



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE

ITI - IPA - ITA

“ E. MAJORANA “

SEDE I.P.S.S.A.R. C/DA FRASSO

87067 ROSSANO SCALO (CS)

Tel. 0983-514437 E-Mail ipaitarossano@virgilio.it

csis064009@istruzione.it

**Sede legale: Istituto d'Istruzione Secondaria “E. Majorana”
Via N. Mazzei snc - 87067 Rossano Scalo (CS)**

**Sedi Associate: Istituto Prof. di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione Istituto Tecnico Agrario
C/da Frasso 87067 Rossano Scalo (CS) - Tel. 0983/511085- 0983/514437**

I.P.S.S.A.R. ROSSANO

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(Ai sensi dell'art.5 legge n 425 10/12/1997)

CLASSE V SEZ. B

ANNO SCOLASTICO 2013/2014

TECNICO DEI SERVIZI DELLA RISTORAZIONE

REDATTO IL 12 MAGGIO 2014

AFFISSO ALL'ALBO IL 15 Maggio 2014

Prot. N. 4037 C/29 del 15 Maggio 2014

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof. Giuseppe SPATARO

ELENCO DEI CANDIDATI DELLA CLASSE V SEZ. B

- 1) ATTADIA MONICA**
- 2) FIGOLA MARIA**
- 3) GARGIULLO FRANCESCO**
- 4) LAZAREVYCH DARYA**
- 5) LUZZI GIOVANNI**
- 6) MINGRONE SAVERIO**
- 7) RENZO PIER LUIGI**
- 8) RUSSO ADRIANO MARCO**
- 9) SCIOMMARELLO VALERIA**
- 10) RIZZUTO MARA**

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DIRIGENTE SCOLASTICO : Prof. GIUSEPPE SPATARO

DOCENTI	DISCIPLINA
LEO CATALDO LUIGI (COORDINATORE DI CLASSE)	Ed.Fisica
CALOMENI MIRIAM	Italiano e Storia
MARINO ROSARIA	Matematica
BURTONE ROSA ROSSANA	Inglese
VITALE GIUSEPPE	Francese
SBANO FRANCESCO	Economia e Gestione delle Imprese Ristorative
BASILE LUIGI	Alimenti e Alimentazione
FERRARI AMELIA	Legislazione
SPATARO PIETRO (sostituito da RAVATTI MARINO)	LOGSR
STASI MARIELLA	Sostegno
QUARTIERI TERESA	Religione

❖ ANALISI DELLA SITUAZIONE INIZIALE

1) PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe 5 B Ristorazione è formata da 10 alunni di cui 5 maschi e 5 femmine tra i quali uno presenta disabilità, e l'altro presenta disturbi di dislessia, entrambi certificati, (documentazione inserita nel fascicolo personale dell'alunno).

Tutti provengono per promozione dalla classe quarta B Ristorazione.

Il vissuto dei ragazzi è abbastanza complesso, privo di stimoli culturali, pertanto gli alunni hanno avuto fin oggi, nell'istituzione scolastica il solo referente culturale.

Il problema del pendolarismo per alcuni ne ha condizionato la vita scolastica, ed a ciò si è aggiunto l'aggravante del lavoro: quasi tutti sono impegnati in attività ristorative per sopperire alle difficoltà economiche familiari.

Dalle prime verifiche effettuate, dall'analisi della situazione di partenza in riferimento all'interesse, alle tipologie d'apprendimento, alle capacità di rielaborazione personale dei contenuti, si è dedotto che la classe presenta pochi elementi con una preparazione complessivamente sufficiente, il restante mostra di possedere conoscenze lacunose, come si evince dal numero elevato dei debiti degli anni precedenti.

Gli insegnanti considerando la situazione di partenza poco promettente, attraverso le varie attività, hanno cercato di stimolare gli alunni, opportunamente, con strategie di recupero in itinere.

Gli stessi studenti, loro malgrado sono stati coinvolti nel dialogo educativo data l'esiguità del numero, dimostrando di accettare correzioni e suggerimenti.

Bisogna evidenziare che la loro indole nel complesso è buona e che non hanno manifestato insofferenza nei confronti delle regole della scuola.

Sul piano dei contenuti, le unità didattiche programmate all'inizio dell'anno scolastico 2013/2014 sono state svolte complessivamente in modo soddisfacente.

Globalmente è possibile affermare che il livello medio di preparazione conseguito negli anni precedenti e il rendimento scolastico relativo alla data odierna sono di livello mediamente accettabile.

Gli alunni e le alunne della V B Rist. ha già svolto esperienza lavorativa nelle strutture ricettive e ristorative del territorio, sperimentando quel rapporto stretto con il mondo del lavoro e con il territorio che l'IPSSAR si propone tra gli obiettivi principali.

2) ANALISI DEL TERRITORIO E DELL'UTENZA

L'Istituto Professionale Alberghiero nasce nell'anno scolastico 2002/2003, in questo breve arco di tempo gli alunni sono andati progressivamente aumentando; tra essi numerosi studenti pendolari provenienti da diversi Comuni dell'hinterland rossanese. Tale affluenza testimonia come l'IPSSAR di Rossano si connota chiaramente come Istituto che, grazie all'elevato grado di operatività e alla generale maturazione culturale e personale, offre la possibilità di entrare nel mondo del lavoro con un alto livello di specializzazione o di proseguire gli studi a livello universitario in tutte le facoltà.

E' ospitato all'interno del polo didattico di C/da Frasso, in locali capienti e logisticamente adatti allo svolgimento delle attività didattiche (teoriche e pratiche), ed ad oggi conta una presenza numerica di 14 classi e di 4 laboratori per le attività tecnico pratiche .

Di recente istituzione, l'Istituto Professionale per i Servizi enogastronomici è ubicato nella stessa area dell'ITA , più specificatamente in C/da Frasso di Rossano, nella rigogliosa natura dell'azienda-orto botanica. I due istituti sono strettamente interconnessi tra loro e rappresentano l'esempio di una filiera agro-alimentare, ovvero un percorso virtuoso attraverso il quale un prodotto alimentare passa dalla terra/ azienda alla tavola.

Tale filiera rappresenta un processo articolato secondo precise fasi, che vede coinvolti i giovani delle due realtà scolastiche, impegnati ognuno per il proprio indirizzo, in tutto il lavoro della filiera. Al termine di questo cammino vi è l'elaborazione del prodotto finito nella ristorazione. Il settore agroalimentare riveste un ruolo di primo piano anche nelle dinamiche tra uomo e ambiente poiché interagisce con il suolo, con l'acqua e con le risorse naturali, sia in modo diretto con l'allevamento degli organismi animali e vegetali, sia in modo indiretto, trasformando, trasportando e distribuendo le materie prime e i prodotti finiti ai consumatori. Pertanto lo sviluppo del settore agro-alimentare diventa il motore di una catena integrata: agro-alimentare – cultura ambiente –turismo –servizi, il quale rappresenta l'unico vero volano produttivo delle nostre terre.

❖ OBIETTIVI

- **Obiettivi generali formativi e relazionali** (coerenti con il P.O.F.)

- Formazione di un soggetto capace di riflettere autonomamente e di esercitare un senso critico maturo rispetto alle più rilevanti espressioni del pensiero umano.
- Consapevole orientamento alle future attività professionali o alle scelte di studi successive per meglio valorizzarsi.
- Elaborazione di un metodo di studio funzionale, consapevole, critico.
- Capacità di assolvere il proprio dovere e di esercitare i propri diritti in maniera consapevole.
- Conoscenza e accettazione di se stessi per 'saper essere', 'saper interagire', 'saper fare'.
- Capacità di comprendere la realtà problematica del mondo attuale.
- Educazione alla libertà, alla legalità, alla giustizia, alla pace, alla solidarietà, alla tolleranza.
- Accettazione degli altri per collaborare e progettare insieme nel rispetto delle differenze.
- Rispetto delle regole di convivenza civile.
- Disponibilità a ricevere stimoli culturali e formativi.
- Acquisizione dei contenuti specifici di ciascuna disciplina.

- **Obiettivi generali trasversali** (coerenti con il P.O.F.)

➤ Capacità di osservare e comprendere:

- esaminare fatti, situazioni, fenomeni e testi;
- riconoscere proprietà costanti e variazioni;
- decodificare e riconoscere le tipologie dei vari messaggi.

➤ Capacità espressive:

- completezza e ricchezza di contenuti;
- uso ed elaborazione dei linguaggi delle varie discipline;
- individuazione ed utilizzazione dei vari tipi di comunicazione (verbale, iconica e grafica);
- creatività e originalità.

➤ Capacità logico-critiche:

- organizzare con metodo il proprio lavoro;
- analizzare e sintetizzare;
- stabilire relazioni e confronti;
- porre problemi e prospettare soluzioni, verificando le corrispondenze tra ipotesi e risultati;
- valutare criticamente il risultato del proprio lavoro e formulare giudizi.

- **Obiettivi specifici per aree disciplinari**

AREA COMUNE

1. acquisire la capacità di decodificare un testo
2. acquisire la capacità di analisi e sintesi, nell'esposizione orale e scritta
3. acquisire la capacità di leggere le problematiche storiche in maniera sincronica e diacronica
4. confrontare la cultura italiana con la cultura straniera evidenziando differenze e matrici comuni
1. valorizzare una fisicità consapevole, strumento di espressione di sé e di comunicazione con l'esterno, attraverso lo sviluppo delle attività e degli schemi motori.

AREA DI ALTERNANZA SCUOLA LAVORO:

1. potenziare specifiche competenze nel campo delle strutture organizzative delle varie imprese turistiche, approfondendo la conoscenza dei canali di ristorazione, dei prodotti turistici, delle fasce di possibile utenza, dei modi per accrescere l'interesse e la fruibilità del prodotto
2. acquisire una competenza comunicativa nell'uso di due lingue straniere
3. potenziare le capacità di comunicazione, di comprensione delle esigenze del personale e della clientela e di rappresentazione delle finalità di un'azienda ristorativa.

❖ CONSUNTIVI SINGOLE DISCIPLINE

CONSUNTIVO DEL DOCENTE AL 09.05.2014

MATERIA **ITALIANO** A.s. 2013 – 14

PROF.SSA CALOMENI MIRIAM

CLASSE V B

CONOSCENZE

A fine anno gli allievi conoscono:

LINGUA

- le caratteristiche dei movimenti culturali;
- il contesto storico, la formazione culturale e il pensiero degli autori studiati;
- il significato delle opere e della poetica di ogni autore;
- tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta, anche professionale per affrontare la prima prova scritta;
- struttura di un curriculum vitae e modalità di compilazione del cv europeo

LETTERATURA

- Processo storico e tendenze evolutive della letteratura italiana dall'Unità d'Italia ad oggi;
- Testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale nelle varie epoche;
- Significative produzioni letterarie anche di autori internazionali.

ABILITA'

A fine anno gli allievi sono in grado di:

- interpretare e commentare un testo;
- prendere e rielaborare appunti, costruire mappe concettuali;
- esprimere semplici valutazioni personali;
- argomentare con completezza e organicità accettabili;
- realizzare forme diverse di scrittura riguardo l'uso, le funzioni, le situazioni comunicative (testi argomentativi, espositivi, saggio breve, articoli di giornale, interviste, analisi testuali);
- redigere testi a carattere professionale utilizzando un linguaggio tecnico specifico;
- interloquire e argomentare anche con i destinatari del servizio in situazioni professionali del settore di riferimento;
- elaborare il curriculum vitae in formato europeo.

COMPETENZE

A fine anno gli allievi sanno:

- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento;
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali;
- padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti;
- leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo;
- produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.

CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE ESPOSTI PER: PERIODO

- Moduli e Unità didattiche

MODULO A – ACCOGLIENZA E CONOSCENZA

Sett

- Somministrazione di test d'ingresso per accertare le competenze acquisite;
- Relazione personale: analisi e commento
- Recupero e livellamento delle competenze logico-espressive
- Informazioni sulla Scuola e sulle strutture
- Illustrazioni delle linee generali del POF
- Impostazioni didattico-metodologiche
- Presentazione obiettivi disciplinari edel libro di testo

MODULO B - RIPETIZIONE ULTIMA PARTE A.s. precedente

Ott.

La Rivoluzione scientifica

L'Illuminismo inglese, francese, italiano

Il Neoclassicismo, la teoria del "bello ideale" – Il Romanticismo

U. Foscolo

MODULO 1 - L'ETÀ DEL REALISMO:

nov-dic

U.D.1 Il Naturalismo francese

U.D.2 Il Verismo italiano

G. Verga: vita e opere

Le idee e la poetica – La novella

Da Novelle rusticane “La roba”: analisi del testo

LINEE GUIDA per lo svolgimento della TIPOLOGIA A per la 1^ prova scritta

LINEE GUIDA “ “ “ TIPOLOGIA B “ “ “ “

MODULO 2 - IL DECADENTISMO E LA LETTERATURA DECADENTE:

genn.-febr.

U.D. 1 La poesia crepuscolare e futurista

U.D. 2 G.Pascoli, “il poeta delle piccole cose”

Vita e opere

Le idee e la poetica

“Myrica” caratteristiche, struttura e titolo, connotazioni simboliche,
forza sperimentale

I temi di Myrica, Il “Fanciullino”, una poetica decadente

“Temporale”, “Il lampo”, “Il tuono”: analisi del testo

“X Agosto”: analisi del testo

U.D. 3 G.D’Annunzio, “L’esteta e il superuomo”

marzo-aprile

Vita e opere

Le idee e la poetica

Da Alcyone “La pioggia nel pineto”: analisi del testo

MODULO 4 – LA NARRATIVA TRA LE DUE GUERRE: dal romanzo naturalista
al romanzo psicologico:

U.D. 2 I. Svevo e lo studio della “coscienza”

Vita e opere

Le idee e la poetica

“La coscienza di Zeno”

“L’ultima sigaretta”

Ore effettivamente svolte dal docente nell'intero anno scolastico (sino alla data del presente Documento 84

Ore preventivate fino all'11.06.2014 17

1 – METODOLOGIA

La metodologia è finalizzata a valorizzare il metodo scientifico e il pensiero operativo, analizzare e risolvere problemi, educare al lavoro cooperativo, orientare a gestire processi in contesti organizzati.

Nelle "lezioni", sono stati privilegiati il colloquio e la discussione, la lettura di articoli di giornali o testi non scolastici, la lettura e l'analisi degli argomenti con dibattito, in modo da favorire lo spirito critico degli alunni.

Attraverso esercitazioni guidate, lavori di gruppo e di ricerca su specifici argomenti, sono stati posti in relazione i contesti, le opere, i generi e le intenzioni di poetica dell'autore; questa procedura ha favorito il coinvolgimento anche di quei ragazzi più restii al colloquio per insicurezza o per scarso interesse.

Ho cercato di attualizzare gli argomenti strettamente programmatici collegandoli, quando possibile, con altre discipline quali la psicologia e la filosofia (es. interpretazioni della sofferenza umana tra Pascoli, Manzoni, Leopardi, S.FREUD, F. NIETZSCHE), allo scopo di suscitare la curiosità intellettuale e l'amore per il sapere.

2 – MATERIALI DIDATTICI

- Libri di testo
- Questionari, dispense, schemi, mappe concettuali
- Test
- Esercizi vari
- Domande flash
- Dizionario e quotidiani

IL TESTO IN ADOZIONE è: Puccio Francesco "Nuovi Itinerari di didattica modulare – Dal Decadentismo ai nostri giorni", Vol. 2° Ed. Conte F.Ili

3 – TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Modalità di accertamento del graduale raggiungimento degli obiettivi : verifica in itinere finalizzata al controllo dell'efficacia dell'offerta didattica, dell'impegno dello studente e dei risultati raggiunti

Verifica scritta (almeno 3 per quadrimestre):

- il riassunto secondo parametri di spazi e di tempo;
- test di comprensione e conoscenza con risposte aperte e chiuse;
- il commento a un testo dato, secondo istruzioni, sullo spazio da occupare e sul linguaggio appropriato;
- il componimento che sviluppi argomentazioni coerente e completezza.

Verifica orale (almeno 2 per quadrimestre):

- il commento orale a un testo dato, secondo istruzioni, sul tempo da impiegare e sul linguaggio appropriato;
- l'esposizione argomentata, con caratteri di coerenza e consistenza, su argomenti del programma svolto;
- il colloquio, per accertare la padronanza complessiva della materia e la capacità di orientarsi in essa;
- l'interrogazione, per ottenere risposte puntuali su dati di conoscenza.

IL DOCENTE

Calomeni Miriam

MATERIA STORIA

A.s. 2013 – 14

PROF.SSA CALOMENI MIRIAM

CLASSE V B

CONOSCENZE

A fine anno gli allievi conoscono:

- le cause, lo svolgimento e le conseguenze degli eventi storici;
- le coordinate spazio-temporali degli eventi storici;
- le caratteristiche peculiari di un'epoca;
- le funzioni e il valore di documenti, musei, siti archeologici, monumenti, centri storici;

ABILITA'

A fine anno gli allievi sono in grado di:

- organizzare adeguatamente il lavoro di ricerca e di approfondimento;
- schematizzare, mediante grafici e mappe concettuali, un fatto storico;
- essere in grado di sintetizzare e contestualizzare un evento studiato

COMPETENZE

A fine anno gli allievi sanno:

- impiegare le conoscenze e le abilità acquisite per la comprensione critica del presente;
- comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali;
- utilizzare espressioni argomentative sia logiche sia critiche, tanto in forma orale quanto scritta;
- possedere un linguaggio storiografico appropriato, la capacità di individuare temi e problemi nel racconto storico ed esporli in maniera organica e consequenziale, la capacità di osservare nell'ambiente i segni di ciò che appartiene al passato e ricavarne utili informazioni per il presente.
- collegare i fatti storici ai contesti locali e globali.
- collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco

riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività, dell'ambiente;

COMPETENZE DI CITTADINANZA

- Progettare
- Risolvere problemi
- Individuare collegamenti
- Acquisire e interpretare le informazioni
- Comunicare
- Collaborare
- Agire in modo autonomo e responsabile

CONTENUTI DEL PROGRAMMA PER MODULI

Il programma viene strutturato in cinque moduli e ogni modulo in unità didattiche

MODULO A – ACCOGLIENZA E CONOSCENZA ALUNNI

sett.

Somministrazione di test d'ingresso per accertare le competenze acquisite;

Relazione personale: analisi e commento

Recupero e livellamento delle competenze logico-espressive

Informazioni sulla Scuola e sulle strutture

Illustrazioni delle linee generali del POF

Impostazioni didattico-metodologiche

Presentazione obiettivi disciplinari edel libro di testo

MODULO B -RIPETIZIONE ULTIMA PARTE A.s. precedente

MODULO 1 IL PRIMO NOVECENTO:

U.D.1 Il governo liberale e la politica di Giolitti;

U.D.2 L'Europa verso la guerra.

MODULO 2 LA PRIMA GUERRA MONDIALE E LA RIVOLUZIONE RUSSA:

U.D. 1 La prima guerra mondiale;

U.D.2 La rivoluzione russa;

U.D.3 Il disagio della civiltà.

MODULO 3 I REGIMI TOTALITARI:

U.D.1 Lo stato totalitario;

U.D.2 Il fascismo;

U.D.3 Il nazismo;

U.D.4 Lo stalinismo.

MODULO INTERDISCIPLINARE- AFRICA: Apartheid (Nelson Mandela) – IL GIORNO DELLA MEMORIA

Ore effettivamente svolte dal docente nell'intero anno scolastico (sino alla data del presente Documento 71

Ore preventivate fino all'11.06.2014 10

1 – METODOLOGIA

La metodologia è finalizzata a valorizzare il metodo scientifico e il pensiero operativo, analizzare e risolvere problemi, educare al lavoro cooperativo, orientare a gestire processi in contesti organizzati.

Per quanto riguarda la Storia, si è proceduto analizzando le tematiche, organizzate per Moduli e suddivise in Unità di apprendimento, in relazione alle varie dinamiche socio-culturali, economiche, politico-giuridiche e religiose.

Nelle "lezioni", sono stati privilegiati il colloquio e la discussione, la lettura di articoli di giornali o testi non scolastici, ricerche individuali, la lettura e l'analisi degli argomenti con dibattito, in modo da favorire lo spirito critico degli alunni.

Questa procedura ha favorito il coinvolgimento anche di quei ragazzi più restii al colloquio per insicurezza o per scarso interesse.

Ho cercato di attualizzare gli argomenti strettamente programmatici collegandoli, quando possibile, agli avvenimenti attuali (vita e morte di N. Mandela, in ricordo della Shoa)

Utilizzo di

2 – MATERIALI DIDATTICI

- Libri di testo
- Questionari, dispense, schemi, mappe concettuali
- Audiovisivi

IL TESTO IN ADOZIONE è: Cristino Nanni “FATTI E INTERPRETAZIONI” Vol. B 2 Novecento V.2 – Petrini Ed.

3 – TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Modalità di accertamento del graduale raggiungimento degli obiettivi : verifica in itinere finalizzata al controllo dell'efficacia dell'offerta didattica, dell'impegno dello studente e dei risultati raggiunti

Verifica scritta:

- il riassunto secondo parametri di spazi e di tempo;
- test di comprensione e conoscenza con risposte aperte e chiuse;
- il commento a un testo dato, secondo istruzioni, sullo spazio da occupare e sul linguaggio appropriato;
- il componimento che sviluppi argomentazioni coerenza e completezza.

Verifica orale (almeno 2 per quadrimestre):

- il commento orale a un testo dato, secondo istruzioni, sul tempo da impiegare e sul linguaggio appropriato;
- l'esposizione argomentata, con caratteri di coerenza e consistenza, su argomenti del programma svolto;
- il colloquio, per accertare la padronanza complessiva della materia e la capacità di orientarsi in essa;
- l'interrogazione, per ottenere risposte puntuali su dati di conoscenza.

IL DOCENTE
Calomeni Miriam

PREMESSA

La classe è formata da 10 alunni. Tutti si sono mostrati interessati alla Disciplina. Gli alunni stanno affrontando l'ultimo anno di corso con un bagaglio di conoscenze, competenze e abilità sufficienti e un gruppo anche con livelli buoni. Ho insistito nell'uso della lingua Inglese per stimolare e alimentare la partecipazione attiva della classe.

FINALITA' ED OBIETTIVI EDUCATIVI

La presenza della lingua inglese nel curriculum delle scuole superiori contribuisce allo sviluppo delle capacità comunicative, cognitive ed espressive dell'alunno. Inoltre mira all'interiorizzazione del concetto di relativismo culturale, al rispetto, alla tolleranza verso altri modi di percepire la realtà, di esprimere valori, di organizzare la società.

