



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

Esami di Stato conclusivi del corso di studi

**Scuola ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI ENOGASTRONOMICI E
OSPITALITA' ALBERGHIERA
ORBETELLO**

Classe V Articolata

Indirizzo sala e vendita

Documento del consiglio di classe

Anno scolastico 2017-2018

Orbetello, 07/05/2018

INDICE

CAP. 1 - SCHEDE INFORMATIVE GENERALI

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

CAP. 2 - SCHEDE INFORMATIVE RELATIVE ALLE DISCIPLINE

- 2. 1.** Elenco delle discipline

CAP. 3 - SIMULAZIONI DELLE PROVE D'ESAME

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

1. SCHEDE INFORMATIVE GENERALI

1. 1 - Composizione del consiglio di classe

5 SALA E VENDITA

Dirigente Scolastico	Prof. Enzo Sbrolli
Italiano	Prof. Maurizio Vichi
Storia	Prof. Maurizio Vichi
Matematica	Prof.ssa Giulia Velasco
Lingua Francese	Prof.ssa Gabriella Donati
Educazione Fisica	Prof. Enrico Agostini
Religione	Prof. Cesare Casola
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Prof. Leonardo Toninelli
Cucina	Prof. Gennaro Benvenuto
Lingua Inglese	Prof.ssa Guidarini Tania (supplente Prof.ssa Anna Maria Centurioni)
Sala e Vendita	Prof. Tommaso Di Maio
Scienza e cultura dell'alimentazione	Prof.ssa Laura Zandonai
Sostegno	Prof. Francesca Giomi
Sostegno	Prof. Diego Barone
Sostegno	Prof.ssa Antonella Guerra
Sostegno	Prof. Michele Sorrenti
Potenziamento (matematica)	Prof.ssa Samanta Volpini

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

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

L'istituto è sorto da una forte volontà politica che ha deciso la costituzione di un'unica scuola superiore nella zona sud della provincia di Grosseto con vari indirizzi in tutti i settori , dai Licei ai tecnici ed ai professionali al fine di venire incontro alle esigenze formative dell'utenza, a costituire un'entità che potesse avere un peso maggiore nei rapporti con enti ed istituzioni; a garantire una efficace rete di orientamento e ri- orientamento e la costituzione di percorsi didattici (passerelle) da un tipo di scuola ad un altro; ad impedire il fenomeno del pendolarismo all'interno di una provincia vasta e spopolata; a favorire i rapporti tra docenti delle diverse tipologie di scuole per implementare metodologie diverse e scambi di buone pratiche ; ad utilizzare le risorse in maniera più efficace ed efficiente; a sviluppare progetti che possano coinvolgere le varie competenze degli allievi, acquisite nei diversi percorsi e utilizzate sinergicamente. L'istituto, negli ultimi quattro anni, ha progressivamente raggiunto molti degli obiettivi previsti, è divenuto una comunità di apprendimento realizzata attraverso una condivisione di strategie e metodi che ha incrementato la popolazione scolastica.

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

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

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

- Enogastronomia
- Servizi di sala e vendita
- Accoglienza turistica

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

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

ARTICOLAZIONE: SALA E VENDITA					
	I biennio		II biennio		
Materie	I anno	II anno	III anno	IV anno	V anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2	-		
Scienze integrate (Scienze della terra e biologia)	2	2	-		
Scienze integrate (Fisica)	2	-	-		
Scienze integrate (Chimica)	-	2			
Scienza degli alimenti	2	2	-	-	-
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	2	2	-	-	-
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	2	2	-	-	-
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2	-	-	-
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	5	5
Scienza e cultura dell'alimentazione	-	-	4	3	3
Laboratorio di servizi gastronomici – settore cucina	-	-	-	2	2

Laboratorio di servizi gastronomici sala vendita	2	2	6	4	4
Seconda lingua straniera (francese)	2	2	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Totale	32	32	32	32	32

1.3. Breve storia e profilo della classe

La classe , nata in terza dall'articolazione dei due indirizzi di accoglienza turistica e sala e vendita, è composta da diciassette alunni provenienti da Orbetello e zone limitrofe.

Gli alunni formano un gruppo classe unico in alcune materie quali italiano, storia, matematica, inglese, scienze motorie e religione, mentre seguono separatamente le discipline d'indirizzo.

In merito alla **classe articolata**, il retroterra economico e culturale delle varie famiglie è sostanzialmente omogeneo. La classe ha instaurato un buon rapporto con l'ambiente scuola, attraverso il lavoro continuativo degli ultimi tre anni.

Gli allievi dei due indirizzi hanno un sufficiente livello di coesione e una buona capacità di lavorare insieme.

Discreta la partecipazione al dialogo educativo, discreto il grado di attenzione, anche se, talvolta, si sono manifestati alcuni atteggiamenti poco maturi.

Gli allievi sono soliti intervenire durante le lezioni, ma non tutti dimostrano autonomia nello stabilire collegamenti.

La classe ha comunque espresso interesse, partecipazione e disponibilità all'apprendimento.

Corretto il comportamento nei confronti dei docenti, improntato ad una fattiva collaborazione.

La frequenza è stata regolare e continua per la maggior parte degli alunni, mentre, per altri, si sono registrate diverse assenze e scarsa attenzione agli orari scolastici.

Nello specifico la **V sala e vendita** ha una composizione molto particolare, essendo formata da solo sei alunni, tre maschi e tre femmine, di cui tre con percorso differenziato:

1. un' alunna che segue una programmazione individualizzata (PEI) con obiettivi minimi nelle materie pratiche e differenziati in tutte le altre discipline.
2. un alunno che segue una programmazione individualizzata (PEI) con obiettivi differenziati in tutte le discipline.
3. un alunno ripetente che segue una programmazione individualizzata (PEI) con obiettivi differenziati in tutte le discipline.

Gli obiettivi disciplinari e trasversali sono stati complessivamente raggiunti, anche se gli alunni non sono omogenei nelle capacità e nei risultati.

L'impegno non sempre costante e le molteplici assenze hanno condizionato il rendimento scolastico che rimane, comunque, sufficiente in quasi tutte le materie. Un allievo raggiunge risultati discreti.

La classe ha partecipato attivamente, con impegno e serietà a diverse attività extracurricolari.

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

1.3.1. Gli alunni

1. Albergati Riccardo
2. Cobianu Roberto Iulian
3. Itri Alessia
4. Magni Piergiulio
5. Penni Elisa
6. Sarzilla Lorena

1.3.2. I docenti

2. MATERIE	III anno	IV anno	V anno
Lingua e letteratura italiana	Vichi	Vichi	Vichi
Lingua inglese	Centurioni	Mataloni	Centurioni-Guidarini
Storia	Vichi	Vichi	Vichi
Matematica	Velasco	Velasco	Velasco
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Toninelli F.	Toninelli F.	Toninelli L.
Scienza e cultura dell'alimentazione	Terni	Matteucci	Zandonai

Laboratorio di servizi gastronomici – settore cucina		Benvenuto	Benvenuto
Laboratorio di servizi gastronomici sala vendita	Di Mattia	Di Maio	Di Maio
Seconda lingua straniera (francese)	Santopietro	Donati	Donati
Scienze motorie e sportive	Borracelli	Agostini	Agostini
Religione Cattolica o attività alternative	Pacini	Solari-Casola	Casola
Sostegno	Giomi	Giomi	Giomi-Barone-Sorrenti-Guerra

1. 4 - Attività integrative nel triennio

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

Denominazione Percorso formativo

ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI

Il percorso di qualifica e' stato scelto considerando che la quasi totalità degli allievi , in un primo momento, propendeva per il settore cucina .

Le sedi di svolgimento dell'esame di qualifica sono state la Cooperativa "I Pescatori" per il laboratorio e l' istituto professionale Enogastronomico di Orbetello per la prova scritta.

Gli esami si sono svolti nei giorni 10-11-12 OTTOBRE 2016.

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

Figura Professionale di riferimento	Area di Attività - ADA	Codice UC associato all'ADA
ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI	AdA 1 - Approvvigionamento materie prime	1) UC 1703
	AdA 2 Conservazione e stoccaggio delle materie prime	2) UC 1706
	AdA 3 - Cura degli ambienti e delle	3) UC 1707

	attrezzature ed utensili AdA 4- Predisposizione di menù semplici AdA 5- Preparazione piatti Preparazione piatti AdA 6- Trattamento delle materie prime e dei semilavorati.	4) U C 1696 5) UC 1710 6) UC 1708
--	--	---

Descrizione sintetica della figura:

L'addetto opera in aziende della ristorazione commerciale e collettiva. Si occupa dell'acquisto, ricezione e controllo della merce e cibi freschi, supporta il cuoco nelle attività di preparazione di piatti semplici e semilavorati, trattando le materie prime necessarie alla preparazione dei piatti. Si occupa sia della gestione della dispensa che della cura di ambienti, macchinari, attrezzature ed utensili della cucina. Sa predisporre ed elaborare il menù.

Durata del percorso

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

Percorso Stage

COGNOME E NOME	ATTESTAZIONE RILASCIATA	DENOMINAZIONE ATTESTAZIONE RILASCIATA	VALUTAZIONE COMPLESSIVA
ITRI ALESSIA	Q	ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME..	80
SARZILLA LORENA	Q	ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME...	76

Gli altri alunni non hanno conseguito la qualifica.

1.4.2.

Il progetto triennale di Alternanza Scuola-Lavoro dell'Istituto Professionale Enogastronomico "R. Del Rosso – G. Da Verrazzano" è stato articolato in un percorso distinto in diverse attività: stage in azienda, incontri con esperti del settore, corsi di formazione con enti turistici, concorsi, eventi sul territorio, orientamento universitario che miravano all'acquisizione di competenze specifiche nel proprio indirizzo di studi: **sala e vendita**.

L'obiettivo che l'Istituzione Scolastica si è posto nella nuova progettazione è stato quello di trasformare l'alternanza Scuola-Lavoro da attività sistemica ad attività curricolare vera e

propria, rafforzandone il “peso” nella valutazione dell'alunno/a e arrivando alla stesura di curricula integrati.

