

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 2016 -2017

Orbetello, 08/05/2017

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. Progetti organizzati dalla scuola
- 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. Griglie utilizzate per la prima prova (una per ciascuna tipologia)
- 3.4. Griglia utilizzata per la seconda prova
- 3.5. Griglia utilizzata per la terza prova
- 3.6. Griglia utilizzata per la simulazione del colloquio
- 3.7. Modalità di svolgimento delle simulazioni per gli alunni con DSA e relative griglie di correzione delle prove.

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. Leonardo Teglielli |
| Lingua Francese | Prof.ssa Gabriella Donati |
| Educazione Fisica | Prof. Enrico Agostini |
| Religione | Prof.ssa Maria Antonella Solari Prof. Cesare Casola |
| Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva | Prof.ssa Nadia Rocchigiani |
| Scienza e cultura dell'alimentazione | Prof.ssa Maya Matteucci |
| Laboratorio di Cucina | Prof.ssa Giuseppina Raggio |
| Lingua Inglese | Prof.ssa Anna Maria Centurioni |
| Laboratorio di Sala e Vendita | Prof. Gabriele Borri |
| Sostegno | Prof.ssa Francesca Giomi |
| Sostegno | Prof.ssa Paola Serio |

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 VB è composta da quindici alunni, cinque maschi e dieci femmine, provenienti da Orbetello e zone limitrofe.

Il retroterra economico e culturale è tendenzialmente omogeneo, anche se sussistono naturali differenziazioni nelle condizioni socio – economiche delle varie famiglie. Il rapporto della classe con l'ambiente scolastico nel corso degli anni è stato sufficientemente adeguato.

La partecipazione al dialogo educativo si è rilevata nel complesso sufficiente, come anche il grado di attenzione pur manifestando talvolta atteggiamenti piuttosto superficiali.

Se è richiesto gli alunni intervengono durante le lezioni, ma non tutti sono completamente autonomi nello stabilire collegamenti e affrontare in maniera critica nuovi temi in esame.

Il comportamento è stato sufficientemente corretto sia nei confronti dei docenti che tra gli alunni stessi. La frequenza è stata regolare per alcuni alunni, mentre per altri si sono registrate assenze e poca attenzione agli orari scolastici.

Per le specifiche conoscenze, competenze e capacità, nonché per i programmi svolti, si rimanda alle schede delle singole discipline.

All'interno della classe sono presenti:

1. un alunno che segue una programmazione individualizzata (PEI) con obiettivi differenziati in ogni disciplina,
2. un alunno che segue una programmazione individualizzata (PEI) con obiettivi minimi in ogni disciplina,
3. un alunno con disturbo specifico di apprendimento.

Inoltre si possono individuare le seguenti fasce di livello:

Livello buono: alcuni 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 più che sufficiente - discreto: 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 discontinuo.

Livello mediocre: alunni che, pur possedendo sufficienti capacità, hanno avuto un impegno discontinuo e una partecipazione saltuaria al dialogo educativo raggiungendo risultati non del tutto sufficienti in diverse discipline.

Infine alcuni alunni hanno dimostrato scarso impegno, poca partecipazione al dialogo educativo, raggiungendo quindi una preparazione fragile e incerta.

1.3.1. Gli alunni

1. Abbione Alice
2. Bartalucci Niccolò
3. Bernardini Andrea
4. Carini Greta
5. Cherubini Daiana
6. Costanzo Katia
7. De Geronimo Gaia
8. Di Pasquale Beatrice
9. Fildi Jessica
10. Marchi Emiliano
11. Mariani Lisa
12. Noferi Benedetta
13. Parodi Jacopo
14. Reali Angelica
15. Roncolini Danilo Alessandro

1.3.2. I docenti

| MATERIE | III anno | IV anno | V anno |
|---|------------------------|----------------|---------------|
| Lingua e letteratura italiana | Rispoli | Rispoli | Rispoli |
| Lingua inglese | Centurioni | Centurioni | Centurioni |
| Storia | Rispoli | Rispoli | Rispoli |
| Matematica | Teglielli | Teglielli | Teglielli |
| Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva | Ceccarelli (Cafarella) | Toninelli F. | Rocchigiani |
| Scienza e cultura dell'alimentazione | Gentile | Zandonai | Matteucci |

| | | | |
|--|------------|------------|-----------------|
| Laboratorio di servizi gastronomici – settore cucina | Raggio | Raggio | Raggio |
| Laboratorio di servizi gastronomici sala vendita | | Di Mattia | Borri |
| Seconda lingua straniera (francese) | Donati | Donati | Donati |
| Scienze motorie e sportive | Borracelli | Borracelli | Agostini |
| Religione Cattolica o attività alternative | Solari | Solari | Solari (Casola) |
| Sostegno | Savona | Serio | Serio Giomi |

1.4. Attività integrative e attività di alternanza scuola lavoro

1.4.1. Progetto I&FP

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 di

Denominazione Percorso formative

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. 2477 del 15/09/2015
- Gestito da ISIS "R. DEL ROSSO – G. DA VERRAZZANO" presso la sede di ORBETELLO anno formativo 2012/2015
- Data di svolgimento dell'esame 10 OTTOBRE 2015

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:

è 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, anni 3.

Quadro dei dati riepilogativi del percorso

| COGNOME E NOME | ATTESTAZIONE RILASCIATA | DENOMINAZIONE ATTESTAZIONE RILASCIATA | VALUTAZIONE COMPLESSIVA |
|----------------------|-------------------------|---|-------------------------|
| Abbione Alice | Q | ADDETTO AL SERVIZIO DI ACCOGLIENZA, ALL'ACQUISIZIONE DI PRENOTAZIONI, ALLA GESTIONE DEI RECLAMI ED ALL'ESPLETAMENTO DELLE ATTIVITA' DI SEGRETERIA AMMINISTRATIVA. | 82 |
| Bernardini Andrea | Q | ADDETTO AL SERVIZIO DI ACCOGLIENZA, ALL'ACQUISIZIONE DI PRENOTAZIONI, ALLA GESTIONE DEI RECLAMI ED ALL'ESPLETAMENTO DELLE ATTIVITA' DI SEGRETERIA AMMINISTRATIVA. | 74 |
| Carini Greta | Q | ADDETTO AL SERVIZIO DI ACCOGLIENZA, ALL'ACQUISIZIONE DI PRENOTAZIONI, ALLA GESTIONE DEI RECLAMI ED ALL'ESPLETAMENTO DELLE ATTIVITA' DI SEGRETERIA AMMINISTRATIVA. | 80 |
| Cherubini Daiana | Q | ADDETTO AL SERVIZIO DI ACCOGLIENZA, ALL'ACQUISIZIONE DI PRENOTAZIONI, ALLA GESTIONE DEI RECLAMI ED ALL'ESPLETAMENTO DELLE ATTIVITA' DI SEGRETERIA AMMINISTRATIVA. | 71 |
| Costanzo Katia | Q | CERTIFICATO DI COMPETEZA GESTIONE DELL'ACCOGLIENZA. | 81 |
| Di Pasquale Beatrice | Q | ADDETTO AL SERVIZIO DI ACCOGLIENZA, ALL'ACQUISIZIONE DI PRENOTAZIONI, ALLA GESTIONE DEI RECLAMI E AD ALL'ESPLETAMENTO DELLE ATTIVITA' DI SEGRETERIA AMMINISTRATIVA. | 80 |
| Fildi Jessica | Q | ADDETTO AL SERVIZIO DI ACCOGLIENZA, ALL'ACQUISIZIONE DI PRENOTAZIONI, ALLA GESTIONE DEI RECLAMI ED ALL'ESPLETAMENTO DELLE ATTIVITA' DI SEGRETERIA AMMINISTRATIVA. | 78 |
| Marchi Emiliano | Q | ADDETTO AL SERVIZIO DI ACCOGLIENZA, ALL'ACQUISIZIONE DI PRENOTAZIONI, ALLA GESTIONE DEI RECLAMI ED ALL'ESPLETAMENTO DELLE ATTIVITA' DI SEGRETERIA AMMINISTRATIVA. | 72 |
| Mariani Lisa | Q | ADDETTO AL SERVIZIO DI ACCOGLIENZA, ALL'ACQUISIZIONE DI PRENOTAZIONI, ALLA GESTIONE DEI RECLAMI ED ALL'ESPLETAMENTO DELLE ATTIVITA' DI SEGRETERIA AMMINISTRATIVA. | 91 |
| Noferi Benedetta | Q | ADDETTO AL SERVIZIO DI ACCOGLIENZA, ALL'ACQUISIZIONE DI PRENOTAZIONI, ALLA GESTIONE DEI RECLAMI ED ALL'ESPLETAMENTO DELLE ATTIVITA' DI SEGRETERIA AMMINISTRATIVA. | 67 |
| Parodi Jacopo | Q | ADDETTO AL SERVIZIO DI ACCOGLIENZA, ALL'ACQUISIZIONE DI PRENOTAZIONI, ALLA GESTIONE DEI RECLAMI ED ALL'ESPLETAMENTO DELLE ATTIVITA' DI SEGRETERIA AMMINISTRATIVA. | 79 |
| Roncolini Danilo | Q | ADDETTO AL SERVIZIO DI ACCOGLIENZA, ALL'ACQUISIZIONE DI PRENOTAZIONI, ALLA GESTIONE DEI RECLAMI ED ALL'ESPLETAMENTO DELLE ATTIVITA' DI SEGRETERIA AMMINISTRATIVA. | 77 |

1.4.2. Progetto Alternanza Scuola-Lavoro

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:

| Tutor Michele Sorrenti ALTERNANZA SCUOLA – LAVORO IV^ B Eno | | |
|---|--|------------|
| Ore da svolgere 36 dal 18 aprile al 23 aprile 2016 | | |
| ALUNNO | Azienda | Ore svolte |
| Abbione Alice | Rist. La Frasca – Porto Ercole | 36 |
| Bartalucci Niccolò | Rist. Dalla Zia- Orbetello | 36 |
| Bernardini Andrea | Bar Paticceria Red Mill - Orbetello | 36 |
| Carini Greta | Rist. Boccanegra - Firenze | 36 |
| Cherubini Daiana | Simply - Orbetello scalo | 36 |
| Costanzo Katia | Yogurteria - Orbetello | 18 |
| De Geronimo Gaia | Alunna Ripetente ha svolto lo stage l'anno scorso presso il Rist. Ovo sodo - Orbetello | 36 |
| Di Pasquale Beatrice | Simply - Orbetello scalo | 36 |
| Fildi Jessica | Rist. La Bussola P.S. Stefano | 36 |
| Marchi Emiliano | Rist. Rosa dei venti - Albinia | 36 |
| Mariani Lisa | Gelateria Niagara - Orbetello | 36 |
| Noferi Benedetta | Bottega del pane - Orbetello | 36 |
| Parodi Jacopo | Bottega del pane - Orbetello | 36 |
| Reali Angelica | Rist. Il tufo allegro - Pitigliano | 36 |
| Roncolini Danilo | Pasta fresca Margherita - Orbetello | 36 |

1.4.3. Progetti organizzati dalla scuola

2. Visita a EXPO MILANO 2015: In III, nel mese di maggio, alcuni studenti hanno partecipato al viaggio di istruzione professionalizzante a EXPO MILANO 2015.
3. Progetto "A tavola con la celiachia": 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.
4. in IV la classe ha partecipato al progetto Maremmans finalizzato alla pubblicazione di ricette tipiche del territorio maremmano.
5. In IV la classe ha partecipato al Progetto ALLA RICERCA DEI SAPORI ANTICHI. Nelle fasi del progetto i ragazzi hanno realizzato insieme ai loro nonni ricette tipiche del territorio.

