



**Istituto D'Istruzione Superiore**  
Via Delle Ginestre-87055 San Giovanni in Fiore (CS)  
Tel. 09841861932- Email:csis07700b@istruzione.itcsis07700b@pec.istruzione.it

Prot. N. 2182 - C/27 del 07.05.2018

***DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE***  
***ANNO SCOLASTICO 2017/2018***

***SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA***

***Classe V***

***Articolazione Servizi di Sala e di Vendita***



***Coordinatrice: Prof.ssa Rosa FALCONE***

***Il Dirigente scolastico***  
***Prof. Giovanni TIANO***



## CONTESTO SOCIO-ECONOMICO, CULTURALE E FORMATIVO

Il bacino d'utenza, in cui l'Istituto opera, comprende un territorio abbastanza vasto. Gli allievi tradizionalmente provengono dai seguenti Comuni: Caccuri, Cerenzia, Castelsilano, Camigliatello, Savelli, Cotronei, Verzino, Belvedere Spinello, Santa Severina.

L'ambiente è legato sostanzialmente ad una cultura agricola. A partire dagli anni cinquanta, si è aperto progressivamente ad altri settori produttivi con lo sviluppo di insediamenti artigianali e di piccole industrie.

La crisi economica investe in maniera più incisiva il tessuto economico già fragile della nostra realtà, molte famiglie non possono contare su un reddito sicuro e questo porta ad un abbassamento del tenore di vita che si riflette, purtroppo, sulla vita dei nostri adolescenti e quindi dei nostri alunni. Il contesto culturale presenta i limiti tipici della nostra realtà: carenza di luoghi e strutture atte a favorire e soddisfare, in sinergia con la scuola, una crescita culturale più ampia possibile.

## IL RUOLO DELL'ISTITUTO NEL CONTESTO DI SAN GIOVANNI IN FIORE

Oggi, l'Istituto d'Istruzione Superiore "Leonardo Da Vinci", è una nuova realtà che si affaccia sul territorio prestando molta attenzione alle novità che provengono dal mondo del lavoro, consapevole che il rapporto scuola-territorio non si realizza solo nelle numerose attività esterne all'Istituto (visite guidate, viaggi di istruzione, stage ecc.), ma anche con la pratica quotidiana di una strettaconnessione tra attività didattica e mondo del lavoro. Gli allievi, quindi, si trovano spesso a misurarsi con problemi non simulati ma reali, con la partecipazione diretta a concorsi indetti da Enti pubblici per la progettazione e la produzione di soluzioni impiantistiche di diversa natura. Questo, oltre alla dotazione tecnologica aggiornata e di prim'ordine, contribuisce a mantenere il nostro Istituto al passo con l'evoluzione delle esigenze di formazione.

## VALORIZZAZIONE DELLE PERSONALITÀ E BISOGNI DEI RAGAZZI

Si è rilevato nell'ultimo decennio che, nonostante i passi in avanti della scuola e della società di SanGiovanni in Fiore, ci troviamo ancora di fronte a ragazzi su cui l'azione inadeguata della famiglia, il pendolarismo, il lavoro pomeridiano per alcuni e l'impossibilità di frequentare strutture di tipo creativo e culturale, determinano in genere comportamenti scarsamente motivati verso l'impegno scolastico.

Non mancano anche le buone capacità e l'interesse degli elementi più seguiti dalle famiglie, ma questi tendono ad essere ancora una minoranza rispetto agli altri. Inoltre abbiamo la presenza, in alcune classi, di alunni diversamente abili che richiedono una particolare attenzione ed organizzazione del lavoro didattico.

Una delle finalità principali che caratterizza l'azione del nostro istituto è la valorizzazione della personalità ed delle competenze di ciascuno, l'idea cioè di una scuola democratica.

Pertanto i capisaldi dell'azione educativa e formativa saranno:

- Sviluppo di conoscenze e capacità;
- Raggiungimento di livelli di competenza sia di base che professionali sempre più elevati;
- Sviluppo della capacità di adattamento alle esigenze del mondo del lavoro attraverso efficaci collegamenti con i vari settori dell'economia locale;
- Sviluppo dell'interesse verso la cultura e lo studio in modo da accrescere il numero degli iscritti ai corsi universitari;
- Favorire la formazione dell'uomo e del cittadino educandolo ai valori della democrazia, della legalità, del rispetto delle diversità.

A proposito di quest'ultimo punto, bisogna osservare che i piani didattici dei vari indirizzi, che caratterizzano il nostro Istituto, pur presentando forti connotazioni tecnico-scientifiche, costantemente protese verso la realtà e l'innovazione, si connotano anche, ed in modo significativo sul versante umanistico, linguistico e del diritto, fornendo una sempre maggiore conoscenza della lingua italiana e straniera, promuovendo la trasmissione di alti valori su cui bisogna continuare ad insistere quali: il rispetto della persona portatrice di affettività e cultura, l'educazione alla legalità, la salvaguardia della salute e dell'ambiente, la multiculturalità.

#### PROFILO E COMPETENZE PROFESSIONALI

Prima di evidenziare quelle che sono le competenze professionali del corso di studi, bisogna sottolineare che la classe V Sala e Vendita, sarà la prima classe che termina il percorso di formazione del nuovo indirizzo Sala e Vendita, iniziato tre anni fa, che affianca il corso di Cucina, già consolidato.

Il mondo del lavoro richiede figure multiruolo e polivalenti, soprattutto nel settore dei servizi enogastronomici e alberghieri, il bagaglio culturale acquisito dai nostri alunni deve essere flessibile, trasversale e spendibile nelle situazioni più diversificate.

Il diplomato dell'istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche, normative nelle filiere della gastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. E' in grado di:

- Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- Organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;

- Applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- Comunicare in almeno due lingue straniere;
- Reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- Attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- Curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti;

Nell'articolazione **“Servizi di Sala e di Vendita”**, gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

#### COMPETENZE DI INDIRIZZO

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati dell'articolazione Sala e Vendita conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

- Applicare le normative vigenti , nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza tracciabilità dei prodotti.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

QUADRO ORARIO SETTIMANALE PRIMO BIENNIO, SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO
--

Attualmente, secondo i percorsi previsti dall'ordinamento nazionale vigente, il percorso è così tracciato:

*Primo Biennio*

Materie	Classe prima a.s.2013/2014	Classe seconda a.s.2014/2015	Totale ore biennio
Religione	1	1	66
Lingua e letteratura italiana	4	4	264
Storia	2	2	132
Lingua inglese	3	3	198
Seconda lingua straniera francese	2	2	132
Matematica	4	4	264
Diritto ed economia	2	2	132
Scienze integrate (scienze della terra biologia)	2	2	132
Scienze motorie e sportive	2	2	132
Scienze integrate fisica	2		66
Scienze integrate chimica		2	66
Scienza degli alimenti	2	2	132
Laboratorio dei servizi enogastronomici settore sala e vendita	2	2	132
Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina	2	2	132
Laboratorio dei servizi di accoglienza turistica	2	2	132
<b>Totale</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	

*Secondo biennio*

Materie	Classe terza a.s. 2015/2016	Classe quarta a.s. 2016/2017	Totale ore secondo biennio
Religione	1	1	99
Lingua e letteratura italiana	4	4	264
Storia	2	2	132
Lingua Inglese	3	3	198
Matematica	3	3	108
Scienze motorie e sportive	2	2	132
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	3	231
Seconda lingua straniera francese	3	3	198
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	5	298
Laboratorio dei servizi enogastronomici: sala e vendita	6	4	330
Laboratorio dei servizi enogastronomici: cucina	-	2	66
<b>TOTALE</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	

*Quinto anno*

Discipline	Classe quinta anno scolastico 2017/2018	Totale ore quinto anno
Religione	1	33
Lingua e letteratura italiana	4	132
Lingua e cultura inglese	3	99
Storia	2	66
Matematica	3	99
Scienze motorie e sportive	2	66
Seconda lingua straniera Francese	3	99
Scienza e cultura dell'alimentazione	3	66
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	5	165
Laboratorio dei servizi enogastronomici – Sala	4	132
Laboratorio di servizi enogastronomici – Cucina	2	66
<b>Totale</b>	<b>32</b>	

*PRESENTAZIONE DELLA CLASSE*

La classe V, ad indirizzo “Sala e Vendita” è composta da 8 alunni, 3 maschi e 5 femmine, quasi tutti normalmente frequentanti; in particolare, un'alunna, non frequenta più dal mese di gennaio, pur essendo stata sollecitata in tutti i modi a seguire le lezioni, ha anteposto i problemi personali al conseguimento del diploma, cosa che le sarebbe riuscita più che positivamente essendo quest'ultima una ragazza particolarmente intelligente.

Provengono tutti dalla stessa classe; nel gruppo classe ci sono due alunne pendolari.

L'ambiente culturale di appartenenza è medio, i rapporti con le famiglie, incontrate e contattate in diverse occasioni, sono stati per lo più complessivamente collaborativi, spesso, per alcuni è stata necessaria una maggiore insistenza per invitare alla cooperazione con gli insegnanti, soprattutto nel sollecitare gli allievi verso una partecipazione costante alle attività didattiche, anche in vista degli Esami di Stato. Per alcuni si registra una frequenza alquanto irregolare che incide sul rendimento e soprattutto sull'acquisizione di conoscenze e competenze.

Le conoscenze sono spesso superficiali, poco approfondite.

Dal punto di vista del comportamento non emergono situazioni particolari. Gli alunni sono vivaci ma hanno partecipato in modo adeguato alle varie attività curricolari e extra curricolari, instaurando con i docenti un buon rapporto, così come con l'istituzione scolastica.

Pur partecipando al dialogo educativo e dimostrando una certa volontà di collaborazione, gli alunni necessitano di continui stimoli da parte degli insegnanti, perché eseguano diligentemente e correttamente le prove nei vari ambiti disciplinari.

Gli alunni, col trascorrere degli anni hanno dimostrato una maggiore maturità, una maggiore apertura al dialogo, divenendo più autonomi e disinvolti, anche grazie alla guida degli insegnanti che, purtroppo, si sono avvicinati quasi ogni anno per molte discipline.

Considerata la diversità di indole, attitudini e capacità degli alunni, gli insegnanti hanno adeguato l'azione educativa ai differenti livelli cognitivi degli alunni, cercando di incentivare le positività e, soprattutto recuperare i livelli minimi degli alunni più deboli.

Lo svolgimento dei programmi è stato adattato ai ritmi di apprendimento degli alunni, e per sopperire ad un impegno carente a casa, l'intenso lavoro didattico in classe ha cercato di consolidare le conoscenze.

Durante l'intero anno scolastico tutti i docenti si sono adoperati con strategie didattiche finalizzate al recupero di lacune pregresse per consentire a tutti gli alunni il raggiungimento degli obiettivi previsti nelle singole discipline curricolari.