Gli obiettivi e le finalità, in coerenza con i bisogni formativi del territorio, si sono basati sul:

- rafforzare i rapporti dell'Istituzione Scolastica con il territorio e il suo tessuto produttivo; favorire la conoscenza delle opportunità lavorative offerte dal territorio, del mondo del lavoro e delle sue dinamiche;
- superare la separazione tra momento formativo e momento applicativo favorendo anche l'acquisizione di competenze trasversali specifiche, indispensabili per un futuro inserimento in un ambiente di lavoro;
- innalzare la qualità dei servizi offerti dal territorio attraverso una maggiore qualificazione dei potenziali futuri lavoratori, anche incentivando l'abbattimento della dispersione scolastica;
- migliorare le competenze, conoscenze ed abilità dei profili professionali in uscita, rendendoli più attinenti alla realtà socio-economico e produttiva del territorio; correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

I destinatari sono stati tutti gli studenti della classe V sala e vendita a partire dalla classe III, nell'anno scolastico 2015-2016.

Le attività progettate sono state divise in attività comuni e attività diverse e/o diversificate in base alle specifiche esigenze di ogni tipologia di indirizzo.

Attività comuni:

Sensibilizzazione e Orientamento: da svilupparsi in tutto il triennio con obiettivi diversificati di anno in anno;
Incontri con esperti;
Visite aziendali;
Partecipazione a conferenze e seminari;
Lezioni in situazione;
Formazione sulla Sicurezza.

Attività diverse e/o diversificate:

Attraverso i Dipartimenti e i Collegi di Sezione, si sono individuate le forme più idonee ad ogni singolo Istituto, tra la pluralità di tipologie di integrazione con il mondo del lavoro:

- Stage in azienda;
- Simulazione d'impresa;
- Ristorante didattico;

AZIONI, FASI E ARTICOLAZIONI DELL'INTERVENTO PROGETTUALE
Progetto Triennale

	INDIRIZZO SALA E VENDITA			
	CLASSE III ORE	CLASSE IV ORE	CLASSE V ORE	TOTALE ORE
IMPRESA SIMULATA	50	30	30	110
ORIENTAMENTO	8	8	8	24
SICUREZZA SUL LAVORO	8	4		12
ALTERNANZA IN AZIENDA	120	72		192
VISITE GUIDATE	16	18	12	46
ESPERTI ESTERNI	12	8		20
TOTALE	210	140	50	400

COMPETENZE DA ACQUISIRE NEL PERCORSO PROGETTUALE CON SPECIFICO RIFERIMENTO ALL'EQF TRASVERSALI E SPECIFICHE

LIV.	CLASSE	COMPETENZE SPECIFICHE T-P	ABILITA'	CONOSCENZE
3°	III indirizzo sala e vendita	Riconoscere la brigata di sala e le rispettive mansioni dei suoi componenti Effettuare la giusta disposizione della sala ristorante per il normale servizio Relazionarsi e comunicare con gli altri nel contesto lavorativo	Essere in grado di riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomico e saper seguire le regole fondamentali di comportamento professionale Essere in grado di provvedere alle corrette operazioni di organizzazione e disposizione dei reparti Essere in grado di utilizzare le forme di comunicazione adatte per accogliere ed interagire con i clienti per presentare i prodotti e i servizi offerti	Conoscere le caratteristiche delle figure professionali che operano nel settore enogastronomico Conoscere il laboratorio di sala-bar: organizzazione e disposizione dei reparti Conoscere le tecniche di comunicazione professionali applicate alla vendita dei servizi
3°/4°	IV indirizzo sala e vendita	Individuare le principali tecniche avanzate di sala, per predisporre buffet e banchetti Classificare le bevande utilizzate al bar	Essere in grado di predisporre un buffet e organizzare un piccolo banchetto Essere in grado di individuare le principali bevande e l'attrezzatura idonea per preparare cocktails di qualità	Le principali tecniche avanzate di sala, porzionare, allestire buffet e banchetti Conoscenza delle diverse tipologie di bevande, dei vari tipi di distillati e liquori.
4°	V indirizzo sala e vendita	Conoscere la classificazione legislativa del vino in Italia (DOC – DOCG – IGT – vino da tavola e vini speciali) e in generale individuare i principali vini regionali	Essere in grado di utilizzare correttamente la terminologia dedicata alle bevande fermentate	Conoscenza dei vini, delle loro caratteristiche organolettiche e della metodologia dell'abbinamento cibo-vino

COMPETENZE TRASVERSALI DA ACQUISIRE AL TERMINE DEL PERCORSO

CLASSI	COMPETENZE	IN PARTICOLARE DA SVILUPPARE NELL'ALTERNANZA
Da acquisirsi al termine del percorso dalle classi terminali di tutta l'istituzione scolastica	• Imparare ad imparare • Progettare • Collaborare e partecipare • Agire in modo autonomo e responsabile • Risolvere problemi • Individuare collegamenti e relazioni	Essere in grado di lavorare in gruppo per affrontare problemi, progettare soluzioni, produrre risultati collettivi

MODALITÀ DI CERTIFICAZIONE/ATTESTAZIONE DELLE COMPETENZE (FORMALI, INFORMALI E NON FORMALI)

La valutazione delle competenze acquisite nel percorso di Alternanza sono parte integrante della valutazione scolastica dell'allievo e, di conseguenza, saranno certificate negli scrutini finali degli anni scolastici del secondo biennio e nell'ultimo anno del corso di studi, entrando nel curriculum dello studente.

Sulla base della suddetta certificazione, il Consiglio di classe procede:

- alla valutazione degli esiti delle attività di alternanza e della loro ricaduta sugli apprendimenti disciplinari e sul voto di condotta, le proposte di voto dei docenti del Consiglio di classe terranno conto dei suddetti esiti;
- all'attribuzione dei crediti.

1.4.3. Un'alunna ha conseguito la certificazione B1 della lingua francese.

1.4.4. Il progetto "A tavola con la celiachia", articolato in due fasi, ha visto i ragazzi impegnati dapprima in una lezione teorica sulla celiachia a cura della dottoressa Spaghetti, e successivamente in una laboratoriale sul servizio di un pasto gluten free, preparato dai ragazzi della classe di cucina, sotto la direzione di uno chef certificato dall' AIC.

1.4.5. La classe ha partecipato al progetto Slow food seguendo lezioni teoriche e visitando alcune aziende del territorio legate a prodotti enogastronomici tipici.

1.4.6 Il progetto si è sviluppato in trenta ore distribuite tra i docenti di alimentazione, chimica, sala e vendita ed esperti della ASL con lo scopo di educare i ragazzi sui pericoli legati al consumo precoce e all'abuso di alcool.

1.4.7. Un'alunna ha partecipato lo scorso anno alla prova teorica della finale del concorso IBA DRINK 2017 COMPETITION (V edizione) svoltosi a La Spezia.

1.4.8. Nel triennio la classe ha partecipato ad attività di orientamento universitario presso il salone della Leopolda di Firenze, presso l'università della Tuscia di Viterbo. La classe ha inoltre partecipato ad un incontro con esperti orientatori che hanno illustrato loro le opportunità lavorative sia amministrative che operative del mondo delle Forze Armate e delle Forze di Polizia.

1.4.9. Alcuni alunni della classe hanno partecipato alla visita dell' Eurochocolate di Perugia, del Festival d'oriente a Bastia Umbra, del salumificio Cerboni di Castel del Piano e del birrificio Amiata di Arcidosso.

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

- Gustatus

- Partecipazione all'evento indetto dalla pro loco lagunare "Anguilla d'oro e Cavaliere d'Italia"

- Organizzazione di un evento promosso dal Rotaract al fine di raccogliere fondi per iniziative benefiche no profit

- Servizio e distribuzione pasti a circa millecinquecento persone in occasione dell'assemblea dei soci della Banca di credito cooperativo e costa d'Argento tenutosi ad Albinia.

- Cena di ringraziamento per i titolari delle aziende ospitanti gli stagisti

- Contributo all'organizzazione della manifestazione 'Cocktail competition' che si è tenuta il 7 marzo 2017 presso l'auditorium comunale organizzata dal nostro Istituto e il 10 aprile 2018 presso i locali del ristorante 'Pescatori'.

- Contributo all'organizzazione della cerimonia di inaugurazione dei laboratori scolastici

- Partecipazione all'evento Argentario Cruise Week-end, presso l'hotel Torre di Cala Piccola

- Cene di gala per il Rotary Club
- X giro della laguna, presso la Bocciofila di Orbetello (allestimento buffet e servizio)

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

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

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

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

Per quanto riguarda le discipline tecnico-pratiche è stata privilegiata l'attività laboratoriale. Numerose sono state le partecipazioni della classe ad eventi e manifestazioni sul territorio. Per tutte le altre discipline è stata privilegiata la lezione frontale e partecipata, associata spesso a letture guidate e analisi-commento di testi, risoluzione guidata di problemi ed esercizi.

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

Il conseguimento degli obiettivi di apprendimento è stato verificato:

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

- mediante attività pratiche in laboratorio
- attraverso attività di preparazione alle prove d'esame. Nello specifico:
 - per la preparazione della **prima prova**, nei compiti in classe di Italiano sono state proposte verifiche sul modello delle prove ministeriali.
 - per la preparazione della **seconda prova** la classe ha svolto una simulazione il 17 marzo insieme alla quinta indirizzo enogastronomico.
 - per la **terza prova** sono state effettuate tre simulazioni (tipologia B), con 12 quesiti in totale, 3 per materia, da completare in 120 minuti di tempo e in otto righe (vedi cap.3.2.).

