



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA  
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO  
**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "C. BARONIO"**  
03039 S O R A (FR) Ambito Territoriale n. 19

**SEDE:** Viale San Domenico, s.n.c  
**e-mail:** fris027009@istruzione.it  
**Web:** <http://www.iisbaronio.it/>

**Tel.** 0776/ 831284 **Fax** 0776/824594  
**pec:** fris027009@pec.istruzione.it  
**Cod. Amm.ne:** UF2MVR

(Sede Accreditata e Certificata)  
**Codice Fiscale** 91026720606  
**Codice Istituto:** FRIS027009

**A. S. 2016 -2017**

**ESAME DI STATO**

**DOCUMENTO FINALE**

**CONSIGLIO DI CLASSE QUINTA SEZ. B**

**INDIRIZZO: Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera  
(IPSSEOA)**

**ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA**

*Prot. n. 6203 del 15-05-17*



**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**  
*(Prof.ssa Biancamaria Valeri)*

*Biancamaria Valeri*

IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
(Prof. ssa Bacciniana Valent)

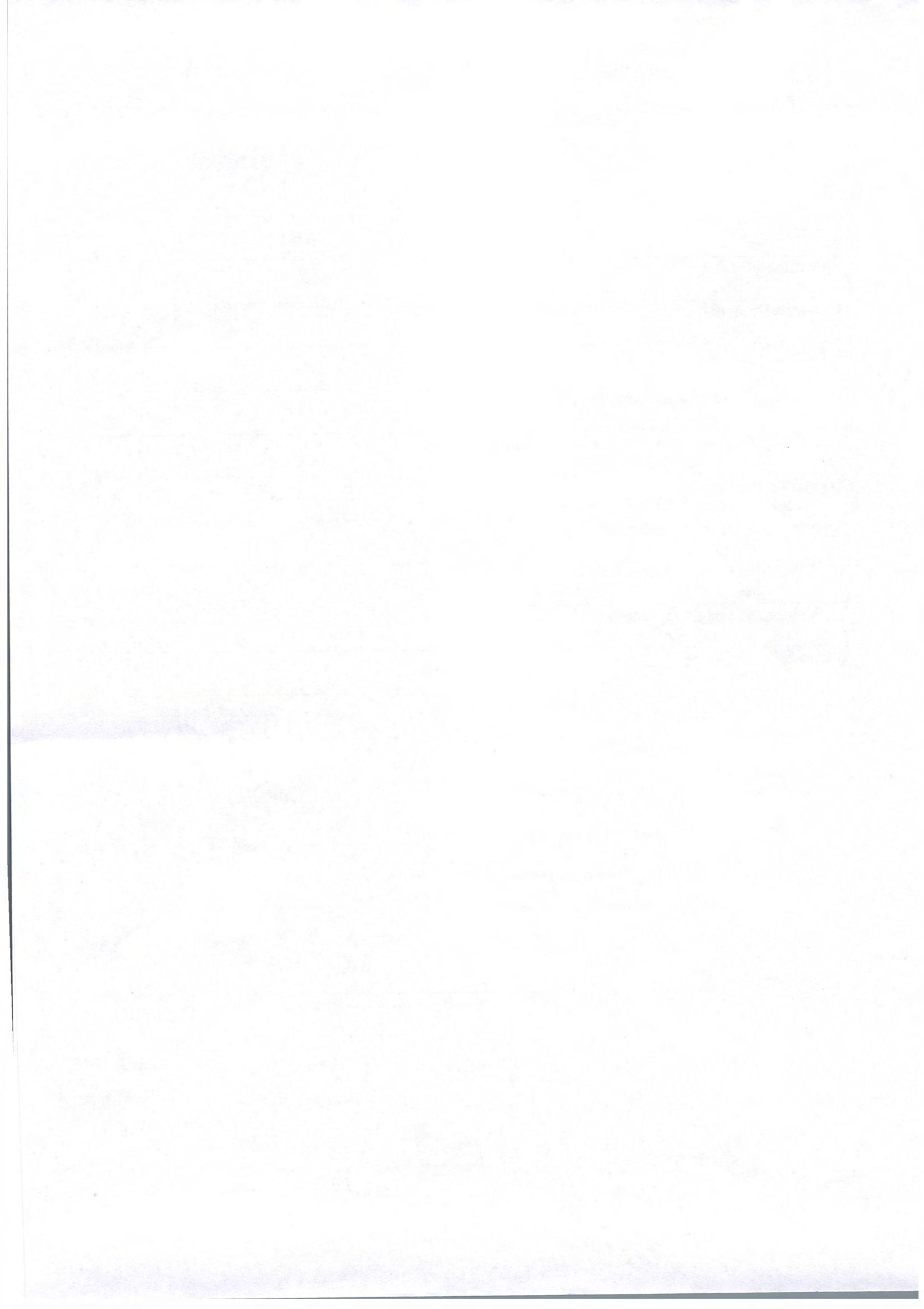


*[Faint handwritten signature]*

*[Faint handwritten text, possibly a name or address]*

## INDICE

1. Quadro orario del corso	p. 3
2. Profilo della classe	p. 4
3. Elenco Docenti	p. 5
4. Elenco Alunni	p. 5
4. Situazione in ingresso della classe	p. 6
5. Attività Integrative – 6. Aggiuntive – 7. Complementari	p. 6
8. Obiettivi trasversali	p. 7
9. Consuntivo delle attività disciplinari	p. 8
10. Tempi del percorso formativo	p.8
11. Valutazione degli apprendimenti	pp.8-10
Il Consiglio di Classe	p.11
ALLEGATI	
a) Simulazione della terza prova scritta	
b) Griglie di valutazione per le prove scritte e per il colloquio	
c) Consuntivi disciplinari anno scolastico 2016-2017	



## 2. PROFILO DELLA CLASSE

### Presentazione della classe

La classe V sez. B, articolazione Enogastronomia, è composta da sedici studenti, undici femmine e cinque maschi. Del gruppo classe, solo una esigua minoranza vive a Sora, gli altri sono pendolari e risiedono in altri Comuni della provincia (Veroli, Boville E., Atina, Monte S. Giovanni Campano), mentre due elementi provengono dal capoluogo.

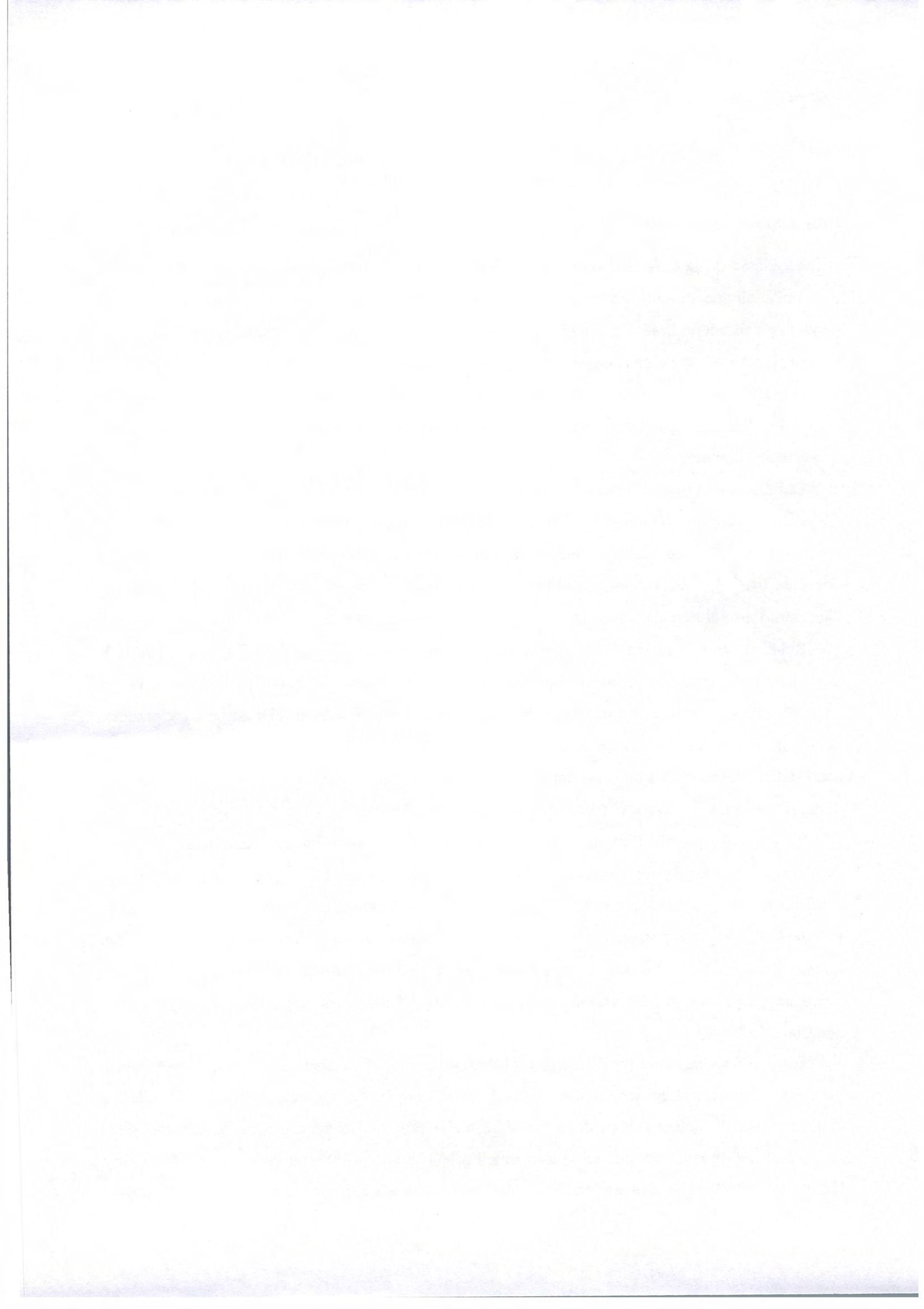
Il gruppo proviene nella sua totalità dalla classe IV B dello scorso a.s. ed ha usufruito della continuità didattica per quasi tutti gli insegnamenti, come si evince dalla tabella inserita nel presente Documento.

