



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 studio* : ENOGASTRONOMIA**

Classe V Corso serale

Documento del consiglio di classe

Anno scolastico 2016-2017

Orbetello, 10 maggio 2017

INDICE

CAP. 1 – SCHEDE INFORMATIVE GENERALI

1. 1 – Composizione del consiglio di classe
1. 2 – Profilo dell'Istituto e del corso di studi

1. 3 – Breve storia e profilo della classe
 - 1.3.1 – Gli alunni
 - 1.3.2 – I docenti

1. 4 – Attività integrative e attività di alternanza scuola lavoro
 1. 4. 1. – Attività di orientamento

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

- *ITALIANO*
- *STORIA*
- *INGLESE*
- *LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA*
- *MATEMATICA*
- *SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE*
- *DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA*
- *LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA*
- *FRANCESE*

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 terza prova

- 3. 4 – Simulazione della prima prova
- 3. 5 – Criteri di valutazione e griglie utilizzate per la prima prova
- 3.6 - Simulazione della seconda prova
- 3.7 - Criteri di valutazione e griglie utilizzate per la seconda prova
- 3.8. - Criteri di valutazione e griglia utilizzata per il colloquio
- 3.9. - Firme dei docenti e del Dirigente scolastico

1. SCHEDE INFORMATIVE GENERALI

1. 1 – Composizione del consiglio di classe

DIRIGENTE SCOLASTICO : Prof. Enzo Sbrolli

DISCIPLINA	DOCENTE
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Prof.ssa Katia Pileri
STORIA	Prof.ssa Katia Pileri
LINGUA E CIVILTÀ' INGLESE	Prof. Simone Rui
LINGUA E CIVILTÀ' FRANCESE	Prof.ssa Lina Neera Rocchi
MATEMATICA	Prof.ssa Nicola Chimenti
DIRITTO E TECNICHE AMM. DELLA STRUTTURA RICETTIVA	Prof. Leonardo Toninelli
SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE	Prof. Alessio Terni
LABORATORIO SERVIZI ENO SETTORE CUCINA	Prof.ssa Jennifer Siedlaczek
LABORATORIO SERVIZI ENO SETTORE SALA E VENDITA	Prof. Tommaso Di Maio

1. 2 – Profilo dell'Istituto e del corso di studi

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 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 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 e 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 fra 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 possono coinvolgere le varie competenze degli allievi, acquisite nei diversi percorsi e utilizzate sinergicamente. L'istituto negli ultimi anni, ha progressivamente raggiunto molti degli obiettivi previsti, divenendo una comunità di apprendimento realizzata attraverso una condivisione di strategie e metodi che hanno incrementato la popolazione scolastica.

L'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera " ha lo scopo di far acquisire allo studente , a conclusione del percorso , 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 le seguenti articolazioni :

- ENOGASTRONOMIA

- SERVIZI DI SALA E VENDITA
- ACCOGLIENZA TURISTICA.

ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA (CORSO SERALE)

Dall'anno scolastico 2013-2014 è attivo un indirizzo serale Enogastronomico, dove attualmente è presente una classe quinta (terzo periodo didattico) e il primo periodo didattico (classe prima e seconda). L'ordinamento dei corsi serali è regolamentato dal DPR 263/2012 e da norme di dettaglio successive, come le linee guida del 12/03/2015.

Sono molte le novità previste per i corsi serali : la flessibilità del percorso, la compilazione di un patto formativo tra corsista e scuola, la considerazione delle competenze degli studenti acquisite in modo formale, non formale e informale e valutate da una apposita commissione all'interno del Centro Provinciale dell'educazione degli adulti. In questo modo gli studenti possono essere esonerati dalla frequenza delle discipline dove hanno acquisito le opportune competenze ed accorciare convenientemente il percorso degli studi. Il centro è un'entità autonoma , dotata di un proprio collegio dei docenti, segreteria e consiglio d'istituto , di cui è responsabile un dirigente scolastico che ha diretta e unica responsabilità sull'educazione degli adulti fino al termine del primo ciclo d'istruzione e per il raggiungimento delle competenze previste al compimento dei sedici anni nei quattro assi culturali (asse linguaggi, asse matematico, asse scientifico-tecnologico e asse storico-sociale). Per quanto riguarda i corsi serali del secondo ciclo d'istruzione, questi rimangono incardinati nella scuole superiori e quindi con responsabilità del dirigente scolastico di tali istituzioni per quanto concerne gli esiti, mentre il percorso degli allievi deve essere condiviso con il dirigente del CPIA e le varie fasi di coordinamento e programmazione sono delineate in una convenzione che è attualmente attiva fra tutte le scuole della provincia di Grosseto interessate alle attività.

Le problematiche legate al corso serale Enogastronomico ricalcano quelle generali dei corsi di questo tipo e si riferiscono soprattutto al cospicuo numero di assenze degli studenti, anche se molto materiale didattico viene inserito on line ed anzi per il futuro si prefigura che una parte del percorso, come prevede il regolamento, si svolga prevalentemente con modalità on line.

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

Il diplomato : è in grado di utilizzare al meglio le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate al miglioramento della qualità del servizio; comunica con due lingue; è capace di progettare eventi per valorizzare il proprio territorio attraverso le sue risorse tipiche; conosce la normativa del settore; è in grado di gestire i servizi enogastronomici e di ospitalità, utilizzando le tecniche più appropriate.

. Il piano orario seguito è il seguente:

ARTICOLAZIONE : ENOGASTRONOMIA			
	I PERIODO	II PERIODO	III PERIODO

	I anno	II anno	III anno	IV anno	V anno
Lingua e letteratura italiana	3	3	3	3	3
Lingua inglese	2	2	2	2	2
Storia		3	2	2	2
Matematica	3	3	3	3	3
Diritto ed economia	2	-	-	-	-
Scienze integrate (scienze della terra e biologia)	3	-	-	-	-
Scienze integrate (fisica/chimica)	3	-	-	-	-
Scienza degli alimenti		3	-	-	-
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	-	-	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	-	-	2	3	2
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	-	-	5	3	3
Laboratorio di servizi enogastronomici- settore sala e vendita	-	-	-	2	2
Seconda lingua straniera : francese	-	3	3	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	0	1	0	1
Totale ore settimanali	25	25	24	23	23

Nel nostro istituto il piano di studi è stato leggermente cambiato in quanto Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva è stato svolto per 6 ore in quarta e 3 ore in quinta, questo perché le precedenti linee guida prevedevano 6 ore unicamente in quinta e tale materia non era stata svolta in terza . Religione non ha mai fatto parte del curriculum. Il primo periodo è stato effettuato in un anno scolastico considerate le competenze degli allievi Per il resto le differenze dipendono dalla personalizzazione del percorso, esplicitata nel patto formativo individuale , definito previo riconoscimento dei saperi e delle competenze formali, informali e non formali possedute dall'adulto dove il Consiglio di classe ha operato con l'intento di valorizzare il patrimonio culturale e professionale dei corsisti.

1. 3 – Breve storia e profilo della classe

Dall'anno 2013-2014 è attivo nella nostra scuola l'indirizzo serale enogastronomico, dove risultavano iscritti al Primo Periodo Didattico (I/II) , 34 alunni. La classe, molto numerosa, con qualche problema a livello disciplinare, ha evidenziato inizialmente qualche difficoltà nella

gestione. Tale situazione è stata poi superata, anche perché progressivamente si è ridotto il numero degli alunni per vari motivi. Alla fine dell'anno, fra abbandoni, ritiri, trasferimenti, assenze e non ammissioni alla classe successiva, gli alunni risultavano 16. All'inizio del secondo periodo didattico (classe III) , gli alunni erano 14, poi aumentati a 16 con i nuovi ingressi. Si crea un gruppo abbastanza coeso, con degli obiettivi determinati e motivato a portare a termine il percorso intrapreso; il lavoro dei docenti diviene meno faticoso e il clima favorevole inizia a dare buoni risultati, pur considerando qualche eccezione di non ammissione per assenze e scarso profitto. La classe IV , sempre nel secondo periodo didattico, inizia con 14 elementi e l'arrivo di alcuni adulti, capaci e motivati nel lavoro. Pur considerando le carenze di espressione scritta e orale, nonché la presenza di lacune pregresse, di alcuni elementi, la classe migliora in risultati e nella disponibilità al dialogo educativo e alla collaborazione. Buona l'intesa del gruppo , sempre disposto all'aiuto reciproco e impegnato a colmare le lacune presenti nella loro preparazione. I risultati finali soddisfano (in alcuni casi buoni), pur tenendo conto, per alcuni, lo sviluppo di uno studio teorico e spesso per contenuti minimi. Un ritiro, due non ammessi per assenze , un trasferimento e tre nuovi ingressi, determinano il terzo periodo didattico; la classe quinta che si appresta a sostenere gli esami di stato. Inizialmente bisogna dire che , nei vari periodi didattici, molti non sono riusciti a portare a compimento il percorso, per motivi lavorativi, familiari o perché hanno ritenuto di dover rinunciare ; quindi, le varie classi sono state caratterizzate da molte assenze, ma alla fine sono giunti degli elementi che in qualche modo hanno concluso positivamente e con grande sacrificio il loro percorso formativo. Il consiglio di classe , in linea con le nuove direttive per l'istruzione degli adulti, ha indirizzato il processo educativo verso la valorizzazione del patrimonio culturale e professionale dell'alunno. In sostanza si è operato in modo da costruire un percorso di studio personalizzato per ogni corsista, attraverso la predisposizione di un patto formativo individuale, definito previo riconoscimento dei saperi e delle competenze formali, informali e non formali (crediti). Tutto ciò attraverso un lavoro attento, di accoglienza, mirante a evidenziare e valutare i livelli di partenza. In questa direzione si è proceduto anche in classe quinta , composta da 13 alunni, 7 maschi e 6 femmine; nella maggioranza adulti. La situazione di partenza evidenzia un gruppo dalla preparazione non omogenea, sia per quanto riguarda i saperi che le competenze, a causa di alcune problematiche, ormai conosciute, per impegni di lavoro, impegni familiari, salute e lacune pregresse non del tutto colmate. In sostanza la frequenza discontinua di alcuni elementi ha pregiudicato il raggiungimento di buoni risultati che erano alla portata della maggior parte. Nell'insieme però il gruppo ha lavorato

