

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 A

Documento del consiglio di classe

Anno scolastico 2016 -2017

Orbetello, 08/05/2016

INDICE

CAP. 1 - SCHEDE INFORMATIVE GENERALI

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

CAP. 2 - SCHEDE INFORMATIVE RELATIVE ALLE DISCIPLINE

2. 1. Elenco delle discipline

CAP. 3 - SIMULAZIONI DELLE PROVE D'ESAME

3. 1. Calendario delle simulazioni
3. 2. Simulazioni di terza prova
3. 3. Criteri di valutazione e griglia utilizzata per la prima prova (una per ciascuna tipologia)
3. 4. Griglia utilizzata per la seconda prova
3. 5. Griglia utilizzate per la terza prova
3. 6. Griglia utilizzata per la simulazione del colloquio
- 3.7 Modalità di svolgimento delle simulazioni per l'alunno alunno 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. Maurizio Vichi
Storia	Prof. Maurizio Vichi
Matematica	Prof.ssa Giulia Velasco
Lingua Francese	Prof.ssa Cinzia Bruni
Educazione Fisica	Prof. Enrico Agostini
Religione	Prof.ssa Maria Antonella Solari Prof. Cesare Casola
Diritto	Prof. Leonardo Toninelli
Scienza e cultura dell'alimentazione	Prof.ssa Maya Matteucci
Cucina	Prof.ssa Giuseppina Raggio
Lingua Inglese	Prof.ssa Patrizia Catalano
Sala e Vendita	Prof.ssa Gabriele Borri
Sostegno	Prof.ssa Alessandra Leone
Sostegno	Prof. Alessio Terni
Sostegno	Prof. Michele Sorrenti

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 A rientra nell'articolazione "*Servizi di sala e vendita*", attraverso la quale gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella

valorizzazione 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: SALA E VENDITA\					
	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	-	-	-	2	2
Laboratorio di servizi gastronomici sala vendita	2	2	6	4	4
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 VA è composta da quindici alunni provenienti da Orbetello e zone limitrofe.

All'interno della classe sono presenti:

1. due alunni che seguono una programmazione individualizzata (PEI) con obiettivi differenziati in tutte le discipline.
2. Un alunno con disturbo specifico dell'apprendimento.

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 scuola è stato complessivamente adeguato.

Gli alunni hanno evidenziato un sufficiente livello di coesione e una buona capacità di lavorare insieme.

La partecipazione al dialogo educativo si è rilevata discreta ed il grado di attenzione quasi sempre adeguato pur manifestando atteggiamenti talvolta poco maturi e superficiali.

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

L'interesse e la partecipazione sono stati nel complesso accettabili, la classe si è dimostrata disponibile all'apprendimento e pronta ad accogliere le diverse proposte didattiche in relazione a quasi tutte le discipline.

Il comportamento è stato sufficientemente corretto sia nei confronti dei docenti che tra gli alunni stessi ed improntato ad una fattiva collaborazione. Soddisfacente l'interesse per le discipline durante le ore di lezione. La frequenza è stata regolare e continua per alcuni alunni, mentre per altri si sono registrate assenze e scarsa attenzione agli orari scolastici.

Gli obiettivi disciplinari e trasversali sono stati complessivamente soddisfatti anche se gli alunni non sono omogenei nelle capacità e nei risultati, infatti una parte degli alunni, motivati ed impegnati, hanno raggiunto livelli buoni se non eccellenti in alcune discipline, altri, per un interesse alterno ed un impegno discontinuo si sono accontentati di raggiungere i livelli minimi della sufficienza.

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

1.3.1. Gli alunni

1. Calin Madalina Petronela
2. Cartoni Tommaso
3. Di Chiara Nicole
4. Fedeli Greta
5. Ferraro Manuel
6. Filiè Brenda
7. Filippini Chiara
8. Magni Piegiulio
9. Mascitti Lucia
10. Menchetti Lorenzo
11. Sabatini Aurora
12. Salvini Giada
13. Scotto Alessandro
14. Solimeno Andrea
15. Tirchi Marta

1.3.2. I docenti

2. MATERIE	III anno	IV anno	V anno
Lingua e letteratura italiana	Vichi	Vichi	Vichi
Lingua inglese	Centurioni	Centurioni	Catalano
Storia	Vichi	Vichi	Vichi
Matematica	Velasco	Velasco	Velasco

Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Toninelli F.	Toninelli F.	Toninelli L.
Scienza e cultura dell'alimentazione	Gentile	Terni	Matteucci
Laboratorio di servizi gastronomici – settore cucina		Raggio	Raggio
Laboratorio di servizi gastronomici sala vendita	Borri	Di Mattia	Borri
Seconda lingua straniera (francese)	Sabatini	Santopietro	Bruni
Scienze motorie e sportive	Borracelli	Borracelli	Agostini
Religione Cattolica o attività alternative	Pacini	Pacini	Solari-Casola
Sostegno	Savona,Recci, Stefanile	Dupeux,Sorrenti, Leone,Tattarini, Aversano	Terni,Leone,Sorrenti

1. 4 - Attività integrative nel triennio

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

Denominazione Percorso formativo

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

- Istituito con atto n. **2477 /2015 del 15/09/2015**
- Sede di svolgimento: Istituto professionale enogastronomico di Orbetello
- Data di svolgimento dell'esame 08-09-10 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:

E' una figura diurna e notturna che riceve il cliente all'interno di una struttura turistico-ricettiva (albergo,ostello, campeggio) dando e ricevendo le informazioni richieste e cercando di soddisfare le richieste degli ospiti. Si occupa di assegnare le camere ai clienti, seguendo le prenotazioni, fornisce suggerimenti, anche in lingue straniere sul luogo di soggiorno, si occupa della gestione dei reclami e archivia le informazioni sugli ospiti compilando una scheda cliente. Consegna i messaggi, compila la scheda di notifica alberghiera, controlla e contabilizza i consumi degli ospiti, prepara il conto e riceve il pagamento. Fa recapitare nelle camere il bagaglio degli ospiti. L'addetto al ricevimento notturno (portiere di notte) si occupa della sicurezza e della sorveglianza degli ospiti in orario notturno e svolge le stesse mansioni dell'addetto al ricevimento diurno.