Dal punto di vista del comportamento, la classe non ha mai mostrato particolari problemi: la frequenza è sempre stata regolare, tutti gli studenti si sono dimostrati rispettosi delle regole scolastiche e, nel corso dell'a.s., non sono mai state erogate sanzioni disciplinari. Per quel che concerne lo svolgimento delle programmazioni da parte dei singoli docenti, si rinvia ai rispettivi Consuntivi disciplinari che costituiscono parte integrante di questo Documento.

Relativamente al profitto, la classe si attesta in media ad un livello di sufficienza per tutte le discipline, fatta eccezione per alcuni elementi, per i quali il raggiungimento degli obiettivi risulta ad un livello buono. In due-tre casi, in particolare, permane una situazione di mediocrità soprattutto nelle competenze di produzione scritta, attribuibili a lacune e difficoltà pregresse. Tali difficoltà sono state tuttavia compensate dall'impegno nel lavoro scolastico, che ha permesso a questi studenti di raggiungere un livello complessivo di preparazione sufficiente.

Per quanto riguarda l'interesse e la partecipazione, occorre rilevare che in classe si sono evidenziati due atteggiamenti: un piccolo gruppo ha seguito le lezioni con interesse, partecipazione e spirito collaborativo, interagendo in modo positivo con i docenti. Un altro gruppo, invece, ha manifestato maggiore passività e ha dovuto essere costantemente spronato e spinto ad una più fattiva partecipazione. Alcuni studenti, nel corso dell'a.s., hanno manifestato a tratti un atteggiamento di scarso interesse nei confronti delle attività didattiche, seppure non recando palese disturbo alle lezioni.

Tutti i docenti, nel corso dell'a.s., hanno lavorato al rafforzamento delle competenze disciplinari di base, al consolidamento delle abilità di comunicazione orale e scritta, allo sviluppo delle capacità di analisi e sintesi, in direzione della progressiva acquisizione di una più salda autonomia nell'organizzazione del lavoro e nell'orientamento all'interno delle singole discipline. Un ruolo significativo è stato assunto dalle discipline di indirizzo, che hanno puntualmente



affiancato, alle attività in classe, le attività di laboratorio. Il percorso di Alternanza scuola-lavoro, che la classe ha svolto secondo la normativa in vigore *ante* L. 107/2015, si è svolto regolarmente, con buoni risultati in termini di apprendimento e di crescita professionale, attraverso la frequenza di stage estivi presso aziende ristorative, nel corso dei precedenti aa.ss. Alcuni studenti continuano tuttora a prestare attività lavorativa nel settore della ristorazione.

Durante l'a.s. sono state effettuate due simulazioni delle prove d'esame ( I prova il 30 marzo e il 28 aprile 2017; II prova il 24 febbraio e il 7 aprile 2017; III prova 23 marzo e 21 aprile 2017), che hanno riguardato tutte e tre le prove scritte: Italiano, Scienza e cultura dell'Alimentazione, e la prova multidisciplinare con quesiti a scelta multipla e a risposta singola (tipologia mista B+C), che ha coinvolto le seguenti discipline: Matematica, Cucina, Inglese, Diritto e Tecnica dell'Azienda Ristorativa.

Il percorso scolastico complessivo, considerando la situazione di partenza degli studenti, le loro potenzialità, i punti di forza e di debolezza di ognuno, è comunque sostanzialmente positivo, poiché ognuno di loro ha conquistato, attraverso il curriculum scolastico, una discreta autonomia nell'organizzazione del lavoro, la capacità di operare scelte professionali e una sufficiente maturazione del senso critico.

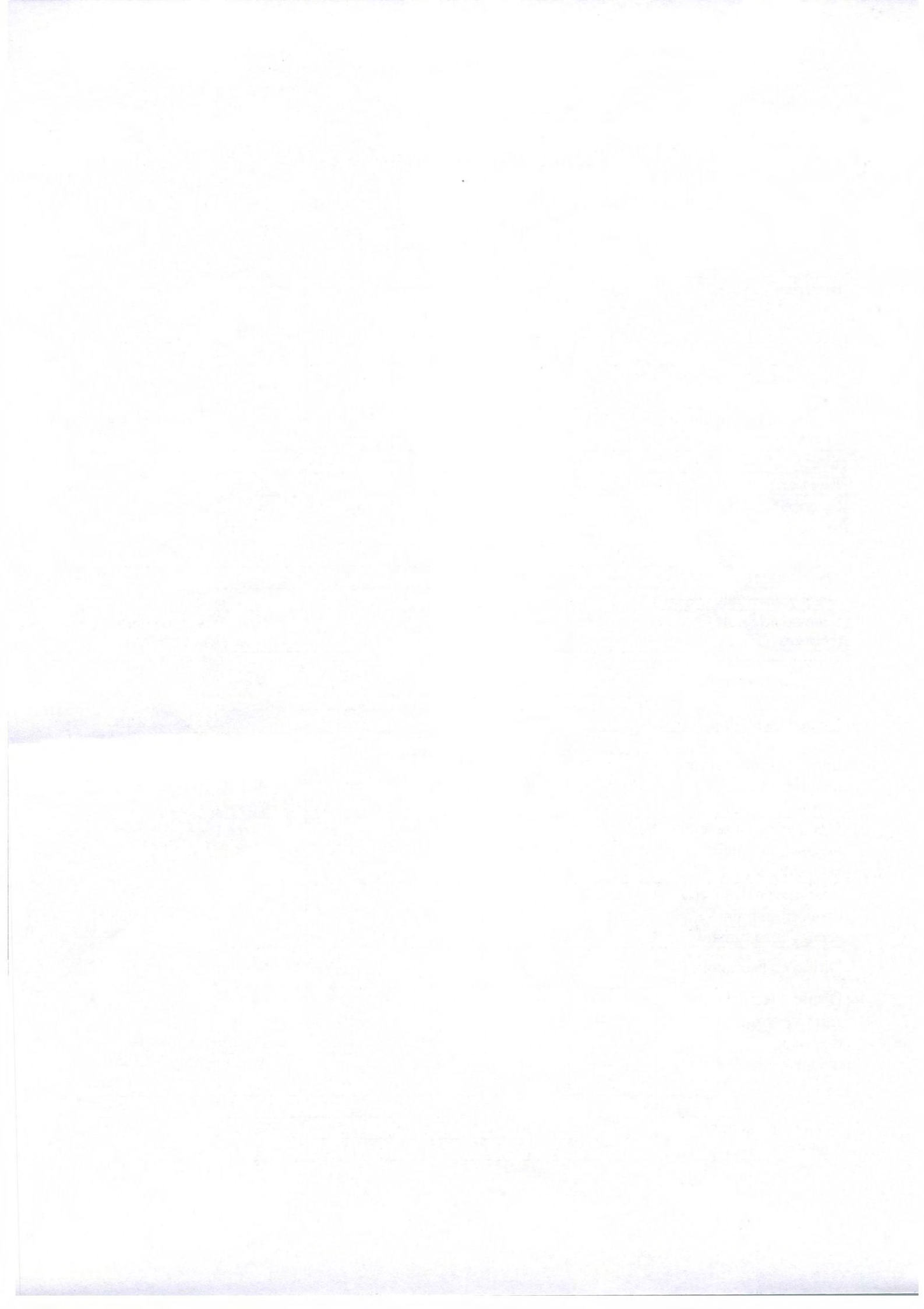




# 1. QUADRO ORARIO DEL CORSO

**Istituto Professionale Settore Servizi**  
**Indirizzo**  
**Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera (IPSSEOA)**  
**ARTICOLAZIONE**  
**Enogastronomia**

Materie	I anno Ore Settimana	II anno Ore Settimana	III anno Ore Settimana	IV anno Ore Settimana	V anno Ore Settimana	AREE DISCIPLINARI
Italiano	4	4	4	4	4	LINGUISTICO ESPRESSIVA
1° Lingua comunitaria ( <i>inglese</i> )	3	3	3	3	3	
2° Lingua comunitaria ( <i>francese</i> )	2	2	3	3	3	
Storia	2	2	2	2	2	
Religione	1	1	1	1	1	
Scienze Motorie e Sportive	2	2	2	2	2	
Matematica	4	4	3	3	3	SCIENTIFICO/ MATEMATICO
Scienze integrate ( <i>fisica</i> )	2	-	-	-	-	
Scienze integrate ( <i>chimica</i> )	-	2	-	-	-	
Scienze integrate ( <i>scienze della terra e biologia</i> )	2	2	-	-	-	
Scienza degli alimenti	2	2				
Laboratorio di servizi enogastronomici - cucina	2	2	6	4	4	TECNICO SOCIALE
Laboratorio di servizi enogastronomici - sala e vendita	2	2	-	2	2	
Laboratorio di servizi enogastronomici - accoglienza turistica	2	2	-	-	-	
Diritto ed economia	2	2	-	-	-	
Diritto e tecniche amm.ve struttura ricettiva	-	-	4	5	5	
Scienza e cultura dell'alimentazione	-	-	4	3	3	
Totale ore sett.	32	32	32	32	32	
Numero di materie	14	14	10	11	11	