seriamente, frequentando con continuità, dimostrando un serio interesse per le varie discipline, supportato da un buon impegno durante le lezioni e, pur considerando la difficoltà di riorganizzare una vita scolastica insieme agli impegni di lavoro, ha evidenziato serietà e puntualità nei compiti assegnati. Una parte degli alunni, dotata di una buona preparazione di base si è distinto per le proprie capacità e per il costante impegno, ottenendo ottimi risultati ; una parte , pur in presenza di limitate capacità ha lavorato costantemente ottenendo risultati soddisfacenti, specialmente considerando i livelli di partenza; alcuni, un po' meno motivati e con difficoltà nell'adeguarsi ai ritmi scolastici e ai metodi di lavoro, pur in possesso di buone capacità, hanno nel complesso ottenuto risultati appena sufficienti. Trattando delle singole discipline si evidenziano problemi nella lingua inglese e nell'italiano, per ciò che riguarda la produzione scritta; per matematica lo svolgimento del programma ha portato alla luce una certa fragilità nella preparazione. Ottima la socializzazione del gruppo, specie negli elementi costantemente presenti; gli studenti più dotati hanno spesso funzionato da traino per gli altri, in un contesto rilassato, amichevole e collaborativo. I programmi risultano, in media, svolti in modo soddisfacente, con lievi cambiamenti rispetto alla programmazione, a causa di una revisione degli obiettivi minimi raggiungibili. Nessun problema dal punto di vista disciplinare. Per alcuni alunni, le problematiche legate al lavoro , alla salute e alla famiglia hanno comportato un certo numero di assenze ma tale situazione, adeguatamente giustificata da apposita certificazione, per il consiglio di classe non ha pregiudicato la possibilità di procedere ad una valutazione finale. Per ogni alunno risulta il relativo patto formativo, stipulato per condividere, concordare e formalizzare il proprio percorso formativo individuale, a firma del dirigente scolastico, commissione CPIA e corsista. Per gli alunni, Dalmazzi, Fanciulli, Vio e Sclano, il consiglio di classe (nella funzione di commissione per il riconoscimento dei crediti) e i firmatari del patto formativo, dopo analisi della documentazione (in questo caso per soli crediti formali), hanno concesso l'esonero completo dalla frequenza delle seguenti materie : matematica, storia e italiano. Tale stato risulta accertato e verbalizzato nell'attività di accoglienza all'inizio dell'anno. Per tali alunni, il consiglio di classe ha previsto di far presentare al Presidente di commissione agli esami di stato, una specifica domanda, per richiedere ufficialmente, la possibilità di usufruire di tale esonero; naturalmente ciò riguarda l'eventuale presenza di tali materie in terza prova e la prova orale per tali materie, poiché la prima, seconda e terza prova verranno regolarmente effettuate. Per quanto riguarda la preparazione generale agli esami di stato, sono state effettuate due simulazioni di terza prova, della durata di due ore ciascuna , con quattro discipline curriculari (

Inglese, Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva, Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina, Storia) per le quali è stata scelta, viste le caratteristiche degli studenti, la tipologia B ; queste le date : 08/03/2017 e 12/05/2017. Per la prima prova è stata effettuata una simulazione il 15/03/2017 , per la seconda il 02/05/2017. Gli interventi didattici di recupero sono stati effettuati in itinere.

1.3.1 – Gli alunni

- AMERIGHI FEDERICA
- COLI ROBERTO
- DALMAZZI MARCO
- DE MARTINO MARCELLA
- DI SPIRITO GIUSEPPINA
- FANCIULLI PRISCILLA
- FRANCI GIOVANNI
- GIACOMELLI LUCA
- ITRI MICHELA
- MATTIOLI SAMUELE
- OLARU CIPRIAN IONUT
- SCLANO GABRIELE
- VIO VANIA

1.3.2 – I docenti

CONSIGLIO DI CLASSE DEL PRIMO PERIODO DIDATTICO (I/II)

DOCENTE	MATERIA
STEFANELLI LANFRANCO	ITALIANO
GEMIGNANI SILVIA	LINGUA INGLESE
MARINI VALENTINA	LINGUA FRANCESE
AMATO GIUSEPPE	DIRITTO ED ECONOMIA
BIRARDI FRANCESCA	SCIENZA DEGLI ALIMENTI
VILLANO GIUSEPPE	LAB. SERV. ENOGASTRON. SETTORE - CUCINA
DI MAIO TOMMASO	LAB. SERV. ENOGASTRON. SETTORE – SALA E VENDITA
CRISALLI DANIELE GIUSEPPE	LAB. SERV. DI ACCOGLIENZA TURISTICA

MARIANELLI FRANCO	MATEMATICA
MARANGONI LAURA	SCIENZE DELLA TERRA E BIOLOGIA

CONSIGLIO DI CLASSE DEL SECONDO PERIODO DIDATTICO (III)

DOCENTE	MATERIA
PAOLO RADDI	ITALIANO
SIMONE RUI	LINGUA INGLESE
DANIELA URTIS	MATEMATICA
ANNUNZIATA SABATINI	LINGUA FRANCESE
FRANCESCA BIRARDI	SCIENZA DEGLI ALIMENTI
GIUSEPPINA RAGGIO	LAB. SERV. ENOGASTRON. SETTORE CUCINA

CONSIGLIO DI CLASSE DEL SECONDO PERIODO DIDATTICO (IV)

DOCENTE	MATERIA
ANTONIETTA VOLPE (I QUADR.) LIVIA SPANO (II QUADR.)	ITALIANO
CLAUDIA BELLUMORI	LINGUA INGLESE
ILARIA SANTOPIETRO	LINGUA FRANCESE
DANIELA URTIS	MATEMATICA
ALESSIO TERNI	SCIENZA DEGLI ALIMENTI

LEONARDO TONINELLI	DIRITTO E TECN. AMM. DELLA STRUTTURA RICETTIVA
JENNIFER SIEDLACZEK	LAB. SERV. ENOGASTRONOM. SETTORE CUCINA
SIMONA DI MATTIA	LAB. SERV. ENOGASTRONOM. SETTORE SALA E VENDITA

CONSIGLIO DI CLASSE DEL TERZO PERIODO DIDATTICO (V)

DOCENTE	MATERIA
ITALIANO	KATIA PILERI
STORIA	KATIA PILERI
INGLESE	SIMONE RUI
FRANCESE	LINA NEERA ROCCHI
MATEMATICA	NICOLA CHIMENTI
DIRITTO E TECN. AMMINISTRATIVA DELLA STRUTTURA RICETTIVA	LEONARDO TONINELLI
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	ALESSIO TERNI
LAB. SERV. ENOGASTRON. SETTORE CUCINA	JENNIFER SIEDLACZEK
LAB. SERV. ENOGASTRON. SETTORE SALA E VENDITA	TOMMASO DI MAIO

1. 4 – Attività integrative nel triennio

1. 4. 1 - Attività di orientamento

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

METODI

Per quanto riguarda le discipline tecnico- pratiche si è cercato di valorizzare l'attività laboratoriale. Per tutte le discipline è stata privilegiata la lezione frontale interattiva e partecipata, associata spesso a letture guidate e analisi- commento di testi, analisi e soluzione guidata di problemi ed esercizi, costruzioni di mappe concettuali. La lettura e la spiegazione del testo consigliato è stata spesso svolta con l'ausilio di quotidiani . La metodologia ha comunque tenuto conto dei modi apprendimento e degli stili cognitivi degli adulti e, in tale direzione, la progettazione è stata indirizzata

verso attività e strumenti operativi basati sull'osservazione diretta e l'esperienza vissuta. In ogni caso sono state varie le modalità di svolgimento dei programmi, in modo da permettere l'utilizzo dei modi migliori di avvicinamento alla conoscenza dei contenuti disciplinari.

Nel mese di maggio sarà attivato un corso di potenziamento per Inglese e scienza e cultura dell'alimentazione.

STRUMENTI

Gli strumenti utilizzati riflettono l'impostazione tradizionale: testo consigliato (non era previsto un testo adottato), fotocopie e mappe concettuali. Si è utilizzato internet, strumenti multimediali e LIM. Quotidiani e altra documentazione hanno arricchito le discussioni

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

STRUMENTI

Il conseguimento degli obiettivi di apprendimento è stato verificato mediante:

- verifiche orali
- verifiche scritte (prove strutturate, semi-strutturate, quesiti a risposta aperta, trattazione sintetica, analisi del testo, saggio breve, relazione, prove scritte tradizionali per i compiti in classe)
- attività pratiche di laboratorio

Per la preparazione della prima prova, nei compiti in classe di Italiano sono state proposte verifiche (in particolare analisi del testo e saggio breve), sul modello delle prove ministeriali : in questa linea è stata proposta una simulazione di tale prova.

Per la seconda prova è stata svolta una simulazione sul modello delle prove degli esami di stato.

Per la terza prova sono state effettuate due simulazioni secondo la tipologia B, con 12 quesiti in totale, 3 quesiti per materia in otto righe da completare in 120 minuti di tempo .

Di tutte le prove viene riportata documentazione nel capitolo 3 del presente documento.

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 :

(per la valutazione si è fatto in linea generale uso della seguente griglia di misurazione ; altre griglie specifiche utilizzate dai singoli docenti sono incorporate nelle schede relative alle singole discipline) :

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

**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE “R. DEL ROSSO
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE “R. DEL ROSSO G. DA
VERRAZZANO”**

**Scuola I.P.E. Serale
a. s. 2016/2017
INDIRIZZO: Enogastronomico
Classe 5[^]**

RELAZIONE FINALE

DISCIPLINA: italiano

DOCENTE: Katia Pileri

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

La docente ha conosciuto solo quest'anno la classe, ricevendone un'impressione positiva perché la maggior parte dei corsisti, si è mostrata motivata e disponibile all'impegno.

Obiettivi cognitivi :

Obiettivi programmati	Raggiunti da			
	tutti	maggioranza	metà	alcuni
Saper usare in modo strumentale e critico la lingua nei suoi aspetti formali e funzionali allo scopo comunicativo.				X
Saper usare e migliorare il lessico e l'organizzazione del pensiero nell'uso orale e scritto della lingua utilizzando il linguaggio specifico.				X
Imparare a selezionare informazioni per la produzione di testi. Rielaborare, riscrivendo in modo chiaro, le informazioni. Saper strutturare in un testo progettazione, pianificazione, realizzazione, correzione. Saper organizzare il contenuto in una sequenza logica, coerente e coesa				X
Saper elaborare idee motivandole con chiarezza.				X
Conoscere le opere studiate, i caratteri delle tendenze letterarie, la poetica degli autori trattati. Possedere un orientamento storico che consenta la contestualizzazione letteraria.				X
Saper analizzare brani scelti da opere letterarie, riconoscere le tecniche narrative, usare il linguaggio specifico.				X

Contenuti disciplinari programmati

L'elenco dei contenuti è riportato nel programma allegato

Metodologia

Lezione frontale e partecipata.

