



*Ministero della Pubblica Istruzione*

**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE  
CASSANO ALLO IONIO**

Via L. Vinci – 87010 – Cassano allo Jonio (CS)

Tel.0981 1900914 Fax 0981 1900871

COD: MECC: CSIS022007 – COD FISC. – P.I. 94006250784

Email: csis022007@istruzione.it

**Protocollo**  
**n°2222.....**

**DOCUMENTO  
DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE V A**



Anno Scolastico 2015/2016

**IPSSAR SIBARI**

Via Nazionale  
87070 Sibari (CS)  
Tel 0981 1901755  
Fax 0981 1901754

*Il Coordinatore di classe*  
*Prof.ssa Rosalina Barletta*

*Il Dirigente Scolastico*  
*Prof. ssa ORNELLA CAMPANA*

## INDICE

- Composizione del Consiglio di Classe .....pag.3
- Elenco candidati interni .....pag.3
- Contesto socio – culturale .....pag.4-5
- Profilo professionale .....pag.6
- Profilo della classe e materie di studio ..... pag. 7
- Obiettivi trasversali ..... pag 8
  - a) Educativi e formativi
  - b) Cognitivi
- Metodi e strumenti ..... pag 9
- Verifica e valutazione: criteri di valutazione .....pag 9
- Tabella credito scolastico accumulato .....pag 10
- Attività extracurricolari ..... pag 11-12-13
- Consuntivi attività disciplinari (relazione finale docenti curricolari)..... pag 14
  - a) italiano- storia .....pag 14-15
  - b)laboratorio di cucina .....pag 16-17
  - c) inglese ..... pag 18-19
  - d) francese ..... pag 20-21
  - e) matematica ..... pag 22-23-24
  - f) scienze motorie .....pag 25
  - g) religione .....pag 26-27
  - h) scienza degli alimenti .....pag 28-29
  - i) sala e vendita .....pag 30-31
  - l) diritto e tecnica amministrativa .....pag 32-33
- Griglie di valutazione ..... pag 34
  - a.1) 1^ prova tipologia A.....pag 34
  - a.2) 1^ prova tipologia B.....pag 35-36
  - a.3) 1^ prova tipologia C-D.....pag 37
  - b) 2^ prova scienza degli alimenti .....pag 38
  - c.1) 3^ prova (copertina) ..... pag 39
  - c.2) 3^ prova (griglia di correzione) ..... pag 40
  - d) colloquio .....pag 41
- Firme componenti consiglio di classe .....pag 42

### **Allegati**

- Strutturazione terza prova .....pag 43
- Copia della simulata della 3^ prova scritta svolta in data 14 /03/ 2016.....pag46
- Copia della simulata della 3^ prova scritta svolta in data 14 /04/ 2016 .....pag 54

### COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	DISCIPLINA
Greco Valeria	Religione
Liguori Domenico	Italiano e Storia
Altomare Carmelina	Matematica
Fioriello Francesca	Inglese
Patitucci Anna Maria	Francese
Calafiori Anna Rita	Scienza degli alimenti
Iannuzzi Antonio	Sala e vendita
Barletta Rosalina	Diritto e tecnica amministrativa
Cipolla Raffaele	Laboratorio di cucina
Diodati Angelo	Scienze motorie

### ELENCO CANDIDATI INTERNI

NOME E COGNOME	COMUNE DI NASCITA	DATA DI NASCITA
Barbiere Sabrina	Cassano Ionio	12 – 07 – 1996
Celeste Simone	Cassano Ionio	25 – 07 – 1997
Ciardullo Francesca	Cassano Ionio	08 – 01 – 1996
Gaetani Stefania	Cassano Ionio	13 – 01 – 1997
Garofalo Carol Pia	Cassano Ionio	04 – 05 – 1997
Genisi Gaetano	Cassano Ionio	07 – 08 – 1997
Guzzo Giuseppe	Cassano Ionio	10 – 01 – 1996
Labanca Mariangela	Villapiana	04 – 03 – 1997
Lo Frano Stefano	Cassano Ionio	24 – 09 – 1997
Martucci Melissa	Cassano Ionio	04 – 03 – 1995
Mungo Salvatore	Sibari	31 – 07 – 1995
Nucerito Anna	Cassano Ionio	02 – 02 – 1997
Pinto Maria Teresa	Cassano Ionio	11 – 07 – 1997
Romeo Francesco	Cassano Ionio	27 – 01 – 1998
Russo Marco	Cassano Ionio	24 – 04 – 1997
Serrago Ylenia	Cassano Ionio	15 – 02 – 1997
Sposato Gennaro	Corigliano Calabro	31 – 10 – 1997
Vincenzi Olga	Cassano Ionio	08 – 06 – 1996
Zuccaro Leonardo	Cassano Ionio	06 – 08 – 1997

## CONTESTO SOCIO CULTURALE

### **L' indirizzo**

L'Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione di Sibari, indirizzo di studio dell'Istituto d'Istruzione Secondaria Superiore di Cassano allo Jonio, viene istituito nel 2001 per dare risposte alle istanze culturali del territorio e offrire ai giovani reali possibilità di inserimento nel mondo del lavoro, promuovendo, anche su esplicita e motivata richiesta degli operatori turistici della zona, una specifica opportunità formativa in un contesto a particolare vocazione turistica.

### **Caratteristiche del territorio e dell'utenza**

L'area territoriale di Sibari si caratterizza per il forte sviluppo delle attività inerenti alla produzione e alla trasformazione dei prodotti agro-alimentari; alle molte piccole aziende se ne affiancano un numero significativo di altre, notevoli per dimensioni, organizzazione e importanza. L'altro settore di rilievo è il turismo, in un'area che offre da una parte il consolidato sviluppo di centri come i Laghi di Sibari, la Marina di Sibari, il Bagamoyo, dall'altra siti di straordinaria importanza storica e archeologica. Per quanto attiene, nello specifico, l'utenza scolastica, si rileva che gli alunni, che frequentano l'Istituto, provengono da Cassano centro, da Lauropoli, da Doria, e da Sibari, che sono i quattro centri urbani più consistenti in cui si articola un territorio che conta circa 20.000 abitanti. In relazione a quanto si è detto, risulta particolarmente articolato il pendolarismo studentesco.

### **Risorse della Scuola**

Le strutture dell'Istituto sono ubicate in piena zona agricola, anche se il tessuto urbano di Sibari è limitrofo. Il collegamento alla viabilità è garantito attraverso l'accesso diretto alla SS. 106.

La scuola è dotata di un numero adeguato di laboratori per lo svolgimento delle attività didattiche e per le attività di supporto all'attività didattica stessa:

*laboratorio di biologia e biochimica* in cui si effettuano esercitazioni di microbiologia e vengono allestiti e studiati preparati microscopici;

- *laboratorio di chimica* in cui gli studenti effettuano analisi delle acque e dei prodotti alimentari;
- *laboratorio di cucina*;
- *laboratorio di sala-bar*;
- *laboratorio multimediale*, che rappresenta un valido supporto alla didattica tradizionale consentendo agli studenti di familiarizzare con le nuove tecnologie.

Le risorse esterne sono costituite da una vasta rete di Istituzioni che interagiscono con istituto quali:

- Amministrazione Comunale e Provinciale;
- Ispettorato zonale per l'Agricoltura;
- Centro ricerche (ARSSA);
- Comunità montana;
- Associazione Università e Ricerca;
- Aziende Sanitaria Locale n. 3;
- Varie imprese (commerciali, industriali e turistiche);
- Consorzi agrari, centri agrituristici.

## **PROFILO PROFESSIONE DEL TECNICO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE**

Il Tecnico dei Servizi di Ristorazione è il responsabile dell'attività di ristorazione nelle varie componenti in cui essa si articola, in rapporto anche alla specifica tipologia di struttura ristorativa in cui opera.

Pertanto egli dovrà avere specifiche competenze nel campo dell'approvvigionamento delle derrate, del controllo qualità/quantità costi della produzione e distribuzione dei pasti, dell'allestimento di un buffet o di un banchetto, della guida di un gruppo e delle sue relazioni con gruppi di altri servizi.

Poiché egli potrà assumere livelli di responsabilità che possono essere anche elevati, dovrà possedere conoscenze culturali, tecniche e organizzative rispetto all'intero settore; inoltre, date le funzioni organizzative e il rapporto con fornitori e clienti, dovrà saper utilizzare due lingue straniere e sviluppare capacità di comunicazione e comprensione delle esigenze del personale e della clientela.

Questa figura professionale è ricercata in aziende alberghiere e ristorative, in enti e associazioni che gestiscono centri di produzione pasti, in quartieri fieristici, in villaggi turistici o centri vacanza, in ospedali o strutture per la collettività.

### **ATTIVITÀ DI RUOLO: IL TECNICO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE:**

- organizza e coordina le risorse umane all'interno dell'unità ristorativi;
- contribuisce alla formulazione di standard di qualità, quantità e costo;
- coordina l'attività di cucina e sala-bar;
- controlla la funzionalità delle attrezzature di produzione, la conservazione delle derrate e il rispetto delle norme igienico-sanitarie;
- pianifica gli acquisti e la gestione delle scorte;
- gestisce i rapporti con i fornitori e il budget a breve termine;

## PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da 19 alunni, di cui 9 maschi e 10 femmine . Di questi, un alunno non ha mai frequentato mentre altri due hanno abbandonato la frequenza nel corso dell'anno. Gli allievi risiedono a Sibari o nei comuni limitrofi.