Durata del percorso

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

Percorso Stage

COGNOME E NOME	ATTESTAZIONE RILASCIATA	DENOMINAZIONE ATTESTAZIONE RILASCIATA	VALUTAZIONE COMPLESSIVA
Di Chiara Nicole	Q	ADDETTO AL SERVIZIO DI ACCOGLIENZA, ALL'ACQUISIZIONE DI PRENOTAZIONI, ALLA GESTIONE DEI RECLAMI ED ALL'ESPLETAMENTO DELLE ATTIVITA' DI SEGRETERIA AMMINISTRATIVA.	73

Fedeli Greta	Q	ADDETTO AL SERVIZIO DI ACCOGLIENZA, ALL'ACQUISIZIONE DI PRENOTAZIONI, ALLA GESTIONE DEI RECLAMI ED ALL'ESPLETAMENTO DELLE ATTIVITA' DI SEGRETERIA AMMINISTRATIVA.	87
Filippini Chiara	Q	ADDETTO AL SERVIZIO DI ACCOGLIENZA, ALL'ACQUISIZIONE DI PRENOTAZIONI, ALLA GESTIONE DEI RECLAMI ED ALL'ESPLETAMENTO DELLE ATTIVITA' DI SEGRETERIA AMMINISTRATIVA.	71
Mascitti Lucia	Q	ADDETTO AL SERVIZIO DI ACCOGLIENZA, ALL'ACQUISIZIONE DI PRENOTAZIONI, ALLA GESTIONE DEI RECLAMI ED ALL'ESPLETAMENTO DELLE ATTIVITA' DI SEGRETERIA AMMINISTRATIVA.	74
Sabatini Aurora	Q	. ADDETTO AL SERVIZIO DI ACCOGLIENZA, ALL'ACQUISIZIONE DI PRENOTAZIONI, ALLA GESTIONE DEI RECLAMI E ad ALL'ESPLETAMENTO DELLE ATTIVITA' DI SEGRETERIA AMMINISTRATIVA	83
Salvini Giada	Q	ADDETTO AL SERVIZIO DI ACCOGLIENZA, ALL'ACQUISIZIONE DI PRENOTAZIONI, ALLA GESTIONE DEI RECLAMI E ad ALL'ESPLETAMENTO DELLE ATTIVITA' DI SEGRETERIA AMMINISTRATIVA.	72
Scotto Alessandro	Q	ADDETTO AL SERVIZIO DI ACCOGLIENZA, ALL'ACQUISIZIONE DI PRENOTAZIONI, ALLA GESTIONE DEI RECLAMI ED ALL'ESPLETAMENTO DELLE ATTIVITA' DI SEGRETERIA AMMINISTRATIVA.	72

Gli altri alunni non hanno conseguito la qualifica.

1.4.2. Durante il quarto anno 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 A Sala e Vendita
Ore da svolgere 36 dal 18 aprile al 23 aprile

ALUNNO	Azienda	Ore svolte
Calin Madalina	Rist. Il Frantoio - Capalbio	36
Cartoni Tommaso	Bar Plaza Bistrot – Orbetello scalo	36
Di Chiara Nicole	Bar I Nipoti - Orbetello	36
Fedeli Greta	Bar La spiaggetta - Orbetello	36
Ferraro Manuel	Bar il Caffèino - Orbetello	36
Filippini Chiara	Bar Franci - Orbetello	36
Mascitti Lucia	Bar Cafè del mar – Capalbio	36
Sabatini Aurora	Bar Plaza Bistrot – Orbetello scalo	36
Salvini Giada	Bar Barbagianni - Orbetello	36
Scotto Alessandro	Bar Carlos - Orbetello	36
Solari Andrea	Bar Colazione da Tiffany – Orbetello	36
Tirchi Marta	Bar Barbagianni - Orbetello	36

1.4.3. In III, nel mese di maggio 2015, alcuni studenti hanno partecipato al viaggio di istruzione professionalizzante a Milano, in visita all' EXPO.

1.4.4. In III, nel secondo 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, hanno servito un pasto gluten free, preparato dai ragazzi della classe di cucina, sotto la direzione di uno chef certificato dall' AIC.

1.4.5. La classe ha partecipato in quarta al progetto Slow food seguendo lezioni teoriche e visitando aziende del territorio.

1.4.6. Durante il terzo anno l'alunna Marta Tirchi ha partecipato al concorso "Giochi al bar" organizzato dall'associazione di settore AIBES tenutosi a Pisa. Durante lo scorso anno scolastico gli alunni Aurora Sabatini e Alessandro Scotto hanno partecipato al concorso nazionale IBA DRINK 2016 COMPETITION (IV edizione) organizzato dall'associazione AIBM PROJECT svoltosi a Porto Venere.

1.4.7. Alcuni alunni della classe hanno partecipato alla visita guidata all'Eurochocolate di Perugia, all'orientamento universitario presso il salone della Leopolda di Firenze e dell'università della Tuscia di Viterbo e alla fiera di Roma 'Fare turismo'.

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

- Gustatus
- L'Anguilla D'oro
- 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
- Contributo all'organizzazione della manifestazione 'Cocktail competition' che si è tenuta il 7 marzo presso l'auditorium comunale organizzata dal nostro Istituto.

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

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

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

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

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

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

Nella materia scienza e cultura degli alimenti è stato utilizzato materiale didattico audiovisivo.

Nel mese di maggio sono stati attivati corsi di consolidamento delle conoscenze e delle competenze in di scienza e cultura dell'alimentazione e di diritto e tecniche amministrative.

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.

Per la preparazione della **seconda prova** è stata svolta soltanto una simulazione il giorno 29 marzo della durata di cinque ore, insieme alla 5 B. Una seconda simulazione è in programma per il 24 Maggio.

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

Per l'alunno DSA la prova somministrata è sempre stata la stessa della classe con un tempo a disposizione di 150 minuti e con la possibilità di consultare mappe concettuali autoprodotte.

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: Vichi Maurizio

Obiettivi cognitivi

Obiettivi programmati	Raggiunti da			
	tutti	maggioranza	metà	alcuni
Conoscenza degli autori e dei testi più significativi del patrimonio letterario italiano dell'Ottocento e 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

Strumenti e sussidi

Libri di testo, fotocopie, mappe concettuali

Tipologia delle prove di verifica

Prove scritte ed orali , prove strutturate e semistrutturate

Criteri di valutazione

1-2	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.
	ECCELLENTE. Verifica orale: conoscenza completa, approfondita e personalizzata dei contenuti. Competenza e capacità espositiva brillante. Verifica scritta: perfettamente

10	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

ITALIANO

Modulo I L'età del realismo. Positivismo e letteratura. Verga: vita ed opere.