6. La classe ha partecipato in IV al Progetto Slow Food visitando aziende tipiche del territorio in una prima fase, e successivamente realizzando piatti tipici con le materie prime fornite dai produttori.
7. Le alunne Carini e Reali hanno conseguito la certificazione DELF (A2 di lingua francese).
8. PROGETTO STAGE ALL'ESTERO ORGANIZZATO DAI LIONS: l'alunna Mariani Lisa è stata selezionata per uno stage a Berlino in quarta
9. PROGETTO MIGLIOR CUOCO ORGANIZZATO DAL ROTARY DI ORBETELLO: l'alunna Mariani Lisa è stata selezionata per uno stage nel sud della Francia presso strutture ricettive di livello (classe terza)
10. Nel mese di Ottobre 2016 è stata organizzata dalla scuola una visita a Eurochocolate alla quale hanno partecipato alcuni alunni
11. Nell'ambito del progetto orientamento in uscita, la classe ha visitato durante le giornate di Open day le università di Firenze e Viterbo.
12. Progetto "Quotidiano in classe": Discussione su articoli di cronaca e di approfondimento attraverso la lettura di quotidiani.
13. 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: partecipazione a Gustatus, evento Anguilla D'oro, 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.

1.5. 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, uso della LIM.

Materiale didattico audio-visivo è stato utilizzato in scienza e cultura degli alimenti.

A partire dal mese di aprile sono stati attivati corsi di consolidamento delle conoscenze e delle competenze in italiano, storia, laboratorio di cucina, diritto e tecniche amministrative, scienza e cultura dell'alimentazione, francese e inglese.

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 una simulazione il 29 marzo 2017 della durata di cinque ore. Ne è prevista un'altra per il 24 maggio. Entrambe le prove sono state 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.

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
Obiettivi cognitivi

| Obiettivi programmati | Raggiunti da | | | |
|---|--------------|-------------|----------|----------|
| | tutti | maggioranza | metà | alcuni |
| Conoscenza degli autori e dei testi più significativi del patrimonio letterario italiano del Novecento, considerato nel suo formarsi sul piano storico e nelle sue relazioni con le letterature straniere. | | | | X |
| Conoscenza delle tipologie di analisi del testo poetico e letterario, dei termini del linguaggio specifico della disciplina relativo all'analisi e all'interpretazione dei testi | | X | | |
| Capacità di individuare il tipo di testo letterario in esame, di situarlo nel contesto storico-culturale e di confrontarlo con altri testi dello stesso o di altri autori | | | | X |
| Capacità di individuare gli elementi stilistico-formali presenti nel testo e di esprimere autonomamente riflessioni con proprietà di linguaggio ed organicità concettuale | | | X | |
| Rielaborazione dei contenuti acquisiti in modo autonomo e personale sia in forma orale che scritta e formulazione di un proprio personale giudizio sui testi esaminati | | | | X |

Contenuti disciplinari

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

Metodologia

LEZIONE FRONTALE E LAVORO DI POTENZIAMENTO DI GRUPPO, LETTURA ESPRESSIVA.

Strumenti e sussidi: LIBRO DI TESTO, LIM, MAPPE CONCETTUALI.

Tipologia delle prove di verifica

SCRITTA: analisi del testo, saggio o articolo di giornale, tema di ordine generale e storico.

ORALE: interrogazioni, correzione esercizi, lezione dialogata con interventi da 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, ha fatto riferimento anche a frequenza, attenzione in classe, interesse mostrato per la disciplina, partecipazione attiva, disponibilità al dialogo educativo. La preparazione conclusiva risulta per quasi un terzo della classe molto frammentaria a causa dello scarso impegno e delle numerose assenze. Il programma è stato portato avanti e concluso nonostante numerose difficoltà di organizzazione e programmazione con numerosi interventi per stimolare lo studio e la partecipazione.

PROGRAMMA SVOLTO ITALIANO

LIBRO DI TESTO PAOLO DI SACCO, CHIARE LETTERE 3

Modulo I: Tra Ottocento e Novecento

Positivismo, Naturalismo, Verismo.

Raccordo Naturalismo e Verismo.

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 trama e la struttura. Da I malavoglia: La "fiumana del progresso"; La

famiglia Toscano; L'addio alla casa del nespolo. Mastro Don Gesualdo: l'opera. Da

mastro Don Gesualdo: La morte di Gesualdo. Novelle rusticane. Libertà. **Tempi: Ottobre-Novembre. Ore 34**

Modulo II: Prosa e poesia del Decadentismo.

Il Simbolismo. Chales Baudelaire: vita ed opere. Da I fiori del male: Corrispondenze; Spleen.

G. D'Annunzio: vita ed opere. Il Piacere. Da Il Piacere: il ritratto dell'esteta. Da le vergini delle rocce: il programma del super uomo. D'Annunzio e il fascismo. Alcione: La sera fiesolana; La pioggia nel pineto. Notturmo: cenni generali.

G. Pascoli: vita ed opere. Lo sperimentalismo pascoliano. La poetica del "fanciullino" e il suo mondo simbolico. Da Il fanciullino: il fanciullo che è in noi; Un motivo antico: il poeta come fanciullo. Myricae. Da Myricae: Arano; Novembre; Il lampo; Il tuono; X agosto. Il nido nella simbologia di Pascoli. Canti di Castelvecchio. Da Canti di Castelvecchio: Il gelsomino notturno. **Tempi: Novembre-Dicembre. Ore 18**

Modulo III: Il grande romanzo europeo

I. Svevo: vita ed opere. Una vita: la trama. Da Una Vita: gabbiani e pesci. Senilità. La trama. Da Senilità: Un pranzo, una passeggiata, e l'illusione di Ange. La coscienza di Zeno: la trama. Da la Coscienza di Zeno: Il fumo; Il funerale mancato; Psico-analisi. Ma è vero che Svevo scrive male? Svevo e la psicoanalisi. Il "disagio della civiltà" e il nuovo ruolo dello scrittore.

L. Pirandello. vita ed opere. L'umorismo da L'Umorismo: l'arte umoristica "scompone", "non riconosce eroi" e sa cogliere la "vita nuda". Novelle per un anno: Il treno ha fischiato. Il fu Mattia Pascal. Mattia: l'ombra, l'altro, il doppio. Da Il fu Mattia Pascal: Adriano Meis. Uno, nessuno e centomila: la trama. Da Uno, nessuno e centomila: Il naso di Mostarda. Pirandello e la follia. **Tempi: Gennaio-Febraio. Ore 28**

Modulo IV: L'età contemporanea

Le Avanguardie. Il Futurismo. Il manifesto del Futurismo. Il Manifesto della letteratura futurista. Il Manifesto della cucina futurista.

L'Eremitismo.

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

U. Saba: vita ed opere. Il Canzoniere. Da Il canzoniere: A mia moglie; La capra, Città vecchia; Ritratto della mia bambina.

T:S:Eliot: La terra desolata.

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

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. **Tempi: Marzo-Aprile Ore 60**

Modulo V: Il Neorealismo. Cenni generali

E. Vittorini: vita ed opere. Conversazioni in Sicilia. C.Pavese: vita ed opere. La casa in collina. La luna e i falò. **Tempi: Maggio-Giugno.Ore 32**

Potenziamento e recupero. Ore 8.

Compiti scritti svolti in classe Ore 24.

Il docente
Prof. Doriana 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 che non hanno raggiunto pienamente la conoscenza dei contenuti della materia, questo per numerose assenze e scarso impegno di studio. Una parte si attesta su livelli di sufficienza e solo pochi alunni hanno raggiunto un livello tra discreto e buono. Una eccellenza per studio ed impegno continuativo. L'insegnamento di questa disciplina ha presentato maggiori difficoltà ed è stato opportuno creare percorsi di rinforzo e sintesi con approfondimenti e schemi.

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. Visita mostra sulla due guerre mondiali.

Tipologia delle prove di verifica

Verifiche orali. Lezione dialogata con interventi dal posto.

Criteria 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 STORIAE DELL'ATTUALITA' VOLUME 3 L'ETA' CONTEMPORANEA.

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

La belle époque

L'Italia de secondo Ottocento

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: Ottobre- Novembre. Ore 7**

U2 La prima guerra mondiale

La fine dei giochi diplomatici.

Il fallimento della guerra lampo.

L'Italia dalla neutralità alla guerra.

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 20**

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**

Ore 16

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 11**

U4 Il mondo contemporaneo. Cenni generali

Il mondo dalla fine del "bipolarismo" al "multipolarismo".

Israele e Palestina.

Tempi:Maggio-Giugno. Ore 16

Osservazioni: La programmazione non ha subito variazioni nel corso dell'anno scolastico

Il programma ha mirato 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 "nodi della storia" che permettono di fare rimandi alla situazione attuale con integrazioni di letture dai quotidiani.