OBIETTIVI DIDATTICI

L'obiettivo primario è stato quello di portare gli alunni all'acquisizione della lingua come mezzo di comunicazione. Gli alunni hanno acquisito la capacità di formulare un giudizio personale basato su elementi tratti dal testo in uso (Beetwen Course). Lo studio dell'inglese specifico per l'indirizzo SALA E VENDITE mira al potenziamento dell'abilità di lettura e di esposizione. Gli alunni sono stati abituati a produrre un linguaggio adeguato a fare commenti e considerazioni personali sui brani trattati, hanno conosciuto le strutture più complesse della lingua inglese.

OBIETTIVI MINIMI

Per alcuni alunni, due in particolare, che hanno dei lievi deficit cognitivi sono stati adottati degli obiettivi minimi che hanno consentito agli stessi di acquisire una sufficiente capacità di lettura di vari testi da quelli letterari a quelli storici a quelli tecnici di indirizzo e gli hanno permesso di saper interpretare, in maniera sintetica e personale, i contenuti culturali. Gli alunni sono stati resi autonomi nello studio della lingua fornendo loro gli strumenti idonei.

METODI E STRATEGIE

Per sviluppare le abilità necessarie per l'analisi dei vari testi sono state assegnate agli alunni attività sempre guidate da schede presenti nel libro di testo e altre presentate da me. Per le spiegazioni mi sono avvalsa sempre della lavagna e di schemi già preparati da me, fotocopiati e distribuiti agli alunni. Questi hanno seguito la spiegazione con l'aiuto di tali schemi in modo da visualizzare i punti più importanti, le parole chiave, le date, i nomi, i titoli degli argomenti ecc. Mi sono soffermata sui concetti principali, i collegamenti con altre discipline e sono stati invitati gli alunni a formulare delle domande per avere dei

chiarimenti. Ciò ha aiutato la classe a sviluppare anche l'abilità di prendere appunti, attività che man mano è stata resa più autonoma.

MEZZI STRUMENTI E SPAZI

Strumento necessario di studio è stato il libro di testo poiché esso contiene tutto il materiale e le attività previste. Altro mezzo utile è stata la lavagna sia per visualizzare e sintetizzare le spiegazioni dell'insegnante con schematizzazioni, sia per evidenziare parole chiave, regole grammaticali, ecc. si infine, per le verifiche. Per la maggior parte del tempo abbiamo lavorato in classe e qualche volta abbiamo utilizzato l'aula video per la proiezione di films e documentari.

CONTENUTI

Libro di testo: Beetwen Courses (CAMINADA; GIROTTO; HOGG; MEO; PERETTO)
HOEPLI

MODULO 1

THE WORLD OF SPIRITS

The importance of beer; the brewing process; Different types of beer;the pubs.
Spirits: Brandy Cognac, Schotch Whiskey, Rum, Tequila, Grappa, Liqueurs, Amari.
Emilia Romagna, The Marches. Carribean islands, Jamaica.

MODULO 2

INTERNATIONAL COOKING

Rice , Pasta: an Italian Passion?, Where does Pizza come from?, The bread Easter, The Potato, Meat Lovers, Fish Lovers.

MODULO 3

The Romantic Period: The pre romantic tendencies.

The Sublime; the childhood; The imagination; Nature.

Thomas Gray: Elegy written in a country churchyard; Comparision Gray_ Foscolo (Carme dei Sepolcri).

MODULO 4

EATING AND DRINKING HABITS

Eating and Religion;

Islam: Alcohol and Taboos; Jewish dietary Laws; Jewish Cooking; The Roots of Vegetarianism: VEDA

India

MODULO 5

The First World War;

The Second World War;

L'ultimo modulo che tratterò è basato sui disordini alimentari (Bulimia-Anoressia ecc.).

MODALITA' DI VERIFICA

Poiché i contenuti sono stati organizzati in moduli, la verifica ha rappresentato la fase finale di ognuno o di un gruppo di unità didattiche ed è stata scritta, orale o entrambe laddove opportuno.

Le verifiche sono state frequenti per monitorare l'apprendimento degli alunni. La produzione scritta è stata valutata in termini di appropriatezza e correttezza nella compilazione di prove di vario tipo (questionari, brevi composizioni, esercizi di grammatica). Le verifiche formali scritte sono state tre per quadrimestre.

IL DOCENTE

Prof.ssa Rosa Rossana Burtone.

PROF. FRANCESCO SBANO

MATERIA: ECONOMIA E GESTIONE DELLE IMPRESE RISTORATIVE

CLASSE V B

ANNO SCOLASTICO 2013-2014

L'insegnamento dell'economia e gestione delle aziende è teso a fornire una visione organica ed essenziale dell'operare d'impresa turistica e ristorativa nel suo contesto territoriale. Nel corso, infatti, sono state tracciate le linee portanti della disciplina per cogliere i collegamenti più rilevanti fra le manifestazioni dell'attività aziendale e le caratteristiche dell'intero sistema economico.

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

L'obiettivo generale che si è realizzato e' stato quello di trasmettere i contenuti di base della disciplina, ma anche quello di sviluppare conoscenze legate alla specificità dell'indirizzo.

Gli allievi hanno:

- acquisito i contenuti fondamentali della disciplina;
- sviluppato e potenziato capacità di valutazione, analisi, sintesi e senso critico;
- fatto proprio un accettabile linguaggio tecnico.

OBIETTIVI TRASVERSALI

A. Comportamentali

I principali obiettivi comportamentali raggiunti, coerentemente con la particolare utenza, possono essere così schematizzati:

- hanno interiorizzato l'importanza dello studio come strumento di elevazione culturale e spirituale personale;
- hanno rafforzato la fiducia nelle proprie capacità;
- hanno migliorato la capacità di riflessione critica e morale sugli argomenti trattati.

B. Cognitivi

I principali obiettivi comportamentali raggiunti, possono essere così schematizzati:

- hanno acquisito i contenuti fondamentali della disciplina;
- utilizzano sufficientemente linguaggi specifici della disciplina;

- hanno sviluppato e potenziato capacità di valutazione, analisi, e senso critico.

METODI DI INSEGNAMENTO

L'azione didattica si è sviluppata in modo tale da favorire l'interdisciplinarietà, e quindi la trasversalità come mezzo di percorsi macrocognitivi. L'attività didattica è stata suddivisa in moduli, che hanno ruotato sui nuclei fondamentali della disciplina.

Le ore di lezione non si sono limitate alle sole lezioni di tipo frontale a vantaggio di un ruolo più attivo di ogni partecipante in modo da valorizzare gli studenti e renderli soggetti attivi nel processo di apprendimento.

STRUMENTI DI LAVORO

Il testo scolastico (IMPRESE RISTORATIVE: ECONOMIA E GESTIONE – Grazia Batarra e Monica Mainardi – TRAMONTANA) è stato un riferimento di base,. Allo stesso sono stati aggiunti di volta in volta, informazioni provenienti dal mondo economico e dall'attività professionale del docente.

VERIFICA E VALUTAZIONE

Per misurare l'apprendimento della disciplina sono stati utilizzati i seguenti strumenti di verifica:

- esercitazioni di gruppo;
- problem solving;
- questionari;
- discussioni;

Le verifiche individuali sono state supportate inoltre da momenti di autovalutazione e misurazione di crescita culturale.

Ai fini della valutazione sommativi sono state utilizzate:

- verifiche scritte;
- verifiche orali giornaliere individuali, anche se non impostate con in modo tradizionale;
- i lavori svolti durante tutto l'anno scolastico.

Numero di verifiche sommative previste per quadrimestre

Le verifiche scritte effettuate sono state tre per ogni quadrimestre;

PROGRAMMA SVOLTO

MODULO 1: LE SCRITTURE CONTABILI – IL BILANCIO D’ESERCIZIO – LE IMPOSTE

U.D. 1 – La gestione e le rilevazioni contabili

- La classificazione delle scritture
- Le scritture elementari;
- Le scritture obbligatorie
- Le scritture elementari delle imprese di ristorazione e alberghiere;

U.D. 2 – Il conto , i metodi e le procedure contabili

- Le caratteristiche del conto;
- Il piano dei conti;
- I metodi di registrazione;
- Le contabilità sezionali;
- I legami tra la contabilità generale e le contabilità sezionali

U.D. 3 – Il bilancio d’esercizio

- Principi di redazione del bilancio
- Stato Patrimoniale e conto economico;
- La riclassificazione del bilancio;
- L’analisi per indici

U.D. 4 – Le imposte

- Reddito complessivo e reddito imponibile;
- Oneri deducibili e detraibili;
- Il reddito d’impresa e le imposte dirette

DICEMBRE – GENNAIO

MODULO 2: LE FONTI DI FINANZIAMENTO

U.D. 1 Le fonti di finanziamento

- Fonti di finanziamento interne;
- Fonti di finanziamento esterne;
- I prestiti obbligazionari
- Il credito ordinario;
- Il factoring

U.D. 2 – Il leasing

- Le caratteristiche del leasing;
- Il leasing operativo;
- Il leasing finanziario;
- Il leasing immobiliare

U.D. 3 - L'analisi finanziaria

- Analisi di struttura;
- Analisi patrimoniale;
- Analisi di liquidità
- Analisi di redditività
-

MODULO 3 ATTIVITA' COMMERCIALE E MARKETING MANAGEMENT

U.D. 1 – Marketing e comunicazione nelle imprese turistiche

- Il marketing;
- La segmentazione del mercato;
- Il marketing mix;
- Il prodotto turistico ;
- I canali di distribuzione;
- La pubblicità
- Le nuove forme di marketing.

U.D. 2 – Il ciclo di vita del prodotto

- Posizionamento nel mercato;
- Ciclo di vita del prodotto ristorazione;
- Strategie di marketing nella fase dell'introduzione;
- Strategie di marketing nella fase dello sviluppo;
- Strategie di marketing nella fase della maturità;
- Strategie di marketing nella fase del declino;

U.D. 3 – Marketing e prezzo

- La strategia dei prezzi;
- Gli obiettivi della strategia dei prezzi;
- I metodi di determinazione dei prezzi

U.D. 4 – Il piano di marketing

- Analisi della domanda
- Analisi della concorrenza
- Definizione degli obiettivi
- Le statistiche come fonti
- Le ricerche di mercato

MODULO 4 – LA PROGRAMMAZIONE E IL BUDGET

U.D. 1 – La programmazione

- Obiettivi strategie e strumenti
- La programmazione a lungo medio e breve periodo
- Le fasi della programmazione

U.D. 2 – Lo studio di fattibilità

- Le fasi;
- L'analisi territoriale;
- L'analisi di mercato;
- L'analisi tecnico-organizzativa;
- L'analisi economica

U.D. 3 – Il budget come strumento di gestione

- Il budget;
- Il procedimento budgetario;
- Il controllo budgetario

U.D. 4 – Il budget nelle imprese di ristorazione e ricettive

- Il budget economico nelle imprese di ristorazione;
- Il budget del personale;
- Il budget dei costi generali;
- Il budget economico negli alberghi
- Il budget delle presenze
- Il budget del settore ristorazione

IL DOCENTE

Prof. Francesco Sbanò

MATERIA: ALIMENTI E ALIMENTAZIONE

CLASSE V SEZIONE B

ANNO SCOLASTICO 2013-2014

PROF. BASILE LUIGI

Disciplina ALIMENTI E ALIMENTAZIONE

Docente BASILE LUIGI

Destinatari 5° CLASSE SEZIONE B – ORE SETTIMANALI N. 3

Libro di testo SICUREZZA ALIMENTARE E DIETETICA- A. MACHADO- POSEIDONIA-
MOD.1-4

Ore di lezione effettuate Alla data del 15 Maggio risultano effettuate n. 68 ore di lezioni.