Lettera prefazione a " L' amante di Gramigna " - Vita dei campi : La lupa - Novelle rustiche: La libertà.- Malavoglia: La famiglia Toscano - Mastro don Gesualdo: la morte di Gesualdo.

(settembre 10 ore)

Modulo II Decadentismo ed età delle avanguardie (ottobre – novembre 30 ore)

Giovanni Pascoli : vita, opere e poetica Myricae : Arano, Novembre, X Agosto, Il tuono, Il lampo

Canti di Castelvecchio . Il gelsomino notturno, La mia sera

Il fanciullino: il fanciullino che è in noi

Gabriele D' Annunzio : vita, opere e poetica

Il piacere : Il ritratto dell' esteta

Laudi del cielo del mare della terra e degli eroi : La sera fiesolana, La pioggia nel pineto : vita , opere e poetica

Giosue Carducci : vita , opere e poetica – Rime nuove : Traversando la maremma toscana – Odi barbare : Dinanzi alle terme di Caracalla.

Crepuscolari e futuristi , accenni

Modulo III Svevo e Pirandello (Dicembre – Gennaio – Febbraio 30 ore)

Italo Svevo : vita , opere e pensiero –

Una vita : gabbiani e pesci

La coscienza di Zeno : il fumo

Luigi Pirandello : vita, opere e pensiero

L'umorismo : l'arte umoristica -Novelle per un anno : Il treno ha fischiato

Uno nessuno e centomila : Il naso di Moscarda

Il fu Mattia Pascal : Adriano Meis -

Sei personaggi in cerca d'autore: l'ingresso dei personaggi.

Modulo IV La poesia pura e l'ermetismo (Marzo – Aprile – Maggio 30 ore)

Giuseppe Ungaretti : vita , opere poetica

L' allegria : Veglia, Il porto sepolto, I fiumi, San Martino del Carso, Soldati, Fratelli

Sentimento del tempo : La madre

Eugenio Montale : vita, opere e poetica

Ossi di seppia : I limoni, Meriggiare pallido e assorto, Spesso il mal di vivere ho incontrato, Non chiederci la parola

Le occasioni : Non recidere forbice quel volto
Satura : Avevamo studiato per l'aldilà, Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un
milione di scale

Il docente
Vichi Maurizio

DISCIPLINA: STORIA
DOCENTE: Vichi

Obiettivi cognitivi

Obiettivi programmati	Raggiunti da			
	tutti	maggioranza	metà	alcuni
Conoscenza Acquisizione di conoscenze relative alla problematizzazione ed alla spiegazione dei fatti storici.	x			
Conoscenza Acquisizione di una terminologia adeguata		x		
Capacità di problematizzare e spiegare fatti della storia tenendo conto delle relazioni temporali e spaziali	x			
Capacità di rapportare il presente al passato per meglio conoscere il presente		x		
Competenze relative all'analisi delle interpretazioni della storia ed al metodo comparativo (confronto fra diverse interpretazioni del fatto storico attraverso esempi significativi)	x			

Contenuti disciplinari

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

Metodologia

Lezione frontale

Strumenti e sussidi

Libri di testo, fotocopie, mappe concettuali

Tipologia delle prove di verifica

Prove orali, strutturate e semistrutturate

Criteri di valutazione

1-2	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

STORIA

Modulo I L'età dell'imperialismo (Settembre – Ottobre – Novembre 20 ore)

La crisi dell'equilibrio europeo

Lo scenario extraeuropeo

L'Italia giolittiana

La prima guerra mondiale

Modulo II L'età dei totalitarismi (Dicembre – Gennaio – Febbraio 20 ore)

Il dopoguerra

La rivoluzione russa

L'Unione Sovietica di Stalin

Il dopoguerra in Italia e l'avvento del fascismo

Gli Stati Uniti e la crisi del '29

La crisi della Germania e il nazismo

Il regime fascista in Italia

Modulo III Il mondo in guerra (Marzo – Aprile - Maggio 20 ore)

La seconda guerra mondiale

La caduta del fascismo

Modulo IV

La nuova Italia post bellica (Maggio 3 ore)

DISCIPLINA: Lingua e Civiltà Inglese**DOCENTE: Patrizia Catalano**

La classe V sezione A è composta da quindici alunni, nove femmine e sei maschi. Ci sono due alunni che hanno seguito un percorso differenziato, e un alunno con DSA per il quale sono stati utilizzati gli strumenti compensativi e le misure dispensative previste dal suo piano didattico personalizzato. Il gruppo classe ha ottenuto risultati mediamente più che sufficiente. Gli alunni si sono mostrati generalmente interessati alla disciplina e sufficientemente motivati allo studio. Per quanto riguarda l'aspetto disciplinare non si ci sono state problematiche comportamentali.

Obiettivi cognitivi

Essere in grado di utilizzare la lingua inglese e la microlingua relativa al percorso di studi enogastronomici per interagire in ambiti e contesti professionali diversi.

Obiettivi programmati	Raggiunti da			
	tutti	maggioranza	metà	alcuni
Saper comprendere informazioni ed istruzioni, testi informativi e descrittivi in forma generale ed analitica.	X			
Saper sostenere semplici conversazioni relative alla vita lavorativa con un interlocutore collaborativo, utilizzando il lessico adeguato.	X			
Saper descrivere oralmente aspetti dell'ambiente circostante e riportare le informazioni apprese, anche con qualche errore formale, purché la comprensione non ne sia compromessa		X		
Saper produrre testi scritti funzionali all'attività professionale anche con qualche errore formale che non ne limiti la comprensibilità.		X		
Saper riconoscere il lessico e le strutture linguistiche studiate.		X		

Contenuti disciplinari

L'elenco dettagliato dei contenuti svolti è riportato nel programma allegato. Rispetto alla programmazione iniziale si è deciso di ridurre leggermente i contenuti per dedicare più tempo alla revisione delle strutture grammaticali e sintattiche e alla produzione orale e scritta.

Metodologia

L'approccio didattico è stato di tipo comunicativo nozionale-funzionale. La lingua è stata considerata come strumento di comunicazione per cui si è data maggiore importanza

allo sviluppo del suo valore pragmatico rispetto all'accuratezza formale. Durante le ore di lezione, si è fatto costantemente ricorso alla L2 fatta eccezione che per i momenti di spiegazione e chiarimento grammaticale, e sono state svolte attività di ascolto, lettura, produzione orale e scritta per tutti gli argomenti svolti.

Strumenti e sussidi

Libro di testo in adozione: *Excellent! Catering: Cooking and Service*, edizione ELI, 2012.