Un numero limitato di allievi ha partecipato poco al dialogo educativo registrando carenze in diverse discipline.



Nelle materie strettamente professionali quasi tutti gli alunni si sono adoperati con interesse; nel corso del triennio gli alunni hanno partecipato a numerose esperienze extracurricolari, realizzate nel contesto della programmazione annuale, ad iniziative culturali, a convegni, manifestazioni, che ne hanno stimolato l'interesse e la motivazione.

La classe dimostra di avere acquisito nel complesso le conoscenze e le competenze del corso di studi frequentato e presenta un livello di preparazione mediamente sufficiente, con alcune positività individuali in tutte le discipline

Il consiglio di classe in armonia con quanto previsto dalla normativa vigente ha cercato di realizzare, ove possibile, l'integrazione delle competenze trasversali con le competenze tecnico operative mediante l'utilizzo dei laboratori presenti nell'istituto. Si è cercato di avviare gli allievi ad un metodo di studio e di lavoro il più possibile autonomo e consapevole.

Per una completa e concreta conoscenza degli argomenti svolti e del piano educativo attuato si rinvia alle progettazioni disciplinari.

#### COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

Alunno	Luogo e data di nascita
CAPALBO Aurora	San Giovanni in Fiore (CS) 03/03/1999
CRISPO Saverio	San Giovanni in Fiore (CS) 16/10/1999
MUTO Iris	San Giovanni in Fiore (CS) 08/12/1999
NUOTO Laura	Svizzera (EE) 01/04/1999
OLIVERIO Rosy Mery	Rossano (CS) 10/02/1998
ROMANO Francesco	San Giovanni in Fiore (CS) 24/12/1997
TALERICO Sharon	San Giovanni in Fiore (CS) 12/10/1999
TALERICO Vittorio	San Giovanni in Fiore (CS) 25/05/1999

## PROGETTI E ATTIVITÀ INTEGRATIVE

L'Istituto, sempre attento alle esigenze dei giovani, in un clima di coinvolgimento di ragazzi, docenti, esperti, personalità, ha sviluppato negli anni, affinandola, la sua attività educativa e formativa.

Nell'ambito degli obiettivi generali e specifici dei piani di studio, l'Istituto arricchisce l'offerta formativa con interventi mirati sia per le discipline dell'area comune sia per quelle di indirizzo.

Caratteristica fondamentale di questi progetti, e del modo in cui vengono realizzati, è il loro tendere a non rimanere momenti staccati, o addirittura antagonisti, al lavoro quotidiano.

Le scelte didattiche tengono conto anche del fatto che l'Istituzione opera in un'area metropolitana di una regione del sud a carattere prevalentemente montano:

- area di servizi, area di forte interesse artistico-culturale-ambientale;
- area con presenza di piccole e medie imprese a tecnologia avanzata.

Il nostro Istituto si fa carico di educare i giovani a questa consapevolezza (nell'arco del quinquennio) e alla continua lettura del territorio e delle sue risorse sotto i vari profili.

L'OFFERTA FORMATIVA, pertanto, viene integrata da attività aggiuntive che fungono da trasmettitori di esperienze tra la cultura del passato e la civiltà europea del presente, individuando percorsi extra-curricolari nel primo e secondo biennio e nel quinto anno.

## PIANO DELLE ATTIVITÀ EDUCATIVE ED EXTRASCOLASTICHE

Poiché l'azione educativa e didattica del consiglio di classe dovrà essere finalizzata a favorire lo sviluppo delle potenzialità insite in ciascuno allievo, promuovere la formazione integrale della personalità, l'autodeterminazione nelle decisioni e la responsabilizzazione nell'agire; ogni insegnante cercherà di favorire anche con le attività extracurricolari, le condizioni che consentono all'adolescente di percepire come soggetto che conosce, opera, riflette.

In particolare ogni intervento educativo mirerà ad approfondire la conoscenza del proprio carattere in rapporto a capacità, abilità, limiti, attitudini, affinché l'alunno giunga alla maturazione di una scelta di studio o di lavoro, sappia tener conto dell'altrui identità e interagire in termini di reciprocità con i pari, di confronto con gli adulti.

In ogni circostanza, sia di lavoro sia ludica, gli insegnanti indurranno gli alunni a conformare la loro condotta ai principi della convivenza democratica. Ciò significherà accettare i propri ruoli, attraverso i quali ognuno potrà essere riconosciuto ed operare in contesti sociali diversificati, ma anche accettare le proprie caratteristiche psico-fisiche per porsi obiettivi adeguati alle proprie possibilità.

Gli alunni saranno avviati ad una maggiore consapevolezza dei valori etici su cui si fonda e si basa la convivenza. Occorrerà promuovere lo sviluppo di atteggiamenti di tolleranza e di comprensione finalizzati alla costruzione del bene comune, superare qualsiasi visione unilaterale dei problemi

promuovendo il dialogo costante, discutendo criticamente le proposte e le iniziative, perché ogni alunno comprenda che accettare le opinioni altrui, può arricchire la propria visione della realtà. Ogni insegnante promuoverà l'attitudine a comportamenti operativi attraverso la realizzazione pratica di progetti mentali; ad esempio, guiderà gli alunni a selezionare il materiale o gli strumenti di lavoro funzionalmente agli obiettivi contenutistici e metodologici stabiliti; a lavorare su un progetto secondo la metodologia della ricerca: osservare selettivamente, formulare ipotesi di interpretazione e di soluzione pertinente, consultare e analizzare fonti di informazione in modo calibrato, confrontare ed interpretare i dati con sistematicità affinché la loro verifica costituisca un'esperienza ripetibile e socialmente comunicabile.

Il conseguimento di queste qualità educative è certamente subordinato allo sviluppo delle capacità di astrazione ed espressivo-creative. Pertanto, ogni alunno dovrà conoscere le varie tecniche linguistiche dando spazio alla creatività, al livello di interpretazione personale nell'ambito di situazioni comunicative diverse. Pur considerando prioritarie le suddette finalità, non possono prescindere dalle altre, egualmente fondamentali, che concorrono alla formazione umana e civile dei giovani e che saranno perseguite attraverso i processi educativi promossi dai diversi gruppi di docenti responsabili delle attività integrative.

#### *ALTERNANZA SCUOLA/LAVORO*

*(Decreto Direttoriale n.936 del 15 /9/ 2015; nota MIUR AOODGOSV /8606 dell'8 /9/2015)*

L'alternanza scuola-lavoro viene individuata come canale privilegiato per garantire un più stretto raccordo tra sistema dell'istruzione e sistema produttivo, dovendosi realizzare sotto la responsabilità dell'istituzione scolastica o formativa, sulla base di convenzioni con imprese o con le rispettive associazioni di rappresentanza o con enti pubblici e privati ivi inclusi quello del terzo settore, disponibili ad accogliere gli studenti per esperienze formative che non costituiscono certamente rapporto individuale di lavoro, né sono configurabili in senso stretto con le attività di stage aziendale che gli istituti professionali già attuano nell'ambito dell'area professionalizzante.

Gli stage e le visite guidate presso aziende di settore costituiscono un pacchetto di ore in azienda collocato a conclusione degli insegnamenti in aula e nella maggior parte dei casi presuppone che siano già state superate alcune soglie minime, nell'alternanza di esperienza concreta con il mondo del lavoro e una componente costitutiva e caratterizzante della formazione per cui l'azienda individuata può essere intesa come una sorta di "aula didattica decentrata" nella quale alunni, tutor e tutor d'azienda condividono un percorso comune.

Attività di alternanza scuola-lavoro per tutte le classi del triennio, mirata all'approfondimento della legislazione sulla sicurezza nell'ambiente di lavoro. Nel triennio l'attività di A.S.L. sono sotto riportate e sono state svolte nel territorio calabrese come da convenzioni depositate agli atti della

scuola presso diverse strutture ricettive: Baia degli Dei, partecipazione a sagre: “Natale esagerato”, Sagra Antichi Sapori, Convegni MIUR per Formazione Docenti, c/o I.C. Spezzano Piccolo in rete con I.C. De Matera, I.C. Aprigliano, Liceo Statale “Lucrezia della Valle” e P.G.S. Spezzano Piccolo, realizzazione di banchetti per comune di San Giovanni in Fiore , Azienda ospedaliera di Cosenza, Concorsi Regionali MIUR a Paola e Soverato.

Ore di attività di A.S.L. svolte:

a.s. 2015/2016 n. ore 124

a.s. 2016/2017 n. ore 151

a.s. 2017/2018 n. ore 98

✓ **Totale ore A.S.L : 373**

In allegato, fanno parte del presente documento:

- Quadro dettagliato delle ore svolte durante l’attività di alternanza scuola-lavoro

Agli atti della scuola

- Registro firme presenze alunni
- Certificazioni competenze e valutazione alunni
- Convenzioni aziende ospitanti.

## CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

Gli studenti delle Classi Terze, Quarte e Quinte che alla fine dell'anno scolastico, in caso di promozione (nello scrutinio di giugno o, per gli allievi delle classi Terze e Quarte, nell'integrazione degli Scrutini finali) o vero nel caso in cui essi siano promossi a seguito di sospensione del giudizio in una o più materie), adiacun studente viene attribuito un credito scolastico utilizzando la **Tabella A** inclusa nel **Decreto Ministeriale n.99/2009**, che viene di seguito riportata.

Media dei voti	Credito scolastico (Punti)		
	I anno	II anno	III anno
M=6	3-4	3-4	4-5
6<M≤7	4-5	4-5	5-6
7<M≤8	5-6	5-6	6-7
8<M≤9	6-7	6-7	7-8
9<M≤10	7-8	7-8	8-9

Il **credito scolastico** è il riconoscimento che la scuola attribuisce all'alunno in merito all'andamento generale degli ultimi tre anni. All'attribuzione del credito concorrono sia fattori interni al mondo della scuola (media dei voti degli ultimi tre anni, frequenza, partecipazione, impegno), sia per una parte denominata "credito formativo", esperienze documentate svolte al di fuori della scuola, ma coerenti con l'indirizzo di studi (stage, ecc.), o perché in armonia con gli obiettivi educativi (volontariato).

Per l'attribuzione del credito formativo si tiene conto della seguente griglia:

- Frequenza: punti 0.30
- Partecipazione attività promosse dalla scuola (*piano integrato, stage, progetti PON-POR, attività orientamento, ecc.*): punti 0.30
- Interesse allo studio: punti 0.30
- Crediti formativi: punti 0.10

Il credito formativo (1 punto) non scatta se il punteggio sopra indicato non supera il 50% +1.