Strumenti e sussidi

Testi utili all'apprendimento.

Fotocopie di brani scelti per l'analisi testuale di opere degli autori studiati.

Sintesi, mappe concettuali, schemi semplici ed articolati preparati dalla docente.

Utilizzo delle prove delle tipologie scritte dell'esame di Stato degli anni precedenti.

Simulazione prima prova.

Tipologia delle prove di verifica

Verifiche orali e scritte.

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

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

PROGRAMMA

DISCIPLINA: italiano

▪ **Modulo I**

- Positivismo, Naturalismo, Verismo: quadro letterario generale.
 - Giovanni Verga: vita e opere.
 - Pessimismo, impersonalità, straniamento e regressione.
 - Trama “I Malavoglia” e “Mastro don Gesualdo”.
 - Lettura novelle “Rosso Malpelo”, “Libertà” e “La lupa”. Prefazione a “L’amante di Gramigna”.
 - Il testo argomentativo.
- Settembre-Ottobre circa 10 h.

▪ **Modulo II**

- Il Decadentismo.
 - G. D’Annunzio: vita e opere.
 - L’estetismo, il superuomo.
 - Trama “Il Piacere” e “Le vergini delle rocce”.
 - Da “Il Piacere”.:” Un ritratto allo specchio”.
 - Dall’”Alcyone”: “La pioggia nel pineto”.
 - Tipologia A, analisi del testo.
- Ottobre-Novembre circa 10 h.

▪ **Modulo III**

- G. Pascoli: Vita e opere.
 - Temi della poesia pascoliana. La poesia “pura”.
 - Da “Myricae” :”Lavandare”, “L’assiuolo”, ”Novembre”.
 - La poetica del fanciullino.
 - Tipologia B, il saggio e l’articolo.
- Dicembre-Gennaio circa 8 h.

▪ **Modulo IV**

- Vita e opere di I. Svevo .
 - Trama “Una vita” e “La coscienza di Zeno”
 - Lettura da “Una vita”: ”Le ali del gabbiano”, da “La coscienza di Zeno”: ”Il fumo” e “La morte del padre”.
 - Tipologia D, tema di ordine generale.
- Febbraio-Marzo circa 10 h.

▪ **Modulo V**

- Ungaretti: vita ed opere.
 - Da” L’allegria”: “Veglia”, ”I fiumi”, ”San Martino del Carso”, ”Soldati”, ”Fratelli”.
- Aprile circa 8 h.

Modulo VI

- L. Pirandello: vita e opere.
- L’umorismo, la vita e la forma, la maschera

- Lettura novelle “Il treno ha fischiato” e “La patente”.
- Tipologia C, tema di argomento storico.
Presumibilmente, Maggio circa 10 h.

Osservazioni :

La preparazione nella materia risulta piuttosto diversa da persona a persona e la conoscenza del programma non sempre omogenea, sia per quanto riguarda i saperi che le competenze. Ciò a causa anche delle numerose assenze effettuate durante il corso dell'anno.

Pur essendo occupati in varie attività lavorative, che non sempre hanno consentito loro di approfondire tutti gli argomenti proposti, i corsisti hanno cercato comunque di rispettare i tempi ed i doveri scolastici e di dare continuità, con atteggiamento responsabile, al loro impegno.

Il docente

Katia Pileri

**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE “R. DEL ROSSO G. DA
VERRAZZANO”**

Scuola I.P.E. Orbetello

Classe 5[^] serale 2016/2017

INDIRIZZO: Enogastronomico

RELAZIONE FINALE

DISCIPLINA: Storia

DOCENTE: Katia Pileri

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

la docente ha conosciuto solo quest'anno la classe, ricevendone un'impressione positiva sia in termini didattici sia disciplinari per l'interesse e la collaborazione mostrati dai corsisti.

Obiettivi cognitivi :

Obiettivi programmati	Raggiunti da			
	tutti	maggioranza	metà	alcuni
Acquisire conoscenze relative ai fatti storici				X
Usare terminologia adeguata e specifica				X
Spiegare i fatti storici tenendo conto delle relazioni temporali e spaziali				X
Creare collegamenti tra passato e presente storico				X
Saper interpretare le fonti storiche				X
Saper confrontare le fonti storiche				X

Contenuti disciplinari programmati: il programma è allegato

Metodologia: lezione frontale e partecipata.

Strumenti e sussidi: materiale utile tratto da vari libri di testo.

Tipologia delle prove di verifica: verifiche scritte e orali

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

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

Osservazioni :

La preparazione nella materia risulta piuttosto diversa da persona a persona e la conoscenza del programma non sempre omogenea, sia per quanto riguarda i saperi che le competenze. Ciò a causa anche delle numerose assenze effettuate durante il corso dell'anno.

Pur essendo occupati in varie attività lavorative, che non sempre hanno consentito loro di approfondire tutti gli argomenti proposti, i corsisti hanno cercato comunque di rispettare i tempi ed i doveri scolastici e di dare continuità, con atteggiamento responsabile, al loro impegno.

PROGRAMMA

DISCIPLINA: Storia

▪ **Modulo I**

L'Italia e l'età giolittiana.
La Prima Guerra Mondiale.
La rivoluzione russa.
La nascita dell'URSS.
Settembre-Dicembre circa 20h.

▪ **Modulo II**

Crisi economica del dopoguerra.
Il fascismo.
La crisi del 29 e il New Deal.
Il regime nazista.
Gennaio-Marzo circa 15 h.

▪ **Modulo III**

La Seconda guerra mondiale.
La guerra fredda, cenni.
La nascita della Repubblica italiana.
Aprile-Maggio circa 10 h.

Il docente
Katia Pileri

**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
“R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO”**

**Scuola: Istituto Professionale per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
“Raffaele Del Rosso”**

RELAZIONE FINALE

DISCIPLINA: Lingua e Civiltà Inglese

DOCENTE: Prof. Simone Rui

Obiettivi cognitivi

Obiettivi programmati	Raggiunti da			
	tutti	maggioranza	metà	alcuni
Saper leggere e comprendere documenti di natura enogastronomica		X		
Capire e produrre brevi messaggi scritti e orali apportandovi elementi di risposta				X
Sapersi esprimere nel linguaggio della microlingua enogastronomica con riferimento agli argomenti teorici in programma				X
Riflettere su strutture e meccanismi linguistici e comunicativi di ESP (English for Specific Purposes), con l'attivazione di una banca lessicale specifica per fini speciali			X	
Saper comprendere un testo di microlingua dato rispondendo a domande specifiche			X	
Saper argomentare quesiti in lingua straniera come da terza prova degli Esami di Stato				X

Contenuti disciplinari

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

Non sono stati affrontati tutti gli argomenti previsti nella programmazione d'inizio anno ma il programma è stato profondamente modificato in itinere in maniera funzionale alle esigenze, richieste e necessità degli studenti.

Metodologia: Il metodo adottato si è basato su un approccio funzionale-nozionale finalizzato allo sviluppo di una competenza che potesse permettere di servirsi della lingua come strumento di

comunicazione partendo dal principio che culture diverse si esprimono attraverso comportamenti sociali e convenzioni linguistiche (anche non verbali) diversi.

Si è cercato quindi in ogni caso di promuovere attività di studio della lingua legate in parallelo alle nozioni di ESP previste dalla programmazione attraverso la formulazione di domandestimolo mirate e dirette utili ai fini dell'attivazione di certe abilità percettive e produttive proprie di una competenza linguistica che presuppone vari passaggi: l'elaborazione di informazioni mediante l'anticipazione rispetto ai contenuti di un testo, l'accesso all'enciclopedia del soggetto, la categorizzazione di informazioni che integrano il lessico, l'utilizzo di certe strutture semantiche e sintattiche non sempre prevedibili, circoscritte e controllate.

Gli studenti sono stati impegnati lungo tutto il percorso in una serie di attività e compiti diversi ma stimolanti che li ha visti protagonisti attivi, motivati e partecipi:

- quesiti a corrispondenza
- quesiti a completamento (cloze-test / fill-in the gap)
- quesiti vero-falso
- quesiti a scelta multipla
- quesiti a risposta aperta
- completamento di tabelle
- riorganizzazione di paragrafi in un testo
- esercizi di lettura e scrittura partendo da documenti autentici forniti dall'insegnante
- simulazioni complete di elaborazione di quesiti di terza prova degli Esami di Stato relative alla produzione in lingua straniera

I libri di testo adottati sono:

1. *Excellent!* di Catrin Elen Morris, ELI
2. *Excellent! Extra* di Catrin Elen Morris, ELI
3. *Gateway to Cooking*, Rosanna Ducati, Emilia Gardella, Pearson

Strumenti e sussidi: libri di testo, fotocopie, materiale autentico e semi-autentico, mappe concettuali elaborate di concerto con la classe

Tipologia delle prove di verifica: Sono state adottate due tipi di verifiche:

1. **formativa o in itinere:** si è concentrata sulle varie fasi e non sul prodotto finale ed ha avuto lo scopo di verificare se lo svolgimento del programma fosse avvenuto nei modi e nei tempi adeguati al processo di apprendimento di ogni singolo oppure della classe e si è svolta contestualmente al percorso didattico. E' stata una valutazione attuata attraverso la somministrazione di prove strutturate e semi-strutturate, tenendo soprattutto conto del livello di difficoltà, della comprensibilità della formulazione e dell'adeguatezza del tempo assegnato
2. **sommativa:** ha avuto come oggetto i prodotti finali del processo di formazione e si è svolta al termine di un modulo o di una unità didattica complessa, configurandosi come una attività di bilancio al fine di poter accertare con sufficiente trasparenza le competenze raggiunte dall'alunno. Anche questa valutazione è stata attuata attraverso la somministrazione di prove strutturate e semi-strutturate insieme a colloqui di osservazione degli interventi. In relazione a questa prova non si è tenuto conto soltanto della misurazione delle capacità o delle competenze individuali del singolo apprendente, quanto il suo progredire in relazione ai prerequisiti e agli obiettivi nella fase di partenza. La valutazione non si è limitata soltanto a misurare lo studente ma anche a determinare, per quanto possibile, progresso, impegno e comportamento.