Tipologia delle prove di verifica

La valutazione è stata in itinere, per cui gli alunni sono stati sottoposti a regolari verifiche scritte e orali. Le verifiche somministrate alla classe sono state di tipo strutturato, semi strutturati e aperte. La valutazione complessiva di fine quadrimestre tiene conto anche dell'osservazione e il rispetto da parte della classe dei seguenti aspetti della vita scolastica: attenzione e partecipazione in classe, impegno e puntualità nelle consegne.

Criteri di valutazione

Comprensione e produzione scritta e orale; conoscenza dei contenuti/argomenti svolti.

1-2	VOTO NULLO Non comprende il messaggio. Non individua il significato della richiesta e non riesce a formulare un messaggio comprensibile e coerente.
3-4	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE Comprende frammentariamente solo alcune informazioni. Si esprime in modo frammentario e con pronuncia e intonazione non adeguate. Conoscenza gravemente insufficiente dei contenuti e esposizione confusa e incompleta.
5	INSUFFICIENTE Incontra difficoltà, anche se guidato, a cogliere il significato globale del messaggio. Incontra difficoltà ad organizzare sintatticamente la frase e la pronuncia e l'intonazione sono incerte; l'espressione non è sempre comprensibile. Conoscenza insufficiente dei contenuti e esposizione lacunosa degli stessi.
6	SUFFICIENTE Risponde in modo comprensibile anche se con errori di grammaticae di pronunciache non incidono sulla comunicazione. Comprende globalmente il messaggio ma incontra qualche difficoltà nell'individuare le informazioni specifiche. Conoscenza essenziale dei contenuti e esposizione essenziale degli stessi.
7-8	DISCRETO / BUONO Comprende globalmente il messaggio e le principali informazioni specifiche. Individua il significato della richiesta e sa esprimersi senza difficoltà utilizzando lessico e strutture in modo sostanzialmente corretto. Conoscenza completa dei contenuti e buona capacità di esposizione.
9-10	OTTIMO / ECCELLENTE Comprende globalmente e analiticamente il messaggio cogliendo tutte le informazioni specifiche. Risponde con pertinenza e buona pronuncia e intonazione, utilizzando lessico e strutture adeguate al contesto e alla situazione. Conoscenza completa dei contenuti e ottima capacità di esposizione e rielaborazione.

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.

CONTENUTI DEL PROGRAMMA SVOLTI

DISCIPLINA: Lingua e Civiltà Inglese

MODULO 1	dal 19 OTTOBRE - NOVEMBRE	19 ore	
Restaurant Staff and Menus	<ul style="list-style-type: none"> › Meet the restaurant staff › Designing menus › Menu formats › Understanding menus › Special menus: breakfast, lunch and dinner menus › Wine and dessert menus › Cheese menus › Banqueting and special events menus › Religious menus › Language revision: comparatives and superlatives; present simple vs present perfect, lexical items pertaining to food and diet 		pp. 28-29 pp. 104-105 pp. 106-107 pp. 108-109 pp. 110-111 pp. 112-113 pp. 114-115 pp. 116-117 pp. 118-119 pp.120-121
MODULO 2	DICEMBRE - GENNAIO	20 ore	
Safety and Nutrition	<ul style="list-style-type: none"> › HAACP (hazard analysis and critical control point) › HAACP principles › Critical control points and critical limits › Food transmitted infections and food poisoning › The eatwell plate › Organic food and Genetically Modified Organisms › The Mediterranean diet › Food intolerances and allergies › Language revision: conditionals; modals of deduction, lexical items pertaining to food safety and health 		pp. 126-127 pp. 128-129 pp. 130-131 pp. 132-133 pp. 138-141 pp. 142-143 pp. 144-145 pp. 146-147 pp. 152-153
MODULO 3	FEBBRAIO - APRILE	28 ore	

Service, Bar and Drinks	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Preparing for service: table settings and cutlery ➤ How to serve ➤ Different types of service: English, Silver, Pre-plated or Italian, Family, Gueridon, Host ➤ Buffet service and finger food ➤ Handling problems and complaints ➤ Types of bar ➤ Bar service ➤ Understanding and serving wine ➤ Wine appellation ➤ Beer; Spirits and Cocktails ➤ Language revision: present perfect vs present perfect continuous; past perfect vs past perfect continuous, lexical items pertaining to service, cutlery, and tableware 	<p>pp. 158-159 pp. 160-161 pp. 162-163 pp. 164-165 pp. 166-167 pp. 168-169 pp. 170-171 pp. 172-173 pp. 174-175 pp. 176-181</p> <p>pp.182-183</p>
MODULO 4	MAGGIO - GIUGNO	15 ore
Applying for a Job	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Job descriptions: bartenders, sommeliers, waiting staff ➤ How to write a curriculum vitae ➤ How to write a cover letter ➤ Job advertisements and interviews ➤ Language revision: the passive; modals, lexical items regarding bar and waiting staff, the curriculum vitae, and personal information 	<p>pp. 190-191 pp. 194-197 pp. 196-197 pp. 198-199</p> <p>pp. 200-201</p>

Il docente,
Patrizia Catalano

DISCIPLINA: Matematica

DOCENTE: Velasco Giulia

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

Contenuti disciplinari

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

Metodologia

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

Strumenti e sussidi

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

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

Tipologia delle prove di verifica

Nel primo quadrimestre sono state effettuate tre verifiche scritte, di cui una data dalla parte di matematica della simulazione della terza prova del giorno 16 gennaio 2016. Sono state effettuate poi due verifiche orali, di cui una tramite interrogazione e l'altra tramite prova semistrutturata.

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

Criteri di valutazione

0-2	VOTO NULLO. Verifica orale: Rifiuto del dialogo educativo, l'alunno si sottrae volontariamente alla verifica. Verifica scritta: consegna in bianco.
3	NEGATIVO. Verifica orale: esposizione carente, difficoltà espositive, dimostrazione di scarsissimo interesse per l'argomento, incapacità di recepire le sollecitazioni dell'insegnante. Verifica scritta: svolta solo parzialmente, senza alcuna competenza specifica della materia, con gravi errori concettuali.
4	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenze sporadiche dei contenuti essenziali. Competenze molto parziali. Difficoltà nello svolgimento anche degli esercizi più semplici. Capacità analitiche limitate. Verifica scritta: svolta solo in parte e con errori concettuali diffusi, oppure svolta completamente ma con errori concettuali gravi e diffusi
5	INSUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenza frammentaria e imprecisa dei contenuti. Competenze incerte. Espressione impropria e impacciata, priva del linguaggio specifico della disciplina. Verifica scritta: svolta in maniera incompleta; oppure completata, ma con diversi errori
6	SUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenza dei contenuti essenziali, esposti con un linguaggio specifico corretto. Competenze essenziali relative alle singole unità formative. Verifica scritta: svolta per intero o per la maggior parte, in conformità con i contenuti richiesti e con sufficienti competenze di tipo applicativo.
7	DISCRETO. Verifica orale: conoscenza e comprensione dei contenuti essenziali; esposizione articolata e coerente, anche se non completa, e utilizzo appropriato del linguaggio specifico. Verifica scritta: svolta per intero, in conformità con i contenuti richiesti, con discrete competenze nell'applicazione ed elaborazione dei contenuti essenziali.