### 3. ELENCO DOCENTI

MATERIE	ALTERNANZA DOCENTI DELLA CLASSE NEL TRIENNIO		
	A.S.2014/2015	A.S. 2015/2016	A.S. 2016/2017
ITALIANO	ROSSELLI DONATELLA	ROSSELLI DONATELLA	ROSSELLI DONATELLA
STORIA	ROSSELLI DONATELLA	ROSSELLI DONATELLA	ROSSELLI DONATELLA
INGLESE	IAFRATE ELEONORA	IANNAZZI ANNA	IANNAZZI ANNA
FRANCESE	CAMPAGNA FERNANDO	CAMPAGNA FERNANDO	CAMPAGNA FERNANDO
MATEMATICA	CONFLITTI MASSIMO M.	CONFLITTI MASSIMO M.	CONFLITTI MASSIMO M.
DIRITTO E TECNICA DELL'AZ. RIST.	PROSPERO ANGELO M.	PROSPERO ANGELO M.	PROSPERO ANGELO M.
LAB. SERV. ENOGASTRON. SETT. CUCINA	MINNUCCI LUCA	PANNONE FABIANO	PANNONE FABIANO
LAB. SERV. ENOGASTRON. SETT. SALA E VENDITA	(NON IN CURRICOLO)	RISI ANTONIO	GERMANI SONIA
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	SALVUCCI CARLO	SALVUCCI CARLO	SALVUCCI CARLO
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	FRAMONDI ELISA	FRAMONDI ELISA	FRAMONDI ELISA
RELIGIONE	CARBONE LUISA	CARBONE LUISA	CARBONE LUISA
SOSTEGNO	POMPILIO M. TERESA VENDITTI RITA	VENDITTI RITA	VENDITTI RITA

### 4. ELENCO ALUNNI

N°	Cognome e Nome	Data di nascita	Note <sup>2</sup>
1.	CALICCHIA Ylenia	20/11/1998	
2.	D' AMBROSIO Kelly Johana	04/09/1998	
3.	ESPOSITO Valeria	06/02/1999	
4.	FABRIZIO Luca	29/10/1997	
5.	FELICI Giorgia	05/08/1998	
6.	LUFFARELLI Marco	20/08/1998	
7.	MAGLIOCCHETTI Francesca	03/06/1997	
8.	NARDELLI Debora	19/01/1998	
9.	PALMERINI Alessia	03/10/1998	
10.	PALOMBI CAIRA Andrea	11/10/1998	
11.	PATRIZI Ilaria	14/02/1999	
12.	RAPONI Francesca	27/01/1999	
13.	RENZETTI Federico	04/09/1998	
14.	SCACCHI Simone	06/03/1998	



15.	TUZI Flavia	16/09/1998	
16.	VITI Andrea	03/07/1997	

<sup>2</sup> proveniente dalla stessa classe / da altro indirizzo / da altro Istituto

## 5. SITUAZIONE IN INGRESSO DELLA CLASSE

### 5.1 Risultati dello scrutinio finale della classe IV

MATERIA	PROMOSSI CON 6	PROMOSSI CON 7	PROMOSSI CON 8	PROMOSSI CON 9 – 10
ITALIANO	12	4		
STORIA	11	3	2	
MATEMATICA	11	4	1	
INGLESE	11	5		
FRANCESE	14	2		
DIRITTO E TEC. AMM.VA	6	6	2	2
SC. E CULT. ALIMENTAZ.	6	7	1	2
LAB. SERV. ENOG. CUCINA	6	8	1	1
LAB. SERV. ENOG. SALA	6	7	1	2
SC. MOTORIE E SPORTIVE	4	10	2	
COMPORTEMEN TO		4	12	

## 6. ATTIVITÀ INTEGRATIVE-AGGIUNTIVE

Oltre alle visite e ai viaggi di istruzione si effettuano scambi culturali con scuole di Paesi stranieri, mostre e Tavole Rotonde organizzate e condotte dagli allievi.

Nel corrente anno scolastico sono stati attivati i laboratori teatrale; visite e viaggi di istruzione.

A queste attività si affianca da diversi anni una complessa rete di interventi educativi di recupero.

Nell'ambito dell'Autonomia si è sperimentata l'organizzazione flessibile dell'orario scolastico. La riduzione dell'ora di lezione a 50 minuti ha consentito di inserire in orario antimeridiano:

- alcuni dei corsi di recupero programmati;
- insegnamenti integrativi facoltativi;
- lezioni curriculari aggiuntive obbligatorie, che, finalizzate prioritariamente al recupero, al sostegno, al rinforzo o all'approfondimento, sono state assicurate alle classi intere o a parte di esse con la modalità di organizzazione della "classe aperta".

L'attivazione di insegnamenti integrativi facoltativi è stata finalizzata ad ampliare l'offerta formativa con interventi mirati ad approfondire o a completare l'attività curricolare, ponendo particolare attenzione allo studio delle lingue straniere e dell'informatica.

## 7. INIZIATIVE COMPLEMENTARI/INTEGRATIVE

(visite aziendali, stage, viaggi di istruzione, corsi di informatica ecc.)

Iniziativa A.S. 2016/2017	Contenuti	Studenti partecipanti
Progetto "Libriamoci – leggere il	Tecniche di lettura ad alta voce;	Tutta la classe



territorio”	La letteratura e il cibo	
Corso di primo soccorso	Rianimazione cardio-respiratoria	Tutta la classe
Incontro “Contro ogni forma di violenza”	La violenza sulle donne: aspetti psicologici, sociali, penali	Tutta la classe
Incontro “I disturbi alimentari”	Caratteristiche e manifestazioni dei disturbi alimentari	Tutta la classe
Progetto “Due mari di sicurezza”	Comportamenti corretti alla guida di veicoli; effetti di alcool e droghe sulla capacità di guida	Tutta la classe
Visita di indirizzo presso	La produzione di	Tutta la classe
Corso di approfondimento in preparazione degli Esami di Stato	Le tipologie testuali d’Esame; Percorsi tematici per la prova orale	Tutta la classe
Donazione del sangue	Cittadinanza consapevole Educazione alla solidarietà	Due alunni

## 8. OBIETTIVI TRASVERSALI

### a. Obiettivi trasversali deliberati dal Consiglio di Classe del .....

#### 1) Obiettivi socio-affettivi

#### 1) Abilità e comportamenti finali denotanti il raggiungimento o meno degli obiettivi

##### 1’) Nei confronti della disciplina

- |  |   |
|--|---|
| a) Motivazione seria e personale allo studio.  | a) L’alunno partecipa alle lezioni con atteggiamento costruttivo, favorendone la dinamica circolare.          |
| b) Presenza attiva alle lezioni.   | b) L’alunno partecipa alle lezioni con atteggiamento costruttivo, favorendone la dinamica circolare.          |
| c) Stimolazione della curiosità culturale e di un buon rapporto nei confronti delle discipline e delle varie problematiche affrontate. | c) L’alunno nel rapporto con le discipline evita comportamenti opportunistici, meramente interessati al voto. |
| d) Potenziamento del piacere dello studio e della cultura.   | d) L’alunno approfondisce le varie problematiche, accogliendo suggerimenti di letture personali.              |

##### 1’’) Nei confronti della propria formazione

- |  |  |
|--|--|
| e) Potenziamento del senso di responsabilità personale, della autonomia e della socializzazione. | e1) Rispetta le regole della comunità scolastica (puntualità nelle scadenze, rispetto di persone e cose, frequenza)          |
|  | e2) E’ consapevole delle sue potenzialità e delle difficoltà da superare, delle doti da sviluppare e dei progressi compiuti. |

#### 2) Obiettivi cognitivi

#### 2) Abilità e comportamenti attesi

*Le capacità di conoscenza, comprensione, espressione, analisi e sintesi, individuate quali obiettivi del biennio, vanno riprese e potenziate a livello del triennio, in quanto sono presupposto e parte essenziale del processo conoscitivo e non si possono mai considerare definitivamente raggiunte.*





Per l'ultima classe del triennio si propone un'articolazione ulteriore della sintesi; a questa si aggiunge la valutazione come obiettivo specifico del triennio.

**a) sintesi**

**a)** l'alunno sa esprimere con chiarezza e correttezza il suo pensiero, pianificando consapevolmente il discorso, con efficacia sintetica e coerenza argomentativa.