Il docente
Prof. Doriana Rispoli

DISCIPLINA: INGLESE
DOCENTE: ANNA MARIA CENTURIONI

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 in ristorante. | | | 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, purchè 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 |

Metodologia: approccio comunicativo funzionale.

Strumenti e sussidi: libro di testo, fotocopie, mappe storico geografiche, laboratorio informatico.

Tipologia delle prove di verifica: Domande a risposta aperta, multiple choice, fill in the blanks, true / false.

Tre verifiche scritte e due orali a quadrimestre.

Criteri di valutazione

Comprensione scritta e orale

| | |
|------|---|
| 1-2 | NON COMPRENDE IL MESSAGGIO |
| 3-4 | COMPRENDE FRAMMENTARIAMENTE SOLO ALCUNE INFORMAZIONI |
| 5 | INCONTRA DIFFICOLTÀ, ANCHE SE GUIDATO, A COGLIERE IL SIGNIFICATO GLOBALE DEL MESSAGGIO |
| 6 | COMPRENDE GLOBALMENTE IL MESSAGGIO MA INCONTRA QUALCHE DIFFICOLTÀ NELL'INDIVIDUARE LE INFORMAZIONI SPECIFICHE |
| 7-8 | COMPRENDE GLOBALMENTE IL MESSAGGIO E LE PRINCIPALI INFORMAZIONI SPECIFICHE |
| 9-10 | COMPRENDE GLOBALMENTE E ANALITICAMENTE IL MESSAGGIO COGLIENDO TUTTE LE INFORMAZIONI SPECIFICHE |

Produzione scritta e orale

| | |
|------|--|
| 1-2 | NON INDIVIDUA IL SIGNIFICATO DELLA RICHIESTA E NON RIESCE A FORMULARE UN MESSAGGIO COMPRESIBILE E COERENTE |
| 3-4 | SI ESPRIME IN MODO FRAMMENTARIO E CON PRONUNCIA E INTONAZIONE NON ADEGUATE |
| 4-5 | INCONTRA DIFFICOLTA'AD ORGANIZZARE SINTATTICAMENTE LA FRASE E LA PRONUNCIA E L'INTONAZIONE SONO INCERTE, L'ESPRESSIONE NON E' SEMPRE COMPRESIBILE. |
| 6 | RISPONDE IN MODO COMPRESIBILE ANCHE SE CON ERRORI DI GRAMMATICAE DI PRONUNCIACHE NON INCIDONO SULLA COMUNICAZIONE. |
| 7-8 | INDIVIDUA IL SIGNIFICATO DELLA RICHIESTA E SA ESPRIMERSI SENZA DIFFICOLTA' UTILIZZANDO LESSICO E STRUTTURE IN MODO SOSTANZIALMENTE CORRETTO. |
| 9-10 | RISPONDE CON PERTINENZA E BUONA PRONUNCIA E INTONAZIONE, UTILIZZANDO LESSICO E STRUTTURE ADEGUATE AL CONTESTO E ALLA SITUAZIONE. |

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.

PROFILO DELLA CLASSE

A causa del ritiro di un alunno, alla fine dell'anno scolastico, la classe V B Eno risulta composta da 15 elementi: 5 maschi e 10 femmine. Il quadro iniziale che registrava scarsa partecipazione alle lezioni, poco interesse per gli argomenti programmati ed impegno saltuario non ha subito miglioramenti rilevanti, tranne che in qualche caso. Numerose assenze e studio domestico molto limitato sono state le caratteristiche principali per una buona metà della classe e, naturalmente, ciò non ha contribuito a colmare le carenze pregresse e le lacune nelle diverse abilità linguistiche. Nel secondo quadrimestre, su richiesta degli alunni stessi, è stato attivato un corso di recupero di dieci ore pomeridiane che si concluderà a breve, ma che ha visto la partecipazione di soli quattro, cinque studenti. Per quanto riguarda le dinamiche comportamentali si può affermare che, seppur fra molte difficoltà e soltanto in quest'anno scolastico, gli alunni sono riusciti a stabilire un rapporto più corretto fra di loro e, nonostante le intemperanze di qualcuno, hanno sempre dimostrato un atteggiamento educato e rispettoso nei confronti della sottoscritta. La programmazione prestabilita è stata regolarmente portata a termine anche se non con gli approfondimenti auspicabili per i motivi già detti.

**PROGRAMMA SVOLTO
LINGUA INGLESE**

**Libro di testo: "Excellent Catering: Cooking and Service". Autore: Catrin.E. Morris.
Ed: Eli**

| MODULE | TOPICS |
|-------------------------|---|
| 2 Turn up the heat | Green restaurant . |
| 3 Foods and preparation | Food stores and supplies Different kinds of suppliers Ordering and storing food. Food preparation: Pulses Cereals Cooking fats. Fruit and vegetables Meat Poultry Eggs Fish Preparing a turkey |
| 4 Cooking | Food Preservation Chemical methods Physical-chemical and biological methods. Cooking techniques: Water cooking techniques. Fat cooking techniques. Heat cooking techniques. Mixed cooking techniques. Recipes Learning to cook |
| 5 Menus | Menu formats. Wine and dessert menus. Cheese menus. How menus manipulate diners. |
| 6 Safety and Nutrition | Critical control points and critical limits. Food transmitted infections and food poisoning. Risks and preventive measures to combat food contamination (1). Risks and preventive measures to combat food contamination (2) Organic food and Genetically Modified Organism (GMOs) Food intolerance and allergies. Alternative diets: macrobiotics and vegetarianism. Alternative diets: raw food, fruitarian and dissociated diets. How about some organic food? |

Moduli 2 - 3: Settembre, Ottobre, Novembre, Dicembre (36 ore)

Moduli 4 - 5: Gennaio, Febbraio, Marzo, Aprile (40 ore)

Modulo e ripasso generale: Maggio, Giugno (15 ore)

LA DOCENTE
Anna Maria Centurioni

DISCIPLINA: MATEMATICA

DOCENTE: TEGLIELLI LEONARDO

| 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, del libro di testo, di appunti forniti dall'insegnante per semplificare gli aspetti teorici della disciplina, di schede di esercizi per l'attività di recupero e/o consolidamento, della LIM e della piattaforma social education di Edmodo

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 due verifiche scritte, di cui una data dalla parte di matematica della simulazione della terza prova del giorno 16 dicembre 2016. Sono state effettuate poi due verifiche orali

Entro la fine del secondo quadrimestre verranno svolte un'altra verifica scritta di tipo tradizionale e varie verifiche orali, tramite interrogazione. Inoltre gli alunni saranno valutati tramite lavori assegnati a casa.

Criteri di valutazione

| | |
|-----|---|
| 0-2 | VOTO NULLO. Verifica orale: Rifiuto del dialogo educativo, l'alunno si sottrae volontariamente alla verifica. Verifica scritta: consegna in |
| 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 1. (settembre - 5 ore)

Disequazioni.

Studio del segno di binomi di primo grado e trinomi di secondo grado. Segno di frazioni algebriche. Disequazioni Risoluzione di equazioni e di primo e secondo grado intere e fratte. Sistemi di disequazioni.

MODULO 2. (ottobre/novembre - 13 ore)

Concetto di funzione.

Il concetto di funzione. Classificazione delle funzioni. Dominio e codominio di una funzione. Grafico di una funzione. L'iperbole equilatera. La funzione esponenziale e logaritmica.

MODULO 3. (novembre/dicembre – 10 ore)

Segno di una funzione

Determinazione degli intervalli di positività e di negatività di una funzione. Intersezioni con gli assi cartesiani.

MODULO 4. (dicembre/marzo 36 ore)

Limiti delle funzioni di una variabile, asintoti e grafico probabile di una funzione

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. Gli asintoti. Il grafico probabile di funzioni razionali fratte.

MODULO 5. (marzo/giugno 24 ore)

Funzioni continue. Grafico probabile di una funzione.

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. Punti di discontinuità di prima, seconda e terza specie.

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.

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 nell'esposizione dei concetti e delle definizioni con l'utilizzo del corretto linguaggio specifico.

Il docente
Leonardo Teglielli

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

DOCENTE: NADIA RICCHIGIANI

Obiettivi cognitivi

| Obiettivi programmati | Raggiunti da | | | |
|--|--------------|-------------|------|--------|
| | tutti | maggioranza | metà | alcuni |
| Conoscere le caratteristiche del mercato turistico e analizzarne le dinamiche | | X | | |
| Conoscere e saper utilizzare le tecniche di marketing turistico | | X | | |
| Conoscere le fasi e le procedure di redazione di un business plan | | X | | |
| Conoscere le filiere agro alimentari e i prodotti a chilometro zero | | X | | |
| Conoscere e saper analizzare le abitudini alimentari e l'economia del territorio | | X | | |
| Conoscere e saper individuare le norme e le procedure per la tracciabilità dei prodotti | | X | | |
| Rielaborazione dei contenuti acquisiti in modo autonomo e personale sia in forma orale che scritta e formulazione di un proprio personale giudizio sui testi esaminati | | | | X |

Contenuti disciplinari

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

Metodologia

Tenuto conto degli obiettivi prestabiliti ed in relazione agli argomenti via, via proposti è stata utilizzata una metodologia il più possibile flessibile e diversificata; alternando, pertanto, i seguenti metodi quali:

- Lezione frontale, nel momento introduttivo della lezione con l'ausilio di mappe concettuali, schemi e appunti
- Lezione partecipata, di tipo interattivo finalizzata a stimolare l'interesse, la partecipazione ed alternando discussione libera e guidata
- Lavoro di gruppo
- Problem – solving
- Analisi di casi aziendali
- Apprendimento per scoperta

Strumenti e sussidi

- Libro di testo
- Fotocopie, appunti e mappe concettuali
- Letture da riviste e quotidiani
- Materiali tratti da internet
- Documenti

Tipologia delle prove di verifica

- Verifiche in itinere o formative (non seguite dal voto) frequenti allo scopo di controllare la corretta acquisizione dei concetti ed eventualmente correggere in corso eventuali distorsioni presentatisi nel processo di apprendimento.
- Verifiche sommative (oggettive) dirette a valutare i risultati ottenuti ed il raggiungimento degli obiettivi prefissati scritte ed orali.

