



CERTIFICATE NO. 34423



**ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" (GRIS00900X)**

Via Panoramica, 81

58019 - Porto S. Stefano (GR)

Telefono +39 0564 812490 - Fax +39 0564 814175 - C.F. 82002910535

Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: segreteria@daverrazzano.it itn@daverrazzano.it

Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it gris00900x@pec.istruzione.it

Sede: Orbetello

Esami di stato conclusivi del corso di studi

Scuola ISTITUTO PROFESSIONALE "R.Del Rosso"

Indirizzo ENOGASTRONOMIA

Classe V B

Documento del consiglio di classe

Anno scolastico 2015 -2016

Orbetello, 09/05/2016

INDICE

CAP. 1 - SCHEDE INFORMATIVE GENERALI

1. 1. Composizione del consiglio di classe
1. 2. Profilo dell'Istituto e del corso di studi
1. 3 . Breve storia e profilo della classe
 1. 3. 1. Gli alunni
 1. 3. 2. I docenti
- 1.4. Attività integrative e attività di alternanza scuola lavoro
 - 1.4.1. Progetto I&FP
 - 1.4.2. Progetto Alternanza scuola-lavoro
 - 1.4.3. Visita all'EXPO
 - 1.4.4. Progetto “ A tavola con la celiachia”
 - 1.4.5. Progetto “Miglior cuoco”
 - 1.4.6. Certificazioni linguistiche
 - 1.4.7. Eventi sul territorio
 - 1.4.8. Partecipazione a concorsi
 - 1.4.9. Progetto “Quotidiano in classe”
1. 5. Obiettivi formativi trasversali e metodologie del consiglio di classe
1. 6. Metodi e strumenti utilizzati per favorire l'apprendimento
1. 7. Strumenti e criteri comuni per la verifica degli apprendimenti

CAP. 2 - SCHEDE INFORMATIVE RELATIVE ALLE DISCIPLINE

2. 1. Elenco delle discipline

CAP. 3 - SIMULAZIONI DELLE PROVE D'ESAME

3. 1. Calendario delle simulazioni
3. 2. Simulazioni di terza prova
3. 3. Criteri di valutazione e griglia utilizzata per la prima prova (una per ciascuna tipologia)
3. 4. Griglia utilizzata per la seconda prova
3. 5. Griglia utilizzate per la terza prova
3. 6. Griglia utilizzata per la simulazione del colloquio

1. SCHEDE INFORMATIVE GENERALI

1. 1 - Composizione del consiglio di classe

Dirigente Scolastico	Prof. Enzo Sbrolli
Italiano	Prof. Doriana Rispoli
Storia	Prof. Doriana Rispoli
Matematica	Prof.ssa Giulia Velasco
Lingua Francese	Prof.ssa Gabriella Donati
Educazione Fisica	Prof.ssa Patrizia Borracelli
Religione	Prof.ssa Rita Pacini
Diritto	Prof. Leonardo Toninelli
Scienza e cultura dell'alimentazione	Prof.ssa Laura Zandonai
Laboratorio di Cucina	Prof.ssa Giuseppina Raggio
Lingua Inglese	Prof. Enzo Costanzo
Laboratorio di Sala e Vendita	Prof.ssa Simona Di Mattia
Sostegno	Prof.ssa Laura Tattarini
Alternativa alla religione	Prof. Roberto Battista

1. 2 . Profilo dell'Istituto, corso di studi e quadro orario

L'Istituto Statale d'Istruzione Superiore "R. Del Rosso" – "G. Da Verrazzano" nasce dall'accorpamento dell' Istituto Statale di Istruzione Classica, Scientifica, Magistrale e Professionale "Raffaele Del Rosso" di Orbetello con l' Istituto Statale d'Istruzione Tecnica e Professionale "Giovanni Da Verrazzano" di Porto S. Stefano. Già nel 1999 erano stati accorpati da una parte il Liceo Classico "D. Alighieri" con l'Istituto Professionale per il Commercio e il Turismo "R. del Rosso" di Orbetello, dall'altra l'Istituto Tecnico Nautico "G. Da Verrazzano" con l'Istituto Professionale per le Attività Marinare di Porto S. Stefano e con l'Istituto Tecnico Commerciale di Albinia.

L'istituto è sorto da una forte volontà politica che ha deciso la costituzione di un'unica scuola superiore nella zona sud della provincia di Grosseto con vari indirizzi in tutti i settori, dai Licei ai tecnici ed ai professionali al fine di venire incontro alle esigenze formative dell'utenza, a costituire un'entità che potesse avere un peso maggiore nei rapporti con enti ed istituzioni; a garantire una efficace rete di orientamento e ri-orientamento e la costituzione di percorsi didattici (passerelle) da un tipo di scuola ad un altro; ad impedire il fenomeno del pendolarismo all'interno di una provincia vasta e spopolata; a favorire i rapporti tra docenti delle diverse tipologie di scuole per implementare metodologie diverse e scambi di buone pratiche; ad utilizzare le risorse in maniera più efficace ed efficiente; a sviluppare progetti che possano coinvolgere le

varie competenze degli allievi, acquisite nei diversi percorsi e utilizzate sinergicamente. L'istituto, negli ultimi quattro anni, ha progressivamente raggiunto molti degli obiettivi previsti, è divenuto una comunità di apprendimento realizzata attraverso una condivisione di strategie e metodi che ha incrementato la popolazione scolastica da 750 allievi a circa 900.

L'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione,

Il percorso, sulla base delle linee guida del MIUR, prevede un primo biennio comune, al termine del quale gli allievi sono chiamati a scegliere tra tre articolazioni:

- Enogastronomia
- Servizi di sala e vendita
- Accoglienza turistica

La classe V B rientra nell'articolazione "*Enogastronomia*", attraverso la quale gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

Il piano orario seguito nei cinque anni di corso è il seguente:

ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA					
	I biennio		II biennio		
Materie	I anno	II anno	III anno	IV anno	V anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2	-		
Scienze integrate (Scienze della terra e biologia)	2	2	-		
Scienze integrate (Fisica)	2	-	-		
Scienze integrate (Chimica)	-	2	-		
Scienza degli alimenti	2	2	-	-	-

Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	2	2	-	-	-
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	2	2	-	-	-
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2	-	-	-
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	5	5
Scienza e cultura dell'alimentazione	-	-	4	3	3
Laboratorio di servizi gastronomici – settore cucina	-	-	6	4	4
Laboratorio di servizi gastronomici sala vendita	2	2		2	2
Seconda lingua straniera (francese)	2	2	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Totale	32	32	32	32	32

1.3. Breve storia e profilo della classe

La classe V B è composta da quattordici alunni, quattro femmine e dieci maschi, provenienti da Orbetello e zone limitrofe. All'interno della classe sono presenti due alunni che seguono una programmazione individualizzata (PEI) con obiettivi differenziati in ogni disciplina, e un alunno con disturbo specifico di apprendimento.

La classe è composta da alunni provenienti da entrambe le sezioni del biennio, a seguito della scelta dell'indirizzo.

Al suo interno si possono individuare tre fasce di livello:

Livello buono: quattro allievi che hanno dimostrato, durante gli anni, un impegno costante, un vivace interesse e una partecipazione attiva a tutte le attività scolastiche proposte, raggiungendo buoni risultati in quasi tutte le materie;

Livello discreto-più che sufficiente: cinque alunni che si sono impegnati adeguatamente, partecipando con entusiasmo ai vari eventi legati al loro indirizzo di studi, dimostrando una certa professionalità e raggiungendo livelli più che sufficienti, seppur risultato di uno studio talvolta incerto e mnemonico;

Livello mediocre: tre alunni che, nonostante le loro potenzialità, hanno dimostrato scarso impegno, poca partecipazione al dialogo educativo, raggiungendo quindi una preparazione fragile, anche frutto di una frequenza irregolare.

1.3.1. Gli alunni

1. Collantoni Luna
2. Conti Diego
3. Flamini Alessandro
4. Galandrini Nicola
5. Jonak Kacper
6. Lopez de La Cruz Albert
7. Menchetti Lorenzo
8. Palombo Alessandro
9. Pagni Serena
10. Pedditzi Massimiliano
11. Podestà Martina
12. Popov Daniel
13. Scotto Roberto
14. Solimeno Francesca Rita

1.3.2. I docenti

MATERIE	III anno	IV anno	V anno
Lingua e letteratura italiana	Rispoli	Rispoli	Rispoli
Lingua inglese	Costanzo	Costanzo	Costanzo
Storia	Rispoli	Rispoli	Rispoli
Matematica	Velasco	Velasco	Velasco
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Ceccarelli	Toninelli F.	Toninelli L.
Scienza e cultura dell'alimentazione	Dolce	Zandonai	Zandonai
Laboratorio di servizi gastronomici – settore cucina	Raggio	Raggio	Raggio
Laboratorio di servizi gastronomici sala vendita		Borri	Di Mattia
Seconda lingua straniera (francese)	Donati	Donati	Donati
Scienze motorie e sportive	Borracelli	Borracelli	Borracelli
Religione Cattolica o attività alternative	Solari	Solari	Pacini

1. 4 - Attività integrative nel triennio

1.4.1. A partire dalla classe prima gli alunni hanno seguito un percorso triennale di istruzione e formazione professionale (I&FP) conclusosi con l'acquisizione della qualifica.

Denominazione Percorso formativo

ADDETTO AL SERVIZIO DI ACCOGLIENZA, ALL'ACQUISIZIONE DI PRENOTAZIONI, ALLA GESTIONE DEI RECLAMI ED ALL'ESPLETAMENTO DELLE ATTIVITA' DI SEGRETERIA AMMINISTRATIVA.

- Istituito con atto n. **2719 CR00067 del 16/09/2014**
- Gestito da ISIS "R. DEL ROSSO – G. DA VERRAZZANO" presso la sede di ORBETELLO anno formativo 2013/2014
- Data di svolgimento dell'esame 15-16 OTTOBRE 2014

Denominazione Figura/e Professionale/i di riferimento e delle Aree di Attività ADA (cui sono associate le UC) esaminate

Figura Professionale di riferimento	Area di Attività - ADA	Codice UC associato all'ADA
Addetto al Servizio di accoglienza, all'acquisizione di prenotazioni, alla gestione dei reclami ed all'espletamento delle attività di segreteria amministrativa.	AdA 1 - Acquisire le prenotazioni	543
	AdA 2 - Gestione dell'accoglienza	541
	AdA 3 - Espletamento delle attività di segreteria amministrativa	1773

Descrizione sintetica della figura:

E' una figura diurna e notturna che riceve il cliente all'interno di una struttura turistico-ricettiva (albergo, ostello, campeggio) dando e ricevendo le informazioni richieste e cercando di soddisfare le richieste degli ospiti. Si occupa di assegnare le camere ai clienti, seguendo le prenotazioni, fornisce suggerimenti, anche in lingue straniere sul luogo di soggiorno, si occupa della gestione dei reclami e archivia le informazioni sugli

ospiti compilando una scheda cliente. Consegna i messaggi, compila la scheda di notifica alberghiera, controlla e contabilizza i consumi degli ospiti, prepara il conto e riceve il pagamento. Fa recapitare nelle camere il bagaglio degli ospiti. L'addetto al ricevimento notturno (portiere di notte) si occupa della sicurezza e della sorveglianza degli ospiti in orario notturno e svolge le stesse mansioni dell'addetto al ricevimento diurno.

Durata del percorso

Il monte ore del percorso formativo è stato di 3168, durata in mesi 36, in anni 3.

Percorso Stage

N	Cognome e Nome	Azienda in cui si è svolto lo stage	Indirizzo azienda	Attività dell'Azienda	Ore di stage previste	Ore assenza stage	% Assenza	Valutazione UF Stage (punteggio in centesimi)
1	FLAMINI ALESSANDRO	- Ristorante la Rosa dei venti - Hotel Villa Ambra Sarl Cote Cour Cote Gourmand (stage in Francia)	Albinia Giannella Hyères (Francia)	Ristorante Hotel Pasticceria	416	0	0	100
2	PAGNI SERENA	- Adv Giramondo - Bi Hotel	Porto Ercole	Hotel	416	2	0,48	92
3	SOLIMENO FRANCESCA	- Camping Village il Gabbiano - Sarl Cote Cour Cote Gourmand (stage in Francia) - Camping Village il Gabbiano	Albinia Hyères Albinia	Campeggio Pasticceria	416	0	0	100
4	COLLANTONI LUNA	- Hotel La Caletta - Hotel Baia d'Argento - Sarl Cote Cour Cote Gourmand (stage in Francia)	Porto Santo Stefano Hyères	Hotel Pasticceria	416	2	0,48	100
5	GALANDRINI NICOLA	- Hotel Baia d'Argento - Ristorante la Cantoniera	Porto Santo Stefano	Hotel Ristorante	416	0	0	73

6	JONAK KACPER	- Ristorante I Pescatori - Hotel Villa Smeraldo	Orbetello Giannella	Hotel	416	2	0,48	90
7	MENCHETTI LORENZO	- Ristorante la rosa dei venti - Hotel Vecchia Maremma	Orbetello	Hotel	416	0	0	100
8	PALOMBO ALESSANDRO	- Hotel la Caletta - Hotel la Caletta	Porto Santo Stefano	Hotel	416	4	0,96	98
9	PEDITZI MASSIMILIANO	- Fattoria Pianetti - Fattoria Pianetti	Manciano	Ristorante	416	0	0	100
10	POPOV DANIEL	- Rist. Trattoria Toscana - Frantoio Capalbio	Capalbio	Ristorante	416	0	0	97
11	SCOTTO ROBERTO	- Hotel A point - Hotel Villa Smeraldo	Porto Ercole Giannella	Hotel	416	2	0,48	93

Quadro dei dati riepilogativi del percorso

N.	Cognome e Nome	Provenienza da percorso formativo= F; validazione= V	Attestazione rilasciata	Denominazione attestazione rilasciata (denominazione Figura/ADA)	Valutazione Complessiva in centesimi
1	FLAMINI ALESSANDRO	F	Q	ADDETTO AL SERVIZIO DI ACCOGLIENZA, ALL'ACQUISIZIONE DI PRENOTAZIONI, ALLA GESTIONE DEI RECLAMI ED ALL'ESPLETAMENTO DELLE ATTIVITA' DI SEGRETERIA AMMINISTRATIVA	87

2	PAGNI SERENA	F	Q	ADDETTO AL SERVIZIO DI ACCOGLIENZA, ALL'ACQUISIZIONE DI PRENOTAZIONI, ALLA GESTIONE DEI RECLAMI ED ALL'ESPLETAMENTO DELLE ATTIVITA' DI SEGRETERIA AMMINISTRATIVA	71
3	SOLIMENO FRANCESCA	F	Q	ADDETTO AL SERVIZIO DI ACCOGLIENZA, ALL'ACQUISIZIONE DI PRENOTAZIONI, ALLA GESTIONE DEI RECLAMI ED ALL'ESPLETAMENTO DELLE ATTIVITA' DI SEGRETERIA AMMINISTRATIVA	94
4	COLLANTONI LUNA	F	Q	ADDETTO AL SERVIZIO DI ACCOGLIENZA, ALL'ACQUISIZIONE DI PRENOTAZIONI, ALLA GESTIONE DEI RECLAMI ED ALL'ESPLETAMENTO DELLE ATTIVITA' DI SEGRETERIA AMMINISTRATIVA	86
5	GALANDRINI NICOLA	F	Q	ADDETTO AL SERVIZIO DI ACCOGLIENZA, ALL'ACQUISIZIONE DI PRENOTAZIONI, ALLA GESTIONE DEI RECLAMI ED ALL'ESPLETAMENTO DELLE ATTIVITA' DI SEGRETERIA AMMINISTRATIVA	67

6	JONAK KACPER	F	Q	ADDETTO AL SERVIZIO DI ACCOGLIENZA, ALL'ACQUISIZIONE DI PRENOTAZIONI, ALLA GESTIONE DEI RECLAMI ED ALL'ESPLETAMENTO DELLE ATTIVITA' DI SEGRETERIA AMMINISTRATIVA	78
7	MENCHETTI LORENZO	F	Q	ADDETTO AL SERVIZIO DI ACCOGLIENZA, ALL'ACQUISIZIONE DI PRENOTAZIONI, ALLA GESTIONE DEI RECLAMI ED ALL'ESPLETAMENTO DELLE ATTIVITA' DI SEGRETERIA AMMINISTRATIVA	76
8	PALOMBO ALESSANDRO	F	Q	ADDETTO AL SERVIZIO DI ACCOGLIENZA, ALL'ACQUISIZIONE DI PRENOTAZIONI, ALLA GESTIONE DEI RECLAMI ED ALL'ESPLETAMENTO DELLE ATTIVITA' DI SEGRETERIA AMMINISTRATIVA	75
9	POPOV DANIEL	F	Q	ADDETTO AL SERVIZIO DI ACCOGLIENZA, ALL'ACQUISIZIONE DI PRENOTAZIONI, ALLA GESTIONE DEI RECLAMI ED ALL'ESPLETAMENTO DELLE ATTIVITA' DI SEGRETERIA AMMINISTRATIVA	70
10	PEDDITZI MASSIMILIANO*	NESSUNA CERTIFICAZIONE RILASCIATA			

11	SCOTTO ROBERTO	F	Q	ADDETTO AL SERVIZIO DI ACCOGLIENZA, ALL'ACQUISIZIONE DI PRENOTAZIONI, ALLA GESTIONE DEI RECLAMI ED ALL'ESPLETAMENTO DELLE ATTIVITA' DI SEGRETARIA AMMINISTRATIVA	70
----	-------------------	---	---	--	----

* L'alunno Pedditzi Massimiliano non ha partecipato all'esame finale perché impossibilitato a raggiungere la sede di Orbetello a seguito dell'alluvione che ha colpito la zona di residenza (Manciano – loc. Pianetti), nella serata del 14 ottobre.