Criteri comuni di valutazione sono stati i seguenti:

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

Il Consiglio di Classe ha adottato i seguenti criteri:

1. Per una valutazione molto negativa (voto tra 1 e 2)
 - nessuna conoscenza
 - grave incapacità nell'esercizio delle competenze
2. Per una valutazione negativa (voto tra 2 e 4)
 - conoscenze frammentarie
 - scarse capacità nell'esercizio delle competenze
3. Per una valutazione insufficiente (voto tra 4 e 5)
 - conoscenze superficiali
 - mediocri capacità nell'esercizio delle competenze
4. Per una valutazione positiva (voto tra 6 e 7)
 - conoscenze sufficienti/discrete
 - sufficienti capacità nell'esercizio delle competenze
5. Per una valutazione ottima (voto tra 8 e 9)
 - conoscenze approfondite
 - buone capacità nell'esercizio delle competenze

6. Per una valutazione eccellente (voto tra 9 e 10)

- conoscenze complete
- ottime capacità nell'esercizio delle competenze

CAP. 2 - SCHEDE INFORMATIVE RELATIVE ALLE DISCIPLINE

Lingua e letteratura italiana

Storia

Lingua inglese

Matematica

Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

Scienza e cultura dell'alimentazione

Laboratorio di servizi gastronomici – settore cucina

Laboratorio di servizi gastronomici sala vendita

Seconda lingua straniera (francese)

Scienze motorie e sportive

Religione

DISCIPLINA: ITALIANO

DOCENTE: MAURIZIO VICH

Obiettivi cognitivi

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

Contenuti disciplinari

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

Metodologia Lezione frontale

Strumenti e sussidi Libri di testo, fotocopie, mappe concettuali

Tipologia delle prove di verifica prove scritte ed orali , prove strutturate e semistrutturate

Criteri di valutazione

1-2	VOTO NULLO. Verifica orale: Rifiuto del dialogo educativo, l'alunno si sottrae volontariamente alla verifica. Verifica scritta: consegna in bianco.
3	NEGATIVO. Verifica orale: esposizione carente, difficoltà espositive, dimostrazione di scarsissimo interesse per l'argomento, incapacità di recepire le sollecitazioni dell'insegnante. Verifica scritta: svolta solo parzialmente, senza alcuna competenza lessicale, con gravi errori concettuali.

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

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

PROGRAMMA SVOLTO

Modulo I L'età del realismo. Emile Zola "la miniera". Darwin "l'origine dell'uomo".

Positivismo e letteratura. Verga: vita ed opere.

Lettera prefazione a "L'amante di Gramigna" - Vita dei campi : La lupa - Novelle rustiche:

La libertà. - Mastro don Gesualdo: la morte di Gesualdo.

(settembre 10 ore)

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

Giovanni Pascoli : vita, opere e poetica

Myricae : Arano, Novembre, X Agosto, Il tuono, Il lampo

Canti di Castelvecchio . Il gelsomino notturno.

Il fanciullino: il fanciullino che è in noi

Gabriele D'Annunzio : vita, opere e poetica

Il piacere : Il ritratto dell'esteta

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

vita , opere e poetica

Giosue Carducci : vita , opere e poetica – Rime nuove : Traversando la maremma toscana –

Odi barbare : Dinanzi alle terme di Caracalla.

Crepuscolari e futuristi , accenni

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

Italo Svevo : vita , opere e pensiero –

Una vita : gabbiani e pesci

La coscienza di Zeno : il fumo, il funerale mancato, psico-analisi.

Luigi Pirandello : vita, opere e pensiero

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

Uno nessuno e centomila : Il naso di Moscarda

Il fu Mattia Pascal : Adriano Meis -

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

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

Giuseppe Ungaretti : vita , opere poetiche

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

Sentimento del tempo : La madre , Stelle .

Eugenio Montale : vita, opere e poetica

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

Non chiederci la parola .

Le occasioni : Non recidere forbice quel volto . La casa dei doganieri.

Satura : Avevamo studiato per l'aldilà', Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale .

Il docente
Vichi Maurizio

DISCIPLINA: STORIA
DOCENTE: MAURIZIO VICH

Obiettivi cognitivi

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

Contenuti disciplinari

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

Metodologia Lezione frontale

Strumenti e sussidi Libri di testo, fotocopie, mappe concettuali

Tipologia delle prove di verifica Prove orali, strutturate e semistrutturate

Criteri di valutazione

1-2	VOTO NULLO. Verifica orale: Rifiuto del dialogo educativo, l'alunno si sottrae volontariamente alla verifica. Verifica scritta: consegna in bianco.
3	NEGATIVO. Verifica orale: esposizione carente, difficoltà espositive, dimostrazione di scarsissimo interesse per l'argomento, incapacità di recepire le sollecitazioni dell'insegnante. Verifica scritta: svolta solo parzialmente, senza alcuna competenza lessicale, con gravi errori concettuali.
4	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenze sporadiche dei contenuti essenziali. Competenze molto parziali. Espressione molto precaria nella formulazione del periodo e nell'uso lessicale. Capacità analitiche limitate. Verifica scritta: svolta solo in parte e con errori concettuali diffusi, oppure svolta completamente ma con errori concettuali gravi e diffusi
5	INSUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenza frammentaria e imprecisa dei contenuti. Competenze incerte. Espressione impropria e impacciata, povertà lessicale. Verifica scritta: svolta in maniera incompleta; oppure completata, ma con diversi errori concettuali non gravi o con diffusi errori morfosintattici.
6	SUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenza dei contenuti essenziali, esposti con un linguaggio semplice, ma sostanzialmente corretto. Competenze essenziali relative alle singole unità formative. Verifica scritta: svolta per intero, in conformità con i contenuti richiesti; esposizione lineare, pur se con un lessico ordinario e/o in parte appropriato

7	DISCRETO. Verifica orale: conoscenza e comprensione dei contenuti essenziali; capacità di cogliere alcuni spunti di riflessione dai nuclei cognitivi; esposizione articolata e coerente, anche se non completa, dei contenuti essenziali. Verifica scritta: svolta con alcuni spunti riflessivi che denotano la personale assimilazione dei contenuti; espressione corretta, appropriata nella formulazione dei periodi e del lessico.
8	BUONO. Verifica orale: conoscenza, comprensione e applicazione dei contenuti essenziali. Conoscenza completa e ragionata dei nuclei cognitivi. Esposizione sicura e padronanza del linguaggio specifico. Verifica scritta: svolta con competenza argomentativa che denota la personale comprensione e applicazione dei contenuti essenziali. Uso del lessico specifico.
9	OTTIMO. Verifica orale: conoscenza completa dei contenuti essenziali, precisa nei riferimenti e con gli approfondimenti previsti dal programma. Capacità espressiva, logica, analitica e sintetica. Verifica scritta: svolta in ogni sua parte in modo completo e creativo con riferimenti intertestuali.
10	ECCELLENTE. Verifica orale: conoscenza completa, approfondita e personalizzata dei contenuti. Competenza e capacità espositiva brillante. Verifica scritta: perfettamente svolta in ogni sua parte, con riferimenti intertestuali e spunti critici originali.

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

PROGRAMMA SVOLTO

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

La crisi dell'equilibrio europeo

Lo scenario extraeuropeo

L'Italia giolittiana

La prima guerra mondiale

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

Il dopoguerra

La rivoluzione russa

L'Unione Sovietica di Stalin

Il dopoguerra in Italia e l'avvento del fascismo

Gli Stati Uniti e la crisi del '29

La crisi della Germania e il nazismo

Il regime fascista in Italia

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

La seconda guerra mondiale

La caduta del fascismo

Modulo IV

La nuova Italia post bellica (Maggio 3 ore)

Il docente
Maurizio Vichi

DISCIPLINA: INGLESE
DOCENTE: TANIA GUIDARINI

DOCENTE: Tania Guidarini (sostituta dal 13/02/2018 della Prof.ssa Anna Maria Centurioni)

Obiettivi cognitivi

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

Metodologia: Approccio comunicativo funzionale

Strumenti e sussidi: Libro di testo, fotocopie.

Tipologia delle prove di verifica: Domande a risposta aperta, traduzioni di dialoghi, definizioni di termini specifici.

Valutazioni: Due verifiche scritte e due orali nel secondo quadrimestre.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Comprensione scritta e orale

1-2	NON COMPRENDE IL MESSAGGIO
3-4	COMPRENDE FRAMMENTARIAMENTE SOLO ALCUNE INFORMAZIONI
5	INCONTRA DIFFICOLTÀ, ANCHE SE GUIDATO, A COGLIERE IL SIGNIFICATO GLOBALE DEL MESSAGGIO
6	COMPRENDE GLOBALMENTE IL MESSAGGIO MA INCONTRA QUALCHE DIFFICOLTÀ NELL'INDIVIDUARE LE INFORMAZIONI SPECIFICHE

7-8	COMPRENDE GLOBALMENTE IL MESSAGGIO E LE PRINCIPALI INFORMAZIONI SPECIFICHE
9-10	COMPRENDE GLOBALMENTE E ANALITICAMENTE IL MESSAGGIO COGLIENDO TUTTE LE INFORMAZIONI SPECIFICHE

Produzione scritta e orale

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

La valutazione conclusiva, oltre ai precedenti parametri, ha fatto riferimento anche a: frequenza, attenzione in classe, interesse mostrato per la disciplina, partecipazione attiva, disponibilità al dialogo educativo, puntualità e maturità nel sostenere le prove sia scritte che orali.

PROFILO DELLA CLASSE

La classe V ART è composta, in totale, da 17 alunni; 11 sono le alunne dell'indirizzo Accoglienza Turistica e 6 sono gli alunni di Sala e Vendita.

Per quanto riguarda la classe V Accoglienza Turistica, questa è composta, come già detto, da 11 ragazze di cui una presenta disturbi specifici dell'apprendimento e una è seguita in classe dall'insegnante di sostegno. Dei 6 ragazzi che compongono la classe V Sala e Vendita, solo 3 svolgono lezione in maniera regolare in classe perché gli altri 3 sono seguiti fuori dalla classe dall'insegnante di sostegno. In conclusione, la classe è così composta: 11 alunne di accoglienza turistica e 3 alunni di sala e vendita.

