

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE L. EINAUDI – C. BARONIO

Viale San Domenico – SORA (FR)

ESAME DI STATO 2014/2015

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE



Classe V Sez. D

CONTENUTI DEL DOCUMENTO

Presentazione dell'istituto	
Composizione del Consiglio di classe	
Composizione della classe	
Presentazione della Classe	
Calendario della simulazione delle prove scritte	
Obiettivi generali formativi e professionali	
Criteri di valutazione	
Percorsi formativi delle discipline:	
- Italiano	
- Storia	
- Scienza e cultura dell'alimentazione	
- Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina	
- Laboratorio dei servizi enogastronomici settore sala	
- Lingua Inglese	
- Lingua Francese	
- Matematica	
- Scienze motorie e sportive	
- Diritto e tecnica amministrativa	
- Religione	
Griglie di valutazione:	
- Prima prova scritta	
- Seconda prova scritta	
- Terza prova scritta	
- Prova orale	
Approvazione del Consiglio di classe	
Allegati:	
- Scheda di presentazione dell'alunna diversamente abile	
- PDP N. 2	

PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

L'I.I.S. "Einaudi – Baronio" di Sora prepara i giovani al conseguimento del diploma in:

- Servizi Articolazione Enogastronomia
- Servizi Articolazione Sala e Vendita
- Servizi Articolazione Accoglienza Turistica
- Servizi Socio Sanitari
- Settore Economico Articolazione Sistemi Informativi Aziendali
- Settore Tecnologico Articolazione Costruzioni Ambiente e Territorio

L'Istituto vanta una forte tradizione consolidata nel tempo sostenuta da ampi consensi e riconoscimenti.

I risultati raggiunti sono il frutto di una didattica innovativa che ha consentito all'Istituto, presente e vivo sul territorio, di acquisire un'identità nitidamente riconoscibile e spendibile sul mercato del lavoro.

Le due sedi, moderne e ben strutturate dotate di ampi spazi all'interno ed all'esterno, rendono proficui lo studio, le varie attività scolastiche, la fruizione di una ricca biblioteca, laboratori attrezzati di fisica, chimica, informatica, primo soccorso, enogastronomia e ricevimento.

L'I.I.S. "Einaudi – Baronio" forma cittadini del mondo, cioè giovani consapevoli, autonomi, responsabili, determinati, pronti ad affrontare il mondo del lavoro, in grado di vivere nel proprio ambiente e determinati a modificarlo guardando al futuro.

In tutti gli indirizzi l'obiettivo si concretizza nella formazione di figure prominenti capaci di inserirsi in realtà produttive molto differenziate e caratterizzate da innovazione e da rapida evoluzione, sia dal punto di vista tecnologico, sia da quello dell'organizzazione del lavoro. Alunni, operatori scolastici, docenti impegnano energie e risorse personali, sostenendo così la crescita di questo grande complesso educativo-didattico.

Si pone particolarmente cura nel guidare gli alunni verso il conseguimento delle finalità e degli obiettivi comuni a tutte le discipline e nel far acquisire loro le conoscenze, le competenze e le abilità richieste dalle specificità formative degli indirizzi tecnici e professionali.

Le attitudini degli studenti interessati ad apprendere concetti, principi e teorie scientifiche e professionali vengono incentivate e assecondate attraverso esemplificazioni operative di laboratorio, per meglio comprendere il ruolo delle tecnologie come mediazione fra sapere e vita quotidiana, per imparare ad applicare i metodi delle scienze in ambiti diversi.

L'ampliamento dell'offerta formativa e l'attuazione dei progetti integrati (alternanza scuola lavoro, Comenius, Impresa simulata, ecc.) mirano a positivi sbocchi nel campo del lavoro, sia in relazione alle richieste della realtà locale sia in relazione ad una più ampia prospettiva d'inserimento a livello nazionale ed europeo.

In particolare l'indirizzo della classe 5D "Servizi Articolazione Enogastronomia" si inserisce nel territorio con lo scopo di valorizzare la tipicità delle tradizioni locali, quelle della Ciociaria, e di acquisire dimestichezza anche con le nuove tendenze enogastronomiche; presupposti che consentono in prospettiva la promozione e la commercializzazione di prodotti specifici sul mercato nazionale e internazionale.

IL CONSIGLIO DI CLASSE

DIRIGENTE SCOLASTICO: Prof. Del Castello Vinicio

INSEGNANTE

DISCIPLINA

COLETTA MARIKA	ITALIANO E STORIA
CARBONE LUISA	RELIGIONE
ROTONDO FABRIZIO	SCIENZE MOTORIE
PANNONE FABIANO	LAB.SERV.ENOG.SETT.CUC.
CEDRONE LORETO	MATEMATICA
PALOMBO ANGELA	FRANCESE
IAFRATE ELEONORA	INGLESE
RISI ANTONIO	LAB.SERV.ENOG.SETT.SALA
PISANI VICTOR CARLO	DIR.TECN.STRUT. RIC.
ALVIANI MARIAGRAZIA	SC. CULTURA DELL'ALIMENT.
DI MARIO ANNALISA	SOSTEGNO

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE + PRIVATISTA

	Cognome e Nome
1	CARBONE GIUSEPPE
2	COLAFRANCESCO ANTONIO
3	DI DUCA CHIARA
4	EVANGELISTI DAVIDE
5	GABRIELE LUCA
6	GUIDA ILARIA
7	IARUSCI DAVIDE
8	MARIANI GIORGIA
9	NOBILI MIRIANA
10	PELINO MIRKO
11	PESSIA RICCARDO
12	REA ANNA LUCIA
13	ROSCILLI MATTEO
14	TERSIGNI VERONICA
15	TRULLI ANDREA
	ROSSI LUCA-PRIVATISTA-

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V D risulta essere composta da 15 alunni di cui 6 femmine e 9 maschi. Rispetto al precedente anno scolastico troviamo un alunno ripetente ed un alunno proveniente da una scuola privata. E' presente una ragazza diversamente abile che usufruisce dell'insegnante di supporto e segue una programmazione differenziata. Vi sono, inoltre, due alunni certificati come DSA. Il gruppo classe ha mostrato, rispetto all'anno precedente, un comportamento molto meno vivace e più corretto. La classe, mostra interesse e partecipazione alle attività espletate e dimostra un certo interesse per le materie trattate. Dall'analisi della situazione di partenza il livello risulta essere leggermente superiore rispetto all'anno precedente. La programmazione didattica del Consiglio di Classe è stata sostanzialmente seguita, nonostante alcune difficoltà dovute, nelle materie Italiano e Storia, al cambiamento di 4 insegnanti (a causa della forzata assenza del docente titolare per gravi motivi personali) per cui si è resa necessaria la rimodulazione della programmazione di classe. Si specifica altresì che l'intera classe ha collaborato in modo attivo con le insegnati supplenti, instaurando un buon dialogo didattico e comunicativo che ha prodotto un raggiungimento comunque soddisfacente degli obiettivi didattici e comportamentali. Gli alunni hanno rispettato gli ambienti ed i materiali scolastici, gli orari e le regole della vita comunitaria mantenendo un comportamento corretto nei confronti del personale scolastico e degli stessi compagni tra cui si evidenzia un buon rapporto anche se la classe tende, a volte, a formare dei gruppi. Al termine del corso di studi la classe si attesta, nella generalità, su livelli di preparazione mediamente sufficienti, anche se si evidenzia la presenza di un ristretto numero di discenti che ha raggiunto buoni livelli. L'alunna diversamente abile ha seguito una programmazione didattica differenziata in tutte le discipline, portando ad un lento, ma graduale processo di apprendimento cognitivo ed educativo ed ad una parziale autonomia operativa. Per gli alunni certificati come DSA (PDP in allegato) non sono stati attuati particolari strumenti compensativi e dispensativi anche perché durante l'esecuzione di prove di valutazione e verifica gli alunni non hanno risentito negativamente della situazione ambientale, pertanto non si è mai verificata la necessità di fornire un'area di lavoro silenziosa e appartata. Il Consiglio di classe ritiene, comunque, necessario e opportuno che agli alunni certificati come DSA siano decodificate le tracce d'esame in modo più approfondito ed eventualmente strutturata una scaletta che contenga i punti da trattare così come predisposto per la 2° simulazione d'esame.

Gli obiettivi formativi sono eterogenei: una parte della classe ha dimostrato forte e costante motivazione allo studio, capacità di auto-valutazione e maturità di giudizio, per altri l'impegno è stato finalizzato esclusivamente al momento delle verifiche e gli interventi al dialogo educativo sono stati spesso sporadici; si evidenzia la situazione di un alunno che, a causa di gravi motivi familiari, sta vivendo una situazione particolare che non gli ha permesso di esprimere al meglio le proprie potenzialità.