1.4.2. Negli ultimi due anni, gli alunni hanno svolto attività di alternanza scuola-lavoro articolata nei seguenti momenti:

-incontri orientativi con la dott.ssa Marta Rizzardi

-attività presso aziende del territorio, con sospensione dell'attività didattica, di seguito riepilogata

Classe: IV B enogastronomia dal 23 marzo al 30 marzo			
Ditta	Classe: <u>IV B</u> Tutor Prof. Sorrenti Michele		
Ristorante La Bussola – Porto Santo Stefano	Collantoni Luna	Scotto Roberto	
Rist. La posta di Torrenova - Orbetello	Flamini Alessandro		
Rist. Quadrifoglio- Porto Santo Stefano	Galandrini Nicola		

Osteria dei Nobili Santi- Porto Santo Stefano	Kacper Jonak
Pizzeria rosticceria il gatto e la volpe Pescia Romana	Lopez de la Cruz Albert
Rist. La Taverna-Orbetello	Menchetti Lorenzo
Rist. La Pergola-Orbetello	Podestà Martina
Rist. I Due pini-Porto Santo Stefano	Pagni Serena
Pizzeria Maruzzella-Orbetello	Palombo Alessandro
Fattoria Pianetti - Manciano	Pedditzi Massimiliano
Pasticceria Ferrini – Orbetello	Solimeno Francesca Rita
Pizzeria Il Pachino – Orbetello	Popov Daniel

	Classe: <u>V B</u>
Ditta	Tutor Prof. Sorrenti Michele

Ragione Sociale:Bi-Bar Esperanza Sede: loc. Porto Ercole	Alunna: Pagni Serena
Ragione Sociale:Pizzeria Settimo cielo Sede: Porto Santo Stefano	Alunno: Palombo Alessandro
Ragione Sociale: La Cascia Sede: Manciano	Alunno: Pedditzi Massimiliano
Ragione Sociale:Forno Marconi Sede: Orbetello	Alunna: Solimeno Francesca Rita
Ragione Sociale: Pizzeria Il pachino Sede: Orbetello	Alunno: Popov Daniel
Ragione Sociale:Rist. Per piacere Sede: Orbetello	Alunno: Jonak Kacper
Ragione Sociale:Forno Fratini Sede: Orbetello	Alunno: Scotto Roberto
Ragione Sociale:Rist. La Pergola Sede: Orbetello	Alunna: Podestà Martina
Ragione Sociale:Rist. La Cantoniera Sede: Porto S.S.	Alunna: Collantoni Luna
Ragione Sociale:La Cantoniera Sede: Porto Santo Stefano	Alunno: Galandrini Nicola

Ragione Sociale: Pasticceria Millevoglie Sede: Albinia	Alunno: Flamini Alessandro
Ragione Sociale:Forno Tirchi Sede: Orbetello Scalo	Alunno: Menchetti Lorenzo

1.4.3. In IV, nel mese di maggio, alcuni studenti hanno partecipato al viaggio di istruzione professionalizzante a Milano, in visita all' EXPO.

1.4.4. In IV, nel II quadrimestre, la classe ha partecipato al progetto "A tavola con la celiachia", articolato in due fasi che hanno visto i ragazzi impegnati, dopo una lezione teorica, nella preparazione di un pasto gluten free, sotto la direzione di uno chef certificato dall' AIC.

1.4.5. A partire dall'anno scolastico 2012-2013 il Rotary club di Orbetello ha messo a disposizione degli studenti più meritevoli, che si erano distinti soprattutto nel laboratorio di cucina e nella lingua francese, una borsa di studio che consisteva in uno stage all'estero (Francia), della durata di una settimana, presso una strutture ricettive del luogo, per affinare le competenze pratiche e la conoscenza della lingua.

Nel corso degli anni, tre alunni (Collantoni, Solimeno, Flamini) hanno avuto l'opportunità di usufruire di questo riconoscimento.

1.4.6. Due alunne (Collantoni e Solimeno) hanno conseguito rispettivamente la certificazione DELF e PET.

1.4.7. Nel corso degli anni tutti gli alunni hanno preso parte ad eventi organizzati sul territorio da parte di aziende locali e dalla scuola, attraverso i quali hanno potuto mettere in campo le competenze acquisite. Tra gli eventi più significativi si segnalano:

- Gustatus
- L'Anguilla D'oro

- Linea Verde
- Banchetto per la Prefettura di Grosseto
- Cena di carnevale presso il Circolo Bocciofilo di Orbetello
- Cena di beneficenza per la Croce Rossa
- Cene di gala per il Rotary Club
- Cena di ringraziamento per i titolari delle aziende ospitanti gli stagisti

1.4.8. Durante lo scorso anno scolastico l'alunno Jonak ha partecipato al concorso indetto dall'associazione AIBES (preparazione cocktail), mentre l'alunno Flamini al Contest Artex di Siena (preparazione di un piatto con prodotti tipici toscani).

1.4.9. Discussione su articoli di cronaca e di approfondimento attraverso la lettura di quotidiani.

1. 5. Obiettivi formativi trasversali relativi a capacità, conoscenze, e competenze

Obiettivi trasversali	raggiunti da			
	Tutti	Maggioranza	metà	alcuni
Acquisizione del senso di responsabilità		X		
Potenziamento delle abilità di studio		X		
Ampliamento della capacità di confrontarsi e interagire in maniera critica e costruttiva			X	
Acquisizione dei linguaggi specifici delle varie discipline				X
Potenziamento delle capacità espressive				X
Potenziamento delle capacità di analisi e sintesi				X
Ampliamento culturale			X	
Acquisizione della capacità di rielaborazione critica delle conoscenze acquisite				X
Acquisizione della capacità di collegare tra di loro conoscenze e competenze relative alle varie discipline				X

1. 6. Metodi e strumenti utilizzati per favorire l'apprendimento

Per quanto riguarda le discipline tecnico-pratiche è stata privilegiata l'attività laboratoriale. Numerose sono state le partecipazioni della classe ad eventi e manifestazioni sul territorio.

Per tutte le altre discipline è stata privilegiata la lezione frontale e partecipata, associata spesso a letture guidate e analisi-commento di testi, risoluzione guidata di problemi ed esercizi.

L'utilizzo di materiale didattico audio-visivo è stato proprio di alcune discipline, in particolare la storia e la scienza e cultura degli alimenti.

A partire dal mese di aprile sono stati attivati corsi di consolidamento delle conoscenze e delle competenze in italiano; a breve partiranno anche quelli di scienza e cultura dell'alimentazione e di francese.

1. 7 . Strumenti e criteri comuni per la verifica degli apprendimenti

Il conseguimento degli obiettivi di apprendimento è stato verificato:

- mediante verifiche orali
- mediante verifiche scritte (prove strutturate, semi-strutturate, quesiti a risposta aperta, trattazione sintetica, analisi del testo, saggio breve, relazione).
- mediante attività pratiche in laboratorio

Per la preparazione della **prima prova**, nei compiti in classe di Italiano sono state proposte verifiche sul modello delle prove ministeriali di tutte le tipologie.

Per la preparazione della **seconda prova** è stata svolta soltanto una simulazione, ma ne è prevista un'altra per il giorno 20 maggio, entrambe strutturate sulla falsa riga di quelle ministeriali.

Per la **terza prova** sono state effettuate tre simulazioni (tipologia B), con 12 quesiti in totale, 3 per materia, da completare in 120 minuti di tempo e in otto righe (vedi cap.3.2.).

Per l'alunno DSA la parte di inglese è stata strutturata con 8 domande a scelta multipla.

Criteri comuni di valutazione sono stati i seguenti:

- conoscenze specifiche relative alle singole discipline;

- collegamenti con conoscenze delle diverse discipline;
- comprensione ed uso del lessico specifico;
- analisi e sintesi;
- adeguatezza al registro linguistico;
- partecipazione attiva all'attività didattica;
- autonomia e approccio critico allo studio.

Il Consiglio di Classe ha adottato i seguenti criteri:

1. Per una valutazione molto negativa (voto tra 1 e 2)
 - nessuna conoscenza
 - Grave incapacità nell'applicazione
2. Per una valutazione negativa (voto tra 2 e 4)
 - Conoscenza frammentaria
 - Scarsissime capacità applicative
3. Per una valutazione insufficiente (voto tra 4 e 5)
 - Conoscenza superficiale degli argomenti
 - Difficoltà espositive
4. Per una valutazione positiva (voto tra 6 e 7)
 - Capacità espositive
 - Conoscenza del linguaggio specifico delle discipline
5. Per una valutazione positiva (voto tra 8 e 9)
 - Capacità espositive
 - Conoscenza approfondita della disciplina ed uso corretto del linguaggio specifico
6. Per una valutazione positiva (voto tra 9 e 10)
 - Ottima capacità espositiva
 - Ottima conoscenza della disciplina e ottimo uso del linguaggio specifico

CAP. 2 - SCHEDE INFORMATIVE RELATIVE ALLE DISCIPLINE

Lingua e letteratura italiana

Storia

Lingua inglese

Matematica

Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

Scienza e cultura dell'alimentazione

Laboratorio di servizi gastronomici – settore cucina

Laboratorio di servizi gastronomici sala vendita

Seconda lingua straniera (francese)

Scienze motorie e sportive

Religione/Materie alternative

DISCIPLINA: ITALIANO**DOCENTE: Doriana Rispoli**

Descrizione della classe in relazione alle dinamiche comportamentali ed ai livelli di competenze conoscenze e capacità:

La classe è composta da alunni a cui ho insegnato fin dalla prima classe, si è stabilita così una continuità didattica che ha dato buoni frutti sia dal punto di vista della didattica che dal punto di vista delle relazioni. Essa si articola in gruppi: 1) elementi che si applicano in modo continuativo; 2) elementi che partecipano in modo sufficiente; 3) elementi che seguono con partecipazione saltuaria e con poca motivazione. Per due elementi l'azione didattica è stata particolarmente gravosa, per uno studente a causa delle numerose insufficienze, per l'altro alla mancanza di impegno e studio.

Obiettivi cognitivi :

Obiettivi programmati ABILITA' LINGUISTICHE	Raggiunti da			
	tutti	maggioranza	metà	alcuni
Comprendere globalmente il messaggio scritto e orale.	X			
Conoscere le diverse funzioni comunicative e produrre testi chiari e corretti.		X		
EDUCAZIONE LETTERARIA				
Comprendere ed analizzare i testi di vario genere.		X		
Individuare con l'aiuto dell'insegnante, la forma, il genere e le caratteristiche di un testo letterario. Operare sintesi e formulare commenti motivati e coerenti sui testi.		X		

Contenuti disciplinari programmati

L'insegnamento dell'italiano nel quinto anno della scuola superiore si propone, attraverso un'ampia scelta di itinerari di studio e di lettura. Lo studio della lingua e letteratura associa l'asse della letteratura all'altro asse decisivo, quello della lingua: due sistemi espressivi che si integrano e si arricchiscono a vicenda. L'antologia offre una selezione di autori del Novecento e del Duemila per stimolare i lettori a riflettere sulle

tematiche contemporanee legate al proprio vissuto con un'ampia gamma di narrativa in prosa di autori contemporanei. Attraverso lo studio della antologia si percorrerà l'analisi testuale per apprendere l'analisi testuale ed entrare nel testo, a interrogarlo per scoprire i significati più nascosti. Sono state potenziate le abilità linguistiche attraverso la produzione scritta delle tipologie dell'Esame di Stato.

Metodologia

Lezioni frontali, lavoro su testi, creazione di un clima facilitante. Lettura espressiva

Strumenti e sussidi

Libri di testo. Lettura integrale di un testo di narrativa e poesia contemporanea.

Tipologia delle prove di verifica

Verifiche orali e scritte. Lezione dialogata con interventi dal posto.

Criteri di valutazione

0-2	VOTO NULLO. Verifica orale: Rifiuto del dialogo educativo, l'alunno si sottrae volontariamente alla verifica. Verifica scritta: consegna in bianco.
3	NEGATIVO. Verifica orale: esposizione carente, difficoltà espositive, dimostrazione di scarsissimo interesse per l'argomento, incapacità di recepire le sollecitazioni dell'insegnante. Verifica scritta: svolta solo parzialmente, senza alcuna competenza lessicale, con gravi errori concettuali.
4	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenze sporadiche dei contenuti essenziali. Competenze molto parziali. Espressione molto precaria nella formulazione del periodo e nell'uso lessicale. Capacità analitiche limitate. Verifica scritta: svolta solo in parte e con errori concettuali diffusi, oppure svolta completamente ma con errori concettuali gravi e diffusi
5	INSUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenza frammentaria e imprecisa dei contenuti. Competenze incerte. Espressione impropria e impacciata, povertà lessicale. Verifica scritta: svolta in maniera incompleta; oppure completata, ma con diversi errori concettuali non gravi o con diffusi errori morfosintattici.
6	SUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenza dei contenuti essenziali, esposti con un linguaggio semplice, ma sostanzialmente corretto. Competenze essenziali relative alle singole unità formative. Verifica scritta: svolta per intero, in conformità con i contenuti richiesti; esposizione lineare, pur se con un lessico ordinario e/o in parte appropriato
7	DISCRETO. Verifica orale: conoscenza e comprensione dei contenuti essenziali; capacità di cogliere alcuni spunti di riflessione dai nuclei cognitivi; esposizione articolata e coerente, anche se non completa, dei contenuti essenziali. Verifica scritta: svolta con alcuni spunti riflessivi che denotano la personale assimilazione dei contenuti; espressione corretta, appropriata nella formulazione dei periodi e del lessico.

8	BUONO. Verifica orale: conoscenza, comprensione e applicazione dei contenuti essenziali. Conoscenza completa e ragionata dei nuclei cognitivi. Esposizione sicura e padronanza del linguaggio specifico. Verifica scritta: svolta con competenza argomentativa che denota la personale comprensione e applicazione dei contenuti essenziali. Uso del lessico specifico.
9	OTTIMO. Verifica orale: conoscenza completa dei contenuti essenziali, precisa nei riferimenti e con gli approfondimenti previsti dal programma. Capacità espressiva, logica, analitica e sintetica. Verifica scritta: svolta in ogni sua parte in modo completo e creativo con riferimenti intertestuali.
10	ECCELLENTE. Verifica orale: conoscenza completa, approfondita e personalizzata dei contenuti. Competenza e capacità espositiva brillante. Verifica scritta: perfettamente svolta in ogni sua parte, con riferimenti intertestuali e spunti critici originali.

La valutazione conclusiva, oltre ai precedenti parametri, farà riferimento anche a: frequenza, attenzione in classe, interesse mostrato per la disciplina, partecipazione attiva, disponibilità al dialogo educativo.

PROGRAMMA

DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

LIBRO DI TESTO PAOLO DI SACCO, CHIARE LETTERE 3 DALL'OTTOCENTO A OGGI

Modulo I

Tra Ottocento e Novecento

Positivismo Naturalismo Verismo Raccordo Naturalismo e Verismo. Il Verismo italiano. Raccordo .La teoria dell'evoluzione.

G: Verga: vita ed opere. La conversione al Verismo Nedda.

Vita dei campi: Lettera prefazione a l'amante di Gramigna. La Lupa. Rosso Malpelo

I Malavoglia: la fiumana del progresso; la famiglia Toscano. La parola al critico: Verga e l'artificio della regressione. I malavoglia e le questione meridionale. L'addio alla casa del nespolo.

Novelle rusticane. Libertà.

Mastro Don Gesualdo: la morte di Gesualdo.

Tempi: Settembre-Ottobre ore 15

Modulo II

Prosa e poesia del Decadentismo.

I maestri della nuova poesia

Charles Baudelaire: Corrispondenze.

G. D'Annunzio: vita ed opere. Il Piacere: Il ritratto dell'esteta. Il programma del superuomo. Alcione: La sera fiesolana; La pioggia nel pineto.

