



Istituto d'Istruzione Superiore **"Aldo Moro"**

Sede Centrale, Presidenza, Uff. Segreteria: Via Capone - 82016 Montesarchio (BN)

☎ 0824/833785 e Fax 0824/833597

PEC: bnis02600a@pec.istruzione.it - E-mail Istituto: bnis02600a@istruzione.it - Sito Web www.ipssctamoro.gov.it C.F.80006750626

Documento del Consiglio di Classe

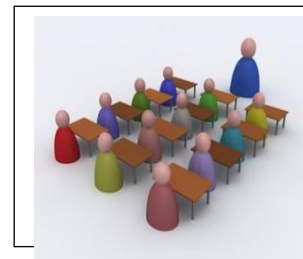
CLASSE V Sez.D

**Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità
alberghiera**

Anno scolastico 2017-2018



<i>Indice</i>	<i>Pagina</i>
Presentazione della classe	3
Elenco Alunni, Rapporti con le famiglie	5
Presentazione del Consiglio di classe	6
Articolazione - Quadro orario settimanale	7
Presentazione del profilo professionale	8
Presentazione del curriculum	9
Competenze disciplinari specifiche	11
Metodi e modalità di lavoro del consiglio di classe	14
La valutazione degli apprendimenti e gli strumenti di verifica adottati	15
Criteri di valutazione	17
Criteri di attribuzione del credito formativo e scolastico	18
Alternanza Scuola lavoro	19
Attività integrative curricolari ed extracurricolari	20
Iniziative di sostegno all'esame di Stato	21
Quadro riassuntivo delle simulazioni della terza prova	22
Simulazioni terze prove	23
Allegati :Griglia di valutazione delle prove scritte e colloquio	43
Consiglio di classe (Firme)	47



Presentazione della classe

Il gruppo classe della V sez. D Servizi per Enogastronomia ed Ospitalità Alberghiera è costituita da 20 alunni di cui 13 maschi e 7 femmine, tutti provenienti IV sez. D. Servizi Servizi Enogastronomici ed Ospitalità Alberghiera.

La maggior parte degli alunni proviene da Comuni situati in provincia di Benevento ed solo in minima parte dalla provincia di Caserta.

Si evidenzia la presenza di due alunni diversamente abili, seguiti da due insegnanti di sostegno, si rimanda alla relazione allegata al presente documento.

L'estrazione socio-culturale di medio livello, non ha sempre consentito lo sviluppo di un processo didattico culturale superiore alla media, a causa di scarsi stimoli nell'ambito familiare. Nell'arco del quinquennio gli alunni hanno dovuto adeguarsi ad una discontinuità didattica abbastanza marcata, in quanto vi è stato un continuo avvicendamento di docenti nelle varie discipline. Anche in questo anno scolastico, la maggior parte dei docenti ha conosciuto per la prima volta gli studenti. Tutto ciò, non ha certamente contribuito positivamente al raggiungimento delle finalità educative e degli obiettivi prefissati di ogni singola disciplina, in quanto ogni volta i discenti hanno dovuto adattarsi a nuove metodologie e soprattutto creare un dialogo nuovo.

La classe si presenta molto eterogenea per interessi culturali, per vivacità, per metodo di studio. In particolare, la maggior parte dei suoi componenti, presenta una preparazione di base limitata e spesso carente, nonostante buone dosi di intelligenza e creatività. Si evidenzia, inoltre, che la partecipazione alle attività didattiche, specialmente in alcune discipline, da parte di un gruppo di allievi è stata piuttosto superficiale e, in qualche caso, dispersiva per cui è stato difficile raggiungere risultati del tutto sufficienti.

Si è notata, inoltre, in molti allievi qualche difficoltà ad organizzare il proprio lavoro in tutti gli ambiti, con sbilanciamenti nella preparazione e lacune non sempre sanate. Le carenze nel metodo di lavoro si sono evidenziate chiaramente al momento di rispettare le scadenze fissate dal consiglio di classe per la presentazione dei lavori individuali e di ricerca multidisciplinare da illustrare al colloquio dell'esame di Stato.

Tuttavia, si sottolinea che un gruppo di allievi ha frequentato con scarsa regolarità nel corso dell'intero anno, non permettendo uno sviluppo delle programmazioni previste.

Per, contro, un gruppo ristretto di studenti ha dimostrato nel corso del quinquennio capacità di crescita culturale, tecnica espressiva e critica, raggiungendo discreti livelli in quasi

tutti gli ambiti disciplinari, riuscendo a superare le proprie debolezze o sviluppare le proprie potenzialità con un impegno costante e partecipazione attiva e produttiva.

Nel corso dell'anno, il raggiungimento degli obiettivi prefissati dal consiglio di classe, è stato faticoso ed è avvenuto in modo diversificato, in funzione delle singole capacità e dell'impegno degli alunni. In alcune discipline, i programmi hanno subito delle lievi modifiche, o dei rallentamenti.

In base all'impegno, alle capacità, alle competenze ed alle conoscenze in possesso degli alunni possiamo distinguere la classe in tre fasce di preparazione.

Alcuni allievi, in possesso di metodo di studio valido ed autonomo, interessati e costanti nell'impegno, hanno raggiunto nel complesso gli obiettivi prefissati ed una preparazione omogenea con buone capacità di formulazione dei principi teorici e di soluzione di problemi applicativi.

Un secondo gruppo, dotato di buona volontà, ha raggiunto una preparazione soprattutto nozionistica, che però non ha consentito di superare tutte le difficoltà nella esposizione. Tuttavia, questi alunni appartenenti a questo gruppo, sono in grado di formulare in modo corretto gli argomenti proposti utilizzando un linguaggio quasi sempre appropriato.

Un ultimo gruppo, infine, piuttosto esiguo, nonostante il possesso di intuito, intelligenza vivace e capacità organizzative dello studio, si è impegnato solo sporadicamente nelle attività didattiche, non sempre ha rispettato le scadenze stabilite dai docenti, come

compiti, interrogazioni ed attività varie, e pertanto ha raggiunto con fatica una preparazione appena accettabile.

Nel complesso, si può affermare, comunque, che gli alunni hanno avuto un atteggiamento propositivo e quasi sempre collaborativo.

ELENCO ALUNNI

Maschi =13 Femmine =7 Tot =20

La classe, complessivamente, presenta

	Ottimo	Buono	Sufficiente	Mediocre	Insufficiente
Impegno			X		
Partecipazione al lavoro in classe			X		
Autonomia nello studio e a casa			X		
Comportamento / disciplina			X		

Rapporti con le famiglie

Si sono svolti due incontri con le famiglie: nel mese di dicembre ed aprile per informare sulla valutazione sia intermedia sia quadrimestrale di ciascun alunno.

La famiglia è stata tenuta aggiornata sul profitto, sulle assenze, sugli eventuali ritardi maturati dai ragazzi.