In ogni caso la valutazione è stata trasparente con criteri particolari chiari e condivisi che sono stati comunicati agli studenti. L'esito delle prove è stato trasmesso tempestivamente affinché gli

studenti potessero individuare il livello raggiunto (positivo o negativo), le eventuali cause dell'insuccesso, le attività di recupero più adatte.

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

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

PROGRAMMA SVOLTO

DISCIPLINA: Lingua e Civiltà Inglese

PROGRAMMA

Modulo I – FOODS AND DIETS

Periodo: novembre - gennaio

Durata: 12 ore

- The Mediterranean Diet
- The Mediterranean Diet Food Pyramid
- Cooking fats
- Butter in Anglo-Saxon cooking vs oil in Mediterranean cooking
- English breakfast menus
- Breakfast is served
 - The Menu Book
- Afternoon Tea: The Story of Afternoon Tea
- Afternoon tea menus

Modulo II – COOKING

Periodo: gennaio - marzo

Durata: 24 ore

- Lactic acid fermentation and yoghurt-making recipes
- Heat transmission
- Conduction, convection and radiation
- Water cooking techniques
 - Poaching
 - Blanching
 - Boiling
 - Steaming
- Fat cooking techniques
 - Deep fat frying
 - Frying
 - Sautéing
 - Griddle or Fry top cooking
- Heat cooking techniques
 - Grilling
 - Barbecuing
 - Spit roasting
 - Cooking au gratin
 - Baking
 - Roasting
 - Microwaving
- Mixed cooking techniques
 - Stewing
 - Glazing

- Braising
- Casseroling

Modulo III – MENUS
Periodo: marzo - aprile
Durata: 12 ore

- What's in a menu?
 - Designing menus
 - Menu formats
- Special Menus
 - Breakfast, lunch and dinner menus
 - Wine and dessert menus
 - Cheese menus
 - Banqueting and special events menus
- Meals and menus
- Menu content
- Menus for special occasions

Modulo IV – SAFETY AND NUTRITION
Periodo: maggio - giugno
Durata: 18 ore

- Health and Safety
 - HACCP
 - HACCP principles
 - Food transmitted infections and food poisoning
- Diet and Nutrition
 - The eatwell plate
 - Organic food and Genetically Modified Organisms (GMOs)
 - Food intolerances and allergies
 - Alternative diets: macrobiotics and vegetarianism
 - Alternative diets: raw food, fruitarian and dissociated diets
 - Eating disorders
 - Teenagers and diet

Osservazioni: La classe, piuttosto eterogenea nell'impegno e nell'interesse per la lingua inglese e nella partecipazione alle attività proposte, è composta da 13 studenti la maggior parte dei quali frequenta con una certa continuità. Gli alunni presentano un grado di socializzazione complessivamente soddisfacente. Sin dall'inizio hanno dimostrato un atteggiamento abbastanza propositivo e sostanzialmente favorevole verso lo studio della lingua inglese utilizzata per fini speciali (ESP).

Per quanto riguarda la preparazione generale, la partecipazione, l'impegno e l'interesse, dal controllo costante della classe è emerso quanto segue: la classe si presenta come un gruppo fortemente eterogeneo, con un apprendimento della lingua da parte dei discenti, a volte meccanico, essenzialmente piegato alle esigenze di una programmazione didattico-disciplinare in cui ESP è di fondamentale importanza, sia a livello di teoria che di pratica. Il processo di apprendimento della lingua da parte dei discenti, poco sistematico e molto strumentale, è stato essenzialmente piegato alle esigenze di una programmazione didattico-disciplinare in cui inglese generale e ESP venivano costruiti nello stesso momento, senza poter sempre fornire l'opportuno tempo di assimilazione necessario allo sviluppo di una autonomia linguistica di base su cui poggiare la microlingua. Si può concludere asserendo che 2 studenti si collocano in una fascia linguistico-performativa quasi ottima, 3 studenti in una fascia buona, 2 studenti in una fascia sufficiente, 6 studenti in una fascia gravemente insufficiente nonostante puntuali e mirate attività di recupero in pausa didattica e sportelli disciplinari.

Il docente

**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE “R. DEL ROSSO G. DA
VERRAZZANO”**

Scuola: IPC ORBETELLO

INDIRIZZO : enogastronomico

RELAZIONE FINALE

DISCIPLINA: Laboratorio di servizi enogastronomici -settore cucina

DOCENTE: Jennifer Siedlaczek

CLASSE: 5^ SERALE

ANNO : 2016/2017

Obiettivi cognitivi

Obiettivi programmati	Raggiunti da			
	tutti	maggioranza	metà	alcuni
• Riconoscere, spiegare , “raccontare” e realizzare un piatto, dalla materia prima alla realizzazione tecnica		X		
• Riconoscerei marchi di qualità utilizzare sistemi di tutela e certificazioni	X			
• Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni		X		
• Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari	X			
• Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro		X		
• Definire menù adeguati alle tipologie di eventi		X		
• Progettare menù compatibili con le risorse a disposizione, elaborati nel rispetto delle regole enogastronomiche, in relazione a tipicità e stagionalità degli alimenti e tipologia di clienti	X			
• Simulare nuove forme di ristorazione, il catering e il banqueting, con l’offerta di prodotti food and drink e fingerfood		X		
• Utilizzare lessico e fraseologia di settore		X		
• Simulare nuove forme di ristorazione con l’offerta di prodotti food and drink e fingerfood		X		
• Organizzare il servizio attraverso la		X		

programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi				
---	--	--	--	--

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

Metodologia: lezione tecnico pratica di laboratorio, lezioni frontali.

Strumenti e sussidi: attrezzature di laboratorio, libro di testo

Tipologia delle prove di verifica: verifiche orali, pratiche e scritte

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. Esecuzione del tutto mancante a livello tecnico pratico
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. Verifica pratica: esecuzione sbagliata e disinteressato alla lezione
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 verifica pratica: esecuzione imprecisa ed approssimativa
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. Verifica pratica: esecuzione incerta con conoscenze mediocri
6	SUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenza dei contenuti essenziali, esposti con un linguaggio semplice, ma sostanzialmente corretto. Verifica scritta: svolta per intero, in conformità con i contenuti essenziali. Verifica pratica: esecuzione adeguata negli aspetti essenziali
7	DISCRETO. Verifica orale: conoscenza e comprensione dei contenuti essenziali; 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; Verifica pratica esecuzione esatta delle consegne con competenze discrete
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. Verifica pratica: esecuzione disinvolta delle consegne con buone competenze
9	OTTIMO. Verifica orale: conoscenza completa dei contenuti essenziali, precisa con esposizione sicura. Verifica scritta: svolta in ogni sua parte in modo completo e approfondito. Verifica pratica: esecuzione accurata delle consegne, partecipe ed interessato con capacità ottime
	ECCELLENTE. Verifica orale: conoscenza completa, approfondita e

10	personalizzata dei contenuti. Competenza e capacità espositiva brillante. Verifica scritta: perfettamente svolta in ogni sua parte, con approfondimenti. Verifica pratica: realizzazione creativa ed autonoma delle consegne, partecipazione assidua con capacità eccellenti
----	--

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

DISCIPLINA: Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina

Modulo I - PERIODO OTTOBRE- NOVEMBRE 16 ORE

I PRODOTTI ALIMENTARI

- La rintracciabilità di filiera
- Le gamme alimentari
- Le etichette alimentari
- Le frodi alimentari
- I prodotti DOP e IGP, PAT E STG-AS
- Gli alimenti OGM
- I prodotti biologici
- Il territorio e i suoi sapori
- Il marketing territoriale

Modulo II – PERIODO NOVEMBRE 11 ORE

INTOLLERANZE ALIMENTARI E STILI ALIMENTARI

- L'intolleranza al glutine
- L'intolleranza al lattosio
- L'intolleranza al nichel, alle uova e al lievito
- Gli stili alimentari vegetariani
- La dieta mediterranea e macrobiotica
- Lo stile alimentare musulmano
- Lo stile alimentare ebraico
- L'alimentazione in gravidanza e il diabete

Modulo III PERIODO DICEMBRE 9 ORE

REALIZZARE UN MENU'

- Tipologie di menù
- Regole per la stesura di un menù
- Menu e stagionalità dei prodotti
- Realizzare un menù per ristorante e per hotel
- Realizzare un menù della ristorazione collettiva
- Realizzare un menù per banchetti

Modulo IV PERIODO GENNAIO 9 ORE

LA TUTELA DELLA SICUREZZA E DELLA SALUTE

- La sicurezza sul luogo di lavoro
- I rischi per la salute nel settore ristorativo
- Gli obblighi del datore di lavoro

Modulo V PERIODO FEBBRAIO 20 ORE

IL SERVIZIO DI CATERING E BANQUETING

1. Banqueting e catering
2. Il catering industriale
3. Lo chef a domicilio
4. La pianificazione del servizio di banqueting
5. Nuove figure professionali del banqueting

Modulo VI PERIODO MARZO 7 ORE

I SOFTWARE PER IL SETTORE RISTORATIVO

1. Il software informatizzato
2. La gestione delle merci e delle attrezzature

Modulo VII PERIODO APRILE 12 ORE

IL SISTEMA HACCP

1. Igiene professionale in cucina
2. La sicurezza degli alimenti
3. L'applicazione dell'HACCP
4. La stesura del piano di autocontrollo

PERIODO MAGGIO

RIPASSO GENERALE IN VISTA DELL'ESAME

- Osservazioni

**Alcuni argomenti sono stati trattati nell'arco di tutto l'anno scolastico.
Alle lezioni di teoria sono state applicate lezioni tecnico pratiche di laboratorio
attinenti agli argomenti del programma.**

**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE “R. DEL ROSSO
G. DA VERRAZZANO”**

Scuola I.P.C.”Del Rosso”

INDIRIZZO :Cucina

RELAZIONE FINALE

DISCIPLINA: MATEMATICA

DOCENTE: Nicola Chimenti

Obiettivi cognitivi

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 cercando di impostare le spiegazioni più sull'utilizzo pratico dei concetti. Molte ore sono state spese nello svolgere esercizi come applicazione della teoria e per comprendere i concetti stessi, per compensare e limitare al minimo il lavoro richiesto a casa agli studenti,

Pur palesando grosse difficoltà nell'esporre i concetti ed utilizzare un linguaggio appropriato, si è riscontrato risultati sufficienti nello sviluppare e risolvere semplici esercizi, per tale ragione si è cercato di limitare al minimo la parte teorica del programma

Strumenti e sussidi Non sono stati utilizzati libri di testo

Tipologia delle prove di verificadom, mag 14, 2017dom, mag 14, 2017 Nel primo quadrimestre sono state effettuate due verifiche scritte. Sono state effettuate poi verifiche orali, di cui alcune tramite interrogazione e un'altra tramite prova semistrutturata. Entro la fine del secondo quadrimestre verranno svolte due verifiche orali, una tramite interrogazione ed una tramite una prova semistrutturata

Criteri di valutazione

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

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

PROGRAMMA SVOLTO MATEMATICA

Modulo I (12 ore periodo settembre-novembre)

Ripasso approfondito: Elementi di insiemistica. Risoluzione di equazioni e disequazioni di primo e secondo grado intere e fratte. Geometria analitica: retta e parabola nel piano cartesiano.