G:Pascoli: vita ed opere. Lo sperimentalismo pascoliano. La poetica del fanciullino: Il fanciullino che è in noi. Un motivo antico: il poeta fanciullo.

La novità di Myricae. Da Myricae: Il lampo; Il tuono; X agosto; Novembre. Canti di Castel vecchio: Il gelsomino notturno. Pascoli poeta "impressionista". Il "nido" nella simbologia di Pascoli. **Tempi:Novembre-Dicembre ore 22**

Modulo III

I Futuristi.

Filippo Tommaso Marinetti: Il Manifesto della letteratura futurista; Il Manifesto della cucina futurista; Il Manifesto del Futurismo.

Aldo Palazzeschi. Da L'incendiario: E lasciatemi divertire! **Tempi: Dicembre ore 2**

Modulo IV

Il grande romanzo europeo

I. Svevo: vita ed opere. Trieste, una città di confine fra Italia e Impero asburgico.

Una vita. La trama. Da Una Vita: gabbiani e pesci.

Senilità. La trama. Da senilità: Un pranzo, una passeggiata, e l'illusione di Ange.

Ma è vero che Svevo scrive male?

La coscienza di Zeno. La trama. Da la coscienza di Zeno:Il fumo; Il funerale mancato; Psico-analisi. Svevo e la psicoanalisi. Il "disagio della civiltà" e il nuovo ruolo dello scrittore.

L.Pirandello. vita ed opere. L'umorismo: contenuti e la struttura. Da l'Umorismo: l'arte umoristica "scomponere", "non riconosce eroi" e sa cogliere la vita nuda.

Novelle per un anno: La tragedia di un personaggio; Il treno ha fischiato.

Il fu Mattia Pascal. Mattia: l'ombra,l'altro, il doppio. La trama. Da Il fu Mattia Pascal: Adriano Meis.

Uno, nessuno e centomila: Il naso di Moscarda.

Sei personaggi in cerca di autore: L'ingresso dei personaggi. La trama. La 2trilogia del teatro nel teatro". **Tempi:Gennaio-Febbraio-Marzo ore 23**

Modulo IV

L'età contemporanea

L'Eremitismo. Cerlo Bo: Letteratura come vita.

G.Ungaretti: vita ed opere. L'allegria: Il porto sepolto; I fiumi; San Martino del Carso; Veglia; Fratelli; Soldati; Sono una creatura; Allegria di naufragi; Mattina.

U.Saba: vita ed opere. L'anima "ebrea" di Saba fra integrazione e diversità. Il Canzoniere: A mia moglie, La capra, Città vecchia, Ulisse.

T:S:Eliot: La terra desolata.

S.Quasimodo: vita ed opere. Erato e Apòllion: Ed è subito sera. Giorno dopo giorno: Alle fronde dei salici.

M.Luzi, V.Sereni.

E.Montale: vita ed opere. La poetica e lo stile. Ossi di seppia: I limoni, Meriggiare pallido e assorto;

Spesso il male di vivere; Cigola la carrucola. Le occasioni: La casa dei doganieri; Non recidere forbice quel volto.

E' possibile ancora la poesia?

Tempi: Aprile-Maggio ore 16

Modulo V (previsione)

Il Neorealismo

E.Vittorini: vita ed opere. Conversazioni in Sicilia. C.Pavese: vita ed opere. La casa in collina: la notte in cui cadde Mussolini. La luna e i falò. Alberto Moravia: Gli indifferenti: Una cena borghese.

Pier Paolo Pasolini. Ragazzi di vita: Il furto fallito e l'arresto di Riccetto.

Tempi:Maggio-Giugno ore 8

Esercitazione per produzione saggio ore:1

Svolgimento compiti in classe ore: 24

Osservazioni

La classe ha svolto con impegno lo studio del programma, per la maggior parte con assiduità e collaborazione, alcuni studenti tuttavia hanno rivelato poco interesse. Sono stati fatti corsi di recupero e di potenziamento per la preparazione all'Esame di Stato che si sono svolti nelle ore pomeridiane. Questi corsi hanno offerto la possibilità di una ulteriore preparazione anche in vista delle interrogazioni nelle ore di mattina. Per la produzione scritta sono state svolte tutte tipologie degli Esami di Stato per le quali gli studenti sono stati preparati fin dalla classe terza. Ancora denotano qualche incertezza nello svolgimento del Saggio breve.

Il docente
Prof.ssa Dorina Rispoli

DISCIPLINA: STORIA

DOCENTE: Doriana Rispoli

Descrizione della classe in relazione alle dinamiche comportamentali ed ai livelli di competenze conoscenze e capacità: la classe presenta alunni ai quali ho insegnato fin dalle classi prime e con i quali si è instaurato un proficuo percorso di apprendimento. L'insegnamento di questa disciplina presenta maggiori difficoltà ed è stato opportuno creare percorsi di rinforzo e sintesi con approfondimenti e schemi. Nel complesso la maggioranza degli alunni ha ottenuto risultati accettabili ed in due casi ottimi.

Obiettivi cognitivi :

Obiettivi programmati	Raggiunti da			
	tutti	maggioranza	metà	alcuni
Comprendere globalmente il messaggio scritto e orale.		X		
Collocare i fatti lungo la linea del tempo e dello spazio	X			
Prestare attenzione alla contemporaneità attraverso l'analisi di Storia, Cittadinanza e Costituzione.		X		
Utilizzare documenti, schemi, mappe e carte per la comprensione e memorizzazione Memorizzare date chiave per lo studio degli eventi. Analizzare correnti di pensiero, contesti, fattori e strumenti che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche	X			

Contenuti disciplinari programmati

Lo studio della Storia nella quinta classe è volto all'approfondimento dei grandi nodi della storia contemporanea. Particolare attenzione verrà data all'attualità e attraverso le sezioni del libro di testo "Cittadinanza e Costituzione" verranno approfonditi questi temi. E' stato potenziato il linguaggio specifico necessario per una corretta esposizione orale in vista dell'Esame di Stato. Sono stati inseriti percorsi dal libro di testo Atlante geopolitico del mondo attuale che sono serviti anche per la preparazione del tema di ordine storico.

Metodologia

Lezioni frontali, lavoro su testi, creazione di un clima facilitante.

Strumenti e sussidi

Libri di testo, fotocopie. Utilizzo della LIM per visione e ascolto di filmati d'epoca .

Tipologia delle prove di verifica

Verifiche orali e scritte. Lezione dialogata con interventi dal posto.

Criteri di valutazione

0-2	VOTO Nullo. Verifica orale: Rifiuto del dialogo educativo, l'alunno si sottrae volontariamente alla verifica.
3	NEGATIVO. Verifica orale: esposizione carente, difficoltà espositive, dimostrazione di scarsissimo interesse per l'argomento, incapacità di recepire le sollecitazioni dell'insegnante.
4	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenze sporadiche dei contenuti essenziali. Competenze molto parziali. Espressione molto precaria nella formulazione del periodo e nell'uso lessicale. Capacità analitiche limitate.
5	INSUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenza frammentaria e imprecisa dei contenuti. Competenze incerte. Espressione impropria e impacciata, povertà lessicale.
6	SUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenza dei contenuti essenziali, esposti con un linguaggio semplice, ma sostanzialmente corretto. Competenze essenziali relative alle singole unità formative.
7	DISCRETO. Verifica orale: conoscenza e comprensione dei contenuti essenziali; capacità di cogliere alcuni spunti di riflessione dai nuclei cognitivi; esposizione articolata e coerente, anche se non completa, dei contenuti essenziali.
8	BUONO. Verifica orale: conoscenza, comprensione e applicazione dei contenuti essenziali. Conoscenza completa e ragionata dei nuclei cognitivi. Esposizione sicura e padronanza del linguaggio specifico.
9	OTTIMO. Verifica orale: conoscenza completa dei contenuti essenziali, precisa nei riferimenti e con gli approfondimenti previsti dal programma. Capacità espressiva, logica, analitica e sintetica.
10	ECCELLENTE. Verifica orale: conoscenza completa, approfondita e personalizzata dei contenuti. Competenza e capacità espositiva brillante.

La valutazione conclusiva, oltre ai precedenti parametri, farà riferimento anche a: frequenza, attenzione in classe, interesse mostrato per la disciplina, partecipazione attiva, disponibilità al dialogo educativo.

PROGRAMMA

DISCIPLINA: STORIA

VOCI DELLA STORIA E DELL'ATTUALITÀ

MODULO DI RIPASSO (STUDIO SINTETICO)

I moti liberali degli anni 1820-30.

Il pensiero socialista e comunista.

Il '48 in Italia e la prima guerra d'indipendenza.

La seconda guerra d'indipendenza.

Mazzini e il programma dei moderati.

I problemi dell'Italia Unità: destra e sinistra a confronto.

Tempi : Settembre-Ottobre ore 8

U1 L'età dell'imperialismo e la prima guerra mondiale.

L'imperialismo lo scenario europeo ed extraeuropeo.

L'età giolittiana. La prima guerra mondiale.

Dalla rivoluzione russa alla nascita dell'URSS.

Atlante geopolitica: Multipolarismo.

Storia, Cittadinanza, Costituzione: l'evoluzione del sistema elettorale.

L'Europa e il mondo all'indomani del conflitto.

Tempi: Novembre-Dicembre ore 7.

U2 La prima guerra mondiale

La fine dei giochi diplomatici.

Il fallimento della guerra lampo.

L'Italia dalla neutralità alla guerra.

Sintesi : la guerra di posizione 1915-16; il fronte interno e l'economia di guerra; dalla caduta del fronte russo alla fine della guerra.

Dalla rivoluzione russa alla nascita dell'Unione Sovietica.

L'Europa e il mondo all'indomani del conflitto.

Tempi: Dicembre-Gennaio ore 6.

U3 L'età dei totalitarismi e la seconda guerra mondiale.

L'URSS di Stalin.

Il dopoguerra in Italia e l'avvento del fascismo.

Gli stati uniti e la crisi del '29.

La crisi della Germania repubblicana e l'avvento del nazismo.

Il regime fascista in Italia.

L'Europa verso una nuova guerra. La seconda guerra mondiale.

Tempi: Febbraio-Marzo-Aprile ore 13.

Atlante geopolitica: Il ritorno del gigante russo.

U4 Il mondo bipolare: dalla guerra fredda alla dissoluzione dell'URSS

USA-URSS dalla guerra fredda alla "coesistenza pacifica".

La decolonizzazione in Asia e Africa (Sintesi).

Dalla seconda guerra fredda alla caduta del muro di Berlino.

L'Italia repubblicana.

Tempi:Aprile-Maggio ore 7.

U4 Il mondo contemporaneo. (Previsione)

Il mondo dalla fine del “bipolarismo” al “multipolarismo”.

Israele e Palestina.

Visione DVD : La trasvolata atlantica del decennale Orbetello NewYork. Originale dall'Istituto LUCE

Tempi:Maggio-Giugno ore 2.

Osservazioni

La programmazione non ha subito variazioni nel corso dell'anno scolastico .Il programma mira a preparare gli alunni ad effettuare l'analisi di un testo storico con l'utilizzo delle fonti e dei documenti. Sono state sviluppate le capacità di critica e sono stati utilizzati i “nodi2 della storia che permettono di fare rimandi alla situazione attuale.

Il docente
Prof.ssa Doriana Rispoli

DISCIPLINA: INGLESE

DOCENTE: Prof. Enzo Costanzo

Obiettivi cognitivi

Essere in grado di padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi ed utilizzare i linguaggi specifici relativo al percorso di studi enogastronomici, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, a livello B2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le lingue (QCER).

Obiettivi programmati	Raggiunti da			
	tutti	maggioranza	metà	alcuni
Approfondimento competenze relative alle abilità linguistiche			x	
Acquisizione dei contenuti di tecnica enogastronomica e dei termini linguistici specifici		x		
Conoscenza degli aspetti socio-culturali del mondo anglosassone		x		
Approfondimento delle conoscenze della relazione tra scuola e mondo del lavoro	x			
Capacità di utilizzare le abilità di listening, writing, reading, speaking, adeguatamente ad un livello di riferimento B2			x	
Capacità di rielaborare i contenuti tecnici e culturali acquisiti in modo autonomo ed approfondito.				x

Contenuti disciplinari

L'elenco dettagliato dei contenuti è riportato nel programma allegato.

Metodologia Lezioni frontali e dialogate con l'ausilio del libro di testo ed eserciziari a corredo; Attività di listening / reading / speaking / writing su tutti gli argomenti proposti; Per la pronuncia e la fluency, quando è stato possibile, sono stati ascoltati dialoghi e brani sul tema della ristorazione così come approfonditi in particolar modo gli argomenti riguardanti l'inglese tecnico enogastronomico con la l'uso di strumenti, e la visione di brevi video che hanno relazione con il mondo della cucina. A tal proposito gli alunni hanno avuto modo di fare pratica attraverso l'esperienza di Gustatus e le ore di stage presso ristoranti ed aziende di indirizzo e hanno arricchito ulteriormente la loro preparazione sia nel ramo sala che nel ramo cucina.

Strumenti e sussidi

Testo: **“Cook Book Club”** di Olga Cibelli / Daniela D'Avino– Ed. Clitt/Zanichelli
Per le attività di cui sopra ci si serviti, oltre che del libro di testo, di fotocopie, di poster, di carte storico geografiche. Sono stati predisposti appunti preparati ad hoc dal sottoscritto e finalizzati al tema della gastronomia e della sala (corso frequentato da tutti gli studenti).

Tipologia delle prove di verifica: Il numero minimo di verifiche è stato di 2 orali e 2 scritte per primo quadrimestre e 2 orali e tre scritte minimo, per il secondo quadrimestre. Tutte le verifiche hanno tenuto conto delle griglia di misurazione e valutazione presentata nel verbale dei dipartimenti ad inizio anno scolastico, approvata dal collegio dei docenti ed utilizzata dal consiglio di classe.

Le verifiche sono state orali e scritte al termine dei vari argomenti o moduli trattati. Le verifiche sono state di tipo formativo e sommativo.

Le verifiche di tipo formativo presentate ad ogni fine modulo con o senza voto, sono state proposte per ogni argomento presentato con lo scopo di:

A) controllare in itinere il processo di apprendimento

B) verificare il conseguimento degli obiettivi intermedi

C) recuperare alcune lacune eventualmente accumulate nel corso dell'attività didattica.

Le verifiche sommative sono state di tipo di tipo strutturato o semi strutturato con multiple choice T/F – esercizi di trasformazione – fill in the blank – domande dal posto ecc.

L'attività di recupero e potenziamento si è realizzata durante le ore curricolari, tuttavia è stato necessario consigliare la frequenza dello sportello pomeridiano al fine di recuperare le carenze evidenziate nel corso dell'anno scolastico. Per ogni modulo, vi sono state ulteriori verifiche orali di recupero per gli alunni che non avevano riportato la sufficienza.

Nel corso dell'anno scolastico sono state fatte 3 simulazioni della terza prova d'esame con modello di 3 quesiti per materia. Dal mese di gennaio ogni verifica scritta ha seguito il modello della terza prova d'esame eccetto che per l'alunno DSA che fin dalla quarta classe, ha svolto test con 8 quesiti a scelta multipla. All'inizio anche i due alunni diversamente abili hanno sostenuto lo stesso tipo di test, ma questo non è stato più possibile per le innumerevoli assenze.

La Valutazione:

Per la valutazione è stato adottato un punteggio in decimi, tenuto conto delle griglia di misurazione e valutazione presentata nel verbale dei dipartimenti. Naturalmente si è tenuto conto degli obiettivi raggiunti dal singolo studente rispetto ai livelli di partenza. Con questa fase del processo didattico molto attesa dagli studenti, ho potuto valutare anche quanti e quali obiettivi sono stati raggiunti e quindi apportare eventuali modifiche al metodo ai contenuti ed agli obiettivi prefissati.

Criteri di valutazione

0-2	VOTO Nullo. Non riconosce il rapporto tra suono e segno. Non comprende adeguatamente il messaggio orale e/o scritto. Non è in grado di utilizzare i contenuti delle varie unità didattiche. Non possiede capacità di valutazione. Il metodo di studio è mnemonico. Deve essere seguito costantemente per apprezzare qualche lieve progresso.
3	NEGATIVO. Verifica orale: esposizione carente, difficoltà espositive, dimostrazione di scarsissimo interesse per l'argomento, incapacità di recepire le sollecitazioni dell'insegnante. Verifica scritta: svolta solo parzialmente, senza alcuna competenza lessicale, con gravi errori concettuali.