Il rapporto che si è instaurato fra di loro è complesso in quanto la classe scaturisce dall'unificazione delle due quarte dell'anno precedente. Pertanto ,all'inizio dell'anno è risultata lenta l'integrazione degli alunni. Diversamente da ciò, aperto ed improntato al reciproco rispetto, può considerarsi il rapporto tra alunni ed insegnanti, infatti i componenti del consiglio di classe hanno sempre mostrato disponibilità al dialogo e sensibilità alle diverse problematiche.

Il gruppo classe è eterogeneo sia sul piano propriamente didattico e cognitivo sia su quello motivazionale e comportamentale. L'impegno non sempre adeguato di una parte della classe ha costretto spesso i docenti, ad interventi di recupero in itinere che hanno condizionato il processo di insegnamento – apprendimento, rallentando il normale svolgimento dei moduli programmati e portando ad una semplificazione dei contenuti, al fine di consentire a tutti gli studenti il raggiungimento degli obiettivi minimi prefissati.

La maggior parte degli alunni si è impegnata per migliorare le condizioni di partenza e per colmare le lacune, retaggio del passato. Nel corso del triennio, hanno profuso impegno sempre maggiore e sono gradualmente migliorate la volontà e la capacità di apprendimento. Alcuni fattori hanno favorito l'acquisizione delle conoscenze e competenze richieste: la costante e attiva partecipazione al dialogo educativo, l'uso dei mezzi audiovisivi, del personal computer delle LIM e delle attrezzature di laboratori.

Le attività di stage tenutesi nel corso del IV e del V anno, hanno avuto il grande merito di arricchire il bagaglio culturale degli allievi e di migliorare i rapporti interpersonali e sociali.

### MATERIE DI STUDIO

<b>MATERIE DI STUDIO</b>	<b>Ore Sett.</b>	<b>Ore Annu</b>
Italiano	4	132
Storia	2	66
Inglese	3	99
Matematica ed informatica	3	99
Scienze Motorie	2	66
Religione	1	33
Diritto e tecnica amministrativa	5	165
Francese	3	99
Sala e vendita	2	66
Alimenti e alimentazione	3	99
Laboratorio di cucina	4	132

## **OBIETTIVI TRASVERSALI**

a) **Obiettivi generali** ( educativi e formativi coerenti con quelli definiti nel P.O.F. T.)

- Far acquisire una mentalità responsabile per vivere correttamente i rapporti con gli altri e le Istituzioni.
- Far rispettare le regole del vivere civile, non solo quelle codificate.
- Educare alla salute, percepita come bene individuale e risorsa sociale.
- Educare all'ambiente, inteso come sistema integrato di risorse fisiche ed antropiche e come patrimonio comune da tutelare.
- Educare alla democrazia, alla pratica della tolleranza, della solidarietà e alla cultura della legalità

b) **Obiettivi cognitivi** (in relazione a conoscenze, competenze, capacità)

- Leggere, interpretare, redigere testi e documenti.
- Conoscere i contenuti delle discipline.
- Comunicare efficacemente, utilizzando appropriati linguaggi tecnici.
- Saper rielaborare autonomamente i contenuti acquisiti.
- Effettuare scelte e prendere decisioni responsabili.

### **Descrittori dell'area linguistica**

#### **Conoscenza**

- 1) Conoscenza specifica dei contenuti
- 2) Acquisizione dei contenuti

#### **Competenza**

- 1) Correttezza formale nella produzione scritta e orale
- 2) Coerenza logica
- 3) Ricchezza lessicale

#### **Capacità**

- 1) Rielaborazione critica dei contenuti
- 2) Analisi e sintesi

### **Descrittori area d'indirizzo**

#### **Conoscenza**

- 1) Corretta interpretazione
- 2) Conoscenza specifica degli argomenti

#### **Competenza**

- 1) Saper programmare un intervento e saper effettuare scelte operative
- 2) Corretto sviluppo degli argomenti
- 3) Competenza tecnica

#### **Capacità**

- 1) Capacità di analisi, sintesi, valutazione e riflessione
- 2) Scelta mirata delle possibili soluzioni
- 3) Individuazione delle possibili relazioni interdisciplinari



## **METODI E STRUMENTI**

(Metodi e strumenti didattici utilizzati dal consiglio di classe)

Si è adottata una metodologia volta al recupero delle lacune, alla valorizzazione delle abilità ed al rinforzo dell'interesse per la conoscenza e la ricerca, nonché all'acquisizione di un adeguato metodo di studio. Le lezioni sono state per lo più frontali ed interattive con studio guidato in classe ed esemplificazioni pratiche di quanto esposto. Si è utilizzata anche la metodologia del problem solving e l'analisi dei casi, soprattutto per le discipline scientifiche.

Infine, per facilitare il processo insegnamento – apprendimento, sono stati utilizzati oltre al libro di testo, articoli di giornali, schede sinottiche, lavagna luminosa, testi specialistici, sussidi audiovisivi, personal computer e attrezzature specialistiche di laboratorio .

## **VERIFICA E VALUTAZIONE**

a) Strumenti per la verifica utilizzati dal consiglio di classe

- Colloqui
- Verifiche scritte
- Relazione, saggio, articolo di giornale, analisi del testo
- Analisi di un caso professionale
- Prove strutturate e semistrutturate

b) Criteri per la valutazione

La valutazione globale ha tenuto conto non solo delle conoscenze e competenze acquisite, ma anche dello sviluppo della personalità, della formazione umana, del senso di responsabilità, nonché del metodo di studio, della frequenza, dell'impegno, della partecipazione all'attività didattica e della progressione in rapporto alla capacità ed al livello di partenza.

La valutazione è stata :

- formativa, usata come ausilio dell'insegnante e dello studente per valutare il processo di insegnamento/apprendimento, al fine di poter individuare eventuali problemi o punti deboli, stimolare gli allievi a migliorare il loro rendimento e valutare l'efficacia della metodologia e dei materiali d'insegnamento;
- sommativa, effettuata alla fine di ogni modulo come mezzo per evidenziare l'apprendimento avvenuto.

Nella valutazione sono stati individuati quali indicatori di riferimento, conoscenza, competenza e capacità, secondo la griglia allegata.

## **OBIETTIVI RAGGIUNTI**

- Accettabile conoscenza del mezzo linguistico nella produzione sia orale che scritta.
- Accettabile conoscenza generale degli ambiti disciplinari.
- Sufficiente comprensione dei contenuti disciplinari.
- Acquisizione di parziale capacità di analisi e di sintesi, di connessioni interdisciplinari, nonché di rielaborazione personale delle conoscenze assimilate.
- Possesso di alcune competenze tecniche nei settori specifici della 3° area di professionalizzazione.
- Partecipazione al dialogo educativo.

## LIVELLO DI PREPARAZIONE

- a) **Conoscenze:** il livello di conoscenza raggiunto dagli allievi è in generale mediamente sufficiente. Per alcune individualità risulta più che sufficiente.
- b) **Capacità:** mediamente gli alunni hanno acquisito accettabili capacità di analisi, di sintesi e di rielaborazione delle conoscenze assimilate.
- c) **Competenze:** La maggior parte degli allievi è dotata di abilità pluridisciplinare e di fronte ad un caso tipo, è in grado di analizzarlo teoricamente e di proporre soluzioni pratiche.

**Frequenza:** Le lezioni sono state seguite con frequenza non sempre assidua da un gruppo di allievi, nella maggior parte dei casi si è invece registrata una frequenza costante.

**Impegno:** regolare per alcuni, discontinuo per altri in alcune discipline.

## CREDITO SCOLASTICO

	Cognome e nome	a.s.2013/14	a.s.2014/15	TOTALE
	Barbiere Sabrina	6	4	
	Celeste Simone	4	4	
	Ciardullo Francesca	6	5	
	Gaetani Stefania	6	6	
	Garofalo Carol Pia	4	4	
	Genisi Gaetano	5	4	
	Guzzo Giuseppe	4	4	
	Labanca Mariangela	4	4	
	Lo Frano Stefano	6	6	
	Martucci Melissa	5	6	
	Mungo Salvatore	4	4	
	Nucerito Anna	5	4	
	Pinto Maria Teresa	4	5	
	Romeo Francesco	5	4	
	Russo Marco	5	6	
	Serrago Ylenia	5	6	
	Sposato Gennaro	4	4	
	Vincenzi Olga	6	5	
	Zuccaro Leonardo	5	6	

## ATTIVITA' EXTRACURRICULARI (Progetto alternanza scuola-lavoro)

L'alternanza scuola - lavoro basata sull'art. 4 della L. 53/2003 e sul successivo D. Lgs. 77/2005, permette di introdurre nella scuola una metodologia didattica innovativa che ha lo scopo di ampliare i modi e i luoghi dell'apprendimento coinvolgendo nel processo educativo oltre gli studenti e gli insegnanti, anche le aziende che ospiteranno le alunne e gli alunni nel percorso di alternanza.