**b) valutazione**

**b1)** sa orientarsi con sufficiente chiarezza nelle problematiche specifiche e nelle questioni affrontate in ottica inter- e disciplinare;

**b2)** sa argomentare in modo coerente e adeguatamente documentato (valuta la coerenza dei materiali studiati);

**b3)** sa formulare corretti e personali giudizi critici.

**a1)** l'alunno sa organizzare un metodo di lavoro razionale ed autonomo;

**a2)** dimostra di comprendere con progressiva rapidità testi e questioni più generali;

**a3)** affronta e gestisce situazioni nuove e/o complesse.

**3) Abilità di studio**

**a)** potenziamento delle abilità di studio in rapporto alle richieste del triennio.

**8.2 Obiettivi educativi trasversali: risultati raggiunti**

INDICATORI					
	M	S	D	B	O
1. Motivazione allo studio delle discipline	2	12	2		
2. Presenza attiva alle lezioni	4	9	3		
3. Potenziamento delle capacità di imparare ad apprendere		13	3		
4. Accrescimento dell'autonomia nello studio individuale	1	12	4		
5. Rispetto delle regole della comunità scolastica (puntualità nelle scadenze, rispetto di persone e cose, frequenza)	2	9	4		
6. Consapevolezza dei risultati raggiunti		12	3		
7. Potenziamento delle capacità espressive	1	11	3		
8. Potenziamento dell'acquisizione degli strumenti di base in tutte le discipline	1	11	3		
9. Capacità di analisi		11	4		
10. Capacità di sintesi		11	4		
11. Capacità di valutazione		12	3		



12. Organizzazione informazioni		11	4		
		\			
13. Uso corretto di metodi e procedimenti		11	4		

*Legenda: M = Mediocre; S = Sufficiente; D = Discreto; B = Buono; O = Ottimo.*

## 9. CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI

In allegato le schede relative a ciascuna disciplina.

## 11. TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

**Ore annuali di lezione effettivamente svolte nella classe**

al 14/05/2017	n° 941 ore
al 8/06/2017	n° ...1056..... ore
Totale	n° ...1056..... ore
<b>Sospensione delle lezioni:</b> Chiusura della scuola	Dal 23/12/2016 al 6/1/2017; Dal 13/04/2017 al 18/04/2017

## 12. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

Nella valutazione degli alunni si è tenuto conto dei seguenti **Criteri di valutazione:**

- risultati delle prove sommative relative al profitto;
- metodo di studio;
- progressione nell'apprendimento;
- assiduità nella frequenza scolastica;
- interesse e impegno nella partecipazione al dialogo educativo;
- partecipazione alle attività complementari ed integrative;
- crediti formativi (eventuali).

<b>Livello</b>	<b>Explicitazione</b>
<u>Livello 1 → Voto 3 / 4</u>	Quasi mai rispetta gli impegni; si distrae in classe; ha conoscenze frammentarie e superficiali e commette errori nell'esecuzione di compiti semplici; applica le sue conoscenze commettendo gravi errori e non riesce a condurre analisi anche se guidato; non sa rielaborare le proprie conoscenze e manca di autonomia; commette errori linguistici ed espressivi, che oscurano il significato del discorso.
<u>Livello 2 → Voto 5</u>	Non rispetta sempre gli impegni e qualche volta si distrae; le sue conoscenze non sono molto approfondite e commette qualche errore nella comprensione; commette errori non gravi sia nell'applicazione che nell'analisi; manca di autonomia nella rielaborazione delle conoscenze e coglie solo parzialmente gli aspetti essenziali; commette qualche errore linguistico ed espressivo ed usa poco frequentemente un linguaggio appropriato.
<u>Livello 3 → Voto 6</u>	Normalmente assolve gli impegni e partecipa alle lezioni; ha conoscenze non molto approfondite, ma non commette errori nell'esecuzione di compiti semplici; sa applicare le sue conoscenze ed è in grado di effettuare analisi parziali con qualche errore; è impreciso nella sintesi, ma ha qualche spunto di autonomia; possiede una terminologia accettabile ed una esposizione poco fluente.
<u>Livello 4 → Voto 7</u>	Impegno e partecipazione attiva; metodo di studio organizzato e proficuo; possiede conoscenze che gli consentono di non



	commettere errori nella esecuzione dei compiti complessi; sa applicare; sa effettuare analisi anche se con qualche imprecisione; è autonomo nella sintesi, ma non approfondisce troppo; espone con chiarezza e terminologia appropriata.
<u>Livello 5 → Voto 8 / 9</u>	Buoni o ottimi l'impegno e la partecipazione; elaborativo il metodo di studio; possiede conoscenze complete ed approfondite e non commette errori né imprecisioni; sa elaborare conoscenze senza errori né imprecisioni ed effettua analisi approfondite; sintetizza correttamente ed effettua valutazioni personali ed autonome; usa la lingua in modo autonomo ed appropriato.

## 12.2 Criteri di sufficienza adottati per le prove

Obiettivi cognitivi	Livello sufficiente
Conoscenza	Ricorda in modo completo, ma non approfondito
Comprensione	Coglie/spiega con le proprie parole il significato essenziale di una comunicazione
Espressione	Formula comunicazioni semplici, ma chiare
Applicazione	Sa applicare le conoscenze con sufficiente correttezza
Analisi	Sa individuare gli elementi e le relazioni con sufficiente correttezza
Sintesi	Sa sintetizzare le conoscenze con sufficiente coerenza, ma non approfondisce

In allegato le griglie di valutazione.

## 12.3 Numero di verifiche formative e sommative effettuate, nell'intero anno scolastico, utilizzando le diverse tipologie di prove sotto elencate.

MATERIE	Interrogazioni (numero medio)	Analisi di testo e/o saggio breve e/o articolo giornalistico e/o tema	Prova semi-strutturata Prova strutturata	Trattazione sintetica Questionario	Relazioni	Traduzioni	Problemi Casi Esercizi Esercitazioni prove scritte <b>prova pratica*</b>	Progetto
ITALIANO	6	6	1					
STORIA	4		2					
INGLESE	6		6					
FRANCESE	6		4					
MATEMATIC A	6		2				4	
DIRITTO E TECNICA	3						4	
SCIENZA E CULT. ALIMENT.	3						6	
LAB. SERV. ENOGASTR. CUCINA	3		4				3 p.p.	
LAB. SERV. ENOGASTR. SALA E V.	3		2				4 p.p.	
SC. MOTORIE E SP.							6	



--	--	--	--	--	--	--	--	--

*Legenda:* p.p. = prova pratica

### **10. SIMULATE DI TERZA PROVA SCRITTA**

Sono state effettuate due prove di simulazione della terza prova scritta. La tipologia prescelta è la tipologia mista ( B e C); la durata massima della prova è stata di novanta minuti. La prova ha coinvolto quattro discipline:

1. Inglese
2. Matematica
3. Laboratorio dei servizi enogastronomici sett. Cucina
4. Diritto e Tecnica Amm.va dell'Azienda ristorativa

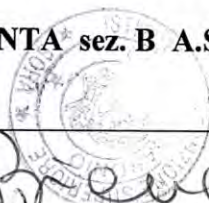
**In allegato il testo delle simulazioni.**

**In allegato le griglie di valutazione delle tre Prove scritte e del colloquio d'Esame**





**Il Consiglio della Classe QUINTA sez. B A.S. 2016/2017**

Prof.ssa Valeri Biancamaria (Dirigente Scolastico)	 Biancamaria Valeri
Prof.ssa Rosselli Donatella (Italiano – Storia)	Donatella Rosselli
Prof.ssa Iannazzi Anna (Inglese)	Anna Iannazzi
Prof. Campagna Fernando (Francese)	Fernando Campagna
Prof. Prospero Angelo Maria (Diritto e tecnica amm.va dell'az. rist.)	
Prof. Pannone Fabiano (Laboratorio dei Servizi Enog. Sett. Cucina)	Fabiano Pannone
Prof.ssa Germani Sonia (Laboratorio dei Servizi Enog. Sett. Sala e vendita)	Sonia Germani
Prof. Conflitti Massimo Mauro (Matematica)	Massimo Conflitti
Prof. Salvucci Carlo (Scienza e cultura dell'alimentazione)	Carlo Salvucci
Prof.ssa Framondi Elisa (Scienze motorie e sportive)	Elisa Framondi
Prof.ssa Carbone Luisa (Religione)	Luisa Carbone
Prof.ssa Venditti Rita (Sostegno)	Rita Venditti

