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 **Tel.** 0776/ 831284 **Fax** 0776/824594 (Sede Accreditata e Certificata)
e-mail: fris027009@istruzione.it **pec:** fris027009@pec.istruzione.it **Codice Fiscale** 91026720606
Web: http://www.iisbaronio.it/ **Cod. Amm.ne: UF2MVR** **Codice Istituto: FRIS027009**

A. S. 2016 -2017

ESAME DI STATO

DOCUMENTO FINALE

CONSIGLIO DI CLASSE DELLA CLASSE V D

INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA

Prot. n 6105 del 15-05-17

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE CESARE BARONIO SORA

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(Prof.ssa Biancamaria Valeri)

INDICE

2. PROFILO DELLA CLASSE

Presentazione della classe

La classe V sez. D dei servizi enogastronomici è composta da 17 alunni, 13 maschi e 4 femmine. La maggior parte degli studenti ha frequentato regolarmente le lezioni, ma alcuni hanno fatto registrare numerose ore di assenze in parte dovute anche ad impegni lavorativi svolti in orari extracurriculari.
Non tutti gli alunni provengono da Sora, ma anche da zone limitrofe e non tutti hanno mostrato, nel corso dell'anno scolastico, un impegno costante e una motivazione continua e crescente nell'intraprendere lo studio delle varie discipline ed anche nella partecipazione attiva alle varie attività proposte. Si rileva pertanto che un gruppo di studenti, dal punto di vista didattico, denota discrete capacità e autonomia operativa nel lavoro scolastico pervenendo a profitti che rasentano l'ottimizzazione in alcune aree disciplinari e soprattutto settoriali. Si rileva altresì che un gruppo di pochi elementi ha mostrato scarso impegno e poca consapevolezza nell'affrontare il percorso formativo del quinto anno; si fa anche presente che un discreto gruppo ha acquisito competenze più che sufficienti e alcuni appena sufficienti.
Tutti provengono dalla stessa classe ed hanno conservato la continuità didattica solo dei docenti di Italiano, Storia e Francese.
La programmazione didattica del Consiglio di classe è stata sostanzialmente seguita, nonostante le difficoltà causate dall'impegno di alcuni ragazzi non sempre costante e dalla mancanza di approfondimenti.
Nel corso dell'anno scolastico la classe ha dimostrato un comportamento educato nel rispetto dei rapporti interpersonali sia con i docenti e con i compagni, sia con tutta l'istituzione scolastica. La partecipazione al dialogo educativo non ha prodotto risultati positivi per qualche alunno.
Tra gli studenti un gruppo 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 .
Anche i livelli cognitivi acquisiti sono eterogenei , vuoi per difficoltà nella rielaborazione personale, nella decodifica corretta di parti essenziali dei programmi svolti, vuoi per applicazione superficiale o discontinua.
I livelli di preparazione sono decisamente discreti per un piccolo numero di allievi che ha raggiunto il pieno possesso delle capacità di analisi, di giudizio e totale autonomia nello studio e nelle competenze professionali.
Si può affermare, quindi, che la classe in oggetto ha raggiunto un livello di conoscenze, competenze e capacità nel complesso buono e se si riscontra ancora qualche incertezza nella preparazione generale di pochi elementi, questa non è tale da compromettere la preparazione professionale specifica di tecnico dei servizi ristorativi per cui anche per quei pochi alunni che si presentano con qualche fragilità, si può esprimere un giudizio di complessiva accettabilità.