4	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE. La produzione orale è carente con difficoltà di pronuncia ma anche di comprensione del messaggio. La comprensione e produzione scritta è parziale dimostrando scarsa competenza lessicale. Il metodo di studio è mnemonico e l'impegno e l'interesse per la disciplina è limitato. Se seguito costantemente riesce ad utilizzare alcuni contenuti in modo parziale ma corretto.
5	INSUFFICIENTE. Comprende e produce semplici messaggi con pronuncia inadeguata e con imprecisioni linguistiche. Applica le strutture con difficoltà. Il metodo di studio è inefficace. Evidenzia mediocre capacità di sintesi e di valutazione. Esegue i compiti assegnati con difficoltà e con errori di varia natura. Utilizza i contenuti della unità didattiche in maniera imprecisa
6	SUFFICIENTE. Sa usare le strutture e le funzioni comunicative più semplici. Comprende in modo sufficiente il significato globale di un testo o di un messaggio. Evidenzia una capacità di sintesi e di valutazione poco soddisfacente. Esegue i compiti assegnati con qualche imprecisione. Adeguato il metodo di lavoro. E' in grado di utilizzare correttamente i contenuti delle unità didattiche.
7	DISCRETO. Comprende e produce messaggi orali e scritti con discreta correttezza e pronuncia. Sa applicare le strutture e le funzioni ad altri contesti di situazione. Evidenzia discrete capacità di analisi, sintesi e valutazione. Il metodo di lavoro è personale ed efficace. Utilizza i contenuti delle unità in modo razionale ed adeguato
8	BUONO. Conosce, comprende e applica i contenuti in modo quasi completo e con competenza comunicativa. L'esposizione è sicura nella fluency e con discreta padronanza del linguaggio specifico. La forma scritta è sostanzialmente corretta. Buona la partecipazione alle attività e l'impegno a casa
9	OTTIMO. Comprende e produce messaggi orali e scritti con sicurezza e competenza comunicativa. Evidenzia buone capacità di analisi e sintesi. Autonoma e personale la capacità di valutazione. È in grado di applicare i contenuti delle unità didattiche in modo preciso e puntuale.
10	ECCELLENTE. Verifica orale: conoscenza completa, approfondita e personalizzata dei contenuti. Competenza e capacità espositiva brillante. Verifica scritta: perfettamente svolta in ogni sua parte, con riferimenti intertestuali e spunti critici originali.

La valutazione conclusiva, oltre ai precedenti parametri, ha fatto e farà riferimento anche a: frequenza, attenzione in classe, interesse mostrato per la disciplina, partecipazione attiva, disponibilità al dialogo educativo.

PROGRAMMA SVOLTO

Modulo I September –October - November (parte) 24 ore

Structures: Ripasso delle strutture grammaticali già oggetto del programma di classe quarta

Eno: Modulo 2/Unit 4 – Pastry preparation pag. 182-183-185-191 – Desserts- Pineapple and lime carpaccio- Custard – Pastry cream – Crème caramel – Crème brulee – Profiteroles – Apple pie –

Civilization : New York (the origin of a big city) -

Modulo II November – December – January – 24 ore -

Eno: Modulo 3/Unit 1 Meals and Menus pag. 196-197 e pag. 202-203 – British meals – The Menu sequence and types –

Modulo 3/Unit 4 -Master Chef pag.239 Auguste Escoffier -

Module 4 /Unit 1 pag. 258- Dine Italian Style –

Modulo 4/Unit 2 pag. Italian enogastronomy tour –Regions: Lombardy and Veneto

Modulo III – January - February – March - 22 ore

Structures: Passive tense – Present perfect

Eno: Modulo 4/Unit 2 Italian enogastronomy tour –Regions: Tuscany pag.274 –Emilia Romagna pag.271 – Sicily pag.282 –Sardinia pag. 284

Modulo 5/Unit1 Food and Religion pag.300-304 – Judaism-Buddism-Kosher food –

Wine and beer (appunti) – Ramadan pag.312 –

Modulo 5/Unit 2 Nutrition pag 313-317 – Nutrients (Lipids, Water, Minerals, Carbohydrates,Proteins,Vitamins)

Civilization : The European Union

Modulo IV - 29 ore - April –May - June– Modulo IV

Eno: Italian recipes - Modulo 5/Unit 2 pag 318-320 Healthy eating – The healthy pyramid /the Mediterranean pyramid (appunti) – Food panic - Italian recipes (pag 286 Piada o Piadina)- pag. 288 Malloreddus e salsicce e Pasta con le sarde) – (pag. 289 Ribollita e Rice and peas) – (pag. 287 Torta sbrisolona)

Civilization : The American and British government system

Dal 15 Maggio alla fine della scuola, è stata svolta attività di ripasso degli argomenti principali, analisi delle tesine e verifiche di recupero.

Il docente
Enzo Costanzo

DISCIPLINA: Matematica

DOCENTE: Velasco Giulia

Obiettivi programmati	Raggiunti da			
	tutti	maggioranza	metà	alcuni
Conoscere il concetto di funzione		X		
Conoscere i teoremi sui limiti			X	
Conoscere il significato di funzione continua			X	
Conoscere i teoremi sulle funzioni continue			X	
Conoscere i punti di discontinuità di una funzione				X
Conoscere il significato di asintoto				X
Capacità di determinare dall'espressione analitica di una funzione le sue proprietà e l'andamento probabile del grafico				X
Capacità di leggere il grafico di una funzione				X

Contenuti disciplinari

L'elenco dettagliato dei contenuti è riportato nel programma allegato.

Metodologia

La disciplina è stata affrontata principalmente attraverso lezioni frontali e discussioni guidate su temi relativi ai contenuti disciplinari, con la riduzione al minimo del formalismo e la presentazione di esempi applicativi di quanto esposto in teoria, con la correzione sistematica degli esercizi assegnati per casa e la discussione in classe di eventuali difficoltà incontrate nello svolgere il lavoro a casa. Alcune ore sono state dedicate a verifiche formative in cui gli alunni sono stati seguiti individualmente nella risoluzione di esercizi. L'acquisizione dei concetti si è realizzata sostanzialmente in classe, dato il modesto impegno dimostrato dalla maggior parte degli alunni nello svolgimento degli esercizi assegnati per casa. Le difficoltà maggiori si riscontrano nell'esposizione dei concetti e delle definizioni con l'utilizzo del corretto linguaggio specifico.

Strumenti e sussidi

L'attività didattica si è svolta sempre in aula e ha visto l'utilizzo, oltre che del libro di testo, di appunti forniti dall'insegnante per semplificare gli aspetti teorici della disciplina e di schede di esercizi per l'attività di recupero e/o consolidamento.

Il libro di testo in uso è "Lineamenti di matematica seconda edizione", autori M. Bergamini, A. Trifone, G. Barozzi, editore Zanichelli.

Tipologia delle prove di verifica

Nel primo quadrimestre sono state effettuate tre verifiche scritte, di cui una data dalla parte di matematica della simulazione della terza prova del giorno 13 gennaio 2016. Sono state effettuate poi due verifiche orali, di cui una tramite interrogazione e l'altra tramite prova semistrutturata.

Entro la fine del secondo quadrimestre verranno svolte tre verifiche scritte di tipo tradizionale e due verifiche orali, tramite interrogazione o prove semistrutturate.

Criteri di valutazione

0-2	VOTO NULLO. Verifica orale: Rifiuto del dialogo educativo, l'alunno si sottrae volontariamente alla verifica. Verifica scritta: consegna in bianco.
3	NEGATIVO. Verifica orale: esposizione carente, difficoltà espositive, dimostrazione di scarsissimo interesse per l'argomento, incapacità di recepire le sollecitazioni dell'insegnante. Verifica scritta: svolta solo parzialmente, senza alcuna competenza specifica della materia, con gravi errori concettuali.
4	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenze sporadiche dei contenuti essenziali. Competenze molto parziali. Difficoltà nello svolgimento anche degli esercizi più semplici. Capacità analitiche limitate. Verifica scritta: svolta solo in parte e con errori concettuali diffusi, oppure svolta completamente ma con errori concettuali gravi e diffusi
5	INSUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenza frammentaria e imprecisa dei contenuti. Competenze incerte. Espressione impropria e impacciata, priva del linguaggio specifico della disciplina. Verifica scritta: svolta in maniera incompleta; oppure completata, ma con diversi errori
6	SUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenza dei contenuti essenziali, esposti con un linguaggio specifico corretto. Competenze essenziali relative alle singole unità formative. Verifica scritta: svolta per intero o per la maggior parte, in conformità con i contenuti richiesti e con sufficienti competenze di tipo applicativo.
7	DISCRETO. Verifica orale: conoscenza e comprensione dei contenuti essenziali; esposizione articolata e coerente, anche se non completa, e utilizzo appropriato del linguaggio specifico. Verifica scritta: svolta per intero, in conformità con i contenuti richiesti, con discrete competenze nell'applicazione ed elaborazione dei contenuti essenziali.
8	BUONO. Verifica orale: conoscenza e comprensione dei contenuti essenziali. Esposizione sicura e padronanza del linguaggio specifico. Verifica scritta: svolta per intero, in conformità con i contenuti richiesti, con buone competenze applicative, che denotano la personale comprensione ed elaborazione dei contenuti.
9	OTTIMO. Verifica orale: conoscenza, comprensione e applicazione completa e precisa dei contenuti, spiccate capacità di ragionamento e di approfondimento. Capacità espressiva, logica, analitica e sintetica. Verifica scritta: svolta in ogni sua parte in modo completo e preciso, evidenziando il possesso di un solido bagaglio di conoscenze e di elevate competenze di tipo applicativo e nell'elaborazione personale dei contenuti.
10	ECCELLENTE. Verifica orale: conoscenza completa, approfondita e personalizzata dei contenuti. Solide capacità di ragionamento, di approfondimento. Competenza e capacità espositiva brillante. Verifica scritta: perfettamente svolta in ogni sua parte.

La valutazione conclusiva, oltre ai precedenti parametri, ha fatto e farà riferimento anche a: frequenza, attenzione in classe, interesse mostrato per la disciplina, partecipazione attiva, disponibilità al dialogo educativo, progressi rispetto ai livelli di partenza.

PROGRAMMA SVOLTO

- **Modulo I (4 ore periodo settembre)**
Ripasso approfondito: Elementi di insiemistica. Risoluzione di equazioni e disequazioni di primo e secondo grado intere e fratte. Equazioni e disequazioni esponenziali e logaritmiche elementari. Sistemi di equazioni e disequazioni. Geometria analitica: retta e parabola nel piano cartesiano.
- **Modulo II (5 ore periodo: settembre/ottobre)**
Concetto di funzione : il concetto di funzione. Classificazione delle funzioni : polinomiali, razionali fratte, irrazionali, esponenziali, logaritmiche. Dominio e codominio di una funzione.
- **Modulo III (7 ore periodo : ottobre)**
Intersezioni con gli assi: determinazione dei punti di intersezione di una curva con gli assi cartesiani.
- **Modulo IV(13 ore periodo : novembre)**
Studio del segno: determinazione degli intervalli di positività e di negatività di una funzione.
- **Modulo V (19 ore periodo : dicembre/febbraio)**
Limiti delle funzioni di una variabile: concetto intuitivo di limite, limite finito e infinito per una funzione in un punto, limite finito e infinito per una funzione all'infinito. I teoremi fondamentali sui limiti (solo enunciati) : teorema di unicità del limite, della permanenza del segno, del confronto. Operazioni sui limiti. Le forme indeterminate. Il calcolo dei limiti.
- **Modulo VI (8 ore periodo marzo)**
Funzioni continue : definizione di funzione continua in un punto e in un intervallo. La continuità delle funzioni elementari. I teoremi sulle funzioni continue (solo enunciati e interpretazione geometrica) : il teorema di Weierstass, il teorema dei valori intermedi e il teorema dell'esistenza degli zeri di una funzione.
- **Modulo VII (6 ore periodo aprile)**
I punti di discontinuità di una funzione : esame dei punti di discontinuità di una funzione.
- **Modulo VIII (10 ore periodo maggio)**
Gli asintoti : asintoti verticali, orizzontali e obliqui
- **Modulo IX (18 ore trasversale durante tutto l'anno scolastico)**
Grafico probabile di una funzione: rappresentazione del grafico di semplici funzioni.

Osservazioni

Alcuni alunni, a causa di una preparazione fragile e lacunosa, non hanno raggiunto gli obiettivi programmati

Altri, invece, grazie alla predisposizione per la materia e all'impegno costante, hanno raggiunto buoni risultati. Allo scopo di consolidare le nozioni acquisite, ho tralasciato il modulo sulle derivate.

Le lezioni sono state seguite in generale in maniera accettabile, anche se non tutti gli alunni hanno manifestato lo stesso grado di interesse e di partecipazione.

Dal mese di gennaio ,in una delle tre ore settimanali di lezione, gli alunni sono stati supportati dal docente dell'organico potenziato.

L'acquisizione dei concetti si è realizzata sostanzialmente in classe, dato il modesto impegno dimostrato da buona parte degli alunni nello svolgimento degli esercizi assegnati per casa.

Le difficoltà maggiori sono state riscontrate riscontrano nell'esposizione dei concetti e delle definizioni con l'utilizzo del corretto linguaggio specifico.

Il docente
Giulia Velasco

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

DOCENTE Prof. Leonardo Toninelli

Obiettivi cognitivi

Obiettivi programmati	Raggiunti da			
	tutti	maggioranza	metà	alcuni
Obiettivi cognitivi disciplinari specifici				
Conoscere il budget nei suoi elementi fondamentali e saper redigere tale strumento per le aziende ricettive e ristorative.		X		
Conoscere e saper analizzare le dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale.		X		
Conoscere e saper individuare le tecniche di marketing turistico e web marketing.		X		
Saper redigere un business plan e conoscere le fasi e le procedure della sua compilazione.		X		
Conoscere e saper individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing.		X		
Conoscere le abitudini alimentari del territorio e saper analizzare i fattori economici territoriali che incidono su tali abitudini.		X		
Conoscere e saper individuare norme e procedure : -relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto; - relative alla tracciabilità dei prodotti.		X		

Metodologia

Le strategie educative sono state:

Lezione frontale partecipata per introdurre nuove nozioni e nuovi linguaggi, attraverso l'uso del libro di testo del quale si è data puntuale spiegazione. La ricerca del dialogo ha cercato di determinare un clima partecipativo alle lezioni e ogni argomento è stato introdotto prima in generale, evidenziandone i collegamenti con situazioni reali, per poi essere affrontato nei contenuti particolari e specifici della disciplina.

Esercitazioni assegnate per casa e corrette in classe volte all'acquisizione di abilità tecniche.

Assegnazione di argomenti da rielaborare e relazionare in classe per spingere i discenti ad affrontare e rielaborare argomenti in modo autonomo e responsabile.

Esercitazioni svolte in classe individuali o di gruppo opportunamente guidate dall'insegnante per far acquisire almeno un minimo di orientamento ed organizzazione nello svolgimento e nello studio .

Strumenti e sussidi

Libro di testo

Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva (Cammisa-Matrisciano-Pietroni)
C – Enogastronomia Scuola & Azienda

Riviste specializzate e articoli di quotidiani.
Calcolatrice per le esercitazioni tecnico-contabili.

Tipologia delle prove di verifica

Nel primo quadrimestre sono state effettuate tre verifiche per l'orale e tre per lo scritto; anche nel secondo quadrimestre sono previste almeno tre verifiche per la preparazione orale e almeno tre per lo scritto.

Le tipologie di verifica effettuate sono state :

Prova scritta:

assegnazione di compiti in classe

per valutare la capacità di analizzare una situazione ed impostare la adeguata soluzione di argomenti e problematiche affrontate in classe

per valutare il minimo possesso di quelle abilità necessarie per applicare correttamente le conoscenze tecnico-pratiche acquisite.

Colloquio orale:

per valutare il grado di conoscenza degli argomenti proposti e la capacità di relazionare, impostare, collegare adeguatamente le varie problematiche inerenti la disciplina .

Per valutare la capacità di esposizione di un argomento e l'uso di un linguaggio tecnico appropriato.

Criteri di valutazione

Le valutazioni sono state effettuate in relazione alla griglia condivisa nella programmazione per dipartimenti e di seguito maggiormente dettagliata in riferimento alla tipologia di prova.

0-2	VOTO Nullo. Verifica scritta: consegna in bianco. Verifica orale: rifiuto del dialogo educativo, l'alunno si sottrae volontariamente alla verifica.
3	NETTAMENTE INSUFFICIENTE . Verifica scritta: svolta solo parzialmente, senza alcuna competenza tecnica, con gravi errori concettuali. Verifica orale: esposizione carente, difficoltà espositive, incapacità di recepire le sollecitazioni dell'insegnante.