Saranno utilizzate le seguenti tipologie di verifiche per la valutazione del profitto individuale:

- Colloquio orale
- Quesiti a risposta aperta
- casi aziendali

Criteria di valutazione (esempio)

| | |
|-----|--|
| 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

LE NUOVE DINAMICHE DEL MERCATO TURISTICO

(tempi di svolgimento: settembre - ottobre n. 20 ore)

- Turismo, mercato turistico e tendenze di mercato
- Domanda turistica e offerta turistica
- Turismo sostenibile
- Turismo integrato

MODULO II

TECNICHE DI MARKETING TURISTICO E WEB MARKETING

(tempi di svolgimento: ottobre - gennaio, n. 47 ore)

- Il marketing aspetti generali
- Il marketing management
- L'analisi del macro e micro ambiente
- La ricerca di marketing
- La segmentazione del mercato
- Targeting e posizionamento
- Il marketing mix
- Pianificazione di marketing
- Il web marketing
- Il marketing turismo integrato
- Il marketing della destinazione turistica

MODULO III

BUSINESS PLAN E GESTIONE STRATEGICA

(tempi di svolgimento: gennaio - marzo, n. 38 ore)

- Business idea e gestione strategica
- Il business plan: elementi, destinatari, contenuto
- L'analisi economico - finanziaria
- La gestione dell'impresa e la pianificazione (strategica e operativa)

MODULO IV

LE FILIERE AGROALIMENTARI E I PRODOTTI A CHILOMETRO ZERO

(tempi di svolgimento: marzo- aprile, n. 20 ore)

- Le filiere agroalimentari
- La classificazione delle filiere

- Caratteristiche della filiera lunga e corta
- Forme di commercializzazione della filiera corta
- I prodotti a chilometro zero

MODULO V

ABITUDINI ALIMENTARI ED ECONOMIA DEL TERRITORIO

(tempi di svolgimento: aprile, n. 6 ore)

- Il modello alimentare tradizionale
- I fattori socio-economici
- I cambiamenti delle abitudini alimentari in Italia

MODULO VI

LA TRACCIABILITA' DEI PRODOTTI: PROCEDURE E NORMATIVE

(tempi di svolgimento: maggio - giugno, n. 30 ore)

- La qualità
- La qualità nell'alimentazione
- La rintracciabilità dei prodotti agroalimentari
- Progettare un sistema di tracciabilità
- La normativa comunitaria e nazionale
- Le normative sulla rintracciabilità: lo standard UNI EN ISO 22005-2008

Il docente
Nadia Rocchigiani

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI

DOCENTE: MAJA MATTEUCCI

Obiettivi cognitivi

| Obiettivi programmati | Raggiunti da | | | |
|---|--------------|-------------|------|--------|
| | tutti | maggioranza | metà | alcuni |
| Conoscenza del metodo scientifico, del concetto di ripetibilità e della correlazione tra innovazioni scientifiche ed avanzamento tecnologico nel campo delle scienze alimentari. | | X | | |
| Conoscenza della legislazione specialistica, dei siti di divulgazione scientifica, delle riviste e degli enti di ricerca più attendibili che monitorano l'attività di scienza degli alimenti. | | | X | |
| Conoscenza dei temi fondanti della disciplina: microbiologia, dietologia, dietoterapia, cultura e religione, frodi alimentari e responsabilità dell'operatore. | | X | | |
| Capacità di filtrare l'informazione scientifica relativa alle scienze degli alimenti e capacità di utilizzare con i testi di divulgazione scientifica e dei manuali tecnici dell'operatore di settore. | | | | X |
| Capacità di misurare la qualità generale dell'alimento, di affrontare delle scelte etiche e sicure nel proprio lavoro, di saper valutare l'importanza del proprio ruolo di operatore nella gestione dei rischi. Capacità di organizzare un piano di autocontrollo. | | | X | |
| Rielaborazione dei contenuti acquisiti in modo autonomo e personale sia in forma orale che scritta e formulazione di un proprio personale giudizio sugli argomenti trattati. | | X | | |

Contenuti disciplinari

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

Metodologia: lezioni frontali, costruzione di mappe concettuali da parte del docente e da parte dei discenti, libro di testo e testi autentici: altri libri, articoli di riviste scientifiche e siti di settore, in particolare "Le Scienze", ENEA, CNR, EFSA. Studio assistito: conversazioni guidate, potenziamento, lavori di gruppo, verifiche di gruppo, tecniche didattiche: "flipped classroom" e "Peer to peer". Costruzione, gestione e condivisione di cartella condivise di Dropbox e One Drive, appunti su One Note.

Strumenti e sussidi: File audio forniti dal libro di testo, presentazioni in PPT, interrogazioni simulate in mp3, video, documentari (Rai Storia ed ENEA) per la contaminazione da Radionuclidi, mappe concettuali stampate o condivise anche su piattaforme on line. Costruzione di cartelle condivise su Dropbox con il programma completo fornito in libro digitale, in PPT ed in file audio.

Tipologia delle prove di verifica: verifiche orali, singole e di gruppo, sul programma svolto o su approfondimenti non svolti dal docente ma dagli alunni (flipped classroom), con cadenza mensile.

Verifiche scritte a cadenza mensile: strutturate e semi-strutturate (scelta multipla e vero/falso con motivazione della risposta), comprensioni del testo, prove esperte e

verifiche delle competenze acquisite, domande a risposta a aperta e temi ad argomento scientifico, provenienti dagli esami di Stato degli anni precedenti, due simulazioni di seconda prova per cui è stata utilizzata la griglia in allegato (utilizzata per tutto l'arco dell'anno).

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, la capacità di organizzare lo studio ed il lavoro di gruppo, l'acquisizione di professionalità.

PROGRAMMA SVOLTO

SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI

Modulo I Contaminazione alimentare: (settembre - dicembre 24 ore) ; igiene e sicurezza.

Unità di apprendimento: Tipi di contaminazione chimica, fisica e biologica: fattori antinutrizionali, ammine biogene, micotossine, fito e zoofarmaci, imballaggi, metalli pesanti e radionuclidi (approfondimento su Chernobyl e Fukushima); modalità di contaminazione, microrganismi e rischio biologico, prioni, virus e batteri (approfondimento BSE), tossinfezioni alimentari: salmonella, epatite, botulino, rotavirus, micotossine ed approfondimento sulle parassitosi a contaminazione oro-fecale: tenia, amebiasi ed anisakis. Riepilogo regole del piano HACCP, descrizione dei CP e dei CCP relativi al rischio di contaminazione. Frodi alimentari commerciali e sanitarie: approfondimento su adulterazione, sofisticazione, alterazione, contraffazione.

Conoscenze: Conoscere e saper classificare e distinguere le principali contaminazioni alimentari. Conoscere le fonti, le cause e le attività che mettono a rischio la sicurezza di un prodotto e del consumatore. Malattie metaboliche corrispondenti, CP e CCP del piano di autocontrollo correlati ai vari tipi di contaminazione. Modalità di prevenzione.

Competenze: Saper riconoscere le attività a rischio di contaminazione e gli alimenti a rischio di frode, ed individuare a che altezza della filiera alimentare possa avvenire la contaminazione. Saper individuare, gestire e correggere questi punti nel piano di autocontrollo.

Modulo II Biotecnologie e nuove tendenze di filiera (OGM, transgeni, novel food, simbiotici), additivi e coadiuvanti tecnologici (dicembre – gennaio; 12 ore)

Unità di apprendimento: nuove tendenze di filiera e nuove tendenze alimentari, OGM (approfondimento discussione tesi e antitesi), novel food, alimenti naturalmente funzionali, cibi arricchiti ed alleggeriti, cibi per categorie speciali (approfondimento sugli alimenti per celiaci), prebiotici, probiotici e simbiotici (approfondimento sul funzionamento della flora intestinale e della competizione tra ceppi batterici), legislazione sui novel food; additivi e coadiuvanti tecnologici e legislazione correlata.

Conoscenze: Conoscere e saper classificare e distinguere le nuove tendenze di filiera, i cibi OGM e gli alimenti funzionali. Conoscere la legislazione che li regola ed le opinioni scientifiche in proposito, a sostegno e contrarie.

Competenze: Saper riconoscere questi cibi, la correttezza dell'etichetta che li accompagna, il rispetto della legislazione opportuna.

Modulo III Reazioni avverse al cibo, dietologia e dietoterapia. (marzo, aprile, maggio; 24 ore)

Unità di apprendimento: reazioni avverse al cibo tossiche e non tossiche, fattori antinutrizionali, cenni di immunologia: funzionamento di base del sistema immunitario, allergeni e anticorpi; allergie ed intolleranze alimentari, malattie enzimatiche come fenilchetonuria e favismo: approfondimento su celiachia ed intolleranza al lattosio, legislazione sugli allergeni. Dietologia, dietoterapia e dietetica, cenni storici ed evoluzione della scienza della nutrizione, piramide alimentare: nascita e sviluppo; diete nelle fasi fisiologiche (gravidanza, allattamento, neonato, bambino, adolescente, adulto, sportivo ed anziano) e stili alimentari: dieta mediterranea, vegetariana, vegana, macrobiotica, e diete minori (dimagranti, iperproteiche, cronodieta...); dietoterapia: malattie legate all'alimentazione, studio e diete correlate ad obesità, ipertensione e malattie

cardiovascolari, diabete, disturbi dell'apparato gastrointestinale, sindrome metabolica e tumori. Disturbi alimentari: anoressia e bulimia. LARN

Conoscenze: Conoscere cause ed alimenti coinvolti nelle reazioni avverse al cibo, e la legislazione correlata. Conoscere il concetto di dieta, dietologia, dietetica e dietoterapia, le età fisiologiche e le diete correlate. Comprendere il cambiamento delle esigenze personali e collettive in funzione dell'età, del lavoro e dello stato di salute. Comprendere la funzione delle piramidi alimentari e di una dieta bilanciata. Conoscere l'importanza dell'alimentazione nelle malattie ed in particolari in quelle dell'apparato digerente, cardiovascolare, nei disturbi metabolici, nell'obesità e nei disturbi del comportamento alimentare (anoressia e bulimia).