1. QUADRO ORARIO DEL CORSO

Istituto Professionale settore Enogastronomico

1. QUADRO ORARIO DEL CORSO

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

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 (***inglese***)	3	3	3	3	3	
2° Lingua comunitaria (***francese***)	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 (***fisica***)	2	-	-	-	-	
Scienze integrate (***chimica***)	-	2	-	-	-	
Scienze integrate (***scienze della terra e biologia***)	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 / STORIA	DI LEGGE FILOMENA	DI LEGGE FILOMENA	DI LEGGE FILOMENA
INGLESE	IANNAZZI ANNA	IAFRATE ELEONORA	IAFRATE ELEONORA
FRANCESE	PALOMBO ANGELA	PALOMBO ANGELA	PALOMBO ANGELA
RELIGIONE	PARRAVANO BARBARA	CARBONE LUISA	TUZJ GIANPIERO CARMELO
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	DE SANTIS	CARLODALATRI STEFANO	GABRIELE ADRIANO
MATEMATICA	DEL **BOCC IO** CESIDIO	MOSTICONE CARLO	VICINI ENRICO
LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMIC I (CUCINA).	MAMMONE VINCENZO	MINNUCCI LUCA/LEONETTI ALESSIO	VENDITTI MARIA GABRIELLA
LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMIC I (SALA E VENDITA)		RISI ANTONIO	MELIDEO GIOVANNI
DIRITTO E TECNICHE AMM.VE STRUTTURA RICETTIVA	PISANI VICTOR CARLO	CHIARA MINCONE	GABRIELE MIRELLA
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTA-ZIONE	ALVIANI MARIA GRAZIA	SALVUCCI CARLO	SALVUCCI CARLO

4. ELENCO ALUNNI

N°	Cognome e Nome	Data di nascita	Note[2]
1.	BARBERA SIMONE	23-01-1999	Proveniente dalla stessa classe
2.	CAMPOLI DAMIANO	30-01-1999	Proveniente dalla stessa classe
3.	CANESTRARO MARCO	11-05.1998	Proveniente dalla stessa classe
4.	CARNEVALE LORENZO	12-05-1998	Proveniente dalla stessa classe
5.	CHIARLITTI MATTIA	03-09-1998	Proveniente dalla stessa classe
6.	CONSIGLIO ANTONIO	16-09-1996	Proveniente dalla stessa classe
7.	IACOVISSI MARIA CRISTINA	29-07-1998	Proveniente dalla stessa classe
8.	IANNOTTA GIANMARIA	04-06-1998	Proveniente dalla stessa classe
9.	IOMMI LUCREZIA	17-12-1998	Proveniente dalla stessa classe
10.	MIZZONI SIMONE	23-09-1997	Proveniente dalla stessa classe
11.	PASQUARELLI MATTIA	13-02-1998	Proveniente dalla stessa classe
12.	PATRIARCA SIMONE	19-04-1997	Proveniente dalla stessa classe
13.	PESSIA ALESSIA	03-12-1998	Proveniente dalla stessa classe
14.	POLSINELLI ANDREA	19-03-1997	Proveniente dalla stessa classe
15.	ROTONDO CLAUDIA	07-07-1998	Proveniente dalla stessa classe
16.	TUZI FRANCESCO	27-03-1998	Proveniente dalla stessa classe
17.	VELLUCCI GIORGIO	03-01-1999	Proveniente dalla stessa classe

[2] 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	10	3	4	
STORIA	10	2	2	3
INGLESE	12	4	1	
FRANCESE	11	4	2	
MATEMATICA	14	3		
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	6	5	6	
DIRITTO DELLE TECNICHE AMMINISTRATIVE	12	4	1	
LAB. DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - CUCINA	5	3	9	
LAB. DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SALA BAR	11	2	4	
SCIENZE MOTORIE			17	

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.)