8	BUONO. Verifica orale: conoscenza e comprensione dei contenuti essenziali. Esposizione sicura e padronanza del linguaggio specifico. Verifica scritta: svolta per intero, in conformità con i contenuti richiesti, con buone competenze applicative, che denotano la personale comprensione ed elaborazione dei contenuti.
9	OTTIMO. Verifica orale: conoscenza, comprensione e applicazione completa e precisa dei contenuti, spiccate capacità di ragionamento e di approfondimento. Capacità espressiva, logica, analitica e sintetica. Verifica scritta: svolta in ogni sua parte in modo completo e preciso, evidenziando il possesso di un solido bagaglio di conoscenze e di elevate competenze di tipo applicativo e nell'elaborazione personale dei contenuti.
10	ECCELLENTE. Verifica orale: conoscenza completa, approfondita e personalizzata dei contenuti. Solide capacità di ragionamento, di approfondimento. Competenza e capacità espositiva brillante. Verifica scritta: perfettamente svolta in ogni sua parte.

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

PROGRAMMA SVOLTO

- **Modulo I (4 ore periodo settembre)**
Ripasso approfondito: Elementi di insiemistica. Risoluzione di equazioni e disequazioni di primo e secondo grado intere e fratte. Equazioni e disequazioni esponenziali e logaritmiche elementari. Sistemi di equazioni e disequazioni. Geometria analitica: retta e parabola nel piano cartesiano.
- **Modulo II (5 ore periodo: settembre/ottobre)**
Concetto di funzione : il concetto di funzione. Classificazione delle funzioni : polinomiali, razionali fratte, irrazionali, esponenziali, logaritmiche. Dominio e codominio di una funzione.
- **Modulo III (7 ore periodo : ottobre)**
Intersezioni con gli assi: determinazione dei punti di intersezione di una curva con gli assi cartesiani.
- **Modulo IV(13 ore periodo : novembre)**
Studio del segno: determinazione degli intervalli di positività e di negatività di una funzione.
- **Modulo V (19 ore periodo : dicembre/febbraio)**
Limiti delle funzioni di una variabile: concetto intuitivo di limite, limite finito e infinito per una funzione in un punto, limite finito e infinito per una funzione all'infinito. I teoremi fondamentali sui limiti (solo enunciati) : teorema di unicità del limite, della permanenza del segno, del confronto. Operazioni sui limiti. Le forme indeterminate. Il calcolo dei limiti.

- **Modulo VI (8 ore periodo marzo)**
Gli asintoti : asintoti verticali, orizzontali
- **Modulo VII (10 ore periodo marzo-aprile)**
Funzioni continue : definizione di funzione continua in un punto e in un intervallo. La continuità delle funzioni elementari. I teoremi sulle funzioni continue (solo enunciati e interpretazione geometrica) : il teorema di Weierstass, il teorema dei valori intermedi e il teorema dell'esistenza degli zeri di una funzione.
- **Modulo VII (6 ore periodo maggio)**
I punti di discontinuità di una funzione : esame dei punti di discontinuità di una funzione.
- **Modulo IX (18 ore trasversale durante tutto l'anno scolastico)**
Grafico probabile di una funzione: rappresentazione del grafico di semplici funzioni.

Osservazioni

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

Altri, invece, grazie alla predisposizione per la materia o ad un impegno costante, hanno raggiunto risultati sufficienti. 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.

Dalla fine di maggio 'attività sarà esclusivamente di ripasso.

Il docente
Giulia Velasco

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

DOCENTE Prof. Leonardo Toninelli

Obiettivi cognitivi

Obiettivi programmati	Raggiunti da			
	tutti	maggioranza	metà	alcuni
Obiettivi cognitivi disciplinari specifici				
Conoscere il budget nei suoi elementi fondamentali e saper redigere tale strumento per le aziende ricettive e ristorative.			X	
Conoscere e saper analizzare le dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale.		X		
Conoscere e saper individuare le tecniche di marketing			X	
Saper redigere un business plan e conoscere le fasi e le procedure della sua compilazione.		X		
Conoscere le filiere agroalimentari e saper individuare i prodotti a chilometro zero			X	
Conoscere le abitudini alimentari del territorio e saper analizzare i fattori economici territoriali che incidono su tali abitudini.		X		
Conoscere e saper individuare norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore		X		

Metodologia

Le strategie educative sono state:

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

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

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

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

Strumenti e sussidi

Libro di testo

Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva (Cammisa-Matrisciano-Pietroni)

C – Enogastronomia Scuola & Azienda

Riviste specializzate e articoli di quotidiani.

Calcolatrice per le esercitazioni tecnico-contabili.

Tipologia delle prove di verifica

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

Le tipologie di verifica effettuate sono state :

Prova scritta:

assegnazione di compiti in classe

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

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

Colloquio orale:

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

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

Criteri di valutazione

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

0-2	VOTO NULLO. Verifica scritta: consegna in bianco. Verifica orale: rifiuto del dialogo educativo, l'alunno si sottrae volontariamente alla verifica.
-----	--

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

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

PROGRAMMA SVOLTO

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

MODULO 1 (Periodo : settembre – ottobre. 26 ore)

IL BUDGET

La pianificazione strategica e operativa.

Aspetti generali.

La redazione del budget.

I budget di settore.

Il budget economico generale.

Il budget economico generale delle imprese ricettive/ristorative.

Il budget degli investimenti e il budget finanziario.

MODULO 2 (Periodo : Novembre 21 ore)

LE NUOVE DINAMICHE DEL MERCATO TURISTICO

Turismo e mercato turistico.

Domanda e offerta turistica.

Il valore economico del turismo.

Le attuali tendenze del mercato turistico.

Internet e gli strumenti telematici.

La sostenibilità del turismo.