Competenze: Saper riconoscere questi cibi, la correttezza dell'etichetta che li accompagna, il rispetto della legislazione opportuna. Saper proporre una dieta equilibrata per le varie tipologie di esigenze: fasce d'età, stati fisiologici particolari ed in caso di disturbi e malattie croniche.

Modulo IV Globalizzazione, culture e religioni. (durante tutto l'anno in incontri monotematici, maggio, 4 ore svolte; le ultime 10 ore verranno svolte su approfondimenti del modulo III e IV)

Unità di apprendimento: Tendenze, innovazioni e storia dell'alimentazione, impronta ecologica e piramide rovesciata, slow food e fast food, street food, cibi a calorie vuote, relazione tra cibo e religione (precetti alimentari nelle grandi religioni: cristianesimo, islamismo ed ebraismo. Cenni di cucina molecolare, nascita, storia e manifesto di Adrià, all'interno del progetto "Chimica in laboratorio di cucina e sala".

Conoscenze: Conoscere dettagliatamente il significato di impronta ecologica, fast food e slow food, km 0, coltivazione di tipo biologico, biodinamico, e sostenibilità. Conoscere le consuetudini alimentari delle diverse religioni. Conoscere le basi storiche di scienze degli alimenti e saper fare dei confronti storico-culturali.

Competenze: Prendere coscienza del concetto di impronta ecologica e di quanto le scelte alimentari pesino sull'economia e sulla salute pubblica. Prendere coscienza della diversità culturale e della necessità di conoscere la storia e la cultura dell'alimentazione nel mondo.

Saranno concluse entro la fine del mese di maggio 11 ore di potenziamento per entrambe le quinte.

L'insegnante

Matteucci Maya

DISCIPLINA: LABORATORIO DI CUCINA

DOCENTE: GIUSEPPINA RAGGIO

| Obiettivi programmati | Raggiunti da | | | |
|---|--------------|-------------|------|--------|
| | tutti | maggioranza | metà | alcuni |
| Lavoro o studio sotto la supervisione 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 | | |
| Il sistema Haccp ed il manuale di autocontrollo igienico-sanitario | | x | | |
| Elabora, propone e trasforma i prodotti in modo autonomo, per la realizzazione di un menu. | | | x | |
| Preparare e disporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche | | | x | |
| Riconosce e segue le procedure di base per realizzare piatti. | | x | | |
| Controllare ed utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico e gastronomico | | | x | |
| 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 | |
| Elabora 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.

Criteria di valutazione prova orale

| VOTO | GIUDIZIO | CONOSCENZE | COMPETENZE E RIELABOAZIONE PERSONALE | 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 appropriati |
| 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 |

| Criteria di valutazione prova pratica | MATERIA: CUCINA |
|---|------------------------|
| Argomento di valutazione | Punteggio |
| Divisa di servizio (ordine e pulizia) | Da 1 a 30 |
| Rispetto delle norme (igieniche e di sicurezza) | Da 31 a 40 |
| Mise en place del posto di lavoro (ordine e pulizia) | Da 41 a 50 |
| Comportamento con i compagni e collaborazione nell'attività pratica | Da 51 a 60 |
| Conoscenza dell'attività da svolgere in laboratorio | Da 51 a 60 |
| Manualità e precisione nello svolgimento dell'attività pratica | Da 51 a 60 |
| Punteggio parziale (su 300) | |
| Valutazione finale = (punteggio parziale)/30 | |

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
DISCIPLINA: LABORATORIO DI CUCINA

- 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**
 - I 14 allergeni obbligatori
 - 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: Ottobre – Aprile (64 ore)

Modulo 1: Maggio - Giugno (20 ore)

Moduli 2-3-4: Settembre - Ottobre (8 ore)

Moduli 5-6: Novembre - Dicembre - Gennaio (4 ore)

Modulo 7: Aprile (2 ore)

Osservazioni

La classe è abbastanza omogenea, nel laboratorio di cucina viene utilizzato il metodo del cooperative learning e del problem solving. Le lezioni sono state seguite e recepite in maniera accettabile. Le difficoltà, ad eccezione di pochi, si sono riscontrate nell' esposizione dei concetti e delle definizioni con l'utilizzo del corretto linguaggio specifico. La maggior parte degli allievi ha raggiunto nell'organizzazione del lavoro nel laboratorio di cucina, una discreta autonomia.

Il docente
Giuseppina Raggio

DISCIPLINA: LABORATORIO DI SALA E VENDITA
DOCENTE: BORRI GABRIELE

| Obiettivi programmati | Raggiunti da | | | |
|---|--------------|-------------|------|--------|
| | tutti | maggioranza | metà | alcuni |
| Lavoro o studio sotto la supervisione 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 sala-bar e delle principali operazioni di servizio. | | X | | |
| Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti | | X | | |
| Il sistema Haccp ed il manuale di autocontrollo igienico-sanitario | | X | | |
| Elabora, propone e trasforma i prodotti in modo autonomo. | | | X | |
| Riconosce e segue le procedure di base per realizzare degli elaborati di sala e bar | | | X | |
| Controllare ed utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico e gastronomico | | | X | |
| Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici | | X | | |
| Assumere la responsabilità di portare a termine compiti nell'ambito del lavoro o dello studio. | | | X | |
| Simulare la realizzazione di buffet e banchetti. | | X | | |

Contenuti disciplinari

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

Metodologia

L'impostazione metodologica è quella che, dall'accertamento della formazione di base degli studenti, consente di sviluppare il senso della problematicità del sapere e della autonomia degli allievi coinvolti individualmente e in gruppo.

Essa propone la realtà come problema aperto e la cultura come processo attivo di conquista del sapere, secondo la seguente articolazione del lavoro:

- Percezione del fenomeno e della sua problematicità;
- Analisi del problema in tutti i suoi aspetti strutturali e formali, nei suoi collegamenti orizzontali e trasversali, capacità di operare collegamenti, di simulare fenomeni;
- Comprensione, soluzione, e valutazione del problema.

Lo svolgimento dell'attività didattica privilegia le seguenti tecniche o procedure:

- *discussione interattiva*, con contributi di inter-pluridisciplinarietà, per la presentazione dell'argomento;
- *lezione frontale*, per la trasmissione dei saperi;

- *problem- solving*, per l'analisi di situazioni complesse o in contesti non usuali;
- *lezione in laboratorio*, per l'utilizzo della strumentazione speciale e per le applicazioni pratiche (secondo le risorse disponibili);

Strumenti e sussidi

Libro di testo, audiovisivi, grafici e tabelle, materiale informativo tratto da quotidiani o riviste, utilizzo di altri testi specifici, materiale multimediale e ricerca con Internet, uso dei laboratori e delle attrezzature specifiche. Partecipazione a seminari e convegni
Libro di testo Le Monnier Scuola Master Lab, A. Faracca, E. Galiè, A Capriotti, T. Ficcadenti sala e vendita per il quinto anno.

Tipologia delle prove di verifica

prove strutturate, semi strutturate; prove orali.

| VOTO | GIUDIZIO | CONOSCENZE | COMPETENZE E RIELABOAZIONE PERSONALE | 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 appropriati |
| 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

DISCIPLINA: LABORATORIO DI SALA E VENDITA

1. Ripasso argomenti anno precedente
 - Classificazione delle strutture Alberghiere
 - Le figure professionali
2. La caffetteria
3. Il vino
4. Il menù
5. Prodotti tipici dop e igp, Nazionali
6. Attività laboratoriali

Modulo 1: Settembre - Ottobre (8 ore)

Moduli 2-3 : Novembre - Febbraio (10 ore)

Modulo 4: Febbraio – Marzo (8 ore)

Modulo 5: Gennaio – Aprile (16 ore)

Modulo 6: Marzo – Maggio (10 ore)

Osservazioni

La classe ha raggiunto, in generale, un sufficiente livello di conoscenze degli argomenti trattati; alcuni alunni conoscono in modo discreto l'organizzazione ristorativa, pochi altri hanno approfondito la disciplina raggiungendo un buon livello nella comprensione dei testi e delle modalità di organizzazione e gestione di un 'attività ristorativa.

Il docente
Borri Gabriele

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, purchè 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.

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 DISCIPLINA: FRANCESE

Modulo I h 28

- 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 h30

- 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 h 33

- 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
- La pyramide alimentaire
- Les infections alimentaires

Osservazioni:

Il programma preventivato all'inizio dell'anno è stato terminato con qualche difficoltà a causa dello scarso impegno e interesse dimostrato da alcuni alunni della classe.

L'attenzione e la partecipazione degli allievi nei confronti dell'attività didattica sono state nel complesso sufficienti, così come la motivazione e l'interesse per la disciplina, più evidenti in vista delle prove di verifica. Quattro alunne si sono distinte durante l'intero anno scolastico per la loro partecipazione e il loro impegno nei confronti della lingua francese. La loro attitudine verso la materia e le sue applicazioni è discreta, il loro livello di conoscenza e competenze è nel complesso soddisfacente. Rendimenti appena sufficienti sono stati raggiunti dal resto della classe, ad eccezione di quattro allievi che a causa di uno scarso impegno, di continue assenze e di uno studio superficiale, non hanno ancora ottenuto livelli sufficienti di conoscenze e competenze.

Il Docente
Donati Gabriella

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE

DOCENTE: ENRICO AGOSTINI

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 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 | | |

Contenuti disciplinari

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

Metodologia: Nel corso dell'ultimo anno le attività nelle lezioni hanno teso alla ricerca progressiva del miglioramento delle capacità condizionali ed all'affinamento dell'immagine del corpo finalizzato al miglioramento della coordinazione generale.

L'insegnamento è avvenuto in maniera comunicativa ed esplicativa, con spiegazioni orali e pratiche, ma ha teso anche a far intervenire attivamente gli studenti nella lezione; infatti l'apporto personale di ognuno è andato ad arricchire e rendere più interessanti le lezioni.

L'insegnante ha utilizzato sempre un gergo tecnico inerente agli esercizi svolti, assicurandosi che il gruppo abbia compreso ed assimilato.

L'attività sportiva vera e propria, poi, ha teso al divertimento e all'assunzione di ruoli e responsabilità e non è stata competitiva.