I contatti avuti sono:

Frequenti	Regolari sia in occasione degli incontri quadrimestrali e sia su richiesta del consiglio di classe
Scarsi	
Occasionali	
Solo se sollecitati	

Presentazione del Consiglio di classe

Il consiglio di classe risulta così costituito:

NOME	COGNOME	MATERIA
<i>Giuseppe</i>	<i>Del Gaudio</i>	<i>Italiano e Storia</i>
<i>Adriana</i>	<i>Buono</i>	<i>Matematica</i>
<i>Olimpia</i>	<i>Cioffi</i>	<i>Inglese</i>
<i>Andrea</i>	<i>Prezioso</i>	<i>Scienze motorie e sportive</i>
<i>Vitalina</i>	<i>Pastorella</i>	<i>Religione*</i>
<i>Antonella</i>	<i>Finelli</i>	<i>Spagnolo</i>
<i>Silvana</i>	<i>Martone</i>	<i>Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive*</i>
<i>Augusto</i>	<i>Liguori</i>	<i>Laboratorio dei Servizi enogastronomici di Sala e vendita</i>
<i>Flavia</i>	<i>Diana</i>	<i>Scienza e cultura dell'alimentazione</i>
<i>Benito</i>	<i>Mirra</i>	<i>Laboratorio dei Servizi enogastronomici di Cucina</i>
<i>Gianfranco</i>	<i>Mazzone</i>	<i>Sostegno</i>
<i>Dario</i>	<i>Borriello</i>	<i>Sostegno</i>

* *La Prof.ssa Pastorella Vitalina è sostituita dalla Prof.ssa Melillo Annarita*

** *La Prof.ssa Martone Silvana è sostituita dalla Prof.ssa Sforza Tiziana*

Articolazione “ENOGASTRONOMIA” – Quadro orario settimanale

Discipline di studio	Anno di studio				
	1	2	3	4	5
Area comune					
Lingua e letteratura italiana	132	132	132	132	132
Lingua inglese	99	99	99	99	99
Storia	66	66	66	66	66
Matematica	132	132	99	99	99
Diritto ed economia	66	66			
Scienze integrate (Sc. della Terra e Biologia)	66	66			
Scienze motorie e sportive	66	66	66	66	66
Religione cattolica o attività alternative	33	33	33	33	33
Area d'indirizzo					
Scienze integrate (Fisica)	66				
Scienze integrate (Chimica)		66			
Scienza degli alimenti	66	66	132	99	99
di cui in compresenza			66 *		
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	66*	66**	198**	132**	132**
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	66*	66*		66**	66**
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	66**	66**			
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			132	165	165
Seconda lingua straniera (Spagnolo)	66	66	99	99	99
TOTALE ORE	1056	1056	1056	1056	1056

1. FINALITÀ DELL'INDIRIZZO E PERCORSO SCOLASTICO

Profilo professionale



Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo “**Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**” ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

Nell'articolazione “Enogastronomia”, il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Competenze specifiche:

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

Presentazione del curriculum

Il Consiglio di Classe ha impostato la propria programmazione didattica tenendo presente l'esigenza di trasmettere agli alunni una buona preparazione culturale di base, frutto di interessi e atteggiamento critico, unita allo sviluppo delle competenze richieste dal profilo professionale.

Obiettivi trasversali

Sfera socio – affettiva

- Favorire la crescita della persona in senso civico e morale oltre che culturale
- Favorire la conoscenza e l'integrazione di culture diverse
- Creare condizioni favorevoli perché emergano personalità individuali valorizzando doti ed interessi;
- Saper essere corretti nei rapporti interpersonali e nel proprio ruolo di studente
- Saper essere aperti al confronto
- Saper rispettare le regole in tutte le situazioni
- Saper programmare le proprie attività
- Partecipare, in modo critico e propositivo alle attività proposte
- Saper lavorare in gruppo condividendo le esperienze
- Acquisire abilità tecnico operative professionalizzanti
- Gestire comunicazioni funzionali all'interno ed all'esterno della struttura di appartenenza

Sfera dell'apprendimento

In termini di conoscenza

- Conoscere i contenuti portanti di ogni singola disciplina ed i relativi linguaggi formali
- Acquisire una cultura generale aperta e flessibile e quindi saper interpretare in modo sistemico ed interdisciplinare i problemi della società post – industriale
- Acquisire un sapere professionale polifunzionale ed interfunzionale

In termini di competenze

- Usare in modo corretto la lingua italiana ed i linguaggi specifici
- Effettuare autonomamente interconnessioni tra le tematiche oggetto di studio
- Leggere interpretare e redigere documenti
- Risolvere i problemi valutando realisticamente le soluzioni
- Riconoscere analogie e differenze in situazioni diverse
- Applicare le conoscenze a risolvere i problemi
- Lavorare in gruppo su progetti

In termini di capacità

- Saper analizzare situazioni, fatti e problemi
- Saper ricercare ed elaborare informazioni
- Saper sintetizzare e comunicare in modo corretto ed efficace
- Sapersi orientare in diversi ambiti operativi
- Saper partecipare in modo responsabile al lavoro organizzato
- Saper effettuare percorsi autonomi di approfondimento
- Saper comunicare efficacemente utilizzando la microlingua specifica di ciascuna disciplina

I contenuti disciplinari

Il Consiglio di Classe, nel determinare i contenuti specifici di ogni disciplina, ha stabilito elementi di riferimento condivisi e partecipati che rimandano a:



Criteri di Selezione

- a. Centralità dei contenuti fondamentali delle singole discipline
- b. Riferimento continuo e costante al mondo contemporaneo e alle sue specificità
- c. Valorizzazione della formazione professionale



Strutturazione

- a. Impostazione modulare organizzata in blocchi tematici e per unità didattiche
- b. Rimodulazione e “curvatura” nel corso dell’anno scolastico sulla base dei bisogni e delle esigenze rilevate



Organizzazione

- a. Organizzazione autonoma dei contenuti disciplinari, affiancata da un’azione di raccordo tra le diverse aree omogenee e di indirizzo, al fine di creare i presupposti per successivi moduli pluri o interdisciplinari

Competenze disciplinari specifiche

Il Consiglio di Classe, consapevole che gli assi culturali caratterizzanti l'obbligo di istruzione vengono rafforzati e sviluppati dall'integrazione tra i saperi linguistici e storico-sociali e i saperi tecnico-professionali, dall'adozione di metodologie condivise, dalla valorizzazione dei diversi stili di apprendimento, nonché dallo sviluppo delle competenze chiave di cittadinanza, individua per assi culturali le competenze disciplinari specifiche.

Asse linguistico – letterario – espressiva

Italiano

- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento;
- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

Inglese

- Padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali individuando le nuove tendenze di filiera

Spagnolo

- padroneggiare la lingua spagnola per scopi comunicativi e utilizzare gradualmente i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER);
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Educazione Fisica

- Affinare le capacità tecniche motorie;
- Approfondire le tecniche specifiche dell'atletica leggera e tattiche di alcuni sport di squadra;
- Rafforzare l'acquisizione di una corretta cultura sportiva.

Area scientifica

Matematica

- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative
- Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni
- Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati;
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare

Area scientifico-tecnologico

Scienza e cultura dell'alimentazione

- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo;
- correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

Laboratorio dei Servizi Enog.-Settore Cucina

- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi

Laboratorio dei Servizi Enog.-Settore Sala e Vendita

- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;

Area storico-sociale

Storia

- correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento;
- riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

Religione

- Apprezzare i grandi costruttori e testimoni di libertà e di coraggio;
- Riconoscere i diversi atteggiamenti e le caratteristiche di una fede matura;
- Porsi interrogativi riguardo il senso della vita e della morte, del bene e del male;
- Confrontare le diverse religioni. Riconoscere le linee fondamentali e percorso sviluppato dalla Chiesa nell'impegno per la pace, la giustizia, l'ecumenismo e il dialogo.

Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

Metodi e modalità di lavoro del Consiglio di Classe

Discipline	Lezione frontale	Lezione interattiva	Metodo induttivo	Lavoro di gruppo	Discussione guidata	Ricerca	<i>Problem solving</i>
Religione	X		X		X		
Italiano	X		X	X		X	X
Storia	X		X	X		X	X
Lingua straniera (Spagnolo)	X		X	X	X	X	X
Matematica	X	X	X	X	X		X
Educazione Fisica	X			X			
Lingua straniera (Inglese)	X		X	X		X	X
<i>Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive</i>	X		X	X	X	X	X
<i>Laboratorio dei Servizi enogastronomici di Sala e vendita</i>	X		X	X	X	X	X
<i>Scienza e cultura dell'alimentazione</i>	X	X	X	X	X	X	X
<i>Laboratorio dei Servizi enogastronomici di Cucina</i>	X	X	X	X	X	X	X

Strumenti

Costituiscono l'insieme delle attrezzature tecnologiche ed informatiche di cui la scuola dispone e attraverso le quali saranno veicolati i contenuti e le informazioni. Il Consiglio di classe ha ritenuto di utilizzare i seguenti mezzi e/o strumenti

- Libri di testo e riviste specializzate
- Laboratori di informatica e multimediali
- Lavagna luminosa, sussidi audiovisivi, proiettore
- Visite guidate e viaggi di istruzione
- Partecipazione a progetti, conferenze e concorsi.

Tempi

Le scelte operate circa la distribuzione delle ore, ai fini di un migliore rendimento didattico e i tempi destinati all'attività didattica sono esplicitati nei piani di lavoro dei singoli docenti.

Spazi

Costituiscono i luoghi in cui si è svolta l'attività didattica. Essi riguardano l'aula della classe, i laboratori di indirizzo e di informatica, la biblioteca dell'Istituto e l'aula di proiezione e televisiva.

La valutazione degli apprendimenti e gli strumenti di verifica adottati

Il Consiglio di Classe nel corso dell'anno ha posto in essere le seguenti azioni:

- Rilevazione dei livelli di partenza e bisogni per impostare un'efficace azione didattica
- Elaborazione della programmazione disciplinare
- Organizzazione di interventi individualizzati (recupero o rinforzo)
- Rilevazione del grado di avanzamento degli apprendimenti nelle singole discipline e del grado di raggiungimento degli obiettivi specifici
- Rilevazione del grado di raggiungimento degli obiettivi trasversali
- Analisi collettiva dei risultati raggiunti ed eventuali ri-orientamenti del processo formativo.

Iniziative di consolidamento

Nel corso dell'anno Scolastico sono state attuati percorsi di consolidamento delle conoscenze, competenze ed abilità ai fini del superamento degli esami di Stato per rafforzare le capacità di analisi e di sintesi

Iniziative di potenziamento

Durante le varie attività didattiche ogni docente nella rispettiva disciplina di insegnamento ha inteso attuare iniziative di potenziamento quali lavori di gruppo, applicazioni in laboratorio, lezioni preparate e relazionate dagli alunni.

Misurazione delle verifiche

Sono state utilizzate tutte le forme delle verifiche: da quella iniziale, per la messa a punto della programmazione, quella formativa e quella sommativa.

In particolare, l'estrema varietà delle tipologie di verifica, all'interno della valutazione formativa, messa disposizione dei docenti testimonia la ricchezza dei possibili approcci vincolati al livello di sviluppo evolutivo degli allievi:

- l'osservazione occasionale o sistemica,
- le prove semistrutturate, considerate quelle più duttili ed esaustive (vanno dalle prove strutturate ai saggi brevi, dalle relazioni di laboratorio ai rapporti di ricerca, dalla riflessione parlata al colloquio orale...),
- le prove oggettive (test standardizzati elaborati da organizzazioni specializzate – prove strutturate in items con vero-falso, a completamento, ad abbinamento, a scelta),
- le esercitazioni scritte, individuali o di gruppo/i,
- interrogazioni, conversazioni (libere, guidate, cliniche)

La **valutazione sommativa** infine è quella che **svolge il compito di esprimere un giudizio complessivo sugli esiti dei processi di apprendimento nella fase intermedia e finale dell'anno** scolastico o al termine di un ciclo di studi. Il giudizio, nel quale confluiscono gli esiti delle prove finali, appositamente svolte, e i risultati delle verifiche intermedie, può scaturire dall'utilizzazione di un criterio misto, che tiene conto sia del risultato singolo messo a confronto con la media dei risultati di fatto sia quello che prende in considerazione la situazione iniziale dell'alunno e i risultati ottenuti nell'arco dell'intero anno scolastico.

Le verifiche hanno consentito l'andamento delle ipotesi progettuali e gli interventi di riequilibrio, in vista del conseguimento degli obiettivi prefissati.

Si riporta la tabella riassuntiva delle verifiche e delle singole discipline.

Discipline	Colloquio			Prove strutturate						Prove semistrutturate			Prove non strutturate		
	Interrogazione breve	Interrogazione approfonditi	Discussione guidata	Test V/F	Test Risposta aperta	Test a scelta multipla	Esercizi	Prova pratica	Prove scritto-grafiche	Analisi e commento testo	Saggio breve	Articolo di giornale	Tema	Riassunto	Lettera
Religione															
Italiano	X	X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	X	
Storia	X	X	X	X	X	X									
Scienza e cultura dell'alimentazione	X	X	X	X	X	X	X		X						
Lingua straniera (Spagnolo)	X	X	X	X	X	X	X							X	
Matematica	X	X	X	X	X	X	X								
Scienze Motorie				X	X	X									
Lingua straniera (Inglese)	X	X		X	X	X	X								
<i>Diritto e tecniche ammt.e delle strutture ricettive</i>	X	X		X	X	X	X							X	
<i>Laboratorio dei Servizi enogastronomici di Sala e vendita</i>	X	X	X	X	X	X	X	X							
<i>Laboratorio dell'Organ. e Gestione Servizi Ristorativi</i>	X	X	X	X	X	X	X	X							

**CRITERI DI VALUTAZIONE DELIBERATI DAL COLLEGIO DEI DOCENTI E COMUNI
AL CONSIGLIO DI CLASSE PER LA VALUTAZIONE DELLE PROVE TRADIZIONALI E
STRUTTURATE: CORRISPONDENZA TRA VOTI E COMPETENZE**

GRIGLIA DI VALUTAZIONE				
VOTO	Conoscenze	Competenze		Abilità
10	Complete, approfondite, ampliate e personalizzate.	Esegue compiti complessi; sa applicare con precisione contenuti e procedure in qualsiasi nuovo contesto.	Espone in modo fluido, con utilizzo di un lessico ricco, appropriato e specifico.	Sa cogliere e stabilire relazioni anche riguardo a conoscenze nuove o particolarmente complesse, esprimendo valutazioni critiche, originali e personali.
9	Complete, approfondite e ampliate	Esegue compiti complessi; sa applicare contenuti e procedure anche in contesti non usuali.	Espone in modo corretto e articolato, con utilizzo di un lessico ricco e appropriato.	Sa cogliere e stabilire relazioni nelle varie problematiche; effettua analisi e sintesi complete, coerenti e approfondite.
8	Complete e approfondite	Esegue compiti di una certa complessità, applicando con coerenza le giuste procedure.	Espone in modo corretto e articolato con proprietà di linguaggio.	Sa cogliere e stabilire relazioni nelle problematiche note; effettua analisi e sintesi complete e coerenti
7	Complete	Esegue compiti applicando adeguatamente le conoscenze acquisite negli usuali contesti.	Espone in modo corretto e lineare, con linguaggio a volte generico.	Sa cogliere e stabilire relazioni nelle problematiche note; effettua analisi e sintesi con coerenza
6	Essenziali	Esegue semplici compiti, applicando conoscenze acquisite negli usuali contesti.	Espone in modo semplice ma corretto	Sa cogliere e stabilire relazioni riguardo problematiche semplici ed effettua analisi e sintesi con una certa coerenza.
5	Superficiali	Applica le conoscenze acquisite solo se guidato e con qualche errore.	Espone in modo impreciso, con linguaggio a volte non efficace.	Sa effettuare analisi e sintesi parziali; tuttavia opportunamente guidato/a, riesce ad organizzare le conoscenze
4	Frammentarie	Esegue solo compiti piuttosto semplici e commette errori nell'applicazione delle procedure anche se guidato.	Espone in maniera impropria, con linguaggio povero e spesso non efficace.	Sa effettuare analisi solo parziali; ha difficoltà di sintesi e, solo se opportunamente guidato/a riesce a organizzare qualche conoscenza.
1-3	Pochissime o nessuna	Non riesce ad applicare neanche le poche conoscenze di cui è in possesso.	Espone in maniera gravemente scorretta con linguaggio molto povero ed in modo inefficace.	Manca di capacità di analisi e sintesi e non riesce ad organizzare le poche conoscenze, neanche se opportunamente guidato/a.

CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO E DEL CREDITO FORMATIVO

CREDITI FORMATIVI	
ELEMENTI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO
1 - Assiduità nella frequenza scolastica <ul style="list-style-type: none"> α) Punti 0.50(da 1 a 5gg di assenza) β) Punti 0.30(da 6 a 25gg di assenza) χ) Punti 0.10 (da 26 a35gg di assenza) 	0,50 0,30 0,10
2 - Voto comportamento <ul style="list-style-type: none"> a) Punti 0.50 (voto 10) b) Punti 0.30 (voto 9) c) Punti 0.10 (voto 8) 	0,50 0,30 0,10
3 - Partecipazione costruttiva all'insegnamento della religione cattolica o alle attività formative alternative	0,30
4 – Partecipazione attività stage o tirocinio con valutazione positiva del tutor	0,50
5 - Partecipazione certificata ad attività curriculari o extracurriculari (in linea con il PTOF) di almeno h 20 ore	0,50
6- partecipazione volontaria e certificata a manifestazioni promosse da Enti esterni in orario extrascolastico connesse con lo svolgimento di tematiche curriculari (minimo 20 ore)	0,50
7 – Partecipazione a manifestazioni ed eventi nel quadro delle attività di ampliamento formativo	0,20 per evento
8 – Partecipazione ad attività di orientamento in uscita	0,20 per evento
9 – Partecipazione certificata a Progetti Fondi Europei	0,50
10 – Partecipazione concorsi e/o gare	0,50
11 -Conseguimento di certificazioni:	
a) Linguistiche	0,50
b) Informatiche	0,50
12 – Crediti formativi (ex art. 1 DL n. 49/2000) extra-scolastici certificati:	
a) stage formativi non organizzati o promossi dalla scuola (per un periodo superiore ad un mese) con valutazione positiva del tutor	0,50
b) corsi riconosciuti a carattere culturale, artistico e ricreativo	0,50
c) attività lavorative coerenti con l'indirizzo di studi	0,50
d) certificazioni linguistiche e informatiche	0,50
e) attività di volontariato	0,50
f) attività sportive	0,50

Alternanza Scuola-Lavoro



La classe ha partecipato nel corso del triennio ad attività di Alternanza scuola/lavoro che ha consentito non solo di superare l'idea di disgiunzione tra momento formativo ed operativo, ma ha permesso di raggiungere l'obiettivo più incisivo di accrescere la motivazione allo studio e di guidare gli studenti nella scoperta delle vocazioni personali, degli interessi e degli stili di apprendimento individuali, arricchendo la formazione scolastica con l'acquisizione di competenze maturate "sul campo". Tale condizione ha garantito un *vantaggio competitivo* rispetto a quanti circoscrivono la propria formazione al solo contesto teorico, offrendo nuovi stimoli all'apprendimento e valore aggiunto alla formazione della persona.

L'alternanza scuola lavoro ha consentito di ampliare il processo e i luoghi dell'apprendimento coinvolgendo in tale processo oltre agli studenti ed ai docenti anche le strutture aziendali che hanno ospitato gli alunni nel percorso di alternanza. In tal senso l'esperienza è divenuta un sostegno all'orientamento, alle scelte future e alla motivazione allo studio, elementi fondamentali del successo scolastico.

Gli **obiettivi** che l'alternanza scuola lavoro ha consentito di raggiungere sono:

- arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici con competenze spendibili nel mondo del lavoro; a
- favorire l'orientamento dei giovani per valorizzare le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento; f
- creare un'occasione di confronto tra le nozioni apprese con lo studio delle discipline scolastiche e l'esperienza lavorativa; c
- sviluppare la capacità di trasformare in teoria quanto appreso nell'esperienza lavorativa; s
- realizzare un organico collegamento tra scuola e mondo del lavoro; r
- sviluppare e favorire la socializzazione in un ambiente nuovo; s
- promuovere il senso di responsabilità rafforzare il rispetto delle regole; p
- sviluppare le principali caratteristiche e le dinamiche che sono alla base del lavoro in azienda (fare squadra, relazioni interpersonali, rapporti gerarchici, fattori che determinano il successo); s
- rendere gli studenti consapevoli che la propria realizzazione nel mondo del lavoro è legata anche alle conoscenze, alle competenze e alle capacità acquisite durante il percorso scolastico. r

Le attività di alternanza scuola lavoro sono state di diverse tipologie:

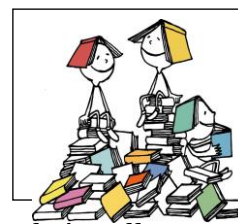
- LABORATORI DI SETTORE
- STAGES
- INCONTRI CON ESPERTI DI SETTORE
- VISITE AZIENDALI DI SETTORE
- OSSERVAZIONI

Si allega il quadro riepilogativo delle ore complessive di alternanza scuola/lavoro per ogni singolo allievo e la relativa documentazione.

Attività integrative ed extracurricolari – interventi di esperti – visite guidate e viaggi d’istruzione

Attività extracurricolari e orientamento:

- Orientamento presso l’Università Giustino Fortunato di Benevento e la Federico II di Napoli
- Orientamento Forze Armate
- Giorno della Shoah - visione film
- Partecipazione a varie conferenze sul bullismo
- Incontri con esperti su tematiche: legalità, educazione alla salute
- Donazione del sangue AVIS
- Uscita didattica Roma -Senato “Progetto Sulla Legalità”
- Job & Orienta –Verona
- Viaggio d’istruzione in Grecia
- Orientamento presso l’ Università Giustino Fortunato Benevento



Iniziative di sostegno all'esame di Stato

► Simulazioni

Durante l'anno scolastico sono state effettuate una serie di simulazioni relative alle prove scritte; ogni insegnante per la singola disciplina ha effettuato prove inerenti alla prima, alla seconda e alla terza prova scritta di esame.

► Incontri formativi con gli studenti

Il coordinatore della classe ha curato in itinere la formazione e l'aggiornamento dei candidati informandoli dettagliatamente sia sullo svolgimento dell'esame di stato, e sia sulle norme che lo regolano.

► Disponibilità di risorse informative e supporto informatico per il colloquio

Durante l'intero anno scolastico gli studenti sono stati messi in grado di usufruire dei laboratori con accesso ad internet e di risorse informatiche con lo scopo di permettere l'eventuale presentazione dell'area di progetto, argomenti di approfondimento o altro materiale in formato multimediale o cartaceo accettato dalla commissione esaminatrice per l'esame di Stato.

► Tipologie e caratteristiche formali generali della terza prova scritta

La terza prova scritta degli esami di Stato conclusivi dei corsi di studio di istruzione secondaria superiore ha carattere pluri-disciplinare ed è intesa ad accertare le conoscenze, le competenze e le capacità acquisite dal candidato, nonché le capacità di utilizzare e di integrare conoscenze e competenze relative alle materie dell'ultimo anno di corso.