Il numero esiguo di studenti non è un vantaggio per il regolare svolgimento delle lezioni in quanto la difficoltà principale è quella di dover portare avanti, contemporaneamente, due programmazioni diverse. Inizialmente si è cercato di trovare argomenti comuni alle due classi (come redigere un CV, una lettera di presentazione, come presentarsi ad un colloquio e l'analisi del mondo dell'ospitalità) ma essendo il libro di testo specifico in servizi di cucina, bar e ristorante, le ragazze di Accoglienza Turistica sono molto penalizzate nell'approfondimento della loro materia di indirizzo. Come supporto a queste serie lacune, sono stati quindi proposti testi e dialoghi sottoforma di fotocopie presi da altri libri in cui si analizza nello specifico il settore del ricevimento, l'analisi delle tariffe, delle stagionalità e un linguaggio adatto ad un receptionist professionale.

Gli alunni, nel complesso, si dimostrano collaborativi ed interessati alla loro materia di indirizzo ma fanno fatica a seguire durante le lezioni in cui la loro materia non viene trattata; inoltre tendono ad assentarsi troppo spesso, in particolare la classe di sala e vendita la quale, al sabato, non è quasi mai al completo e questo causa un rallentamento dei temi poiché è necessario un ripasso degli argomenti durante le lezioni successive.

Per quanto riguarda le abilità linguistiche, solo alcuni ragazzi hanno dimostrato voglia e serio interesse nell'approfondire i temi trattati a lezione, mostrando un buon miglioramento del vocabolario e della costruzione del periodo.

PROGRAMMA SVOLTO

Facendo seguito a quanto sopra riportato, la programmazione prestabilita non è stata interamente portata a termine perché si è ritenuto necessario dover sostituire qualche tema di sala e vendita con letture specifiche su fotocopie di Accoglienza Turistica.

Si fa inoltre presente che dal giorno 13/02/2018 sono subentrata quale sostituta della Prof.ssa Anna Maria Centurioni.

Libro di testo: “Excellent! Catering: Cooking and Service”. Autore: Catrin. E. Morris. Ed: Eli

MODULE	TOPICS
1 – The world of Hospitality Per entrambe le classi	The hospitality industry Types of accommodation Accommodation: services and facilities Commercial vs non-profit catering Commercial catering Famous food outlet chains

5 – Menus Solo per sala e vendita	Designing menus Menu formats Understanding menus Breakfast, lunch and dinner menus Banqueting and special events menus Religious menus
7 – Service Solo per sala e vendita	Problems and complaints Types of bar Bar service Spirits Cocktails
8 – Applying for a job Per entrambe le classi	How to become a bartender, sommelier or waiting staff How to become a food and beverage manager How to write a curriculum vitae How to write a covering letter Job advertisements
Dal libro “You’re welcome - Skills and duties at the reception desk” – Caminada, Girotto, Hogg, Meo, Peretto. Ed: Hoepli Solo per accoglienza turistica	The reception area Hotel facilities After the check- in Keycards and Electronic keys Seasonal rates Hotel services and facilities Vocabolario: How to apologize Vocabolario: Something has gone wrong with a booking Vocabolario: How to speak about rates / How to receive a booking

Moduli 1, 5 e 8: Settembre, Ottobre, Novembre, Dicembre, Gennaio (Prof.ssa Centurioni)

Modulo 7 e testi di accoglienza turistica: Metà Febbraio, Marzo, Aprile 20 ore

Ripasso generale e vari approfondimenti: Maggio e Giugno

LA DOCENTE
Tania Guidarini
(Sostituta della Prof.ssa Anna Maria Centurioni)

DISCIPLINA: MATEMATICA

DOCENTE: VELASCO GIULIA

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

Contenuti disciplinari

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

Metodologia

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

Strumenti e sussidi

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

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

Tipologia delle prove di verifica

Nel primo quadrimestre sono state effettuate tre verifiche scritte, di cui una data dalla parte di matematica della simulazione della terza prova del giorno 15 dicembre 2017. Sono state effettuate poi due verifiche orali.

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

Per le alunne dell'indirizzo di accoglienza, nel quale la materia è affidata al commissario interno, sono stati valutati anche i risultati ottenuti nella parte di matematica nelle simulazioni di terza prova del 23 marzo e del 3 maggio.

Criteri di valutazione

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

10	personalizzata dei contenuti. Solide capacità di ragionamento, di approfondimento. Competenza e capacità espositiva brillante. Verifica scritta: perfettamente svolta in ogni sua parte.
----	--

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

PROGRAMMA SVOLTO

Modulo I (3 ore periodo settembre)

Ripasso approfondito: Elementi di insiemistica. Risoluzione di equazioni e disequazioni di primo e secondo grado intere e fratte.

Modulo II (4 settembre-ottobre)

Concetto di funzione : il concetto di funzione. Le funzioni numeriche. Funzione reale di variabile reale. Dominio e codominio di una funzione. Funzioni iniettive , suriettive, biettive.

Modulo III (7 ore periodo ottobre)

L'esponenziale : potenze ad esponente reale. Equazioni e disequazioni esponenziali. La funzione esponenziale: costruzione e analisi del grafico.

Modulo IV (16 ore periodo ottobre-novembre)

Il logaritmo: definizione di logaritmo. I teoremi sui logaritmi. Equazioni e disequazioni logaritmiche elementari. La funzione logaritmica: costruzione e analisi del grafico.

Modulo V (10 ore periodo: novembre)

Classificazione delle funzioni : classificazione delle funzioni : polinomiali, razionali fratte, irrazionali, esponenziali, logaritmiche. Condizioni per la determinazione del dominio dei diversi tipi di funzione e rappresentazione delle informazioni sul piano cartesiano..

Modulo VI (4 ore periodo : dicembre)

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

Modulo VII(9 ore periodo : dicembre-gennaio)

Studio del segno : determinazione degli intervalli di positività e di negatività di una funzione.

Modulo VIII (18 ore periodo : febbraio-aprile)

Limiti delle funzioni di una variabile: concetto intuitivo di limite, limite finito e infinito per una funzione in un punto, limite finito e infinito per una funzione all'infinito. I teoremi fondamentali sui limiti (solo enunciati) : teorema di unicità del limite ,della permanenza

del segno, della funzione reciproca. Operazioni sui limiti. Le forme indeterminate. Il calcolo dei limiti.

Modulo IX (10 ore periodo aprile)

Gli asintoti : asintoti verticali, orizzontali

Modulo X (8 ore periodo aprile-maggio-giugno)

Funzioni continue : definizione di funzione continua in un punto e in un intervallo. La continuità delle funzioni elementari. I teoremi sulle funzioni continue (solo enunciati e interpretazione geometrica) : il teorema di Weierstass, il teorema dei valori intermedi e il teorema dell'esistenza degli zeri di una funzione.

Modulo XI (6 ore periodo maggio)

I punti di discontinuità di una funzione : punti di discontinuità di prima, seconda e terza specie.

Modulo XII (10 trasversale durante tutto l'anno scolastico)

Lettura del grafico: Lettura del grafico di una funzione : individuazione dal grafico di dominio, codominio, intersezioni con gli assi, segno, crescita e decrescenza, asintoti, punti di discontinuità

Modulo XIII (18 ore trasversale durante tutto l'anno scolastico)

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

La parte del modulo X riguardante i teoremi sulle funzioni continue verrà trattata a partire dal 14 maggio, quando gli alunni faranno ritorno dal viaggio d'istruzione.

Due ore di lezione sono state utilizzate per lo svolgimento di due delle tre simulazioni di terza prova.

Osservazioni

Nella mia disciplina le due quinte formano un unico gruppo classe. Fin dalla terza si è notata una differenza di impegno e di partecipazione alle lezioni da parte dei due gruppi . La classe di accoglienza ha dimostrato generalmente una maggiore attenzione verso la materia rispetto a quella di sala e vendita. Nella classe, alcuni alunni, a causa di una preparazione fragile e lacunosa, non hanno raggiunto gli obiettivi programmati, nonostante siano stati seguiti, in piccoli gruppi, dalla docente di potenziamento Samanta Volpini nell'ora del lunedì. L'insegnante di potenziamento ha partecipato attivamente alla valutazione, nella parte orale tramite interrogazioni.

Altri, invece, grazie alla predisposizione o ad un impegno costante, hanno raggiunto risultati discreti. Allo scopo di consolidare le nozioni acquisite, ho tralasciato il modulo sulle derivate. Le difficoltà maggiori sono state riscontrate nell'esposizione dei concetti e delle definizioni con l'utilizzo del corretto linguaggio specifico.

Il docente
Giulia Velasco

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 le varie fasi della pianificazione strategica ; 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 ; conoscere le forme di commercializzazione e i benefici della filiera corta.		X		
Conoscere i prodotti a chilometro zero e comprendere i vantaggi economici e sociali apportati dalle produzioni a chilometro zero.		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 di testo, del quale si è data puntuale spiegazione. Sono state usati anche schemi semplificativi e fotocopie con contributi di altri testi della materia. La ricerca del dialogo ha cercato di determinare un clima partecipativo alle lezioni e ogni argomento è stato introdotto prima in generale, evidenziandone i collegamenti con situazioni reali, per poi essere affrontato nei contenuti particolari e specifici della disciplina.

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

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

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

Strumenti e sussidi

Libro di testo :

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

C – Enogastronomia e Servizi di sala e vendita Scuola & Azienda

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.
-----	--

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

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

PROGRAMMA SVOLTO

MODULO 1 (Periodo : Settembre - Ottobre – Novembre – Dicembre. 55 ore)

LA PIANIFICAZIONE STRATEGICA E LE SUE FASI. IL BUDGET D'ESERCIZIO.

Pianificazione e programmazione.
Le fasi della pianificazione strategica.
Il budget e le sue funzioni.
Differenza fra budget d'esercizio e bilancio d'esercizio.
Articolazione del budget.
Il budget economico e la sua articolazione in budget settoriali.
Il budget economico di un ristorante.
Il budget economico di un albergo.
Il budget degli investimenti.
Il budget finanziario : budget di cassa e budget delle fonti e degli impieghi.

MODULO 2 (Periodo : Dicembre – Gennaio. 20 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.