Sono state proposte sistematicamente attività di verifica e valutazione.

Strumenti e sussidi: Per lo svolgimento delle lezioni è stata utilizzata la palestra dell'Istituto ed il piazzale antistante la palestra e tutti i grandi e piccoli attrezzi in dotazione.

Tipologia delle prove di verifica: Sono stati valutati la partecipazione, l'impegno e l'attenzione durante le lezioni.

Inoltre sono state sottoposte a valutazione le capacità e le abilità motorie in maniera oggettiva, con test e prove che hanno tenuto conto della situazione di partenza.

Infine sono rientrati 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.

Criteria 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 SCIENZE MOTORIE

La lezione di Ed. Fisica (4 ore)

- Struttura della lezione
- Il riscaldamento
- Il defaticamento

Le capacità motorie nello sport (8 ore)

- 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 (12 ore)

- Fondamentali: palleggio, bagher, battuta
- Regole della partita
- Schemi di gioco

Il basket (4 ore)

- Fondamentali: palleggio, passaggio, tiro a canestro
- Regole generali

Il baseball (4 ore)

- Fondamentali
- Regole generali

Il calcio a 5 (5 ore)

- Fondamentali
- Regole generali

Elementi di fisiologia (7 ore)

- L' apparato cardio respiratorio: anatomia e funzioni
- Il meccanismo aerobico: cenni di fisiologia, esercizi
- La forza: cenni di fisiologia della contrazione muscolare, attività specifiche
- L'apparato osseo e muscolare
- Anatomia funzionale dei muscoli estensori

Educazione alla legalità (2 ore)

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

Il docente

•
Enrico Agostini

DISCIPLINA: INSEGNAMENTO RELIGIONE CATTOLICA (IRC)
DOCENTE: MARIA ANTONELLA SOLARI (settembre/marzo)
CESARE CASOLA (marzo/giugno)

OBIETTIVI COGNITIVI:

| Obiettivi programmati raggiunti da: | tutti | maggioranz a | metà | alcuni |
|---|--------------|-------------------------|-------------|---------------|
| Religione, culto e simbologia. | X | | | |
| Ruolo della religione nella società contemporanea: secolarizzazione, pluralismo, nuovi fermenti religiosi e globalizzazione. | X | | | |
| Superamento di forme di intolleranza e potenziamento del senso di responsabilità, autocontrollo, autonomia | X | | | |
| Il ruolo della Religione nella vita quotidiana. | 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. Il contributo sociale di papa Francesco. | X | | | |
| L'ermeneutica cristiana nella vita quotidiana della propria nazione e di quelle del mondo. | X | | | |

CONTENUTI DISCIPLINARI

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

METODOLOGIA

Il metodo induttivo permette all'alunno di giungere alla costruzione dei processi di conoscenza partendo dalla contestualizzazione della propria esperienza per cui la spiegazione e l'analisi dei contenuti come il dialogo educativo privilegia la problematizzazione e la ricerca. Il docente crea un clima di apertura e dialogo in cui ciascun alunno è stimolato a partecipare al dialogo educativo ed apportare così il proprio contributo.

STRUMENTI E SUSSIDI

Libro di testo in adozione. La sacra Bibbia. Documenti magisteriali della Chiesa. Visione di filmati e di materiale multimediale.

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA

Prove orali.

CRITERI DI VALUTAZIONE

| | |
|------------------------|--|
| 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 |

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 SVOLTO

MOD.1 – SETTEMBRE – OTTOBRE. ORE 6

- ✓ Fede e fedi nell'esperienza religiosa umana.
- ✓ Le principali religioni della modernità: i testimoni di Geova.
- ✓ La simbolica religiosa dei luoghi di culto nelle fedi monoteiste.

MOD.2 – NOVEMBRE – DICEMBRE ORE 6

- ✓ La religione ed il culto orientale.
- ✓ Simbologie e significati.
- ✓ Il Mistero del Natale e dell'Incarnazione divina.

MOD.3 – GENNAIO ORE 4

- ✓ L'insegnamento della Chiesa sulla vita, il matrimonio e la famiglia.
- ✓ Il matrimonio ebraico e cristiano
- ✓ La vita come dono
- ✓ La famiglia patriarcale e nucleare nella società contadino-agricola e industriale

MOD.4 – FEBBRAIO – APRILE ORE 12

- ✓ Il dialogo ecumenico e il suo contributo per la pace fra i popoli.
- ✓ La conoscenza culturale come forza per giungere alla tolleranza, alla solidarietà, all'empatia tra popoli diversi.
- ✓ La Pasqua Cristiana come mistero di passaggio.

MOD.5 – MAGGIO – GIUGNO ORE 5

- ✓ Visione di filmati e materiale multimediale sul contributo di Papa Francesco nella vita sociale, economica e politica del pianeta.
- ✓ Dialogo comune su temi inerenti il futuro prossimo dopo la conclusione del percorso di studi superiori. Ansie, incertezze, modalità di approccio alle scelte che verranno.

OSSERVAZIONI GENERALI FINALI

La classe ha mostrato un più che buon interesse per gli argomenti svolti. Si evidenzia per tutti gli allievi una partecipazione attiva alle lezioni ed un'ottimo spirito costruttivo nella gestione del dialogo e dell'argomentazione.

I DOCENTI

Maria Antonella Solari

Cesare Casola

CAP. 3 - SIMULAZIONI DELLE PROVE D'ESAME

3.1. Calendario delle simulazioni

la classe ha effettuato una simulazione della seconda prova scritta il 29 marzo 2017. È prevista una ulteriore simulazione pr il 24 maggio.

Per quanto riguarda la terza prova, sono state effettuate tre simulazioni:

16 dicembre 2016

13 marzo 2017

5 maggio 2017

3.2. Simulazioni di terza prova

CANDIDATO (cognome nome) _____

Commissione XXXXXXXXX - Classe 5° SEZ. B ENOGASTRONOMICO

ESAMI DI STATO CONCLUSIVI
DEI CORSI DI STUDI DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
Anno Scolastico 2016/2017
ISIS "DEL ROSSO-DA VERRAZZANO"- PORTO SANTO STEFANO

ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI ENOGASTRONOMICI E OSPITALITA'
ALBERGHIERA
ORBETELLO

Commissione XXXXXXXXX - Classe 5° SEZ. B ENOGASTRONOMICO

SIMULAZIONE TERZA PROVA

DATA 16/12/2016

Tipologia B

Tempo assegnato per la prova: 120 minuti

DISCIPLINE:

INGLESE

LABORATORIO DI CUCINA

**DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA
RICETTIVA**

MATEMATICA

NOTE PER LA COMPILAZIONE:

All'interno del presente fascicolo vengono presentati 12 quesiti a risposta aperta, 3 per ogni materia, sul programma svolto durante il corrente anno scolastico.

Per ogni quesito a risposta usufruire del numero di righe indicate (massimo 8 righe)

Al termine della prova il candidato dovrà apporre la propria firma su ogni foglio.

Strumenti consentiti: dizionario di lingua Inglese, Dizionario di Italiano.

CANDIDATO (cognome nome) _____

IL PRESIDENTE

I COMMISSARI:

CANDIDATO (cognome nome) _____
Commissione XXXXXXXXX – Classe 5° SEZ. B ENOGASTRONOMICO

MATERIA: INGLESE

1) What is the relationship between "green restaurants" and the environment?

2) Write about the healthy cooking fats for food.

3) Explain the several ways for cooking meat.

CANDIDATO (cognome nome) _____
Commissione XXXXXXXXX - Classe 5° SEZ. B ENOGASTRONOMICO

MATERIA: LABORATORIO DI CUCINA

1) COSA SIGNIFICANO I GLI ACRONIMI DOP – IGP – PAT – STG?

2) ILLUSTRARE LE CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI A KILOMETRO ZERO.

3) QUALI SONO I PRINCIPALI VANTAGGI DELLA FILIERA CORTA?

CANDIDATO (cognome nome) _____
Commissione XXXXXXXXX - Classe 5° SEZ. B ENOGASTRONOMICO

MATERIA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

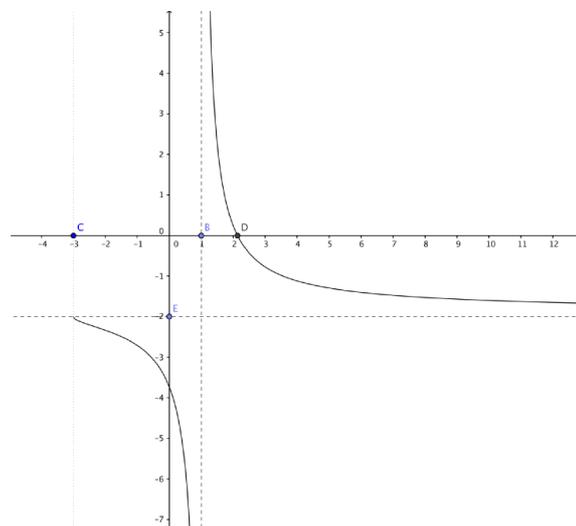
1) Spiegare cosa si intende per domanda turistica ed evidenziarne le caratteristiche.

2) Definire il processo di segmentazione del mercato soffermandosi sulle strategie di selezione del segmento.

3) Dopo aver spiegato l'importanza della politica del prezzo e individuato gli obiettivi che essa persegue, spiegare il metodo del cost plus pricing.

MATERIA: MATEMATICA

1) Osserva il grafico della seguente funzione. Quindi indica il suo dominio, gli intervalli in cui è positiva e negativa, i valori in cui è nulla, scrivi le equazioni degli asintoti specificandone il tipo.



2) Data la funzione $f(x) = \frac{\sqrt{2+7x} - \sqrt{5-x}}{4-2x}$, indicane il tipo e come si determina il suo dominio.

3) Illustra la classificazione delle funzioni fornendo anche alcuni esempi a riguardo.