Il collegio dei docenti ha ritenuto opportuno dare un peso alle assenze degli allievi attribuendo il punteggio minimo della banda di oscillazione ai fini del computo del credito scolastico, per le classi quarte e quinte, nei seguenti casi:

- assenze individuali (se non validamente motivate): 50
- assenze collettive: 5
- entrate in ritardo o uscite anticipate: 15

Fanno parte del credito scolastico anche le attività promosse dalla scuola in ore extra-curricolari (teatro, attività sportive, giornale scolastico, gare di matematica, di chimica ecc.) Per preparare adeguatamente gli studenti agli Esami di Stato, i docenti programmano fin dall'inizio dell'anno prove e simulazioni per affrontare la terza prova scritta ed esercitazioni specifiche per le modalità della prima prova alternative al tema. Inoltre avranno cura di preparare gli studenti alla prova professionale secondo le direttive del ministero e al colloquio orale, abituandoli al discorso pluridisciplinare.

#### CREDITO SCOLASTICO DEGLI ALUNNI DEL SECONDO BIENNIO

ALUNNO	CREDITO SCOLASTICO TERZO ANNO	CREDITO SCOLASTICO QUARTO ANNO
CAPALBO Aurora	4	5
CRISPO Saverio	4	4
MUTO Iris	5	5
NUOTO Laura	6	5
OLIVERIO Rosy Mery	4	5
ROMANO Francesco	5	4
TALERICO Sharon	5	5
TALERICO Vittorio	4	5

#### IL CONSIGLIO DI CLASSE

Materie	Classe V	Docente Classe IV	Docente Classe III
Religione	SCARCELLO Rosaria	No	No
Lingua e Civiltà Francese	TUCCI Paola	Si	No
Lingua e letteratura italiana	MOLINARI Eugenia	No	No
Storia	MOLINARI Eugenia	No	No
Lingua Inglese	FALCONE Rosa	Si	Si
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura	CELEBRE Anna	No	No
Scienza e cultura dell'alimentazione	PERRI Giuliana	No	No
Scienze motorie e sportive	MAZZEI Giuseppe	Si	Si
Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina	CAROPRESE Andrea	No	No
Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e	GUGLIELMETTI Raffaele	Si	No
Matematica	LAMACCHIA Loredana	Si	Si

Alunni rappresentanti consiglio di classe: CAPALBO Aurora; TALERICO Sharon

Genitori rappresentanti consigli di classe: non eletti

**GRIGLIA PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI CONDOTTA**

Gli indicatori sotto riportati costituiscono un punto di partenza sulla base del quale il Consiglio di Classe pone in discussione il voto di condotta da assegnare al singolo studente.

Voto	Descrittori
10	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Scrupoloso e consapevole rispetto degli altri e del regolamento di Istituto</li> <li>2. Frequenza assidua con rare assenze, occasionali ritardi e/o uscite anticipate</li> <li>3. Spiccato interesse e partecipazione motivata attiva e costante alle attività didattiche</li> <li>4. Puntuale, creativo e critico assolvimento delle consegne e degli impegni scolastici</li> <li>5. Atteggiamento sistematicamente corretto e collaborativo nei confronti di docenti e compagni, ruolo propositivo e trainante all'interno della classe</li> </ol>
9	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Adeguato rispetto degli altri e del regolamento di Istituto</li> <li>2. Assiduità nella frequenza, rari ritardi e/o uscite anticipate</li> <li>3. Vivo interesse e partecipazione attiva alle attività didattiche</li> <li>4. Puntuale assolvimento delle consegne e degli impegni scolastici</li> <li>5. Atteggiamento corretto e collaborativo nei confronti di docenti e compagni, ruolo significativo nel gruppo classe</li> </ol>
8	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rispetto degli altri e del regolamento di Istituto</li> <li>2. Frequenza regolare, alcune assenze, ritardi e/o uscite anticipate</li> <li>3. Costante interesse e partecipazione attenta alle lezioni</li> <li>4. Assolvimento nel complesso soddisfacente delle consegne e degli impegni scolastici</li> <li>5. Atteggiamento corretto e collaborativo nei confronti di docenti e compagni</li> </ol>
7	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rispetto degli altri e del regolamento di Istituto, seppur con infrazioni lievi</li> <li>2. Frequenza abbastanza regolare ma con alcuni episodi di entrate e/o uscite fuori orario</li> <li>3. Interesse selettivo e partecipazione piuttosto passiva o marginale e/o discontinua (privilegia alcune attività o discipline)</li> <li>4. Assolvimento non sempre regolare delle consegne e degli impegni scolastici</li> <li>5. Atteggiamento sostanzialmente corretto ma poco collaborativo nei confronti di docenti e compagni</li> </ol>
6	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Episodi di mancato rispetto delle norme scolastiche, anche soggetti a sanzioni disciplinari</li> <li>2. Frequenza non regolare e/o con reiterati episodi di entrate e/o uscite fuori orario</li> <li>3. Ricorrenti mancanze nell'assolvimento degli impegni scolastici</li> <li>4. Disinteresse e disimpegno nelle attività didattiche</li> <li>5. Atteggiamento non sempre corretto e poco collaborativo nei confronti di docenti e compagni</li> </ol>
5	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Comportamenti di particolare gravità per i quali vengano deliberate sanzioni disciplinari che comportino l'allontanamento temporaneo dello studente dalla comunità scolastica</li> <li>2. Frequenza non regolare e con numerosi episodi di entrate e/o uscite fuori orario</li> <li>3. Interesse scarso o nullo per l'attività didattica</li> <li>4. Svolgimento scarso o nullo delle consegne e degli impegni scolastici</li> <li>5. Comportamento violento nei confronti di docenti e compagni e/o lesivo della loro dignità o comportamenti che creino una concreta situazione di pericolo per l'incolumità delle persone (allagamenti, incendi ecc.)</li> </ol> <p>N.B. Si precisa che l'ultimo punto già da solo determina l'attribuzione del 5 in condotta</p>

## PROPOSTA CRITERIO PER L'ATTRIBUZIONE DEL BONUS

La commissione, concordemente, potrebbe decidere di attribuire un punteggio integrativo, secondo le modalità ritenute più rispondenti alle specifiche situazioni, per equilibrare qualche esito delle prove d'esame, purché esista almeno una delle seguenti condizioni:

- che il curriculum del candidato nell'ultimo triennio sia risultato sempre sostenuto da un buon rendimento;
- che il colloquio abbia evidenziato nel candidato capacità di rielaborazione personale;
- che il candidato abbia mostrato attraverso le prove d'esame di saper utilizzare, con personali e pertinenti considerazioni, il sapere scolastico.

La commissione potrebbe deliberare di applicare dei criteri distintivi nell'utilizzazione del punteggio integrativo disponibile, tenendo presenti le condizioni precisate nella seguente griglia.

I	Totale prove: almeno 70 Credito scolastico: almeno 15	Punteggio complessivo 85-86	Max1
II	Totale prove: almeno 70 Credito scolastico: almeno 15	Punteggio complessivo 87-88	Max2
III	Totale prove: almeno 70 Credito scolastico: almeno 15	Punteggio complessivo 89-90	Max3
IV	Totale prove: almeno 70 Credito scolastico: almeno 15	Punteggio complessivo 91-94	Max4
V	Totale prove: almeno 70 Credito scolastico: almeno 15	Punteggio complessivo da 95	Max5



**PROGRAMMAZIONE DELLA CLASSE****OBIETTIVI GENERALI DELL'INDIRIZZO DI STUDI****Conoscenze**

1. Conoscere il fenomeno della ristorazione nei suoi aspetti strutturali, organizzativi, amministrativi.
2. Acquisire un'adeguata cultura di base storico-letteraria, e giuridico-economica.
3. Conoscere le lingue straniere.

**Competenze**

1. Saper utilizzare metodi, strumenti, tecniche per una corretta gestione della struttura ristorativa.
2. Individuare i modelli organizzativi più idonei alle esigenze della struttura in cui si opera.
3. Utilizzare adeguati strumenti di comunicazione per relazionarsi con clienti e collaboratori.

**Capacità**

1. Organizzare e coordinare efficacemente le risorse della struttura ristorativa.
2. Adattarsi alle esigenze del mercato di riferimento.
3. Affrontare i cambiamenti aggiornandosi e ristrutturando le proprie conoscenze
4. Comunicare efficacemente utilizzando appropriati linguaggi.

**OBIETTIVI SPECIFICI****Conoscenze**

1. Acquisire i contenuti delle singole discipline scolastiche

**Competenze**

1. Acquisire strumenti logici e metodologici da applicare: modelli di analisi, modelli operativi, modelli interpretativi.
2. Saper utilizzare un linguaggio corretto e adeguato ai diversi ambiti disciplinari.
3. Saper produrre testi differenziati: espositivi, argomentativi, analisi testuali, testi legati all'attività professionale (menu, scheda tecnica...)

4. Saper leggere e interpretare diagrammi, grafici, tabelle
5. Essere in grado di risolvere problematiche gestionali.

### **Capacità**

1. Saper analizzare i contenuti cogliendo relazioni tra eventi, fenomeni, problemi (anche a livello interdisciplinare).
2. Saper elaborare processi di sintesi.
3. Saper esprimere valutazioni critiche su problemi o situazioni proposte.

I suddetti obiettivi, conseguiti mediante il concorso di tutte le discipline, sono stati raggiunti in maniera diversificata dai singoli alunni in relazione al livello di partenza, alle capacità e all'impegno mostrati.

### **CONTENUTI**

**Contenuti disciplinari:** per i contenuti disciplinari si fa riferimento al programma di ciascuna disciplina (v. schede informative analitiche relative alle discipline dell'ultimo anno di corso).

### **METODI**

Nel corso dell'attività didattica si è cercato di mostrare agli allievi come , nella vita scolastica e nel mondo del lavoro, siano necessari due atteggiamenti complementari:

- 1) il rigore e la precisione nell'applicazione di strumenti e nell'esecuzione di compiti;
- 2) la necessità di comprendere punti di vista diversi e assumere atteggiamenti flessibili

data la complessità di alcuni fenomeni e situazioni.

**I metodi didattici** utilizzati sono stati: lezione frontale per introdurre nuovi argomenti di studio-lezione partecipata quando gli allievi dimostravano particolare interesse

lettura e analisi di articoli di quotidiani e riviste

discussione guidata

lavori di gruppo

ricerche personali.

### **ATTIVITA' DI RECUPERO**

L'attività di recupero dei debiti formativi e delle insufficienze del primo quadrimestre è stata svolta in itinere, durante le normali ore di lezione e con studio individuale.

### **MEZZI E STRUMENTI**

Nello svolgimento dell'attività didattica sono stati utilizzati i seguenti mezzi e strumenti:

libri di testo

fotocopie integrative secondo necessità

laboratori

sussidi audiovisivi

uscite didattiche e viaggi di istruzione

## **VALUTAZIONE**

La valutazione è stata intesa come accertamento:

- dell'efficacia delle azioni didattiche intraprese e quindi del livello di padronanza cognitiva di ciascuno studente in quel modulo;
- del possesso di competenze;
- della capacità di rielaborazione.