MODULO 3 (Periodo : Gennaio – Marzo. 41 ore)

BUSINESS PLAN

Business plan e progetto imprenditoriale.
I contenuti del business plan.
L'analisi economico-finanziaria.

MODULO 4 (Periodo : Marzo – Aprile. 22 ore)

TECNICHE DI MARKETING TURISTICO E WEB MARKETING

Aspetti generali.
Marketing management.
L'analisi dell'ambiente (analisi PEST), 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.
Analisi SWOT.
Il marketing plan.
Il web marketing.
Il marketing turistico integrato e il marketing della destinazione turistica.

MODULO 5 (Periodo : Aprile - Maggio. 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. 15 ore)

LE NORME DI IGIENE ALIMENTARE E DI TUTELA DEL CONSUMATORE.

Il sistema di autocontrollo HACCP.
Gli obblighi dell'HACCP.
Il sistema di controllo ufficiale.
La rintracciabilità dei prodotti agroalimentari.
Gli elementi della tracciabilità.
I marchi di qualità.

MODULO 7 (periodo : Giugno. 5 ore)

Ripasso e ripetizione degli argomenti svolti.

Osservazioni

La classe, composta da sei alunni, per la metà è stata seguita dagli insegnanti di sostegno, attraverso l'adozione di una didattica personalizzata, come stabilito nel PEI di riferimento.

Per il resto, due femmine e un maschio, considerando la situazione di partenza, si sono riscontrati apprezzabili miglioramenti, pur rimanendo problemi nell'esposizione orale, nell'applicazione delle conoscenze e nell'uso di un appropriato linguaggio tecnico sulla materia.

Il lavoro per colmare le evidenti lacune sugli argomenti degli anni precedenti ha dato comunque i suoi frutti e alla fine dell'anno , con un buon impegno, due elementi hanno raggiunto la sufficienza, mentre un terzo ha conseguito una discreta preparazione.

IL DOCENTE

Prof. Leonardo Toninelli

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTAZIONE**DOCENTE: LAURA ZANDONAI****Obiettivi cognitivi:**

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

Contenuti disciplinari programmati

L'Alimentazione nell'era della globalizzazione

La dieta in condizioni fisiologiche

La dieta nelle principali patologie

Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare

Metodologia

suddivisione in unità formative

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

Strumenti e sussidi

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

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

Tipologia delle prove di verifica

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

Verifiche sommative alla fine di ogni UF.

La tipologia di verifica utilizzata è stata orientata per lo più a verifiche con quesiti a risposta breve, realizzazione di saggi brevi, ricerche ed elaborati per verificare il possesso di adeguate conoscenze, abilità e competenze. È stata effettuata anche una prova di simulazione della seconda prova della durata di 5 ore.

Criteri di valutazione

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE VERIFICHE SCRITTE A DOMANDE APERTE

Indicatori	Punteggio massimo attribuibile	Livelli di valutazione	Punteggio per livello	Voto attribuito all'indicatore
Conoscenza specifica degli argomenti richiesti	5 PUNTI	Completa, approfondita, articolata	5	
		Adeguate e pertinenti	4	
		Essenziale, non sempre precisa	3	
		Superficiale e frammentaria	2	
		Scarsa e confusa	1	
		Gravemente lacunosa	0,5	
Competenze disciplinari-uso delle conoscenze	3 PUNTI	Piena aderenza alla consegna e capacità di sintesi esauriente	3	
		Qualche difficoltà nella sintesi e organizzazione parzialmente adeguata	2	
		Difficoltà di sintesi e/o non aderenza alla consegna	1	
Correttezza formale	2 PUNTI	Forma corretta e linguaggio generalmente appropriato	2	
		Forma abbastanza corretta, qualche improprietà di linguaggio che non pregiudica la comunicazione	1	
		Esposizione confusa e lessico inadeguato che pregiudica la comunicazione	0,5	

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

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
GRIGLIA DI VALUTAZIONE VERIFICHE ORALI

Indicatori	Punteggio massimo attribuibile	Livelli di valutazione	Punteggio per livello	Voto attribuito all'indicatore
Conoscenza specifica degli argomenti richiesti	4 PUNTI	Conosce l'argomento in tutti i suoi aspetti	4	
		Conosce gli aspetti essenziali dell'argomento anche se con qualche incertezza o inesattezza	3	
		Conosce poco e in modo frammentario e scorretto l'argomento	2	
		Non conosce l'argomento	1	
Esposizione	3 PUNTI	Utilizza un linguaggio corretto e specifico	3	
		Utilizza un linguaggio semplice, il lessico è adeguato	2	
		Utilizza un linguaggio generico, il lessico è incerto	1	
		Esposizione confusa e linguaggio scorretto	0,5	
Capacità di analisi e approfondimento	1,5 PUNTI	È in grado di chiarire e approfondire	1,5	
		Se guidato sa dare chiarimenti e/o spiegazioni	1	
		Non è in grado di chiarire	0,5	
Capacità di rielaborazione e di collegamento	1,5 PUNTI	È in grado di collegare gli aspetti principali dell'argomento ed esprimere giudizi in modo autonomo	1,5	
		Se guidato sa collegare gli aspetti principali dell'argomento ed è in grado di esprimere giudizi validi	1	
		Non è in grado di collegare gli aspetti dell'argomento né di rielaborare	0,5	

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

Nelle verifiche si è tenuto conto della conoscenza dei contenuti, dell'uso di una terminologia specifica e della capacità di approfondire, rielaborare e collegare tra di loro le varie tematiche affrontate.

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

PROGRAMMA SVOLTO

I MODULO: L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE

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

Periodo di svolgimento: settembre 2017 - ottobre 2017
totale ore: 11

II MODULO: LA DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE

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

Periodo di svolgimento: ottobre 2017 – gennaio 2018
totale ore: 31

III MODULO: DIETOTERAPIA

UNITÀ 1	LA DIETA NELLE MALATTIE CARDIO-VASCOLARI
CONTENUTI FORMATIVI	Le malattie cardiovascolari: definizione, fattori di rischio e prevenzione L'ipertensione arteriosa: caratteristiche e indicazioni dietetiche Iperlipidemie: ipercolesterolemia, ipertrigliceridemia e aterosclerosi

UNITÀ 2	LA DIETA NELLE MALATTIE METABOLICHE
CONTENUTI FORMATIVI	Le malattie del metabolismo: definizione, fattori di rischio, classificazione, sindrome metabolica. Il diabete mellito: caratteristiche e indicazioni dietetiche. L'obesità: caratteristiche, malattie correlate, indicazioni dietetiche. L'iperuricemia: caratteristiche, indicazioni dietetiche. L'osteoporosi: caratteristiche, prevenzione.
UNITÀ 4	ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI
CONTENUTI FORMATIVI	Le reazioni avverse al cibo, le allergie alimentari: definizione, sintomatologia, le intolleranze alimentari: definizione. Intolleranza al lattosio: definizione e indicazioni dietetiche, favismo: definizione e indicazioni dietetiche, fenilchetonuria: definizione e indicazioni dietetiche, celiachia: definizione e indicazioni dietetiche. La diagnosi, gli allergeni e la ristorazione collettiva.
UNITÀ 5	ALIMENTAZIONE E TUMORI
CONTENUTI FORMATIVI	I tumori: definizione, fattori di rischio Sostanze cancerogene e sostanze protettive presenti negli alimenti
UNITÀ 6	DISTURBI ALIMENTARI
CONTENUTI FORMATIVI	I disturbi alimentari: definizione, fattori di rischio, l'anoressia nervosa, la bulimia nervosa, il disturbo da alimentazione incontrollata.

Periodo di svolgimento: gennaio 2018 – aprile 2018
totale ore: 25

IV MODULO: IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE

UNITÀ 1	CONTAMINAZIONE FISICO-CHIMICA
CONTENUTI FORMATIVI	Le micotossine, i fitofarmaci, gli zoofarmaci, sostanze cedute da contenitori o da imballi per alimenti, i metalli pesanti, i radionucleotidi

Periodo di svolgimento: aprile 2018 – maggio 2018
totale ore: 3

Rimangono da completare dopo il 15 maggio il IV modulo e l'unità 3 del III modulo:

IV MODULO: IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE

UNITÀ 2	CONTAMINAZIONE BIOLOGICA
CONTENUTI FORMATIVI	Le MTA, i prioni, i virus, i batteri e i fattori di crescita, le tossinfezioni alimentari, i funghi microscopici, le parassitosi
UNITÀ 3	ADDITIVI E COADIUVANTI TECNOLOGICI
CONTENUTI FORMATIVI	Gli additivi alimentari, i conservanti antimicrobici, gli antiossidanti, gli additivi ad azione fisica, additivi che esaltano le caratteristiche organolettiche, gli enzimi alimentari, i coadiuvanti tecnologici.

UNITÀ 4	HACCP E CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ
CONTENUTI FORMATIVI	L'igiene degli alimenti, i manuali di Buona Prassi Igienica, l'Autocontrollo e il sistema HACCP, il controllo ufficiale degli alimenti, le frodi alimentari, le certificazioni di qualità.

Periodo di svolgimento: maggio 2018 totale ore previste: 7

III MODULO: DIETOTERAPIA

UNITÀ 3	LA DIETA NELLE MALATTIE DELL'APPARATO DIGERENTE
CONTENUTI FORMATIVI	I disturbi gastro-intestinali: cause. Il reflusso gastro-esofageo: caratteristiche, indicazioni dietetiche, la gastrite e l'ulcera peptica: caratteristiche, indicazioni dietetiche. Meteorismo e flatulenza: caratteristiche, indicazioni dietetiche. Stipsi: caratteristiche, prevenzione, diarrea: caratteristiche, prevenzione, sindrome del colon irritabile: caratteristiche, prevenzione, le malattie epatiche: caratteristiche, prevenzione

**Periodo di svolgimento: maggio 2018 – giugno 2018
totale ore previste: 2**

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

Nello svolgimento del programma è stata data molta rilevanza agli argomenti ritenuti più attuali, fornendo anche materiale didattico di approfondimento sia durante le ore curricolari che come lavoro a casa.