ESAMI DI STATO CONCLUSIVI
DEI CORSI DI STUDI DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
Anno Scolastico 2016/2017
ISIS "DEL ROSSO-DA VERRAZZANO"- PORTO SANTO STEFANO

ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI ENOGASTRONOMICI E OSPITALITA'
ALBERGHIERA
ORBETELLO

Commissione XXXXXXXXX - Classe 5° SEZ. B ENOGASTRONOMICO

SIMULAZIONE TERZA PROVA

DATA 13/3/2017

Tipologia B

Tempo assegnato per la prova: 120 minuti

DISCIPLINE:

INGLESE

LABORATORIO DI CUCINA

**DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA
RICETTIVA**

FRANCESE

NOTE PER LA COMPILAZIONE:

All'interno del presente fascicolo vengono presentati 12 quesiti a risposta aperta, 3 per ogni materia, sul programma svolto durante il corrente anno scolastico.

Per ogni quesito a risposta usufruire del numero di righe indicate (massimo 8 righe)

Al termine della prova il candidato dovrà apporre la propria firma su ogni foglio.

Strumenti consentiti: dizionario di lingua Inglese, Dizionario di Italiano.

CANDIDATO (cognome nome) _____

IL PRESIDENTE

I COMMISSARI:

CANDIDATO (cognome nome) _____

Commissione XXXXXXXXX - Classe 5° SEZ. B ENOGASTRONOMICO

MATERIA: INGLESE

1) Which are the advantages of locally sourced products?

2) Write about the main important pulses and explain their nutritional characteristics.

3) What are the food preservation techniques that you know?

CANDIDATO (cognome nome) _____

Commissione XXXXXXXXX - Classe 5° SEZ. B ENOGASTRONOMICO

MATERIA: LABORATORIO DI CUCINA

1) CHE COSA E' LA CELIACHIA?

2) PERCHE' ALCUNE PERSONE SOFFRONO DI INTOLLERANZA AL LATTOSIO?

3) QUALI SONO I TRE MODELLI VEGETARIANI?

CANDIDATO (cognome nome) _____

Commissione XXXXXXXXX - Classe 5° SEZ. B ENOGASTRONOMICO

MATERIA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

1) Cosa sono i Sistemi turistici locali?

2) Dopo aver spiegato la differenza tra i concetti di pianificazione e programmazione in azienda, si descrivano le fasi del processo di pianificazione.

3) Cos'è la matrice PEST?

CANDIDATO (cognome nome) _____

Commissione XXXXXXXXX - Classe 5° SEZ. B ENOGASTRONOMICO

MATERIA: FRANCESE

1) Comment peut-on attraper une infection alimentaire?

2) Quelles sont les plus importantes infections d'origine bactérienne?

3) Quelle est la plus importante infection d'origine virale?

ESAMI DI STATO CONCLUSIVI
DEI CORSI DI STUDI DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
Anno Scolastico 2016/2017
ISIS "DEL ROSSO-DA VERRAZZANO"- PORTO SANTO STEFANO

ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI ENOGASTRONOMICI E OSPITALITA'
ALBERGHIERA
ORBETELLO

Commissione XXXXXXXXX - Classe 5° SEZ. B ENOGASTRONOMICO

SIMULAZIONE TERZA PROVA

DATA 5/5/2017

Tipologia B

Tempo assegnato per la prova: 120 minuti

DISCIPLINE:

INGLESE

LABORATORIO DI CUCINA

**DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA
RICETTIVA**

FRANCESE

NOTE PER LA COMPILAZIONE:

All'interno del presente fascicolo vengono presentati 12 quesiti a risposta aperta, 3 per ogni materia, sul programma svolto durante il corrente anno scolastico.

Per ogni quesito a risposta usufruire del numero di righe indicate (massimo 8 righe)

Al termine della prova il candidato dovrà apporre la propria firma su ogni foglio.

Strumenti consentiti: dizionario di lingua Inglese, Dizionario di Italiano.

CANDIDATO (cognome nome) _____

IL PRESIDENTE

I COMMISSARI:

CANDIDATO (cognome nome) _____

Commissione XXXXXXXXX - Classe 5° SEZ. B ENOGASTRONOMICO

MATERIA: INGLESE

1) Sum up the content of the 7th principles of HACCP.

2) Write about the main important measures to combat food contamination.

3) What are the several types of menus you know well?

CANDIDATO (cognome nome) _____

Commissione XXXXXXXXX - Classe 5° SEZ. B ENOGASTRONOMICO

MATERIA: LABORATORIO DI CUCINA

1) CHE COSA SI INTENDE CON IL TERMINE MENU?

2) ILLUSTRATE LE CINQUE TIPOLOGIE DI MENU FISSI NON CONCORDATI.

3) GLI INFORTUNI PIU' COMUNI NELL'AMBIENTE RISTORATIVO.

CANDIDATO (cognome nome) _____

Commissione XXXXXXXXX - Classe 5° SEZ. B ENOGASTRONOMICO

MATERIA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

1) Sintetizzare le attuali tendenze di mercato.

2) Dare una definizione di prodotti a km 0 e spiegare i vantaggi che essi offrono.

3) Spiegare brevemente i fattori che influenzano le abitudini alimentari di un paese.

CANDIDATO (cognome nome) _____

Commissione XXXXXXXXX - Classe 5° SEZ. B ENOGASTRONOMICO

MATERIA: FRANCESE

1) Parlez de la pyramide alimentaire

2) Quels sont les aliments bénéfiques pour la santé?

3) Quels aliments faut-il consommer en petites quantités? Et quelles maladies sont liées à une mauvaise alimentation?

3.3. Griglie utilizzate per la prima prova (una per ciascuna tipologia)

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA

TIPOLOGIA A ANALISI DEL TESTO

CANDIDATO/A _____ CLASSE _____

| 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 | | | | | | |

PUNTEGGIO IN QUINDICESIMI: _____

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

Il voto è stato attribuito

- all'unanimità***
- a maggioranza***

II PRESIDENTE

I COMMISSARI

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA

TIPOLOGIA B REDAZIONE SAGGIO BREVE/ARTICOLO DI GIORNALE

CANDIDATO/A _____ **CLASSE** _____

| 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 | | | | | | |

PUNTEGGIO IN QUINDICESIMI: _____

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

Il voto è stato attribuito

- all'unanimità***
- a maggioranza***

II PRESIDENTE

I COMMISSARI

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA

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

CANDIDATO/A _____ **CLASSE** _____

| 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 | | | | | | |

PUNTEGGIO IN QUINDICESIMI: _____

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

Il voto è stato attribuito

- all'unanimità**
- a maggioranza**

II PRESIDENTE

I COMMISSARI

3.4. Griglia utilizzata per la seconda prova

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

CANDIDATO/A _____ CLASSE _____

| DESCRITTORI | LIVELLI | PUNTEGGIO | PUNTEGGIO MASSIMO | PUNTEGGIO OTTENUTO |
|--|--|-----------|-------------------|--------------------|
| 1. PERTINENZA RISPETTO ALLA RICHIESTA | FUORI TEMA | 1 | 5 | |
| | SI ATTIENE PARZIALMENTE ALLA TRACCIA | 2 | | |
| | RISPETTA LE CONSEGNE | 3 | | |
| | SVILUPPA LA TRACCIA ADEGUATAMENTE | 4 | | |
| | SVILUPPA LA RICHIESTA APPROFONDITAMENTE | 5 | | |
| 2. CONOSCENZA E COMPLETEZZA DEI CONTENUTI | NON CONOSCE I CONTENUTI | 1 | 4 | |
| | CONOSCE PARZIALMENTE I CONTENUTI | 2 | | |
| | CONOSCE ESSENZIALMENTE I CONTENUTI | 3 | | |
| | CONOSCE IN MODO SICURO I CONTENUTI | 4 | | |
| 3. CORRETTEZZA ESPOSITIVA E TERMINOLOGICA | GRAVI E DIFFUSI ERRORI | 1 | 4 | |
| | ESPOSIZIONE INCERTA E TERMINOLOGIA INADEGUATA | 2 | | |
| | ESPOSIZIONE CORRETTA E TERMINOLOGIA ADEGUATA | 3 | | |
| | ESPOSIZIONE FLUIDA E PIENA PADRONANZA DEL LESSICO | 4 | | |
| 4. ELABORAZIONE DEI CONCETTI E APPORTI PERSONALI | SCARSA ELABORAZIONE DEI CONCETTI E CARENTE APPORTO PERSONALE | 1 | 2 | |
| | BUONA ELABORAZIONE DEI CONCETTI E VALIDO APPORTO PERSONALE | 2 | | |

IL PRESIDENTE

I COMMISSARI

3.5. Griglia utilizzata per la terza prova

| ALUNNO | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---------|---|---|--------------------------|---|---|------------------------|---|---|----------|---|---|
| Risposta non data: punti 0,5 | | | INGLESE | | | LABORATORIO DI CUCINA | | | DIRITTO E TEC. AMM. | | | FRANCESE | | |
| | | | 1 | 2 | 3 | 1 | 2 | 3 | 1 | 2 | 3 | 1 | 2 | 3 |
| QUESITO NUMERO: | | | 1 | 2 | 3 | 1 | 2 | 3 | 1 | 2 | 3 | 1 | 2 | 3 |
| 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 gravemente 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, incoerente e disordinata, argomentazioni infondate | 1 | | | | | | | | | | | | |
| | scarsamente efficace, superficiale nelle argomentazioni | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | accettabile, con discreta coerenza e articolazione delle argomentazioni | 3 | | | | | | | | | | | | |
| | Precisa corretta e con ricchezza lessicale | 4 | | | | | | | | | | | | |
| TOTALE SINGOLO QUESITO | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | INGLESE | | | LABORATORIO DI CUCINA | | | DIRITTO E TEC. AMM. | | | FRANCESE | | |
| Totale in quarantacinquesimi per materia | | | | | | | | | | | | | | |
| Totale in quindicesimi per materia = (Totale in quarantacinquesimi/3) | | | | | | | | | | | | | | |
| Media dei risultati nelle quattro materie in quindicesimi | | | | | | | | | | | | | | |

Voto della prova _____/15

I COMMISSARI:

IL PRESIDENTE

3.6. Griglia utilizzata per la simulazione del colloquio

CANDIDATO/A _____ CLASSE _____

| 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 | |
| | | Ottimo | 14 | |
| 3. Organicità e completezza espositiva Capacità di sintesi e di collegamento | 9 punti | Grav. insufficiente | 1 - 4 | |
| | | Insufficiente | 5 | |
| | | Sufficiente | 6 | |
| | | Discreto | 7 | |
| | | Buono | 8 | |
| | | Ottimo | 9 | |

IL PRESIDENTE

I COMMISSARI

3.7. Modalità di svolgimento delle simulazioni per gli alunni con DSA e relative griglie di correzione delle prove.

L'alunno con DSA, ha svolto sempre sia temi di italiano sia la simulazione della seconda prova con l'uso del PC proprio e di mappe autoprodotte. Inoltre all'alunno devono essere necessariamente lette le tracce delle due prove scritte.