4	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE. Verifica scritta: svolta solo in parte con scarsa competenza tecnica ed errori concettuali diffusi, oppure svolta completamente ma con errori concettuali gravi e diffusi. Verifica orale: conoscenze frammentarie dei contenuti essenziali, conoscenze e competenze molto parziali. Espressione molto incerta nella formulazione del periodo e nell'uso lessicale, che non si avvale dell'uso della terminologia tecnico-specifica. Capacità analitiche limitate, difficoltà a recepire le sollecitazioni dell'insegnante.
5	INSUFFICIENTE. Verifica scritta: svolta in maniera incompleta; oppure completa, ma con diversi errori concettuali o tecnico-applicativi non gravi o con diffusi errori. Verifica orale: conoscenza lacunosa e imprecisa dei contenuti. Competenze incerte. Espressione impropria e impacciata, povertà lessicale.
6	SUFFICIENTE. Verifica scritta: svolta correttamente nei punti essenziali riferiti agli obiettivi minimi e ai contenuti richiesti; esposizione lineare, pur se con un lessico ordinario e/o con uso parziale della terminologia tecnico-specifica. Verifica orale: conoscenza dei contenuti basilari, esposti con un linguaggio semplice, ma sostanzialmente corretto. Competenze essenziali relative alle singole unità formative. Capacità analitiche e/o di sintesi se guidato
7	DISCRETO. Verifica scritta: svolta con la corretta applicazione di regole e metodologie nella maggior parte dei contenuti richiesti e/o con alcuni spunti riflessivi che denotano la personale assimilazione dei contenuti; espressione corretta e appropriata nell'uso del linguaggio specifico. Verifica orale: conoscenza e comprensione dei contenuti principali con esposizione articolata e coerente, anche se non completa; capacità di cogliere alcuni spunti di riflessione dai nuclei cognitivi. Incerta capacità di analisi critica e collegamento.
8	BUONO. Verifica scritta: svolta nella quasi totalità con la corretta applicazione di regole e metodologie e/o con competenza argomentativa che denota la personale comprensione e applicazione dei contenuti fondamentali della disciplina. Uso del lessico specifico. Verifica orale: conoscenza puntuale, comprensione e applicazione dei contenuti affrontati. Conoscenza completa e ragionata dei nuclei cognitivi. Esposizione sicura e padronanza del linguaggio specifico. Capacità di analisi critica e collegamento limitata ad aspetti fondamentali.
9	OTTIMO. Verifica scritta: svolta in ogni sua parte in modo completo e corretto dal punto di vista tecnico-applicativo e/o con riferimenti personali e intertestuali. Verifica orale: conoscenza completa dei contenuti affrontati, precisa nei riferimenti e con approfondimenti personali. Capacità espressiva, logica, analitica e sintetica.
10	ECCELLENTE. Verifica scritta: perfettamente svolta in ogni sua parte, con riferimenti intertestuali e spunti critici originali. Verifica orale: conoscenza completa, approfondita e personalizzata dei contenuti. Competenza e capacità espositiva brillante.

La valutazione conclusiva, oltre ai precedenti parametri, ha fatto riferimento anche a: frequenza, attenzione in classe, interesse mostrato per la disciplina, partecipazione attiva, disponibilità al dialogo educativo.

PROGRAMMA SVOLTO

MODULO 1 (Periodo : settembre – ottobre. 29 ore)

IL BUDGET

Aspetti generali.
La redazione del budget.
I budget di settore.
Il budget economico generale.
Il budget degli investimenti e il budget finanziario.
Il controllo di budget e gli scostamenti.

MODULO 2 (Periodo: novembre – dicembre. 37 ore)

TECNICHE DI MARKETING TURISTICO E WEB MARKETING

Aspetti generali.
Marketing management.
L'analisi dell'ambiente, della domanda e della concorrenza.
La ricerca di marketing e la segmentazione del mercato.
Targeting e posizionamento.
Marketing mix : politiche di prodotto, prezzo, distribuzione e promozione.
La pianificazione di marketing.
Il web marketing.
Il marketing turistico integrato.
Il marketing della destinazione turistica.
Analisi swot e pest.

MODULO 3 (Periodo : dicembre – febbraio. 25 ore)

LE NUOVE DINAMICHE DEL MERCATO TURISTICO

Turismo e mercato turistico.
Domanda e offerta turistica.
Il valore economico del turismo.
Le attuali tendenze del mercato turistico.
Internet e gli strumenti telematici.
La sostenibilità del turismo.
Il mercato turistico nazionale e internazionale.
Il turismo integrato.
Indici di turisticità.

MODULO 4 (Periodo : febbraio – marzo. 27 ore)

BUSINESS PLAN

Business plan e progetto imprenditoriale.
Business plan e contenuti.
L'analisi economico-finanziaria.
La gestione dell'impresa.
Aspetti generali della gestione strategica.

La pianificazione strategica e la pianificazione operativa.

MODULO 5 (Periodo : aprile. 8 ore)

LE FILIERE AGROALIMENTARI E I PRODOTTI A CHILOMETRO ZERO

Le filiere agroalimentari.

La classificazione delle filiere.

Caratteristiche della filiera lunga e della filiera corta.

Forme di commercializzazione della filiera corta.

I prodotti a chilometro zero.

MODULO 6 (Periodo : aprile - maggio. 10 ore)

ABITUDINI ALIMENTARI ED ECONOMIA DEL TERRITORIO

Il modello alimentare tradizionale.

Andamento dell'economia e consumo dei beni alimentari.

I fattori socio-economici.

I cambiamenti nelle abitudini alimentari in Italia.

Immigrazione e alimentazione.

MODULO 7 (Periodo : maggio. 15 ore)

LA TRACCIABILITA' DEI PRODOTTI : PROCEDURE E NORMATIVE.

La qualità.

La qualità nell'alimentazione.

La rintracciabilità dei prodotti agroalimentari.

Rintracciabilità obbligatoria e facoltativa.

Progettare un sistema di tracciabilità.

Il regolamento CE n.178/2002 e le altre norme europee.

La normativa nazionale sull'alimentazione.

Le normative sulla rintracciabilità.

MODULO 8 (periodo : giugno. 8 ore) (ipotesi)

Ripasso e ripetizione degli argomenti svolti.

Osservazioni

La classe, considerando i livelli di preparazione iniziali, ha compiuto un apprezzabile miglioramento, anche se rimangono problemi nell'esposizione orale, nell'applicazione delle conoscenze e nell'uso di un appropriato linguaggio tecnico sulla materia. Al termine dell'anno scolastico la classe può essere così divisa :

un primo gruppo, è composto da alunni motivati e interessati al dialogo educativo, che hanno raggiunto discreti risultati e, in alcuni casi, anche buoni;

un secondo gruppo di alunni che, pur presentando difficoltà nell'acquisizione organica dei contenuti e nella rielaborazione ed esposizione degli stessi, con l'impegno e la costanza nello studio, hanno raggiunto risultati sufficienti;
un terzo gruppo, composto da alunni con modeste capacità e un metodo di studio non molto adeguato, ha incontrato difficoltà nell'apprendimento del programma e, pur in presenza di un miglioramento rispetto ai livelli di partenza, raggiunge al termine dell'anno risultati mediocri, con una preparazione complessiva un po' fragile.

Il docente
Prof. Toninelli Leonardo

DISCIPLINA: Scienza e Cultura dell’Alimentazione**DOCENTE: Laura Zandonai****Obiettivi cognitivi :**

Obiettivi programmati	Raggiunti da			
	tutti	maggioranza	metà	alcuni
Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.		X		
Scegliere menù adatti al contesto territoriale e culturale.				X
Individuare le nuove tendenze della filiera alimentare e nel settore della ristorazione.				X
Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.			X	
Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni.		X		
Prevenire e gestire rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.		X		
Redigere un piano HACCP.			X	

Contenuti disciplinari programmati

L'Alimentazione nell'era della globalizzazione

La dieta in condizioni fisiologiche

La dieta nelle principali patologie

Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare

Metodologia

suddivisione in unità formative

Lezione frontale, lezione partecipata, attività individuali, esercitazioni di gruppo, ricerche informative, proiezione di video, analisi di casi, saggi brevi.

Strumenti e sussidi

Utilizzo di appunti, libro e dove possibile risorse digitali. Materiale supplementare di approfondimento di alcune tematiche.

Il libro di testo in uso è “Scienza e Cultura dell’Alimentazione” enogastronomia-sala e vendita 5 autore A. Machado ed. Poseidonia Scuola.

Tipologia delle prove di verifica

Colloqui e/o verifiche formative durante le lezioni dedicate alle singole UF.

Verifiche sommative alla fine di ogni UF.

La tipologia di verifica utilizzata è stata orientata per lo più a verifiche con quesiti a risposta breve, realizzazione di saggi brevi, ricerche ed elaborati per verificare il possesso di adeguate conoscenze, abilità e competenze. Sono state effettuate anche due prove di simulazione della seconda prova della durata di 4 ore ciascuna.

Criteri di valutazione

0-2	VOTO Nullo. Verifica orale: Rifiuto del dialogo educativo, l'alunno si sottrae volontariamente alla verifica. Verifica scritta: consegna in bianco.
3	NEGATIVO. Verifica orale: esposizione carente, difficoltà espositive, dimostrazione di scarsissimo interesse per l'argomento, incapacità di recepire le sollecitazioni dell'insegnante. Verifica scritta: svolta solo parzialmente con gravi errori concettuali.
4	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenze sporadiche dei contenuti essenziali. Competenze molto parziali. Capacità analitiche limitate. Verifica scritta: svolta solo in parte e con errori concettuali diffusi, oppure svolta completamente ma con errori concettuali gravi e diffusi
5	INSUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenza frammentaria e imprecisa dei contenuti. Competenze incerte. Espressione impropria e impacciata. Verifica scritta: svolta in maniera incompleta; oppure completata, ma con diversi errori concettuali non gravi.
6	SUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenza dei contenuti essenziali, esposti con un linguaggio semplice, ma sostanzialmente corretto. Competenze essenziali relative alle singole unità formative. Verifica scritta: svolta per intero, in conformità con i contenuti minimi richiesti senza una personale elaborazione.
7	DISCRETO. Verifica orale: conoscenza e comprensione dei contenuti essenziali; capacità di cogliere alcuni spunti di riflessione dai nuclei cognitivi; esposizione articolata e coerente, anche se non completa, dei contenuti essenziali. Verifica scritta: svolta con alcuni spunti riflessivi che denotano la personale assimilazione dei contenuti.
8	BUONO. Verifica orale: conoscenza, comprensione e applicazione dei contenuti essenziali. Conoscenza completa e ragionata dei nuclei cognitivi. Esposizione sicura e padronanza del linguaggio specifico. Verifica scritta: svolta con competenza argomentativa che denota la personale comprensione e applicazione dei contenuti essenziali. Uso del lessico specifico.
9	OTTIMO. Verifica orale: conoscenza completa dei contenuti essenziali, precisa nei riferimenti e con gli approfondimenti previsti dal programma. Capacità espressiva, logica, analitica e sintetica. Verifica scritta: svolta in ogni sua parte in modo completo e creativo.
10	ECCELLENTE. Verifica orale: conoscenza completa, approfondita e personalizzata dei contenuti. Competenza e capacità espositiva brillante. Verifica scritta: perfettamente svolta in ogni sua parte, con spunti critici originali.

La valutazione conclusiva, oltre ai precedenti parametri, prende in considerazione anche la frequenza, l'attenzione in classe, l'interesse mostrato per la disciplina, lo svolgimento delle consegne, la partecipazione attiva, nonché la disponibilità al dialogo educativo ed i progressi rispetto ai livelli di partenza.

PROGRAMMA SVOLTO

I MODULO: L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE

UNITÀ 1	NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI
CONTENUTI FORMATIVI	Alimenti arricchiti e alimenti alleggeriti, Alimenti destinati ad una alimentazione particolare, Integratori alimentari, Alimenti funzionali, Novel foods, OGM
UNITÀ 2	CIBO E RELIGIONI
CONTENUTI FORMATIVI	il valore simbolico degli alimenti nelle grandi religioni monoteiste, le regole alimentari nell'Ebraismo, le regole alimentari nel Cristianesimo, le regole alimentari nell'Islam.

Periodo di svolgimento: settembre 2015 e dicembre 2015
totale ore: 6

II MODULO: LA DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE

UNITÀ 1	DIETOLOGIA
CONTENUTI FORMATIVI	dietologia-dietetica-dietoterapia, la dieta del lattante e del neonato, l'alimentazione complementare, la dieta in gravidanza, la dieta della nutrice, la dieta del bambino, la dieta dell'adolescente, la dieta dell'adulto, la piramide alimentare, la dieta nella terza età.
UNITÀ 2	DIETE E STILI DI VITA
CONTENUTI FORMATIVI	dieta e benessere, stili alimentari, la dieta mediterranea, la dieta vegetariana, la dieta macrobiotica, la dieta eubiotica, la dieta nordica, dieta e sport.
UNITÀ 3	L' ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA
CONTENUTI FORMATIVI	La ristorazione, caratteristiche della ristorazione di servizio: tipologie di gestione, il legume caldo, il legume refrigerato e il legume surgelato, regole per la formulazione dei menù, la qualità percepita. Caratteristiche della ristorazione scolastica, le mense aziendali, la ristorazione ospedaliera e nelle case di riposo.

Periodo di svolgimento: settembre 2015 – dicembre 2015
totale ore: 31

III MODULO: DIETOTERAPIA

UNITÀ 1	LA DIETA NELLE MALATTIE CARDIO-VASCOLARI
CONTENUTI FORMATIVI	Le malattie cardiovascolari: definizione, fattori di rischio e prevenzione L'ipertensione arteriosa: caratteristiche e indicazioni dietetiche Iperlipidemie: ipercolesterolemia, ipertrigliceridemia e aterosclerosi
UNITÀ 2	LA DIETA NELLE MALATTIE METABOLICHE
CONTENUTI FORMATIVI	Le malattie del metabolismo: definizione, fattori di rischio, classificazione, sindrome metabolica. Il diabete mellito: caratteristiche e indicazioni dietetiche. L'obesità: caratteristiche, malattie correlate, indicazioni dietetiche. L'iperuricemia: caratteristiche, indicazioni dietetiche. L'osteoporosi: caratteristiche, prevenzione.
UNITÀ 3	LA DIETA NELLE MALATTIE DELL'APPARATO DIGERENTE
CONTENUTI FORMATIVI	I disturbi gastro-intestinali: cause. Il reflusso gastro-esofageo: caratteristiche, indicazioni dietetiche, la gastrite e l'ulcera peptica: caratteristiche, indicazioni dietetiche. Meteorismo e flatulenza: caratteristiche, indicazioni dietetiche. Stipsi: caratteristiche, prevenzione, diarrea: caratteristiche, prevenzione, sindrome del colon irritabile: caratteristiche, prevenzione, le malattie epatiche: caratteristiche, prevenzione
UNITÀ 4	ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI
CONTENUTI FORMATIVI	Le reazioni avverse al cibo, le allergie alimentari: definizione, sintomatologia, le intolleranze alimentari: definizione. Intolleranza al lattosio: definizione e indicazioni dietetiche, favismo: definizione e indicazioni dietetiche, fenilchetonuria: definizione e indicazioni dietetiche, celiachia: definizione e indicazioni dietetiche. La diagnosi, gli allergeni e la ristorazione collettiva.
UNITÀ 5	ALIMENTAZIONE E TUMORI
CONTENUTI FORMATIVI	I tumori: definizione, fattori di rischio Sostanze cancerogene e sostanze protettive presenti negli alimenti
UNITÀ 6	DISTURBI ALIMENTARI
CONTENUTI FORMATIVI	I disturbi alimentari: definizione, fattori di rischio, l'anoressia nervosa, la bulimia nervosa, il disturbo da alimentazione incontrollata.

Periodo di svolgimento: aprile 2016 – maggio 2016

totale ore: 40

IV MODULO IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE

UNITÀ 1	CONTAMINAZIONE FISICO-CHIMICA
CONTENUTI FORMATIVI	Le micotossine, i fitofarmaci, gli zoo farmaci, sostanze cedute da contenitori o da imballi per alimenti, i metalli pesanti, i radionucleotidi
UNITÀ 2	CONTAMINAZIONE BIOLOGICA
CONTENUTI FORMATIVI	Le MTA, i prioni, i virus, i batteri e i fattori di crescita, le tossinfezioni alimentari, i funghi microscopici, le parassitosi
UNITÀ 3	ADDITIVI E COADIUVANTI TECNOLOGICI
CONTENUTI FORMATIVI	Gli additivi alimentari, i conservanti antimicrobici, gli antiossidanti, gli additivi ad azione fisica, additivi che esaltano le caratteristiche organolettiche, gli enzimi alimentari, i coadiuvanti tecnologici.
UNITÀ 4	HACCP E CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ
CONTENUTI FORMATIVI	L'igiene degli alimenti, i manuali di Buona Prassi Igienica, l'Autocontrollo e il sistema HACCP, il controllo ufficiale degli alimenti, le frodi alimentari, le certificazioni di qualità.