Lo studio individuale è stato nel complesso costante anche se poco approfondito, mostrando una scarsa capacità di elaborazione personale dei contenuti. Le lezioni sono state seguite in generale in maniera accettabile.

Per quanto riguarda le conoscenze e i livelli di competenza e capacità raggiunti la classe dimostra in generale risultati sufficienti.

Il docente
L. Zandonai

DISCIPLINA: CUCINA

DOCENTE: GENNARO BENVENUTO

Obiettivi cognitivi :

Obiettivi programmati	Raggiunti da			
	tutti	maggioranza	metà	alcuni
Saper identificare i prodotti della dieta mediterranea		x		
Conoscere alcuni piatti tipici della cucina regionale italiana		x		
Conoscere alcuni piatti tipici della cucina europea		x		
Conoscere alcuni piatti tipici della cucina internazionale		x		
Conoscere i vari aspetti del menù		x		
Conoscere gli alimenti allergeni		x		
Conoscere la degustazione del cibo		x		
Conoscere l'abbinamento degli ingredienti		x		
Conoscere la presentazione di un piatto ai vari livelli		x		
Conoscere i sistemi informatici della ristorazione		x		

Contenuti disciplinari programmati

L'elenco dettagliato dei contenuti è riportato nel programma allegato

Metodologia

lezioni frontali, simulazioni

Strumenti e sussidi

video, libro di testo

Tipologia delle prove di verifica

prove scritte e orali

Criteri di valutazione

0-2	VOTO NULO:disinteresse totale alle lezioni. Verifica orale : Rifiuto del dialogo educativo, l'alunno si sottrae volontariamente alla verifica. Verifica scritta: consegna in bianco
3	NEGATIVO: generalmente disinteressato alle lezioni. 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 .
4	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE. Poco interessato alle lezioni con competenze e conoscenze insufficienti. Verifica orale: conoscenze sporadiche dei contenuti essenziali. Competenze molto parziali. Espressione molto precaria . Verifica scritta: svolta solo in parte e con errori diffusi, oppure svolta completamente ma con errori gravi e diffusi
5	INSUFFICIENTE. Parzialmente interessato all'esercitazione con conoscenze e competenze mediocri. Verifica orale: conoscenza frammentaria e imprecisa dei contenuti. Competenze incerte. Verifica scritta: svolta in maniera incompleta; oppure completata, ma con diversi errori non gravi.

6	SUFFICIENTE. Partecipazione adeguata alle lezioni con capacità e conoscenze sufficienti. 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. Discreto interesse alle lezioni, livello di conoscenza competenza e capacità discrete. Verifica orale: conoscenza e comprensione dei contenuti essenziali; capacità di cogliere alcuni spunti di riflessione; esposizione articolata e coerente, anche se non completa, dei contenuti essenziali. Verifica scritta: svolta con alcuni spunti riflessivi che denotano la personale assimilazione dei contenuti,
8	BUONO. Buona partecipazione alle lezioni con ottime competenze, capacità e conoscenze. Verifica orale: conoscenza, comprensione e applicazione dei contenuti essenziali. Conoscenza completa e ragionata dei nuclei cognitivi. Esposizione sicura e padronanza del linguaggio tecnico. Verifica scritta: svolta con competenza argomentativa che denota la personale comprensione e applicazione dei contenuti essenziali.
9	OTTIMO. Sempre partecipe e interessato alle lezioni, competenze conoscenze e capacità eccellenti. Verifica orale: conoscenza completa dei contenuti essenziali, precisa nei riferimenti e con gli approfondimenti previsti dal programma. Capacità espressiva, logica e sintetica. Verifica scritta: svolta in ogni sua parte in modo completo con riferimenti intertestuali.
10	ECCELLENTE. Partecipazione assidua, inventiva e ottima realizzazione , competenze conoscenze e capacità che vanno nella eccellenza. 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 .

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

MODULO 1 (10 ORE)

LA DIETA MEDITERRANEA

Contenuti:

- Gli ingredienti di base
- I Cereali
- La verdura le erbe e la frutta
- La piramide alimentare

Obiettivi:

- Saper capire i prodotti della dieta mediterranea
- Capire L'importanza della dieta mediterranea

MODULO 2 (10 ore)

I PIATTI TIPICI

Contenuti:

- Alcuni piatti della cucina regionale
- Alcuni piatti della cucina europea
- Alcuni piatti della cucina internazionale

Obiettivi:

- Saper comprendere i piatti tipici della cucina regionale, europea e internazionale
- Comprendere la cultura enogastronomica dei territori
- comprendere l'influenza degli aspetti geografici sulla cucina

MODULO 3 (8 ORE)

IL MENU'

Contenuti:

- L'ordine completo delle portate
- I vari momenti del servizio
- I tipi di menù
- Creare un menù

Obiettivi:

- Saper comporre un menù
- Saper predisporre un menù in base al servizio

MODULO 4 (10 ore)

GLI ALLERGENI

Contenuti:

- L'allergia alimentare
- L'intolleranza alimentare
- Gli alimenti che provocano allergie e intolleranze
- La celiachia

Obiettivi:

- Saper riconoscere gli alimenti che provocano intolleranze e allergie
- Sapere la normativa che regola il campo degli allergeni

MODULO 5 (6 ore)

PREPARARE IL CIBO

Contenuti:

- La percezione del cibo
- Gustare e degustare
- Le scelte nella creazione di un piatto
- Gli abbinamenti dei sapori

Obiettivi:

- Conoscere le tecniche di degustazione
- Conoscere le teorie di abbinamento dei sapori

MODULO 6 (8 ore)**LA PRESENTAZIONE DI UN PIATTO****Contenuti:**

- Il segmento medio-basso
- Il segmento medio-alto
- Alcune regole di base
- Le decorazioni

Obiettivi:

- Saper sviluppare la presentazione di un piatto in base al settore di riferimento

MODULO 7 (6 ore)**LA TECNOLOGIA NELLA RISTORAZIONE****Contenuti**

- Hardware e software
- I software gestionali
- Palmari Tablet e pocket pc

Obiettivi:

- Conoscere l'evoluzione della tecnologia nella ristorazione

Osservazioni

Gli alunni, dopo l'ultimo anno del percorso di studi, hanno maturato atteggiamenti mentali che consentiranno loro di confrontarsi in modo positivo con il mondo del lavoro e di affrontare l'esame finale.

Il docente
Gennaro Benvenuto

DISCIPLINA: SALA E VENDITA

DOCENTE: TOMMASO DI MAIO

Obiettivi cognitivi

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

Contenuti disciplinari

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

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

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

- Percezione del fenomeno e della sua problematicità;
- Comprensione, soluzione, e valutazione del problema.

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

discussione interattiva, con contributi di inter-pluridisciplinarietà, per la presentazione dell'argomento;

lezione frontale e partecipata per la trasmissione dei saperi;

problem- solving, per l'analisi di situazioni complesse o in contesti non usuali;

attività di laboratorio

attività di recupero-sostegno e potenziamento

lavoro di gruppo (esercitazione, relazioni e ricerca).

Strumenti e sussidi

Libro di testo, audiovisivi, grafici e tabelle, materiale informativo tratto da quotidiani o riviste, utilizzo di altri testi specifici, materiale multimediale e ricerca con Internet, uso dei laboratori e delle attrezzature specifiche. Partecipazione a seminari e convegni

Libro di testo Le Monnier Scuola Master Lab, A. Faracca, E. Galiè, A. Capriotti, T. Ficcadenti sala e vendita.

Tipologia delle prove di verifica

- Di tipo formativo, effettuate costantemente per accertare eventuali carenze e sanarle.
- prove pratiche e orali: interrogazioni.

Criteri di valutazione:

VOTO	GIUDIZIO	CONOSCENZE	COMPETENZE E RIELABORAZIONE PERSONALE	E CAPACITA' ESPOSITIVA
1 – 3	Totalmente negativo	Estremamente scarse	Non rielabora nulla di significativo	Non usa linguaggio tecnico e si esprime in modo inadeguato
4	Gravemente insufficiente	Non risponde in modo corretto	Non esprime i concetti più semplici	Espone in maniera molto confusa e utilizza un linguaggio non conforme
5	Insufficiente	Interviene in modo lacunoso e parziale	Rielabora in maniera confusa e solo con l'intervento dell'insegnante	Esprime capacità lessicali e tecniche incerte e frammentarie
6	Sufficiente	Dimostra di conoscere superficialmente i contenuti minimi	Sa produrre solo i concetti basilari	Utilizza un linguaggio tecnico ed una esposizione semplice

7	discreto	Argomenta in maniera esauriente	Elabora con logica e chiarezza	Espone in modo adeguato usando termini appropriati
8	Buono	Conosce gli argomenti in modo approfondito	Riesce a raggiungere competenze e capacità di analisi adeguate	Si esprime correttamente e usa terminologia accurata
9	Ottimo	Conosce ampiamente ed interpreta in modo personale i contenuti	Elabora in modo accurato le competenze richieste	Usa linguaggio completo ed espone in modo lineare
10	Eccellente	Dimostra estrema padronanza critica dei contenuti	Elabora in modo autonomo mostrando attenzione specifica per le competenze richieste	Si esprime in modo esaustivo e brillantemente dettagliato
Criteri di valutazione prova pratica				
Argomento di valutazione				Punteggio
Divisa di servizio (ordine e pulizia)				Da 1 a 20
Rispetto delle norme (igieniche e di sicurezza)				Da 1 a 20
Mise en place del posto di lavoro (ordine e pulizia)				Da 1 a 20
Comportamento con i compagni e collaborazione nell'attività pratica				Da 1 a 20
Manualità e precisione nello svolgimento dell'attività pratica				Da 1 a 20
Punteggio totale				100/100

Alla data di stesura del presente documento gli obiettivi sono stati realizzati ad un livello mediamente buono.