I livelli cognitivi acquisiti sono eterogenei, sia per la difficoltà nella decodifica corretta di parti essenziali dei programmi svolti, sia per applicazione superficiale o discontinua. Bisogna però evidenziare, da parte di un ristretto numero di allievi, il raggiungimento di livelli di preparazione decisamente discreti grazie allo sviluppo di buone capacità di analisi e di giudizio ed alla totale autonomia nello studio e nelle competenze professionali, acquisite mediante un lavoro di approfondimento durante l'orario scolastico ed a casa. Si evidenzia altresì che alcuni alunni sono stati individuati, per proprio merito scolastico per partecipare al Vinitaly (Salone internazionale del vino e dei distillati) tenutosi a Verona. Si può affermare quindi, che la classe in oggetto ha raggiunto una discreta preparazione professionale specifica di servizi di enogastronomia sia grazie alle attività di stage prevista nel Progetto Alternanza Scuola Lavoro sia grazie alle attività proposte dall'Istituto per cui, anche per quei pochi alunni che si presentano con qualche fragilità, si può esprimere un giudizio di complessiva accettabilità. Tutti, infine, hanno colmato, nel corso dell'ultimo trimestre, le carenze evidenziate nel secondo scrutinio trimestrale.

CALENDARIO DELLE SIMULAZIONI DELLE PROVE SCRITTE

1° SIMULAZIONE

27.03.2015	3° prova scritta
30.03.2015	1° prova scritta
31.03.2015	2° prova scritta

2° SIMULAZIONE

27.04.2015	3° prova scritta
28.04.2015	2° prova scritta
29.04.2015	1° prova scritta

OBIETTIVI GENERALI FORMATIVI E PROFESSIONALI

L'IIS "Einaudi - Baronio" si impegna a fornire agli studenti una adeguata preparazione culturale di base, come supporto all'acquisizione delle specifiche competenze professionali, per consentire di rispondere alle esigenze sempre più complesse dell'odierno mercato del lavoro.

Da tale impostazione scaturiscono i seguenti **obiettivi generali e professionali** che l'Istituto persegue nell'insieme di tutte le sue attività curricolari ed extracurricolari:

- Educazione al rispetto di sé, degli altri, dell'ambiente
- Motivazione allo studio ed al possesso di conoscenze
- Sviluppo del senso di responsabilità nei confronti degli impegni scolastici
- Educazione alla collaborazione ed all'impegno nel lavoro comune
- Sviluppo graduale dell'approccio critico alla realtà
- Sviluppo del senso di responsabilità e di autonomia richiesti da qualsiasi attività lavorativa
- Sviluppo delle capacità tecniche di collaborazione con gli altri
- Uso consapevole di strumenti, supporti e tecnologie dell'informazione
- Capacità di pianificare la soluzione di problemi
- Capacità di realizzare progetti

In particolare gli obiettivi professionali vengono perseguiti, oltre che tramite lo studio delle discipline di indirizzo, dalle seguenti attività:

- **iniziative di alternanza scuola-lavoro**, svolte sempre in collaborazione con aziende, enti e strutture turistiche, che costituiscono un importante momento di verifica sul campo delle abilità acquisite

CRITERI PER LA VALUTAZIONE DEGLI ALUNNI

Criteria per la valutazione degli alunni

Per quanto riguarda i criteri di valutazione degli alunni, il consiglio di classe adotta quanto fissato dal POF d'istituto:

Per **valutazione globale** s'intende sostanzialmente la valutazione dell'insieme dei seguenti dati raccolti durante il corso dell'anno scolastico:

- a) la partecipazione al dialogo educativo
- b) l'impegno
- c) il metodo di studio
- d) il profitto

Essa, pertanto non si limita alla valutazione del bagaglio cognitivo, ma investe l'intera personalità dell'alunno, almeno per gli aspetti che si sono evidenziati nel curriculum scolastico:

a) Partecipazione al dialogo educativo

La partecipazione è intesa come capacità dello studente di partecipare alla vita della classe e di contribuire al dialogo educativo.

b) Impegno

Nella valutazione dell'impegno s'intende rilevare la linea di tendenza prevalente nel comportamento dello studente rispetto all'adempimento dei doveri di studio e all'esercizio della volontà.

c) Metodo di studio

Il criterio per valutare il metodo di studio è quello di rilevare la maggiore o minore capacità dello studente di organizzare il proprio lavoro sulla base di scelte selettive.

d) Profitto

Nella valutazione del profitto si analizzano gli obiettivi cognitivi raggiunti dallo studente. Sono stati individuati sei indicatori: conoscenza, comprensione, applicazione, analisi, sintesi, capacità valutativa; che permettono di definire gli aspetti diversi del processo mentale dell'apprendimento, che è comunque unitario.

A livello minimale (voto 5-6) il significato attribuito agli indicatori è il seguente:

CONOSCENZA: intesa come capacità dello studente di richiamare alla memoria dati, fatti, nozioni, modelli, strutture, classificazioni;

COMPRESIONE: intesa sia come l'apprendimento del significato e delle relazioni semplici che spiegano concetti, meccanismi, fatti, ecc. anche nelle loro interazioni più elementari, sia come capacità di conoscere ciò che è appreso in modo logico e non meccanico;

APPLICAZIONE: intesa come capacità di utilizzare le conoscenze acquisite con riferimento a casi particolari e concreti;

ESPRESSIONE: intesa come capacità di comunicare correttamente ed efficacemente utilizzando un linguaggio appropriato;

ANALISI: intesa sia come capacità di scomporre un contenuto, un concetto, un fenomeno nei suoi costituenti fondamentali sia come capacità di individuare le relazioni più semplici tra i singoli elementi; procedimento, quest'ultimo, rivolto a rendere esplicito quanto vi è d'implicito in una comunicazione;

SINTESI: intesa come capacità di riunire, collegare parti e/o elementi per formare un tutto, una struttura che, all'inizio, non appariva chiaramente.

La valutazione globale finale, attuata attraverso apposite griglie elaborate dai docenti e portate a conoscenza dei discenti, è funzione dei risultati descritti ai punti a, b, c, d. Nella valutazione globale ha valenza anche la considerazione della progressione del percorso che lo studente è in grado di compiere rispetto ai livelli di partenza e nel percorso di recupero e/o di approfondimento e il voto di comportamento.

PARTECIPAZIONE DEGLI ALUNNI **ALLE ATTIVITÀ FORMATIVE**

- Corso: Disostruzione Pediatrica e Primo Soccorso
- Orientamento professionale: Incontro con alcuni rappresentanti dell'Esercito
- Il giorno della memoria “La Shoah”
- Attività extracurricolare presso laboratori didattici Motel Valentino – Sora-
- Partecipazione manifestazione contro la violenza sulle donne
- Partecipazione al Concorso sul centenario della 1° guerra mondiale
- Partecipazione manifestazione Vinitaly -Verona -

RELAZIONE FINALE- STAGE

ANNO SCOLASTICO 2014/2015

CLASSE : V D

Le modalità di apprendimento in alternanza, perseguono le seguenti finalità:

a – attuare modalità di apprendimento flessibili e equivalenti sotto il profilo culturale ed educativo, che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l’esperienza pratica;

b – arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con l’acquisizione di competenze spendibili anche nel mercato del lavoro;

c – realizzare un organico collegamento delle istituzioni scolastiche e formative con il mondo del lavoro.

Tutti gli alunni della classe V D (servizi alberghieri, settore enogastronomia) sono stati coinvolti nelle varie attività pratiche organizzate nel corso dell’anno (alternanza scuola-lavoro). Hanno effettuato lo stage obbligatorio per le classi 4 e 5 in strutture appositamente selezionate nei periodi; (15 giugno/15 luglio o 15 luglio/15 agosto).

Il tutor formativo interno, ha svolto il ruolo di assistenza e guida degli studenti che seguono percorsi in alternanza scuola/lavoro e verificato, con la collaborazione del tutor esterno, il corretto svolgimento del percorso in alternanza.

Il progetto curriculare mira a dare la possibilità di un ulteriore sbocco nel mondo del lavoro. Le finalità generali che si intende perseguire con il percorso formativo sono le seguenti:

1 – fornire ai giovani studenti esperienze dirette delle realtà lavorative con le quali entreranno in contatto al termine del percorso scolastico;

2 – sviluppare e consolidare saperi tecnico professionali in contesti produttivi;

3 – consolidare le competenze relazionali, comunicative ed organizzative, sempre più richieste nel mondo del lavoro;

4 – coinvolgere il mondo del lavoro nei percorsi formativi a forte connotazione tecnico-professionale;

5 – sviluppare e consolidare saperi e competenze tecnico-professionali allo scopo di acquisire maggiore padronanza e autonomia nel lavoro.

Tutti gli studenti della classe V D hanno effettuato lo stage presso strutture Alberghiere, ristoranti, villaggi turistici per un totale minimo di 135 ore per studente, collaborando nella programmazione e nel coordinamento del personale addetto nei reparti e settori di appartenenza.