Modulo II (20 ore periodo: novembre-gennaio)

Concetto di funzione : il concetto di funzione. Classificazione delle funzioni : polinomiali, razionali fratte, irrazionali, esponenziali, logaritmiche. Dominio e codominio di una funzione. Funzione iniettiva, suriettiva e biettive, crescenti decrescenti, monotone e periodiche.

Intersezioni con gli assi: determinazione dei punti di intersezione di una curva con gli assi cartesiani.

Studio del segno: determinazione degli intervalli di positività e di negatività di una funzione (applicazione soprattutto su funzioni polinomiali di 2° grado).

Modulo III (19 ore periodo : dicembre/febbraio/marzo)

Limiti delle funzioni di una variabile: concetto di aperti e chiusi, concetto di punto di accumulazione, 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. Definizione di Infiniti e Infinitesimi e loro confronto. Il calcolo dei limiti.

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)

Gli asintoti : asintoti verticali, orizzontali e obliqui

Modulo IV (10 ore trasversale durante tutto l'anno scolastico)

Grafico probabile di una funzione: rappresentazione del grafico di semplici funzioni.

Osservazioni

Gli alunni hanno seguito le lezioni con impegno, tuttavia le lacune accumulate negli anni passati, la mancanza del lavoro a casa e le coincidenze di ampie pause nel calendario delle lezioni, ha reso lo svolgimento del programma lento e ha richiesto spesso il richiamo di argomenti precedenti e la ripetizione dei nuovi.

La preparazione è risultata fragile e lacunosa e non gli ha permesso di raggiungere pienamente gli obiettivi programmati

Il rapporto instaurato con tutti gli alunni e' stato ottimo e a livello comportamentale sono stati corretti.

Prof. Nicola Chiment

Disciplina: Scienza e cultura dell'alimentazione

Docente: Terni Alessio

Obiettivi Cognitivi

Obiettivi programmati	Raggiunti da			
	tutti	maggioranza	metà	Alcuni
Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela		X		
Individuare le principali patologie correlate all'alimentazione		X		
Individuare le nuove tendenze della tendenza alimentare e nel settore della ristorazione		X		
Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari		X		
Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni		X		
Prevenire e gestire rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti		X		
Redigere un piano HACCP		X		

Contenuti disciplinari programmati:

L'alimentazione nell'era della globalizzazione

La dieta in condizioni fisiologiche

La dieta nelle principali patologie

Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare

Metodologia:

Suddivisione in età formative

Lezione frontale, lezione partecipata, attività individuali e di gruppo, analisi dei casi, saggi brevi, visione di filmati.

Strumenti e sussidi:

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

Verifiche sommative alla fine di ogni UF.

La tipologia di verifica utilizzata è stata orientata per lo più a verifiche con quesiti a risposta breve, realizzazione di saggi brevi volte alla verifica delle competenze acquisite. È stata effettuata una simulazione della seconda prova della durata di tre ore.

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

PROGRAMMA SVOLTO

I MODULO: L'alimentazione nell'era della globalizzazione

Unità I	Cibo e Religioni
CONTENUTI FORMATIVI	Il valore simbolico degli alimenti nelle grandi religioni monoteiste, le regole alimentari nell'Ebraismo, le regole alimentari nel Cristianesimo, le regole alimentari nell'Islam.
Unità II	Nuovi prodotti alimentari
CONTENUTI FORMATIVI	Alimenti arricchiti e alimenti alleggeriti, Alimenti destinati ad una alimentazione particolare, Integratori alimentari, Alimenti funzionali, Novel foods, OGM

Periodo di svolgimento da ottobre 2016 a novembre 2016

Totale ore: 4

II MODULO: La dieta in condizioni fisiologiche

Unità I	La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche
CONTENUTI FORMATIVI	Dietologia-dietetica-dietoterapia, la dieta del lattante e del neonato, l'alimentazione complementare, la dieta in gravidanza, la dieta della nutrice, la dieta del bambino, la dieta dell'adolescente, la dieta dell'adulto, la piramide alimentare, la dieta nella terza età.
Unità II	Diete e stili di vita alimentari
CONTENUTI	Dieta e benessere, stili alimentari, la dieta mediterranea, la dieta

FORMATIVI	vegetariana, la dieta macrobiotica, la dieta eubiotica, la dieta nordica, dieta e sport.
-----------	--

Periodo di svolgimento da novembre 2015 a dicembre 2015

Totale ore: 6

III MODULO: La dieta nelle principali patologie

Unità I	La dieta nelle malattie cardiovascolari
CONTENUTI FORMATIVI	Le malattie cardiovascolari: definizione, fattori di rischio e prevenzione L'ipertensione arteriosa: caratteristiche e indicazioni dietetiche Iperlipidemie: ipercolesterolemia, ipertrigliceridemia e aterosclerosi
Unità II	La dieta nelle malattie metaboliche
CONTENUTI FORMATIVI	Le malattie del metabolismo: definizione, fattori di rischio, classificazione, sindrome metabolica. Il diabete mellito: caratteristiche e indicazioni dietetiche. L'obesità: caratteristiche, malattie correlate, indicazioni dietetiche. L'iperuricemia: caratteristiche, indicazioni dietetiche. L'osteoporosi: caratteristiche, prevenzione.
Unità III	La dieta nelle malattie dell'apparato digerente
CONTENUTI FORMATIVI	I disturbi gastro-intestinali: cause. Il reflusso gastroesofageo: caratteristiche, indicazioni dietetiche, la gastrite e l'ulcera peptica: caratteristiche, indicazioni dietetiche. Meteorismo e flatulenza: caratteristiche, indicazioni dietetiche. Stipsi: caratteristiche, prevenzione, diarrea: caratteristiche, prevenzione, sindrome del colon irritabile: caratteristiche, prevenzione, le malattie epatiche: caratteristiche, prevenzione
Unità IV	Allergie e intolleranze alimentari

CONTENUTI FORMATIVI	Le reazioni avverse al cibo, le allergie alimentari: definizione, sintomatologia, le intolleranze alimentari: definizione. Intolleranza al lattosio: definizione e indicazioni dietetiche, favismo: definizione e indicazioni dietetiche, fenilchetonuria: definizione e indicazioni dietetiche, celiachia: definizione e indicazioni dietetiche. La diagnosi, gli allergeni e la ristorazione collettiva
Unità V	Alimentazione e tumori. Disturbi alimentari
CONTENUTI FORMATIVI	I tumori: definizione, fattori di rischio Sostanze cancerogene e sostanze protettive presenti negli alimenti. I disturbi alimentari: definizione, fattori di rischio, l'anoressia nervosa, la bulimia nervosa, il disturbo da alimentazione incontrollata.

Periodo di svolgimento da gennaio 2017 a maggio 2107

Totale ore: 20

IV MODULO: Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare

Unità I	Contaminazione fisico-chimica
CONTENUTI FORMATIVI	Le micotossine, i fitofarmaci, gli zoo farmaci, sostanze cedute da contenitori o da imballi per alimenti, i metalli pesanti, i radionucleotidi
Unità II	Contaminazione biologica
CONTENUTI FORMATIVI	Le MTA, i prioni, i virus, i batteri e i fattori di crescita, le tossinfezioni alimentari, i funghi microscopici, le parassitosi
Unità III	Additivi e coadiuvanti tecnologici
CONTENUTI FORMATIVI	Gli additivi alimentari, i conservanti antimicrobici, gli antiossidanti, gli additivi ad azione fisica, additivi che esaltano le caratteristiche organolettiche, gli enzimi alimentari, i coadiuvanti tecnologici.

Unità IV	Sistema HACCP e certificazioni di qualità
CONTENUTI FORMATIVI	L'igiene degli alimenti, i manuali di Buona Prassi Igienica, l'Autocontrollo e il sistema HACCP, il controllo ufficiale degli alimenti, le frodi alimentari, le certificazioni di qualità

Periodo di svolgimento: maggio 2017

Totale ore: 4

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

Nella classe la maggior parte degli alunni ha partecipato positivamente al dialogo educativo con impegno per lo più costante e buona motivazione, rispondendo positivamente anche agli approfondimenti consigliati e svolgendo le consegne con sufficiente regolarità. In questi casi i profitti risultano per lo più sufficienti ed anche buoni. L'clima durante le lezioni è risultato buono. Il livello di competenza raggiunto alla fine dell'anno scolastico è quindi sufficiente per la totalità degli allievi.

Il Docente Terni Alessio

**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE “R. DEL ROSSO
G. DA VERRAZZANO”**

Scuola I.S. “Del Rosso - Da Verrazzano”

INDIRIZZO : Enogastronomico Serale

RELAZIONE FINALE

DISCIPLINA:

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

DOCENTE: TONINELLI LEONARDO

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 e le tendenze del mercato turistico nazionale e internazionale.		X		
Conoscere e saper individuare le tecniche e gli strumenti di marketing			X	
Saper redigere un business plan e conoscere le fasi e le procedure della sua compilazione.		X		
Conoscere e saper individuare le caratteristiche delle filiere agroalimentari, e i prodotti a chilometro zero; conoscere le forme di commercializzazione e i benefici della filiera corta.			X	
Conoscere le abitudini alimentari del territorio e saper analizzare i fattori economici territoriali che incidono su tali abitudini.		X		
Conoscere e saper individuare le 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 consigliato 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 consigliato (al serale non è prevista l'adozione di testi).