La valutazione ha costituito anche una sorta di bilancio sulle capacità sviluppate nel corso delle attività svolte, sull'apprendimento dei valori e dei contenuti coerenti al curriculum di studi, sulla frequenza, partecipazione, impegno ed efficacia del metodo di studio.

### **Strumenti di valutazione:**

- prove scritte (in classe/a casa);
- testi espositivi – argomentativi;
- analisi testuali;
- prove strutturate e semi-strutturate;
- prove applicative (applicazioni di regole, formule e procedimenti);
- questionari;
- prove orali (al posto e alla lavagna);
- esercitazioni in laboratorio.

## STRUMENTI DI VERIFICA UTILIZZATI DAL CONSIGLIO DI CLASSE

Disciplina	Colloquio	Prove Strutturate	Temi	Analisi testuali	Questionari a scelta multipla	Questionari a risposta sintetica	Prove pratiche	Risoluzione di problemi
Italiano	X	X	X	X	X	X		
Storia	X	X	X		X	X		
Matematica	X	X			X	X		X
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	X	X			X	X		
Laboratorio enogastronomia settore cucina	X	X			X	X	X	X
Francese	X	X			X	X		
Inglese	X	X			X	X		
Laboratorio enogastronomia sala e vendita	X	X			X	X		X
Religione	X				X	X		
Scienze dell'alimentazione	X	X	X		X	X		X
Scienze Motorie	X				X		X	X

**VOTI** L'attribuzione dei voti di profitto nelle singole discipline è stata effettuata utilizzando la seguente tabella:

<b>Indicatori di Valutazione</b>			
Obiettivi Voto in decimi	<i>Conoscenze</i>	<i>Competenze</i>	<i>Capacità</i>
1-3	Nulle o scarse	Non applica le conoscenze anche se guidato	Non è in grado di cogliere e organizzare le conoscenze
4	Disorganiche e lacunose	Commette errori nell'esecuzione di compiti semplici	Comunica in modo inadeguato e non sa operare collegamenti
5	Superficiali e incerte	applica le conoscenze con imprecisioni nell'esecuzione di compiti semplici	Coglie in modo parziale gli elementi essenziali delle conoscenze
6	Essenziali ma non approfondite	Non commette errori in compiti semplici	Coglie gli elementi essenziali delle conoscenze e le organizza se guidato
7	Conoscenze specifiche con alcuni approfondimenti guidati	Esegue compiti complessi pur con imprecisioni	Coglie in modo abbastanza efficace e corretto conoscenze e procedure
8	Complete e approfondite	Non commette errori né imprecisioni in problemi complessi	Affronta questioni complesse e le risolve senza errori; è in grado di effettuare analisi e collegamenti
9	Complete e articolate con approfondimenti autonomi	Applica le conoscenze in modo corretto ed autonomo anche in problemi complessi	Organizza le conoscenze in modo efficace ed articolato e rielabora in modo personale e critico.
10	Organiche, approfondite in modo autonomo e personale articolate	Applica le conoscenze in modo corretto, autonomo e creativo a problemi complessi	Affronta questioni elaborate in modo efficace ed articolato Legge criticamente fatti ed eventi documenta adeguatamente il proprio lavoro

<i>CRITERI COMUNI DI VALUTAZIONE ADOTTATI</i>	
<b>Prove scritte</b>	Rispondenza al tema o al quesito proposto; padronanza delle tecniche o abilità specifiche; coerenza espositiva; correttezza del linguaggio; capacità di rielaborazione
<b>Prove orali</b>	Adeguatezza al tema o al quesito proposto; conoscenza e approfondimento dei contenuti; capacità di articolazione del discorso; rielaborazione personali
<b>Giudizio valutativo</b> (fine quadrimestre/fine anno)	Il giudizio valutativo scaturirà non solo dalle verifiche, ma si terrà conto del livello di partenza di ciascun alunno, della partecipazione, interesse e impegno al dialogo educativo.

<i>VALUTAZIONE DELLE PROVE SCRITTE</i>	
Livello di prestazione	Punteggio attribuito in decimi
Ignoranza grave delle informazioni richieste	1-3
Conoscenza frammentaria delle informazioni richieste, diffusa incoerenza, incertezze	4
Conoscenza sfocata di informazioni e dati, possesso di nozioni prive di nessi	5
Congruo possesso di conoscenze essenziali e articolate	6
Possesso di sicure conoscenze e competenze relative agli argomenti o quesiti proposti	7
Risposte coerenti ed organiche, attitudine allo sviluppo critico delle questioni proposte	8
Possesso di conoscenze e competenze puntuali, autonomia di giudizio critico, pertinente e coerente, agilità ed originalità della espressione letteraria e/o scientifica	9-10

In particolare, la valutazione di sufficienza è stata attribuita in presenza di congruo possesso delle conoscenze essenziali relative agli argomenti o ai quesiti proposti e adeguato controllo delle informazioni

## Schede disciplinari

**Programma di Italiano svolto nella classe V sez. Sala e vendita. Anno scolastico 2017/18**

Libro di testo “Nuovo millennio”, autori Ferraro, Salerno, Zulati - Edizione Simone per la scuola.

**Modulo 1: Il «vero» nel romanzo della seconda metà dell'Ottocento**

Naturalismo, Realismo e Verismo

Giovanni Verga, vita, poetica e opere

I *Malavoglia*: sintesi del romanzo e letture La famiglia Toscano, L'addio alla casa del nespolo.

*Mastro don Gesualdo*: sintesi dell'opera.

**Modulo 2 - Il Decadentismo: Gabriele D'Annunzio e Giovanni Pascoli**

Il Decadentismo: caratteri generali.

G. Pascoli, vita, poetica, opere

*Myricae*; Il lampo, Il tuono X agosto.

G. D'Annunzio, vita, pensiero opere

*Alcyone*: La pioggia nel pineto; La sera fiesolana. *Il piacere*: Il ritratto dell'esteta

**Modulo 3 -Rinnovamento e cultura agli inizi del nuovo secolo e il romanzo tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento**

I movimenti letterari: il Futurismo

Tommaso Marinetti e *il Manifesto*;

Il Crepuscolarismo;

Un'epoca di trasformazioni culturali e letterarie: il romanzo interpreta la modernità

Luigi Pirandello; vita, poetica, opere

*Il fu Mattia Pascal*:

Italo Svevo: vita, poetica, opere

*La coscienza di Zeno*: *Senilità*; *Una vita*: sintesi dei romanzi.

**Modulo 4 - La letteratura in Italia tra le due guerre: l'ermetismo**

Eugenio Montale: vita, opere, poetica.

Da *Ossi di seppia*: Spesso il male di vivere ho incontrato. Da *Satura*: Ho sceso dandoti il braccio.

Giuseppe Ungaretti: vita, opere. San Martino del Carso, Veglia, Soldati, Fratelli;

La vita e la poetica di Salvatore Quasimodo. *Alle fronde dei salici*; *Ed è subito sera*

**Modulo 5 -La letteratura in Italia nella seconda metà del Novecento. Il romanzo del Neorealismo**

Il Neorealismo: Cesare Pavese, Pier Paolo Pasolini, Primo Levi e “Se questo è un uomo” .

La poesia italiana del secondo Novecento: quadro sintetico.



**Programma di storia svolto nella classe V sez.A indirizzo Sala e vendita Anno scolastico 2017/18**

Libro di testo: Rotte della storia - autori: Trombino, Villani, Giusti Gruppo editoriale Il capitello

• **Modulo 1:** Conflitti e rivoluzioni del primo '900

L'età giolittiana

La Prima guerra mondiale

La dittatura di Stalin e la rivoluzione russa.

• **Modulo 2:** La crisi della civiltà europea

Il Fascismo;

La crisi del '29 e il New Deal.

Il regime nazista

La seconda guerra mondiale

• **Modulo 3:** Il mondo diviso

La guerra fredda

I “gloriosi anni trenta”

L'Italia dal dopoguerra alla fine del XX secolo.: la nascita della repubblica, la Costituzione, gli anni di piombo, il terrorismo e le brigate rosse e la lotta alla mafia.

**Modulo 4:** Dal Novecento al nuovo secolo

La “terza rivoluzione industriale”

La fine della guerra fredda e il crollo dei regimi comunisti

La nascita dell'Unione Europea

La globalizzazione.

Il docente

Prof.ssa Eugenia Molinari

**Programma di Matematica Classe V Sala e Vendita a.s. 2017/2018****Prof.ssa Loredana LAMACCHIA****MODULO 0: ALGEBRA IN R***Unità didattica 1: Disequazioni Algebriche*

- 1.1 La legge di monotonia delle disuguaglianze
- 1.2 Trasformazione di una disequazione
- 1.3 L'insieme S di una disequazione e sua rappresentazione
- 1.4 Regola dei segni
- 1.5 Disequazioni fratte di I° e II° grado

*Unità didattica 2: Sistemi di disequazioni*

- 2.1 Sistema di disequazioni in una variabile
- 2.2 Ricerca delle soluzioni

**MODULO 1: FUNZIONI E LIMITI***Unità didattica 1: Funzioni reali di variabile reale*

- 1.1 Generalizzazione sulle funzioni
- 1.2 Determinazione dell'insieme di esistenza di una funzione
- 1.3 La funzione inversa

*Unità didattica 2: Limiti ed operazioni*

- 2.1 Interni, punti di accumulazione, punti isolati, punti di frontiera
- 2.2 Definizione di limite di una funzione  $f(x)$
- 2.3 Definizione di limite di una funzione  $f(x)$  per  $x$  tendente a  $+\infty$  o a  $-\infty$
- 2.4 Limite destro e limite sinistro di semplici funzioni
- 2.5 Studio di forme indeterminate
- 2.6 Valori di alcuni limiti fondamentali

*Unità didattica 3: Continuità e asintoti*

- 3.1 Funzioni continue in un punto
- 3.2 Funzioni continue in un intervallo
- 3.3 Punti di discontinuità di una funzione
- 3.4 Applicazione dei limiti alla rappresentazione grafica delle funzioni.
- 3.5 Asintoti

*Unità didattica 4: Derivate*

- 4.1. Definizione di funzione semplici
- 4.2. Calcolo di funzioni semplici

Il docente

Prof.ssa Loredana Lamacchia

## **Programma di Inglese Classe V Sala e Vendita**

**Testo di riferimento:** COOK BOOK Club, O. Cibelli, D. d'AvinoClitt, Zanichelli Ed.

### **OBIETTIVI CONSEGUITI**

- Acquisizione della lingua come mezzo di comunicazione
- Conoscenza dell'ambiente lavorativo
- Acquisizione di una sufficiente padronanza della terminologia specifica
- Conoscenza di alcuni argomenti di civiltà inglese e confronto con la civiltà italiana

### **CONTENUTI SVILUPPATI**

- Types of bars
- Wine
- The cook's uniform, the waiter's uniform
- The service brigade
- Beer
- Champagne
- Food science
- Nutrition
- The food pyramid
- Starters
- Spirits, liqueurs, cocktails & mocktails
- The British Political System
- The First World War
- Table service
- The Second World War

## **METODOLOGIA**

- Presentazione ed esercitazione della lingua in contesti comunicativi e culturali significativi.
- Revisione costante e continuo riutilizzo della lingua appresa in nuovi contesti.
- Sviluppo integrato delle quattro abilità linguistiche.
- Attività di ascolto, lettura, scrittura e conversazione.
- Lezione frontale, partecipata, esercitazioni guidate.