Il mercato turistico nazionale e internazionale.

Il turismo integrato.

Indici di turisticità.

MODULO 3 (Periodo : dicembre – gennaio. 32 ore)

TECNICHE DI MARKETING TURISTICO E WEB MARKETING

Aspetti generali.

Marketing management.

L'analisi dell'ambiente, della domanda e della concorrenza.

La ricerca di marketing e la segmentazione del mercato.

Targeting e posizionamento.

Marketing mix : politiche di prodotto, prezzo, distribuzione e promozione.

La pianificazione di marketing.

Il web marketing.

Il marketing turistico integrato.

Il marketing della destinazione turistica.
Analisi swot e analisi pest.

MODULO 4 (Periodo : febbraio – marzo. 34 ore)

BUSINESS PLAN

Business plan e progetto imprenditoriale.
Business plan e contenuti.
L'analisi economico-finanziaria.
La gestione dell'impresa.
Break even point.

MODULO 5 (Periodo : marzo - aprile. 17 ore)

LE FILIERE AGROALIMENTARI E I PRODOTTI A CHILOMETRO ZERO

Le filiere agroalimentari.
La classificazione delle filiere.
Caratteristiche della filiera lunga e della filiera corta.
Forme di commercializzazione della filiera corta.
I prodotti a chilometro zero.

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

ABITUDINI ALIMENTARI ED ECONOMIA DEL TERRITORIO

Il modello alimentare tradizionale.
Andamento dell'economia e consumo dei beni alimentari.
I fattori socio-economici.
I cambiamenti nelle abitudini alimentari in Italia.
Immigrazione e alimentazione.

MODULO 7 (Periodo : maggio. 18 ore)

LE NORME DI IGIENE ALIMENTARE E DI TUTELA DEL CONSUMATORE.

Di che cosa si occupa la normativa alimentare.
Che cosa si intende per rintracciabilità e tracciabilità degli alimenti.
Quali sono i meccanismi di controllo della filiera agro-alimentare.
Quali norme igieniche devono essere rispettate nei locali di lavoro e da parte del personale del settore ristorativo.
Che cosa si intende per tutela della privacy.
Che cosa sono le norme volontarie ISO 9000.

MODULO 8 (periodo : giugno. 6 ore)

Ripasso e ripetizione degli argomenti svolti.

Osservazioni

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

Un elemento di spicco ha ottenuto ottimi risultati per impegno, serietà e buone capacità; un gruppo di alunni motivati e interessati al dialogo educativo, hanno raggiunto discreti risultati ;

qualche elemento che, pur presentando difficoltà nell'acquisizione organica dei contenuti e nella rielaborazione ed esposizione degli stessi, con l'impegno e la costanza nello studio, ha raggiunto risultati sufficienti.

Il docente
Leonardo Toninelli

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, simbionti), 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 simbionti (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.

Il docente
Maya Matteucci

DISCIPLINA: 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	
Predisporre 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 lezione frontale- qualcuna di laboratorio 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 scritte , ma anche prove orali.

Criteria di valutazione

VOTO	GIUDIZIO	CONOSCENZE	COMPETENZE E RIELABORAZIONE 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	Esponde 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	Esponde 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 esponde in modo lineare
10	Eccellente	Dimostra estrema padronanza critica dei contenuti	Elabora in modo autonomo mostrando attenzione specifica per le competenze richieste	Si esprime in modo esaustivo e brillantemente dettagliato

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

PROGRAMMA SVOLTO

1. Esercitazione pratiche di laboratorio

2. Le salse e le creme

- Le salse madri e di base

- Le salse derivate
- La crema pasticcera
- La crema al cioccolato
- Crema Chantilly
- Crema al burro

3. Gli impasti base di pasticceria

- Pan di Spagna
- Pasta sfoglia
- Pasta choux

4. 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

5. Tipologie di ristorazione

- Ristorazione collettiva
- Ristorazione commerciale
- La neoristorazione

Modulo 1: Novembre – Gennaio (8 ore)

Moduli 2-3 : Ottobre - Gennaio (18 ore)

Moduli 4 : Febbraio (6 ore)

Modulo 5 : Marzo - Aprile (7 ore)

Osservazioni

In generale la classe si è dimostrata collaborativa e sufficientemente pronta a interrelazioni costruttive.

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

Per la maggior parte degli alunni non si sono riscontrate difficoltà nell'esposizione, con l'utilizzo del corretto linguaggio specifico, dei concetti e delle definizioni.

Il docente
Giuseppina Raggio

DISCIPLINA: 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.

Criteri di valutazione 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	Esponde 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

Argomento di valutazione	SALA 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: SALA E VENDITA

1 Ripasso argomenti anno precedente

- **Gli stili di servizio di sala**

- Le figure professionali
- Gli allestimenti
- 2 Marketing ristorativo**
- 3 Il vino, distillati e cocktails**
- 4 I vini liquorosi e la birra**
- 5 Il menù**
- 6 Prodotti tipici dop e igp, enologia Nazionale**
- 7 Realizzare buffet a tema**
- 8 Attività laboratoriali**

Modulo 1: Settembre - Ottobre (16 ore)

Moduli 2-3 : Novembre - Febbraio (20 ore)

Moduli 4: Febbraio – Marzo (12 ore)

Modulo 5: Dicembre (4 ore)

Modulo 6: Marzo – Maggio (10 ore)

Modulo 7: Gennaio – Aprile (8 ore)

Modulo 8: Ottobre – Maggio (60 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
Gabriele Borri

DISCIPLINA: FRANCESE

DOCENTE: CINZIA BRUNI

Obiettivi cognitivi	Raggiunti da			
	tutti	maggioranza	metà	alcuni
Obiettivi programmati				
Comprendere testi orali e scritti. Saper comprendere una varietà di conversazioni di carattere professionale ed interagire con i clienti in sala e al bar		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 del settore lavorativo, anche con qualche errore formale, purché la comprensione non ne sia compromessa		X		
Saper produrre testi scritti funzionali all'attività professionale, anche con qualche errore formale che non ne limiti la comprensibilità		X		
Riflettere sull'uso dello strumento linguistico. Saper riconoscere il lessico e le strutture linguistiche studiate	X			

Contenuti disciplinari

L'elenco dettagliato dei contenuti è riportato nel programma allegato

Metodologia:

Le lezioni sono state prevalentemente di tipo frontale e interattivo.

Strumenti e sussidi:

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

Tipologia delle prove di verifica:

Comprensione di testi autentici, riassunti, traduzioni, esercizi. 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 le disciplina, partecipazione attiva, disponibilità al dialogo educativo.