Sora, 15 maggio 2017



Il Dirigente Scolastico  
Prof.ssa Biancamaria Valeri

Biancamaria Valeri

AFFISSO ALL'ALBO IN DATA 15 MAGGIO 2017



**Allegati:**

**Griglie di correzione**

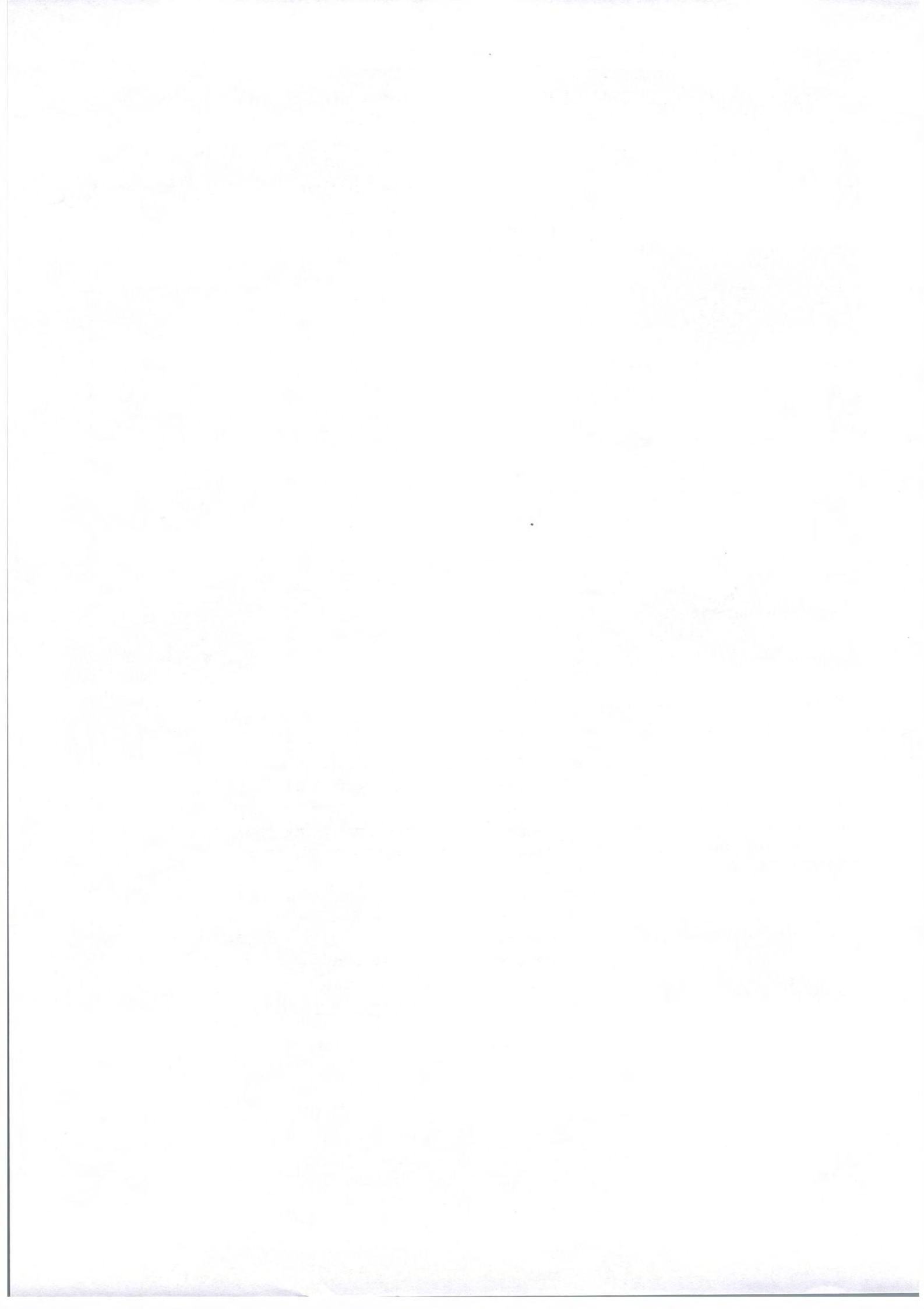


GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA DI ITALIANO  
TIPOLOGIA: ANALISI DEL TESTO

C O N S C E N Z A	Comprensione del testo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Confusa e gravemente incompleta</li> <li>• Parziale e molto superficiale</li> <li>• Generica e superficiale</li> <li>• Sufficientemente chiara</li> <li>• Puntuale, ma con qualche discontinuità</li> <li>• Approfondita ed esauriente</li> </ul>	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 dei caratteri formali del testo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Inadeguata</li> <li>• Appena accennata</li> <li>• Poco puntuale</li> <li>• Adeguata</li> <li>• Appropriata</li> <li>• Approfondita</li> </ul>	p. 0,5 p. 1 p. 2 p. 3 p. 4 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 À	Rielaborazione critica e/o contestualizzazione	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Appena accennata</li> <li>• Presente, anche se schematica</li> <li>• Adeguata</li> <li>• Valida e significativa</li> </ul>	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 dell'esposizione	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Forma con degli errori e modesto repertorio lessicale. Esposizione elementare e non sempre chiara</li> <li>• Forma sufficientemente corretta, ma con modesto repertorio lessicale. Esposizione elementare, ma chiara</li> <li>• Forma scorrevole con apprezzabili proprietà logico-espressive. Esposizione esaustiva</li> <li>• Forma del tutto corretta con un alto grado di coerenza logica, di coesione e di proprietà lessicale. Esposizione esaustiva.</li> </ul>	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 S C E N Z A	Aderenza alla traccia	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Confusa e gravemente incompleta</li> <li>• Parziale e molto superficiale</li> <li>• Generica e superficiale</li> <li>• <b>Sufficientemente chiara</b></li> <li>• Puntuale, ma con qualche discontinuità</li> <li>• Approfondita ed esauriente</li> </ul>	<p>p. 0,5</p> <p>p. 1</p> <p>p. 2</p> <p>p. 3</p> <p>p. 3,5</p> <p>p.4,5</p>	<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"> <li>• Inadeguati</li> <li>• Molto limitati</li> <li>• Superficiali e/o non sempre evidenti</li> <li>• <b>Evidenti ma poco efficaci</b></li> <li>• Soddisfacenti, con qualche discontinuità</li> <li>• Appropriata ed approfondita</li> </ul>	<p>p. 0,5</p> <p>p. 1</p> <p>p. 2</p> <p>p. 3</p> <p>p. 3,5</p> <p>p. 4,5</p>	<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 Á	Rielaborazione critica e/o personale	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Scarsamente presente</li> <li>• Appena accennata</li> <li>• <b>Presente, pur se piuttosto schematica</b></li> <li>• Adeguata, ma non molto articolata</li> <li>• Valida e significativa</li> </ul>	<p>p. 0,5</p> <p>p. 1</p> <p>p. 2</p> <p>p. 2,5</p> <p>p. 3</p>	<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"> <li>• Forma con degli errori e modesto repertorio lessicale. Esposizione elementare e non sempre chiara</li> <li>• <b>Forma sufficientemente corretta, ma con modesto repertorio lessicale. Esposizione elementare, ma chiara</b></li> <li>• Forma scorrevole con apprezzabili proprietà logico-espressive. Esposizione quasi esaustiva</li> <li>• Forma del tutto corretta con un alto grado di coerenza logica, di coesione e di proprietà lessicale. Esposizione esaustiva.</li> </ul>	<p>p. 1</p> <p>p. 2</p> <p>p. 2,5</p> <p>p. 3</p>	<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 STORICO

C O N S C E N Z A	Aderenza alla traccia / Conoscenza dell'argomento	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Confusa e gravemente incompleta</li> <li>• Parziale e molto superficiale</li> <li>• Generica e superficiale</li> <li>• <b>Sufficientemente chiara</b></li> <li>• Puntuale, ma con qualche discontinuità</li> <li>• Approfondita ed esauriente</li> </ul>	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"> <li>• Forma scorretta e confusa. Lessico improprio. Esposizione incomprensibile</li> <li>• Forma con degli errori e modesto repertorio lessicale. Esposizione elementare e non sempre chiara</li> <li>• Forma con qualche errore e lessico modesto Esposizione poco organica e/o troppo sintetica o poco chiara in qualche punto</li> <li>• <b>Forma sufficientemente corretta ma con repertorio lessicale alquanto generico. Esposizione ordinata e lineare</b></li> <li>• Forma scorrevole con apprezzabili proprietà logico-espressive. Esposizione esaustiva</li> <li>• Forma del tutto corretta con un alto grado di coerenza logica, di coesione e di proprietà lessicale. Esposizione esaustiva</li> </ul>	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 À	Rielaborazione critica e/o personale	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Non presente</li> <li>• Appena accennata</li> <li>• <b>Presente, pur se piuttosto schematica</b></li> <li>• Adeguata, ma non molto articolata</li> <li>• Valida e significativa</li> </ul>	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"> <li>• Non presente</li> <li>• Appena accennata</li> <li>• <b>Presente, pur se piuttosto schematica</b></li> <li>• Adeguata, ma non molto articolata</li> <li>• Valida e significativa</li> </ul>	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.....