Obiettivi realizzati Gli alunni, in genere, hanno raggiunto gli obiettivi minimi programmati; hanno acquisito una conoscenza affidabile, quasi sicura dei contenuti e riescono ad usare in maniera accettabile la terminologia specifica. Alcuni discenti, grazie ad un maggiore impegno e a migliori conoscenze e competenze di base, raggiungono una preparazione e un profitto discreto e anche buono.

Gli alunni mostrano di saper comunicare e interagire tra loro, di essere tolleranti e rispettosi l'uno dell'altro e di aver raggiunto un maggior senso di responsabilità.

Metodi di insegnamento

L'insegnamento della disciplina è stato svolto per moduli, suddivisi in unità didattiche. Gli argomenti sono stati presentati in maniera semplice, tenendo conto anche delle conoscenze pregresse degli allievi e dei diversi ritmi di apprendimento. Nella trattazione degli argomenti non è mai stata trascurata l'importanza della terminologia specifica della disciplina. Gli argomenti sono stati trattati con lezioni sia frontali che partecipate, con dibattito, discussione, colloquio, domande-stimolo, integrate con letture e commenti di altri testi al fine di favorire le capacità critiche degli alunni.

Mezzi e strumenti di lavoro

Libro di testo, riviste scientifiche, mappe concettuali, schemi riassuntivi, appunti personali e altri testi.

Spazi Aula didattica

Strumenti di verifica

Le verifiche delle conoscenze, competenze e delle capacità è stata costante e puntuale. Essa è avvenuta attraverso la forma tradizionale, preferita dagli stessi discenti, ma anche con domande dal posto e discussione partecipata. Sono state effettuate 6 prove scritte. Le prove scritte sono state di diversa tipologia: prove aperte, semistrutturate e strutturate, trattazione sintetica di argomento scelte in base agli obiettivi prefissati per la valutazione. Le verifiche sono state effettuate al termine di ogni itinerario didattico.

CONTENUTI SVOLTI

MODULO 1: I RISCHI E LA SICUREZZA ALIMENTARE

U.D. 1

Fattori tossici e contaminazione alimentare

U.D. 2

Contaminazione biologica degli alimenti

U.D. 3

Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici

U.D. 4

I nuovi alimenti e gli OGM

MODULO 2: LA PREVENZIONE E IL CONTROLLO PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

U.D.1

La qualità degli alimenti

U.D. 2

Conservazione degli alimenti

MODULO 3: LA DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE

U.D.1

La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche

Dopo il 15 maggio fino al termine delle attività didattiche si prevede di svolgere il seguente modulo:

MODULO 4 : LE DIETE IN CONDIZIONI PATOLOGICHE

U.D.1

La dieta nelle malattie dell'apparato digerente

U.D.2

La dieta nelle malattie del metabolismo

U.D.3

La dieta mediterranea

U.D.4

Alimentazione e cancerogenesi. Disturbi del comportamento alimentare.

ROSSANO, 12- 05-2014

IL DOCENTE
BASILE LUIGI

SCHEDA DISCIPLINARE: LEGISLAZIONE

Classe: V Sez. B

Prof. Amelia Ferrari

Libro di testo adottato

Autore: Simone Crocetti - Alessandra Papa

Titolo: "Diritto per le aziende della ristorazione"

Casa Editrice: Tramontana

Numero di ore settimanali : 2

Ore di lezione effettuate: 38

Ore di lezione da svolgere: 8

OBIETTIVI RAGGIUNTI (in termini di conoscenze, abilità e competenze)

L'insegnamento svolto nella classe ha avuto inizio il 16 settembre 2013.

All'interno della classe, gli studenti hanno evidenziato un diverso grado di interesse verso la materia. Alcuni di essi hanno raggiunto un discreto livello di apprendimento con risultati soddisfacenti, mostrandosi interessati al lavoro proposto mentre un esiguo numero di discenti, durante la prima parte dell'anno scolastico, ha manifestato un interesse discontinuo e profuso un impegno inadeguato nello studio.

Gli argomenti sono stati sempre affrontati facendo riferimento agli aspetti pratici della disciplina, evidenziandone i collegamenti ed i confronti con la vita quotidiana.

Gli obiettivi tematici sono stati sviluppati attraverso fasi di presentazione, riflessione, reimpiego, verifica e, ove necessario, recupero in itinere.

In riferimento alla acquisizione dei contenuti disciplinari proposti, gli studenti che si sono distinti hanno dimostrato di essere in grado di:

- cogliere il significato, il contenuto e gli elementi che costituiscono il rapporto obbligatorio;
- analizzare, collegare ed interpretare i principi e le norme relative al contratto in generale;
- comprendere i contenuti e le differenze tra i diversi tipi di contratto;

. conoscere le fonti del diritto del lavoro.

CRITERI DI SUFFICIENZA (in termini di conoscenze, abilità e competenze)

Gli obiettivi in termini di sufficienza in merito alle competenze prevedono la capacità di saper organizzare un discorso in maniera coerente, in forma corretta e con l'utilizzo di un linguaggio giuridico quanto più appropriato.

Questo obiettivo è stato osservato con la guida costante dell'insegnante nell'esposizione orale dei contenuti al fine di acquisire maggiore padronanza del linguaggio giuridico. L'attività didattica è stata orientata anche allo sviluppo nello studente delle capacità critiche personali.

Gli allievi hanno dimostrato di saper comprendere gli elementi essenziali della disciplina esponendo i contenuti secondo semplici strutture, ma utilizzando una corretta terminologia.

STRUMENTI, METODI E STRATEGIE DIDATTICHE E DI RECUPERO

Si è privilegiata una lezione dinamica, di tipo frontale e di facile acquisizione, alternando i momenti puramente didattici ed informativi a quelli di dibattito aperto volti a favorire il ragionamento ed il confronto di posizioni, teso all'affermazione delle capacità autonome di elaborazione e sintesi.

Questo approccio ha avuto senz'altro il merito di favorire ed ampliare gli orizzonti socio-culturali degli allievi e di favorire una loro formazione armonica, responsabile ed attinente alla realtà quotidiana.

L'attività didattica è stata organizzata in unità di lavoro di lunghezza non eccessiva.

VERIFICHE

Le verifiche sono state effettuate sulla base delle seguenti indicazioni:

- controllo durante i processi di apprendimento;
- conversazioni spontanee e guidate;
- verifiche orali sugli argomenti didattici proposti;
- esercitazioni collettive.

CONTENUTI

Le obbligazioni e i contratti

- Origini storiche delle obbligazioni
- il rapporto obbligatorio
- le fonti del rapporto obbligatorio
- la classificazione delle obbligazioni
- i modi di estinzione del rapporto obbligatorio
- il contratto in generale
- gli elementi del contratto

Diritto del lavoro

- il lavoro nella Costituzione
- il rapporto di lavoro e la legge 300/1970 (cenni)
- il lavoro subordinato ed il lavoro autonomo

I contratti nell'impresa ristorativa

- i contratti di rilevanza professionale:
 - somministrazione
 - locazione
 - deposito
 - albergo (deposito in albergo e deposito al ristorante)
 - il contratto di affiliazione commerciale (franchising)
- i contratti atipici:
 - il leasing: funzione e forme principali
 - il catering
 - il contratto di albergo
 - il banqueting

Argomenti da svolgere nel rimanente periodo:

il contratto di affiliazione commerciale (franchising)

il leasing

il contratto di albergo

il banqueting

Il docente
FERRARI AMELIA

Programma svolto
Classe V B
Anno scolastico 2013/2014
LOGSR

Modulo 1 L' approvvigionamento.

U.D. 1 Le tecniche di approvvigionamento:

- a) Accertamento del fabbisogno: le scorte;
- b) scelta dei fornitori;
- c) l' organizzazione del magazzino;

U.D. 2 I prodotti alimentari.

- a) gli alimenti;
- b) la qualità degli alimenti;
- c) La conservazione degli alimenti;
- d) I preparati per la ristorazione;

Modulo 2 catering e banqueting.

U.D. Il catering

- a) definizione di catering;
- b) il rifornimento alla ristorazione commerciale;
- c) Il rifornimento alla ristorazione collettiva;
- d) Il rifornimento alla ristorazione viaggiante;

U.D. Il banqueting

- a) Il servizio banqueting
- b) L' organizzazione del servizio banqueting;
- c) La pianificazione del servizio banqueting;

U.D. banchetti, buffet e altri servizi.

- a) Pranzi di gala, buffet e rinfreschi;
- b) I buffet;
- c) I rinfreschi;

U.D. le decorazioni

- a) decorazioni al piatto e da buffet;
- b) decorazioni con vegetali pasta di pane e pasta di sale;
- c) Decorazione di zucchero;
- d) Decorazioni con il cioccolato;
- e)

Modulo 3 le bevande

U.D. le bevande analcoliche

- a) le bibite;
- b) bevande sportive ed energetiche;
- c) succhi di frutta;
- d) acque minerali;

U.D. le bevande alcoliche

- a) le bevande alcoliche fermentate : vino birra;
- b) le bevande alcoliche distillate;
- c) le bevande alcoliche liquorose;

U. D. il vino

- a) definizione di vino;
- b) classificazione dei vini: igt, doc, docg, vqprd;
- c) Tipologie di vino vino frizzante; vino novello vino passito; vino liquoroso;
- d) La cantina;

U.D. l' abbinamento vino- piatto

- a) l' interpretazione dei sapori
- b) degustazione del vino: esame visivo, olfattivo, gustativo;
- c) degustazione del cibo: unto, succulento, acido, salato, dolce, spezzato.
- d) L' abbinamento cibo vino.

Modulo 4 Programmazione e coordinamento nell' attività ristorativa;

U.D. la programmazione;

- a) la programmazione dell' attività ristorativa;
- b) la programmazione e il raggiungimento degli obiettivi;
- c) Tipologie di menu;

U.D. coordinamento tra produzione distribuzione e servizio

- a) Il coordinamento della macchina ristorativa;
- b) il personale di contatto;
- c) il servizio;

IL DOCENTE
RAVATTI MARINO

MATEMATICA

Ore settimanali 3

OBIETTIVI SPECIFICI

Conoscere le nozioni e i procedimenti studiati nell'arco del quinquennio;

Padroneggiare l'organizzazione complessiva della disciplina soprattutto sotto l'aspetto concettuale; sapere affrontare a livello critico problemi empirici o di natura tecnica, scegliendo in modo flessibile e personale le strategie di approccio; sapere adoperare consapevolmente le procedure di calcolo studiate.

OBIETTIVI DIDATTICI REALIZZATI

Si può asserire che la classe ha dimostrato conoscenze, competenze e capacità diversificate. Vi è un gruppo che possiede discrete capacità logico deduttive e ha i requisiti necessari per affrontare e saper risolvere esercizi di media complessità. Il resto della scolaresca ha acquisito in modo parziale la capacità di utilizzare con consapevolezza le tecniche e le procedure di calcolo studiate.

La causa è da attribuire alla frequenza e all'impegno non sempre assidui.

CONTENUTI

Mod. 1: FUNZIONI REALI DI UNA VARIABILE REALE

Intervalli – Intorni – Concetto Di Funzione Reale Di Una Variabile Reale – RICERCA DEL DOMINIO

Mod. 2: LIMITI DI UNA FUNZIONE

Approccio intuitivo al concetto di limite – Definizione di limite finito di una funzione per x che tende ad un valore finito – Definizione di limite finito di una funzione per x che tende all'infinito – Definizione di limite infinito per x che tende ad un valore finito – Definizione di limite infinito per x che tende all'infinito – Teorema dell'unicità del limite – Operazioni sui limiti – Forme indeterminate o di indecisione.