### **Finalità dell'alternanza scuola lavoro**

Come recita l'articolo 2 del D. Lgs. 77/2005, la modalità di apprendimento in alternanza, ha le seguenti **finalità generali**:

- attuare modalità di apprendimento flessibili e equivalenti sotto il profilo culturale ed educativo, che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica;
- arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con l'acquisizione di competenze spendibili anche nel mercato del lavoro;
- realizzare un organico collegamento delle istituzioni scolastiche e formative con il mondo del lavoro e la società civile, che consenta la partecipazione attiva dei soggetti di cui all'articolo 1, comma 2, nei processi formativi;
- correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

e le seguenti **finalità educative**:

- rafforzare nelle alunne e negli alunni l'autostima e la capacità di progettare il proprio futuro;
- sviluppare e favorire la socializzazione in un ambiente nuovo;
- favorire la comunicazione con persone che rivestono ruoli diversi all'interno della società e del mondo del lavoro;
- promuovere un atteggiamento critico e autocritico rispetto alle diverse situazioni di apprendimento;
- promuovere il senso di responsabilità, rafforzare il rispetto delle regole.

### **Vantaggi percorso in alternanza**

- Rende l'apprendimento più attraente.
- Aiuta a personalizzare i percorsi formativi.
- Facilita l'orientamento e l'auto orientamento.
- Collega organicamente le istituzioni scolastiche e formative con il mondo del lavoro e della ricerca.
- Sostiene l'innovazione metodologica e didattica.
- Rafforza i legami tra scuola e mondo del lavoro per lo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio

<b>OBIETTIVI FORMATIVI</b>
----------------------------

- Arricchire il lessico e il linguaggio specialistico
- Educare alla realtà attraverso la ricerca di informazioni .
- Lavorare in gruppo con incarichi e compiti ben definiti rispettando regole e tempi.
- Esercitarsi al confronto delle idee e al dialogo aperto nel rispetto reciproco.
- Sviluppare senso critico e riflessivo.
- Sviluppare le competenze tecnologiche.
- Sviluppare apprendimenti cooperativi mirati all'aumento della responsabilità personale e organizzativa.
- Stimolare la collaborazione, la condivisione e il confronto di esperienze.
- Rimotivare e orientare gli alunni, soprattutto coloro che si trovano in situazioni scolastiche di particolare disagio, a sostegno delle attività curriculari di formazione e di lotta alla dispersione.

### **OBIETTIVI SPECIFICI**

Il progetto formativo intende sostenere la crescita culturale e professionale dei giovani, attraverso lo sviluppo e l'ampliamento di conoscenze diversificate, sia sul piano teorico che su quello pratico. In particolare, obiettivo dello stage, conforme al percorso formativo dello studente, è quello di agevolare le scelte professionali, mediante la conoscenza diretta del mondo del lavoro, in tutti quei settori in cui trovino applicazione le competenze e le conoscenze peculiari dei percorsi formativi presenti nel nostro Istituto. Inoltre, lo stage realizza un duplice obiettivo: offre agli studenti l'opportunità di verificare come vengono applicate le nozioni teoriche che costituiscono il proprio bagaglio culturale e consente loro di prendere coscienza degli aspetti organizzativi che caratterizzano i luoghi di lavoro.

Infine,

- promuove la crescita personale, culturale, sociale ed economica degli studenti;
- sviluppa capacità di gestione dei rapporti interpersonali e di modalità comunicative organizzate e consapevoli;
- sviluppa competenze di tipo:
  - diagnostico (reperire, interpretare e trattare informazioni);
  - relazionale (comunicare e collaborare efficacemente);
  - decisionale (affrontare situazioni impreviste, risolvere problemi tenendo conto dei vincoli e delle risorse)

### **Quali competenze vengono acquisite in azienda ?**

Le alunne e gli alunni saranno in grado di:

#### **1. GESTIRE LE RELAZIONI**

- 1.1 Riconoscere la tipologia della struttura/azienda e le sue finalità.
- 1.2 Riconoscere ruoli, compiti e competenze delle diverse figure professionali presenti nella struttura/azienda
- 1.3 Collaborare con gli operatori presenti nella struttura in modo costruttivo e responsabile, mantenendo un livello adeguato di autocontrollo, serietà e disciplina

#### **2. PIANIFICARE INTERVENTI**

- 2.1 Osservare gli operatori professionali individuando le procedure ed i metodi di lavoro adottati ed adeguandosi alla realtà dell'azienda/struttura
- 2.2 Osservare gli utenti, individuando i bisogni e intervenendo in modo efficace secondo le procedure attese

#### **3. ATTUARE ATTIVITÀ**

- 3.1 Eseguire in modo corretto e responsabile le indicazioni operative fornite dal tutor dell'azienda/struttura
- 3.2 Agire in modo efficace, intervenendo a sostegno del singolo utente durante le attività proposte
- 3.3 Utilizzare le abilità sviluppate in ambito scolastico

#### **CONTENUTI**

- Analisi del contesto territoriale
- Dati generali di conoscenza dell'azienda
- Aspetti organizzativi del lavoro nell'Azienda sede del tirocinio.
- Principi di funzionamento ed aspetti caratteristici delle singole attrezzature e sussidi utilizzati in azienda.
- Affiancamento al personale dell'azienda nei vari settori.
- Interventi operativi

#### **METODOLOGIE DI INTERVENTO**

Il progetto Alternanza scuola lavoro ha riguardato una SIMULAZIONE D'ALBERGO e si è svolto nei locali della sede di Sibari, ha coinvolto con peso diverso tutte le discipline del corso di studio con l'obiettivo dell'inserimento in azienda degli alunni con modalità on the job e attività di affiancamento e tutorato.

L'attività pratica ha favorito l'applicazione delle conoscenze teoriche, permettendo la sperimentazione dei metodi e delle tecniche acquisite e consentendo la verifica delle capacità personali e delle modalità di esercizio della professione in rapporto alle caratteristiche dell'utenza e del settore di intervento.

#### **OBIETTIVI RAGGIUNTI**

Gli allievi hanno acquisito informazioni utili al fine di sviluppare specifiche competenze nel settore amministrativo e ristorativo; sono in grado di stilare un progetto educativo individualizzato nel terzo settore e possiedono chiari elementi di professionalità e competenze.

**Inoltre c'è da sottolineare la partecipazione dell'IPSSAR di Sibari ad alcuni concorsi enogastronomici a livello regionale e nazionale. Nella fattispecie al concorso svoltosi a Catanzaro l'alunno Zuccaro Leonardo ha ottenuto il secondo posto con la preparazione della ricetta "Risotto ai sapori della Piana di Sibari " e il terzo posto a Roma al concorso " Extravergine ...assaggi di fine anno " organizzato da Pandolea e da Gambero rosso. Il piatto dell'IPSSAR di Sibari è stato chiamato: " Intrecci di alici con pizzichi di Calabria "**  
La ricetta è stata costruita partendo dalla valorizzazione dell'olio prodotto nel nostro territorio..

#### **Consuntivo attività disciplinari (relazioni dei docenti curricolari)**

Materia: **Italiano/Storia**

Docente: **Liguori Domenico**

Classe e indirizzo: **V A IPSSAR**

Anno Scolastico: **2015-2016**

### Tempi previsti dai programmi ministeriali

- Ore settimanali: **Italiano 4; Storia 2**
- Ore complessive: **Italiano 132; Storia 66**
- Ore effettive di lezioni al 13.05.2016: **Italiano ; Storia**

### Obiettivi disciplinari previsti dalla programmazione iniziale

- **Obiettivi generali trasversali:** comportamento corretto in classe, autonomia di studio, acquisizione di logica nel ragionare e nell'espone, capacità di porre in relazione i contenuti acquisiti.
- **Obiettivi specifici di italiano:** potenziamento del lessico e dei codici linguistici specifici; ripresa ed approfondimento dei contenuti acquisiti; potenziamento delle abilità di scrittura.
- **Obiettivi specifici di storia:** Potenziamento delle capacità di discussione attraverso l'individuazione delle cause e degli effetti degli eventi; individuazione dei grandi movimenti storico-culturali e delle loro caratteristiche.

### Livello di profitto e obiettivi raggiunti

Mediamente tra il sufficiente e il buono.

### Macroargomenti svolti alla data del 13.05.2016

#### Italiano

- **MODULO 1 - LA CRISI DEL RAZIONALISMO E L'ETÀ DEL DECADENTISMO:** *Il contesto storico e sociale; panoramica culturale e letteraria;*
- **MODULO 2 - G. PASCOLI, G. D'ANNUNZIO, L. PIRANDELLO:** *la vita, la visione del mondo, le opere, la Poetica; Antologia: G. Pascoli , X Agosto; G. D'Annunzio, la pioggia nel pineto, Pastori; L. Pirandello: L'umorismo.*
- **MODULO 3 – IL FUTURISMO:** *Caratteristiche; F. T. Marinetti: la vita, le opere, la Poetica; Antologia: il manifesto della cucina futurista.*
- **MODULO 4 - L'ERMETISMO,** *le caratteristiche, G. Ungaretti: vita e poetica; Antologia: Fratelli.*

#### Storia

- **MODULO 1 - L'ITALIA E L'EUROPA NEL PRIMO VENTENNIO DEL XX:** *la Prima Guerra Mondiale, la Rivoluzione Russa;*
- **MODULO 2 - IL PRIMO DOPOGUERRA IN ITALIA:** *le contestazioni popolari e operaie, il Biennio Rosso, l'avvento del Fascismo;*
- **MODULO 3 - L'EUROPA FRA LE DUE GUERRE TRA DEMOCRAZIA E TOTALITARISMI:** *i regimi democratici (Francia e Inghilterra), i regimi totalitari (Italia, Germania, Russia);*
- **MODULO 4 – II GUERRA MONDIALE :** *cause,svolgere e fine del conflitto.*

## **Modalità di misurazione e criteri di valutazione**

Test oggettivi, prove strutturate, elaborati scritti, saggi brevi, analisi di testi, colloqui, relazioni orali e scritte, verifiche orali e scritte, interrogazioni brevi e lunghe.