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

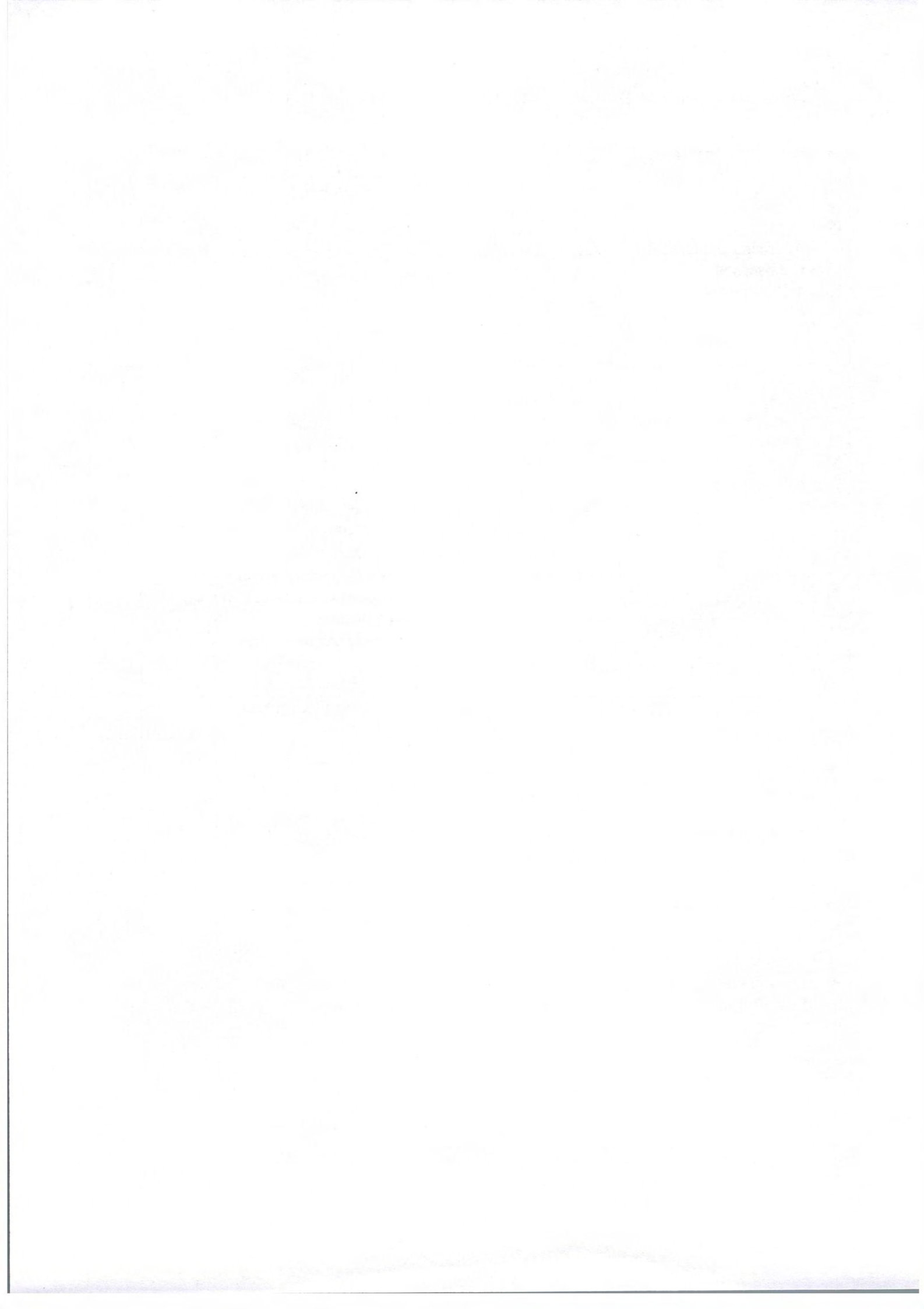


GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA DI ITALIANO  
TIPOLOGIA: TEMA DI ORDINE GENERALE

C O N S C E N Z A	Aderenza alla traccia / Conoscenza dell'argomento	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Confusa e gravemente incompleta</li> <li>• Parziale e molto superficiale</li> <li>• Generica e superficiale</li> <li>• <b>Sufficientemente chiara</b></li> <li>• Puntuale, ma con qualche discontinuità</li> <li>• Approfondita ed esauriente</li> </ul>	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"> <li>• Forma scorretta e confusa. Lessico improprio. Esposizione incomprensibile</li> <li>• Forma con degli errori e modesto repertorio lessicale. Esposizione elementare e non sempre chiara</li> <li>• Forma con qualche errore e lessico modesto Esposizione poco organica e/o troppo sintetica o poco chiara in qualche punto</li> <li>• <b>Forma sufficientemente corretta ma con repertorio lessicale alquanto generico. Esposizione ordinata e lineare</b></li> <li>• Forma scorrevole con apprezzabili proprietà logico-espressive. Esposizione esaustiva</li> <li>• Forma del tutto corretta con un alto grado di coerenza logica, di coesione e di proprietà lessicale. Esposizione esaustiva</li> </ul>	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 À	Rielaborazione critica e/o personale	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Non presente</li> <li>• Appena accennata</li> <li>• <b>Presente, pur se piuttosto schematica</b></li> <li>• Adeguata, ma non molto articolata</li> <li>• Valida e significativa</li> </ul>	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</p> <p>Non presenti</p> <p>Appena accennati</p> <p><b>Presenti, pur se piuttosto schematica</b></p> <p>Adeguati, ma non molto articolati</p> <p>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.....

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



GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA DI ESAME DI STATO  
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Classe Quinta

Studente

### PARTE PRIMA

PARTE PRIMA	DESCRITTORI	LIVELLI	PUNTI	ATTRIBUITO	
	<b>Contenuto</b>	Conosce le tematiche in modo completo e corretto		3-4	
		Conosce le tematiche in modo non sempre completo ma corretto		2-3	
		Conosce in modo parziale gli elementi essenziali delle tematiche		1-2	
		Conosce gli argomenti in modo superficiale e frammentario		0-1	
	<b>Aderenza alla traccia</b>	Completa ed esauriente		3-4	
		Completa		2-3	
		Essenziale		1-2	
		Parziale		0-1	
	<b>Linguaggio specifico</b>	Linguaggio specifico pertinente e corretto		2-3	
Linguaggio specifico non sempre corretto o pertinente			1-2		
Linguaggio specifico impreciso o non pertinente			0-1		
			<b>TOTALE</b>		

### PARTE SECONDA

<ul style="list-style-type: none"> <li>• 0 = risposta non data</li> <li>• 0,5 = risposta lacunosa e incompleta</li> <li>• 1 = risposta parzialmente corretta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1,5 = risposta adeguata e corretta</li> <li>• 2 = risposta approfondita e accurata</li> </ul>	Quesiti	Punteggio
		N.	
		<b>TOTALE</b>	
		<b>PARTE SECONDA</b>	

### PUNTEGGIO FINALE ATTRIBUITO

<b>SOMMA PARTE PRIMA + SECONDA</b>		
<b>PUNTEGGIO FINALE ATTRIBUITO</b>		/15mi

La Commissione

1

2

3

4

5

6

Sora,

Il Presidente



IIS "CESARE BARONIO" SORA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA TERZA PROVA ESAME DI STATO

A.S. 2016/2017

CLASSE 5 sez. B indirizzo Enogastronomia settore Cucina

Tipologia mista: n. 8 quesiti a risposta aperta + n. 16 quesiti a scelta multipla

TEMPO A DISPOSIZIONE: 90 MINUTI

ALUNNO \_\_\_\_\_ DATA \_\_\_\_\_

Tipologia Mista B e C

Discipline	Risposta aperta	Risposta aperta	Scelta multipla	Scelta multipla	Scelta multipla	Scelta multipla	Totale
<b>L.S.E. s. Cucina</b>							/15
<b>Diritto e Tecnica Amm.</b>							/15
<b>Matematica</b>							/15
<b>Lingua Inglese</b>							/15

Totale punteggio prova \_\_\_\_/60    Media \_\_\_\_/15    Punteggio attribuito dalla prova \_\_\_\_/15





## 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:

#### **Tipologia B (quesiti a risposta aperta)**

Punti 0	per ogni risposta nulla o errata
Punti 1,5	per ogni risposta lacunosa e parzialmente errata
Punti 2,5	per ogni risposta lacunosa ma inerente la traccia
Punti 3,0	per ogni risposta esaustiva ma con errori
Punti 3,5	per ogni risposta corretta e completa

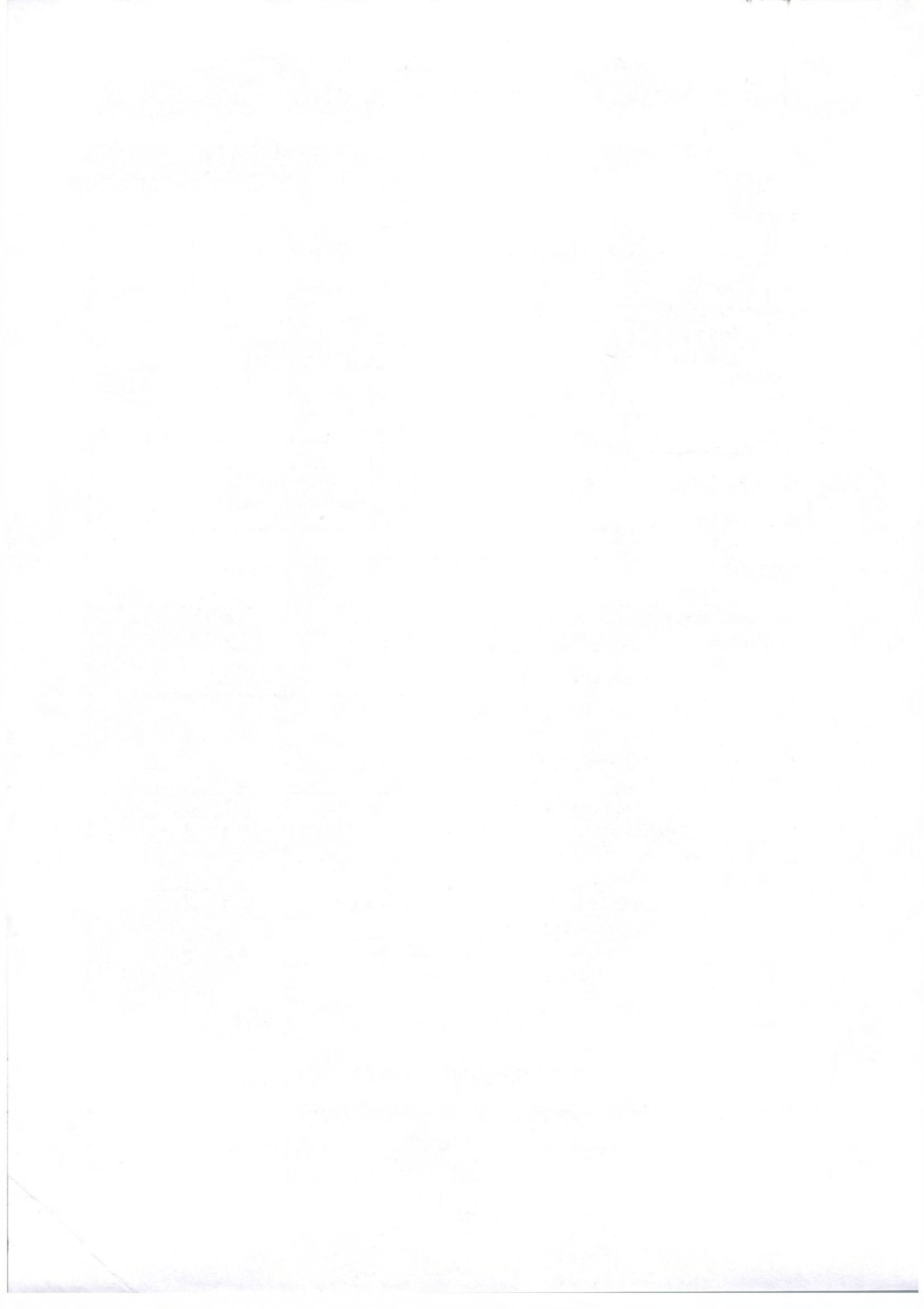
#### **Tipologia C (quesiti a scelta multipla)**