PERCORSI FORMATIVI
CON INDICAZIONE DEGLI OBIETTIVI
RAGGIUNTI, I METODI, LE VERIFICHE E LE
VALUTAZIONI PER CIASCUNA DISCIPLINA

PERCORSO FORMATIVO DELLA DISCIPLINA: ITALIANO

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE:	<ol style="list-style-type: none"> 1.conoscenza delle cornici storico-culturali che fanno da sfondo alla letteratura del '900 2.conoscenza della poetica degli autori studiati
COMPETENZE:	<ol style="list-style-type: none"> 1.stabilire rapporti tra testo ed extratesto 2.saper contestualizzare un autore nella sua epoca 3.confrontare consapevolmente opere di uno stesso autore e autori diversi 4.produrre un testo aderente alla consegna, coerente, con accettabile correttezza morfo-sintattica 5.esporre correttamente
CAPACITA'	<ol style="list-style-type: none"> 1.individuare i rapporti tra opere letterarie e realtà contemporanea 2.utilizzare in modo logico e pertinente le informazioni e collegarle all'argomento richiesto 3.formulare giudizi e valutazioni personali

CONTENUTI

Studio sistematico e cronologico delle correnti letterarie e degli autori del I^a novecento

- Il Verismo: temi e poetiche
- G. Verga
- Il Decadentismo: temi e poetiche
- G.Pascoli
- G. D'Annunzio
- Italo Svevo
- Luigi Pirandello
- L'Ermetismo: temi e poetiche
- G. Ungaretti
- E. Montale
- U. Saba
- S. Quasimodo

Le tipologie testuali per l'Esame di Stato: l'analisi del testo, il saggio breve, il tema storico. Didattica della scrittura

<u>METODI</u>	Analisi diretta dei testi, discussioni e confronti, lezione frontale
<u>MEZZI- STRUMENTI</u>	Testo in adozione, schede interpretative tratte anche da altre antologie letterarie, appunti, mappe concettuali
<u>VERIFICHE</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Interrogazioni • Produzione guidata dei vari tipi di testo in relazione alle tipologie delle prove d'esame • Colloqui guidati • Lettura ed interpretazione di testi
<u>VALUTAZIONE</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Griglie tarate in relazione a vari livelli di conoscenza- competenza- capacità • Livello delle conoscenze acquisite • Coesione, coerenza della produzione ed esposizione
<u>SIMULAZIONE PROVE D'ESAME</u>	Tipologia A –B- C – D

PERCORSO FORMATIVO DELLA DISCIPLINA: STORIA

OBIETTIVI RAGGIUNTI	
<p><u>COMPETENZE:</u></p> <p>Saper enucleare i contenuti essenziali da un testo storiografico Saper situare le conoscenze nel tempo e nello spazio Saper comprendere e memorizzare le informazioni Saper individuare elementi di contemporaneità, continuità o discontinuità fra fatti e fenomeni Adoperare concetti e termini storici in rapporto con gli specifici contesti</p> <p><u>CAPACITA':</u></p> <p>Utilizzare il lessico specifico della disciplina Collegare le conoscenze storiche con quelle letterarie</p>	
CONTENUTI	
<ul style="list-style-type: none"> / L'Età Giolittiana / La Prima guerra Mondiale / Il I Dopoguerra / I Totalitarismi / La Seconda guerra Mondiale / Lo Sterminio degli ebrei / Il II Dopoguerra / La nascita della Repubblica / I due blocchi e la Guerra fredda 	
<u>METODI</u>	Tematizzazione dell'argomento mediante l'uso di mappe concettuali Lezioni frontali sugli aspetti teorici Lettura guidata dei materiali ed individuazione dei contenuti da apprendere Lettura e analisi di alcuni documenti storici
<u>VERIFICHE</u>	Esposizione orale di conoscenza Interrogazioni scritte con quesiti a risposta aperta e a scelta multipla Interrogazioni domande – risposte Colloqui guidati Utilizzazioni delle conoscenze storiche in ambito letterario
<u>VALUTAZIONE</u>	Continuità e qualità della partecipazione e dell'impegno Ordine, produttività ed autonomia del metodo di lavoro Conoscenza degli argomenti trattati Uso di un linguaggio specifico

PERCORSO FORMATIVO DELLA DISCIPLINA:
SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE

COMPETENZE:

Predisporre menù adeguati al contesto e alle esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

Applicare le normative vigenti, sia nazionali che internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

CONOSCENZE:

Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e patologiche.

Classificazione sistematica e valutazione dei vari fattori di rischio di tossinfezioni.

Consuetudini alimentari nelle grandi religioni e nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari.

ABILITA':

Formulare menù in base alle esigenze fisiologiche e patologiche della clientela.

Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti e redigere un piano di HACCP.

Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni.

CONTENUTI:

LARN e Linee guida.

La dieta in condizioni fisiologiche e nelle principali patologie.

Certificazioni di qualità e sistema HACCP.

Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni.

Consuetudini alimentari nelle grandi religioni.

Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari.

PERCORSO FORMATIVO DELLA DISCIPLINA: INGLESE

<p><u>OBIETTIVI RAGGIUNTI:</u> Capacità di comprendere testi vari inerenti il settore specifico. Capacità di riferire oralmente in maniera semplice sugli argomenti proposti, utilizzando il lessico specifico. Capacità di relazionare su testi riguardanti argomenti di tipo professionale.</p>

<p><u>CONTENUTI:</u> Modulo 1: MENUS <ul style="list-style-type: none"> • Designing menus • Menu formats • Breakfast, lunch and dinner menus • How to become a chef Modulo 2: HEALTH AND SAFETY <ul style="list-style-type: none"> • HACCP • HACCP principles Modulo 3: DIET AND NUTRITION <ul style="list-style-type: none"> • The Mediterranean diet • The food Pyramid • Alternative diets - Macrobiotics and vegetarianism • Food intolerances and allergies </p>
--

<u>METODI</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Attività di tipo funzionale-comunicativo in cui le abilità linguistiche di base vengono usate realisticamente in varie situazioni; - Lezione frontale; lezione partecipata; - Analisi di testi per la comprensione generale e particolareggiata di tematiche di ambito professionale e della realtà culturale ed enogastronomica del nostro paese e di ambito internazionale. - Rielaborazione orale e produzione scritta.
<u>MEZZI – STRUMENTI</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Libro di testo in adozione “Excellent!”- ELI - Materiale vario in fotocopie. - Dizionario bilingue.
<u>TEMPI</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Tre moduli a scansione trimestrale.
<u>STRUMENTI DI VALUTAZIONE</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Verifiche formative effettuate in classe attraverso lo svolgimento di esercizi specifici a domanda o richiesta di interventi orali. - Verifiche sommative a fine modulo e al termine dell’unità didattica. - Prove di tipo oggettivo e soggettivo. <p>La valutazione di fine periodo ha tenuto conto dei risultati delle verifiche svolte in itinere e del raggiungimento degli obiettivi disciplinari prefissati ma anche dell’impegno, della partecipazione e della progressione rispetto al livello di partenza.</p>
<u>TIPOLOGIE DI PROVE</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Prove strutturate con quesiti a risposta aperta. - comprensione di testi, questionari.

PERCORSO FORMATIVO DELLA DISCIPLINA: FRANCESE

OBIETTIVI RAGGIUNTI:

COMPETENZE:

- Organizzazione del discorso in contesti comunicativi differenziati
- Acquisizione di una competenza comunicativa che permetterà di servirsi della lingua in modo adeguato alla situazione e al contesto.
- Conoscenza delle strutture morfosintattiche.
- Correttezza grammaticale e discreto uso del registro linguistico.
- Conoscenza del lessico specifico dell'indirizzo.

CAPACITA' :

- Comprendere messaggi e informazioni veicolati da testi scritti e orali, di diversa tipologia in modo accettabile.
- Utilizzare lo strumento linguistico e i diversi codici per comunicare, scambiare, discutere informazioni, idee ed opinioni in modo adeguato al contesto.
- Comprendere testi scritti di carattere personale e professionali.
- Conoscenza dei prodotti enogastronomici tipici della Francia.
- Conoscenza degli aspetti caratteristici di alcune regioni della Francia.
- Leggere ed esprimersi con una pronuncia comprensibile.

CONTENUTI:

- Les régions : Bourgogne, Champagne, Alsace, Provence leurs territoires et leurs produits
- Quelques recettes françaises.
- Les modes et méthodes de conservation des aliments.
- L'hygiène alimentaire.
- Les OGM
- L'alimentation B.I.O.

METODI

- Lezioni frontali sugli aspetti teorici
- Lezione / applicazione (spiegazione seguita da esercizi applicativi).
- Lettura guidata dei materiali ed individuazione dei contenuti da apprendere

MEZZI - STRUMENTI

- Testo in adozione, fotocopie di testi autentici.

VERIFICHE

- Esposizione orale di conoscenza e contestualizzazione
- Verifiche scritte basate su prove strutturate, comprensione del testo, risposte aperte.

VALUTAZIONE

- Continuità e qualità della partecipazione.
- Impegno costante o progressivo.
- Autonomia nel metodo di studio.
- Capacità di utilizzare la lingua scritta e orale con correttezza lessicale e precisione grammaticale ad un livello medio.

PERCORSO FORMATIVO DELLA DISCIPLINA:

LAB. SERV. ENOG. SETT. CUC.