La valutazione, in decimi, si è attenuta alla seguente scala di misurazione:

- **9 - 10 Ottimo:** conoscenze e competenze ampie ed approfondite;
- **8 - Buono:** conoscenze più che approfondite e competenze adeguate;
- **7 Discreto :** conoscenze approfondite e competenze adeguate;
- **6 Sufficiente:** conoscenze e competenze adeguate;
- **5 mediocre:** qualche conoscenza superficiale e nessuna competenza;
- **3 - 4 Gravemente insufficiente:** conoscenze rare e frammentarie e nessuna competenza.

## **Metodologia e strumenti**

1. **Metodologia:** Lezione frontale, lezione dialogata, lavori di ricerca individuale e di gruppo, lettura e interpretazione dei testi; verifiche orali e scritte.
2. **Materiali e mezzi didattici:** Testi in adozione; film; ricerche sul web, uscite didattiche.

il docente  
Liguori Domenico

## **Disciplina: Laboratorio Organizzazione Gestione Servizi Ristorativi**

**Docente: Raffaele Cipolla**

**Libro di testo:** le imprese ristorative hoepli

**Altri sussidi didattici:** lim cd-room

### **Tempi**

Tempi previsti dai programmi ministeriali:

- Ore settimanali 3
- Ore complessive (a.s. 2015/2016 ) 99
- Ore effettive di lezione al 13 /05/2016....

### **Macroargomenti svolti nell'anno:**

**Modulo n°1:** *il settore food l'a pprovvigionamento*

**Modulo n°2:** *l'igiene e sicurezza nell'attività ristorativa haccp*

**Modulo n°3:** *il menu biglietto da visita in ristorazione*

**Modulo n°4:** *le risorse umane e la gestione del lavoro nella ristorazione*

### **Eventuali altre discipline coinvolte:**

**Obiettivi inizialmente fissati:** comportamento corretto in classe-autonomia di studio-acquisizione di logica nello svolgere ,nel ragionare e nell'espore,conoscere l'organizzazione del lavoro-individuare le varie forme di azienda ristorativa.

### **Obiettivi raggiunti in termini di:**

#### **Conoscenze:**

- Conoscere l'organizzazione del lavoro nelle diverse realtà aziendali
- Saper individuare la corretta dislocazione degli spazi e dei percorsi in funzione del tipo di attività.
- Saper organizzare i principali sistemi di prevenzione e sicurezza per l'azienda ristorativi.
- Conoscere l'organizzazione del lavoro in un centro di produzione pasti e un centro di distribuzione
- Conoscere l'importanza del coordinamento tra produzione e distribuzione rispetto ad una ristorazione di tipo commerciale

#### **Capacità:**

- Conoscere le innovazioni tecniche che garantiscono la distribuzione satellitare
- Conoscere le caratteristiche delle principali bevande utilizzate nel mondo della ristorazione



- Individuare le varietà di bevande presenti sul mercato e saperle scegliere in relazione al tipo di menù e alla tipologia dell'attività ristorativa.

**Competenze:**

- Essere in grado di selezionare i vini più importanti con i cibi.
- Saper discutere le principali forme d'azienda di catering e le differenze che le caratterizzano
- Saper distinguere ed applicare le forme di servizio più adatte alle diverse circostanze
- Sapere le modalità d'organizzazione del servizio di banqueting
- Sapere le principali tecniche per la realizzazione delle decorazioni
- Saper applicare i metodi di programmazione in relazione al tipo d'attività ristorativa e di conseguenza, alle caratteristiche dell'utenza a cui è rivolto il servizio.

***Criterio di sufficienza adottato***

**Metodologia e strategie didattiche:** *lezione frontali-dibattiti, lavoro di gruppo e uso della lim*

**Tipologia prove di verifica utilizzate per la valutazione:** *interrogazione orali, colloqui ed interventi*

**Numero delle prove svolte :**

**Ore assegnate per lo svolgimento delle prove :**

**IL DOCENTE**

**Cipolla Raffaele**

**Disciplina:INGLESE**

**Docente:FRANCESCO SCARPELLI**

**Libro di testo:** New coking time

**Altri sussidi didattici:** fotocopie varie

**Tempi**

Tempi previsti dai programmi ministeriali:

- Ore settimanali.....tre.....
- Ore complessive (a.s. 2015/2016).....
- Ore effettive di lezione al 13 /05/2016 .

**Macroargomenti svolti nell'anno:**

**Modulo n°1: The kitchen brigade.**

**Modulo n°2: Cooking processes and their effects on foods.**

**Modulo n°3: Menu planning and different types of menu.**

**Modulo n°..4... Wine,food and beer.**

**Modulo n° 5 Hollidays in England, Eire and Usa.**

**Eventuali altre discipline coinvolte: Scienza degli alimenti.**

*Obiettivi inizialmente fissati:*

**Obiettivi raggiunti in termini di:**

**Conoscenze:** Saper descrivere i processi di cucina e i loro effetti sul cibo.

Pianificare un menu e stilare i diversi tipi di menu.

Saper indicare le caratteristiche dei vari vini,cibi e birre.

Essere in grado di cogliere il senso globale dei testi proposti,  
identificare informazioni specifiche,riassumere i contenuti ed esporli  
con sufficiente chiarezza e correttezza.

**Capacità:**

Saper indicare i componenti di una brigata di cucina.Conoscere le diverse  
festività dei Paesi anglosassoni.Saper indicare l'uso delle spezie in cucina.

Saper indicare alcune regole sulla sicurezza alimentare.Riconoscere le prin-  
cipali allergie e intolleranze alimentari.

**Competenze:** Conoscere e condividere le regole della convivenza civile e dell'Istituto.

Assumere un atteggiamento di disponibilità e rispetto nei confronti delle  
persone e delle cose. Sviluppare la capacità di partecipazione attiva e

collaborativa. Utilizzare e potenziare un metodo di studio proficuo ed efficace, imparando ad organizzare autonomamente il proprio lavoro. Esprimersi in maniera corretta, chiara, articolata e fluida, operando opportune scelte lessicali con l'uso dei linguaggi specifici. Acquisire capacità e autonomia di analisi, sintesi, organizzazione di contenuti ed elaborazione personale. Sviluppare e potenziare il proprio senso critico.

**Criterio di sufficienza adottato:** comprensione di un testo semplice e breve, con risposte brevi ma corrette ed accettabili capacità di rielaborazione e sintesi.

**Metodologia e strategie didattiche :** lezioni frontali, video, registrazioni, programmi di software

**Tipologia prove di verifica utilizzate per la valutazione:** prove strutturate, semistrutturate, problemi, esercizi, test. Interrogazioni lunghe e brevi.

**Numero delle prove svolte :** 2 prove scritte e 2 prove orali per trimestre.

**Ore assegnate per lo svolgimento delle prove :** 2

**Il docente  
Scarpelli Francesco**

**Disciplina: Lingua e civ. straniera FRANCESE**

**Docente :Patitucci Anna Maria**

**Libro di testo:** Oenogastronomie et service

**Altri sussidi didattici: fotocopie di approfondimento**

**Tempi**

Tempi previsti dai programmi ministeriali:

- Ore settimanali: 3 ore
- Ore complessive (a.s. 2015 /2016): 99 ore
- Ore effettive di lezione al 13 /05/2016: 78

**Macroargomenti svolti nell'anno:**

Modulo n°1: Le monde de l'hotellerie-restauration. Le concept de restauration et les différents formules de restauration.

Modulo n°2: A chacun son métier. Cote salle , cote cuisine. L'esprit d'équipe d'une brigade.

Modulo n°3: Le Slow Food et km zéro.L'opération panier. Les restaurants bio.Végétarisme et végétalisme.

Modulo n°4: Habitudes alimentaires et alimentation équilibrée . La pyramide alimentaire et le régime méditerranéen.Alimentation et sport.. Forme et bien-etre.

Modulo 5: Les maladies alimentaires. Allergies, intolérances et intoxications alimentaires. Le HACCP . La conservation des aliments.

**Eventuali altre discipline coinvolte: Scienza e cultura dell'alimentazione, Lab.serv.enogastronomia, italiano.**

*Obiettivi inizialmente fissati:*

*Conoscere e utilizzare il linguaggio settoriale relativo al percorso di studi;integrare le competenze professionali ;esprimersi correttamente in lingua.*

**Obiettivi raggiunti in termini di:**

- a) **Conoscenze: Gli alunni conoscono in modo diversificato le funzioni linguistiche e comunicative essenziali della microlingua e gli argomenti trattati.**

**b) Capacità:**

Gli allievi si esprimono in conversazioni semplici su argomenti in generale e sono in grado di trasporre in lingua italiana testi semplici relativi all'ambito di studio e di lavoro.

**c) Competenze:**

**Quasi tutti sono in grado di comprendere il significato globale dei documenti scritti .Gli alunni si esprimono in modo semplice anche se non sempre corretto.**

**Metodologia e strategie didattiche:**

- lezione frontale, discussione di gruppo, lettura e applicazione, attività di questionament scritto e orale.