Mod. 3: FUNZIONI CONTINUE

Definizione di funzione continua – Continuità delle funzioni in un intervallo – Cenni sulla discontinuità delle funzioni – Asintoti verticali, orizzontali – Grafico probabile di una funzione.

Mod. 4: TEORIA DELLE DERIVATE

Definizione di derivata Significato geometrico della derivata – Derivate fondamentali e regole di derivazione– Derivata di una costante –Derivata di una variabile x Continuità delle funzioni derivabili – Derivate di ordine superiore – Equazione della tangente ad una curva – Teorema di De L'Hopital – Forme indeterminate.

Mod.5: STUDIO DEL GRAFICO DI UNA FUNZIONE

Funzioni crescenti e decrescenti – Definizioni di massimo e minimo relativo – Definizione di punto di flesso – Ricerca dei massimi e minimi assoluti – Ricerca dei punti di flesso – Studio del grafico di una funzione riferito solo a funzioni razionali intere e fratte.

Tutti gli argomenti trattati sono stati corredati da una notevole mole di esempi ed esercizi.

METODOLOGIA D'INSEGNAMENTO

I metodi d'insegnamento utilizzati sono stati talvolta la classica lezione frontale con esercizi svolti dagli allievi alla lavagna, altre volte è stato necessario stimolare l'interesse attraverso la discussione di un problema, cercando di trovare insieme la soluzione. Sono state effettuate delle prove strutturate.

STRUMENTI DI LAVORO

Sono stati utilizzati, oltre al libro di testo, schemi ed appunti personali.

VERIFICA E VALUTAZIONE

Sono state effettuate verifiche orali e scritte, inoltre prove semistrutturate e prove strutturate con particolare riferimento alla tipologia B e C previste dalla normativa. La valutazione finale ha tenuto conto dei livelli di partenza dei singoli candidati, delle conoscenze, dell'impegno quotidiano, dell'interesse e della partecipazione al dialogo didattico.

IL DOCENTE
MARINO ROSARIA

CONSUNTIVO DELLA CLASSE

Classe V[^] Sez. B

Materia FRANCESE

Prof. GIUSEPPE VITALE

Materia:...FRANCESE

Monte ore previsto dal POF (3 ore settimanali) (si effettui il calcolo facendo riferimento a 33 settimane) 99_

Testi in uso: Isabelle Médeuf, **Planète Restaurant**, Manuel de langue pour la formation oenogastronomique. Hoepli Editore Milano, Maria Alessandra Crescitelli Pascale M.C.Y. De Maio, **Métiers et Saveurs**. Clitt - Roma.

Finalità educative e obiettivi raggiunti in termini di:

CAPACITA'

Saper produrre brevi testi semplici e lineari o documenti riguardanti le conoscenze le competenze. Elaborazione di argomenti di carattere e generale in modo semplice e comprensibile, espressi con errori di fonetica e di intonazione il più delle volte non adeguati al contesto e alla situazione della classe. Letture sufficientemente espressive e dialogate. Produzione di testi scritti di tipo funzionale senza espressione di carattere personale. Elaborazione di testi di vita quotidiana adeguate al livello di preparazione della classe._

CONOSCENZE (sapere)

I simboli fonetici, la differenza fra lingua formale e informale. Le funzioni linguistiche comprese nei moduli studiati. Ampliamento della terminologia di base della lingua reale legata agli atti linguistici della vita quotidiana. Le strutture grammaticali dei suddetti moduli. Le conoscenze acquisite possono definirsi soddisfacenti per alcune, discrete e/o sufficienti per altre, mentre solo per poche allieve sono decisamente scarse

COMPETENZE (saper fare)

Leggere un testo di I° livello senza errori frequenti; Comprendere i contenuti di un semplice brano o di un dialogo letto o ascoltato. Individuare il senso globale di un dialogo o di testo di livello elementare. Costruire dialoghi non impegnativi e conversare su argomenti trattati di livello di base.

PROFITTO MEDIO CONSEGUITO DALLA CLASSE

Il grado di profitto e di istruzione di ciascuno allievo della classe è stato, naturalmente, subordinato alle loro singole capacità logiche, espressive e analitiche. Il profitto raggiunto dalla classe è frutto di un percorso didattico e educativo particolarmente laborioso. La situazione della classe sin dall'inizio dell'anno scolastico è stata la seguente: classe abbastanza omogenea, composta da allievi provenienti dalla stessa classe quarta dell'istituto, si presentava molto eterogenea dal punto di vista dei contenuti, delle competenze e della preparazione linguistica. Nel corso del 1° quadrimestre ho dovuto lavorare non poco per amalgamarli e meglio abituarli ad una nuova metodologia. Nel corso del 2° quadrimestre la situazione è migliorata; così oggi la classe risulta essere formata da un gruppo di alunni che hanno ottenuto un profitto decisamente soddisfacente, essi infatti sono in grado di non fare molti errori nell'esecuzione di compiti non molto complessi, hanno delle buone conoscenze, sanno bene applicare le regole grammaticali, esporre i contenuti e le procedure acquisite in maniera lineare ed hanno acquistato una certa autonomia nella sintesi delle situazioni quotidiane in maniera disinvolta, posseggono delle competenze linguistiche e lessicali buone. Un secondo gruppo, composto da alunni un po' meno affiatati del primo, mostrano di possedere un livello quasi accettabile di conoscenze, dei contenuti e della lingua. Un terzo gruppo di ragazzi, pochi a dire il vero, non possiede che in minima parte quel grado di conoscenze e di competenze e di preparazione che consentirebbe loro di accedere all'esame di stato.

In definitiva i ragazzi nell'insieme possiedono una conoscenza delle strutture linguistiche e morfosintattiche più che accettabili e ciò ha consentito loro di ottenere anche dei risultati discreti per alcuni, accettabile e/o mediocri per altri.

SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E COORDINAMENTO INTERDISCIPLINARE

Il programma è stato quasi interamente svolto attraverso un costante lavoro modulare, in relazione agli altri programmi di altre materie dell'area umanistica, basato su letture, conversazioni, esercitazioni elementari e di secondo livello, finalizzate all'applicazione delle regole grammaticali e delle funzioni comunicative della lingua che sono state in parte recepite attraverso numerosi esercizi in classe e a casa, il tutto collegato al loro livello di apprendimento. Non sono mancati gli innumerevoli dialoghi, commenti, esercizi di completamento, di vero/falso, prove strutturate prove oggettive, verifiche scritte e scritte per orale ed altro, che hanno consentito ad alcune allievi di completare le loro conoscenze, di rafforzare le loro competenze linguistiche e le loro capacità espressive, ottenendo dei risultati soddisfacenti per alcuni, per altri accettabili o scarsi. In ultimo il ricorso a costrutti linguistici moderni, l'uso della lingua parlata negli atti comunicativi e l'uso della lavagna, si sono dimostrati un buon mezzo per l'assimilazione dei modelli e dei contenuti morfosintattici e fonetici. C'è da dire che per alcuni alunni, nonostante l'impegno e gli sforzi effettuati nel tentativo di recuperarle, con il ricorso al recupero in itinere e/o approfondimenti di determinati argomenti, non sono riusciti a far loro assimilare tutto il programma.

METODI E TECNICHE DI INSEGNAMENTO UTILIZZATI

Il metodo che è stato adottato nel corso dell'anno scolastico è fondato sull'approccio funzionale-comunicativo, cognitivo e induttivo guidato, con cui si è cercato di privilegiare un apprendimento graduale della lingua e del lessico specifico e degli argomenti previsti dai programmi ministeriali in modo da consentire a tutte i discenti di essere in grado di decodificare un messaggio orale e scritto, formulare domande e redigere risposte, esporre gli argomenti in maniera lineare e con le dovute conoscenze lessicali, con apporti personali riguardanti gli argomenti studiati. Il tutto è avvenuto con letture o ascolto e comprensione di brani e dialoghi. Esecuzione di questionari ed esercizi di varie tipologie.

STRUMENTI DI LAVORO: LIBRI DI TESTO E LORO USO

Il libro di testo ha costituito il costante punto di riferimento nello studio della disciplina e, contestualmente, un valido strumento per ampliare, arricchire e diversificare le attività.

ULTERIORE MATERIALE UTILIZZATO

Dizionari, documenti autentici, fotocopie, laboratorio linguistico e multimediale (internet).

STRUMENTI DI VERIFICA E METODI DI VALUTAZIONE ATTUATI

VERIFICA E VALUTAZIONE FORMATIVA

Questionari, esercizi di vario tipo proposti dal libro di testo. Letture e comprensione orale. Ascolto e comprensione. Il continuo controllo ha offerto delle informazioni utili per verificare il conseguimento dei livelli standard prefissati ed ha consentito di individuare forme di recupero.

VERIFICA E VALUTAZIONE SOMMATIVA

Colloqui. Interrogazioni. Conversazioni in lingua. Elaborati svolti in classe. Esercitazione ed esecuzione di traduzioni con immediata correzione e conseguente valutazione. Hanno concorso a tale valutazione il conseguimento parziale degli obiettivi educativi e didattici formulati in sede di programmazione annuale.

CONTENUTI : scansione modulare.

MODULO 1. TITOLO: À la découverte des saveurs. La Bretagne. Les crêpes bretonnes. La galette de blé noir. Grands restaurant et produits typiques. Qui n'a jamais goûté une belle quiche ? Lorraine. Grands restaurant et produits typiques. L'Alsace. Grands restaurant et produits typiques À la découverte des saveurs : La Bourgogne. Descendons vers La Bourgogne pour parler d'escargots.

MODULO 2. TITOLO: Le vin cet inconnu

L'histoire de la Vigne. Le cycle végétatif de la vigne. La classification de vins. Savoir lire une étiquette

Le « saumelier ». Pourquoi le Champagne coute plus cher que le vin ? C'est notre cerveau qui commende. La Bourgogne . Grands restaurant et produits typiques

À la découverte de la gastronomie montagnarde. Cervelle des Canuts, les Pets de nonne.

MODULO 3 TITOLO: . L'eau: sa carte et son service

La vague des eaux. Quelques eaux de table. Les eaux minérales gazeuses.

Le Champagne : des bulles de rêve. Les pronoms relatifs. La forme passive. Le passé composé et l'accord du participe Passé. Le comparatif. Le Sud-est (PACA, Rhône-Alpes).

Grands restaurant et produits typiques. À la découverte du foie gras et la gastronomie des Pays des Landes.

MOULO 4 TITOLO: . Le bar .

Les cocktails, alcoolisés et sansa alcool. Les boissons chaudes : thé, café et chocolat. Les apéritifs et les liqueurs. Le Sud-ouest (Aquitaine, Limousin, Midi-Pyrénées). Grands restaurant et produits typiques

Chez Ladurée pur goûter ses fameux macarons.

MODULO 5 TITOLO: Parcours culturels

Le Symbolisme. Baudelaire : l'homme et son temps. Lecture et analyse des poèmes, L'albatros et Spleen. Paris- Île-de-France. Grands restaurant et produits typiques. Les macarons et... Le Champagne.

Le Dom Pérignon. Grands restaurant et produits typiques.