OBIETTIVI RAGGIUNTI:

Gli alunni nella quasi totalità sanno:

- Conoscere la struttura dell'economato e la sua organizzazione;
- Conoscere e saper valutare i costi sostenuti dall'impresa ristorativa;
- Conoscere le regole di base per la corretta progettazione del reparto cucina;
- Conoscere i criteri di fondo per l'organizzazione del ciclo produttivo della cucina;
- Saper stabilire e gestire l'organico di cucina;
- Conoscere i criteri di base per progettare adeguatamente una sala ristorante;
- Conoscere le figure professionali che operano nella sala ristorante;
- Conoscere le tecniche di degustazione del vino;
- Conoscere le differenti tipologie di bar d'albergo
- Conoscere le differenti forme di catering e la normativa che le regola;
- Conoscere le caratteristiche del servizio di banqueting.

METODI:

- Lezioni frontali/argomentative; lezione partecipata; attività di gruppo;
- Attività di ricerca sui principali argomenti trattati;
- Rielaborazione orale e produzione scritta.

MEZZI – STRUMENTI:

- Libro di testo in adozione,
- Supporti cartacei integrativi,
- Internet, appunti e dispense semplificate,
- Riviste specializzate nel settore ristorazione,
- Visite guidate presso aziende ristorative del territorio.

TEMPI:

- Primo trimestre (settembre - ottobre - novembre): moduli 5 - 6
- Secondo trimestre (dicembre - gennaio - febbraio): moduli 6 - 7
- Terzo trimestre (marzo - aprile - maggio): moduli 8 – recupero e potenziamento.

STRUMENTI DI MISURAZIONE, VALUTAZIONE:

- Verifiche formative;
- Prove oggettive di profitto;
- Prove semi-strutturate;
- Verifiche sommative a fine modulo e al termine dell'unità didattica.

SIMULAZIONE PROVE D'ESAME:

- Quesiti a risposta multipla e a risposta aperta.

**PERCORSO FORMATIVO DELLA DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE
AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**

OBIETTIVI RAGGIUNTI:

Conoscenza delle caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale. Conoscenza delle tecniche di marketing turistico e delle fasi e procedure di redazione di un business plan. Capacità di redazione di semplici business plan. Conoscenza delle dinamiche di distribuzione dei prodotti e delle abitudini alimentari ed economie del territorio. Conoscenza della normativa di settore e delle norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti.

CONTENUTI: (*schema sintetico*) .

- Le nuove dinamiche del mercato turistico
- Tecniche di marketing turistico e web marketing
- Business plan e gestione strategica
- Le filiere agroalimentari e i prodotti a km zero
- Abitudini alimentari ed economie del territorio
- La tracciabilità dei prodotti: procedure e normative

<u>METODI</u>	<ul style="list-style-type: none"> • lezione frontale; • approccio agli argomenti calati nella realtà attuale
<u>MEZZI-STRUMENTI</u>	<ul style="list-style-type: none"> • libro di testo, • verifiche scritte e orali • questionari a risposta multipla
<u>STRUMENTI DI VALUTAZIONE</u>	<ul style="list-style-type: none"> • verifiche scritte e orali, questionari a risposta multipla
<u>TIPOLOGIE DI PROVE</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Prove strutturate • Prove di produzione • Esercizi alla lavagna • Discussioni guidate
<u>CORSI DI RECUPERO E/O DI APPROFONDIMENTO</u>	<ul style="list-style-type: none"> • il recupero è stato effettuato in itinere

PERCORSO FORMATIVO DELLA DISCIPLINA: MATEMATICA

OBIETTIVI RAGGIUNTI:

La maggior parte degli alunni ha dimostrato di aver raggiunto in modo sufficiente gli obiettivi minimi programmati, quali l'utilizzo delle tecniche e delle procedure del calcolo matematico.

Gli obiettivi massimi programmati, quali: l'acquisizione del linguaggio specifico della disciplina, la capacità di formalizzare problemi in termini matematici e la capacità di operare in modo autonomo nell'ambito degli argomenti trattati, sono stati raggiunti solo in modo parziale e da una minoranza degli allievi.

CONTENUTI:

Equazioni razionali. Sistemi di equazioni. Disequazioni e sistemi di disequazioni. Il dominio di una funzione. Il segno di una funzione. Limiti, forme indeterminate. Continuità e discontinuità. Asintoti. Calcolo della derivata di una funzione. Massimi e minimi di una funzione.

METODI:

Gli argomenti sono stati introdotti in forma problematica, partendo da esempi quanto più concreti. Alcune dimostrazioni più semplici sono state solo impostate e non interamente sviluppate, in modo da attivare e stimolare lo spirito di scoperta e di ricerca degli studenti. Alla fine di ogni lezione è stato lasciato ampio spazio per lo svolgimento di esercizi applicativi inerenti l'argomento trattato al fine di verificare, con una certa immediatezza, la comprensione dello stesso. Spesso, durante lo svolgimento di nuovi argomenti sono stati proposti esercizi per consentire il recupero di competenze eventualmente carenti.

Si è tenuto conto della diversità di tempi e modalità di apprendimento degli studenti, modulando il ritmo delle lezioni in modo che tutti hanno potuto seguire.

MEZZI-STRUMENTI:

Libro di testo, altri libri contenenti esercizi, materiale fornito dall'insegnante, schede, lavagna.

STRUMENTI DI VALUTAZIONE:

Interesse, partecipazione, impegno. Conoscenza dei contenuti. Capacità di applicazione dei contenuti. Progressi compiuti rispetto ai livelli di partenza.

TIPOLOGIE DELLE PROVE:

La verifica formativa è stata svolta in modo continuo mediante interventi dal posto, facendo svolgere esercizi alla lavagna, mediante esercitazioni e correggendo i compiti assegnati per casa. Come verifica finale sono state svolte due prove scritte per trimestre, generalmente a risposta aperta e due interrogazioni orali per ogni trimestre.

SIMULAZIONE PROVE D'ESAME:

Sono state effettuate due simulazioni della terza prova.

ATTIVITA' DI POTENZIAMENTO:

Non sono state effettuate.

PERCORSO FORMATIVO DELLA DISCIPLINA: ED FISICA

OBIETTIVI RAGGIUNTI:

- rafforzamento delle capacità motorie di base;
- miglioramento delle potenzialità cardio-respiratorie;
- aumento del lavoro aerobico con il conseguente miglioramento di tutti i processi fisiologici;
- collegamento con i saperi scientifici che guidano l'interpretazione della motricità umana.

CONTENUTI:

- esercizi di coordinazione e scioltezza, con piccole combinazioni di ginnastica a corpo libero e con piccoli attrezzi, (palloni, cerchi, racchette);
- test attitudinali;
- teoria delle principali attività sportive(pallavolo, calcetto, tennis, tennis tavolo);
- l'apparato locomotore e traumi più frequenti; igiene alimentare.

ESERCIZI DI ATLETICA LEGGERA:

- pallavolo, calcetto, tennis, tennis-tavolo: pratica, con fondamentali di gioco, tecnica, tattica e regole.
- ginnastica posturale.

METODI:

- lezione frontale
- metodo globale e analitico con interventi individualizzati.

MEZZI - STRUMENTI:

- campi per giochi sportivi;
- strumenti di valutazione;
- verifiche pratiche continue;
- verifiche scritte.

PERCORSO FORMATIVO DELLA DISCIPLINA: LAB. SALA E VENDITE

OBIETTIVI RAGGIUNTI:

Gli alunni nella quasi totalità sanno:

- Conoscere la struttura enogastronomica e la sua organizzazione;
- Riconoscere il sistema dell' enografia nazionale ed internazionale;
- Eseguire anali sensoriali dei vini;
- Saper effettuare l'abbinamento tra cibo e vino;
- Eseguire tecniche per la preparazione e il servizio della cucina di sala;
- Eseguire la preparazione di alcuni piatti alla lampada;
- Conoscere le tecniche di gestione dell'azienda turistico-operativa;
- Simulare la gestione aziendale con riferimento alle risorse umane, economiche e finanziarie;
- Simulare attività di gestione valorizzando risorse territoriali e prodotti tipici;
- Conoscere i principali contratti di lavoro;
- Conoscere ed utilizzare il software del settore turistico-ristorativo.

METODI:

- Lezioni frontali/argomentative; lezione partecipata; attività di gruppo;
- Attività di ricerca sui principali argomenti trattati;
- Rielaborazione orale e produzione scritta.

MEZZI – STRUMENTI:

- Libro di testo in adozione,
- Supporti cartacei integrativi,
- Internet, appunti e dispense semplificate,
- Riviste specializzate nel settore ristorazione.

TEMPI:

- Primo trimestre (settembre - ottobre - novembre): moduli 1 - 5
- Secondo trimestre (dicembre - gennaio - febbraio): moduli 5 - 7
- Terzo trimestre (marzo - aprile - maggio): moduli 8 – 10

STRUMENTI DI MISURAZIONE, VALUTAZIONE:

- Verifiche formative;
- Prove oggettive di profitto;
- Prove semi-strutturate;
- Verifiche sommative a fine modulo e al termine dell'unità didattica.