***Tipologia prove di verifica utilizzate per la valutazione:***

- *Test strutturati e semi-strutturati, risposta chiusa e aperta , sondaggi dal posto, conversazioni di gruppo, comprensione di testi e questionari , verifiche scritte individuali di tipologia A/ C*

***Numero delle prove svolte : 5 / 6***

***Ore assegnate per lo svolgimento delle prove : 1 per ogni prova***

**IL DOCENTE**

**Patitucci Anna Maria**

Disciplina: MATEMATICA

Docente: ALTOMARE CARMELINA

Libro di testo: MATEMATICA.BIANCO M. Bergamini-A.Trifone-G.Barozzi ed. Zanichelli Vol.4

Altri sussidi didattici: Fotocopie – Risorse digitali

Tempi

Tempi previsti dai programmi ministeriali:

- Ore settimanali 3
- Ore complessive (a.s. 2015/2016): 99
- Ore effettive di lezione al 15/05/2016 .....

Macroargomenti svolti al 15/05/2016:

**RICHIAMI DI ALGEBRA**

- Le equazioni di primo e secondo grado
- Le equazioni di grado superiore al secondo
- Le equazioni con i valori assoluti

**LE DISEQUAZIONI ALGEBRICHE**

- Le equazioni
- Disequazioni di 1° Grado
- Disequazioni di 2° Grado

- Sistemi di disequazioni
- Disequazioni frazionarie
- Disequazioni con i valori assoluti

## LE FUNZIONI

- Insiemi numerici
- Funzioni.
- Grafici delle funzioni elementari
- La funzione esponenziale
- Cenni sulle funzioni in una variabile in economia.
- Determinazione del dominio di una funzione
- Segno di una funzione

## LIMITI E CONTINUITA'

- Intorno di un punto e dell'infinito
- Concetto intuitivo di limite
- Limite destro e limite sinistro
- Continuita' di una funzione
- Limiti notevoli di funzioni algebriche
- Asintoti di una funzione

## LE DERIVATE

- La derivata di una funzione
- La continuità e la derivabilità

- Le derivate fondamentali
- I teoremi sul calcolo delle derivate
- Cenni sui teoremi del calcolo derivate
- Le funzioni crescenti e decrescenti e le derivate
- I massimi, i minimi di funzione

*Obiettivi inizialmente fissati:*

- Recuperare contenuti algebrici degli anni passati (equazioni e sistemi)
- Risolvere disequazioni di primo, secondo grado, sistemi di disequazioni, disequazioni frazionarie, disequazioni con il valore assoluto
- Acquisire il concetto di funzione, variabile indipendente, variabile dipendente
- Saper tracciare il grafico di una funzione per punti
- Riconoscere e rappresentare funzioni lineari, quadratiche, esponenziali, logaritmiche
- Sapere individuare il campo di esistenza di funzioni algebriche razionali, funzioni radicali, funzioni esponenziali
- Sapere calcolare semplici limiti di funzioni razionali intere/fratte
- Saper individuare gli asintoti di una funzione
- Saper calcolare la derivata di funzioni razionali intere, fratte, irrazionali
- Saper leggere, individuandone gli aspetti significativi, il grafico di una funzione
- Individuare il grafico di funzioni intere, fratte, irrazionali

*Obiettivi raggiunti in termini di:*

a) Conoscenze:

Gli alunni conoscono, in modo diversificato in ragione delle attitudini personali e di una maggiore e più approfondita costanza applicativa, i vari principi, le diverse teorie, i concetti di base, i termini, le regole, le procedure, i metodi e le tecniche proprie della disciplina, necessarie per la concreta applicazione e la risoluzione dei problemi.

In particolare gli alunni:



- Conoscono la terminologia utilizzata
- Conoscono i metodi e le tecniche di risoluzione delle equazioni e disequazioni
- Riconoscono le funzioni lineari, quadratiche, esponenziali, logaritmiche
- Conoscono le classificazioni relative alle funzioni
- Conoscono le definizioni (espresse in modo intuitivo) di funzione, limite, continuità.

**b) Competenze:**

Sempre con la diversificazione di cui sopra, gli alunni, in generale, sono in condizione di:

- Saper individuare e rappresentare graficamente le soluzioni di equazioni, disequazioni di primo, secondo grado, frazionarie, sistemi di disequazioni, disequazioni con i valori assoluti
- Saper individuare in un sistema di assi cartesiani ortogonali funzioni lineari, quadratiche, esponenziali
- Saper determinare il dominio di funzioni reali di variabile reale
- Saper calcolare i limiti di funzioni elementari, razionali intere e fratte
- Saper individuare gli asintoti di una funzione

**c) Capacità'**

Solo pochi alunni, i più motivati, rielaborando in maniera critica ed autonoma le conoscenze e competenze acquisite sono in grado di:

- Analizzare il grafico di una funzione e ricavarne informazioni relative al dominio, punti di discontinuità, intersezioni con gli assi, segno, comportamento agli estremi
- Saper studiare una funzione a partire dalla sua espressione analitica attraverso gli strumenti matematici acquisiti: il calcolo del dominio, delle intersezioni con gli assi cartesiani, del segno, dei limiti agli estremi e nei punti di discontinuità, degli asintoti
- Formalizzare e rappresentare graficamente leggi o situazioni esprimibili con funzioni in una variabile

Metodologia e strategie didattiche

L'attività è stata svolta tenendo conto dei ritmi di apprendimento degli allievi. Gli argomenti trattati sono stati sviluppati prevalentemente con lezioni frontali alternate a quelle dialogate svolte con modalità di scoperte guidate attraverso l'alternanza di domande, risposte brevi, brevi spiegazioni. Le nozioni fondamentali sono state introdotte prima per via intuitiva ed in seguito mediante adeguata e semplice formalizzazione. La trattazione teorica è stata supportata da un congruo numero di esercizi individuali o di gruppo aventi la finalità di chiarire i concetti proposti.

Per i concetti più astratti sono stati cercati esempi, per quanto possibile, tangibili e nell'ambito delle conoscenze pregresse.

L'utilizzo della LIM ha permesso l'uso, ove possibile, di risorse digitali.

Tipologia prove di verifica utilizzate per la valutazione

Le verifiche sono state condotte mediante prove scritte e colloqui orali. Le prove scritte (strutturate e non) sono servite per valutare. I colloqui orali sono stati condotti, seguendo sia il ritmo espositivo degli allievi che le necessità di chiarimenti da parte della classe, al fine di valutare sia le capacità dello studente di condurre ragionamenti in modo autonomo che sollecitato.

Nelle valutazioni trimestrali si è tenuto conto del grado di preparazione raggiunto dall'allievo in rapporto alle sue capacità e alla situazione iniziale, dell'interesse e dell'impegno.

Numero delle prove svolte : 5

*Ore assegnate per lo svolgimento delle prove : 90 minuti*

IL DOCENTE

*Carmelina Altomare*

**Disciplina: Scienze motorie**

**Docente:**Diodati Angelo Pietro

**Tempi**

Tempi previsti dai programmi ministeriali:

Ore settimanali: 2

Ore complessive 66

Ore effettive di lezione al 13/05/2016 .....

**Macroargomenti svolti nell'anno:**

**Modulo I: Potenziamento fisiologico**

**Modulo II: Conoscenza e Pratica delle attività sportive di squadra**

**Modulo III: Consolidamento del carattere sviluppo sulla socialità e del senso civico**

**Obiettivi inizialmente fissati :**

- consolidare e generalizzare il concetto di funzione capacità di organizzarsi nello spazio-tempo
- capacità della regolazione della funzione respiratoria
- capacità di riconoscere e utilizzare i diversi elementi del linguaggio corporeo

**Obiettivi raggiunti in termini di :**

**Conoscenze :** potenziamento fisiologico, avviamento alla pratica sportiva, aspetti medico sanitari.

**Competenze :** miglioramento di alcune capacità fisiche e della coordinazione, saper utilizzare i fondamentali di pallavolo e degli schemi di gioco

**Capacità :** saper correre, saltare, lanciare. Coordinazione oculo-manuale-forza, velocità, mobilità.

Semplici conoscenze anatomiche-fisiologiche. Sapere rispettare le regole ed avere autocontrollo

**Criterio di sufficienza adottato :**

L'alunno deve saper affrontare situazioni problematiche, saper riconoscere i propri limiti, saper lavorare di gruppo.

**Metodologie e strategie didattiche:**

Le lezioni sono state per lo più interattive con molto lavoro di gruppo e con molta attività pratica

**Tipologia prove di verifica utilizzate per la valutazione :**

La valutazione è stata effettuata in relazione all'impegno profuso nelle prove pratiche, alla partecipazione al dialogo educativo e ai progressi rispetto ai livelli di partenza in riferimento alle griglie di valutazione stabilite nel dipartimento.

**IL DOCENTE**  
*Angelo Pietro Diodati*

## **Disciplina: Religione**

**DOCENTE:** Greco Valeria

Tempi

Ore settimanali: 1

Ore complessive 33

Ore effettive di lezioni al 13 -05-2016 N° 28

La progettazione iniziale della classe V è stata svolta quasi al completo. Alcune tematiche sono state tralasciate per dare spazio alle richieste degli alunni che esigevano risposte, in relazione a fatti e avvenimenti, che hanno segnato questo anno scolastico.