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

PROGRAMMA SVOLTO

Modulo 1: le aziende della ristorazione commerciale

- le aziende enogastronomiche nel mondo globalizzato.
- la ristorazione tradizionale e alberghiera
- la neoristorazione
- le nuove tendenze di settore

Modulo 2 : le bevande nervine

- il caffè
- la pianta
- le diverse qualità
- le fasi della produzione
- l'espresso

Modulo 3: L'analisi sensoriale del vino

- l'esame visivo
- l'esame olfattivo
- l'esame gustativo
- l'esame gusto-olfattivo
- sensazioni finali
- l'attrezzatura per il servizio del vino

Modulo 4: Gli aperitivi

- vini bianchi secchi
- vini liquorosi
- cocktails alcolici ed analcolici.

Modulo 5: Champagne e Spumanti

- la produzione degli champagne
- la produzione dei vini spumanti
- il servizio

Modulo 6 : I superalcolici

- la produzione dei distillati (alambicco continuo e discontinuo)
- classificazione dei distillati
- origine vitivinicola
- origine cerealicola
- origine frutticola
- di piante
- di vinacce.

Modulo 7 : I liquori

- liquori dolci
- liquori amari
- creme di liquore

Modulo 8 : La birra

- le fasi della produzione
- gli ingredienti
- I diversi stili di birra.

Modulo 9: Realizzazione di bevande miscelate

- linee guida per la realizzazione di un cocktails
- le tecniche di preparazione
- le decorazioni
- realizzazione autonoma cocktails I.B.A.

Modulo 10 : La cucina di sala

- gli strumenti di lavoro
- tecniche di preparazione
- i principali ingredienti utilizza

Osservazioni

La classe ha mostrato un discreto 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 abbastanza serene.

L'andamento della programmazione, alla data della stesura del documento, risulta nella norma, e si sono evidenziate in classe anche punte di eccellenza.

Il programma, dopo un doveroso ripasso dei moduli affrontati gli anni precedenti, si è incentrato in particolare sui moduli inerenti la cucina di sala e ai prodotti di bar.

.La classe ha partecipato, nel corso dell'anno, ad attività esterne ,nelle quali ha conseguito risultati più che buoni.

Il docente
Tommaso Di Maio

DISCIPLINA: FRANCESE

DOCENTE: GABRIELLA DONATI

Obiettivi cognitivi

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

Contenuti disciplinari

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

Metodologia

Le lezioni sono state prevalentemente di tipo frontale e interattivo

Strumenti e sussidi

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

Tipologia delle prove di verifica

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

Criteri di valutazione

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

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

PROGRAMMA SVOLTO

Modulo I (h 28 Settembre, ottobre, novembre, dicembre)

- Presentarsi e parlare della sala
- Les cocktails
- Lessico di sala
- Conseiller les clients
- La cuisson
- La sécurité
- Cuisson et conservation
- Le couvert

Modulo II (h30 Gennaio, febbraio, marzo)

- Les différents types de service au restaurant
- Décrire des plats
- Techniques culinaires
- Tout ce qu'il faut pour mettre le couvert
- Hors-d'œuvre gourmand
- Les soupes
- Les pâtes
- Les fromages
- Un vin du moyen-âge
- Les vins
- Les régions et leurs vins

Modulo III (h 28 Aprile, maggio, giugno)

Sciences de l'alimentation

- Le restaurant
- Un banquet de nocces
- Menu de mariage
- Les métiers de la restauration
- La tenue professionnelle
- Parler du sommelier
- La pyramide alimentaire
- Les infections alimentaires

Osservazioni:

La classe, nella sua articolazione di sala e vendita, è formata da sei alunni, di cui solo tre seguono il programma curriculare. La programmazione è stata svolta in maniera regolare.

L'attenzione e la partecipazione degli allievi nei confronti dell'attività didattica sono state nel complesso soddisfacenti, così come la motivazione e l'interesse per la disciplina, più evidenti in vista delle prove di verifica. La loro attitudine verso la materia e le sue applicazioni e il loro livello di conoscenza e competenze sono nel complesso discreti. Due alunni si attestano su buoni livelli, un'alunna infine, ha raggiunto pienamente la sufficienza.

Il Docente
Donati Gabriella

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE
DOCENTE: ENRICO AGOSTINI

Obiettivi cognitivi

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

Contenuti disciplinari

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

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

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

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

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

Sono state proposte sistematicamente attività di verifica e valutazione.

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

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

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

Infine sono rientrati nella valutazione la conoscenza della parte teorica e del linguaggio tecnico affrontato e la capacità di ognuno di apportare in seno al gruppo le proprie conoscenze e competenze.

Criteri di valutazione

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

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

PROGRAMMA SVOLTO

La lezione di Ed. Fisica (4 ore)

- Struttura della lezione
- Il riscaldamento
- Il defaticamento

Le capacità motorie nello sport (8 ore)

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

La pallavolo (12 ore)

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

Il basket (4 ore)

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

Il baseball (4 ore)

- Fondamentali
- Regole generali

Il calcio a 5 (5 ore)

- Fondamentali
- Regole generali

Elementi di fisiologia (7 ore)

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

Educazione alla legalità (2 ore)

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

Il docente
Enrico Agostini

DISCIPLINA: INSEGNAMENTO RELIGIONE CATTOLICA

DOCENTE: CESARE CASOLA

OBIETTIVI COGNITIVI

Obiettivi programmati	Raggiunti da			
	tutti	maggioranza	metà	alcuni
Religione, culto e simbologia		X		
Ruolo della religione nella società contemporanea: secolarizzazione, pluralismo, nuovi fermenti religiosi e globalizzazione		X		
Superamento di forme di intolleranza e potenziamento del senso di responsabilità, autocontrollo, autonomia		X		
Il magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale, economica, tecnologica. Il contributo dei pontefici sulla dottrina sociale		X		
Le scelte di vita: vocazione religiosa; vocazione al sociale; professionalità		X		

CONTENUTI DISCIPLINARI

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

METODOLOGIA

La spiegazione e l'analisi dei contenuti ha tenuto conto anzitutto dell'esperienza vissuta in prima persona dall'allievo ed il dialogo educativo ha privilegiato la problematizzazione e la ricerca. Il docente ha creato per questo un clima di apertura e dialogo in cui ciascuno è stato stimolato a partecipare ai dibattimenti ed alle varie attività: in questo modo si è apportato sempre un importante contributo negli interscambi di opinioni e nella ricerca di tesi a favore o meno dell'argomentazione proposta.

STRUMENTI E SUSSIDI

Oltre al libro di testo, sono stati adoperate molti articoli anche online di riviste e giornali su cui fondare l'argomentazione. Altri testi sono stati desunti da documenti della dottrina sociale della Chiesa.

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA

La verifica si è effettuata attraverso interrogazioni brevi, confronti e dibattiti aperti atti a mettere in evidenza l'osservazione personale sul modo di rapportarsi a situazioni e problemi oltre che sul grado di apprendimento dei contenuti proposti. La valutazione ha tenuto conto del comportamento e dell'interesse, della partecipazione, dell'impegno, delle conoscenze e delle

competenze acquisite. Per gli alunni diversamente abili e DSA si sono seguite le indicazioni del PEI e/o PDP.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Per la valutazione si è tenuto conto della seguente griglia. Il voto finale a scrutinio attraverso il giudizio di cui alla tabella qui sotto è stato posto seguendo la media dei voti numerici messi durante l'anno scolastico e corrispondenti ai giudizi stessi.

SCARSO (SC) - al di sotto del 5.0	l'alunno non ha acquisito conoscenze, competenze ed abilità; non ha mostrato alcun impegno, interesse e partecipazione.
SUFFICIENTE (S) - tra 5.0 e 7.40	l'alunno ha acquisito conoscenze, competenze ed abilità minime; ha mostrato impegno, interesse e partecipazione discontinui e/o settoriali. Si esprime con un linguaggio semplice ma corretto.
MOLTO (ML) – tra 7.50 e 8.50	l'alunno ha acquisito gran parte delle conoscenze, competenze ed abilità dimostrando buon impegno, interesse e partecipazione alle attività didattiche proposte. Si esprime con un linguaggio corretto ed utilizzando i termini specifici della disciplina.
MOLTISSIMO (MM) – tra 8.60 e 10.00	l'alunno ha acquisito <i>in toto</i> le conoscenze, competenze ed abilità programmate; ha mostrato ottimo impegno, interesse e partecipazione costanti e produttivi. Si esprime utilizzando al meglio il linguaggio specifico della disciplina.

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

PROGRAMMA SVOLTO

MODULO 1 – RELIGIONE, RELIGIOSITÀ, CULTO

(SETTEMBRE – NOVEMBRE, ORE 11)

Religione e religiosità. Esperienza umana di ricerca.

Fede e fedi nell'esperienza religiosa umana.

Alla ricerca di un "culto" tra il personale ed il comunitario. Le esperienze culturali delle principali religioni mondiali.

Simbolo e simbolismo religioso dei luoghi di culto nelle fedi monoteiste.

MODULO 2 – NUOVA RELIGIONE

(DICEMBRE – GENNAIO, ORE 7)

Religioni nuove per uomini sempre nuovi: il ruolo della tecnologia nella diffusione della religione.
Religione e globalizzazione: sette, movimenti e gruppi.
Il “terrorismo religioso”.

MODULO 3 – TOLLERANZA ED ACCOGLIENZA

(FEBBRAIO, ORE 4)

Religione e tolleranza. Alla ricerca di un nuovo umanesimo.
Religione ed accoglienza: il volontariato per il superamento del “solipsismo”.
Migranti e nuove comunità: la diversità per la ricchezza.

MODULO 4 – DIRITTI, LAVORO, DIGNITÀ SOCIALE

(MARZO-APRILE, ORE 8)

Diritto, lavoro e dignità sociale secondo la lezione biblica.
La dottrina sociale della Chiesa nel magistero di Giovanni Paolo II e Francesco.

MODULO 5 – AFFACCIARSI ALLA VITA

(MAGGIO-GIUGNO, ORE 5)

Esperienza di Vocazione: sentirsi chiamati ad un ruolo nel tempo e nella società.
Il Discernimento come esperienza di ricerca personale: modalità e tempi.
Le “vocazioni speciali” alla vita religiosa: senso e significato nell’oggi.