PERCORSO FORMATIVO DELLA DISCIPLINA: RELIGIONE CATTOLICA

COMPETENZE

- Confrontarsi con la visione cristiana del mondo
- Riconoscere l'amore come dono
- Apprezzare l'opera della Chiesa e dei cristiani nella società
- Riconoscere nelle beatitudini la carta d'identità del cristiano

OBIETTIVI RAGGIUNTI: CAPACITA'

- Rielaborare le conoscenze operando collegamenti e confronti
- Integrare le informazioni contenute nei materiali forniti con conoscenze personali
- Formulare giudizi personali

CONTENUTI

- L'uomo immagine di Dio
- La donna partner dell'uomo
- L'amore come dono
- I cristiani e l'impegno sociale
- Le dieci parole
- La nuova legge di Gesù

METODI

- Lezioni frontali
- Lettura e commento dei materiali proposti dall'insegnante

MEZZI

- Libro di testo
- Bibbia
- Documenti conciliari
- Art. di giornali

VERIFICHE

- Verifiche domande-risposte
- Colloqui

VALUTAZIONE

- Qualità della partecipazione e dell'impegno
- Uso del linguaggio specifico
- Conoscenza degli argomenti trattati

GRIGLIE

Di seguito sono indicate le griglie utilizzate dal consiglio di classe nel corso dell'anno, e in particolare per le due simulazioni delle prove d'esame effettuate. Inoltre viene anche fornita la griglia di valutazione delle prove differenziate.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA DI ITALIANO

TIPOLOGIA: ANALISI DEL TESTO

C O N O S C E N Z A	Comprensione del testo	<ul style="list-style-type: none"> • Confusa e gravemente incompleta • Parziale e molto superficiale • Generica e superficiale • Sufficientemente chiara • Puntuale, ma con qualche discontinuità • Approfondita ed esauriente 	p. 0,5 p. 1 p. 2 p. 3 p. 3,5 p.4,5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> s <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
C O M P. S P E C.	Individuazione formale dei livelli di stile e di registro	<ul style="list-style-type: none"> • Inadeguata • Appena accennata • Poco puntuale • Adeguata, ma talvolta superficiale • Appropriata, con qualche discontinuità • Appropriata ed approfondita 	p. 0,5 p. 1 p. 2 p. 3 p. 3,5 p. 4,5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> s <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
C A P A C I T Á	Rielaborazione critica e/o contestualizzazione	<ul style="list-style-type: none"> • Appena accennata • Presente, pur se piuttosto schematica • Adeguata, ma non molto articolata • Valida e significativa 	p. 1 p. 2 p. 2,5 p. 3	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> s <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
C O M P E T E N Z A	Correttezza e proprietà linguistica. Articolazione e organicità dell'esposizione	<ul style="list-style-type: none"> • Forma con degli errori e modesto repertorio lessicale. Esposizione elementare e non sempre chiara • Forma sufficientemente corretta, ma con modesto repertorio lessicale. Esposizione elementare, ma chiara • Forma scorrevole con apprezzabili proprietà logico-espressive. Esposizione esauritiva • Forma del tutto corretta con un alto grado di coerenza logica, di coesione e di proprietà lessicale. Esposizione esauritiva. 	p. 1 p. 2 p. 2,5 p. 3	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> s <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
		PUNTEGGIO COMPLESSIVO		

STUDENTE..... CLASSE.....

DATA/...../.....

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA DI ITALIANO
TIPOLOGIA: SAGGIO BREVE E ARTICOLO DI GIORNALE

C O N O S C E N Z A	Aderenza alla traccia	<ul style="list-style-type: none"> • Confusa e gravemente incompleta • Parziale e molto superficiale • Generica e superficiale • Sufficientemente chiara • Puntuale, ma con qualche discontinuità • Approfondita ed esauriente 	p. 0,5 p. 1 p. 2 p. 3 p. 3,5 p.4,5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> s <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
C O M P. S P E C.	Rispondenza alla consegna e rigore argomentativo	<ul style="list-style-type: none"> • Inadeguati • Molto limitati • Superficiali e/o non sempre evidenti • Evidenti ma poco efficaci • Soddisfacenti, con qualche discontinuità • Appropriata ed approfondita 	p. 0,5 p. 1 p. 2 p. 3 p. 3,5 p. 4,5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> s <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
C A P A C I T Á	Rielaborazione critica e/o personale	<ul style="list-style-type: none"> • Scarsamente presente • Appena accennata • Presente, pur se piuttosto schematica • Adeguata, ma non molto articolata • Valida e significativa 	p. 0,5 p. 1 p. 2 p. 2,5 p. 3	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> s <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
C O M P E T E N Z A	Correttezza e proprietà linguistica. Articolazione e organicità dell'esposizione	<ul style="list-style-type: none"> • Forma con degli errori e modesto repertorio lessicale. Esposizione elementare e non sempre chiara • Forma sufficientemente corretta, ma con modesto repertorio lessicale. Esposizione elementare, ma chiara • Forma scorrevole con apprezzabili proprietà logico-espressive. Esposizione quasi esaustiva • Forma del tutto corretta con un alto grado di coerenza logica, di coesione e di proprietà lessicale. Esposizione esaustiva. 	p. 1 p. 2 p. 2,5 p. 3	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> s <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
		PUNTEGGIO COMPLESSIVO		

STUDENTE..... CLASSE.....

DATA/...../.....

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA DI ITALIANO
TIPOLOGIA: TEMA DI ORDINE GENERALE

C O N O S C E N Z A	Aderenza alla traccia / Conoscenza dell'argomento	<ul style="list-style-type: none"> • Confusa e gravemente incompleta • Parziale e molto superficiale • Generica e superficiale • Sufficientemente chiara • Puntuale, ma con qualche discontinuità • Approfondita ed esauriente 	p. 0,5 p. 1 p. 2 p. 3 p. 3,5 p.4,5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> s <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
C O M P E T E N Z A.	Correttezza e proprietà linguistica. Articolazione ed organicità dell'esposizione	<ul style="list-style-type: none"> • Forma scorretta e confusa. Lessico improprio. Esposizione incomprensibile • Forma con degli errori e modesto repertorio lessicale. Esposizione elementare e non sempre chiara • Forma con qualche errore e lessico modesto Esposizione poco organica e/o troppo sintetica o poco chiara in qualche punto • Forma sufficientemente corretta ma con repertorio lessicale alquanto generico. Esposizione ordinata e lineare • Forma scorrevole con apprezzabili proprietà logico-espressive. Esposizione esaustiva • Forma del tutto corretta con un alto grado di coerenza logica, di coesione e di proprietà lessicale. Esposizione esaustiva 	p. 0,5 p. 1 p. 2 p. 3 p. 3,5 p. 4,5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> s <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
C A P P A C I T À	Rielaborazione critica e/o personale	<ul style="list-style-type: none"> • Non presente • Appena accennata • Presente, pur se piuttosto schematica • Adeguata, ma non molto articolata • Valida e significativa 	p. 0,5 p. 1 p. 2 p. 2,5 p. 3	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> s <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
C O M P. S P E C	Capacità interpretativa dei fatti. originalità	<p>Apporti valutativi personali Non presenti Appena accennati Presenti, pur se piuttosto schematica Adeguati, ma non molto articolati Validi e significativi</p>	p. 0 p. 1 p. 2 p. 2,5 p. 3	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> s <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
		PUNTEGGIO COMPLESSIVO		

STUDENTE.....CLASSE.....

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA DI ITALIANO
TIPOLOGIA: TEMA STORICO

C O N O S C E N Z A	Aderenza alla traccia / Conoscenza dell'argomento	<ul style="list-style-type: none"> • Confusa e gravemente incompleta • Parziale e molto superficiale • Generica e superficiale • Sufficientemente chiara • Puntuale, ma con qualche discontinuità • Approfondita ed esauriente 	p. 0,5 p. 1 p. 2 p. 3 p. 3,5 p.4,5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> s <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
C O M P E T E N Z A.	Correttezza e proprietà linguistica. Articolazione ed organicità dell'esposizione	<ul style="list-style-type: none"> • Forma scorretta e confusa. Lessico improprio. Esposizione incomprensibile • Forma con degli errori e modesto repertorio lessicale. Esposizione elementare e non sempre chiara • Forma con qualche errore e lessico modesto Esposizione poco organica e/o troppo sintetica o poco chiara in qualche punto • Forma sufficientemente corretta ma con repertorio lessicale alquanto generico. Esposizione ordinata e lineare • Forma scorrevole con apprezzabili proprietà logico-espressive. Esposizione esaustiva • Forma del tutto corretta con un alto grado di coerenza logica, di coesione e di proprietà lessicale. Esposizione esaustiva 	p. 0,5 p. 1 p. 2 p. 3 p. 3,5 p. 4,5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> s <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
C A P P A C I T À	Rielaborazione critica e/o personale	<ul style="list-style-type: none"> • Non presente • Appena accennata • Presente, pur se piuttosto schematica • Adeguata, ma non molto articolata • Valida e significativa 	p. 0,5 p. 1 p. 2 p. 2,5 p. 3	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> s <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
C O M P. S P E C	Attualizzazione	<ul style="list-style-type: none"> • Non presente • Appena accennata • Presente, pur se piuttosto schematica • Adeguata, ma non molto articolata • Valida e significativa 	p. 0 p. 1 p. 2 p. 2,5 p. 3	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> s <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
		PUNTEGGIO COMPLESSIVO		

STUDENTE.....CLASSE.....