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.

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.

Nelle simulazioni di terza prova sono state usate domande aperte.

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.
	NETTAMENTE INSUFFICIENTE . Verifica scritta: svolta solo parzialmente,

3	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. 21 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 14 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.

Indici di turisticità.

MODULO 3 (Periodo : dicembre – gennaio. 21 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.

Analisi swot e analisi pest.

MODULO 4 (Periodo : febbraio – marzo. 20 ore)

BUSINESS PLAN

Business plan e progetto imprenditoriale.

Business plan e contenuti.

L'analisi economico-finanziaria.

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 : maggio. 12 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. 3 ore)

Ripasso e ripetizione degli argomenti svolti.

Osservazioni

La classe, composta in prevalenza da adulti, pur in presenza di problematiche legate ad impegni di lavoro, impegni familiari e, purtroppo, in certi casi, di salute, ha lavorato seriamente dimostrando un serio interesse per questa disciplina, impegnandosi costantemente, superando le difficoltà nel conciliare una vita lavorativa ai ritmi della scuola. Una parte degli alunni, motivati e dotati di buone capacità, hanno ottenuto buoni risultati; altri, dalla frequenza discontinua o dagli impegni di lavoro più pressanti, non hanno ottenuto i risultati sperati, pur conseguendo un profitto sufficiente.

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE "R. DEL ROSSO G. DA VERRAZZANO"**Scuola****INDIRIZZO : ENOGASTRONOMICO classe VA eno
A/S 2016-2017****RELAZIONE FINALE****DISCIPLINA: Sala e Vendita****DOCENTE: Di Maio Tommaso**

Obiettivi programmati	Raggiunti da			
	tutti	maggioranza	metà	alcuni
Aver acquisito il pieno possesso della terminologia tecnica riguardante le attrezzature e gli utensili; Aver acquisito l'esperienza necessaria per individuare gli elementi essenziali alla realizzazione e servizio delle preparazioni correlate agli argomenti studiati; Possedere le competenze per la valutazione dei prodotti in uscita e le tecniche per la manutenzione e la pulizia delle attrezzature di lavoro.		X		
Essere in grado di predisporre il servizio delle bevande montate Conoscere la giusta quantità delle dosi delle bevande più in uso al bar ed essere in grado di valutare a vista la corretta quantità da versare nel bicchiere Saper realizzare alcune possibili preparazioni.		X		
Essere in grado di porre in essere la corretta sequenza delle tecniche di preparazione delle principali bevande servite al bar; saper utilizzare le corrette tecniche di base per la preparazione di alcuni semplici cocktail internazionali ed i relativi termini in inglese riconoscere e saper utilizzare le principali attrezzature necessarie alla preparazione dei cocktail ed i relativi termini in inglese.		X		
Essere in grado di allestire un gueridon per la preparazione di ricette davanti al cliente. Essere in grado di riconoscere le principali attrezzature per la cucina flambè Essere in grado di elaborare le più famose ricette alla lampada.		X		

SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA

La classe ha mostrato un sufficiente impegno nello studio con apertura al dialogo educativo che hanno consentito di ottenere con i docenti un'interazione positiva. Le relazioni interpersonali fra studenti sono state serene.

La programmazione è stata portata a termine senza particolari difficoltà e si sono evidenziate in classe anche punte di eccellenze.

Il programma Dopo un doveroso ripasso dei moduli affrontati gli anni precedenti, particolare attenzione è stata dedicata ai moduli riguardanti l'attività inerente alla cucina di sala e alla pratica di bar.

Metodologia : Le lezioni hanno avuto svolgimento sia in aula che in laboratorio. Le lezioni teoriche sono state condotte in maniera frontale con lettura di testi da parte dello studente e pause riassuntive con interventi. Le lezioni in laboratorio sono state condotte nel seguente modo: spiegazione dell'argomento, dimostrazione pratica da parte dell'insegnante, esecuzione da parte degli studenti, correzione degli errori, verifica dell'operato. Inoltre sono stati condotti lavori di gruppo per permettere all'allievo di capire quanto sia fondamentale il lavoro di squadra all'interno di una brigata.

Strumenti e sussidi

Gli argomenti sono stati trattati con l'ausilio del libro di testo, appunti dell'insegnante e attraverso la visione di video e slide.

Le esercitazioni pratiche in laboratorio sono state trattate con le attrezzature ivi presenti.

Tipologia delle prove di verifica

Sono state effettuate verifiche pratico-teoriche.

Criteri di valutazione

Le prove pratiche sono state valutate attribuendo diversa importanza agli aspetti generali del lavoro di sala. Tutto riportato su una scheda di verifica che veniva aggiornata giornalmente fino ad ottenere la valutazione finale per ogni singolo allievo.

Puntualità (negativa se negativa);

Immagine e professionalità;

Comportamento;

Manualità;

Conoscenza.

PROGRAMMA SVOLTO

Modulo 1 La Cucina Flambè

- La cucina flambè
- I cibi adatti alla cucina flambè
- I liquori da usare
- Ricette cucina alla lampada

Modulo 2 Le Bevande nervine

- Il caffè
- Il tè
- Il cacao
- Le tisane

Modulo 3 La distillazione

- L'alambicco
- Le acquaviti di origine cerealicola
- Le acquaviti di origine vitivinicola
- Le acquaviti di origine frutticola
- Le acquaviti di piante
- Le acquaviti di vinacce

Modulo 4 I prodotti di uso al bar

- I liquori
- Le creme
- I vini liquorosi
- Gli amari

Modulo 5 Champagne

- I pre-dinner
- Le origini degli spumanti
- Le fasi di produzione dello Champagne
- L'area dello Champagne
- Le principali tipologie
- Il metodo Charmat o Martinotti
- Il metodo classico

Modulo 6 la costruzione di un cocktails

- Cocktails aperitivo o before dinner
- Cocktails dolce o after dinner
- Cocktails long drink
- Tavola di miscibilità ingredienti

Modulo 7 Intagli e decorazioni

- Conoscere la frutta
- Stagionalità della frutta
- Le decorazioni e gli strumenti
- L'uso delle decorazioni nei cocktails
- Cosa utilizzare per lavorare.

Data
05/05/2017

Firma
Tommaso Di Maio

**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE “R. DEL ROSSO
G. DA VERRAZZANO”**

Scuola I.S. “Del Rosso - Da Verrazzano”

INDIRIZZO : Enogastronomico Serale

RELAZIONE FINALE

DISCIPLINA: FRANCESE

DOCENTE: Rocchi Lina Neera

Obiettivi cognitivi

Obiettivi programmati	Raggiunti da			
	tutti	maggioranza	metà	alcuni
Saper comprendere testi scritti, sia descrittivi che regolativi, in forma generale ed analitica.		X		
Saper comprendere messaggi orali concreti e immediati relativi all' ambiente di vita e di lavoro.		X		
Saper comunicare in modo semplice; saper fare domande su argomenti familiari, saper esprimere un bisogno immediato. Saper rispondere a richieste.		X		
Saper descrivere in modo semplice ma efficace situazioni utili nel contesto di riferimento.		X		
Saper rispondere a un questionario relativo ad argomenti noti; riempire un formulario.		X		

Contenuti disciplinari

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

Metodologia

Lezioni frontali e dialogate con l'ausilio del manuale ed esercizi proposti dal libro o con l'ausilio di documenti reperiti sulla rete ed esercizi preparati appositamente dalla docente per la comprensione dei documenti proposti e l'arricchimento lessicale relativo al campo d'indagine esplorato. Attività di comprensione orale, di produzione orale e scritta sugli argomenti di studio riguardanti il francese tecnico enogastronomico. Pratica in cucina:

realizzazione di alcuni piatti della cucina tradizionale francese dopo attento studio delle ricette.

Strumenti e sussidi

Libro di testo, documenti preparati dall'insegnante, fotocopie tratte da manuali di Francese per la cucina, documenti reperiti su Internet, LIM.

Tipologia delle prove di verifica

Le verifiche sono state orali e scritte al termine dei vari argomenti e dei moduli trattati. Le verifiche sono state di tipo formativo e sommativo. Le verifiche di tipo formativo, prevalentemente senza voto, sono state proposte per ogni argomento presentato con lo scopo di:

A) controllare in itinere il processo di apprendimento

B) verificare il conseguimento degli obiettivi intermedi

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

Le verifiche sommative sono state di tipo di tipo strutturato o semi strutturato con esercizi V/F o a scelta multipla, testi di completamento, domande aperte.

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.
	OTTIMO. Verifica orale: conoscenza completa dei contenuti essenziali, precisa

9	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

FRANCESE

- Modulo 0 (settembre-ottobre: 6 ore)

RÉVISION

Grammatica

Tempi verbali dell'indicativo.

Il presente dei verbi in –er et in –ir e t dei principali verbi irregolari.

Il condizionale: modello di coniugazione.

- Modulo I (ottobre: 4 ore)

ALIMENTS ET PRÉPARATIONS CULINAIRES

Grammaire

Les articles ;

Les expressions de la quantité ;

L'impératif ;

Il faut.

Lexique

Les repas ;

Les aliments et les boissons ;

Les ustensiles de cuisine.

Communication

Parler de son alimentation : dire ce qu'on mange et qu'on boit aux repas principaux; énumérer les ingrédients et les ustensiles utiles pour la préparation d'une recette ; énumérer les opérations nécessaires pour la réalisation d'une recette.

Contenus culturels

Habitudes alimentaires en France (horaires, repas, menus) ;

- Modulo II (novembre-dicembre : 6 ore)

LA CUISINE FRANÇAISE : TRADITIONS ET FÊTES

Grammaire

Poser des questions : est-ce que et qu'est-ce que ;

Les prépositions et les adverbess de lieu.

Lexique

La table et la vaisselle ;

Les plats traditionnels du réveillon de Noël.

Communication

Proposer et demander quelque chose à manger ou à boire ; donner les indications pour dresser la table ; donner des indications pour la préparation d'un plat.

Contenus culturels

Une fête traditionnelle : le réveillon de Noël ;

La recette des huitres au champagne.

- Modulo III (gennaio : 8 ore)

LES FESTIVALS GASTRONOMIQUES

Lexique

La vigne et les vins ; le vocabulaire de la dégustation ; les catégories d'appartenance des produits.

Communication

Comprendre et communiquer le programme d'une fête.

Contenus culturels

La fête du beaujolais nouveau ; La semaine du goût.