PROGRAMMA SVOLTO:

Testo utilizzato: "Superbe!Restauration: cuisine et service" C. Duvallier; ed. ELI

Modulo I Settembre-Ottobre (15 ore)

Le monde de l'hotellerie:

- La restauration commerciale et la restauration à but non lucratif
- La restauration commerciale
- Une enseigne franchisée
- Les chaine de la restauration rapide à la française
- Café Columbus
- La franchisé et la succursale

Grammaire:

- C'est/il est
- Le partitif

Modulo II Novembre (10 ore)

En cuisine:

- A' la rencontre du personnel d'un restaurant
- La brigade de cuisine

Grammaire

- Les pronoms en/y

Modulo III Dicembre-Gennaio (20 ore)

Les menus:

- Qu'y a-t-il au menu?
- Les types de menus
- Comprendre un menu
- Les repas principaux des Français
- La carte des vins et des desserts
- Les fromages au menu
- Les banquets
- Les menus religieux

Grammaire:

- L'accord du participe passé avec le verbe avoir
- L'accord du participe passé avec le verbe etre

- Le passé composé

Modulo IV Febbraio-Marzo (20 ore)

La sécurité et l'alimentation:

- Les infections transmissibles et les intoxications alimentaires
- Les risques et les mesures préventives contre la contamination des aliments
- Les aliments bons pour la santé
- Le régime méditerranéen
- Les allergies et les intolérances alimentaires
- Les régimes alternatifs macrobiotique et végétarien
- Les régimes alternatifs: le crudovorisme, le régime fuitarien et les régimes dissociés

Modulo V Marzo-Aprile - Maggio (15 ore)

Le bar et les boissons:

- Les types de bar
- Le service au bar
- Le vin et le service
- Les vins français et leur appellations
- Le champagne
- Les liqueurs et les eaux-de-vie
- Les apéritifs et les cocktails
- Où sortir pour une happy hour?

Modulo VI Maggio - Giugno (10 ore)

Habitudes culinaires:

- La cuisine française: traditions et fêtes
- La cuisine de la francophonie: traditions et fêtes
- Les festivals gastronomiques

Osservazioni

Il programma preventivato all'inizio dell'anno è stato terminato senza alcuna difficoltà grazie all'impegno e all'interesse dimostrato dalla classe. La partecipazione e l'attenzione della quasi totalità degli allievi nei confronti delle attività didattiche sono state buone. Notevole è stato anche l'impegno nei confronti della disciplina e degli argomenti trattati. Tre alunne in particolare si sono distinte durante l'anno scolastico per la loro costante partecipazione e per i risultati ottenuti. Il loro livello di competenze raggiunto è pertanto buono. Rendimenti più che sufficienti, talvolta discreti, sono stati raggiunti dagli altri allievi, tra cui uno studente con disturbi specifici dell'apprendimento, per cui sono state adottate le misure compensative e dispensative. Soltanto un paio di studenti hanno dimostrato un impegno non sempre costante e il loro rendimento nel

complesso è ai limiti della sufficienza. Un'alunna ha seguito un percorso differenziato, mentre un altro alunno ha un piano di studio che non prevede lo studio della lingua francese.

Il docente
Cinzia Bruni

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.

Criteri di valutazione

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

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

PROGRAMMA SVOLTO

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

DISCIPLINA: INSEGNAMENTO RELIGIONE CATTOLICA (IRC)

DOCENTE: prof. Maria Antonella Solari (sett/mar) – prof. Cesare Casola (mar/giu)

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

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 buon interesse, evidenziando per la maggioranza degli allievi partecipazione attiva alle lezioni ed uno spirito costruttivo.

I DOCENTI

Maria Antonella Solari Cesare Casola

CAP. 3 - SIMULAZIONI DELLE PROVE D'ESAME

3.1. Calendario delle simulazioni

(seconda prova)

29 marzo 2017

24 maggio 2017 (prevista)

(terza prova)

16 dicembre 2016

15 marzo 2017

06 maggio 2017

3.2. Simulazioni di terza prova

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 V SEZ. A SALA E VENDITA

SIMULAZIONE TERZA PROVA

DATA 16/12/2016

Tipologia B

Tempo assegnato per la prova: 120 minuti

DISCIPLINE:

INGLESE

LABORATORIO DI SALA E VENDITA

**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 indicato (massimo 8 righe) o dello spazio fornito, calcolatrici scientifica non programmabile.

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)

INGLESE

1) What are the names of the front-of-house restaurant staff and what do they do or what are they responsible for?

2) Describe the different menu formats and say in which type of food outlet you can find them and why.

3) Describe the different meals of the day (what we eat and when we eat it) and explain how they have evolved from the medieval Britain to today.

SALA E VENDITA

1. Esprimi il concetto di Marketing gastronomico

2. Descrivi i termini cucina, gastronomia, ed enogastronomia

3. Quali sono le tecniche per la produzione dei liquori, elenca dei prodotti.

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

1) QUAL E' LA DEFINIZIONE DI "TURISMO" SECONDO L'UNWTO? E QUALI SONO LE CARATTERISTICHE DEL MERCATO TURISTICO ?

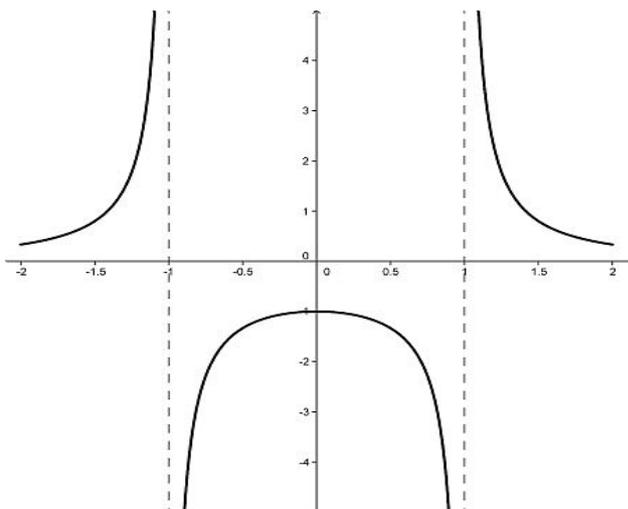
2) COSA SIGNIFICA "SOSTENIBILITA' DEL TURISMO" ?

3) QUALI SONO LE ATTUALI TENDENZE DEL MERCATO TURISTICO?