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA D'ESAME

ANNO SCOLASTICO 2014/2015

MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

CLASSE QUINTA SEZ. D

ALUNNO: _____

	DESCRITTORI	LIVELLI	PUNTI	PUNTEGGIO
PARTE GENERALE	CONTENUTO	CONOSCE LE TEMATICHE IN MODO COMPLETO E CORRETTO	4	
		CONOSCE LE TEMATICHE IN MODO NON SEMPRE COMPLETO MA CORRETTO	3	
		CONOSCE IN MODO PARZIALE GLI ELEMENTI ESSENZIALI DELLE TEMATICHE	2	
		CONOSCE GLI ARGOMENTI IN MODO FRAMMENTARIO E SUPERFICIALE	1	
	ADERENZA ALLA TRACCIA	COMPLETA E ESAURIENTE	4	
		COMPLETA	3	
		ESSENZIALE	2	
		PARZIALE	1	
	LINGUAGGIO SPECIFICO	LINGUAGGIO SPECIFICO PERTINENTE E CORRETTO	3	
		LINGUAGGIO SPECIFICO NON SEMPRE CORRETTO MA PERTINENTE	2	
		LINGUAGGIO SPECIFICO IMPRECISO E NON SEMPRE PERTINENTE	1	
				__/11

SOLUZIONE QUESITI						
PUNTI	0	0,5	1	1,5	2	PUNTEGGIO
QUESITO N°1						
QUESITO N°2						
						__/4

LEGENDA (soluzione quesiti)

punteggio 0 = risposta non data	punteggio 1.5 = risposta adeguata e corretta
punteggio 0,5 = risposta lacunosa e incompleta	punteggio 2 = risposta approfondita e accurata
punteggio 1 = risposta parzialmente corretta	

Tipologia mista: n. 9 quesiti a risposta aperta + n. 18 quesiti a scelta multipla

TEMPO 90 MINUTI

Discipline	Tipologia B		Tipologia C						totale
	risposta aperta		Scelta multipla						
Lab. Ser. E. S. Cucina									/15
Diritto e Tecnica Amm.									/15
Matematica									/15
Lingua straniera Inglese									/15

Totale _____/60

Totale della prova _____ / 15

ALUNNO _____

DATA _____

ISTRUZIONI PER LO SVOLGIMENTO DELLA PROVA (Tipologia mista)

Quesiti a risposta multipla :

- ✓ Per ogni quesito sono formulate quattro risposte tra le quali il candidato identifica l'unica corretta.
- ✓ Non è consentito segnare più risposte in tal caso la domanda sarà considerata errata.
- ✓ Non è ammesso rettificare la risposta data.

Quesiti a risposta aperta:

- ✓ Rispettare gli spazi di risposta.

PROSPETTO PER LA VALUTAZIONE DELLA TERZA PROVA

In questa prova, la commissione intende verificare, oltre alle conoscenze specifiche dell'argomento, anche i seguenti obiettivi:

1. Padronanza della lingua italiana
2. Capacità espressive
3. Capacità logico linguistiche
4. Libera espressione della creatività personale
5. Capacità di organizzazione di un'argomentazione tecnica
6. Comprensione della lingua straniera e accuratezza lessicale

I criteri utilizzati per la valutazione saranno (per tutte le discipline escluso Inglese):

- | | |
|--------------------|---|
| per la tipologia B | (quesiti a risposta singola) |
| Punti 0 | per ogni risposta nulla o errata |
| Punti 1,5 | per ogni risposta lacunosa e parzialmente errata |
| Punti 2 | per ogni risposta lacunosa ma inerente la traccia |
| Punti 2,5 | per ogni risposta esaustiva ma con errori |
| Punti 3 | per ogni risposta corretta e completa |
| per la tipologia C | (quesiti a scelta multipla) |
| Punti 0 | per ogni risposta nulla o errata |
| Punti 1,5 | per ogni risposta esatta |
| Per Inglese | (solo tipologia B) |
| Punti 0 | per ogni risposta nulla o errata |

Punti 2/2,75	per ogni risposta lacunosa e parzialmente errata
Punti 3/3,75	per ogni risposta lacunosa ma inerente la traccia
Punti 4/4,75	per ogni risposta esaustiva ma con errori
Punti 5	per ogni risposta corretta e completa

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE PROVE DIFFERENZIATE

DESCRITTORI	PUNTEGGIO	PUNTEGGIO REALIZZATO
Capacità di discernere il messaggio proposto nella consegna	0-5	
Aderenza alla traccia dell'elaborato	0-5	
Capacità di esposizione	0-5	
TOTALE	15	/15

- 0- Assolutamente insufficiente
- 1- Scarso
- 2- Mediocre
- 3- Sufficiente
- 4- Buono
- 5- Ottimo

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEI COLLOQUI

Argomento presentato dal candidato. TEMPO 5' -10'		
Argomenti proposti al candidato TEMPO 25' - 35'		
Discussione delle prove scritte TEMPO 5' -10'		
INDICATORI	LIVELLI	Punti attribuibili	Punti attribuiti
Conoscenza degli argomenti	Completa ed approfondita	12	
	Completa con qualche imprecisione	10-11	
	Corretta ed essenziale	9-10	
	Superficiale e/o frammentaria	6-	
	Scarsa e confusa	3-5	
Competenza linguistica	Esposizione fluida e appropriata	10	
	Esposizione scorrevole e corretta	8-9	
	Esposizione non sempre chiara e corretta	6-7	
	Esposizione confusa e scorretta	3-5	
Capacità d'analisi e di sintesi	Sa effettuare analisi e sintesi coerenti ed autonome	6	
	Sa effettuare analisi e sintesi, anche se talvolta parziali ed imprecise	4-5	
	Effettua analisi e sintesi inadeguate	2-3	
Competenza a	Ha competenze rielaborative spiccate e creative	5	

rielaborare dati e informazioni	Organizza dati ed informazioni in modo semplice	3-4	
	Organizza dati ed informazioni con difficoltà	1-2	
<i>PUNTEGGIO COMPLESSIVO ATTRIBUITO IN TRENTESIMI</i>			<i>/30</i>

TABELLA DI CONVERSIONE PUNTEGGI

ASSOLUTAMENTE INSUFFICIENTE	1-2	1-3	1-6
INSUFFICIENTE	3-4	4-6	7-13
MEDIOCRE	5	7-9	15-19
SUFFICIENTE	6	10	20
DISCRETO	7	11-12	21-25
BUONO	8-9	13-14	26-29
OTTIMO	10	15	30

SIMULAZIONI PROVE D'ESAME

- 1) **PROVA DI ITALIANO**: non si allegano al presente documento i testi relativi alla simulazione poiché sono state somministrate agli alunni le prove scritte (tipologia A-B-C-D-) degli esami di Stato, Ministero dell'Istruzione, dell'Università e Ricerca degli anni precedenti. Pertanto si riportano le simulazioni delle seconde e delle terze prove. Di seguito la scaletta proposta ai n. 2 alunni DSA nella simulazione della prova..

II° SIMULAZIONE PRIMA PROVA **SCALETTA TIPOLOGIE PROPOSTE**

TIPOLOGIA B - REDAZIONE DI UN "SAGGIO BREVE" O DI UN "ARTICOLO DI GIORNALE"

1. AMBITO SOCIO - ECONOMICO

SIAMO QUEL CHE MANGIAMO? (Questa traccia è stata già affrontata durante il corrente anno scolastico)

2. AMBITO STORICO - POLITICO

IL TERRORISMO. PIAGA DEL NOSTRO TEMPO, ORIGINI ANTICHE.

Scaletta se intendi svolgere un saggio breve :

- La nostra società vive nel rischio di attentati (parla ad esempio dell' 11 settembre 2001, attentato alle torri gemelle, o della minaccia ISIS)
- Da cosa nasce il terrorismo
- Il programma di Al Qaeda

SVILUPPA UNO DEI TRE PUNTI O TUTTI E TRE SERVENDOTI DEI DOCUMENTI ALLEGATI; DAI UN TITOLO AL TUO ARTICOLO ED INDICA UNA TESTATA GIORNALISTICA O UNA RIVISTA SU CUI PUBBLICARLO (E' CONSIGLIATO IL GIORNALINO SCOLASTICO).

Se intendi svolgere un ARTICOLO DI GIORNALE **DEVI ATTUALIZZARE L'ARGOMENTO, QUINDI PARTI DA UNA CONFERENZA O DA UNA MOSTRA FOTOGRAFICA CHE SI TERRA' NELLA TUA SCUOLA O NELLA TUA CITTA'.**

SCALETTA:

- La nostra società vive nel rischio di attentati (parla ad esempio dell' 11 settembre 2001, attentato alle torri gemelle, o della minaccia ISIS)
- Da cosa nasce il terrorismo
- Il programma di Al Qaeda

SVILUPPA UNO DEI TRE PUNTI O TUTTI E TRE SERVENDOTI DEI DOCUMENTI ALLEGATI; DAI UN TITOLO AL TUO ARTICOLO ED INDICA UNA TESTATA GIORNALISTICA O UNA RIVISTA SU CUI PUBBLICARLO (E' CONSIGLIATO IL GIORNALINO SCOLASTICO).