Il Consiglio di Classe per costruire un'ipotesi di terza prova ha tenuto conto del livello complessivo della classe, le sue possibilità di *performances* rispetto alla diverse proposte che la norma indica.

Alla luce di quanto è emerso dalle considerazioni dei componenti del Consiglio di classe ha ritenuto più rispondente alle caratteristiche degli alunni la tipologia

Sono state proposti per la TIPOLOGIA "B" – n. 10 quesiti a risposta aperta (2x5 discipline),
TIPOLOGIA "C" – n. 20 quesiti a risposta multipla (4x5 discipline)

Materie coinvolte: *Storia, Sala e Vendita, Inglese, Cucina, Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive*

QUADRO RIASSUNTIVO DELLA SIMULAZIONE DELLA TERZA PROVA

TIPOLOGIA	NUMERO DELLE PROVE	DATA	DURATA	DISCIPLINE COINVOLTE
“B” + “C” Quesiti a risposta singola e multipla	1	Marzo 2017	90 minuti	Storia, Matematica, Inglese, Cucina, Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive
“B” + “C” Quesiti a risposta singola e multipla	1	Aprile 2017	90 minuti	Storia, Sala e Vendita, Inglese, Cucina, Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive
“B” + “C” Quesiti a risposta singola e multipla	1	Maggio2017	90 minuti	Storia, Sala e Vendita, Inglese, Cucina, Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive

Prima Simulazione

Prima Simulazione

L'H.A.C.C.P è:

- Un sistema tramite cui si ottiene una certificazione di qualità;
- Un protocollo di verifiche sanitarie predisposto con cadenze regolari da ogni Regione;
- Un sistema di autocontrollo dell'attività produttiva;
- Una serie di norme tecniche e di sicurezza del lavoratore.

IL SISTEMA A LEGAME DIFFERITO PREVEDE CHE LE PIETANZE SIANO PREPARATE:

- Nello stesso luogo di consumo;
- In un luogo diverso da quello di consumo;
- Molto tempo prima rispetto al consumo;
- Seguendo una serie di norme tecniche e di sicurezza.

CON IL TERMINE FIFO INTENDIAMO:

- Federazione Italiana Food Organization;
- Una modalità per la rilevazione del movimento delle merci;
- Un sistema di controllo igienico – alimentare;
- Una modalità di rilevazione delle caratteristiche degli alimenti.

IL COOK & CHILL E':

- Una attrezzatura usata per cucinare e raffreddare i piatti;
- Un sistema di lavoro basato su cottura, abbattimento e rigenerazione;
- Una sequenza di operazioni atte a sanificare il cibo;
- Un sistema di somministrazione rapido.

DESCRIVI L'ATTIVITA' DI BANQUETING

PARLA DELLA RISTORAZIONE COMMERCIALE E DEI SUOI SOTTOGRUPPI

PRIMA SIMULZIONE



The tomato originated in

- North America
- India
- South America
- Japan



Prehistoric man ate

- Cooked food
- Raw food
- Cooked and raw food
- Fish and meat



The United Kingdom is a

- Federal State
- Parliamentary democracy and Constitutional monarchy
- Parliamentary democracy
- Republic



One of the aims of slow food is to counteract

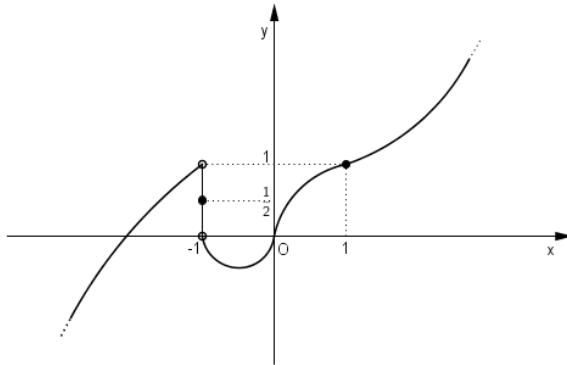
- Healthy food
- Fast food
- Seasonal food
- Local food

1) What are the differences between coffea Arabica and coffea Robusta?

2) Explain why we don't know enough about culinary habits in the Middle Ages.

PRIMA SIMULAZIONE

1. Osservando il grafico possiamo concludere che



$$\lim_{x \rightarrow +\infty} f(x) =$$

- $+\infty$
 - 1
 - 3
 - 3
2. La funzione $f(x) = x^3 + 3x$ è:
- pari
 - nulla
 - dispari
 - fratta
3. Data la funzione $f(x) = 5x^2 + 1$ allora $f(-1)$ è:
- 3
 - 6
 - 6
 - 1
4. La funzione $f(x) = \frac{x+1}{4}$ incontra gli assi nei punti:
- $A(0; \frac{1}{4})$ $B(-1; 0)$
 - $A(0; 0)$ $B(1; 1)$
 - Nessun punto
 - $A(0; -1)$ $B(\frac{1}{4}; 0)$

5. Verifica che la seguente funzione è pari $f(x) = \frac{2}{3}x^4 - 4$. Quali sono le proprietà del suo grafico?

6. Indica i passi necessari per lo studio completo di una qualsiasi funzione

PRIMA SIMULAZIONE

1) IL BUSINESS PLAN:

- a) E' uno strumento utile solo nel caso di avvio di una nuova impresa
- b) E' predisposto dal neo imprenditore seguendo uno schema obbligatorio
- c) Comprende la descrizione approfondita del prodotto/servizio che si intende offrire sul mercato
- d) In alcuni casi contiene la valutazione economica del nuovo progetto imprenditoriale.

2) L'ANALISI SWOT VALUTA:

- A) La convenienza economica di un investimento
- B) Le prospettive future di un investimento
- C) I punti di forza di debolezza, le opportunità e le minacce di un progetto in un'azienda
- D) La possibilità di realizzare un progetto.

3) IL BILANCIO DI PREVISIONE:

- A) Fa parte del Marketing plan
- B) Contiene l'analisi swot
- C) E' formato dallo stato patrimoniale e dal conto economico di previsione relativi ai primi tre anni di attività
- D) Può essere compilato solo dalle imprese turistico - ristorativo.

4) PER TENERE MONITORATO L'ANDAMENTO ECONOMICO — FINANZIARIO SI USA:

- ☉ Il L'analisi swot
- ☉ Il Briefing
- ☉ Il business plan
- ☉ Il budget.

CHE COS'E' UN PIANO FINANZIARIO:

COSA SONO I COSTI DI START-UP:

STORIA

PRIMA SIMULAZIONE

1. L'espressione "vittoria mutilata", usata da Gabriele D'Annunzio rappresentava bene:

- α) disastrose conseguenze della guerra che aveva causato migliaia di mutilati e invalidi;
- β) il malcontento dell'opinione pubblica per l'esito delle trattative di Versailles;
- γ) la decisione del presidente Nitti di rinunciare alla prosecuzione delle trattative di pace;
- δ) il fallimento del tentativo di occupare Fiume;

2. Il primo conflitto mondiale fu una lunga guerra di posizione perché?

- a) gli eserciti si spostavano rapidamente da un luogo all'altro;
- b) gli eserciti nemici si fronteggiavano in condizione di sostanziale equilibrio, usando le trincee;
- c) era particolarmente curata la posizione dell'artiglieria e delle mitragliatrici;
- d) a ogni soldato era assegnato il posto di combattimento più adatto alle sue caratteristiche;

3. Il 24 ottobre 1917 l'esercito italiano subì una gravissima sconfitta

- ☉Ⓛ Vittorio Veneto
- ⓁⓁ Gorizia
- ⓂⓁ Asiago
- ⓁⓁ Caporetto

4. L'Italia combatté la guerra per la conquista della Libia negli anni

- a) 1901-02
- b) 1909-10
- c) 1911-12
- d) 1914-18

1. Quali furono le cause reali della prima guerra mondiale?

2. In quale condizione l'Europa uscì dalla 1° guerra mondiale?

Seconda Simulazione

Seconda Simulazione

LA TECNICA DI COTTURA SOTTOVUOTO:

È molto diffusa in Italia perché permette la conservazione di un alimento per periodi mediamente lunghi ;

È effettuata in umido a 90°C e successivamente i cibi vanno raffreddati entro le 2 ore a +10°C e conservati a +3°C;

È effettuata in umido a temperature superiori ai 120°C per rendere sicuro l'alimento;

È effettuata a secco a temperature inferiori ai 90°C per tempi brevi, per limitare il calo peso.