Punti 0	per ogni risposta nulla o errata
Punti 2,0	per ogni risposta esatta



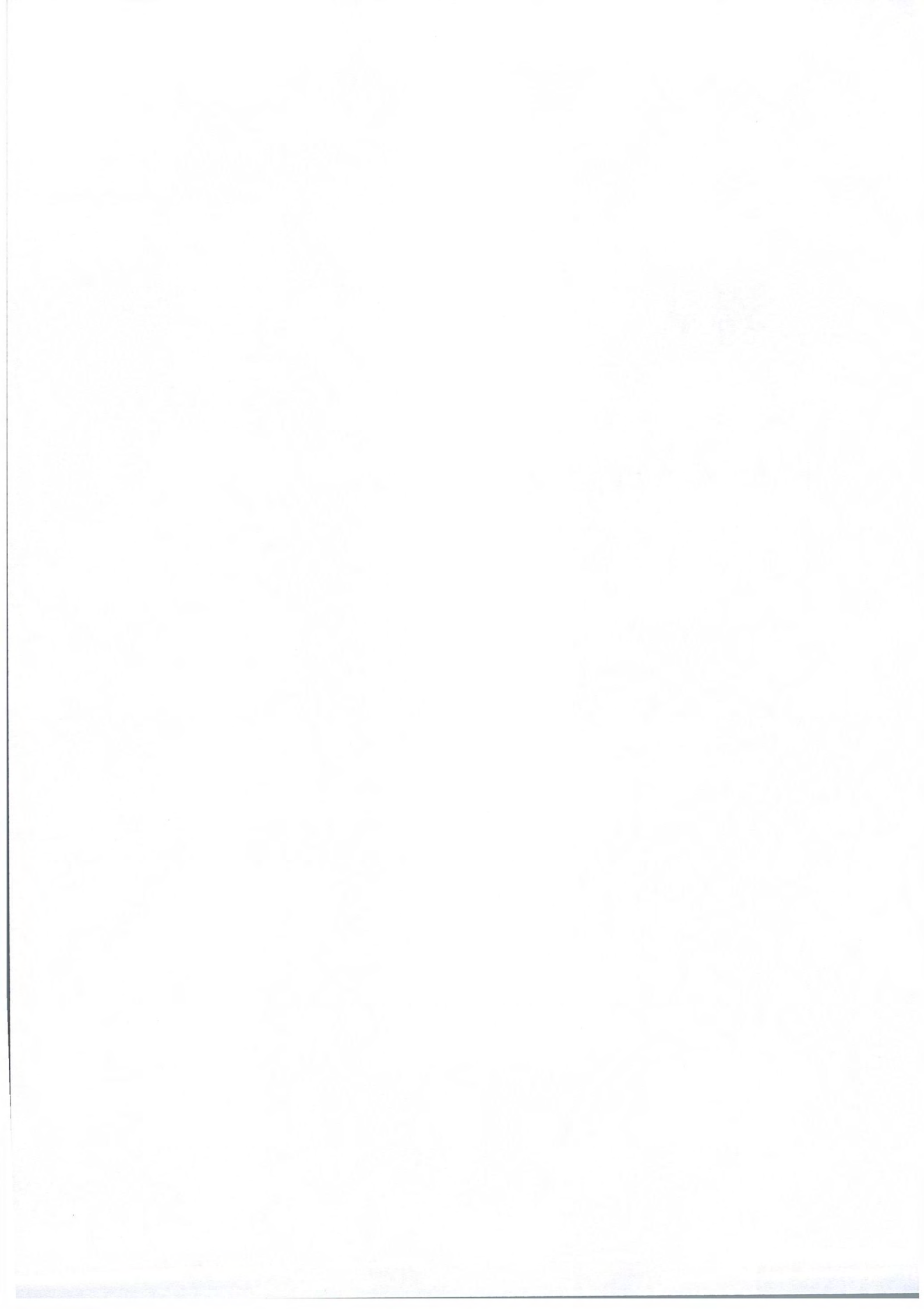
## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

Argomento presentato dal candidato.  TEMPO 5' -10'			
Argomenti proposti al candidato  TEMPO 25' - 35'			
Discussione delle prove scritte  TEMPO 5' -10'			
<b>INDICATORI</b>	<b>LIVELLI</b>	Punti attribuibili	Punti attribuiti
<b>Conoscenza degli argomenti</b>	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	
<b>Competenza linguistica</b>	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	
<b>Capacità d'analisi e di sintesi</b>	Sa effettuare analisi e sintesi coerenti ed autonome	5	
	Sa effettuare analisi e sintesi, anche se talvolta parziali ed imprecise	4	
	Effettua analisi e sintesi inadeguate	2-3	
<b>Competenza a rielaborare dati e informazioni</b>	Ha competenze rielaborative spiccate e creative	3	
	Organizza dati ed informazioni in modo semplice	2	
	Organizza dati ed informazioni con difficoltà	1	
<b>PUNTEGGIO COMPLESSIVO ATTRIBUITO IN TRENTESIMI</b>			/30



Allegati:

Simulazioni della terza prova



Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Cucina  
Simulazione terza prova  
A.S. 2016/17

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

La cucina sottovuoto a basse temperature è adatta per:

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

Per le cotture grigliate simultanee di più alimenti si usa:

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

I prodotti pastorizzati, sterilizzati e le conserve in genere appartengono:

- a) Alla prima gamma
- b) Alla seconda gamma
- c) Alla terza gamma
- d) Alla quinta gamma

1. Quali competenze deve avere il Food&Beverage Manager?

.....

.....

.....

.....

.....

2. Spiega le principali differenze tra il legume a caldo e il legume a freddo

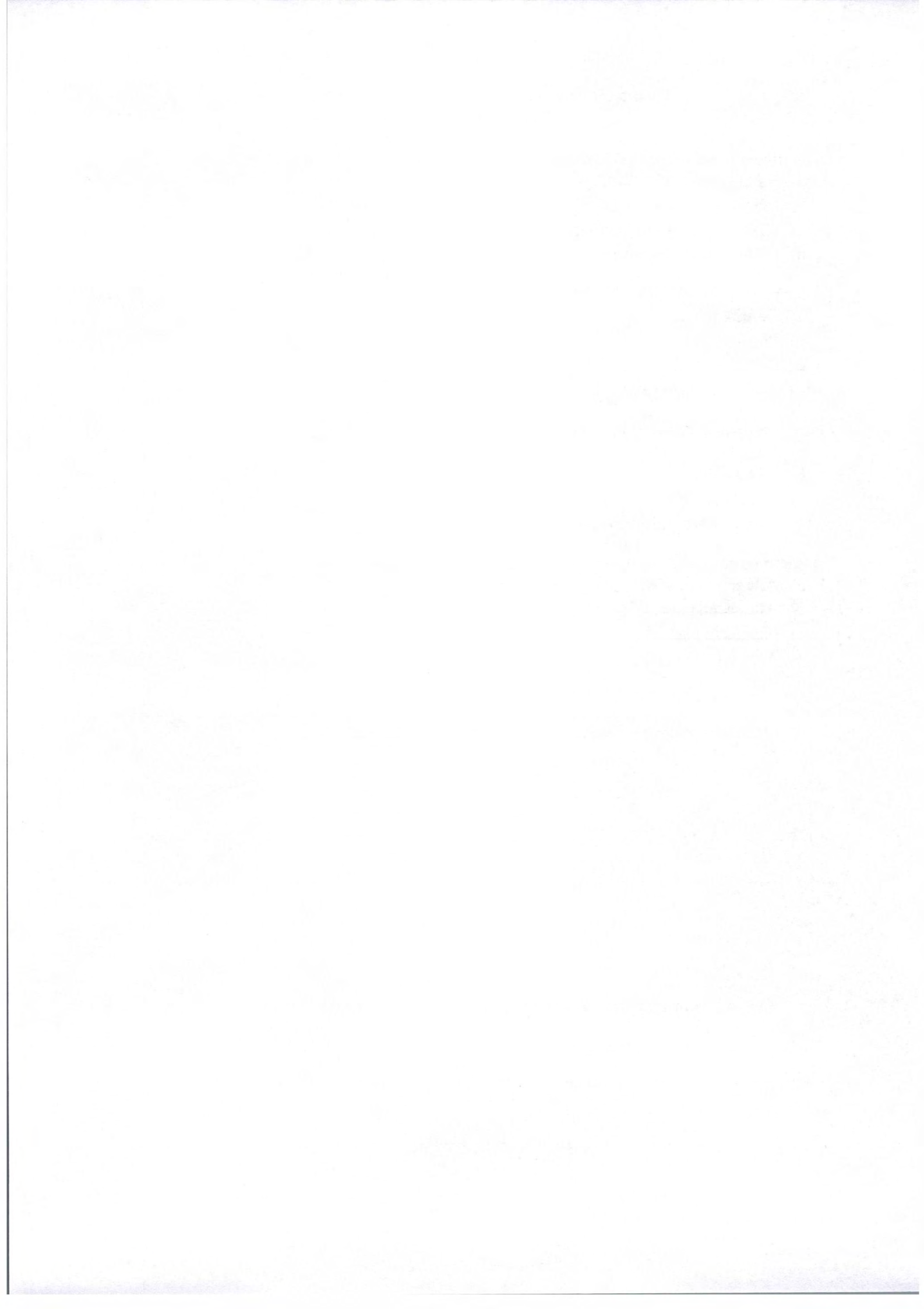
.....