**Modulo 1 : IL CONCILIO VATICANO II**

-Il clima politico sociale in cui maturò il Concilio Vaticano II

-I documenti del Concilio Vaticano II

-La Dottrina sociale della Chiesa

-I valori di una società

Il tradimento dei valori

**Modulo 2 : L'ETICA DELLA VITA**

-La legge morale naturale e la bioetica

-Valutazione morale sull'eutanasia e l'accanimento terapeutico

-L'aborto e la valutazione morale

-Valutazione morale sul trapianto degli organi

-La clonazione

La fecondazione artificiale e la dignità della procreazione

Sono stati trattati ,inoltre, i seguenti argomenti :

-Un ambiente per l'uomo:il problema ecologico

-La creazione affidata all'uomo

-Interrogarsi su Dio

-La donna nella Bibbia e nella società culturale

-Il grande enigma della morte

-Il Giubileo della Misericordia

-Il Sinodo sulla famiglia

## **Obiettivi Cognitivo-Formativi disciplinari raggiunti**

In relazione alla programmazione curriculare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di :

**COMPETENZE** : comprende che il cristiano ha delle responsabilità, che derivano dal suo credo, nel sociale .

Comprende che il Concilio Vaticano II portò nella Chiesa un grande cambiamento

Comprende che il matrimonio cattolico deve essere affrontato con grande serietà e responsabilità.

Comprende che la bioetica è fondamentale per la tutela della dignità umana .

Comprende i principi etici cattolici per cui la scienza può essere applicata alla vita solo se rispetta la vita stessa.

Comprende che il rispetto del Creato è condizione indispensabile per la tutela della vita dell'uomo .

Comprende che lo sviluppo sostenibile tutela l'uomo e l'ambiente.

Comprende che la solidarietà è il vero volto dell'amore verso il prossimo.  
Comprende che alla base della vera integrazione ci deve essere la conoscenza reciproca.

**ABILITA' / CAPACITA' :**

Sa applicare ai vari contesti di vita il concetto di responsabilità di cristiano.  
Sa applicare il concetto cattolico di indissolubilità del matrimonio e lo sa confrontare con le leggi civili sul divorzio.  
Sa applicare il concetto di bioetica cattolica alle varie controversie su alcune tematiche quali : l'aborto, l'eutanasia, la clonazione, la fecondazione assistita, la fecondazione artificiale, gli OGM.  
Sa applicare il concetto di tutela dell'ambiente quale dono di Dio.  
Sa applicare il concetto di solidarietà.  
Sa applicare il concetto di integrazione.

**CONOSCENZE :**

Conosce i principi che derivano dall'essere cristiano, i fatti che portarono al Concilio vaticano II, i principi dei cattolici per cui il matrimonio è indissolubile, i principi della bioetica.  
Conosce le tematiche della bioetica cattolica: aborto, eutanasia, accanimento terapeutico, clonazione, fecondazione assistita, fecondazione artificiale, OGM.  
Conosce le tematiche ambientali in relazione al principio etico del rispetto dell'ambiente come dono di Dio.  
Conosce il concetto di sviluppo sostenibile a tutela della vita, di solidarietà come amore per il prossimo, di accoglienza e di integrazione sociale.

<b>Metodologie e strategie didattiche per il conseguimento degli obiettivi</b>
--------------------------------------------------------------------------------

Procedimento meta comunicativo, tecnica del brain-storming, colloquio strutturato, documenti della Chiesa Si è cercato di alternare momenti informativi a quelli di dibattito aperto, si è cercato di stimolare il senso di responsabilità, la riflessione critica sulle tematiche trattate e l'autonomia di giudizio.
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>Sussidi didattici</b>
--------------------------

Si è arricchita l'attività didattico-educativa attraverso l'utilizzo di: <ul style="list-style-type: none"><li>- libri di testo di R.C.</li><li>- lavagna;</li><li>- riviste specifiche;</li><li>- quotidiani: <i>Avvenire, La Repubblica e Corriere della sera</i></li><li>- documenti Concilio Vaticano II</li><li>- fotocopie</li></ul>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**IL DOCENTE:** *Greco Valeria*



**Disciplina: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

**Docente: CALAFIORI ANNA RITA**

**Libro di testo: CONOSCERE GLI ALIMENTI – S. Rodato – Clitt**

**Altri sussidi didattici:** Lim, Materiale Interattivo

**Tempi**

Tempi previsti dai programmi ministeriali:

- Ore settimanali: **3**
- Ore complessive (a.s. 2015/2016): **99**
- Ore effettive di lezione al 13/05/2016: **80**

**Macroargomenti svolti al 13/05/2016:**

**MACROARGOMENTO 1**

- Qualità degli alimenti
- Sistemi di tracciabilità e rintracciabilità
- Certificazione di qualità dei prodotti alimentari

**MACROARGOMENTO 2**

- Le contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche
- La prevenzione e il controllo per la sicurezza alimentare: HACCP
- Le conservazioni degli alimenti

**MACROARGOMENTO 3**

- La dieta in condizioni fisiologiche e patologiche (obesità, diabete, ipertensione)
- La dieta mediterranea

**Obiettivi inizialmente fissati:**

- Conoscere i criteri per definire la qualità totale di un alimento
- Saper definire la sicurezza alimentare nel processo di filiera (tracciabilità e rintracciabilità)
- Conoscere i microrganismi responsabili delle principali tossinfezioni alimentari
- Saper indicare le più importanti azioni atte a prevenire le contaminazioni alimentari
- Conoscere il sistema HACCP come metodo di controllo della sicurezza alimentare
- Conoscere i principali metodi di conservazione degli alimenti
- Conoscere i criteri fondamentali per l'elaborazione di una dieta equilibrata
- Saper applicare semplici conoscenze atte a prevenire le "malattie del benessere"

**Obiettivi raggiunti in termini di:**

**d) Conoscenze:**

- Le principali cause di contaminazione degli alimenti e le possibili conseguenze sulla salute umana
- Le norme igieniche che devono essere rispettate dal personale di un'azienda ristorativa
- Le cause di alterazione degli alimenti e i principali metodi di conservazione atti a prevenirle
- Il significato del sistema di autocontrollo HACCP
- I fondamenti scientifici della dieta equilibrata

**e) Capacità:**

Gli allievi comprendono:

- l'importanza dell'igiene dei locali, delle attrezzature e del personale e, quindi, dell'HACCP nell'industria alimentare ai fini della sicurezza igienico-alimentare
- l'importanza di una corretta conservazione degli alimenti ai fini della sicurezza alimentare
- la relazione esistente tra la dieta equilibrata ed uno stato di buona salute

**f) Competenze:**

Gli allievi:

- sanno mantenere un adeguato livello di igiene nell'ambiente ristorativo allo scopo di prevenire le contaminazioni alimentari
- sanno scegliere le tecniche di conservazione adeguate agli alimenti trattati
- scelgono gli alimenti adeguati per la composizione di una dieta equilibrata e sanno indicare i criteri di base per la dieta di un soggetto che soffre di ipertensione, diabete e obesità.

**Metodologia e strategie didattiche**

L'attività di insegnamento si è avvalsa di lezioni frontali, lezioni partecipate e discussioni guidate.

**Tipologia prove di verifica utilizzate per la valutazione:**

Verifiche semistrutturate; interrogazioni, domande flash, colloqui.

**Numero delle prove svolte : 6**

**Cassano allo Ionio, 13/05/2016**

**IL DOCENTE**  
*A.R. Calafiori*



**Disciplina:** Sala e vendita

**Docente:** Di Maria Mariacarmela

**Tempi**

Tempi previsti dai programmi ministeriali:

- Ore settimanali: 2
- Ore complessive (a.s. 2015/2016): 66
- Ore effettive di lezione

**Macroargomenti svolti nell'anno:**

**Modulo n°1:** Il mondo della ristorazione, Ristorazione commerciale e collettiva;

L'organizzazione di eventi (banqueting-catering);

**Modulo n°2:** Simulare la gestione di un'azienda turistico-ristorativa;

**Modulo n°3:** Dalla vite al vino, le tecniche di vinificazione ;

**Obbiettivi raggiunti in termini di:**

**a) Conoscenze**

hanno acquisito un'espressione personale, assimilando la cultura generale in termini di contenuti , definizioni e meccanismi relative ai processi specifici delle discipline professionali

**b) Capacità**

Simulando la gestione di un'azienda turistico-ristorativa, hanno sviluppato capacità di analizzare al fine dell'organizzazione di studio variabile in maniera creativa e originale in modo autonomo e personale effettuando scelte e prendendo decisioni opportune, ricercando e individuando anche identità professionali e sociali.

**c) Competenze**

Le attività svolte durante l'anno ha sviluppato e potenziato le capacità logiche, il senso di responsabilità e autonomia, lo spirito critico per dare significato alle proprie esperienze. Tecniche, metodi, strumenti relativi alla disciplina professionale hanno dato modo di interpretare i documenti per rielaborarne i dati e rappresentarli in modo efficace.

**Criterio di sufficienza adottato**

Conoscenze conferite con espressione semplice, ma corretta nei contenuti utilizzando termini tecnici, e capacità di interpretare in modo sistemico, strutture e dinamiche del contesto in cui si opera.

**Metodologia e strategie didattiche**

Lezione partecipata per stimolare l'attenzione degli allievi, partecipando in modo personale alla lezione per poi intraprendere la didattica laboratoriale lavorando in collaborazione.

**Tipologia prove di verifica utilizzate per la valutazione**

Le verifiche sono state adottate mediante colloqui orali e prove pratiche.