VENGONO DEFINITI DI PRIMA GAMMA I PRODOTTI :

- Congelati;
- Semilavorati;
- Deperibili freschi o grezzi;
- Lavorati pronti al consumo.

I PRINCIPALI GAS USATI PER IL CONFEZIONAMENTO IN ATMOSFERA MODIFICATA SONO:

- Ossigeno ed elio;
- Idrogeno ed ossigeno;
- Azoto, anidride carbonica ed ossigeno;
- Elio ed idrogeno.

IN UN'AZIENDA RISTORATIVA IL REPARTO CHE SI OCCUPA DELL'APPROVVIGIONAMENTO E':

- La cucina convenzionale;
- L'ufficio del Food & Beverage;
- L'economato;
- Il terminale di consumo.

DEFINISCI IL SISTEMA COOK & CHILL E I VANTAGGI CHE SE NE TRAGGONO

DESCRIVI LE CARATTERISTICHE DI UN BANQUETING MANAGER



SECONDA SIMULAZIONE

The most important meat served in northern India is



- Pork
- Beef
- Lamb
- Turkey

 Dim Sum are

- Fried
- Coated with pastry and fried
- Stewed
- Grilled

  Genetic modification acts on

- Plants and animals
- Animals
- Animals, plants and microbes
- Fruits

  A great number of Indian people prefer

- A meatless cuisine
- Meat to vegetables
- Meat to cheese
- Meat and rice

What are the main features of Chinese cuisine?

3) Is Mexican cuisine similar in the northern and southern parts of the country?

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE

SECONDA SIMULAZIONE

1) **IL BUSINESS PLAN:**

- A) E' uno strumento utile solo nel caso di avvio di una nuova impresa
- B) E' predisposto dal neo imprenditore seguendo uno schema obbligatorio
- C) Comprende la descrizione approfondita del prodotto/servizio che si intende offrire sul mercato
- D) In alcuni casi contiene la valutazione economica del nuovo progetto imprenditoriale.

2) **L'ANALISI SWOT VALUTA:**

- A) La convenienza economica di un investimento
- B) Le prospettive future di un investimento
- C) I punti di forza di debolezza, le opportunità e le minacce di un progetto in un'azienda
- D) La possibilità di realizzare un progetto.

3) **IL BILANCIO DI PREVISIONE:**

- A) Fa parte del Marketing plan
- B) Contiene l'analisi swot
- C) E' formato dallo stato patrimoniale e dal conto economico di previsione relativi ai primi tre anni di attività
- D) Può essere compilato solo dalle imprese turistico - ristorativo.

4) **PER TENERE MONITORATO L'ANDAMENTO ECONOMICO — FINANZIARIO SI USA:**

- a) L'analisi swot
- b) Il Briefing
- c) Il business plan
- d) Il budget.

CHE COS'E' UN PIANO FINANZIARIO:

COSA SONO I COSTI DI START-UP:

STORIA

SECONDA SIMULAZIONE

1. DOPO LA RIVOLUZIONE DEL FEBBRAIO 1917, IN RUSSIA, IL POTERE ESECUTIVO ERA DIVISO FRA

- a) lo Zar e la Duma;
- b) la Duma e il soviet di Pietrogrado;
- c) il soviet di Pietrogrado e il governo provvisorio retto dal principe L'vov;
- d) i menscevichi e i bolscevichi.

2. DURANTE LE SUE FASI INIZIALI, IL MOVIMENTO FASCISTA SI BASÒ SULL'APPOGGIO

- a) dei socialisti, con i quali condivideva alcuni principi di politica sociale;
- b) degli agrari della pianura padana, intenzionati a reprimere l'organizzazione politica dei braccianti;
- c) dei cattolici popolari, spaventati dall'avanzata delle sinistre;
- d) della monarchia, che ne apprezzava l'ispirazione nazionalistica.

3. L'ORDINAMENTO CORPORATIVO DELL'ECONOMIA DURANTE IL VENTENNIO FASCISTA SI BASAVA

- a) Sulla riproduzione del modello russo dei soviet o consigli di fabbrica;
- b) sulla rigida separazione fra la competenza dello stato e lo svolgersi dei conflitti di interessi fra lavoratori e imprenditori;
- c) sull'attribuzione allo stato di un ruolo di tutela nei confronti degli interessi dei lavoratori;
- d) sul principio per cui lavoratore e imprenditore, in quanto appartenenti allo stesso ramo di attività produttiva, dovevano trovare rappresentanza nella stessa associazione, nell'interesse dello stato.

4. LA STABILITÀ DELLA REPUBBLICA DI WEIMAR FU MINATA FIN DAL PRINCIPIO

- a) dal desiderio di riscossa dei nazionalisti, dall'inflazione endemica, dal condizionamento esercitato dall'esercito nei confronti dell'ordinamento repubblicano;
- b) dal desiderio di riscossa dei nazionalisti, dalla pressione rivoluzionaria esercitata dai comunisti tedeschi, dal condizionamento esercitato dall'esercito nei confronti dell'ordinamento repubblicano;
- c) dai tentativi di restaurazione del Kaiser, dall'inflazione endemica, dal condizionamento esercitato dall'esercito nei confronti dell'ordinamento repubblicano;
- d) dal desiderio di riscossa dei nazionalisti, dall'onere dei risarcimenti inflitti dagli Usa alla Germania, dal condizionamento esercitato dall'esercito nei confronti dell'ordinamento repubblicano.

1. Quali furono le clausole principali del Trattato di Versailles del 1919?

2. **Descrivi le linee fondamentali della politica economica del fascismo?**

SECONDA SIMULAZIONE

1) *Il Marsala è:*

- A) Un vino passito prodotto in Sicilia
- B) Un liquore.
- C) Un vermouth
- D) Un vino liquoroso prodotto in Sicilia

2) *Che cos'è il "degorgement"?*

- A) E' una tecnica utilizzata per la produzione dei vini passiti
- B) E' una tecnica utilizzata nella degustazione dei sommelier
- X) E' una tecnica utilizzata negli spumanti con lo scopo di rendere il vino limpido
- Δ) E' una tecnica utilizzata per estrarre più tannino dalla buccia

3) *Il banqueting è un servizio della ristorazione collettiva che:*

- A) Alla preparazione, al trasporto e al servizio dei pasti nonché all'allestimento del luogo di ricevimento
- B) Allo svolgimento delle stesse funzioni del catering, ma in modo meno elegante e, quindi, meno costoso
- X) Alla fornitura di tutto l'occorrente per il servizio: tavoli, tovaglie, tovaglioli, bicchieri, posate, ecc.
- Δ) Al completo, lussuoso allestimento del luogo di ricevimento e al servizio, sempre molto accurato

4) *Uno spumante millesimato è:*

- A) Uno spumante prodotto utilizzando uno o più tipi di uve di un unico anno.
- B) Uno spumante prodotto un unico tipo di uve di un unico anno.
- C) Uno spumante prodotto utilizzando un unico tipo di uve di uno o più anni e riportando in etichetta l'anno di messa in commercio.
- D) *Uno spumante con uve di diverse annate purché siano dello stesso vitigno*

5) *Il candidato indichi brevemente le caratteristiche che deve avere uno champagne con particolare riferimento al terreno, ai vitigni e alla lavorazione*

6) *Quali sono gli ingredienti del "Liqueur de tirage"?*

Terza Simulazione

Terza Simulazione

QUAL' È LA FORMA DI RISTORAZIONE VIAGGIANTE CHE SI CARATTERIZZA PER UN'OFFERTA GASTRONOMICA PARTICOLARMENTE CURATA:

- Ferroviaria;
- Navale;
- Aerea;
- Tranviaria.