Per la terza prova, secondo quanto riportato nel PDP, l'alunno durante tutto l'anno scolastico è stato esonerato dallo svolgimento di prove scritte di lingua francese e inglese, pertanto la parte scritta delle lingue straniere è sostituita, nella terza prova, da una prova orale sulle stesse domande proposte agli altri alunni. Nelle simulazioni, l'alunno ha effettuato le prove orali al termine della parte scritta alla presenza delle docenti di lingua e di altri due insegnanti. Le altre due materie della terza prova sono scritte, e da svolgersi in un tempo equivalente agli altri.

Di seguito sono riportate le griglie di correzione utilizzate per le correzioni della prova di Italiano, della seconda e terza prova.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA

TIPOLOGIA A ANALISI DEL TESTO

CANDIDATO/A _____ CLASSE _____

| DESCRITTORI | PUNTI | |
|---|----------|--|
| 1. Correttezza nell'esposizione | | |
| Organizza il discorso in modo coerente | 2 | |
| Si esprime in modo confuso e disorganico | 1 | |
| 2. Comprensione e interpretazione del testo proposto | | |
| comprende il messaggio nella sua complessità | 4 | |
| sufficiente comprensione del brano | 3 | |
| comprende superficialmente il significato del testo | 2 | |
| non comprende il testo nella sua complessità | 1 | |
| 3. Analisi | | |
| Analisi testuale completa e approfondita | 3 | |
| Analisi testuale completa ma troppo sintetica | 2 | |
| Analisi testuale cui manchi, o sia svolto in modo non efficace, uno dei punti della traccia | 1 | |
| 4. Struttura del testo | | |
| Individua la struttura del testo dando valide spiegazioni | 3 | |
| Sa individuare la struttura del testo fornendo alcune spiegazioni | 2 | |
| Individua solo in parte e in modo poco chiaro la struttura del testo | 1 | |
| 5. Capacità di riflessione e contestualizzazione | | |
| dimostra capacità di riflessione e contestualizza il brano con di riferimenti culturali e approfondimenti personali | 3 | |
| contestualizza in modo adeguato | 2 | |
| scarsi spunti di riflessione e contestualizzazione | 1 | |
| TOTALE | | |

PUNTEGGIO IN QUINDICESIMI: _____

II PRESIDENTE

I COMMISSARI

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA

TIPOLOGIA B REDAZIONE SAGGIO BREVE/ARTICOLO DI GIORNALE

CANDIDATO/A _____ **CLASSE** _____

| DESCRITTORI | PUNTI | |
|--|----------|--|
| 1. Correttezza nell'esposizione | | |
| Organizza il discorso in modo coerente | 2 | |
| Si esprime in modo confuso e disorganico | 1 | |
| 2. Pertinenza alla traccia | | |
| attinente alle consegne della traccia | 2 | |
| scarsa attinenza alle consegne della traccia | 1 | |
| 3. Conoscenza dei contenuti richiesti | | |
| informazioni esaurienti | 4 | |
| Informazioni pertinenti | 3 | |
| informazioni essenziali | 2 | |
| informazioni poco pertinenti ed incomplete | 1 | |
| 4. Comprensione dei documenti forniti e loro uso | | |
| documenti inseriti in modo appropriato | 3 | |
| documenti correttamente citati, dispone i dati in modo ordinato | 2 | |
| documenti scarsamente citati e riadattati in maniera imprecisa | 1 | |
| 5. Capacità di argomentare e far emergere il proprio punto di vista | | |
| argomentazione articolata e capacità di riflessione critica | 4 | |
| buona capacità di argomentazione e riflessione | 3 | |
| argomentazione ordinata e sufficienti spunti di riflessione | 2 | |
| argomentazione spesso assente e interpretazione appena accennata | 1 | |
| TOTALE | | |

PUNTEGGIO IN QUINDICESIMI: _____

II PRESIDENTE

I COMMISSARI

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA

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

CANDIDATO/A _____ **CLASSE** _____

| DESCRITTORI | PUNTI | |
|---|----------|--|
| 1. Correttezza nell'esposizione | | |
| Organizza il discorso in modo coerente | 2 | |
| Si esprime in modo confuso e disorganico | 1 | |
| 2. Pertinenza alla traccia | | |
| pienamente attinente alle consegne della traccia | 3 | |
| parzialmente attinente alla traccia | 2 | |
| scarsa attinenza alle consegne della traccia | 1 | |
| 3. Coerenza dell'elaborato | | |
| sviluppa l'argomento proposto in maniera coerente ed esauriente | 3 | |
| sviluppa l'argomento proposto in modo puntuale | 2 | |
| sviluppa l'argomento proposto in modo parziale e non del tutto coerente | 1 | |
| 4. Tesi ed argomentazione | | |
| costruisce il suo elaborato intorno ad una tesi evidente che sviluppa con un'argomentazione articolata ed organica | 3 | |
| costruisce il suo elaborato intorno ad una tesi congrua e con un'argomentazione sufficiente | 2 | |
| costruisce il suo elaborato intorno ad una tesi non del tutto evidente e con un'argomentazione disorganica e ripetitiva | 1 | |
| 5. Capacità di rielaborazione coerente, critica e personale delle conoscenze | | |
| esprime riflessioni personali motivandole adeguatamente | 3 | |
| esprime riflessioni personali sufficientemente motivate | 2 | |
| scarsi spunti critici, analizza i dati in modo poco significativo | 1 | |
| TOTALE | | |

PUNTEGGIO IN QUINDICESIMI: _____

II PRESIDENTE

I COMMISSARI

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA**SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE****CANDIDATO/A** _____ **CLASSE** _____

| DESCRITTORI | LIVELLI | PUNTEGGIO | PUNTEGGIO MASSIMO | PUNTEGGIO OTTENUTO |
|--|--|-----------|-------------------|--------------------|
| 1. PERTINENZA RISPETTO ALLA RICHIESTA | FUORI TEMA | 1 | 5 | |
| | SI ATTIENE PARZIALMENTE ALLA TRACCIA | 2 | | |
| | RISPETTA LE CONSEGNE | 3 | | |
| | SVILUPPA LA TRACCIA ADEGUATAMENTE | 4 | | |
| | SVILUPPA LA RICHIESTA APPROFONDITAMENTE | 5 | | |
| 2. CONOSCENZA E COMPLETEZZA DEI CONTENUTI | NON CONOSCE I CONTENUTI | 1 | 4 | |
| | CONOSCE PARZIALMENTE I CONTENUTI | 2 | | |
| | CONOSCE ESSENZIALMENTE I CONTENUTI | 3 | | |
| | CONOSCE IN MODO SICURO I CONTENUTI | 4 | | |
| 3. CORRETTEZZA ESPOSITIVA E TERMINOLOGICA | GRAVI E DIFFUSI ERRORI | 1 | 4 | |
| | ESPOSIZIONE INCERTA E TERMINOLOGIA INADEGUATA | 2 | | |
| | ESPOSIZIONE CORRETTA E TERMINOLOGIA ADEGUATA | 3 | | |
| | ESPOSIZIONE FLUIDA E PIENA PADRONANZA DEL LESSICO | 4 | | |
| 4. ELABORAZIONE DEI CONCETTI E APPORTI PERSONALI | SCARSA ELABORAZIONE DEI CONCETTI E CARENTE APPORTO PERSONALE | 1 | 2 | |
| | BUONA ELABORAZIONE DEI CONCETTI E VALIDO APPORTO PERSONALE | 2 | | |

IL PRESIDENTE

I COMMISSARI

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA TERZA PROVA

| ALUNNO | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---------|---|---|--------------------------|---|---|------------------------|---|---|----------|---|---|
| Risposta non data: punti 0,5 | | | INGLESE | | | LABORATORIO DI CUCINA | | | DIRITTO E TEC. AMM. | | | FRANCESE | | |
| QUESITO NUMERO: | | | 1 | 2 | 3 | 1 | 2 | 3 | 1 | 2 | 3 | 1 | 2 | 3 |
| 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 gravemente 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, incoerente e disordinata, argomentazioni infondate | 1 | | | | | | | | | | | | |
| | scarsamente efficace, superficiale nelle argomentazioni | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | accettabile, con discreta coerenza e articolazione delle argomentazioni | 3 | | | | | | | | | | | | |
| | Precisa corretta e con ricchezza lessicale | 4 | | | | | | | | | | | | |
| TOTALE SINGOLO QUESITO | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | INGLESE | | | LABORATORIO DI CUCINA | | | DIRITTO E TEC. AMM. | | | FRANCESE | | |
| Totale in quarantacinquesimi per materia | | | | | | | | | | | | | | |
| Totale in quindicesimi per materia = (Totale in quarantacinquesimi/3) | | | | | | | | | | | | | | |
| Media dei risultati nelle quattro materie in quindicesimi | | | | | | | | | | | | | | |

Voto della prova _____/15

I COMMISSARI:

IL PRESIDENTE

IL CONSIGLIO DI CLASSE

| | |
|--|--|
| Prof. Doriana Rispoli | |
| Prof. Doriana Rispoli | |
| Prof. Leonardo Teglielli | |
| Prof.ssa Gabriella Donati | |
| Prof. Enrico Agostini | |
| Prof.ssa Maria Antonella Solari (Prof. Cesare Casola) | |
| Prof.ssa Nadia Rocchigiani | |
| Prof.ssa Maya Matteucci | |
| Prof.ssa Giuseppina Raggio | |
| Prof.ssa Anna Maria Centurioni | |
| Prof. Gabriele Borri | |
| Prof.ssa Francesca Giomi | |
| Prof.ssa Paola Serio | |

Il Dirigente Scolastico
Prof. Enzo Sbroli