## **STRUMENTI**

Per l'attività didattica sono stati utilizzati il libro di testo, fotocopie. Le tipologie di esercizi sono state varie: Questions, True-False, Matching, Multiple choice. Sono state effettuate due simulazioni della Terza Prova degli Esami di Stato.

L'insegnante

Prof.ssa *Rosa*FALCONE

## Programma di Francese Classe V Sala e Vendita

Testo di riferimento: **SUPERBE RESTAURATION : CUISINE ET SERVICE**,  
DUVALLIER Ed. Eli

### OBIETTIVI CONSEGUITI

- Conoscenza e comprensione di testi orali e scritti tipici della comunicazione microlinguistica del proprio settore.
- Ampliamento del lessico settoriale.
- Interazione guidata su argomenti specifici del proprio settore.

### CONTENUTI SVILUPPATI

- Les différents lieux de la restauration.
- Les métiers du restaurant.
- LA Provence : ses produits typiques, sa cuisine et ses vins.
- HACCP.
- Les sept principes de l' HACCP.
- Les corps gras.
- Les risques et les mesures préventives contre la contamination des aliments .
- Les aliments bons pour la santé.
- Les aliments bio et les OGM .
- Le régime méditerranéen.
- Les régimes alternatifs: macrobiotiques et végétarien.
- La pyramide alimentaire.
- La dégustation des vins: les trois phases.
- Histoire du vin.
- Le vin et le service.
- Les vins français et leur appellations.
- Le champagne: son histoire et son service.
- Les liqueurs et les eaux - de - vie.
- Les apéritifs et les cocktails.
- Le droit du travail.
- Le contrat de travail en Italie.
- Le droit de travail en France.
- L'Alsace.
- La champagne.

## **METODOLOGIA**

- Lezione frontale , partecipata, esercitazioni .
- Attività di ascolto, lettura, scrittura e conversazione.
- Riutilizzo costante e continuo della lingua appresa in nuovi contesti comunicativi e culturali.
- Sviluppo delle quattro abilità linguistiche

## **STRUMENTI**

- Libro di testo
- Fotocopie
- Laboratorio
- Lettore CD

## **VERIFICHE**

- Prove strutturate
- Questionari
- Interrogazioni
- Verifiche scritte

**IL DOCENTE**  
Prof.ssa Paola Tucci

## **Programma di Scienza e Cultura dell'Alimentazione Classe V Sala e Vendita**

**Docente:** prof.ssaGiulianaPERRI

**Libro di testo:** SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE A. MACHADO  
POSEIDONIA

### **Obiettivi**

- 1 Conoscere le consuetudini alimentari nelle grandi religioni e le nuove tendenze della filiera alimentare. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. Promuovere le tradizioni locali.
- 2 Conoscere la dieta equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche. Conoscere diete e stili alimentari. Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche, adatti al contesto culturale e alle nuove tendenze alimentari.
- 3 Conoscere la dieta equilibrata nelle principali patologie. Conoscere allergie intolleranze e malattie correlate all'alimentazione. Formulare menu funzionali alle esigenze patologiche.
- 4 Conoscere le nuove tendenze nel settore della sicurezza alimentare, i fattori di rischio, le certificazioni di qualità e il sistema HACCP. Prevenire i rischi. Redigere un piano di HACCP.

### **Contenuti**

- 1 L'alimentazione nell'era della globalizzazione
- 2 La dieta in condizioni fisiologiche
- 3 La dieta nelle principali patologie
- 4 Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare

### **Metodo**

Lezioni frontali e partecipate. Lettura critica e ragionata del libro di testo. Lavori individuali e in gruppo. Studio in classe. Produzione di sintesi e di ricerche. Elaborazione di schemi, di questionari, di mappe concettuali, di tabelle, di diagrammi di flusso, di relazioni

## **Strumenti**

Libro di testo, schemi, quaderno di lavoro, riviste e testi specializzati, tabelle nutrizionali, etichette alimentari, materiale pubblicitario, internet.

## **Verifiche**

Verifiche formative e sommative. Scritto: produzione di elaborati. Orale: produzione di sintesi dal libro di testo sul quaderno di lavoro, di questionari, di tabelle, di mappe concettuali, di schemi, di diagrammi di flusso, di ricerche, di relazioni. Colloqui.

## **Criteri di valutazione**

Frequenza, partecipazione, impegno, comportamento, metodo di studio, conoscenze competenze e abilità acquisite, progressi raggiunti.

Il docente

Prof.ssa Giuliana PERRI



**Programma di Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva**  
**LIBRO DI TESTO:** “Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva”  
Autori: F. Cammisa, P. Matrisciano, G. Pietroni - Casa editrice: Scuola e azienda  
Ore di lezione annuali 165

### **OBIETTIVI CONSEGUITI:**

- saper organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati
- conoscere le caratteristiche del mercato turistico nazionale ed internazionale
- conoscere i requisiti morali, personali e professionali e le procedure da attuare per diventare imprenditore nel settore turistico
- saper utilizzare le tecniche di marketing turistico,
- conoscere le abitudini alimentari ed economia del territorio
- conoscere le principali norme di settore

### **CONTENUTI SVILUPPATI**

- L'analisi dei costi e dei ricavi, costi fissi, variabili, totali. Break evenpoint
- Il mercato turistico internazionale: la domanda e l'offerta turistica;
- Il contratto di somministrazione, cenni al contratto di catering, d'albergo;
- I requisiti dell'imprenditore, ComUnica, SCIA, l'H.A.C.C.P.;
- Il marketing mix, il web marketing

### **METODOLOGIE DIDATTICA**

Lezione Frontale, lavori di gruppo, laboratorio informatico, lavori di ricerca.

### **MEZZI E STRUMENTI**

Libro di testo, mappe concettuali, aula informatica

### **VERIFICHE**

Esercizi, prove strutturate e semistrutturate, verifiche orali e verifiche scritte

La docente

Anna CELEBRE

## **Programma di Sala e Vendita Classe V Sala e Vendita**

**Docente** : GUGLIELMETTI Raffaele

**LIBRO DI TESTO** : “A scuola di sala e vendita “di GALEAZZI OSCAR- Editore HOELPI

### QUADRO DI RIFERIMENTO DELLA CLASSE

❑ **Partecipazione al dialogo educativo :**

Gli alunni hanno sviluppato la capacità di formulare giudizi in maniera autonoma.

Si sono abituati alla riflessione su problematiche sociali.

❑ **Attitudine alla disciplina :**

La classe ha dimostrato particolare abilità nei confronti della disciplina svolta.

❑ **Interesse per la disciplina :**

La classe ha dimostrato di avere sufficiente interesse della materia specifica, in quanto materia professionalizzante e di importanza rilevante per il loro futuro lavorativo.

❑ **Impegno nello studio :**

L'impegno nello studio da parte degli alunni è stato costante durante l'anno scolastico.

❑ **Metodo di studio :**

La classe ha osservato ed analizzato le conoscenze della disciplina, attraverso il dialogo educativo. Infine sono riusciti ad operare scelte individuandone le strategie.

### OBIETTIVI REALIZZATI IN TERMINI DI CONOSCENZE, COMPETENZE E CAPACITÀ

Gli alunni hanno perfezionato ed approfondito le abilità di competenze professionali raggiunte nel triennio di qualifica, hanno acquisito e sviluppato la capacità di comprensione e conseguentemente di intervento sui problemi organizzativi e gestionali che pongono i servizi ristorativi all'interno delle diverse tipologie aziendali oggi operanti nel settore. Inoltre hanno compreso l'importanza che la scuola riveste nell'ambito lavorativo e nella vita quotidiana di tutti i giorni.

### METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE ADOTTATE

Per la formazione didattica – professionale le lezioni sono state sviluppate attraverso lezioni frontali e pratiche:

Le lezioni teoriche: presentazione di un argomento nei suoi aspetti specifici e tecnici; mentre quelle pratiche sono state sviluppate nel laboratorio di consumo acquisendo e potenziando terminologie didattiche e praticità dei vari “stili di servizio”. Inoltre gli alunni hanno partecipato a manifestazioni e convegni gastronomici

### MEZZI E STRUMENTI

Libro di testo e attrezzature di laboratorio grandi e piccole per la realizzazione dell'esercitazione pratiche.

## VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Il processo di apprendimento – insegnamento è stato sottoposto, rispetto ad ogni blocco tematico, a continue verifiche orali e pratiche.

### I CONTENUTI

#### **La comanda:**

- vendita dei prodotti;
- regola per una buona proposta;
- promozione dei prodotti.

#### **La carta:**

- la carta delle vivande;
- menu per banchetti;
- la carta dei vini.

#### **La vendita dei prodotti e servizi**

- La sala ristorante ed il servizio
- Le bevande nella ristorazione
- La psicologia delle relazioni

### EVENTI SPECIALI

#### **1 Il banqueting**

- La ristorazione collettiva: caratteristiche di base
- L'attività di banqueting
- Gli operatori
- La domanda
- L'offerta
- L'attrezzatura speciale

#### **2 Vendita e pianificazione di un evento**

- La vendita di un banchetto
- La pianificazione del lavoro

#### **3 Preparazione e gestione di un evento**

- La preparazione della sala
- Il buffet
- La mise en place
- Il servizio di sala

### **I SUPERALCOLICI:**

#### **1 La produzione dei superalcolici**

- Classificazione dei super alcolici
- La produzione dei distillati
- La produzione dei liquori
- La produzione delle creme

#### **2 Distillati di vino e vinacce**

- Brandy
- Cognac
- Armagnac
- Grappa

### **3 Distillati di cereali**

- Gin
- Vodka
- Whisky

( Origini e zone di produzione, produzione e caratteristiche)

### **4 Altri distillati**

- Le acquaviti prodotte dalle piante
- Rum
- Tequila
- Cachaca
- Le acquaviti di frutta
- Le acquaviti prodotte dalle bacche

### **5 Liquori e creme**

- Definizioni
- Liquori italiani
- Liquori esteri
- Creme

## **ELEMENTI DI ENOLOGIA**

### **1 La produzione del vino**

- Alle origini dell'enologie
- Le fasi della produzione
- Le vinificazioni
- La normativa
- Elementi di enografia nazionale