I TAKE AWAY SONO :

- Nuove tecniche di somministrazione e conservazione ;
- Esercizi ristorativi di lusso ubicati in città;
- Pratiche di gestione per mense aziendali;
- Esercizi preposti alla preparazione e vendita di cibo da asporto.

PER UN'AZIENDA RISTORATIVA, LA STANDARDIZZAZIONE DELLE RICETTE DA PARTE DELLO CHEF:

- È utile ma non influisce sulla qualità del servizio;
- È un'operazione inutile;
- Garantisce lo stesso livello qualitativo e quantitativo di preparazione e decorazioni;
- È una pratica utile a gestire le risorse umane all'interno della cucina.

NEL LEGAME CALDO LA LEGISLAZIONE IMPONE IL MANTENIMENTO DEL CIBO:

- A 36°C per non più di 2 ore;
- A 60/65° per non più di 2 ore;
- A 80°C per non meno di 2 ore;
- A 50°C per non meno di 2 ore.

TRA I VARI SISTEMI DI COTTURA VI E' IL SISTEMA SOTTOVUOTO, DESCRIVILO ED ELENCA I VANTAGGI.

DESCRIVI LE CARATTERISTICHE DELL'ATTIVITA' DI CATERING.

TERZA SIMULAZIONE



The food industry

- is interested in food value
- is mainly interested in promoting its product
- is interested in healthy food
- is less interested in healthy food

2. A varied diet includes

- many different food
- meat, fish and fruit
- cereals, dairy products and fruit
- vegetables and pulses

3. We can find the origin of pizza in

- vegetarian cuisine
- oriental cuisine
- Mediterranean cuisine
- Mexican cuisine

4. The term "noodles" refers to

- a long form of pasta
- a short form of pasta
- a spiral form of pasta
- a ribbon-shaped pasta

5. What are the basic principles of a healthful diet ?

6. Describe the Mediterranean diet.

TERZA SIMULAZIONE

1) Il piano di marketing turistico è realizzato da:

- a) Gli enti e gli operatori turistici territoriali.
- b) Il marketing management delle imprese di viaggi.
- c) I comitati cittadini riuniti in assemblea pubblica.
- d) I network delle Agenzie di Viaggi.

2) Che cosa sono i “ menù a chilometro zero “ ?

- a) Menù a base di piatti i cui ingredienti principali sono a chilometro zero.
- b) Pasti che vengono consegnati a domicilio.
- c) Menù preparati da chef originari del territorio.
- d) Menù per vegetariani.

3) Le azioni di comunicazione inserite nel piano di marketing turistico territoriale:

- a) Nascono dall’iniziativa spontanea dei singoli operatori turistici.
- b) Devono essere autonome e indipendenti tra loro.
- c) Devono essere incluse in un piano di comunicazione integrata, in grado di adattarsi ai vari canali utilizzati.
- d) Devono utilizzare un unico canale per essere più coerenti.

4) I fattori che determinano la qualità delle imprese turistico-ristorative sono:

- a) Gli orari di apertura, il numero di dipendenti, le recensioni su Trip Advisor.
- b) La pubblicità, la posizione, l’ambiente culturale e sociale.
- c) Le caratteristiche oggettive, il personale, l’immagine globale dell’impresa.
- d) Le dimensioni, il costo dei servizi, il numero di clienti.

5) Che cosa sono la tracciabilità e la rintracciabilità di un prodotto?

6) Come viene tutelata la sicurezza dei prodotti alimentari?

TERZA Simulazione

1) **IL SOVIET ERA:**

- a) Un'associazione di proprietà terrieri che sosteneva la necessità della riforma agraria;
- b) Un'organizzazione militare favorevole alla guerra ad oltranza oltre i tedeschi;
- c) Un consiglio di lavoratori che aspirava ad assumere ruoli di governo;
- d) Il consiglio di quartiere che amministrava un sobborgo di San Pietroburgo.

2 **DI FRONTE ALLE DIFFICOLTA' ECONOMICHE, STALIN**

- a) Incentivi economici alle piccole imprese artigiane, per favorire lo sviluppo;
- b) Un piano di sviluppo triennale che favoriva la produzione di beni di consumo
- c) Il trasferimento forzato della manodopera dalle campagne alle aree industriali;
- d) L'Industrializzazione forzata con piano quinquennale che privilegiava l'industria pesante:

3) **IL PROGRAMMA DI SAN SEPOLCRO:**

- a) Il programma del Partito popolare;
- b) Il programma dei Fasci di combattimento;
- c) Il programma del Partito nazionale fascista;
- d) L'esposto pubblicato da Mussolini sull'Avanti per spingere l'Italia ad intervenire nella Prima guerra mondiale

4) **QUALE NAZIONE EUROPEA FU INVASA DALLA GERMANIA NEL 1939, EVENTO CHE PROVOCÒ LO SCOPPIO DELLA SECONDA GUERRA MONDIALE:**

- a) Francia;
- b) Spagna;
- c) Polonia;
- d) Cecoslovacchia

5) **CHE COSA FU LA N.E.P.?**

.....

.....

.....

.....

6) **In che cosa consiste per Lenin il cosiddetto "comunismo di guerra"?**

.....

.....

.....

.....

TERZA SIMULAZIONE

1) *La fermentazione malolattica tipica della vinificazione in rosso serve a rendere il vino:*

- A) Più profumato.
- B) Più acido.
- C) Più morbido.
- D) Più maturo

2) *Sono vini speciali:*

- A) I vini spumanti e i vini passiti naturali
- B) I vini frizzanti
- X) Soltanto i vini aromatizzati.
- Δ) I vini liquorosi e i vini spumanti.

3) *La sigla DOCG significa:*

- ⓐ Denominazione origine controllata
- ⓑ Definizione di ordine controllato e garantito
- ⓐ Denominazione di origine controllata e garantita.
- ⓑ Denominazione ordine controllato

4) *Uno degli strumenti di vendita per chi lavora nel settore enogastronomico può essere il Marketing, che si differenzia in :*

- ⓐ Marketing Mix, Micromarketing e Marketing Indifferenziato
- ⓑ Marketing Mix, pregressi di vendite, studio delle abitudini alimentari
- ⓐ Marketing delle abitudini alimentari, Marketing del luogo dove si intende avviare l'attività enogastronomica
- ⓑ Ricerca delle abitudini alimentari, Ricerca della tipologia di clientela, Ricerca dei prodotti tipici

5) *Quali sono i metodi di produzione dei liquori*

6) *Il candidato indichi brevemente le caratteristiche dei vini aromatizzati*



**Istituto d'Istruzione Superiore
"Aldo Moro"**

Sede Centrale, Presidenza, Uff. Segreteria: Via Capone - 82016 Montesarchio (BN)

☎ 0824/833785 e Fax 0824/833597

PEC: bnis02600a@pec.istruzione.it - E-mail Istituto: bnis02600a@istruzione.it - Sito Web www.ipssctamoro.gov.it C.F. 80006750626

Griglia di valutazione

Simulazione 3[^]PROVA

TIPOLOGIA : B + C

ALUNNO _____

TIPOLOGIA "B" – n. 10 quesiti a risposta aperta (2x5 discipline)

TIPOLOGIA "C" – n. 20 quesiti a risposta multipla (4x5 discipline)

DURATA 90 MINUTI

Per la correzione della terza prova viene attribuito un punteggio che va da un minimo di punti 0 ad un massimo di punti 1,00 per ogni quesito della tipologia "B";

DESCRITTORI	LIVELLI
Conoscenza degli argomenti Competenze linguistiche Capacità di sintesi e rielaborazione	Approfondita (da 0,75 a 1,00 punti)
	Completa (da 0,60 a 0,75 punti)
	Esauriente (da 0,25 a 0,60 punti)
	Parziale (da 0,10 a 0,25 punti)
	Nulla (0,00 punti)

viene attribuito un punteggio di 0,25 per ogni risposta esatta o punti 0 per ogni risposta sbagliata o non data per i quesiti della tipologia "C".