OSSERVAZIONI FINALI

Lo sviluppo della programmazione ha tenuto conto anche degli stimoli storici, letterari, linguistici proposti dalle programmazioni curriculari dei docenti di discipline antropologiche.

Il docente

CESARE CASOLA

CAP. 3 - SIMULAZIONI DELLE PROVE D'ESAME

3.1. Calendario delle simulazioni

(seconda prova)

17 marzo 2018

(terza prova)

15 dicembre 2017

23 marzo 2018

04 maggio 2018

3.2. Simulazioni di terza prova

Anno Scolastico 2017/2018

ISIS “DEL ROSSO-DA VERRAZZANO”- PORTO SANTO STEFANO

ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI ENOGASTRONOMICI E
OSPITALITA' ALBERGHIERA
ORBETELLO

Simulazione terza prova 15 Dicembre 2017
Classe V A indirizzo: SALA E VENDITA

DISCIPLINE COINVOLTE:

INGLESE

MATEMATICA

SALA E VENDITA

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

TEMPO A DISPOSIZIONE:

120 minuti

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 o dello spazio fornito.

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

STRUMENTI CONSENTITI: dizionario bilingue Italiano- Inglese, messo a disposizione dalla docente, dizionario di Italiano, calcolatrice scientifica non programmabile.

INGLESE

1) Explain what hospitality means in travel and tourism.

2) Why are pubs important british institutions?

3) What do you know about american saloon bars?

MATEMATICA

1) Aiutandoti con degli esempi, illustra la classificazione delle funzioni algebriche

2) Fai l'analisi delle caratteristiche della funzione $y = \left(\frac{1}{2}\right)^x$

3) Determina il dominio della funzione $y = \ln \frac{x^2 + x + 1}{x^2 - x}$.

SALA E VENDITA

1) Quali sono gli elementi organolettici che il somelier deve individuare dall'esame visivo di un vino?

2) In quali categorie viene suddivisa la ristorazione tradizionale alberghiera?

3) Da dove devono provenire prevalentemente le materie prime dell'offerta ristorativa dell'azienda agrituristica?

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

- 1)** Dopo aver dato una definizione di pianificazione strategica, indica correttamente le varie fasi in cui questa si sviluppa.

- 2)** Indica la composizione e le funzioni del budget finanziario.

- 3)** Come viene redatto il budget economico di un ristorante ?

Anno Scolastico 2017/2018

ISIS “DEL ROSSO-DA VERRAZZANO”- PORTO SANTO STEFANO

ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI ENOGASTRONOMICI E
OSPITALITA' ALBERGHIERA
ORBETELLO

Simulazione terza prova 23 marzo
Classe V A indirizzo: SALA E VENDITA

DISCIPLINE COINVOLTE:

INGLESE

CUCINA

SALA E VENDITA

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

TEMPO A DISPOSIZIONE:

120 minuti

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 o dello spazio fornito.

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

STRUMENTI CONSENTITI: dizionario bilingue Italiano- Inglese, messo a disposizione dalla docente, dizionario di Italiano, calcolatrice scientifica non programmabile.

INGLESE

1) Describe what are the main meals and what people usually eat

2) What is the difference between a pub and a wine bar ?

3) What other kinds of bars do you know ? Describe them

CUCINA

1) Cosa si intende per menù e quante tipologie conosci?

2) Problemi alimentari: la celiachia.

3) Parla degli aspetti della cottura sottovuoto.

SALA E VENDITA

1) Descrivere le principali parti che compongono l'alambicco discontinuo.

2) Quali requisiti deve avere un aperitivo pre-dinner.

3) Quante e quali sono le categorie in cui possono essere classificati gli aperitivi ? Argomenta.

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

1) Spiega che cos'è il business plan e indica funzioni e possibili destinatari di tale documento.

2) Illustra i contenuti e le finalità del preventivo economico e spiega che cosa misurano il roi e il roe.

3) Nella strutturazione di un business plan, l'analisi della domanda e della concorrenza sono punti fondamentali : indica in cosa consistono .

Anno Scolastico 2017/2018

ISIS “DEL ROSSO-DA VERRAZZANO”- PORTO SANTO STEFANO

ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI ENOGASTRONOMICI E
OSPITALITA' ALBERGHIERA
ORBETELLO

Simulazione terza prova 23 marzo
Classe V A indirizzo: SALA E VENDITA

DISCIPLINE COINVOLTE:

INGLESE

CUCINA

SALA E VENDITA

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

TEMPO A DISPOSIZIONE:

120 minuti

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 o dello spazio fornito.

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

STRUMENTI CONSENTITI: dizionario di lingua Inglese, messo a disposizione dalla docente, dizionario di Italiano, calcolatrice scientifica non programmabile.

INGLESE

1) What are *gin* and *vodka* ? describe them.

2) Describe all the cocktail-making methods you know

3) How can you garnish a cocktail ?

CUCINA

1) Quali sono le scelte da tener presente nella creazione di un piatto

2) Percezione del cibo: gustare e degustare.

3) Parlami della cottura e conservazione degli alimenti.

SALA E VENDITA

1) Quali sono le piante del genere coffea (caffè) che hanno rilevanza economica nella produzione? Descrivi.

2) Quali sono i due metodi per effettuare la raccolta del caffè? Descrivi le differenze.

3) Quali sono i processi di lavorazione del caffè? descrivi.

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

1) Indica cos'è il web marketing e quali sono gli strumenti principali che utilizza.

2) Spiega cosa rappresenta e quali funzioni svolge il marketing turistico integrato.

3) Parla dei quattro fattori che compongono l'analisi swot e indica l'importanza di tale strumento nella pianificazione di marketing.

3.3. Griglia di valutazione utilizzata per la prima prova

SCHEDA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA

TIPOLOGIA A ANALISI DEL TESTO

CLASSE ____

CANDIDATO/A.....

PUNTEGGIO IN QUINDICESIMI

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

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

Il voto è stato attribuito

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

il PRESIDENTE

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

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

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

Il voto è stato attribuito

 Dall'unanimità Damaggioranza

IL PRESIDENTE

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

CLASSE _____

CANDIDATO/A.....

PUNTEGGIO IN QUINDICESIMI

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

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

Il voto è stato attribuito

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

IL PRESIDENTE

3.4. Griglia di valutazione utilizzata per la seconda prova

SCIENZE DELL' ALIMENTAZIONE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

A.S. 2017/18

Data.....

Candidato/a Classe

	Giudizio	punti	Tema	Que sito 1	Que sito 2
Conoscenza dell'argomento proposto (7 punti)	completa, approfondita, articolata	7			
	corretta e puntuale	6			
	corretta ed essenziale	5			
	superficiale e frammentaria	4			
	scarsa e confusa	3			
	gravemente lacunosa	2			
Aderenza alla traccia e organizzazione dei contenuti richiesti (5 punti)	corretta, pertinente e adeguatamente approfondita	5			
	corretta, pertinente e abbastanza approfondita	4,5			
	pertinente e corretta	4			
	corretta con qualche imprecisione	3,5			
	parziale ed imprecisa	3			
	scarsa e confusa	2			
Correttezza espressiva ed uso della terminologia specifici della disciplina (3 punti)	estremamente carente e scorretta	1			
	chiaro, coerente e completo	3			
	coerente e corretto	2			
	corretto con qualche imprecisione	1,5			
	inadeguato e confuso	1			
TOTALE					
Pesato			.2/3	.1/6	.1/6
VALUTAZIONE COMPLESSIVA					

Orbetello, Voto complessivo attribuito alla prova _____ /15

La commissione

Il presidente

3.5. Griglia di valutazione utilizzata per la terza prova

ALUNNO														
Risposta non data: punti 0,5			I MATERIA			II MATERIA			III MATERIA			IV MATERIA		
QUESITO NUMERO:			1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Conoscenza dei contenuti disciplinari	Contenuti nulli o estremamente lacunosi e/o non pertinenti	1												
	Contenuti molto lacunosi e/o non del tutto pertinenti	2												
	Contenuti superficiali e scarsa rielaborazione contenuti	3												
	Contenuti corretti, sufficientemente articolati	4												
	Contenuti corretti, discretamente articolati e approfonditi	5												
	Contenuti approfonditi, articolati e puntuali	6												
Padronanza delle procedure, della terminologia e degli strumenti specifici	Espressione gravemente scorretta, uso incoerente del lessico	1												
	Espressione scorretta e lacunosa, uso improprio del lessico	2												
	Espressione semplice ma corretta, qualche improprietà del lessico	3												
	Espressione chiara e corretta, lessico appropriato	4												
	Espressione fluida, corretta, chiara, precisa e con ricchezza lessicale	5												
Rielaborazione personale	non efficace, incoerente e disordinata, argomentazioni infondate	1												
	scarsamente efficace, superficiale nelle argomentazioni	2												
	accettabile, con discreta coerenza e articolazione delle argomentazioni	3												
	Precisa corretta e con ricchezza lessicale	4												
TOTALE SINGOLO QUESITO														
			I MATERIA			II MATERIA			III MATERIA			IV MATERIA		
Totale in quarantacinquesimi per materia														
Totale in quindicesimi per materia = (Totale in quarantacinquesimi/3)														
Media dei risultati nelle quattro materie in quindicesimi														

Voto della prova _____/15

I COMMISSARI:

IL PRESIDENTE

3.6. Griglia di valutazione utilizzata per il colloquio

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

IL CONSIGLIO DI CLASSE

Prof. Maurizio Vichi

Prof.ssa Gabriella Donati

Prof.ssa Tania Guidarini

Prof. Leonardo Toninelli

Prof. Gennaro Benvenuto

Prof.ssa Laura Zandonai

Prof. Tommaso Di Maio

Prof.ssa Giulia Velasco

Prof. Enrico Agostini

Prof. Casola Cesare

Prof.ssa Francesca Giomi

Prof. Diego Barone

Prof. Michele Sorrenti

Prof.ssa Antonella Guerra

Prof.ssa Samanta Volpini

Il Dirigente Scolastico
Prof. Enzo Sbrolli