### **2 Il servizio del vino**

- Il sommelier
- L'attrezzatura del sommelier
- La cantina
- La carta dei vini
- Come si serve una bottiglia a tavola
- La successione dei vini a tavola

### **3 L'analisi organolettica del vino**

- Vino e sommelier
- Lo strumento essenziale: i sensi
- I preparativi
- Le fasi dell'analisi
- La scheda analitico – descrittiva

### **4 L'abbinamento tra cibo e vino**

- Il gioco delle sensazioni
- L'analisi sensoriale del cibo
- Gli abbinamenti

### **5 Enografia internazionale**

- Produzione mondiale e tipi di uva
- La produzione francese
- La produzione spagnola
- La produzione negli altri paesi europei
- La produzione fuori dall'Europa

## LA PROFESSIONE DELL'OPERATORE DI SALA

### **1 Trinciare e sfilettare**

- Le tecniche di servizio: regole di base
- La trinciatura della carne
- La trinciatura dei crostacei
- La sfilettatura del pesce

### **2 La cucina di sala**

- Cucinare davanti al cliente
- Il flambè
- Ricette da realizzare in sala

### **3 Antipasti e antipasto di lusso**

- Classificazione degli antipasti
- Antipasti comuni
- Antipasti di lusso

## ELEMENTI DI GESTIONE

### **1 La gestione delle risorse umane**

- Il personale, prima risorsa dell'azienda
- Rapporti tra l'azienda e il personale
- La motivazione del personale
- Il ruolo del responsabile

### **2 La gestione economica**

- Costi e ricavi
- Il foodcost
- Costo totale e prezzo di vendita
- La gestione del bar

## OPERARE DAVANTI IL CLIENTE

### **1 Il servizio dei formaggi**

- Classificazione dei formaggi
- Il taglio
- Il servizio
- Gli abbinamenti

### **2 Il servizio delle insalate e dei salumi**

- Le insalate
- I salumi

### **3 Il servizio dei dolci e della frutta**

- Dolci
- La frutta

#### LE PROPOSTE DEL BEVERAGE

### **1 L'acqua e le bevande analcoliche**

- Le bevande: classificazione generale
- L'acqua minerale
- Le bevande analcoliche

### **2 Le bevande alcoliche**

- Gli aperitivi
- Gli amari
- I cocktail

### **3 La birra**

- Le caratteristiche della birra
- La produzione
- Classificazione e tipologie
- Il servizio

#### IL CAFFÈ E LE ALTRE BEVANDE CALDE

### **4 Il caffè**

- Le tecniche di estrazione del caffè
- La preparazione e il servizio del espresso
- Il latte - Il tè

## **Programma di Laboratorio di Enogastronomia:Cucina**

Docente :Prof. CAROPRESE Andrea

LIBRO DI TESTO : LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI

(R. Brilli P.Piaggese G. Rossi L. Santini)

### QUADRO DI RIFERIMENTO DELLA CLASSE

❑ **Partecipazione al dialogo educativo :**

Gli alunni hanno sviluppato la capacità di formulare giudizi in maniera autonoma.  
Si sono abituati alla riflessione su problematiche sociali.

❑ **Attitudine alla disciplina :**

La classe ha dimostrato particolare abilità nei confronti della disciplina svolta.

❑ **Interesse per la disciplina :**

La classe ha dimostrato di avere sufficiente interesse della materia specifica, in quanto materia professionalizzante e di importanza rilevante per il loro futuro lavorativo.

❑ **Impegno nello studio :**

L'impegno nello studio da parte degli alunni è stato costante durante l'anno scolastico.

❑ **Metodo di studio :**

La classe ha osservato ed analizzato le conoscenze della disciplina, attraverso il dialogo educativo. Infine sono riusciti ad operare scelte individuandone le strategie.

### OBIETTIVI REALIZZATI IN TERMINI DI CONOSCENZE, COMPETENZE E CAPACITÀ

Gli alunni hanno perfezionato ed approfondito le abilità di competenze professionali raggiunte nel triennio di qualifica, hanno acquisito e sviluppato la capacità di comprensione e conseguentemente di intervento sui problemi organizzativi e gestionali che pongono i servizi ristorativi all'interno delle diverse tipologie aziendali oggi operanti nel settore. Inoltre hanno compreso l'importanza che la scuola riveste nell'ambito lavorativo e nella vita quotidiana di tutti i giorni.

### METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE ADOTTATE

Per la formazione didattica – professionale le lezioni sono state sviluppate attraverso lezioni frontali e pratiche:

Le lezioni teoriche: presentazione di un argomento nei suoi aspetti specifici e tecnici; mentre quelle pratiche sono state sviluppate nel laboratorio di consumo acquisendo e potenziando terminologie didattiche e praticità dei vari “stili di servizio”.

### MEZZI E STRUMENTI

Libro di testo e attrezzature di laboratorio grandi e piccole per la realizzazione dell'esercitazione pratiche.

### VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Il processo di apprendimento – insegnamento è stato sottoposto, rispetto ad ogni blocco tematico, a continue verifiche orali

### PROGRAMMAZIONE

Modulo 1 sicurezza e igiene in cucina

Modulo 2 costruire un menu

Modulo 3 la ristorazione di oggi

Modulo 4 La gestione del servizio.

### CONTENUTI DEI MODULI

#### ALIMENTI,BEVANDE

#### E ABBINAMENTI

#### **I prodotti alimentari**

La classificazione per gamme

I congelati e i surgelati nella ristorazione

I prodotti tipici del territorio

**Sicurezza e igiene in cucina**

I rischi della salute nel settore ristorativo

l'igiene professionale in cucina

Pulizia e sanificazione dei locali e attrezzatura

La sicurezza degli alimenti e l'HACCP

**Il menu**

La gestione del menu nel ristorante

Il servizio delle portate

**la ristorazione di oggi**

La ristorazione commerciale 1

La ristorazione commerciale 2

La ristorazione collettiva

La ristorazione rapida

**Approvvigionamento e gestione della merce**

La politica degli acquisti

La gestione della merce

**L'organizzazione del lavoro in cucina**

Organizzazione del servizio "per regole"

Programmazione della produzione e della distribuzione

**Il servizio di catering**

Catering industriale e ristorazione sociale

Catering a domicilio

**Il servizio di banqueting**

La definizione del servizio

L'organizzazione gestionale

**Il buffet**

Le caratteristiche del servizio

Le tipologie del buffet

Regole tecniche nella preparazione dei piatti

Il Docente

Prof. Andrea Caroprese



**Programma di Scienze Motorie Classe V Sala e Vendita**CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI

<b>Contenuto disciplinare sviluppati</b>	<b>N° Ore</b>	<b>Livello di Approf.</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apparato Osteo-Articolare: Cenni anatomo-fisiologici (paramorfismi e dismorfismi dell'età scolare)</li> </ul>	4	Buono
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apparato Cardiocircolatorio (cuore, ciclo cardiaco, vasi sanguigni, sangue e gruppi sanguigni)</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sistema Muscolare (muscoli scheletrici, contrazione muscolare, l'ATP e le fonti energetiche)</li> </ul>	4	Buono
<ul style="list-style-type: none"> <li>• I Principi dell'allenamento e le qualità motorie</li> </ul>		Buono
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elementi di pronto soccorso (primo soccorso, distorsione, fratture, stiramenti, crampi, strappi, ecc.)</li> </ul>	4	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Doping (sostanze e fattori di devianze giovanili (tabagismo e alcolismo)</li> </ul>		Buono
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Giochi sportivi (pallavolo e calcio a cinque) schemi e regole di gioco, conoscenze teoriche e tecniche.</li> </ul>	4	Buono
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Attività in ambiente naturale: l'Orienteering</li> </ul>	2	
		Buono
	2	
		Più che Buono
	8	
		Più che Buono
	6	

**Metodi utilizzati:**

Lezione frontale, metodo globale e individualizzato per casi specifici.

**Mezzi (strumenti) utilizzati**

Fotocopie, palloni e piccoli attrezzi, Libro di testo: *“In Perfetto Equilibrio” pensiero e azione per un corpo intelligente - P.L. Del Nista - J. Parker - A. Tasselli - Casa Editrice G. D’Anna*

**Criteri di valutazione adottati:**

Test motori, costanza e partecipazione, volitività e impegno fattivo, valutazione in itinere e verifiche orali mensili.

**Strumenti di valutazione adottati:**

Test motori, Incontri con compiti di arbitraggio e turnazione dei ruoli, verifiche orali.

**Obiettivi formativi e Didattici raggiunti:**

Discreto livello di maturità organizzativa, Buona partecipazione ed impegno, Soddisfacente, in alcuni casi ottimo, il livello di capacità ed abilità motoria raggiunto. Buono anche il livello di conoscenza e pratica delle discipline sportive proposte.

Il Docente  
Prof. Giuseppe MAZZEI

**Programma di Religione Cattolica – Classe V ASALA E VENDITA**

Docente: SCARCELLO Rosaria

**Obiettivi:**

- Riconoscere il ruolo della Religione nella società e comprenderne la natura in prospettiva di un dialogo costruttivo fondato sul principio della libertà religiosa;
- Studiare il rapporto della Chiesa con il mondo contemporaneo, con riferimento ai totalitarismi del Novecento e del loro crollo;
- Globalizzazione e migrazione dei popoli, nuove forme di comunicazione;
- Conoscere le principali novità del Concilio Ecumenico Vaticano II.