**IL DOCENTE**  
**Prof.ssa DI MARIA MARIACARMELA**

**Disciplina :Diritto e tecnica amministrativa dell'azienda ristorativa**

**Docente:** Barletta Rosalina

**Libro di testo:** DESTINAZIONE TURISMO

**Autore:** Maria Rosaria CESARANO e Maria Dolores ESPOSITO

Casa Editrice: CLITT Zanichelli

**Tempi**

Tempi previsti dai programmi ministeriali:

ore complessive annue: 165

Ore settimanali nella classe: 5

Ore effettivamente svolte fino al 15 maggio 2016 :

**Macroargomenti svolti durante l'anno 2015-2016**

**Modulo 1 La programmazione aziendale**

**Modulo 2 Il controllo di gestione**

**Modulo 3 Il Marketing**

**Modulo 4 Il Marketing operativo**

**Modulo 5 Il piano di marketing**

**Modulo 6 La sicurezza alimentare**

**Modulo 7 La tracciabilità dei prodotti dell'azienda ristorativa**

**Modulo 8 L'Etichettatura dei prodotti alimenti**

**Obiettivi raggiunti in termini di:**

**a) Conoscenze:**

Il livello di conoscenze raggiunto dagli allievi è in generale mediamente sufficiente, in quanto dimostrano di possedere le conoscenze fondamentali di diritto e tecnica amministrativa.

**b) Capacità**

La maggior parte degli allievi ha acquisito una sufficiente capacità di analisi, di sintesi e di rielaborazione delle conoscenze assimilate. Altri necessitano di sollecitazioni e di guida.

### **c) Competenze:**

Il percorso formativo dei singoli moduli ha consentito a quasi tutti gli allievi di appropriarsi di un linguaggio corretto e coerente. Sono state acquisite abilità pluridisciplinari.

Di fronte ad un caso tipo, essi sono in grado di analizzarlo teoricamente e di proporre soluzioni pratiche dal punto di vista giuridico economico.

### **Metodologia e strategie didattiche:**

L'attività è stata svolta tenendo conto dei ritmi di apprendimento degli allievi. Gli argomenti trattati sono stati sviluppati, prevalentemente, con lezioni frontali alternate a quelli dialogate. Sono state svolte con modalità di scoperte guidate, attraverso l'alternanza di domande, risposte brevi e brevi spiegazioni. Il programma è stato svolto utilizzando risorse digitali accessibili grazie all'uso della LIM presente in classe.

### ***Tipologia prove di verifica utilizzate per la valutazione:***

Le verifiche sono state condotte mediante prove scritte e colloqui orali. Le prove scritte (strutturate e non) sono servite per valutare. I colloqui orali sono stati condotti seguendo sia il ritmo espositivo degli allievi che le necessità di chiarimenti da parte della classe, al fine di valutare sia le capacità dello studente di condurre ragionamenti in modo autonomo che sollecitato. Nelle valutazioni periodali si è tenuto conto del grado di preparazione raggiunto dall'allievo in rapporto alle sue capacità e alla situazione iniziale, dell'interesse, dell'impegno e del comportamento. La programmazione ha avuto una scansione in trimestre e pentamestre. Il programma è stato svolto regolarmente.

***Numero delle prove svolte : 2 per il trimestre, 4 per il pentamestre partecipazione a 2 simulazioni della terza prova scritta di maturità.***

***Ore assegnate per lo svolgimento delle prove: n. 2***

**IL DOCENTE**

***Prof. ssa Rosalina Barletta***

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER: 1' prova scritta (ITALIANO)**

L'ANALISI DEL TESTO (tipologia A)

Alunno/a \_\_\_\_\_ classe \_\_\_\_\_ sez \_\_\_\_\_

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI				
		gravemente insufficiente	1,5	2	buono 2,5	ottimo 3
ADEGUATEZZA	<p><b>Il testo risponde alle richieste, ovvero:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tutti gli spunti di riflessione presenti nella traccia sono sviluppati nella trattazione</li> <li>- le citazioni dal testo sono fatte correttamente</li> </ul>	1	1,5	2	2,5	3
CONTENUTO	<p><b>Il testo ha un contenuto pertinente, coerente e significativo, ovvero:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- l'analisi è ampia, corretta e precisa</li> <li>- non ci sono parti fuori tema</li> <li>- ogni affermazione è fondata su riferimenti al testo</li> <li>- il contenuto è arricchito da osservazioni ulteriori rispetto a quelle richieste dalla traccia</li> </ul>	1	1,5	2	2,5	3

ORGANIZZAZIONE	<b>Il testo è ben organizzato, ovvero:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ha un'articolazione chiara e ordinata (sono rintracciabili un inizio, uno sviluppo e una conclusione)</li> <li>– c'è equilibrio tra le parti</li> <li>– c'è continuità tra le frasi (non si salta da un'idea all'altra, le idee sono legate, l'uso dei connettivi è coerente)</li> </ul>	1	1,5	2	2,5	3
STILE	<b>Le scelte lessicali e sintattiche sono appropriate ed efficaci, ovvero il testo è dotato di:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– proprietà e ricchezza del lessico, anche specifico (sono assenti luoghi comuni ed espressioni enfatiche)</li> <li>– sintassi scorrevole e chiara</li> <li>– registro adeguato alla situazione comunicativa</li> </ul>	1	1,5	2	2,5	3
CORRETTEZZA	<b>Il testo è corretto, ovvero presenta:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– correttezza ortografica</li> <li>– correttezza morfosintattica (concordanze, uso dei modi e tempi verbali, struttura logica della frase)</li> <li>– punteggiatura appropriata</li> </ul>	1	1,5	2	2,5	3
		VOTO				

LA COMMISSIONE

IL PRESIDENTE

STITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE CASSANO ALLO JONIO (CS)

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER IL SAGGIO O L'ARTICOLO (tipologia B)

Alunno/a \_\_\_\_\_ classe \_\_\_\_\_ sez. \_\_\_\_\_

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI				
		gravemente insufficiente	1,5	sufficiente	buono	ottimo
ADEGUATEZZA	<b>Il testo risponde alle richieste, ovvero:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– sono stati usati i documenti forniti e le citazioni sono state scritte correttamente (le fonti sono riconoscibili)</li> <li>– il testo ha la lunghezza richiesta</li> <li>– il testo è argomentativo (per il saggio breve), espositivo o argomentativo (per l'articolo di giornale)</li> <li>– viene indicata la destinazione editoriale</li> <li>– è presente un titolo adeguato</li> </ul>	1	1,5	2	2,5	3

CONTENUTO	<p><b>Il testo ha un contenuto pertinente, coerente e significativo, ovvero:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– non contiene parti fuori tema (pertinenza)</li> <li>– ha un'idea centrale generale (tesi) riconoscibile e le idee presenti nel testo sono coerenti rispetto all'idea centrale</li> <li>– le informazioni sono ampie, corrette e precise</li> <li>– il contenuto non è limitato alla sintesi dei documenti, ma è arricchito da riferimenti ad altre conoscenze ed esperienze</li> </ul>	1	1,5	2	2,5	3
ORGANIZZAZIONE	<p><b>Il testo è ben organizzato, ovvero:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ha un'articolazione chiara e ordinata (sono rintracciabili un inizio, uno sviluppo e una conclusione)</li> <li>– c'è equilibrio tra le parti</li> <li>– c'è continuità tra le frasi (non si salta da un'idea all'altra, le idee sono legate, l'uso dei connettivi è coerente)</li> </ul>	1	1,5	2	2,5	3
STILE	<p><b>Le scelte lessicali e sintattiche sono appropriate ed efficaci, ovvero il testo è dotato di:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– proprietà e ricchezza del lessico, anche specifico (sono assenti luoghi comuni ed espressioni enfatiche)</li> <li>– sintassi scorrevole e chiara</li> <li>– registro adeguato alla situazione comunicativa</li> </ul>	1	1,5	2	2,5	3
CORRETTEZZA	<p><b>Il testo è corretto, ovvero presenta:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– correttezza ortografica</li> <li>– correttezza morfosintattica (concordanze, uso dei modi e tempi verbali, struttura logica della frase)</li> <li>– punteggiatura appropriata</li> </ul>	1	1,5	2	2,5	3
OSSERVAZIONI		TOTALE PUNTI				
		VOTO				

LA COMMISSIONE

---



---



---



---

IL PRESIDENTE

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE CASSANO ALLO JONIO (CS)  
 GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER IL TEMA DI STORIA O DI ATTUALITÀ (tipologia C/D)

Alunno/a \_\_\_\_\_ classe \_\_\_\_\_ sez. \_\_\_\_\_

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI				
		gravemente insufficiente	insufficiente	sufficiente	buono	ottimo
ADEGUATEZZA	<p><b>Il testo risponde alle richieste, ovvero:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– tutte le richieste della traccia sono sviluppate nella trattazione, anche con riflessioni personali significative</li> <li>– il testo ha la lunghezza richiesta</li> </ul>	1	1,5	2	2,5	3
CONTENUTO	<p><b>Il testo ha un contenuto pertinente, coerente e significativo, ovvero:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– non contiene parti fuori tema (pertinenza)</li> <li>– ha un'idea centrale generale (tesi) riconoscibile e le idee presenti nel testo sono coerenti rispetto all'idea centrale</li> <li>– le informazioni sono ampie, corrette e precise</li> </ul>	1	1,5	2	2,5	3
ORGANIZZAZIONE	<b>Il testo è ben organizzato, ovvero:</b>					

NE	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ha un'articolazione chiara e ordinata (sono rintracciabili un inizio, uno sviluppo e una conclusione)</li> <li>– c'è equilibrio tra le parti</li> <li>– c'è continuità tra le frasi (non si salta da un'idea all'altra, le idee sono legate, l'uso dei connettivi è coerente)</li> </ul>	1	1,5	2	2,5	3
STILE	<p><b>Le scelte lessicali e sintattiche sono appropriate ed efficaci, ovvero il testo è dotato di:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– proprietà e ricchezza del lessico, anche specifico (sono assenti luoghi comuni ed espressioni enfatiche)</li> <li>– sintassi scorrevole e chiara</li> <li>– registro adeguato alla situazione comunicativa</li> </ul>	1	1,5	2	2,5	3
CORRETTEZZA	<p><b>Il testo è corretto, ovvero presenta:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– correttezza ortografica</li> <li>– correttezza morfosintattica (concordanze, uso dei modi e tempi verbali, struttura logica della frase)</li> <li>– punteggiatura appropriata</li> </ul>	1	1,5	2	2,5	3
LA COMMISSIONE:	VOTO:	TOTALE PUNTI				

La commissione

Il presidente



## GRIGLIA DI VALUTAZIONE II PROVA SCRITTA

ALUNNO/A.....