- Modulo IV (febbraio-marzo : 8 ore)

RÉGIME ET NUTRITION

Grammaire

Le comparatif ;

Le superlatif relatif et absolu.

Lexique

La nourriture : Viandes, poissons, céréales, légumes, fruits, produits laitiers, etc..

Le vocabulaire de la permission et de l'interdiction.

Communication

Faire des comparaisons entre des régimes différents ou des aliments ; décrire un régime alimentaire ; dresser une liste des aliments qu'on peut ou l'on peut pas manger face à un certain problème ou intolérance.

Contenus culturels

Tour du monde des meilleurs régimes.

- Modulo VI (marzo-aprile : 13 ore)

UN REPAS À LA FRANÇAISE

Lexique

La nourriture : les légumes frais et secs, différents types de poisson.

Les actions utiles pour la préparations des plats proposés.

Les ustensiles nécessaires à la préparation des plats proposés.

Communication

Comprendre dans le détail une recette pour la réaliser.

Contenus culturels

L'importance de la cuisine régionale en France. Bref histoire des noms des recettes ; les vins qui accompagnent les recettes choisies.

Contenus éducatifs

Mise en pratique en cuisine ; collaboration entre les étudiants pour la réalisation du plat choisi ; respect des temps de préparation ; appréciation des plats réalisés.

Osservazioni

Il programma preventivato è stato svolto, a parte il modulo Santé et sécurité, che doveva essere trattato nell'ultima parte dell'anno. In sede dell'ultimo cdc, il consiglio ha infatti deciso che, per facilitare gli studenti, bisognava rinforzare l'insegnamento della lingua inglese, riducendo contestualmente le ore di lingua francese, non facente parte delle materie dell'esame di stato.

Il Docente

CAP. 3 – SIMULAZIONI DELLE PROVE D'ESAME

3.1 Calendario delle simulazioni

**Prima prova : 15 marzo.
Seconda prova : 2 maggio
Terza prova : 8 marzo e 12 maggio.**

3.2 SIMULAZIONI DELLA TERZA PROVA

PRIMA SIMULAZIONE DELLA TERZA PROVA 08/03/2017

**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**

Classe 5° CORSO SERALE Articolazione : ENOGASTRONOMIA

SIMULAZIONE TERZA PROVA

DATA 08/03/2017

Tipologia B

Tempo assegnato per la prova: 120 minuti

DISCIPLINE:

LINGUA E CIVILTÀ INGLESE

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA

**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 indicate (massimo 8 righe)

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

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

**CANDIDATO (cognome
nome)**_____

IL PRESIDENTE

I COMMISSARI:

MATERIA: LINGUA E CIVILTA' INGLESE

1) What is the Mediterranean diet and what food products are part of this specific diet ?

2) Outline the difference between using butter in Anglo-saxon cooking and oil in Mediterranean cooking.

3) Describe in detail how the custom of taking afternoon tea historically started.

MATERIA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA

- 1) Descrivi i marchi di qualità DOP, IGP E PAT specificando cosa si intende per disciplinare di produzione.

- 2) Quali sono i requisiti necessari per avviare un'attività di Catering ?

- 3) Quali sono le 5 tipologie di frodi alimentari ? Fai un esempio per ogni tipologia di frode.

**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 quali sono le funzioni del business plan e gli elementi di cui è composto.

3) Illustra contenuti e finalità del preventivo finanziario.

MATERIA : STORIA

1) Elenca le principali riforme dell'età giolittiana.

2) Perché, nel dopoguerra, operai e contadini italiani organizzano proteste ?

3) Cosa sono e cosa prevedono i Patti Lateranensi ?

SECONDA SIMULAZIONE DELLA 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

Classe 5° CORSO SERALE Articolazione : ENOGASTRONOMIA

SIMULAZIONE TERZA PROVA

DATA 12/05/2017

Tipologia B

Tempo assegnato per la prova: 120 minuti

DISCIPLINE:

LINGUA E CIVILTÀ INGLESE

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA

**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 indicate (massimo 8 righe)

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

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

**CANDIDATO (cognome
nome)**_____

I COMMISSARI:

IL PRESIDENTE

MATERIA: LINGUA E CIVILTA' INGLESE

1) What are the main milk-derived cooking fats and why are they widely used ?

2) Blanching is one of the four most common water cooking techniques. What is the difference between cold-water blanching and hot-water blanching ?

3) Define the deep fat frying cooking technique and highlight the main advantages and disadvantages.

MATERIA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA

- 1) Analizza questi aspetti fondamentali per la stesura del menù : semplicità, originalità, tipicità, qualità e prezzo.

- 2) L'intolleranza al lattosio è una problematica alimentare molto frequente : in che cosa consiste? Quali sono le due tipologie e come si cura ?

- 3) Quali sono gli infortuni e le malattie professionali nelle quali possono incorrere i lavoratori dell'ambiente ristorativo ?

**MATERIA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA
STRUTTURA RICETTIVA**

- 1) Dopo aver dato la definizione di “turismo” secondo l’UNWTO, indica, su tale base, chi sono e chi non sono considerati turisti.

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

- 3) Indica le caratteristiche e i benefici della filiera agroalimentare corta.

MATERIA : STORIA

2) Perché l'Italia, nel corso del primo conflitto mondiale, entrò in guerra solo nel 1915 ?

2) Elenca almeno tre aspetti dell'organizzazione e dell'ideologia nazista.

3) Cosa accadde a seguito della conferenza di Monaco ?

3.3 CRITERI DI VALUTAZIONE E GRIGLIE UTILIZZATE NELLE SIMULAZIONI DELLA TERZA PROVA

Griglia di valutazione utilizzata per la terza prova

ALUNNO		Diritto			Storia			Inglese			Lab. Cucina		
		1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Risposta non data		0,5											

Conoscenza dei contenuti disciplinari	Contenuti nulli o estremamente lacunosi e/o non pertinenti	1											
	Contenuti molto lacunosi e/o non del tutto pertinenti	2											
	Contenuti superficiali e scarsa rielaborazione contenuti	3											
	Contenuti corretti, sufficientemente articolati	4											
	Contenuti corretti, discretamente articolati e approfonditi	5											
	Contenuti approfonditi, articolati e puntuali	6											
Padronanza delle procedure, della terminologia e degli strumenti specifici	Espressione gravem. scorretta, uso incoerente del lessico	1											
	Espressione scorretta e lacunosa, uso improprio del lessico	2											
	Espressione semplice ma corretta, qualche improprietà del lessico	3											
	Espressione chiara e corretta, lessico appropriato	4											
	Espressione fluida, corretta, chiara, precisa e con ricchezza lessicale	5											
Rielaborazione personale	non efficace, organizzazione incoerente e disordinata, argomentazioni infondate	1											
	scarsamente efficace, superficiale nelle argomentazioni	2											
	accettabile, con discreta coerenza e articolazione delle argomentazioni	3											
	Precisa, corretta e con ricchezza lessicale	4											

		Diritto	Storia	Inglese	Lab. Cucina
Totale in quarantacinquesimi					
Totale in quindicesimi					

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

3.4 SIMULAZIONE DELLA PRIMA PROVA

La simulazione della prima prova è stata effettuata con l'elaborato che il “ Ministero dell'istruzione dell'università e della ricerca” , ha utilizzato nella sessione ordinaria degli esami di stato di istruzione secondaria superiore, nella sessione ordinaria del 2015. Queste le tipologie della quattro proposte:

TIPOLOGIA A - ANALISI DEL TESTO

Italo Calvino – Il sentiero dei nidi di ragno, in Romanzi e racconti Vol.1 a cura di M.Barenghi-B. Falcetto

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

1- Ambito artistico-letterario

Argomento : La letteratura come esperienza di vita

2- Ambito socio-economico

Argomento : Le sfide del XXI secolo e le competenze del cittadino nella vita economica e sociale

3- Ambito storico-politico

Argomento . Il Mediterraneo : atlante geopolitico d'Europa e specchio di civiltà

4- Ambito tecnico-scientifico

Argomento : Lo sviluppo scientifico e tecnologico dell'elettronica e dell'informatica ha trasformato il mondo della comunicazione, che oggi è dominato dalla connettività. Questi rapidi e profondi mutamenti offrono vaste opportunità ma suscitano anche riflessioni critiche.

TIPOLOGIA C - TEMA DI ARGOMENTO STORICO

Da un documento scritto da un ufficiale dell'esercito regio dopo che l'otto settembre del 1943 partecipò attivamente alla Resistenza e per questo venne condannato a morte (Dardano Fenulli).

TIPOLOGIA D - TEMA DI ORDINE GENERALE

“ << Prendiamo in mano i nostri libri e le nostre penne>>, dissi <<Sono le nostre armi più potenti. Un bambino, un insegnante, un libro e una penna possono cambiare il mondo .>> La pace in ogni casa, in ogni strada, in ogni villaggio, in ogni nazione – questo è il mio sogno. L’istruzione per ogni bambino e bambina del mondo. Sedermi a scuola e leggere libri insieme a tutte le mie amiche è un mio diritto .”

Malala Yousafzai, premi Nobel per la pace 2014, è la ragazza pakistana che ha rischiato di perdere la vita per aver rivendicato il diritto all’educazione anche per le bambine.

Il candidato rifletta criticamente sulla citazione estrapolata dal libro di Malala Yousafzai ed esprima le sue opinioni in merito, partendo dal presupposto che il diritto all’educazione è sancito da molti documenti internazionali, come la Convenzione sui diritti del fanciullo del 1989, ratificata anche dall’Italia con legge n.176 del 27 maggio 1991.