Periodo di svolgimento: maggio 2016

totale ore: 20

Descrizione della classe in relazione alle dinamiche comportamentali ed ai livelli di competenze conoscenze e capacità:

Nella classe la maggior parte degli alunni ha partecipato positivamente al dialogo educativo con impegno per lo più costante e buona motivazione, rispondendo positivamente anche agli approfondimenti consigliati e svolgendo le consegne con sufficiente regolarità. In questi casi i profitti risultano per lo più sufficienti ed anche buoni. Alcuni alunni, la minoranza, sono invece risultati da stimolare e sollecitare frequentemente sia per quanto riguarda le proposte in classe che per i lavori a casa non sempre svolti con regolarità ed impegno. Le lezioni sono state seguite in generale in maniera accettabile.

Il docente
L. Zandonai

DISCIPLINA: Laboratorio di Cucina**DOCENTE: Giuseppina Raggio**

Obiettivi programmati	Raggiunti da			
	tutti	maggioranza	metà	alcuni
Lavorare o studiare sotto la supervisione del docente ma con un certo grado di autonomia. (destrezza nello svolgere un'attività di routine).		x		
Possedere la terminologia tecnica delle attrezzature e degli utensili presenti in un laboratorio di cucina e delle principali operazioni di preparazione e di cottura degli alimenti.		x		
Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti		x		
Conoscere il sistema Haccp (Hazard Analysis and Critical Control Points) e del manuale di autocontrollo igienico-sanitario		x		
Proporre, Elaborare e trasformare i prodotti in modo autonomo, per la realizzazione di un menu.			x	
Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche			x	
Riconoscere e seguire le procedure di base per realizzare piatti.		x		
Controllare ed utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico e gastronomico			x	
Conoscere le caratteristiche di prodotti del territorio Realizzare piatti con prodotti del territorio		x		
Assumere la responsabilità di portare a termine compiti nell'ambito del lavoro o dello studio.			x	
Elaborare su indicazione alcune preparazioni anche complesse per realizzare un menu.			x	
Simulare la realizzazione di buffet e banchetti.		x		

Contenuti disciplinari

L'elenco dettagliato dei contenuti è riportato nel programma allegato.

Metodologia

La disciplina è stata affrontata principalmente attraverso attività laboratoriale-lezione frontale- problem solving- cooperative learning.

Strumenti e sussidi

L'attività didattica si è svolta sempre in laboratorio, ha visto l'utilizzo, oltre che del libro di testo, di appunti forniti dall'insegnante per semplificare gli aspetti teorici della disciplina.

Il libro di testo in uso è "In cucina", autore L. Santini, editore Poseidonia scuola.

Tipologia delle prove di verifica

Sono state effettuate principalmente prove pratiche, ma anche prove orali.

VOTO	GIUDIZIO	CONOSCENZE	COMPETENZE E RIELABOAZIONE PERSONALE	LINGUAGGIO TECNICO E CAPACITA' ESPOSITIVA
1 – 3	Totalmente negativo	Estremamente scarse	Non rielabora nulla di significativo	Non usa linguaggio tecnico e si esprime in modo inadeguato
4	Gravemente insufficiente	Non risponde in modo corretto	Non esprime i concetti più semplici	Espone in maniera molto confusa e utilizza un linguaggio non conforme
5	Insufficiente	Interviene in modo lacunoso e parziale	Rielabora in maniera confusa e solo con l'intervento dell'insegnante	Esprime capacità lessicali e tecniche incerte e frammentarie
6	Sufficiente	Dimostra di conoscere superficialmente i contenuti minimi	Sa produrre solo i concetti basilari	Utilizza un linguaggio tecnico ed una esposizione semplice
7	discreto	Argomenta in maniera esauriente	Elabora con logica e chiarezza	Espone in modo adeguato usando termini appropriato
8	Buono	Conosce gli argomenti in modo Approfondito	Riesce a raggiungere competenze e capacità di analisi adeguate	Si esprime correttamente e usa terminologia accurata
9	Ottimo	Conosce ampiamente ed interpreta in modo personale i contenuti	Elabora in modo accurato le competenze richieste	Usa linguaggio completo ed espone in modo lineare

10	Eccellente	Dimostra estrema padronanza critica dei Contenuti	Elabora in modo autonomo, mostrando attenzione specifica per le competenze richieste	Si esprime in modo esaustivo e brillantemente dettagliato
----	------------	---	--	---

La valutazione conclusiva, oltre ai precedenti parametri, ha fatto e farà riferimento anche a: frequenza, attenzione in classe, interesse mostrato per la disciplina, partecipazione attiva, disponibilità al dialogo educativo, progressi rispetto ai livelli di partenza.

PROGRAMMA SVOLTO

1. Esercitazione pratiche di laboratorio

2. Realizzare un menu

- Principali regole per la stesura di un menu
- Menu e stagionalità dei prodotti
- Realizzare un menu per un ristorante

3. La forza del territorio:

- Menu e tipicità alimentari
- Il valore dei prodotti a chilometro zero

4. Marchi di qualità e altre tutele alimentari

- I prodotti DOP
- I prodotti IGP
- I prodotti PAT e STG-AS
- I presidi Slow Food

5. I prodotti tipici italiani

- I prodotti tipici delle regioni del Nord-ovest
- I prodotti tipici delle regioni del Nord-est
- I prodotti tipici delle regioni del centro Italia
- I prodotti tipici delle regione del Sud
- I prodotti tipici di Sicilia e Sardegna

6. Intolleranze alimentari e stili alimentari particolari

- L'intolleranza al glutine
- L'intolleranza al lattosio
- Altre intolleranze alimentari
- Gli stili alimentari vegetariani

7. La tutela della sicurezza e della salute sul luogo di lavoro

- La sicurezza sul luogo di lavoro
- I rischi per la salute nel settore ristorativo
- Gli obblighi del datore di lavoro
- Pulizia e sanificazione di locali e attrezzature
- La sicurezza degli alimenti e l'HACCP

Modulo 1: Novembre – Maggio (80 ore)

Moduli 2 : Settembre Ottobre Novembre (18 ore)

Moduli 3-4 : Gennaio Febbraio (4 ore)

Modulo 5-6: Marzo Aprile (4 ore)

Modulo 7: Maggio (4 ore)

Osservazioni

La preparazione, per la maggior parte degli alunni, è ottima. Le lezioni pratiche sono state seguite con interesse, passione e partecipazione attiva.

Per un gruppo ristretto di alunni, invece, è stata fragile e lacunosa, a causa delle frequenti assenze alle esercitazioni di laboratorio.

Il docente
Giuseppina Raggio

DISCIPLINA: Sala e Vendita

DOCENTE: Simona Di Mattia

Obiettivi programmati	Raggiunti da			
	tutti	Maggioranza	metà	alcuni
Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico- alberghiera			x	
Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.		X		
Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti		X		
Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto		X		
Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico- fisico, nutrizionale e gastronomico		X		
Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche		X		
Individuare la produzione enologica italiana.				X
Classificare vini e birre in base al loro utilizzo e alle modalità di produzione.				X
Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini e altre bevande attraverso l'esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta.			X	
Individuare i principi di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande.		X		
Classificare, proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione.		X		

Utilizzare le attrezzature del bar per la produzione di caffetteria, di bevande a base di latte e/o di frutta e infusi.		X		
Simulare la realizzazione di buffet e banchetti.			X	
Realizzare porzionature in sala			X	

Contenuti disciplinari

L'elenco dettagliato dei contenuti è riportato nel programma allegato.

Metodologia

La disciplina è stata affrontata principalmente attraverso lezioni frontali e qualche ora di laboratorio. Purtroppo le due ore che da orario sono state separate non hanno permesso di svolgere molte attività laboratoriali. L'acquisizione dei concetti si è realizzata sostanzialmente in classe, dato il modesto impegno dimostrato da buona parte della maggior parte degli alunni. Le difficoltà maggiori si riscontrano nell'esposizione dei concetti e delle definizioni con l'utilizzo del corretto linguaggio specifico.

Strumenti e sussidi

L'attività didattica si è svolta sempre in aula e qualche ora in laboratorio ha visto l'utilizzo, oltre che del libro di testo, di appunti forniti dall'insegnante per semplificare gli aspetti teorici della disciplina.

Il libro di testo in uso è "Master Lab", autori A. Faracca, E. Galiè, A. Caprotti, T. Ficcadenti, editore Le monnier scuola.

Tipologia delle prove di verifica

Sono state effettuate principalmente prove scritte, ma anche prove orali ed una pratica nel secondo quadrimestre.

Criteri di valutazione

Applicazione	punti	Conoscenza/applicazione	Punti
Non sa applicare principi, regole procedure studiate	1	Pressochè nulla	1
Applica principi, regole e procedure studiate in modo occasionale e parziale	2	Frammentaria e superficiale	2
Sa applicare principi, regole e procedure se guidato	3	Completa ma non approfondita	3

Sa applicare principi, regole e procedure studiate autonomamente, ma conserva delle incertezze	4	Completa e approfondita	4
Sa applicare in modo autonomo principi, regole e procedure in tutte le situazioni	5	Completa coordinata e assimilata	5

Obiettivi specifici di laboratorio

1. Igiene e cura della persona)

- ☐ Barba e capelli come da regolamento
- ☐ Mani ben curate
- ☐ Assenza di monili vistosi

2. La divisa

- ☐ Secondo modello prescritto, pulita ed ordinata

Per entrambe le voci massimo punti 3; sufficienza punti 2

3. Conoscenza aspetti tecnici della materia (lista delle vivande, tipologia del servizio, altre..)

(punteggio vedi griglia: Conoscenza - da 1 a 5 punti - suff. punti 3)

- ☐ Conosce le tematiche della lezione
- ☐ Sa organizzare il servizio

4. Manualità /applicazione del servizio (punteg. v. griglia: Applicazione-da 1 a 5-suff. punti 3)

- ☐ È informato su come verranno confezionate e presentate le vivande
- ☐ Si organizza con i colleghi per il servizio
- ☐ Sa predisporre tutto il materiale necessario

5. Organizzazione del lavoro all'interno del rango (punteg. v. griglia:

Applicazione- da1 a 5 suff. punti. 3)

- ☐ Sa organizzare in modo professionale
- ☐ Stima il materiale necessario

6. Competenza espositiva della microlingua (a discrezione dell'insegnante massimo 2 punti)

- ☐ Espone con linguaggio decisamente corretto (microlingua)
- ☐ Redige con precisione i buoni di servizio

La valutazione in decimi è determinata della seguente tabella

Punteggio	Valutazione
1	1
Da 2 a 3	2
Da 4 a 5	3
Da 6 a 7	4
Da 8 a 9	5
Da 10 a 11	6
Da 12 a 14	7
Da 15 a 16	8
Punti 17	9
Punti 18	10

La valutazione conclusiva, oltre ai precedenti parametri, ha fatto e farà riferimento anche a: frequenza, attenzione in classe, interesse mostrato per la disciplina, partecipazione attiva, disponibilità al dialogo educativo, progressi rispetto ai livelli di partenza.

PROGRAMMA SVOLTO

1. Enologia: (periodo: da settembre a ottobre) 9 ore

- Origine della viticoltura, i cicli biologici della vite, composizione del grappolo, l'ambiente pedoclimatico, le normative europee, le patologie della vite.
- La vendemmia, la diraspatura e ammostatura, fermentazione alcolica e malolattica, trattamento e correzione del mosto, vinificazione in rosso/bianco/rosato.
- La maturazione, l'invecchiamento, i trattamenti e le correzioni del vino, i tipi di bottiglia, il tappo, le alterazioni- i difetti e le malattie del vino.
- I vini spumanti, il metodo Charmat e Champenoise, i vini dolci, i vini passiti e speciali.
- L'abbinamento cibo-vino

2. Dalla gastronomia all'enogastronomia (periodo: da novembre a dicembre) 9 ore

- Le abitudini alimentari.
- I fattori che influenzano le scelte gastronomiche.
- Caffetteria

3. Principi di marketing enogastronomico (periodo: dicembre e gennaio) 8 ore

- Pianificare l'offerta enogastronomica.
- Comunicare l'offerta enogastronomica.
- Comunicare la qualità.
- Cocktail

4. Tecniche di gestione (periodo: gennaio) 2 ore

- La gestione delle aziende turistico-ristorative.
- La programmazione dell'offerta enogastronomica.
- La gestione acquisti.

5. I cocktails (periodo: gennaio febbraio e marzo) 11 ore

- Ricette cocktail I.B.A.
- Il menu'

6. Principi di marketing enogastronomico (periodo: aprile) 8 ore

- Comunicare il territorio.
- Conoscere il territorio
- Come costruire un cocktail

Osservazioni

Nel complesso la classe segue regolarmente le lezioni e mostra interesse alla disciplina.

In conseguenza alla mancanza delle attività laboratoriali alcuni allievi hanno mostrato poco interesse ai contenuti solo teorici. Si riscontra qualche difficoltà nell'esposizione dei concetti e delle definizioni con l'utilizzo del corretto linguaggio specifico.

Il programma è stato svolto quasi nella sua completezza, ad esclusione della viticoltura europea ed extra europea ritenuti argomenti troppo complessi ed approfonditi per una classe specializzata nel settore di cucina.

Sono comunque state aggiunte alla programmazione delle brevi lezioni pratiche sui cocktail per incentivare l'interesse degli alunni alla disciplina di bar riscontrando un forte consenso da parte degli stessi.

Le lezioni sono state seguite in generale in modo continuativo anche se alcuni alunni hanno ripetuto assenze per diversi giorni della settimana. Il rapporto instaurato con tutti gli alunni è stato buono e produttivo.

Il docente
Simona Di Mattia

DISCIPLINA: FRANCESE

DOCENTE: GABRIELLA DONATI

Obiettivi cognitivi

Obiettivi programmati	Raggiunti da			
	tutti	maggioranza	metà	alcuni
Comprendere testi orali e scritti. Saper comprendere una varietà di conversazioni di carattere professionale ed interagire in simulazioni telefoniche e di front office.		X		
Saper comprendere informazioni ed istruzioni, testi informativi e descrittivi in forma generale ed analitica.		X		
Interagire in lingua straniera. Saper sostenere semplici conversazioni relative alla vita lavorativa con un interlocutore collaborativo, utilizzando il lessico adeguato.		X		
Produrre messaggi orali e scritti. Saper descrivere oralmente aspetti dell'ambiente circostante e riportare le informazioni apprese, anche con qualche errore formale, purché la comprensione non ne sia compromessa		X		
Saper produrre testi scritti funzionali all'attività professionale anche con qualche errore formale che non ne limiti la comprensibilità.		X		
Riflettere sull'uso dello strumento linguistico. Saper riconoscere il lessico e le strutture linguistiche studiate.		X		

Contenuti disciplinari

L'elenco dettagliato dei contenuti è riportato nel programma allegato.

Metodologia

Le lezioni sono state prevalentemente di tipo frontale e interattivo

Strumenti e sussidi

Libro di testo, schede, documenti autentici, fotocopie di altri testi, laboratorio.

Tipologia delle prove di verifica

Relazioni, redazione di ricette, comprensione di testi autentici. Interrogazioni, colloqui, prove scritte, verifiche formative e sommative.

Criteri di valutazione

0-2	VOTO Nullo. Verifica orale: Rifiuto del dialogo educativo, l'alunno si sottrae volontariamente alla verifica. Verifica scritta: consegna in bianco.
3	NEGATIVO. Verifica orale: esposizione carente, difficoltà espositive, dimostrazione di scarsissimo interesse per l'argomento, incapacità di recepire le sollecitazioni dell'insegnante. Verifica scritta: svolta solo parzialmente, senza alcuna competenza lessicale, con gravi errori concettuali.
4	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenze sporadiche dei contenuti essenziali. Competenze molto parziali. Espressione molto precaria nella formulazione del periodo e nell'uso lessicale. Capacità analitiche limitate. Verifica scritta: svolta solo in parte e con errori concettuali diffusi, oppure svolta completamente ma con errori concettuali gravi e diffusi
5	INSUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenza frammentaria e imprecisa dei contenuti. Competenze incerte. Espressione impropria e impacciata, povertà lessicale. Verifica scritta: svolta in maniera incompleta; oppure completata, ma con diversi errori concettuali non gravi o con diffusi errori morfosintattici.
6	SUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenza dei contenuti essenziali, esposti con un linguaggio semplice, ma sostanzialmente corretto. Competenze essenziali relative alle singole unità formative. Verifica scritta: svolta per intero, in conformità con i contenuti richiesti; esposizione lineare, pur se con un lessico ordinario e/o in parte appropriato
7	DISCRETO. Verifica orale: conoscenza e comprensione dei contenuti essenziali; capacità di cogliere alcuni spunti di riflessione dai nuclei cognitivi; esposizione articolata e coerente, anche se non completa, dei contenuti essenziali. Verifica scritta: svolta con alcuni spunti riflessivi che denotano la personale assimilazione dei contenuti; espressione corretta, appropriata nella formulazione dei periodi e del lessico.
8	BUONO. Verifica orale: conoscenza, comprensione e applicazione dei contenuti essenziali. Conoscenza completa e ragionata dei nuclei cognitivi. Esposizione sicura e padronanza del linguaggio specifico. Verifica scritta: svolta con competenza argomentativa che denota la personale comprensione e applicazione dei contenuti essenziali. Uso del lessico specifico.
9	OTTIMO. Verifica orale: conoscenza completa dei contenuti essenziali, precisa nei riferimenti e con gli approfondimenti previsti dal programma. Capacità espressiva, logica, analitica e sintetica. Verifica scritta: svolta in ogni sua parte in modo completo e creativo con riferimenti intertestuali.
10	ECCELLENTE. Verifica orale: conoscenza completa, approfondita e personalizzata dei contenuti. Competenza e capacità espositiva brillante. Verifica scritta: perfettamente svolta in ogni sua parte, con riferimenti intertestuali e spunti critici originali.