Classe .....

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI	PUNTI ASSEGNATI
CORRETTEZZA	Ortografia e sintassi corrette, lessico appropriato	<b>3</b>	
	Alcune improprietà e imprecisioni lessicali e sintattiche, pochi errori ortografici di rilievo.	<b>2</b>	
	Numerosi e gravi errori sintattici e lessico improprio	<b>1</b>	
CONOSCENZA DELL'ARGOMENTO E ORGANIZZAZIONE DEI CONTENUTI	Puntuale aderenza alla traccia che viene sviluppata con notevole ricchezza di idee, presenza di concetti importanti e di argomentazioni validi ed efficaci...	<b>5</b>	
	.Aderenza completa alla traccia, sviluppata con ricchezza di idee e buona informazione	<b>4</b>	
	Aderenza complessiva alla traccia , presenza di una informazione sufficientemente chiara , anche se essenziale.	<b>3</b>	
	Presenza di idee non ben coerenti con il tema della traccia, modesto il livello di conoscenze.	<b>2</b>	
	Non sono esaminati gli argomenti proposti.	<b>1</b>	
ELABORAZIONE DEI CONTENUTI	Contenuti elaborati in modo organico e articolato	<b>5</b>	
	Contenuti elaborati in modo organico ma semplice.	<b>4</b>	
	Contenuti elaborati in modo completo ma non approfondito.	<b>3</b>	
	Contenuti elaborati in modo elementare e poco pertinenti.	<b>2</b>	
	Contenuti non pertinenti.	<b>1</b>	
APPROFONDIMENTO CRITICO E ORIGINALITA'	Giudizi e opinioni originali e criticamente motivati.	<b>2</b>	
	Giudizi e opinioni non sempre motivati	<b>1</b>	
	<b>TOTALE PUNTI</b>		.....
<p><b>POSSONO ESSERE CONSIDERATI LIVELLI INTERMEDI, COMPRESI TRA GLI STANDARD GIA' INDICATI: OGNI FRAZIONE PARI O SUPERIORE A 0.50 VIENE ARROTONDATA AL NUMERO INTERO SUCCESSIVO.</b></p>			

PUNTEGGIO ASSEGNATO ...../15

**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE  
CASSANO IONIO(CS)  
SEDE DI SIBARI**

**3° PROVA**

**ESAME DI STATO 2015/2016**

**CLASSE V<sup>A</sup> A TECNICO DEI SERVIZI DELLA RISTORAZIONE**

**Materie coinvolte: Tecnica amministrativa, storia, inglese, francese e sala e vendite.**

**Tipologie utilizzate: tipologia B + C (10 test a risposta singola e 20 test a risposta multipla).**

**Tempo a disposizione: 90 minuti.**

**Criteri adoperati per la revisione e la valutazione della prova**

**La valutazione è espressa in quindicesimi.**

**Test a risposta singola : punti 0-1**

**Test a risposta multipla: punti 0-0,25**

**Per i quesiti a risposta multipla non sono concesse correzione ed è ammessa una sola risposta.**

**N.B. Qualora il punteggio totale dovesse risultare decimale, sarà arrotondato per eccesso se il decimale è superiore o uguale a 0,5, per difetto se è minore.**

**ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE  
CASSANO IONIO (CS)  
TECNICO DEI SERVIZI SOCIALI  
ESAME DI STATO 2013/2014  
GRIGLIA DI VALUTAZIONE TERZA PROVA**

**ALUNNO: COGNOME** \_\_\_\_\_ **NOME** \_\_\_\_\_

**Finalità:**

Accertare la capacità di collegare ed integrare le competenze acquisite nelle discipline interessate

**Obiettivi:**

1. conoscenza dei contenuti
2. corretto uso del linguaggio tecnico
3. applicazione delle competenze acquisite

**CRITERI DI VALUTAZIONE QUESITI A RISPOSTA SINGOLA**

	indicatori	PUNTI
Risposta errata		0
Correttezza formale e sintattica e sequenzialità logica del discorso		0-0.25
Attinenza alla tematica specifica e corretto uso del linguaggio tecnico		0-0.45
Capacità di analisi e di sintesi		0-0.30
	<b>TOTALE</b>	<b>1</b>

DISCIPLINA	Tecnica amm.		storia		inglese		francese		Sala e vendite	
DOMANDA N.	1	2	7	8	13	14	19	20	25	26
PUNTI										
TOTALE DISC.										
<b>TOTALE QUESITI A RISPOSTA SINGOLA</b>										

**CRITERI DI VALUTAZIONE QUESITI A RISPOSTA MULTIPLA**

	indicatori	PUNTI
Risposta errata o omessa		0
Risposta esatta		0.25

DISCIPLINA	Tecnica amm.				storia				inglese				francese				Sala e vendite			
DOMANDA N.	3	4	5	6	9	10	11	12	15	16	17	18	21	22	23	24	27	28	29	30
PUNTI																				
TOTALE DISC.																				
<b>TOTALE QUESITI A RISPOSTA MULTIPLA</b>																				

**TOTALE PUNTI**

\_\_\_\_\_/15

La Commissione:

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE  
CASSANO ALLO JONIO (CS)

**ANNO SCOLASTICO 2015 -2016**

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO**

Alunno/a \_\_\_\_\_ classe \_\_\_\_\_ sez. \_\_\_\_\_

Indicatori	Descrittori	Livelli					
		Grav. Insuff.	Insuff.	Suff.	Discreto	Buono	Ottimo
Conoscenze	Padronanza dei contenuti	0-4	5	6	7	8	9
Competenze	Argomentazione chiara e fluente	1-2	3	4	5	5	6
Competenze	Uso dei linguaggi specialistici indotti dai contenuti trattati	1-2	3	4	5	5	6
Capacità	Elaborative, logiche e critiche	0	1	2	3	3	4
Capacità	Operare raccordi pluridisciplinari	0	1	2	2	3	3
Totali parziali							
Esame elaborati scritti	Non integra p.ti 0	Si corregge se aiutato p.ti 1			Si autocorregge p.ti 2		

**TOTALE PUNTI      \_\_\_\_\_/30**

**LA COMMISSIONE**

**IL PRESIDENTE**

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Il presente documento, che sarà è condiviso all'unanimità dal Consiglio di classe

### IL CONSIGLIO DI CLASSE

<b>DOCENTE</b>	<b>FIRMA</b>
Greco Valeria	
Liguori Domenico	
Altomare Carmelina	
Fioriello Francesca	
Patitucci Anna Maria	
Calafiori Anna Rita	
Iannuzzi Antonio	
Barletta Rosalina	
Cipolla Raffaele	
Diodati Angelo	

Il documento approvato nella seduta del \_\_/05/2016 e affisso all'albo dell'Istituto in data \_\_ maggio 2016, sarà consultabile sul sito della scuola da ciascuno dei candidati interni, nonché dai candidati esterni collegati alla classe.

Sibari 1 /

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

## ALLEGATI

### STRUTTURAZIONE III PROVA PLURIDISCIPLINARE

La terza prova coinvolge potenzialmente tutte le discipline dell'ultimo anno di corso. Tuttavia, il consiglio di classe tenuto conto del curriculum di studi e degli obiettivi generali e cognitivi definiti nella programmazione didattica, ha individuato come particolarmente significativi i legami concettuali esistenti fra le seguenti discipline per i servizi sociali:

- 1) Tecnica amministrativa
- 2) Storia
- 3) Inglese
- 4) Francese
- 5) Sala e vendite

Su tali basi, il consiglio di classe ha progettato 2 prove interne di verifica, finalizzate alla preparazione della terza prova scritta degli esami di stato, che sono state effettuate nei mesi di marzo e di aprile.

La prova comprende 20 quesiti a risposta multipla e 10 quesiti a risposta aperta

**Finalità:** Accertare la capacità di collegare ed integrare le competenze acquisite nelle discipline interessate

**Obiettivi:**

- 1) conoscenza dei contenuti
- 2) corretto uso del linguaggio tecnico
- 3) applicazione delle competenze acquisite