CONSUNTIVO

EDUCAZIONE FISICA

Prof. LEO CATALDO LUIGI

Ore settimanali 2

Ore effettuate di lezione 48

Ore previste da effettuare 7

OBIETTIVI SPECIFICI :

1. Conoscenza dei contenuti tecnico – tattici di almeno uno degli sports programmati e sua pratica
2. Conoscenza delle norme di comportamento al fine della prevenzione degli infortuni e della tutela della salute
3. Miglioramento delle capacità condizionali di resistenza, forza, velocità e articolarietà
4. Affinamento delle capacità di coordinare azioni efficaci in situazioni complesse negli sports situazionali
5. Capacità di svolgere, nell'ambito delle attività motorie, esperienze formative di gruppo e partecipazione sociale, tali da esprimere comportamenti improntati alla lealtà e al rispetto dell'avversario

❖ **CONTENUTI**

Potenziamento fisiologico. Rielaborazione ed integrazione degli schemi motori di base. Conoscenza e pratica dell'attività sportiva. Consolidamento del carattere, sviluppo della socialità e del senso civico. Tutela della salute e prevenzione degli infortuni.

Per una descrizione più dettagliata degli argomenti trattati in ciascuna disciplina e per i contenuti pluridisciplinari, si rimanda ai programmi specifici indicati nelle relazioni dei singoli docenti.

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI
ANNO SCOLASTICO 2013/2014 CLASSE V IPA SEZ. B Rist

MATERIA: Religione DOCENTE Prof. Teresa Quartieri

Libri di testo adottati: Tutti i colori della vita- Autore Luigi Solinas Ed. SEI

Ore effettuate:30

CONOSCENZE:

Riconoscono i valori della persona e quelli naturali della creazione, conoscono alcuni temi inerenti la Bioetica

Obiettivi realizzati (in termini di conoscenze, competenze, capacità)

Gli alunni conoscono lo sviluppo della storia della salvezza, conoscono i fondamenti della morale cattolica ed i valori dai quali scaturiscono le scelte ed i comportamenti, i valori della pace e della convivenza, il principio nell'utilizzare un testo sacro come la Bibbia e il Vangelo, sanno collocare nel tempo e nello spazio i fatti religiosi più importanti e li collegano allo sviluppo complessivo della storia anche nazionale e locale, sanno individuare i principi fondamentali della dottrina sociale Cristiana, sanno cogliere il valore della pace per la convivenza umana.

Contenuti (programma svolto con le previsioni dell'ultimo mese)

- Test: l'adolescenza, le scelte e i valori
- Religioni e valori
- La persona umana
- Enciclica "Donum vitae"
- La dignità della persona umana
- L'uomo immagine di Dio
- La libertà
- La responsabilità
- Il concetto cristiano di libertà
- Visione film
- Libertà e coscienza. Virtù teologali e cardinali
- Lettura e commento Enciclica Veritatis Splendor
- Lettura: l'uomo che voleva incontrare Dio
- La formazione della coscienza
- La solidarietà condividere per il bene comune

-Il volontariato

-La posizione della Chiesa di fronte ai problemi sociali, Encicliche:

Rerum Novarum e Populorum Progressio

-Il razzismo

-La pace: beati i miti

-I vari volti dell'amore

-L'amore come amicizia, come carità, come eros.

Metodi di insegnamento:

La lezione condizionata ad una sola ora settimanale, ha dovuto supportarsi con un metodo partecipato in cui le attività proposte e la loro valutazione periodica sono state svolte comunitariamente.

Mezzi e strumenti di lavoro:

L'uso di strumenti audio e video ha favorito la fruizione di alcune tematiche fondamentali, mentre le altre sono state sostenute con l'uso di documenti Sacri (Vangelo e Bibbia) e documenti del Magistero fornite dall'insegnante. Il dialogo mirato, con espressione verbale corretta e mirato anche alla verifica dei contenuti acquisiti, ha favorito una maggior maturazione negli alunni che hanno imparato ad esprimere se stessi.

Spazi: Aula informatica

Tempi (impiegati per la trattazione di argomenti di particolare importanza)

Strumenti di verifica e criteri di valutazione

Colloqui, discussioni collettive, riflessioni personali scritte.

L'interesse e la partecipazione nonostante sono stati indicatori necessari nella valutazione fatta nel colloquio giornaliero tenendo conto delle difficoltà e delle esigenze degli alunni.

Alla fine dei Trimestri è stato proposto agli alunni un questionario a domande aperte sugli argomenti proposti per auto valutarsi e valutare il percorso di studio personale.

IL DOCENTE
QUARTIERI TERESA

◆ METODOLOGIA

La programmazione delle discipline è stata formulata prevalentemente per moduli. 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: il rigore e la precisione nell'applicazione di strumenti e nell'esecuzione di compiti, la necessità di comprendere punti di vista diversi assumendo atteggiamenti flessibili data la complessità di alcuni fenomeni e situazioni.

Per addestrare gli allievi alle competenze richieste dal nuovo Esame di Stato si è cercato di abituarli ad esposizioni chiare cogliendo gli aspetti interdisciplinari delle varie materie.

Nella metodologia seguita per la formulazione della terza prova è stata scelta la tipologia mista B-C, in quanto più congeniale alle competenze dei nostri alunni. Le simulazioni effettuate nel corso del 2° Quadrimestre hanno coinvolto le seguenti discipline: **Storia, Inglese, Logar, Legislazione e Matematica.**

Nel rispetto del principio dell'individualizzazione dell'insegnamento, stabilito all'inizio dell'anno scolastico con decisione collegiale, sono stati variamente usati:

- la lezione frontale per un inquadramento iniziale dell'argomento;
- la lezione dialogata e il dibattito per valorizzare le interpretazioni personali, educare ad un protagonismo misurato e democratico, al valore della dialettica come verifica ed arricchimento;
- spiegazioni approfondite e collegate al reale per rafforzare la capacità di interpretazione della realtà;
- le ricerche per stimolare all'approfondimento;
- controlli mirati e verifiche periodiche sia scritte che orali per accertare il livello di acquisizione di conoscenze e le competenze e le capacità di collegamento;
- controllo dei lavori assegnati a casa , contatti costanti con le famiglie.

◆ **Mezzi e strumenti**

Per quanto concerne i mezzi e gli strumenti di lavoro sono stati utilizzati:

- testi;
- riviste;
- laboratori;
- audiovisivi;
- rapporti con l'extra scuola (mondo produttivo);

Tutti questi mezzi sono stati utilizzati per promuovere lo spirito di ricerca e stimolare all'approfondimento.

◆ **Tempi e Attività di recupero /sostegno e approfondimento**

La distribuzione del tempo scuola è stata effettuata conformemente a quanto previsto dalle norme ministeriali.

Le attività di recupero/sostegno sono state effettuate sia ricorrendo a corsi di recupero, sia utilizzando le ore curriculari, mentre le attività di approfondimento hanno coinvolto gli alunni in momenti e in iniziative laboratoriali, di ricerca, di discussione su temi e argomenti scolastici e di attualità.

❖ VERIFICA E VALUTAZIONE

◆ Strumenti per la verifica utilizzati dal Consiglio di Classe

Le verifiche scritte e orali effettuate hanno consentito l'accertamento dei livelli raggiunti, dello stato di avanzamento del processo culturale e formativo, del raggiungimento degli obiettivi prefissati, la eventuale correzione dell'azione didattica e la pianificazione di pause mirate al recupero, consolidamento e approfondimento.

I docenti delle singole discipline hanno somministrato test, questionari, prove strutturate e semistrutturate, quesiti a trattazione sintetica, tutte finalizzate a monitorare costantemente l'azione formativa.

Sono state effettuate in classe anche prove pluridisciplinari con tipologia e tempi di attuazione diversificati.

Simulazione Prova pluridisciplinari effettuate :

tipologia di verifica : Mista B + C

tempo assegnato : 90 minuti

materie coinvolte : tipologia di verifica: quesiti a risposta multipla e a risposta singola

tempo assegnato : 3 ore

materie coinvolte : Storia – Inglese – LOGAR – Matematica – Legislazione.

Prove di simulazione di colloquio effettuate:

E' stata prevista una simulazione di colloquio nella prima settimana di giugno

I docenti del Consiglio di Classe hanno concordato sulla necessità che le prove pluridisciplinari fossero snelle, chiare e lineari nella formulazione dei quesiti per consentire ai candidati di esprimere al meglio le loro capacità di collegare le conoscenze e le loro competenze. Di conseguenza i docenti hanno ritenuto che il tempo necessario per lo svolgimento della terza prova fosse di almeno tre ore, indispensabili per la stesura, la rilettura e il perfezionamento delle risposte.

◆ **Valutazione**

➤ **Prove scritte**

PRIMA PROVA SCRITTA

“La prima prova scritta è intesa ad accertare la padronanza della lingua italiana, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato, consentendo la libera espressione della personale creatività.”

Finalità generali comuni a tutte le tipologie

Nella produzione dell’elaborato il candidato deve dimostrare:

- Correttezza e proprietà nell’uso della lingua
- Possesso di adeguate conoscenze relative sia all’argomento scelto sia al quadro di riferimento generale in cui esso si inserisce;
- Attitudine allo sviluppo critico delle questioni proposte e alla costruzione di un discorso organico e coerente che sia anche espressione di personali convincimenti.

Traccia A: Analisi e commento, di un testo letterario e non, in prosa e in poesia.

Modalità di esecuzione	Contenuti	Obiettivi Specifici
Analisi e commento di un testo letterario e non, in prosa e in poesia	Proposta di analisi di un brano in prosa e in poesia	<ul style="list-style-type: none">• Analisi di un testo letterario dal punto di vista strutturale, linguistico e retorico• Capacità di esposizione organica e corretta• Capacità di interpretare e rielaborare in maniera critica e personale i contenuti analizzati

Griglia di valutazione

OBIETTIVI VERIFICATI	Punteggio su 15		
	Par.	Corr.	App.
Completezza Analisi : aspetti morfosintattici, stilistici, retorici	2	3	4
Chiarezza e correttezza espositiva	3	4	5
Organicità coesione e coerenza delle risposte	1-2	2-3	3
Interpretazione e contestualizzazione del testo	1-2	2-3	3

Traccia B: Sviluppo di un argomento storico-politico, socio-economico, artistico-letterario, tecnico-scientifico.

Modalità di esecuzione	Contenuti	Obiettivi Specifici
Sviluppo di un argomento Scelto dal candidato	Argomenti proposti all'interno dei seguenti ambiti di riferimento: - storico-politico - socio-economico - artistico-letterario - tecnico-scientifico	Produzione di: - saggio breve; - articolo di giornale; Lo svolgimento deve rispettare le regole linguistiche, lessicali e semantiche di ogni genere prescelto e dell'ambito di riferimento specifico.

Griglia di Valutazione: SAGGIO BREVE

OBIETTIVI VERIFICATI	Punteggio su 15		
	Par.	Corr.	App.
Capacità di avvalersi in modo esatto del materiale proposto	2	3	4
Chiarezza e correttezza espositiva	3	4	5
Capacità di argomentare con coerenza e di elaborare criticamente i documenti	1-2	2-3	3
Aderenza alla tipologia testuale	1-2	2-3	3

Griglia di valutazione: ARTICOLO DI GIORNALE

OBIETTIVI VERIFICATI	Punteggio su 15		
	Par.	Corr.	App.
Individuazione del destinatario	3	4	5
Capacità di avvalersi adeguatamente dei documenti proposti	2	3	4
Taglio originale personale	1-2	2	3
Linguaggio coerente con l'argomento e il destinatario	1-2	2	3

Traccia C : Sviluppo di un argomento di carattere storico

Modalità di esecuzione	Contenuti	Obiettivi Specifici
Sviluppo di un argomento	Argomento di carattere storico, coerente con i programmi svolti nello ultimo anno di corso, in base alle eventuali indicazioni che accompagnano la proposta di svolgimento	<ul style="list-style-type: none"> • conoscenza organica e ordinata in senso diacronico e sincronico delle vicende storiche studiate. • capacità di distinguere i “fatti” accertati dalle ” interpretazioni”. • competenza linguistica lessicale di tipo storiografico. • capacità di cogliere la complessità di un evento storico individuando l’incidenza l’interazione di diversi soggetti storici. • mettere a confronto situazioni, fenomeni storici diversi, cogliendo differenze ed analogie.