.....

.....

.....

.....





Alunno.....

**Quesiti a risposta aperta:**

**1. Spiega il rapporto esistente tra pianificazione e programmazione e indica quali livelli dell'azienda si intendono migliorare**

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

**2. Che cosa si intende per marketing mix e quali sono gli elementi che lo compongono**

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

**Quesiti a risposta multipla**

• **Il business plan non comprende**

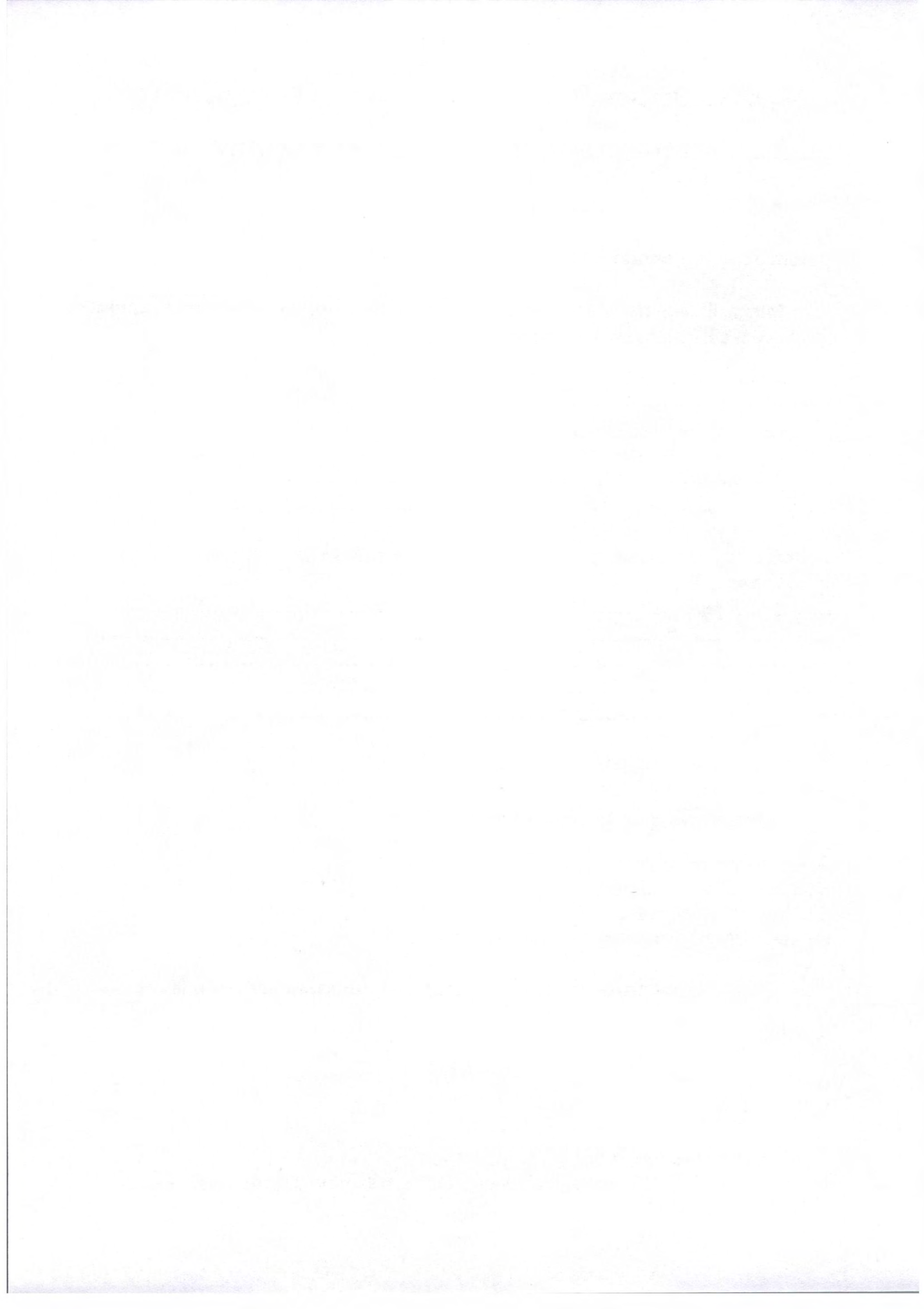
- A) Le previsioni economiche
- B) Il controllo consuntivo
- C) L'analisi di mercato
- D) La struttura organizzativa dell'impresa

• **Misura la redditività del capitale proprio impiegato nell'azienda**

- A) Roi
- B) Ros
- C) Roe
- D) Roe e Roi

• **Posizionare significa:**

- A) Creare un'identità o immagine del prodotto e/o servizio distinta da quella dei



concorrenti e comunicarla ai potenziali compratori.

B) Mantenere una posizione uguale a quella della concorrenza.

C) Creare per il proprio prodotto e/o servizio uno spazio nel mercato occupato dai concorrenti.

D) Creare un'identità o immagine del prodotto e/o servizio diversa dai concorrenti

- **Il piano aziendale è composto da:**

A) piano degli investimenti e piano dei finanziamenti

B) piano economico e piano patrimoniale

C) piano degli investimenti, piano dei finanziamenti, piano economico e piano patrimoniale

D) piano degli investimenti, piano dei finanziamenti, piano economico e stato patrimoniale



NAME .....

**Choose the correct answer:**

1) What would you not expect a vegan to eat?

- a) Cheese.            b) Fruit.            c) Nuts.            d) Vegetables.

2) The Mediterranean diet also involves regular:

- a) lifestyles.            b) physical exercise.            c) sleep.            d) relax.

3) .....eat grains, vegetables, pulses, seeds, fruit , eggs and milk products.

- a) Fruitarian            b) Vegans            c) Coeliacs            d) Vegetarians

4).....are fast adverse reactions of the immune system to a particular food protein.

- a) Food additives            b) Food allergies            c) Food intolerances            d) Food contaminations

**Answer the following questions.**

1) When did the Macrobiotic diet develop? Who developed it?

---

---

---

---

---

---

2) Why do many people become vegetarian? Say who they are and what they eat.

---

---

---

---

---

---



**DOMANDE A RISPOSTA MULTIPLA**

1) Una funzione è crescente in un intervallo quando la derivata prima è

- a) Negativa in tutto l'intervallo
- b) Positiva in tutto l'intervallo
- c) Prima positiva e poi negativa nell'intervallo
- d) Prima negativa e poi positiva nell'intervallo

2) La derivata di una funzione è il limite che tende a 0:

- a) Dell'incremento  $h$  del valore della funzione
- b) Dell'incremento  $h$  del valore della variabile dipendente
- c) Dell'incremento  $h$  del valore della variabile indipendente
- d) Dell'incremento  $h$  del rapporto incrementale

3) Il valore della derivata prima calcolata in  $x_0$  rappresenta

- a) Il valore della funzione
- b) Il valore del coefficiente angolare della retta secante in  $x_0$
- c) Il valore del coefficiente angolare della retta tangente in  $x_0$
- d) Il valore del coefficiente angolare della retta esterna in  $x_0$

4) Si ha il massimo di una funzione in  $x_0$  quando la derivata prima è:

- a) Negativa prima di  $x_0$  e positiva dopo  $x_0$
- b) Positiva prima e dopo di  $x_0$
- c) Negativa prima e dopo di  $x_0$
- d) Positiva prima di  $x_0$  e negativa dopo  $x_0$

1) DETERMINA IL DOMINIO DELLA SEGUENTE FUNZIONE

$$y = \sqrt{3x-9}$$

2) CALCOLA LA DERIVATA PRIMA DELLA SEGUENTE FUNZIONE

$$y = 23x^4 - 5x^3 + 4x^2 + 10$$