La valutazione conclusiva, oltre ai precedenti parametri, ha fatto e farà riferimento anche a: frequenza, attenzione in classe, interesse mostrato per la disciplina, partecipazione attiva, disponibilità al dialogo educativo.

PROGRAMMA SVOLTO

Modulo I (sett-dic 40 ore)

- Presentarsi e parlare di una ricetta
- Le tiramisu
- Le parfait au chocolat
- Lessico di cucina
- Glace à la rose au coulis de framboises
- La pâte à choux
- La cuisson
- La sécurité
- Cuisson et conservation
- Le couvert

Modulo II (genn-marzo 30 ore)

- Les différents types de service au restaurant
- Une recette italienne
- Techniques culinaires
- Le risotto
- La quiche lorraine
- Hors-d'œuvre gourmand
- Les soupes
- Les pâtes
- Les fromages
- Un vin du moyen-âge
- Les vins
- Les régions et leurs vins

Modulo III (aprile-maggio 26 ore)

- Paris
- Le restaurant
- Un banquet de nocces
- Menu de mariage
- Les métiers de la restauration
- La tenue professionnelle
- La mousse au chocolat
- La cuisine provençale
- La crème brûlée à la vanille
- Les courgettes aux crevettes
- Les crêpes aux framboises

Osservazioni:

Il programma preventivato all'inizio dell'anno è stato terminato senza alcuna difficoltà grazie all'impegno e all'interesse dimostrato dalla classe. L'attenzione e la partecipazione della quasi totalità degli allievi nei confronti delle attività didattiche sono state discrete, così come l'impegno e la motivazione nei confronti della disciplina e delle tematiche affrontate durante l'anno. Tre alunne si sono distinte durante l'intero anno scolastico per la loro costante partecipazione e il loro impegno nei confronti della lingua francese; la loro attitudine verso la materia e le sue applicazioni è più che discreta, il livello di conoscenze e competenze raggiunto è pertanto buono. Rendimenti più che sufficienti sono stati raggiunti dagli altri allievi, ad eccezione di due alunni che non hanno sempre dimostrato un adeguato impegno nello studio, non raggiungendo quindi una preparazione sufficiente.

Il Docente
Donati Gabriella

DISCIPLINA: Scienze Motorie e Sportive

DOCENTE: Patrizia BORRACELLI

Obiettivi cognitivi

Obiettivi programmati	Raggiunti da			
	tutti	maggioranza	metà	alcuni
Consolidare gli schemi motori acquisiti	x			
Utilizzare gli schemi motori acquisiti in situazioni diverse, codificate e non	x			
Consolidare e migliorare (qualora ce ne sia la necessità) le capacità condizionali di flessibilità, resistenza e velocità	x			
Migliorare la forza	x			
Saper coordinare azioni efficaci in situazioni sempre più complesse	x			
Saper controllare il corpo in situazione statica e dinamica o seguendo un ritmo	x			
Conoscere i fondamentali della pallavolo e della pallacanestro ed utilizzarli in una gara		x		
Conoscere ed utilizzare il linguaggio specifico della materia	x			
Conoscere l'anatomia dell'apparato locomotore e la fisiologia riguardante l'attività motoria	x			
Conoscere i principi dell'alimentazione Mettere in pratica le norme di comportamento ai fini della prevenzione degli infortuni	x			

Contenuti disciplinari

L'elenco dettagliato dei contenuti è riportato nel programma allegato.

Metodologia

Strumenti e sussidi: Palestra in uso alla scuola

Tipologia delle prove di verifica

Verranno valutati la partecipazione, l'impegno e l'attenzione durante le lezioni. Inoltre saranno sottoposte a valutazione le capacità e le abilità motorie in maniera oggettiva, con test e prove che terranno conto della situazione di partenza. Infine rientrano nella valutazione la conoscenza della parte teorica e del linguaggio

tecnico affrontato e la capacità di ognuno di apportare in seno al gruppo le proprie conoscenze e competenze.

Criteri di valutazione

0-2	VOTO Nullo. Rifiuto del dialogo educativo, l'alunno si sottrae volontariamente alla lezione
3-4	NEGATIVO e GRAVEMENTE INSUFFICIENTE Dimostrazione di scarsissimo interesse per l'argomento, incapacità di recepire le sollecitazioni dell'insegnante.
5	INSUFFICIENTE. Conoscenza frammentaria e imprecisa dei contenuti. Competenze incerte. Espressione motoria e lessicale impropria e impacciata.
6	SUFFICIENTE. Conoscenza dei contenuti essenziali, esposti con gesti motori ed un linguaggio semplici, ma sostanzialmente corretti. Competenze essenziali relative alle singole unità formative.
7	DISCRETO. Conoscenza e comprensione dei contenuti essenziali; capacità di cogliere alcuni spunti di riflessione dai nuclei cognitivi; risposta motoria articolata e coerente, anche se non completa, dei contenuti essenziali.
8	BUONO. Conoscenza, comprensione e applicazione dei contenuti essenziali. Conoscenza completa e ragionata dei nuclei cognitivi. Competenza motoria e padronanza del linguaggio specifico.
9	OTTIMO. Conoscenza completa dei contenuti essenziali, precisa nei riferimenti previsti dal programma.
10	ECCELLENTE. Conoscenza completa, approfondita e personalizzata dei contenuti. Competenza e capacità motoria brillante.

La valutazione conclusiva, oltre ai precedenti parametri, ha fatto e farà riferimento anche a: frequenza, attenzione in classe, interesse mostrato per la disciplina, partecipazione attiva, disponibilità al dialogo educativo.

PROGRAMMA SVOLTO

La lezione di Ed. fisica ore 5

- Struttura della lezione
- Il riscaldamento
- Il defaticamento

Le capacità motorie nello sport ore 5

- La resistenza: metodi di allenamento
- La velocità: esercizi propedeutici
- La forza: esercizi specifici
- La flessibilità: la tecnica dello stretching
- La mobilità articolare: esercizi specifici

La pallavolo ore 10

- Fondamentali: palleggio, bagher, battuta, schiacciata, muro
- Schemi di attacco e difesa
- Regole della partita

La pallacanestro ore 10

- Fondamentali: palleggio, passaggio, tiro
- Regole della partita

Elementi di fisiologia ore 5

L' apparato cardio respiratorio: anatomia e funzioni
Il sistema muscolare
L'apparato Scheletrico

Educazione alla legalità ore 10

- Il rispetto delle regole nell'esercizio codificato
- Il rispetto dei tempi
- Il rispetto dell'altro nell'esercizio gioco
- Primo soccorso

Osservazioni

La classe ha seguito le lezioni con interesse ed impegno, dimostrando di conoscere gli argomenti trattati e di saperne usare i contenuti.

Il docente

Patrizia Borracelli

DISCIPLINA: Religione

DOCENTE: Rita Pacini

Obiettivi cognitivi

Obiettivi programmati	Raggiunti da			
	tutti	maggioranza	metà	alcuni
Ruolo della religione nella società contemporanea: secolarizzazione, pluralismo, nuovi fermenti religiosi e globalizzazione.			X	
Il Concilio Ecumenico Vaticano II come evento fondamentale per la vita della chiesa nel mondo contemporaneo.			X	
La concezione ebraico-cristiana del matrimonio e della famiglia, scelte di vita, vocazione, professione.		X		
Il magistero della chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale, economica, tecnologica.		X		
Il contributo del pensiero cattolico alla stesura della Costituzione italiana.			X	

Contenuti disciplinari

L'elenco dettagliato dei contenuti è riportato nel programma allegato.

Metodologia: la spiegazione e l'analisi dei contenuti deve tenere conto dell'esperienza vissuta in prima persona dall'alunno, ed il dialogo educativo deve privilegiare la problematizzazione e la ricerca. L'insegnante dovrà creare un clima di apertura e dialogo in cui ciascun alunno potrà essere stimolato a partecipare al dialogo educativo, per apportare il proprio contributo

Strumenti e sussidi: Libro di testo, La Bibbia, Documenti ufficiali della chiesa, testi relativi ad altre religioni, dizionari, atlanti storici e geografici, audiovisivi, fotocopie da libri, riviste e giornali, audiovisivi, materiali multimediali .

Tipologia delle prove di verifica: orale

Criteri di valutazione

La verifica è stata effettuata attraverso interrogazioni brevi, confronti e dibattiti aperti atti a mettere in evidenza l'osservazione personale sul modo di rapportarsi a situazioni e problemi oltre che sul grado di apprendimento dei contenuti proposti. La valutazione ha tenuto conto dell'interesse, della partecipazione, dell'impegno, delle conoscenze e delle consapevolezze acquisite, per la valutazione è stato utilizzato la seguente griglia:

Non sufficiente	l'alunno non ha acquisito conoscenze, competenze ed abilità; non ha mostrato impegno, interesse e partecipazione.
Sufficiente	l'alunno ha acquisito conoscenze, competenze ed abilità minime; ha mostrato impegno, interesse e partecipazione discontinui e/o settoriali. Si esprime con un linguaggio semplice ma corretto.
Molto	l'alunno ha acquisito gran parte delle conoscenze, competenze ed abilità minime; dimostrando impegno, interesse e partecipazione alle attività didattiche proposte. Si esprime con un linguaggio corretto ed utilizzando i termini specifici della disciplina.
Moltissimo	l'alunno ha acquisito gran parte delle conoscenze, competenze ed abilità programmate; ha mostrato impegno, interesse e partecipazione costanti e produttivi. Si esprime utilizzando il linguaggio specifico della disciplina.

PROGRAMMA SVOLTO

Religione

Modulo I

Settembre, ottobre. 7h

A tavola con le religioni:

- Ebraismo
- Cristianesimo
- Islamismo
- Le religioni orientali

Modulo II

Novembre, dicembre. 6h

La chiesa di fronte alle sfide della modernità

- Il cristianesimo nel mondo
- La dottrina sociale della chiesa
- Il giubileo della Misericordia
- Il Natale

Modulo III

Gennaio. 4h

Il valore della vita

- Il senso della vita e i valori cristiani
- Libertà e responsabilità
- L'etica della vita

Modulo IV

Febbraio, Marzo, Aprile. 12h

Il valore della vita e della fede

- La famiglia (i Sacramenti)
- La Pasqua
- I valori della vita
- I Valori dell'amore
- Uomini e donne di fede

Modulo V

Maggio, Giugno. 5h

Riflessione e commento su argomenti di attualità: cronaca, inquinamento, etica, persone.

Visione di documentari sulla chiesa moderna.

Il docente
Rita Pacini

ATTIVITA' ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE CATTOLICA

DOCENTE: BATTISTA ROBERTO

ALUNNI

POPOV DANIEL : Attività Formativa

COLLANTONI LUNA: Studio assistito con docente

CLASSE V B

Programma svolto con l'alunno Popov Daniel

La programmazione dell'attività formativa, scelta in alternativa della religione da parte dello studente, ha previsto lo studio e l'analisi di diverse tematiche relative all'ambiente naturale, civile e sociale. Le attività scelte concorrono al processo formativo della personalità degli alunni e sono rivolte all'approfondimento di quella parte dei programmi strettamente attinenti ai valori fondamentali della vita e alla convivenza civile, tenuto conto degli orientamenti forniti dal Ministero dell'istruzione che invitano e richiamano l'attenzione alla trattazione di temi relativi ai Diritti umani.

CONTENUTI

Legalità e cittadinanza attiva

I diritti umani

La difesa dei diritti umani

I diritti umani a scuola

Il futuro dei giovani

I diritti dei consumatori

Il consumo consapevole

Periodo di svolgimento gennaio-febbraio tot. ore 7

Il diritto alla salute

La tutela costituzionale del diritto alla salute

Il rapporto dell'uomo con l'ambiente

L'inquinamento e gli eventi franosi

Periodo di svolgimento febbraio-marzo tot. ore 7

Il lavoro come diritto Fondamentale previsto dalla Costituzione

Artt. 1, 4, 35 e 40 della Cost.

Formazione e orientamento

I diritti delle donne

L'imprenditoria femminile in Toscana

L'avvio di un'attività

I rischi economici delle imprese

Periodo di svolgimento aprile-maggio tot. ore 5

FINALITA' GENERALE DELL'ATTIVITA'

L'attività alternativa riguarda un percorso educativo che ha permesso allo studente di guardare alcuni aspetti relativi alla organizzazione della società. Gli argomenti trattati anche se sono diversi hanno tutti un comune filo conduttore, quello del rispetto della persona e dell'ambiente che ci circonda.

RUOLO CULTURALE DELL'ATTIVITA'

L'attività formativa ha mirato a sviluppare nell'alunno la capacità di porsi di fronte ad una tematica con pensiero critico. Infatti, l'alunno confrontandosi con problematiche rilevanti nella società in cui vive, è stato invitato non solo ad esprimere la sua opinione ma, soprattutto a proporre possibili soluzioni. Lo sviluppo di tali capacità è la premessa necessaria alla formazione di un adulto consapevole e quindi di una società migliore che tiene conto del prossimo, dell'ambiente e di una convivenza civile.

OBIETTIVI REALIZZATI

- Conoscenza degli elementi generali della società civile;
- Conoscenza del concetto di "diritto umano" e delle sue articolazioni;
- Comprensione della dinamicità e della coesistenza di riconoscimenti sempre più estesi dei diritti umani;
- Comprensione dell'importanza del riconoscimento formale dei diritti umani, condizione necessaria del loro effettivo rispetto nella realtà quotidiana;
- Capacità di interpretare la realtà contemporanea alla luce del concetto di "diritti umani";
- Capacità di porsi con pensiero critico, di esprimere la propria opinione e di proporre possibili soluzioni riguardo alla tutela della persona, nei diversi settori della vita, e dell'ambiente.

METODOLOGIA

Lezione frontale e interattiva, esercitazioni, ricerche informative.

STRUMENTI E SUSSIDI

Libro di testo, appunti, risorse digitali.

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA

Colloqui e verifiche scritte sul quaderno.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Interesse e profitto	Giudizio
Interesse e profitto inadeguati	Insufficiente
Interesse e profitto sufficientemente regolari	Sufficiente
Interesse abbastanza regolare e profitto discreto	Discreto
Interesse costante e profitto soddisfacente	Buono
Interesse assiduo e profitto adeguato	Distinto
Interesse assiduo e profitto ottimo	Ottimo

Programma svolto con l'alunna Collantoni Luna

L'alunna ha scelto di svolgere come attività alternativa alla religione, lo studio assistito con docente, al fine di approfondire le tematiche e gli argomenti trattati dai docenti delle varie discipline.

CONTENUTI DISCIPLINARI

Lingua inglese

I menu religiosi

I menu degli ebrei

La dieta mediterranea

Present Perfect

Periodo di svolgimento gennaio-febbraio tot. ore 7

Lingua francese

Il curriculum vitae

Lecture e dialoghi

Periodo di svolgimento marzo-aprile tot. ore 7

Metodologie e strumenti

Tutti gli argomenti scelti per l'approfondimento sono stati svolti con l'utilizzo della lezione frontale, ricerca di informazioni su testi e internet, esercitazioni sul quaderno e verifiche.

Matematica

Lo studio di funzioni

Periodo svolgimento aprile tot. ore 4

Lingua italiana

Eugenio Montale: opere

Periodo di svolgimento maggio tot. ore 1

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Padronanza di linguaggio settoriale

Utilizzo di un linguaggio ricco e articolato utilizzando la terminologia specifica in maniera pertinente

Ottima capacità critica , elaborativa e di proposta di soluzioni per problemi e le tematiche trattate.

METODOLOGIA

Lezione frontale e interattiva, esercitazioni, ricerche informative.

STRUMENTI E SUSSIDI

Libro di testo, appunti, risorse digitali.

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA

Colloqui e verifiche scritte sul quaderno.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Interesse e profitto	Giudizio
Interesse e profitto inadeguati	Insufficiente
Interesse e profitto sufficientemente regolari	Sufficiente
Interesse abbastanza regolare e profitto discreto	Discreto
Interesse costante e profitto soddisfacente	Buono
Interesse assiduo e profitto adeguato	Distinto
Interesse assiduo e profitto ottimo	Ottimo

CONTENUTI DISCIPLINARI PROGRAMMATI

Approfondimenti delle discipline oggetto delle prove di maturità.