3. AMBITO TECNICO - SCIENTIFICO

FONTI ENERGETICHE, QUALE VIA INTRAPRENDERE.

Scaletta se intendi svolgere un saggio breve :

- Parla delle fonti di energia rinnovabili (l'energia idrica, solare, eolica) e non rinnovabili (petrolio, carbone, gas naturale)
- Cosa accadrà tra mezzo secolo quando le fonti di energia, come il petrolio, saranno esaurite? Quali soluzioni adottare fin da ora?
- Energia nucleare: fonte inesauribile e pulita ma pericolosa

SVILUPPA UNO DEI TRE PUNTI O TUTTI E TRE SERVENDOTI DEI DOCUMENTI ALLEGATI; DAI UN TITOLO AL TUO ARTICOLO ED INDICA UNA TESTATA GIORNALISTICA O UNA RIVISTA SU CUI PUBBLICARLO (E' CONSIGLIATO IL GIORNALINO SCOLASTICO).

Se intendi svolgere un ARTICOLO DI GIORNALE DEVI ATTUALIZZARE L'ARGOMENTO, QUINDI PARTI DA UNA CONFERENZA O DA UNA MOSTRA FOTOGRAFICA CHE SI TERRA' NELLA TUA SCUOLA O NELLA TUA CITTA'.

SCALETTA:

- Parla delle fonti di energia rinnovabili (l'energia idrica, solare, eolica) e non rinnovabili (petrolio, carbone, gas naturale)
- Cosa accadrà tra mezzo secolo quando le fonti di energia, come il petrolio, saranno esaurite? Quali soluzioni adottare fin da ora?
- Energia nucleare: fonte inesauribile e pulita ma pericolosa

SVILUPPA UNO DEI TRE PUNTI O TUTTI E TRE SERVENDOTI DEI DOCUMENTI ALLEGATI; DAI UN TITOLO AL TUO ARTICOLO ED INDICA UNA TESTATA GIORNALISTICA O UNA RIVISTA SU CUI PUBBLICARLO (E' CONSIGLIATO IL GIORNALINO SCOLASTICO).

TEMA DI ARGOMENTO STORICO

Il fenomeno del colonialismo di fine '800 rappresentò una delle cause dello scoppio della prima guerra mondiale. Il candidato ripercorra gli eventi principali che ad essa portarono ed individui gli elementi sui quali detto fenomeno si fondava.

SCALETTA:

- Parla del colonialismo e dell' imperialismo (Francia ed Inghilterra occupano il 90% delle colonie mondiali e quindi le altre potenze, soprattutto la Germania, cercano di competere con loro);
- Parla delle cause dello scoppio della prima guerra mondiale e degli interessi politici ed economici delle grandi potenze .

TEMA DI ORDINE GENERALE

Una recente ricerca ha messo in luce che un numero sempre maggiore di donne subisce ogni anno abusi di natura fisica, sessuale, psicologica. Raramente, però, le vittime denunciano le violenze subite, con il risultato che molti dei reati commessi ai loro danni restano impuniti. Esprimi le tue considerazioni in proposito, cercando di evidenziare quali possano essere le ragioni di questa reticenza e in che modo si potrebbe arginare il fenomeno della violenza sulle donne per costruire un società migliore.

SCALETTA:

- Esprimi le tue considerazioni sulle tipologie di violenza che possono esistere (fisica, psicologica ecc);
- Esprimi la tua opinione sulla ragione per cui le donne non denunciano tali violenze;
- Se lo ricordi, parla di qualche episodio di cronaca recente o passata;
- Quali sono le soluzioni che tu proponi per far sì che tale fenomeno possa scomparire?

2) PRIMA SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA **Tema di: SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE**

Le contaminazioni degli alimenti per mancanza dei requisiti igienico - sanitari e tossicologici, ne compromettono la sicurezza, con conseguenti danni alla salute del consumatore.

Oggi, purtroppo, la sicurezza degli alimenti è sempre più compromessa perché non vengono rispettate le norme igieniche imposte dalla legge.

Una delle malattie infettive che colpisce i bovini e che può essere trasmessa all'uomo è **l'encefalopatia spongiforme bovina**, nota come **sindrome della "mucca pazza"**.

Il candidato ne illustri la causa, la modalità di trasmissione all'animale ed all'uomo.

Il candidato inoltre risponda ad almeno 2 dei seguenti quesiti:

- 1) Gli antielmintici, loro utilizzo ed effetti sulla salute dell'uomo.
- 2) Gli antibiotici, loro utilizzo ed effetti sulla salute dell'uomo.
- 3) Quali disturbi provoca all'organismo la mancanza di produzione totale o parziale dell'enzima intestinale lattasi.
- 4) Come l'esperienza alternanza scuola lavoro ha potuto modificare il tuo atteggiamento professionale al cospetto del consumatore finale?

3) SECONDA SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA
Tema di: SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE

I prodotti agroalimentari possono contenere sia sostanze tossiche naturali, che provenienti dai processi di lavorazione o di conservazione degli alimenti stessi.

Il candidato illustri sia le sostanze tossiche naturali, sia quelle che possono svilupparsi in seguito all'attività dei microrganismi ed i loro effetti sull'organismo.

Il candidato inoltre risponda a due quesiti a scelta tra i seguenti:

- 1) Perché vengono utilizzati i fitofarmaci in agricoltura?
- 2) Quali materiali sono più sicuri per contenere gli alimenti e perché?
- 3) Perché il neonato si può nutrire solo di latte?
- 4) Relativamente alla tua esperienza di alternanza scuola-lavoro, quali pensi siano gli aspetti positivi emersi con il lavoro in equipe.

TERZA PROVA : 1° SIMULAZIONE

SIMULAZIONE TERZA PROVA D'ESAME: LINGUA INGLESE

Alunno.....classe V D data 27-03-2015

1. WHAT IS A MENU?

2. CAN YOU TALK ABOUT A PARTICULAR TYPE OF MENU?

3. WHAT IS HACCP?

PROVA DI MATEMATICA

QUESITI A SCELTA MULTIPLA. (Per ogni quesito una sola affermazione è corretta)

1. Il campo di esistenza della funzione $y = \frac{x+3}{x-2}$ è:

- a. $x \neq 3$
- b. $x \neq -3$
- c. $x \neq 2$
- d. $x \neq -2$

2. Il campo di esistenza della funzione $y = \frac{\sqrt{x-6}}{x-2}$ è:

- a. $2 < x < 6$
- b. $x \leq 6$
- c. $x \geq 6$
- d. $x < 2, x > 6$

3. La funzione $y = x^2 - 10x + 16$ è positiva per:

- a. $x < 2$
- b. $x > 8$
- c. $2 < x < 8$
- d. $x < 2, x > 8$

4. La funzione $y = \frac{\sqrt{x-4}}{x-10}$ è positiva per:

- e. $x < 10$
- f. $x > 10$
- g. $x < 4$
- h. $x > 4$

5. Il seguente limite $\lim_{x \rightarrow \infty} \frac{2x^2 + x - 5}{3x^3 + 2x - 3}$ è pari a:

- a. 2
- b. 3
- c. 0
- d. $2/3$

6. Uno degli asintoti verticali della funzione $y = \frac{x+1}{x^2 - 7x + 12}$ è:

- a. $x = 3$
- b. $x = -3$
- c. $y = 3$
- d. $y = -3$

QUESITI A RISPOSTA APERTA.

1. **Determina il campo di esistenza della seguente funzione** $y = \sqrt{x+3} + \sqrt{x+9}$

2. **Determina la positività della seguente funzione** $y = \frac{x+1}{x^2 - 7x + 12}$

L'espressione "over stock" indica:

- a) La scorta di sicurezza
- b) L'assenza di scorte
- c) Una giacenza superiore al massimo previsto
- d) Il lotto economico d'acquisto

La suddivisione del lavoro tra una cucina centrale ed una satellite non si attua in strutture quali:

- a) I villaggi turistici
- b) Le imprese di banqueting
- c) Le trattorie
- d) Gli alberghi congressuali

Il sistema di distribuzione dei piatti che non richiedono cotture e si conservano a 10 °C è detto:

- a) Legame caldo
- b) Legame freddo
- c) Cook and chill
- d) Cook and freeze

La cucina sottovuoto a basse temperature è adatta per:

- a) Carne e pesce
- b) Patate
- c) Ortaggi verdi
- d) Alimenti conservati in atmosfera modificata

La distribuzione ai reparti avviene secondo il metodo:

- a) FIFO (First In/First Out)
- b) LIFO (Last In/First Out)
- c) HIFO (Highest In/First Out)
- d) Della media ponderata

I costi di approvvigionamento sono imputabili quasi completamente a :

- a) Manutenzione
- b) Affitto di locali e attrezzature
- c) Perdite per deterioramenti
- d) Tempi e personale per le operazioni d'acquisto

❖ Illustra le mansioni del banqueting manager

.....

.....

.....

.....

.....