Griglia di Valutazione:

OBIETTIVI VERIFICATI	Punteggio su 15		
	Par.	Corr.	App.
Conoscenza esatta in senso diacronico e sincronico	2	3	4
Organizzazione dei fatti distinti dalla interpretazione	3	4	5
Analisi della complessità dell’evento storico nei suoi vari aspetti per arrivare ad una valutazione critica	1-2	2-3	3
Competenze linguistiche lessicali di tipo storiografico.	1	2	3

Traccia D: Trattazione di un Tema su un argomento di ordine generale

Modalità di esecuzione	Contenuti	Obiettivi Specifici
Trattazione di un Tema	Argomento di ordine generale, attinto dal corrente dibattito culturale in base alle eventuali indicazioni che accompagnano la proposta di svolgimento	<ul style="list-style-type: none"> • conoscenza adeguata della questione affrontata • costruzione di un discorso coerente • attitudine allo sviluppo critico della questione • autonomia di giudizio • competenza linguistica coerente con il tema

Griglia di Valutazione:

OBIETTIVI VERIFICATI	Punteggio su 15		
	Par.	Corr.	App.
Capacità di superare i luoghi comuni	3	4	5
Conoscere la questione e i problemi connessi	2	3	4
Costruire un discorso ordinato, coerente e coeso	1-2	2-3	3
Chiarezza e correttezza espositiva	1	2	3

In riferimento alla **seconda prova scritta**, che verifica le conoscenze ed abilità acquisite nella materia di indirizzo, (**Alimenti e Alimentazione**) si è stabilita la seguente griglia:

OBIETTIVI VERIFICATI	Punteggio su 15		
	Parziale	Corretto	Approf.
<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza delle tecniche e regole e principi, capacità di applicarli nei casi specifici 	3	5	6
<ul style="list-style-type: none"> • Comprensione globale del quesito proposto. Conseguenzialità logica, terminologia corretta 	2	3	4
<ul style="list-style-type: none"> • Correttezza ed originalità di esecuzione 	3	4	5

Per quanto riguarda la **prova pluridisciplinare**, che accerta la capacità di utilizzare ed integrare conoscenze e competenze relative alle materie dell'ultimo anno in corso, la griglia di valutazione, definita collegialmente è la seguente:

OBIETTIVI VERIFICATI
<ul style="list-style-type: none"> • Espressione ed esposizione anche in lingua
<ul style="list-style-type: none"> • Capacità di integrare le conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • Analisi e progettualità

Trattasi in ogni caso di obiettivi generali che solo in parte sono esaustivi delle concrete necessità di verifica che si sono evidenziate nelle prove.

Tutte le discipline interessate si distribuiscono il punteggio complessivo assegnando un peso per ogni descrittore. Nella somministrazione di esempi di terza prova il Consiglio di Classe ha scelto la valutazione in centesimi per disporre di una banda più ampia di valutazione nell'utilizzo dei descrittori specifici nell'ambito di ciascuna materia.

La valutazione in centesimi viene trasformata in quindicesimi operando con il correttore 0,15.

Si fornirà alla commissione apposita cartella con le prove somministrate agli studenti nel corso dell'anno scolastico.

COLLOQUIO

<i>OBIETTIVI VERIFICATI</i>	Punteggio su 30		
	Parz.	Corret	Appr.
• Padronanza della lingua italiana	4	5	6
• Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite	4	5	6
• Capacità di collegare le conoscenze nell'argomentazione	6	7	8
• Capacità di discutere e approfondire sotto vari profili i diversi argomenti	8	9	10

CONSIDERAZIONI FINALI (competenze acquisite - visite guidate e viaggi d'istruzione - attività di scuola)

Il Consiglio di Classe, all'unanimità, concorda sul pieno raggiungimento degli obiettivi prefissati da parte di tutti gli alunni anche se in tempi e modi differenti.

Gli studenti hanno partecipato alle lezioni e si sono impegnati nello studio individuale; approfondendo tematiche in relazione alle proprie attitudini e capacità.

In un clima di serenità, gli alunni sono divenuti pienamente consapevoli delle proprie effettive capacità e sono pervenuti in modo eterogeneo, all'acquisizione delle competenze metodologiche, di linguaggi e dei contenuti delle varie discipline che possono essere definiti di livello buono per pochi studenti, pienamente sufficiente per altri e pochi studenti non hanno superato del tutto qualche difficoltà nella rielaborazione personale dei contenuti di alcune discipline.

Nell'ambito dell'azione formativa sostenuta dalla scuola va menzionata la positiva partecipazione agli stages formativi presso rinomate aziende del settore ristorativo e ricettivo.

Gli studenti hanno aderito ai progetti con interesse e si sono inseriti responsabilmente nelle problematiche del settore ristorativo-ricettivo.

Inoltre gli studenti hanno partecipato, con interesse ,a tutte le attività organizzate dalla scuola:Manifestazione"Il sangue rosa"sulla problematica del femminicidio e partecipazione al concorso indetto dall'associazione ANIMED,Teatro in lingua inglese "Grease" presso il teatro T. Lovaglio, Venosa(PZ),manifestazione sui prodotti tipici locali(la mozzarella,il caciocavallo),incontro con i Padri missionari,in occasione dell'anno delle missioni e vocazioni,manifestazione su" slow food".

STAGE:

- ❖ Alternanza scuola – lavoro : Passo del Tonale Trentino (TR)
- ❖ Alternanza scuola – lavoro : Monte Silvano (PE)
- ❖ Alternanza scuola – lavoro : San Vincenzo (LI)

IL CONSIGLIO DI CLASSE

DIRIGENTE SCOLASTICO : Prof. GIUSEPPE SPATARO

DOCENTI	DISCIPLINA	
LEO CATALDO LUIGI (COORDINATORE DI CLASSE)	Ed.Fisica	
CALOMENI MIRIAM	Italiano e Storia	
MARINO ROSARIA	Matematica	
BURTONE ROSA ROSSANA	Inglese	
VITALE GIUSEPPE	Francese	
SBANO FRANCESCO	Economia e Gestione delle Imprese Ristorative	
BASILE LUIGI	Alimenti e Alimentazione	
FERRARI AMELIA	Legislazione	
SPATARO PIETRO (sostituito da RAVATTI MARINO)	LOGSR	
STASI MARIELLA	Sostegno	
QUARTIERI TERESA	Religione	

DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof. GIUSEPPE SPATARO

ALLEGATI:

1. QUESTIONARI TERZA PROVA DEL 08/04/2014
2. QUESTIONARI TERZA PROVA DEL 03/05/2014
3. GRIGLIA CORREZIONE ADOPERATA PER LA TERZA PROVA
4. RELAZIONE Alunno con programmazione paritaria (art.15, comma 3 O.M. 90 del 21/05/2001) e SCHEDA PERSONALE dell'alunno G.F. Inserita nel fascicolo personale.
5. Relazione A.S.P. per alunno BES F.M. Inserita nel fascicolo personale.



Distretto Scolastico n° 26
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE ITI – IPA - ITA
"E. MAJORANA"
ROSSANO CAL. (CS)
Tel. 0983-511085 - 514437 Fax- 0983-511104
e-mail : csis064009@istruzione.it csis064009@pec.istruzione.it

***SIMULAZIONE TERZA PROVA
PER
ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEI CORSI DI STUDIO DI ISTRUZIONE
SECONDARIA SUPERIORE A.S. 2013/2014***

CLASSE V SEZ. B

CANDIDATO: _____

**TERZA PROVA
TIPOLOGIA MISTA B + C
DATA 08/04/2014**

**DURATA: 90 MINUTI
(INIZIO ORE 10.10 TERMINE ORE 11.40)**

DISCIPLINE COINVOLTE:

- ✓ **STORIA**
- ✓ **INGLESE**
- ✓ **MATEMATICA**

✓ **LEGISLAZIONE**
✓ **L.O.G.S.R.**

STORIA

Scegliere tra le seguenti opzioni quella esatta

1) GUERRA CIVILE

- guerra combattuta solo da piccoli gruppi di persone
- guerra combattuta tra popoli prima alleati
- guerra combattuta fra persone appartenenti alla stessa nazione
- guerra combattuta dall'aviazione

2) AL CROLLO DELLA BORSA DI WALL STREET SEGUI'

- la ripresa dell'economia americana
- un secolo di grandi miglioramenti economici, di pace e prosperità
- la ripresa dell'economia europea
- una grande depressione economica

3) QUALI FURONO LE IMMEDIATE CONSEGUENZE ECONOMICHE E SOCIALI DELLA PRIMA GUERRA MONDIALE?

- i bilanci di tutti gli stati erano in deficit
- le industrie belliche erano in pieno sviluppo
- i ceti medi erano l'unica classe sociale soddisfacente
- fu un periodo di crescita e benessere

4) IN QUALE ANNO VENNE ABBATTUTO IL MURO DI BERLINO?

- 1991
- 1945
- 1989
- 1950

5) PERCHE' SCOPPIO' LA PRIMA GUERRA MONDIALE? QUALE FU IL RUOLO DELL'ITALIA?

6) ESPONI BREVEMENTE COME AVVENNE LA NASCITA DEL NAZISMO

LINGUA E CIVILTA' STRANIERA INGLESE .

1) THE UNITED STATES OF AMERICA WERE BORN IN:

- 1760.
- 1772.
- 1776.
- 1820.

2) THE FIRST AMERICAN PRESIDENT WAS:

- BENJAMIN FRANKLIN.
- GEORGE WASHINGTON.
- THOMAS JEFFERSON.
- GEORGE BUSH.

3) THE ROMANTIC POETS PREDILICTED:

- THE SUBLIME.
- THE CLASSICAL BEAUTY.
- THE SOCIALIST IDEAS.
- WOMEN EMANCIPATION.

4) THOMAS GRAY INSPIRED THE ITALIAN POETS:

- FOSCOLO.
- MANZONI.
- PASCOLI.
- LEOPARDI.

. 5) GIVE AN EXHAUSTIVE DEFINITION OF PRE-ROMANTIC TENDENCIES.

. 6) COMPARE GRAY'S ELEGY AND FOSCOLO'S SEPOLCRI

LEGISLAZIONE

Per ogni quesito c'è una sola risposta corretta da segnare

- 1) Quali sono le fonti del rapporto obbligatorio?
 - La volontà espressa in passato dai due soggetti contraenti;
 - Il contratto, il fatto illecito e ogni altro fatto che la legge riconosca idoneo a produrre obbligazioni;
 - L'origine storica del rapporto obbligatorio;
 - Le fonti normative che regolano il rapporto fra le parti.

- 2) Quali sono gli elementi essenziali del contratto?
 - L'accordo delle parti e la precisazione dettagliata degli impegni contrattuali;
 - La condizione, il termine e il modo;
 - L'accordo delle parti, l'oggetto, la causa e la forma (quando prescritta dalla legge sotto pena di nullità)?
 - La libera volontà dei contraenti e il possesso della capacità di agire da parte degli stessi.

- 3) Quale tra queste forme contrattuali realizza una somministrazione a prestazioni continuative?
 - L'erogazione di acqua, gas, energia elettrica;
 - La fornitura occasionale di generi alimentari a una mensa scolastica;
 - La fornitura stagionale di combustibile per il riscaldamento;
 - La fornitura settimanale di derrate alimentari a un esercizio di ristorazione.