3.5 CRITERI DI VALUTAZIONE E GRIGLIE UTILIZZATE NELLE SIMULAZIONI DELLA PRIMA PROVA

Tipologia A Analisi del testo

INDICATORI	GI	IN	SU	BU	OT	PUNTEGGIO ELABORATO
CORRETTEZZA MORFO-SINTATTICA E PUNTEGGIATURA	0 - 1	1,50	2	2,5	3	
CORRETTEZZA ORTOGRAFICA	0 - 0,5	0,75	1	1,25	1,5	
PROPRIETA' LESSICALE	0 - 0,5	0,75	1	1,25	1,5	
COMPRENSIONE DEL TESTO	0 - 1	1,50	2	2,5	3	
ANALISI DEL TESTO	0 - 1	1,50	2	2,5	3	
CONTESTUALIZZAZIONE E APPROFONDIMENTO	0 - 1	1,50	2	2,5	3	
TOTALE						
PUNTEGGIO TOTALE (DESUNTO DA CONSIDERAZIONI GLOBALI)						

Tipologia C/D Tema di argomento storico Tema di ordine generale

INDICATORI	GI	IN	SU	BU	OT	PUNTEGGIO ELABORATO
CORRETTEZZA MORFO-SINTATTICA E PUNTEGGIATURA	0 - 1	1,50	2	2,5	3	
CORRETTEZZA ORTOGRAFICA	0 - 0,5	0,75	1	1,25	1,5	
PROPRIETA' LESSICALE	0 - 0,5	0,75	1	1,25	1,5	
PERTINENZA DEL CONTENUTO	0 - 0,5	0,75	1	1,25	1,5	
CONSEGUENZIALITA' LOGICO-DISCORSIVA	0 - 0,2	0,40	0,60	0,75	1	
RICCHEZZA DI INFORMAZIONI E ARGOMENTAZIONI	0 – 0,8	1,35	1,80	2	2,5	
CAPACITA' DI RIMANERE COERENTI ALL'ARGOMENTAZIONE	0 – 0,75	1	1,30	1,50	2	
CAPACITA' DI RIFLESSIONE E DI GIUDIZIO MOTIVATO	0 – 0,75	1	1,30	1,50	2	
TOTALE						

Tipologia B Redazione saggio breve Articolo di giornale

INDICATORI	GI	IN	SU	BU	OT	PUNTEGGIO ELABORATO
CORRETTEZZA MORFO-SINTATTICA E PUNTEGGIATURA	0 - 1	1,50	2	2,5	3	
CORRETTEZZA ORTOGRAFICA	0 - 0,5	0,75	1	1,25	1,5	
PROPRIETA' LESSICALE	0 - 0,5	0,75	1	1,25	1,5	
ADERENZA ALLE CONSEGNE	0 - 0,2	0,40	0,60	0,75	1	
PERTINENZA ALL'ARGOMENTO E AI CONTENUTI	0 - 0,5	0,75	1	1,25	1,5	
PADRONANZA DI INFORMAZIONI E ARGOMENTAZIONI	0 – 0,8	1,35	1,80	2	2,5	
COERENZA (ASSENZA DI CONTRADDIZIONI E RIPETIZIONI)	0 – 0,75	1	1,30	1,50	2	
CAPACITA' DI RIFLESSIONE E DI GIUDIZIO MOTIVATO	0 – 0,75	1	1,30	1,50	2	
TOTALE						

3.6 SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

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

PRIMA PARTE

Sicurezza alimentare – reazioni avverse al cibo

Si sottopongono all'attenzione del candidato due documenti, come introduzione al tema.

DOCUMENTO I

.... "L'obiettivo da raggiungere, mediante l'azione congiunta delle associazioni di consumatori con allergia alimentare e delle società scientifiche specialistiche, è quello di ottenere dall'industria, etichette sempre più consone alle reali esigenze del consumatore, la cui lettura permetta di verificare con certezza la non allergenicità di un prodotto.

I consumatori allergici al cibo necessitano sempre più del consiglio dello specialista che insieme a loro deve essere in grado di leggere ed interpretare le informazioni presenti in etichetta.

.... Elementi cardine per affrontare tale patologia sono: la diagnosi posta correttamente, da specialisti in allergologia ed immunologia clinica, in base a metodiche validate, la costante vigilanza per evitare gli allergeni alimentari, la chiarezza dell'etichetta dei prodotti alimentari.

... Altri aspetti rilevanti sono l'informazione e formazione degli addetti alla produzione/distribuzione di prodotti alimentari e pasti, la possibilità di individuare gli allergeni in etichetta al fine di consentire al soggetto allergico di consumare senza rischi prodotti alimentari, piatti pronti e pasti fuori casa".

(Fonte: Ministero della Salute, "**Allergie alimentari e sicurezza del consumatore – documento di indirizzo e stato dell'arte**" in: www.salute.gov.it, Home>Documentazione, Pubblicazioni; data pubblicazione: 26 marzo 2014)

DOCUMENTO II

Dal REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

IL PARLAMENTO EUROPEO E IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA

.....

considerando quanto segue

.....

(48) È opportuno che gli Stati membri mantengano il diritto di stabilire norme che disciplinano le informazioni sugli alimenti non preimballati, in funzione delle condizioni pratiche e della situazione sul loro territorio. Anche se in tal caso i consumatori chiedono poche informazioni supplementari, l'indicazione dei potenziali allergeni è ritenuta estremamente importante. Risulta che la maggior parte dei problemi derivanti da allergie alimentari ha origine negli alimenti non preimballati. Di conseguenza, le informazioni sui potenziali allergeni dovrebbero sempre essere fornite al consumatore.

HANNO ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO

CAPO IV

INFORMAZIONI OBBLIGATORIE SUGLI ALIMENTI

Articolo 9

Elenco delle indicazioni obbligatorie
comma 1, lettera c

1. ... sono obbligatorie le seguenti indicazioni:

c) qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico elencato nell'allegato II o derivato da una sostanza o un prodotto elencato in detto allegato che provochi allergie o intolleranze usato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma alterata;

Articolo 44

Disposizioni nazionali per gli alimenti non preimballati
comma 1, lettera a

1. Ove gli alimenti siano offerti in vendita al consumatore finale o alle collettività senza preimballaggio oppure siano imballati sui luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta,

a) la fornitura delle indicazioni di cui all'articolo 9, paragrafo 1, lettera c), è obbligatoria ...
(Fonte: eur-lex.europa.eu)

Il candidato elabori una trattazione, svolgendo i seguenti punti:

- spieghi cosa sono le allergie e le intolleranze alimentari, riportando qualche esempio, e ne evidenzi le differenze;
- illustri il caso particolare della celiachia;
- riporti le indicazioni dietetiche per almeno due casi specifici di "reazioni avverse al cibo";

- chiarisca gli obblighi e le responsabilità legali in merito alla somministrazione, in ristoranti, bar, mense..., di alimenti contenenti ingredienti o sostanze che possono provocare allergie o intolleranze alimentari;
- spieghi quali siano le corrette procedure da attivare nel servizio ad un cliente che dichiari un'allergia o un'intolleranza alimentare.

SECONDA PARTE

Il candidato svolga due quesiti tra i seguenti, a sua scelta.

1. Gli alimenti possono contenere, oltre a sostanze responsabili di manifestazioni allergiche e intolleranze alimentari in individui sensibili, fattori antinutrizionali e sostanze tossiche naturali. Il candidato riferisca le sue conoscenze sull'argomento, citando almeno due esemplificazioni.
 2. Il candidato esamini la problematica relativa alla possibile presenza di micotossine negli alimenti, fornendo informazioni sulla loro natura, sui fattori che ne favoriscono lo sviluppo, su come possono entrare nella catena alimentare, su quali effetti abbiano sulla salute umana.
 3. Gli alimenti possono contenere, oltre a sostanze responsabili di manifestazioni allergiche e intolleranze alimentari in individui sensibili, fattori antinutrizionali e sostanze naturalmente tossiche; possono inoltre contenere contaminanti di natura chimico-fisica o biologica, il candidato scelga una di queste due coppie di contaminanti e riferisca le sue conoscenze sull'argomento, citando almeno due esemplificazioni.
 4. Il candidato individui un pericolo biologico specifico legato alla preparazione della crema pasticcera o dei carciofi sott'olio e ne indichi la gravità e il rischio. Facendo riferimento ai principi del sistema HACCP, identifichi, quindi, un CCP ed il relativo controllo (misura e limite) per ridurre il rischio del pericolo.
-

3.7 CRITERI DI VALUTAZIONE E GRIGLIE UTILIZZATE NELLA SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA II PROVA SCRITTA

SCIENZE DELL' ALIMENTAZIONE

CANDIDATO:

Classe V Sez. Indirizzo

.....

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	2		

	APPORTO PERSONALE			
--	-------------------	--	--	--

Orbetello,
/15

Voto complessivo attribuito alla prova _____

La commissione

Il presidente

3.8 CRITERI DI VALUTAZIONE E GRIGLIA UTILIZZATA PER IL COLLOQUIO

INDICATORI	PUNTEGGIO MASSIMO DA ASSEGNARE	LIVELLI RIFERITI AGLI INDICATORI	PUNTEGGI RIFERITI AI LIVELLI	PUNTEGGIO DI OGNI SINGOLO INDICATORE
PADRONANZA DELLA LINGUA E PROPRIETA' DI LINGUAGGIO DISCIPLINARE	7 PUNTI	GRAVEMEN. INSUF. INSUFFICIENTE	1 - 2	
			3	
		SUFFICIENTE	4	
		DISCRETO	5	
		BUONO	6	
		OTTIMO	7	
PADRONANZA E RICCHEZZA DELL'INFORMAZIONE	14 PUNTI	GRAVEMEN. INSUF. INSUFFICIENTE	1 - 5	
			6 - 7	
		MEDIOCRE	8 - 9	
		SUFFICIENTE	10	
		DISCRETO	11 - 12	
		BUONO	13	
		OTTIMO	14	
ORGANICITA' E COMPLETEZZA ESPOSITIVA. CAPACITA' DI SINTESI E DI COLLEGAMENTO.	9 PUNTI	GRAVEMEN. INSUF. INSUFFICIENTE	1 - 4	
			5	
		SUFFICIENTE	6	
		DISCRETO	7	
		BUONO	8	
		OTTIMO	9	

3.9. FIRME DEI DOCENTI E DEL DIRIGENTE SCOLASTICO

DISCIPLINA	DOCENTE	FIRME
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Prof.ssa Katia Pileri	
STORIA	Prof.ssa Katia Pileri	
LINGUA E CIVILTÀ' INGLESE	Prof. Simone Rui	
LINGUA E CIVILTÀ' FRANCESE	Prof.ssa Lina Neera Rocchi	
MATEMATICA	Prof.ssa Nicola Chimenti	
DIRITTO E TECNICHE AMM. DELLA STRUTTURA RICETTIVA	Prof. Leonardo Toninelli	
SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE	Prof. Alessio Terni	
LABORATORIO SERVIZI ENO SETTORE CUCINA	Prof.ssa Jennifer Siedlaczek	
LABORATORIO SERVIZI ENO SETTORE SALA E VENDITA	Prof. Tommaso Di Maio	

Il Dirigente Scolastico