**Contenuti:**

- Una società fondata sui valori Cristiani;
- La solidarietà e i beni comuni;
- Salvaguardia dell'ambiente;
- Temi di bioetica;
- Missione della Chiesa;

**Libri di testo:**

- *Tutte le voci del mondo*. Luigi Solinas, ed. SEI;
- *Documenti del Magistero della Chiesa*;
- *Le Encicliche Sociali*;
- Articoli di giornale: *Parola di vita*

Il docente

Prof.ssa Rosaria SCARCELLO

**GRIGLIE DI VALUTAZIONE PROPOSTE PER LE PROVE D'ESAME**

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER L'ELABORATO DI ITALIANO**  
**Tipologia A: "Analisi testuale"**

INDICATORI	DESCRITTORI	15/15
Padronanza e uso della lingua	<b>Correttezza ortografica [CO]</b>	
	a)buona	2
	b)sufficiente (errori di ortografia non gravi)	1
	c)insufficiente (errori ripetuti di ortografia)	0/0,5
	<b>Correttezza sintattica [CS]</b>	
	a) buona	2
	b) sufficiente (errori di sintassi non gravi)	1
	c) insufficiente (errori di sintassi ripetuti)	0,5
	<b>Correttezza lessicale [CL]</b>	
	a) buona proprietà di linguaggio e lessico ampio	2
	b) sufficiente proprietà di linguaggio e corretto uso del lessico	1
	c) improprietà di linguaggio e lessico ristretto	0,5
Conoscenza dello argomento e del contesto di riferimento	<b>Conoscenza delle caratteristiche formali del testo [S]</b>	
	a) completa conoscenza delle strutture retoriche del testo e consapevolezza della loro funzione comunicativa	3
	b) padroneggia con sicurezza le conoscenze degli elementi formali	2
	c) descrive sufficientemente gli espedienti retorico-formali del testo	1
	d) dimostra una conoscenza lacunosa degli espedienti retorico-formali	0,5
Capacità logico-critiche ed espressive	<b>Comprensione del testo [O]</b>	
	a) comprende il messaggio nella sua complessità e nelle varie sfumature espressive	3
	b) sufficiente comprensione del brano	2
	c) comprende superficialmente il significato del testo	1
	<b>Capacità di riflessione e contestualizzazione [A]</b>	
	a) dimostra capacità di riflessione critica e contestualizza il brano con ricchezza di riferimenti culturali e approfondimenti personali	3
	b) offre diversi spunti critici e contestualizza in modo efficace	2
	c) sufficienti spunti di riflessione e contestualizzazione	1
	d) scarsi spunti critici	0,5

VALUTAZIONE COMPLESSIVA	<b>PUNTEGGIO IN QUINDICESIMI</b>
GRAVEMENTE INSUFFICIENTE	0-3
INSUFFICIENTE	4-7
MEDIOCRE	8-9
SUFFICIENTE / PIÙ CHE SUFFICIENTE	10
DISCRETO / PIÙ CHE DISCRETO	11-12
BUONO /DISTINTO	13 - 14
OTTIMO	15
CANDIDATO	<b>VOTO COMPLESSIVO</b>

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER L'ELABORATO DI ITALIANO**  
**Tipologia B: "Articolo di giornale"**

INDICATORI	DESCRITTORI	15/15
Padronanza e uso della lingua	<b>Correttezza ortografica [CO]</b>	
	a)buona	2
	b) sufficiente (errori di ortografia non gravi)	1,5
	c) insufficiente (errori ripetuti di ortografia)	0/1
	<b>Correttezza sintattica [CS]</b>	
	a) buona	2
	b) sufficiente (errori di sintassi non gravi)	1,5
	c) insufficiente (errori di sintassi ripetuti)	0/1
	<b>Correttezza lessicale [CL]</b>	
	a) buona proprietà di linguaggio e lessico ampio	3
	b) sufficiente proprietà di linguaggio e corretto uso del lessico	2
	c) improprietà di linguaggio e lessico ristretto	0/1
Conoscenza dello argomento e del contesto di riferimento	<b>Coerenza con il linguaggio e le modalità della comunicazione giornalistica [S]</b>	
	a) sviluppa l'argomento gestendo in modo consapevole le convenzioni e gli usi giornalistici (cioè: uso dei dati, titolo, sottotitolo, riferimento al pubblico e all'occasione)	2
	b) padroneggia con sicurezza gli usi giornalistici (...)	1,5
	c) si attiene correttamente agli usi giornalistici (...)	1
	d) non si attiene alle modalità di scrittura dell'articolo giornalistico	0
Capacità logico-critiche ed espressive	<b>Presentazione e analisi dei dati (6w) [O]</b>	
	a) presenta i dati in modo coerente e fornisce un'analisi sensata	3
	b) dispone i dati in modo sufficientemente organico	2
	c) enumera i dati senza ordinarli e senza fornire l'analisi	1
	d) ignora i dati forniti dai documenti	0
	<b>Capacità di riflessione e sintesi [A]</b>	
	a) dimostra capacità di riflessione critica e di sintesi personale nella trattazione dei dati	3
	b) offre diversi spunti critici e sintetizza in modo efficace	2,5-2
	c) sufficienti spunti di riflessione e approfondimento critico	1,5
	d) scarsi spunti critici / non analizza i dati avendoli ignorati	0/1
VALUTAZIONE COMPLESSIVA	<b>PUNTEGGIO IN QUINDICESIMI</b>	
GRAVEMENTE INSUFFICIENTE	0-3	
INSUFFICIENTE	4-7	
MEDIOCRE	8-9	
SUFFICIENTE	10	
DISCRETO / PIÙ CHE DISCRETO	11-12	
BUONO /DISTINTO	13- 4	
OTTIMO	15	
CANDIDATO	VOTO COMPLESSIVO	

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER L'ELABORATO DI ITALIANO**  
**Tipologia B: "Saggio breve"**

INDICATORI	DESCRITTORI	15/15
Padronanza e uso della lingua	<b>Correttezza ortografica [CO]</b>	
	a)buona	2
	b) sufficiente (errori di ortografia non gravi)	1,5
	c)insufficiente (errori ripetuti di ortografia)	0/1
	<b>Correttezza sintattica [CS]</b>	
	a) buona	2
	b) sufficiente (errori di sintassi non gravi)	1,5
	c) insufficiente (errori di sintassi ripetuti)	0/1
	<b>Correttezza lessicale [CL]</b>	
	a) buona proprietà di linguaggio e lessico ampio	3
	b) sufficiente proprietà di linguaggio e corretto uso del lessico	2
	c) improprietà di linguaggio e lessico ristretto	0/1
Conoscenza dello argomento e del contesto di riferimento	<b>Struttura e coerenza dell'argomentazione [S]</b>	
	a) Imposta l'argomentazione gestendo con sicurezza gli elementi per la redazione di un saggio breve	2,5
	b) Si serve consapevolmente degli elementi per la redazione di un saggio breve	2
	c) Padroneggia sufficientemente gli elementi per la redazione di un saggio breve	1,5
	d) non si attiene alle modalità di scrittura del saggio breve	0/1
Capacità logico-critiche ed espressive	<b>Presentazione e analisi dei dati (6w) [O]</b>	
	a) presenta i dati in modo coerente e fornisce un'analisi sensata	2,5
	b) dispone i dati in modo sufficientemente organico	2-1,5
	c) enumera i dati senza ordinarli e senza fornire l'analisi	1
	d) ignora i dati forniti dai documenti	0
	<b>Capacità di riflessione e sintesi [A]</b>	
	a) dimostra capacità di riflessione critica e di sintesi personale nella trattazione dei dati	3
	b) offre diversi spunti critici e sintetizza in modo efficace	2,5-2
	c) sufficienti spunti di riflessione e approfondimento critico	1,5
	d) scarsi spunti critici // non analizza i dati avendoli ignorati	0
VALUTAZIONE COMPLESSIVA	<b>PUNTEGGIO IN QUINDICESIMI</b>	
GRAVEMENTE INSUFFICIENTE	0-3	
INSUFFICIENTE	4-7	
MEDIOCRE	8-9	
SUFFICIENTE	10	
DISCRETO / PIÙ CHE DISCRETO	11-12	
BUONO /DISTINTO	13-14	
OTTIMO	15	
CANDIDATO	VOTO COMPLESSIVO	

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER L'ELABORATO DI ITALIANO**  
**Tipologia C: "Tema storico"**

INDICATORI	DESCRITTORI	15/15
Padronanza e uso della lingua	<b>Correttezza ortografica [CO]</b>	
	a) buona	2
	b) sufficiente (errori di ortografia non gravi)	1,5
	c)insufficiente (errori ripetuti di ortografia)	0/1
	<b>Correttezza sintattica [CS]</b>	
	a) buona	2
	b) sufficiente (errori di sintassi non gravi)	1,5
	c) insufficiente (errori di sintassi ripetuti)	0/1
	<b>Correttezza lessicale [CL]</b>	
	a) buona proprietà di linguaggio e lessico ampio	3
b) sufficiente proprietà di linguaggio e corretto uso del lessico	2	
c) improprietà di linguaggio e lessico ristretto	0/1	
Conoscenza dell'argomento e del contesto di riferimento	<b>Conoscenza degli eventi storici [S]</b>	
	a) piena (sviluppa esaurientemente tutti i punti con ricchezza di notizie)	2,5
	b) sufficiente (sviluppa tutti i punti, sufficienti conoscenze)	2
	c) appena sufficiente / mediocre (troppo breve, sommarie conoscenze)	1,5
d) alcune parti del tema sono fuori traccia/ non sono state sviluppate	0/1	
Capacità logico-critiche ed espressive	<b>Organizzazione della struttura del tema [O]</b>	
	a) Il tema è organicamente strutturato	2,5
	b) il tema è sufficientemente organizzato	2-1,5
	c) il tema è solo parzialmente organizzato	0/1
	<b>Capacità di riflessione, analisi e sintesi [A]</b>	
	a)presenta i dati storici fornendo fondate sintesi e giudizi personali	3
	b) sa analizzare la situazione storica e fornisce sintesi pertinenti	2,5 -2
	c) sufficiente (ripropone correttamente la spiegazione dell'insegnante o l'interpretazione del libro di testo)	1,5
d) non dimostra sufficienti capacità di analisi e sintesi	0/1	
VALUTAZIONE COMPLESSIVA		<b>PUNTEGGIO IN QUINDICESIMI</b>
GRAVEMENTE INSUFFICIENTE		0/3
INSUFFICIENTE		4-7
MEDIOCRE		8-9
SUFFICIENTE		10
DISCRETO / PIU' CHE DISCRETO		11-12
BUONO / DISTINTO		13-14
OTTIMO		15
CANDIDATO	VOTO COMPLESSIVO	



**GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER L'ELABORATO DI ITALIANO**  
**Tipologia D: "Tema di ordine generale"**

INDICATORI	DESCRITTORI	15/15
Padronanza e uso della lingua	<b>Correttezza ortografica [CO]</b>	
	a)buona	2
	b)sufficiente (errori di ortografia non gravi)	1,5
	c)insufficiente (errori ripetuti di ortografia)	0/1
	<b>Correttezza sintattica [CS]</b>	
	a) buona	2
	b) sufficiente (errori di sintassi non gravi)	1,5
	c) insufficiente (errori di sintassi ripetuti)	0/1
	<b>Correttezza lessicale [CL]</b>	
	a) buona proprietà di linguaggio e lessico ampio	3
	b) sufficiente proprietà di linguaggio e corretto uso del lessico	2
	c) improprietà di linguaggio e lessico ristretto	0/1
Conoscenza dell'argomento e del contesto di riferimento	<b>Sviluppo dei quesiti della traccia [S]</b>	
	a) pieno (sviluppa esaurientemente tutti i punti)	2,5
	b) sufficiente (sviluppa tutti i punti)	2
	c) appena sufficiente / mediocre (troppo breve)	1,5
	d) alcune parti del tema sono fuori traccia/ non sono state sviluppate	0/1
Capacità logico-critiche ed espressive	<b>Organizzazione della struttura del tema [O]</b>	
	a) Il tema è organicamente strutturato	2,5
	b) il tema è sufficientemente strutturato	2-1,5
	c) il tema è disorganico (argomenti casualmente disposti)	0/1
	<b>Capacità di approfondimento e di riflessione [A]</b>	
	a) presenta diversi spunti di approfondimento critico personale e riflessioni fondate	3
	b) dimostra una buona capacità di riflessione/critica	2,5-2
	c) sufficiente capacità di riflessione/critica	1,5
	d) non dimostra sufficiente capacità di riflessione/critica	0/1
VALUTAZIONE COMPLESSIVA	<b>PUNTEGGIO IN QUINDICESIMI</b>	
GRAVEMENTE INSUFFICIENTE	0-3	
INSUFFICIENTE	4-7	
MEDIOCRE	8-9	
SUFFICIENTE / Più CHE SUFF.	10	
DISCRETO / Più CHE DISCRETO	11-12	
BUONO /DISTINTO	13-14	
OTTIMO	15	
CANDIDATO	VOTO COMPLESSIVO	