- 4) Il contratto di catering ha ad oggetto
 - L'attività di controllo contabile amministrativo svolta dietro corrispettivo da un'impresa di revisione
 - La redazione di un progetto tecnico svolta dietro corrispettivo da un'azienda specializzata;
 - L'esecuzione o la gestione di un esercizio di ristorazione o di una mensa da parte di un'impresa specializzata nella ristorazione;
 - L'impegno assunto (da un'impresa specializzata nella ristorazione) ad acquistare esclusivamente da un determinato fornitore le derrate alimentari

- 5) Enuncia e spiega brevemente i beni che compongono l'azienda

6) Definisci e spiega brevemente il concetto di impresa

LABORATORIO DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI SERVIZI RISTORATIVI

1) Il servizio alla francese diretto prevede:

- Si poggia il vassoio direttamente sul tavolo;
- Si porge il vassoio alla destra del commensale e si serve da solo;
- Si porge il vassoio alla sinistra del commensale e si serve da solo;
- Si fanno le porzioni della vivanda davanti al cliente da un tavolo di servizio;

2) Quali sono i servizi di base (essenziali) del banqueting:

- Allestimenti personalizzati, intrattenimenti musicali, preparazione delle proposte gastronomiche;
- Addobbi floreali, veicolazione in linea fresco-calda, servizio parcheggio;
- Veicolazione in linea fresco-calda, intrattenimenti musicali, servizio guardaroba.
- Preparazione delle proposte gastronomiche, veicolazione in linea fresco-calada, allestimento della sala.

3) Le bibite gassate possono essere suddivisi in :

- succhi di frutta, bevande sportive ed energetiche;
- bevande sportive, energetiche, acqua minerale gassata;
- bibite preparate con o più succhi di frutta, bibite con nomi di fantasia, gassose, bibite light;
- acqua gassata, succhi di frutta, bibite energetiche;

4) Le bevande alcoliche vengono classificate in

- alcoliche fermentate, alcoliche distillate, liquorose,
- whisky, cognac, birra, vino;
- soluzioni alcoliche zuccherine e alcoliche distillate;
- Cognac, amari, bevande alcoliche distillate,

5) Descrive brevemente la tecnica della vinificazione in bianco, indicando anche il tipo di uva che si può utilizzare.

6) Come possono essere classificate le acque minerali.



Distretto Scolastico n° 26
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE ITI – IPA - ITA
"E. MAJORANA"
ROSSANO CAL. (CS)
Tel. 0983-511085 - 514437 Fax- 0983-511104
e-mail : csis064009@istruzione.it csis064009@pec.istruzione.it

SIMULAZIONE TERZA PROVA

PER

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEI CORSI DI STUDIO DI ISTRUZIONE SECONDARIA

SUPERIORE A.S. 2013/2014

CLASSE V SEZ. B

CANDIDATO: _____

TERZA PROVA

TIPOLOGIA MISTA B + C

DATA 03/05/2014

DURATA: 90 MINUTI

(INIZIO ORE 10.30 TERMINE ORE 12.00)

DISCIPLINE COINVOLTE:

- ✓ STORIA**
- ✓ INGLESE**
- ✓ MATEMATICA**
- ✓ LEGISLAZIONE**
- ✓ L.O.G.S.R.**

STORIA

A - Scegliere tra le seguenti opzioni quella esatta

1) GUERRA LAMPO

- a- Guerra combattuta dall'aviazione
- b- Guerra con l'utilizzo di armi chimiche
- c- Guerra di breve durata
- d- Guerra influenzata dalle condizioni climatiche

2) I PATTI LATERANENSI FURONO UN ACCORDO TRA

- a- Tra Matteotti e Mussolini
- b- Tra Mussolini e il Vaticano
- c- Tra Mussolini e Hitler
- d- Tra Hitler e Stalin

3) CHE COS'E' UNA DITTATURA?

- a- Forma di governo autoritaria, in cui il potere è nelle mani di una sola persona
- b- Forma di governo dei Paesi che hanno aderito al Fascismo
- c- Forma di Governo autoritaria che sopprime le libertà democratiche e toglie potere all'istituzioni elette dal popolo
- d- Forma di Governo dei Paesi che hanno aderito al Comunismo

4) IN QUALE ANNO L'ITALIA OTTENNE L'UNITA'

- a- Nel 1855
- b- Nel 1861
- c- Nel 1881
- d- Nel 1981

B – Rispondere alle domande utilizzando MAX 5 righe.

1 – Come fu chiamato e cosa avvenne nel biennio 1919-1920??

2 – Che cos'è la globalizzazione?

LEGISLAZIONE

Candidato/a _____

TIPOLOGIA B

1. Quali sono gli aspetti della vita lavorativa tutelati dalla legge n. 300/1970?

2. Quali sono gli obblighi del lavoratore nel rapporto di lavoro subordinato?

TIPOLOGIA C

Per ogni quesito c'è una sola risposta corretta da segnare

1. Il contratto si conclude

- con le trattative
- con la consegna del bene
- con l'incontro tra la proposta di una parte e l'accettazione dell'altra
- con la consegna del denaro in pagamento del bene

2. Nel contratto di lavoro subordinato la retribuzione deve essere

- proporzionata alla quantità e qualità del lavoro prestato
- definita unilateralmente dal datore di lavoro
- concordata di volta in volta dalle parti

commisurata al costo della vita con riferimento al momento della conclusione del contratto di lavoro

3. Gli obblighi del lavoratore nel rapporto di lavoro subordinato comprendono anche

- l'obbligo di fedeltà
- l'obbligo di fissare la propria residenza nello stesso Comune dell'impresa
- l'obbligo di utilizzare i mezzi pubblici per recarsi sul posto di lavoro
- l'obbligo di fornire validi suggerimenti per un ottimale svolgimento dell'attività lavorativa

4. Gli adempimenti amministrativi per l'esercizio di un'impresa ristorativa necessitano di

- autorizzazione comunale (licenza)
- autorizzazione igienico-sanitaria
- permesso rilasciato dalla Camera di Commercio
- autorizzazione attestante il rispetto della normativa igienica in materia alimentare (rilasciata dall'ASL) e licenza rilasciata dal Comune

MATEMATICA

QUESITI A RISPOSTA MULTIPLA

1. Il **Dominio di una funzione fratta** è :
 - a) tutti i numeri reali \mathbf{R}
 - b) tutti i numeri reali tranne i valori che annullano il denominatore
 - c) $(- \infty ; 0)$
 - d) tutti i numeri reali tranne i valori che annullano il numeratore

2. Le **Derivate** servono a :
 - a) studiare la ricerca di eventuali asintoti
 - b) studiare la ricerca di eventuali max, min e flessi
 - c) studiare la ricerca del dominio
 - d) studiare la ricerca di eventuali intersezioni con gli assi

3. **L'Intersezione con gli assi** è necessaria per :
 - a) individuare eventuali intersezioni con l'asse x
 - b) individuare eventuali intersezioni con l'asse y
 - c) eliminare eventuali intersezioni
 - d) individuare eventuali intersezioni con gli assi x ed y

4. Cosa rappresenta $(-10 ; 0)$:
 - a) un intervallo aperto
 - b) un intervallo chiuso
 - c) una funzione
 - d) un limite

QUESITI A RISPOSTA APERTA

1. Calcola il seguente **limite**: $\lim_{x \rightarrow 2} (x^2 - x - 2) / (x^2 - 4)$

(max 5 righe)

2. Definiscila **Derivata** di una funzione(max3 righe)

LINGUA E CIVILTA' STRANIERE INGLESE:

TEQUILA IS PRODUCED IN:

- A. Spain.
- B. Mexico.
- C. Italy.
- D. France.

THE WORD BRANDY STANDS FOR:

- A. Burning.
- B. Burnt Wine.
- C. Burnt.
- D. Boiled wine.

THE SCOTCH WHISKY IS PRODUCED IN:

- A. America.
- B. Germany.
- C. Scotland.
- D. Ireland.

RUM COME FROM:

- A. Cuba.
- B. Mexico.
- C. Perù.
- D. Colombia.

GIVE AN EXHAUSTIVE DEFINITION OF DISTILLATES.

EXPLANE THE ORIGINS OF GRAPPA.

Simulazione d'esame prova di laboratorio organizzazione e gestione dei servizi ristorativi

1) Come è organizzata la distribuzione dei pasti nella ristorazione commerciale che si avvale del servizio catering?

- a) una zona di consumo con tavoli e sedie;
- b) un'area operativa tra la zona di produzione e quella di consumo;
- c) una zona molto capiente;
- d) una zona dove vengono disposte in maniera sequenziale le diverse preparazioni;

2) A quale logica risponde il catering come produzione pasti?

- a) Una diminuzione del carico di lavoro;
- b) Un contenimento della spesa per gli alimenti;
- c) Una razionalizzazione sia di costi riferiti all' attrezzature e sia di costi riferiti al personale;
- d) Una diminuzione della qualità;

3) La birra è:

- a) una bevanda alcolica ottenuta dal luppolo;
- b) una bevanda alcolica ottenuta dalla rifermentazione del malto;
- c) una bevanda alcolica distillata;
- d) una bevanda alcolica ottenuta dalla fermentazione del malto d'orzo e di altri cereali;

4) Quali tra questi acronimi indica il vino destinato all' esportazione e che ci deve essere obbligatoriamente?

- a) docg;
- b) doc;
- c) vqprd;
- d) igt;

Descrivi brevemente come si ottiene il vino passito e quali caratteristiche presenta



Distretto Scolastico n° 26
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE ITI – IPA - ITA
"E. MAJORANA" ROSSANO CAL. (CS)
Tel. 0983-511085 - 514437 Fax- 0983-511104
e-mail : csis064009@istruzione.it csis064009@pec.istruzione.it

**SIMULAZIONE TERZA PROVA PER
ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEI CORSI DI STUDIO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE A.S.
2013/2014**

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TERZA PROVA

DISCIPLINE COINVOLTE 5 TIPOLOGIA MISTA: B(TOTALE DOMANDE:10) + C (TOTALE DOMANDE:20)

CANDIDATO/A _____

CLASSE V[^] SEZ. _____ **VOTO FINALE** _____

1) TIPOLOGIA B:

NUMERO DOMANDE PER DISCIPLINA: 2 (DUE)

PUNTEGGIO MASSIMO ASSEGNATO PER DISCIPLINA: PUNTI 1,40 (0,70 PER RISPOSTA ESATTA)

TABELLA PUNTEGGI DA ATTRIBUIRE AD OGNI QUESITO A RISPOSTA APERTA

Conoscenze specifiche	0 - 0,5	0,5 - 0,10	0,10-0,15	0,20	0,30	0,40
Competenze logiche linguistiche- matematiche	0	0,3	0,5	0,7	0,10	0,15
Capacità critiche riflessive	0	0,3	0,5	0,7	0,10	0,15
Livelli	Gravemente insufficiente	Insufficiente	Sufficiente	Discreto	Buono	ottimo

1) **TIPOLOGIA C:**

NUMERO DOMANDE PER DISCIPLINA: 4 (QUATTRO),

RISPOSTA ESATTA: 0,40- ERRATA O NON DATA: 0

PUNTEGGIO ASSEGNATO PER DISCIPLINA: MAX PUNTI 1,60 (0,40 PER RISPOSTA ESATTA)

	STORIA	INGLESE	LEGISLAZI ONE	LOGARS.	MATEMATI CA	
TIPOLOGIA B						
TIPOLOGIA C						
TOTALE						/15

Punteggio finale **/15**
(arrotondato)

Note: Nella Valutazione finale ogni frazione pari o superiore a 0,50 viene arrotondato al numero intero successivo