❖ Descrivi le caratteristiche di un abbattitore di temperatura

.....

.....

.....

.....

.....

Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

Classe V sezione D Alunno/a _____

Indica con una crocetta la risposta esatta

- 1 Lo strumento più utilizzato nel turismo integrato moderno:**
 - A Il telefono
 - B Le pubbliche relazioni
 - C gli eventi collettivi (fiere, mostre, ecc.)
 - D Internet

- 2 Non rientra tra i compiti specifici del marketing manager :**
 - A studio di mercato
 - B Programmazione dell'attività
 - C vendita dei prodotti
 - D controllo dei risultati

- 3 La business idea è:**
 - A L'affare vincente
 - B L'idea che non si può rifiutare
 - C L'idea imprenditoriale
 - D L'idea che minimizza i costi

- 4 Nel business plan l'analisi della domanda viene svolta a livello:**
 - A Qualitativo
 - B Quantitativo
 - C Qualitativo e Quantitativo
 - D ne' qualitativo ne' quantitativo

- 5 La gestione strategica si concretizza nel non determinare in anticipo:**
 - A Gli obiettivi da raggiungere
 - B Le politiche da effettuare
 - C Le attività da effettuare
 - D Il reddito da conseguire

- 6 La filiera lunga favorisce un modello alimentare in cui :**
 - A La qualità è standardizzata
 - B I gusti non sono resi il più possibile omologhi
 - C Il valore dei prodotti alimentari diminuisce
 - D Non aumenta la sicurezza igienica

3 PROVA: SIMULAZIONE N.2

ALUNNO _____

CLASSE V sez. _____

Indica la risposta esatta

- 1) Misura la redditività del capitale proprio impegnato nell'azienda:
 - A ROI
 - B ROE
 - C ROS
 - D ROE e ROI

- 2) Il marketing plan analizza :
 - A L'ambiente esterno
 - B L'ambiente interno
 - C L'ambiente esterno e l'ambiente interno
 - D nessuno dei due

- 3) L'espressione " chilometro Zero":
 - A deriva dalla distanza massima tra il venditore e il consumatore
 - B è stata coniata dalle multinazionali dell'industria alimentare.
 - C è stata coniata nel 1988
 - D deriva dal concetto di food miles

- 4) Negli anni Settanta in Italia la percentuale di popolazione obesa era:
 - A del 3%
 - B del 7%
 - C del 10%
 - D del 12%

- 5) Oggi gli ultrasessantacinquenni sono circa il:
 - A 10% del totale della popolazione
 - B 20% del totale della popolazione
 - C 30% del totale della popolazione
 - D 40 % del totale della popolazione

- 6) E' un tipo di qualità riferita agli alimenti:
 - A nutrizionale
 - B commerciale
 - C tecnologica
 - D organolettico-sensoriale

Domande aperte

1) Quali sono le condizioni necessarie a definire un prodotto come " agroalimentare"?

2) Quali sono le caratteristiche della filiera lunga ?

Una caratteristica del banqueting è:

- a) L'occasionalità del servizio
- b) La fornitura di soli cibi
- c) L'importanza dell'aspetto gastronomico
- d) Il lavoro ridotto rispetto alla ristorazione tradizionale

Il servizio per regole non è adatto a strutture come:

- a) Fast food
- b) Ristorazione collettiva
- c) Ristorazione intermedia
- d) Catene di ristorazione

Mediamente nella ristorazione tradizionale l'incidenza dei costi delle materie prime sui costi totali è pari al:

- a) 50%
- b) 25%
- c) 35%
- d) 20%

Il sistema di distribuzione dei piatti che richiedono cotture e si conservano a 70 °C è detto:

- a) Legame caldo
- b) Legame freddo
- c) Cook and chill
- d) Cook and freeze

Per le cotture grigliate simultanee di più alimenti si usa:

- a) Il fry top
- b) La brasiera
- c) La salamandra
- d) La brasiera multifunzionale

Costituiscono un'utenza fissa:

- a) I clienti di passaggio
- b) I clienti che alloggiano in albergo con arrangiamento di mezza pensione
- c) I gruppi che arrivano senza prenotazione
- d) I clienti che alloggiano in albergo con formula B&B

❖ Quali competenze deve avere il Food & Beverage manager?

.....

.....

.....

.....

.....

❖ Descrivi le caratteristiche della tecnica del sottovuoto:

.....

.....

.....

.....

.....

PROVA DI MATEMATICA

QUESITI A SCELTA MULTIPLA. (Per ogni quesito una sola affermazione è corretta)

1. Il campo di esistenza della funzione $y = \sqrt{x^2 + 9x + 14}$ è:

- a. $x \leq -7, x \geq -2$
- b. $-7 \leq x \leq -2$
- c. $2 \leq x \leq 7$
- d. $x \leq 2, x \geq 7$

2. Il valore del limite $\lim_{x \rightarrow \infty} \frac{5x^2 + 2x - 7}{x^2 - x - 6}$ è:

- a. 9
- b. 0
- c. 5
- d. ∞

3. Il valore del limite $\lim_{x \rightarrow 5} \frac{x^2 - x - 20}{x - 5}$ è:

- a. 9
- b. 0
- c. 5
- d. ∞

4. La funzione $y = \frac{6x - 3}{x - 2}$ ha un asintoto orizzontale di equazione:

- a. $x = 2$
- b. $x = 6$
- c. $y = 2$
- d. $y = 6$

5. La funzione $y = \frac{x + 1}{x^2 - 7x + 10}$ ha i seguenti asintoti verticali:

- a. $x = -5$ $x = 2$
- b. $x = 5$ $x = -2$
- c. $x = 5$ $x = 2$
- d. $x = -5$ $x = -2$

6. La derivata della funzione $y = 2x^4 + 3$ è:

- a. $y' = 8x^2$
- b. $y' = 8x^3$
- c. $y' = 4x^2$
- d. $y' = 4x^3$

QUESITI A RISPOSTA APERTA.

3. **Verifica se il seguente limite si presenta in forma indeterminata ed in caso affermativo**

determinane il valore utilizzando il teorema di De L'Hospital: $\lim_{x \rightarrow 3} \frac{3x^2 - 15x + 18}{x^2 - x - 6}$

4. **Determina il valore della x in cui la seguente funzione ha punti di minimo o punti di massimo:** $y = x^3 + 5x^2 + 3x - 1$

Lingua inglese

1) Which foods are typical of a mediterranean diet?

2) What are the biggest advantages of the Mediterranean diet?

-

3) Which foods should a vegetarian diet exclude?

-

PROVE DIFFERENZIATE

1° SIMULAZIONE DI ITALIANO:

TEMA: Che cosa rappresentano per te i social network? Parla del tuo rapporto con tali mezzi di comunicazione.

- Che cosa sono?
- Quanto li usi ?
- Quale preferisci?

2° SIMULAZIONE DI ITALIANO:

TEMA: Parla della tua prima vera amica, soffermandoti sulle impressioni e sulle riflessioni che ha suscitato in te l'esperienza di un'autentica amicizia.

- Descrivi la tua amica fisicamente e caratterialmente
- Racconta un episodio che ti ha dimostrato che la vostra è una vera amicizia

1° SIMULAZIONE: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Tema: La dieta del lattante

- 1) Chi è il lattante?
- 2) Come si nutre e perché?
- 3) Fino a che età deve seguire la dieta del lattante?
- 4) Perché è importante che il lattante si nutra di latte?

TERZA PROVA DIFFERENZIATA

MATEMATICA

RISOLVI:

Prezzo iniziale	Sconto in %	Prezzo finale
€ 340	15%	
€ 840	30%	
€ 1200	50%	
€ 6200	40%	
€ 560	10%	
€ 680	20%	
€ 2400	60%	
€ 1600	60%	
€ 3000	25%	
€ 5600	50%	

INGLESE

COLLEGA I VOCABOLI CORRETTI

- | | |
|-------------------------------------|------------------------------|
| a) Pomodori pelati | 1) Bay |
| b) Carne macinata di manzo e maiale | 2) Carrot |
| c) Sedano | 3) Oil |
| d) Carota | 4) Red wine |
| e) Cipolla | 5) Butter |
| f) Aglio | 6) Rosemary |
| g) Rosmarino | 7) Minced beef and pork meat |
| h) Salvia | 8) Celery |
| i) Olio | 9) Garlic |
| j) Vino rosso | 10) Onion |
| k) Burro | 11) Peeled tomatoes |
| l) Alloro | 12) Sage |

DIRITTO E TECNICHE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Compila il c.c.p. n. 889066754 di € 680,00 intestato a Maria Croce Trasporti
con causale iscrizione corso di guida veloce da te eseguito

ALLEGATI:

Scheda alunna TV

PDP alunni DSA: n.2

APPROVAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Coletta Marika	
Iafrate Eleonora	
Palombo Angela	
Carbone Luisa	
Pannone Fabiano	
Risi Antonio	
Cedrone Loreto	
Alviani Maria Grazia	
Rotondo Fabrizio	
Pisani Victor Carlo sostituito da Sommese Felice	
Di Mario Annalisa	

Il Dirigente Scolastico: Prof. Del Castello Vinicio