Per ciascuna materia il punteggio ottenibile varia da un minimo di 0 punti ad un massimo di 3. Sommando i punteggi riportati in ciascuna delle cinque discipline si ottiene il risultato finale espresso in X/15.

Materie	1 Quesito 0,25	2 Quesito 0,25	3 Quesito 0,25	4 Quesito 0,25	5 Quesito Max 1	6 Quesito Max 1	punteggio
Storia							/3
Scienze Motorie							/3
Tecniche di Diritto e Tec Ammini. Della struttura ricettiva							/3
Inglese							/3
Sala e Vendita							/3
Totale							/15

I DOCENTI:

Montesarchio ____/____/____



**Istituto d'Istruzione Superiore
"Aldo Moro"**

Sede Centrale, Presidenza, Uff. Segreteria: Via Capone - 82016 Montesarchio (BN)

☎ 0824/833785 e Fax 0824/833597

PEC: bnis02600a@pec.istruzione.it - E-mail Istituto: bnis02600a@istruzione.it - Sito Web www.ipssctamoro.gov.it C.F. 80006750626

Griglia di valutazione

1^ PROVA: ITALIANO

CANDIDATO: _____

CLASSE: V D Enog.

	OBIETTIVI	TIPOL A	TIPOL. B		TIPOL. C	TIPOL. D	PUNTEGGIO
			ARTICOLO GIORNALE	SAGGIO BREVE			
Competenze	Correttezza espositiva	2	4	3	3	3	
	Studio strutturale – formale	3					
Conoscenze	Comprensione Aderenza alla traccia Conoscenza dei contenuti	3	2	5	5	5	
	Individuazione aspetti nodali	3		3			
	Contestualizzazione	2	2				
	Qualità e quantità delle informazioni		4		2	2	
Capacità	Capacità rielaborative				3	3	
	Capacità di sintesi			2			
	Capacità critiche	2	3	2	2	2	
	TOTALE	15	15	15	15	15	

VOTO DELIBERATO _____

La commissione

I DOCENTI:

Il presidente

Montesarchio ____/____/____



**Istituto d'Istruzione Superiore
"Aldo Moro"**

Sede Centrale, Presidenza, Uff. Segreteria: Via Capone - 82016 Montesarchio (BN)

☎ 0824/833785 e Fax 0824/833597

PEC: bnis02600a@pec.istruzione.it - E-mail Istituto: bnis02600a@istruzione.it - Sito Web www.ipssctamoro.gov.it C.F. 80006750626

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

SECONDA PROVA SCRITTA : "SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE"

CANDIDATO _____
ENOGASTRONOMIA

CLASSE V D

PRIMA PARTE			
CONOSCENZA Conoscenza e completezza degli argomenti	Completa ed approfondita	40	
	Adeguate e pertinenti	30	
	Parzialmente adeguata	20	
	Frammentaria	10	
	Nulla	0	
COMPETENZA Aderenza alla consegna	Piena aderenza alla consegna e capacità di sintesi organica	30	
	Qualche difficoltà nella sintesi	20	
	Difficoltà di sintesi e /o non aderenza alla traccia	10	
	Nulla	0	
CORRETTEZZA FORMALE	Corretto o complessivamente corretto	30	
	Errori non gravi	20	
	Errori gravi	10	
	Nulla	0	
TOTALE			

SECONDA PARTE				
			Q.1	Q.2
CONOSCENZA Conoscenza e completezza degli argomenti	Completa ed approfondita	26		
	Adeguate e pertinenti	20		
	Parzialmente adeguata	14		
	Frammentaria	8		
	Nulla	0		
COMPETENZA Aderenza alla consegna	Piena aderenza alla consegna e capacità di sintesi organica	12		
	Qualche difficoltà nella sintesi	8		
	Difficoltà di sintesi e /o non aderenza alla traccia	4		
	Nulla	0		
CORRETTEZZA FORMALE	Corretto o complessivamente corretto	12		
	Errori non gravi	8		
	Errori gravi	4		
	Nulla	0		
TOTALE				

PUNTEGGIO	PRIMA PARTE	QUESITO 1	QUESITO 2	TOTALE
MAX	100	50	50	200
Conseguito				

PUNT I	0	1-10	11-20	21-30	31-40	41-53	54-67	68-81	82-95	96-109	110-125	126-140	141-155	156-170	171-185	186-200
VOTO	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15



**Istituto d'Istruzione Superiore
"Aldo Moro"**

Sede Centrale, Presidenza, Uff. Segreteria: Via Capone - 82016 Montesarchio (BN)

☎ 0824/833785 e Fax 0824/833597

PEC: bnis02600a@pec.istruzione.it - E-mail Istituto: bnis02600a@istruzione.it – Sito Web www.ipssctamoro.gov.it C.F.80006750626

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

Indicatori	Livelli	Punti	
Conoscenze	<input type="checkbox"/> complete ed approfondite	10	
	<input type="checkbox"/> ampie ma non approfondite	8	
	<input type="checkbox"/> essenziali	6	
	<input type="checkbox"/> superficiali e parziali	4	
	<input type="checkbox"/> estremamente lacunose	3	
Competenze	<input type="checkbox"/> utilizza e applica in maniera autonoma e consapevole le conoscenze; effettua collegamenti pluridisciplinari	10	
	<input type="checkbox"/> utilizza e applica in maniera essenziale le conoscenze; effettua accettabili collegamenti pluridisciplinari	8	
	<input type="checkbox"/> utilizza e applica in maniera superficiale le conoscenze; effettua semplici collegamenti pluridisciplinari	6	
	<input type="checkbox"/> utilizza e applica le conoscenze solo se guidato; effettua frammentari collegamenti pluridisciplinari	4	
Capacità	<input type="checkbox"/> individua ed espone gli aspetti essenziali in modo corretto e con lessico appropriato, effettuando sintesi coerenti e complete	7	
	<input type="checkbox"/> individua ed espone gli aspetti essenziali in modo corretto e con lessico sufficientemente appropriato, effettuando sintesi coerenti	6	
	<input type="checkbox"/> individua gli aspetti essenziali che espone con lessico improprio, effettuando sintesi coerenti, ma superficiali	5	
	<input type="checkbox"/> individua ed espone gli aspetti essenziali in modo non autonomo e con lessico incerto, effettuando sintesi poco coerenti e superficiali	4	
Discussione prove scritte	<input type="checkbox"/> rielabora e approfondisce	3	
	<input type="checkbox"/> rielabora parzialmente, ma non approfondisce	2	
	<input type="checkbox"/> rielabora in maniera frammentaria e superficiale	1	
PUNTEGGIO COLLOQUIO P₁+P₂+P₃+P₄			___/ 30

I DOCENTI:

Montesarchio ___/___/___