## GRIGLIA DI CORREZIONE E VALUTAZIONE 2ª PROVA SCRITTA

Scienza e Cultura dell'Alimentazione

Candidato \_\_\_\_\_ Classe V Sala e Vendita

<b>PRIMA PARTE</b>					
INDICATORI			DESCRITTORI	PUNTI	
CONOSCENZA E PERTINENZA DEI CONTENUTI			Corretta ed approfondita	4	
			Completa	3	
			Essenziale	2	
			Superficiale	1	
USO DEL LINGUAGGIO TECNICO			Appropriato	3	
			Corretto	2	
			Inadeguato	1	
CAPACITÀ DI ELABORAZIONE ED ANALISI DELLE VARIE PROBLEMATICHE			Soddisfacenti	3	
			Corrette	2	
			Non appropriate	1	
<b>SECONDA PARTE</b>					
I QUESITO			II QUESITO		
Indicatori	Punti		Indicatori	Punti	
Risposta corretta ed esatta	2.5		Risposta corretta ed esatta	2.5	
Risposta ben impostata ma con inesattezza	2		Risposta ben impostata ma con inesattezza	2	
Risposta incompleta e generica nella forma	1.5		Risposta incompleta e generica nella forma	1.5	
Risposta frammentaria	0.5		Risposta frammentaria	0.5	
<b>PUNTEGGIO</b> _____ / 15					

La commissione

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Il Presidente

\_\_\_\_\_

### **MODALITÀ SEGUITE PER LA SIMULAZIONE DELLA TERZA PROVA SCRITTA**

Il Consiglio di classe, tenuto conto del curriculum di studio e degli obiettivi cognitivi e comportamentali definiti nella programmazione didattica, ha adottato le seguenti modalità per la formulazione della terza prova: Quesiti a risposta multipla – Tipologia C

Date in cui sono state realizzate le prove:

- 1ª simulazione: 20/03/2018
- 2ª simulazione: 07/05/2018

La prova ha interessato cinque discipline per ciascuna simulazione, con un numero complessivo di 30 quesiti, 6 quesiti per ogni disciplina coinvolta:

- ✓ Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva
- ✓ Inglese
- ✓ Laboratorio di servizi enogastronomici: settore Sala e Vendita
- ✓ Matematica
- ✓ Storia

Le due simulazioni sono allegate al presente verbale.

**INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA ARTICOLAZIONE Sala e vendita**  
**CRITERI DI VALUTAZIONE DELLA TERZA PROVA**  
**CRITERI DI VALUTAZIONE DEI QUESITI A RISPOSTA MULTIPLA:**

<b>INDICATORI</b>	<b>PUNTI</b>
Risposta errata	0,00
Risposta corretta	0,50

CANDIDATO : \_\_\_\_\_

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA TERZA PROVA:**

<b>Disciplina</b>	<b>1° quesito</b>	<b>2° quesito</b>	<b>3° quesito</b>	<b>4° quesito</b>	<b>5° quesito</b>	<b>6° quesito</b>	<b>Punteggio parziale</b>
<b>Storia</b>							
<b>Inglese</b>							
<b>Matematica</b>							
<b>Sale e Vendita</b>							
<b>Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva</b>							
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>							

**PUNTEGGIO E VALUTAZIONE DELLA PROVA**

Quesiti a risposta multipla =  $0,50 \times 30 = 15,00$

Totale massimo = 15 pp.

**INDICAZIONI PER LA CORREZIONE**

Qualora il punteggio totale dovesse risultare decimale, sarà arrotondato per eccesso a partire da 0,50, per difetto fino a 0,49.

### GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

Indicatori	Descrittori					
	Grav. Insuf. 1-9	Insuff. 10-19	Suff. 20	Discreto 21-24	Buono 25-27	Ottimo eccellente 28-30
<b>Argomento presentato dallo studente</b>						
1 Abilità nell'espone e mettere in luce i punti nodali.						
2. Capacità di utilizzare conoscenze pluridisciplinari e individuare problematiche. Eventuale uso di strumenti multimediali.						
<b>Proposte della Commissione</b>						
1 Conoscenza delle discipline e dei linguaggi specifici						
2 Capacità di orientarsi all'interno delle discipline e di cogliere i collegamenti tra esse.						
3 Capacità di argomentare ed approfondire criticamente gli argomenti proposti.						
<b>Discussione delle prove</b>						
1 Capacità di approfondimento e/o integrazione di temi e/o argomenti non sufficientemente sviluppati nelle prove scritte						
<b>Totale</b>						
<b>Punteggio = totale : 6</b>						

INDICATORI	Descrittori					
	Gravemente Insuf. 1-9	Insufficiente 10-19	Sufficiente 20	Discreto: 21-24	Buono: 25-27	Ottimo Eccellente 28-30
<b>Argomento presentato dallo studente</b>						
1 Abilità nell'espone e mettere in luce i punti nodali.	Non si orienta	Si orienta se guidato	E' corretto, ma essenziale	Fa un'analisi completa e coerente	Coglie le implicazioni	Compie correlazioni esatte ed analisi approfondite
2. Capacità di utilizzare conoscenze pluridisciplinari e individuare problematiche. Eventuale uso di strumenti multimediali.	Anche se guidato non fa, semplici collegamenti	Sa fare semplici collegamenti se guidato	Sa fare i collegamenti essenziali	Si orienta autonomamente sugli argomenti proposti	Compie correlazioni esatte e rielabora in maniera corretta e autonoma	Rielabora e approfondisce in maniera autonoma e critica situazioni complesse
<b>Proposte della Commissione</b>						
1 Conoscenza delle discipline e dei linguaggi specifici	Conosce in modo gravemente lacunoso	Dimostra conoscenze minime	Dimostra Conoscenze essenziali e linguaggio adeguato	Dimostra Conoscenze complete ed usa un linguaggio specifico	Dimostra conoscenze ampie ed articolate e padronanza linguistica	Conosce in maniera completa, approfondita, utilizzando un lessico ricco e appropriato
2 Capacità di orientarsi all'interno delle discipline e di cogliere i collegamenti tra esse.	Non si orienta	Si orienta con qualche difficoltà se guidato	Si orienta in maniera adeguata e coglie semplici collegamenti	Si orienta in modo preciso e coglie collegamenti non solo in casi semplici	Si orienta in modo sicuro e autonomo ed instaura collegamenti anche complessi	Si orienta in modo sicuro ed autonomo riuscendo ad instaurare collegamenti in modo critico
3 Capacità di argomentare ed approfondire criticamente gli argomenti proposti.	Argomenta in modo molto frammentario e non sa sviluppare gli argomenti proposti	Argomenta in modo frammentario sviluppando gli argomenti con qualche difficoltà	Argomenta in modo coerente e sviluppa gli argomenti in modo semplice	Argomenta in modo coerente e sviluppa gli argomenti in modo abbastanza articolato	Argomenta in Modo equilibrato e sviluppa gli argomenti con correlazioni esatte rielaborandole in maniera corretta e autonoma	Argomenta in modo rigoroso e preciso approfondendo gli argomenti anche con apporti personali e critici
<b>Discussione delle prove</b>						
1 Capacità di approfondimento e/o integrazione di temi e/o argomenti non sufficientemente sviluppati nelle prove scritte	Non riesce a individuare errori e/o lacune presenti nelle prove	Individua errori e/o lacune solo se guidato	Individua errori e/o lacune riuscendo a fare semplici correzioni e/o integrazioni	Individua errori e/o lacune; riesce a fare correzioni e integrazioni in modo autonomo	Riesce ad integrare autonomamente gli argomenti trattati	Riesce ad approfondire autonomamente e criticamente gli argomenti trattati

## IL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA	DOCENTE	FIRMA
Lingua e letteratura italiana	MOLINARI Eugenia	
Storia	MOLINARI Eugenia	
Matematica	LAMACCHIA Loredana	
Lingua e cultura straniera: Inglese	FALCONE Rosa	
Lingua e cultura straniera: Francese	TUCCI Paola	
Scienza e cultura dell'alimentazione	PERRI Giuliana	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	CELEBRE Anna	
Laboratorio servizi enogastronomici: sala e vendita	GUGLIELMETTI Raffaele	
Laboratorio servizi enogastronomici: cucina	CAROPRESE Andrea	
Scienze motorie e sportive	MAZZEI Giuseppe	
Religione	SCARCELLO Rosaria	

Il coordinatore di classe

Il Dirigente Scolastico

Prof.ssa Rosa FALCONE

Prof. Giovanni TIANO

San Giovanni in Fiore 7 maggio 2018

## *Sommario*

<i>Presentazione dell'istituto .....</i>	<i>2</i>
<i>Profilo professionale e competenze .....</i>	<i>4</i>
<i>Quadro orario primo e secondo biennio, quinto anno .....</i>	<i>6</i>
<i>Presentazione della classe .....</i>	<i>8</i>
<i>Composizione della classe .....</i>	<i>9</i>
<i>Progetti ed attività integrative .....</i>	<i>10</i>
<i>Alternanza scuola-lavoro .....</i>	<i>11</i>
<i>Criteri per l'attribuzione del credito scolastico .....</i>	<i>13</i>
<i>Credito scolastico degli alunni .....</i>	<i>14</i>
<i>Il Consiglio di classe .....</i>	<i>14</i>
<i>Griglia attribuzione voto di condotta .....</i>	<i>15</i>
<i>Proposta criterio per l'attribuzione del bonus .....</i>	<i>16</i>
<i>Programmazione del consiglio di classe .....</i>	<i>17</i>
<i>Schede disciplinari analitiche .....</i>	<i>23</i>
<i>Griglie valutazione prima prova scritta .....</i>	<i>45</i>
<i>Griglia valutazione seconda prova scritta .....</i>	<i>50</i>
<i>Scheda informativa simulazione terza prova scritta .....</i>	<i>51</i>
<i>Griglia valutazione colloquio .....</i>	<i>53</i>
<i>Sottoscrizione del consiglio di classe .....</i>	<i>55</i>

### *Allegati:*

- I simulazione terza prova*
- II simulazione terza prova*
- Rendiconto alternanza scuola lavoro*