Il docente
Prof. Roberto Battista

CAP. 3 - SIMULAZIONI DELLE PROVE D'ESAME

3.1. Calendario delle simulazioni

(seconda prova)

26 aprile

20 maggio (prevista)

(terza prova)

13 gennaio 2016

3 marzo 2016

12 aprile 2016

3.2. Simulazioni di terza prova

**Simulazione terza prova 13 gennaio 2016
Classe 5 B indirizzo: Enogastronomia**

Alunno/a _____

Discipline coinvolte: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva, Inglese, Matematica ed Enogastronomia.

Tempo a disposizione: 120 minuti

Disciplina	Punteggi
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	
Matematica	
Inglese	
Enogastronomia	

Valutazione prova _____ **/15**

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

1) Evidenzia le caratteristiche della domanda e dell'offerta turistica.

2) Facendo riferimento al marketing mix, indica in cosa consiste la politica della promozione e quali sono gli strumenti della comunicazione promozionale.

3) Dopo aver elencato le varie fasi del ciclo di vita di una destinazione turistica, evidenzia il motivo per cui lo sviluppo di un territorio prevede l'utilizzo di strumenti e metodologie di marketing.

MATEMATICA

1) Aiutandoti con degli esempi, definisci il dominio di una funzione.

2) Determina i punti di intersezione della funzione $y = \sqrt{x^2 - 5x + 6}$.

3) Studia la variazione del segno della funzione $y = \ln(x^2 - 4)$.

INGLESE

1.What do we do to protect the Italian food and wines from imitations and forgery?

2.Write about the enogastronomy characteristics of Lombardy

3.Which are the most important characteristics of the various menu types?

CUCINA

1) Esistono tre principali metodi di panificazione, quali sono?

2) In quanti e quali modi si può realizzare l'impasto della pasta frolla?

3) Quali sono i principali fondi di cucina?

Simulazione terza prova 03 marzo 2016

Classe 5 B indirizzo: Enogastronomia

Alunno/a _____

Discipline coinvolte: Inglese, Francese, Cucina e Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva.

Tempo a disposizione: 120 minuti

Disciplina	Punteggi
Inglese	
Francese	
Cucina	
Diritto e tecniche della strutt. Ricettiva	

Valutazione prova _____ **/15**

INGLESE

1) Write about the specialities of Tuscany (eno-gastronomy, food & wine)

2) Write about Kosher food

3) What are Nutrition and Nutrients about?

INGLESE – alunno DSA

- 1) To make a Ribollita you need :
 - ☐ Grilled bread and herrings
 - ☐ Minced meat and vegetables
 - ☐ Veal meat with mushroom
 - ☐ Beans, vegetables and bread left over
- 2) Cakes are usually served:
 - ☐ At celebrations
 - ☐ At the end of meals
 - ☐ As appetizers
 - ☐ In country recipes
- 3) The acronym for DOP is:
 - ☐ Denomination of Pastry
 - ☐ Origin Denominated Protection
 - ☐ Protection Designation of Origin
 - ☐ Protected Original Dairy
- 4) Cerasuolo is a typical Doc wine produced:
 - ☐ In Tuscany
 - ☐ In Sicily
 - ☐ In Emilia - Romagna
 - ☐ In Lombardy
- 5) Customers can choose anything from the list :
 - ☐ Carte du Jour Menu
 - ☐ Table d'hote Menu
 - ☐ Tasting Menu
 - ☐ A la carte Menu
- 6) Dessert comes from:
 - ☐ Patisserie
 - ☐ Clean the table
 - ☐ Custard
 - ☐ Desservir
- 7) Franciacorta is a sparkling wine:
 - ☐ Produced in the Province of Milan
 - ☐ Produced in the Province of Brescia
 - ☐ Produced in the Province of Florence
 - ☐ Produced in the Province of Venice
- 8) Ramadan is:
 - ☐ The fifth month of the Islamic calendar
 - ☐ The period of fasting for Hindus
 - ☐ The ninth month of the Islamic calendar
 - ☐ The typical Islamic dish

FRANCESE

1) Parlez du service à l'assiette

2) Parlez du service à l'anglaise

3) Quels sont les métiers de la restauration?

CUCINA

1) COSA SIGNIFICANO GLI ACRONIMI DOP- IGP- PAT- STG?

2) QUALI SONO I PRINCIPALI VANTAGGI DELLA FILIERA CORTA?

3) COSA S'INTENDE PER PRODOTTI A “ CHILOMETRI ZERO”?

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

- 1) ESPONI I CONCETTI DI BUSINESS IDEA E DI PROGETTO IMPRENDITORIALE.**

- 2) SPIEGA CHE COS'E' IL BUSINESS PLAN E INDICA GLI ELEMENTI CHE LO COMPONGONO.**

- 3) ILLUSTRA I CONTENUTI E LE FINALITA' DEL PREVENTIVO FINANZIARIO.**

Simulazione terza prova 12 aprile 2016

Classe 5 B indirizzo: Enogastronomia

Alunno/a _____

Discipline coinvolte: Inglese, Francese, Cucina e Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva.

Tempo a disposizione: 120 minuti

Disciplina	Punteggi
Inglese	
Francese	
Cucina	
Diritto e tecniche della strutt. Ricettiva	

Valutazione prova _____ **/15**

INGLESE

- 1)** Write about the specialities of Emilia-Romagna (enogastronomy, food and wines)

- 2)** Write about the recipe of Sardinian Malloreddus

- 3)** Which are the most important characteristics of Wine?

INGLESE – alunno DSA

- 1) Malloreddus are :
 - ☐ Fried ravioli from Sicily
 - ☐ Minced meat and vegetables
 - ☐ Sardinian tiny gnocchi
 - ☐ A variety of Sardinian Beans
- 2) The dessert is usually served:
 - ☐ At celebrations
 - ☐ At the end of meals
 - ☐ As appetizers
 - ☐ In country recipes
- 3) The acronym for DOP is:
 - ☐ Denomination of Pastry
 - ☐ Origin Denominated Protection
 - ☐ Protection Designation of Origin
 - ☐ Protected Original Dairy
- 4) Brunello is a typical Doc wine produced:
 - ☐ In Tuscany
 - ☐ In Sicily
 - ☐ In Emilia - Romagna
 - ☐ In Lombardy
- 5) Customers can choose anything from the list :
 - ☐ Carte du Jour Menu
 - ☐ Table d'hote Menu
 - ☐ Tasting Menu
 - ☐ A la carte Menu
- 6) Dessert comes from the French word:
 - ☐ Patisserie
 - ☐ Clean the table
 - ☐ Custard
 - ☐ Desservir
- 7) Cassata is a cake:
 - ☐ Produced in Sardinia
 - ☐ Produced in Sicily
 - ☐ Produced in Tuscany
 - ☐ Produced in Veneto
- 8) R: Among the nutrients, Water:
 - ☐ Provide the structure of cells
 - ☐ Is the primary source of energy
 - ☐ Helps digestion, absorption and blood circulation
 - ☐ Helps the proteins as a source of energy

FRANCESE

1) Présentez la recette de la crème brûlée à la vanille.

2) Quels sont les ingrédients des courgettes aux crevettes et ceux de la ratatouille

3) Parlez du service à la française.

CUCINA

1) CHE COS'E' LA CELIACHIA?

2) PERCHÉ DELLE PERSONE SOFFRONO DELL'INTOLLERANZA AL LATTOSIO?

3) QUALI SONO I TRE MODELLI VEGETARIANI?

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

- 1) DOPO AVER DEFINITO UN SISTEMA AGROALIMENTARE, SPIEGA COS'E' UNA FILIERA AGROALIMENTARE.**

- 2) CONSIDERANDO IL PROCESSO DI PIANIFICAZIONE STRATEGICA, INDICA IN COSA CONSISTE L'ANALISI DEL MICROAMBIENTE.**

- 3) ILLUSTRATE LA DIFFERENZA ESISTENTE FRA UNA FILIERA AGROALIMENTARE CORTA E UNA FILIERA AGROALIMENTARE LUNGA, IN BASE AI VARI CRITERI DI CLASSIFICAZIONE.**

3.3. Griglia di valutazione utilizzata per la prima prova

SCHEDA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA

TIPOLOGIA A ANALISI DEL TESTO

CLASSE ____

CANDIDATO/A.....

PUNTEGGIO IN QUINDICESIMI

Indicatori	GI	IN	SU	BU	OT	Punteggio elaborato
Correttezza morfo-sintattica e punteggiatura	0,5-1	1,50	2	2,5	3	
Correttezza ortografica	0,25-0,5	0,75	1	1,25	1,5	
Proprietà lessicale	0,25-0,5	0,75	1	1,25	1,5	
Comprensione del testo	0,5-1	1,50	2	2,5	3	
Analisi del testo	0,5-1	1,50	2	2,5	3	
Contestualizzazione e approfondimento	0,5- 1	1,50	2	2,5	3	
TOTALE						

NOTE: GI (gravemente insuf.), IN (insufficiente), SU (sufficiente), BU(buono), OT (ottimo).

Il voto è stato attribuito

- ☐ **all'unanimità**
- ☐ **a maggioranza**

il PRESIDENTE

TIPOLOGIA B REDAZIONE SAGGIO BREVE/ARTICOLO DI GIORNALE**CLASSE** _____**CANDIDATO/A**.....**PUNTEGGIO IN QUINDICESIMI**

Indicatori	GI	IN	SU	BU	OT	Punteggio elaborato
Correttezza morfo-sintattica e punteggiatura	0,5- 1	1,50	2	2,5	3	
Correttezza ortografica	0,25 - 0,50	0,75	1	1,25	1,5	
Proprietà lessicale	0,25 - 0,50	0,75	1	1,25	1,5	
Aderenza alle consegne	0,25- 0,50	0,75	1	1,25	1,5	
Pertinenza all'argomento e ai documenti	0,25 - 0,50	0,75	1	1,25	1,5	
Organizzazione(equilibrio e articolazione chiara e ordinata)	0,25 - 0,50	0,75	1	1,25	1,5	
Ricchezza di informazioni / argomentazioni	0,25 - 0,50	0,75	1	1,25	1,5	
Coerenza (assenza di contraddizioni e ripetizioni)	0,25 - 0,50	0,75	1	1,25	1,5	
Capacità di riflessione e di giudizio motivato	0,25 - 0,50	0,75	1	1,25	1,5	
TOTALE						

NOTE: GI (gravemente insufficiente), IN (insufficiente), SU (sufficiente), BU(buono), OT (ottimo).

Il voto è stato attribuito

□all'unanimità □amaggioranza

IL PRESIDENTE

**TIPOLOGIA C/D TEMA DI ARGOMENTO STORIA - TEMA DI ORDINE
GENERALE**

CLASSE _____

CANDIDATO/A.....

PUNTEGGIO IN QUINDICESIMI

Indicatori	GI	IN	SU	BU	OT	Punteggio elaborato
Correttezza morfo-sintattica e punteggiatura	0,5 – 1	1,50	2	2,5	3	
Correttezza ortografica	0,25 - 0,50	0,75	1	1,25	1,5	
Proprietà lessicale	0,25 - 0,50	0,75	1	1,25	1,5	
Pertinenza del contenuto	0,25 - 0,50	0,75	1	1,25	1,5	
Organizzazione(inferenza, sintesi)	0,25 - 0,50	0,75	1	1,25	1,5	
Ricchezza di informazioni e argomentazioni	0,5– 1	1,50	2	2,5	3	
Capacità di rimanere coerenti nell'argomentazione	0,25 - 0,50	0,75	1	1,25	1,5	
Capacità di riflessione e di giudizio motivato	0,25 - 0,50	0,75	1	1,25	1,5	
TOTALE						

NOTE: GI (gravemente insuf.), IN (insufficiente), SU (sufficiente), BU(buono), OT (ottimo).

Il voto è stato attribuito

- ☐ **all'unanimità**
- ☐ **a maggioranza**

IL PRESIDENTE

3.4. Griglia di valutazione utilizzata per la seconda prova

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

CANDIDATO / A..... CLASSE 5^a Enogastronomico
SEZ. B

Indicatori	Punteggio massimo attribuibile	Livelli di valutazione	Punteggio per livello	Voto attribuito all'indicatore
Conoscenza specifica degli argomenti richiesti	7 PUNTI	Completa, approfondita, articolata	7	
		Corretta e completa	6,5	
		Corretta e puntuale	6	
		Corretta ed essenziale	5	
		Superficiale e frammentaria	4	
		Scarsa e confusa	3	
		Gravemente lacunosa	2	
Aderenza alla traccia e organizzazione dei contenuti richiesti	5 PUNTI	Corretta, approfondita e pertinente	5	
		Corretta e pertinente	4,5	
		Pertinente e chiara	4	
		Corretta con qualche imprecisione	3,5	
		Parziale e imprecisa	3	
		Scarsa e confusa	2	
		Estremamente carente e scorretta	1	
Uso della terminologia specifica	3 PUNTI	Chiaro, coerente e completo	3	
		Coerente e corretto	2	
		Corretto con qualche imprecisione	1,5	
		Inadeguato e confuso	1	

☐☐ Il livello di sufficienza è evidenziato dal carattere in neretto.

Voto complessivo attribuito alla prova :/15

3.5. Griglia di valutazione utilizzata per la terza prova

ALUNNO		1^ materia			2^ materia			3^ materia			4^ materia		
		1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Risposta non data		0,5											
Conoscenza dei contenuti disciplinari	Contenuti nulli o estremamente lacunosi e/o non pertinenti	1											
	Contenuti molto lacunosi e/o non del tutto pertinenti	2											
	Contenuti superficiali e scarsa rielaborazione contenuti	3											
	Contenuti corretti, sufficientemente articolati	4											
	Contenuti corretti, discretamente articolati e approfonditi	5											
	Contenuti approfonditi, articolati e puntuali	6											
Padronanza delle procedure, della terminologia e degli strumenti specifici	Espressione gravem. scorretta, uso incoerente del lessico	1											
	Espressione scorretta e lacunosa, uso improprio del lessico	2											
	Espressione semplice ma corretta, qualche improprietà del lessico	3											
	Espressione chiara e corretta, lessico appropriato	4											
	Espressione fluida, corretta, chiara, precisa e con ricchezza lessicale	5											

Rielaborazione personale	non efficace, organizzazione incoerente e disordinata, argomentazioni infondate	1												
	scarsamente efficace, superficiale nelle argomentazioni	2												
	organizzazione del testo accettabili, con discreta coerenza e articolazione delle argomentazioni	3												
	Espressione fluida, corretta, chiara, precisa e con ricchezza lessicale	4												

		1^ materia	2^ materia	3^ materia	4^ materia
Totale in quarantacinquesimi					
Totale in quindicesimi					

Media dei risultati nelle quattro materie..... Voto della prova...../15

Osservazione : L'alunno DSA nella terza prova è stato valutato con la seguente modalità:

-in inglese ad ogni risposta esatta è stato assegnato un punteggio pari a 1.875

-nelle altre materie gli insegnanti hanno utilizzato la stessa griglia, ovviamente tenendo conto del suo PDP.

3.6. Griglia di valutazione utilizzata per il colloquio

INDICATORI	PUNTEGGIO MASSIMO DA ASSEGNARE	LIVELLI RIFERITI AGLI INDICATORI	PUNTEGGI RIFERITI AI LIVELLI	PUNTEGGIO DI OGNI SINGOLO INDICATORE
1. Padronanza della lingua e proprietà di linguaggio disciplinare	7 punti	- Grav.insufficiente	1-2	
		- Insufficiente	3	
		- Sufficiente	4	
		- Discreto	5	
		- Buono	6	
		- Ottimo	7	
2. Padronanza e ricchezza dell'informazione	14 punti	- Grav.insufficiente	1-5	
		- Insufficiente	6-7	
		Mediocre	8-9	
		- Sufficiente	10	
		- Discreto	11-12	
		- Buono	13	
3. Organicità e completezza espositiva Capacità di sintesi e di collegamento	9 punti	- Ottimo	14	
		- Grav.insufficiente	1-4	
		- Insufficiente	5	
		- Sufficiente	6	
		- Discreto	7	
		- Buono	8	
		- Ottimo	9	

IL CONSIGLIO DI CLASSE

Prof. ssa Doriana Rispoli

Prof.ssa Gabriella Donati

Prof. Enzo Costanzo

Prof. Leonardo Toninelli

Prof.ssa Giuseppina Raggio

Prof.ssa Laura Zandonai

Prof.ssa Simona Di Mattia

Prof.ssa Giulia Velasco

Prof.ssa Patrizia Borracelli

Prof.ssa Laura Tattarini

Prof.ssa Rita Pacini

Prof. Roberto Battista

Il Dirigente Scolastico
Prof. Enzo Sbroli