MATEMATICA

1) AIUTANDOTI CON DEGLI ESEMPI, ILLUSTRARE LA CLASSIFICAZIONE DELLE FUNZIONI.

2) FAI L'ANALISI DELLE CARATTERISTICHE DELLA FUNZIONE IL CUI GRAFICO È RAPPRESENTATO IN FIGURA.



3) STUDIA LA VARIAZIONE DEL SEGNO DELLA FUNZIONE $y = \ln(x^2 - 4)$.

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 V SEZ. A SALA E VENDITA

SIMULAZIONE TERZA PROVA

DATA 15/3/2017

Tipologia B

Tempo assegnato per la prova: 120 minuti

DISCIPLINE:

INGLESE

LABORATORIO DI SALA E VENDITA

**DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA
RICETTIVA**

STORIA

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 indicato (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)

I COMMISSARI:

IL PRESIDETE

MATERIA: INGLESE

1) What is hazard analysis and what are critical control points ? Describe the principles of HACCP.

2) Describe at least three different types of service. Explain the differences and similarities.

3) Describe the characteristics of at least three different religious menus.

MATERIA: LABORATORIO DI SALA E VENDITA

1) Descrivi le fasi di lavorazione per la produzione dei vini bianchi.

2) Gli stili di servizio in hotel

3) Descrivi un cocktail aperitivo di tendenza.

MATERIA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

1) Esprimi il concetto di business idea e indica i vari punti attraverso i quali si descrive il progetto imprenditoriale.

2) Indica cosa rappresenta il preventivo economico e quali sono gli indicatori per misurare la redditività dell'impresa ?

3) Elenca i contenuti fondamentali di cui tener conto nella redazione di un Business plan.

MATERIA: STORIA

1) Le cause della prima guerra mondiale.

2) La crisi del liberalismo : il biennio rosso.

3) Nuovi partiti e movimenti politici nell' Italia del dopoguerra.

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

1. **Commissione XXXXXXXXX - Classe V SEZ. A SALA E VENDITA**

SIMULAZIONE TERZA PROVA

DATA 06/05/2017

Tipologia B

Tempo assegnato per la prova: 120 minuti

DISCIPLINE:

INGLESE

LABORATORIO DI SALA E VENDITA

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA
RICETTIVA

STORIA

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 indicati (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)

1) Say what wine is, and describe the different varieties (white, red, and rosé) and what makes them different.

2) What should you take into consideration when planning a wine and dessert menu?

3) Describe the characteristics of at least three different types of bar. What are their specialities, atmosphere, opening hours and other distinguishing characteristics?

MATERIA: LABORATORIO DI SALA E VENDITA

1) I cereali e il loro utilizzo nella fermentazione alcolica, descrivi il processo di preparazione del Malto.

2) Descrivi i passaggi per la preparazione del mosto per produrre la Birra.

3) Tratta di un distillato a base di cereali e di un cocktail in cui sia presente la sua base alcolica

MATERIA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

1) Quali sono gli elementi che differenziano le filiere agroalimentari lunghe da quelle corte ?

2) Indica in cosa consiste la segmentazione del mercato e cosa rappresentano il mercato target e le strategie di posizionamento.

3) Quali sono gli effetti positivi che la filiera agroalimentare corta puo' determinare dal punto di vista ambientale, sociale ed economico?

MATERIA: STORIA

1) Il nazismo al potere, la politica interna ed estera di Hitler.

2) Il fascismo : la politica interna ed il colonialismo.

3) Nuovi rapporti tra fascismo e Chiesa. Le leggi razziali.

3.3. Griglia di valutazione utilizzata per la prima prova

SCHEDA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA

TIPOLOGIA A ANALISI DEL TESTO

CLASSE ____

CANDIDATO/A.....

PUNTEGGIO IN QUINDICESIMI

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

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

Il voto è stato attribuito

- all'unanimità*
- a maggioranza*

TIPOLOGIA B REDAZIONE SAGGIO BREVE/ARTICOLO DI GIORNALE

CLASSE _____

CANDIDATO/A.....

PUNTEGGIO IN QUINDICESIMI

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

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

Il voto è stato attribuito

☐all'unanimità ☐amaggioranza

IL PRESIDENTE

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

CLASSE _____

CANDIDATO/A.....

PUNTEGGIO IN QUINDICESIMI

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

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

Il voto è stato attribuito

- ▣ *all'unanimità*
- ▣ *a maggioranza*

IL PRESIDENTE

3.4. Griglia di valutazione utilizzata per la seconda prova

SCIENZE DELL' ALIMENTAZIONE

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		

Orbetello,
/15

Voto complessivo attribuito alla prova _____

La commissione

Il presidente

3.5. Griglia di valutazione utilizzata per la terza prova

ALUNNO														
Risposta non data: punti 0,5	QUESITO NUMERO:	I MATERIA			II MATERIA			III MATERIA			IV MATERIA			
		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														
		I MATERIA			II MATERIA			III MATERIA			IV MATERIA			
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

IL PRESIDENTE

I COMMISSARI:

3.6. Griglia di valutazione utilizzata per il colloquio

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

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

L'alunno con DSA ha sempre svolto sia temi di italiano che la simulazione della seconda prova con l'uso del proprio PC e di mappe autoprodotte.

Per quanto riguarda la terza prova, secondo quanto riportato nel PDP, l'alunno durante tutto l'anno scolastico ha svolto le stesse prove della classe, avendo a disposizione 30 minuti in più e consultando mappe concettuali autoprodotte.

Di seguito sono riportate le griglie utilizzate per le correzioni della prova di Italiano.

Per la seconda, la terza prova e per il colloquio sono state utilizzate le stesse griglie della classe, ovviamente tenendo conto delle misure compensative e dispensative riportate nel PDP.

**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: _____

I COMMISSARI

II PRESIDENTE

**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: _____

I COMMISSARI

II PRESIDENTE

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA
PROVA**

**2. 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: _____

I COMMISSARI

II PRESIDENTE

IL CONSIGLIO DI CLASSE

Prof. Maurizio Vichi

Prof.ssa Cinzia Bruni

Prof.ssa Patrizia Catalano

Prof. Leonardo Toninelli

Prof.ssa Giuseppina Raggio

Prof.ssa Maya Matteucci

Prof. Gabriele Borri

Prof.ssa Giulia Velasco

Prof. Enrico Agostini

Prof. Casola Cesare

Prof.ssa Alessandra Leone

Prof. Alessio Terni

Prof. Michele Sorrenti

Il Dirigente Scolastico
Prof. Enzo Sbroli