Iniziative A.S. 2016/2017	Contenuti	Studenti partecipanti
VISITA AZIENDALE	13/12/2016: "PROVA DEL CUOCO" (Trasmissione TV, Roma – Cinecittà), Ore 7,30 – 18,30.	S. BARBERA, D. CAMPOLI, M. CANESTRARO, L. CARNEVALE, M. CHIARLITTI, M.C. IACOVISSI, G. IANNOTTA, L. IOMMI, S. MIZZONI, M. PASQUARELLI, S. PATRIARCA, A. PESSIA, C. ROTONDO, F. TUZI, G. VELLUCCI.
VISITA AZIENDALE	20/12/2016: OPEN DAY "La Locanda dei girasoli" – Roma.	M. PASQUARELLI, A. CONSIGLIO, G. IANNOTTA, L. IOMMI, A. PESSIA, M. CANESTRARO.
VISITA AZIENDALE	27/04/2017: ROMA (STABILIMENTI PERONI E CANTINE VINICOLE)	
VIAGGIO DI ISTRUZIONE	DAL 6 AL 12 MAGGIO 2017: VIAGGIO DI ISTRUZIONE A BARCELLONA – SPAGNA.	M.C. IACOVISSI, G. IANNOTTA, L. IOMMI, C. ROTONDO, G. VELLUCCI.
VISITA DI ISTRUZIONE	15 MAGGIO 2017: INTERNAZIONALI DI TENNIS (ROMA)	MIZZONI, PATRIARCA, PESSIA, IANNOTTA, IACOVISSI, VELLUCCI, ROTONDO.
CONVEGNO	1. DISTURBI ALIMENTARI 2. GIOVANI DAY 3. LA DONAZIONE DEL PLASMA	TUTTA LA CLASSE
CONVEGNO	LA VIOLENZA DI GENERE	TUTTA LA CLASSE

8. OBIETTIVI TRASVERSALI

a. Obiettivi trasversali deliberati dal Consiglio di Classe del 13 – 10 - 2016

1) <u>Obiettivi socio-affettivi</u>

1) <u>Abilità e comportamenti finali denotanti il raggiungimento o meno degli obiettivi</u>

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) <u>Obiettivi cognitivi</u>

2) <u>Abilità e comportamenti attesi</u>

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

11. TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Ore annuali di lezione effettivamente svolte nella classe

al 14/05/2017	n° 1184 ore
al 7/06/2017	n° 1312 ore
Totale	n° 2496 ore
Sospensione delle lezioni: Chiusura della scuola	18/01/2017: Ordinanza di chiusura del Sindaco di Sora per Sisma.

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).

Livello	***Esplicitazione***
Livello 1 → Voto 3 / 4	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.
Livello 2 → Voto 5	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.
Livello 3 → Voto 6	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.
Livello 4 → Voto 7	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.
Livello 5 → Voto 8 / 9	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	Interroga-zioni (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 **prova pratica***	Progetto
ITALIANO	2	2	1	1				
STORIA	2							
INGLESE	2						2	
FRANCESE	2						2	
DIRITTO E TECNICHE AMM.VE STRUTTURA RICETTIVA	2						2	
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2						2	
SC MOTORIE							2	
LAB. DEI SERVIZI ENOGASTRO NOMICI (CUCINA)	2		2					
LAB. DEI SERVIZI ENOGASTRO NOMICI (SALA E VENDITA)							2	
MATEMATI CA	2						2	
RELIGIONE							2	

Legenda: p.p. = prova pratica

10. SIMULATE DI TERZA PROVA SCRITTA

IL CONSIGLIO DELLA CLASSE QUINTA SEZ. D A.S. 2016/2017

Prof.ssa Valeri Biancamaria (*Dirigente Scolastico*)	
Prof.ssa Di legge Filomena *(Italiano e Storia)*	
Prof.ssa Iafrate Eleonora (*Inglese*)	
Prof.ssa Palombo Angela (*Francese*)	
Prof. Vicini Enrico (*Matematica*)	
Prof. Melideo Giovanni (*Lab. Enog. Settore Sala*)	
Prof. Salvucci Carlo (*Scienza degli Alimenti*)	
Prof.ssa Venditti Maria Gabriella (*Lab. Enog.Settore Cucina*)	
Prof.ssa **Gabriele Mirella** (*Diritto e tecniche amministrative*)	
Prof. Tuzj Gianpiero (*Religione.*)	
Prof. Gabriele Adriano (*Scienze Motorie*)	
Prof.ssa Catenacci Lucia (*Sostegno)*	
Prof.ssa Iafrate Milena (*Sostegno*)	
Prof. D'Andria Alfonso **(Sostegno)**	

Sora, 15 maggio 2017

Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Biancamaria Valeri

AFFISSO ALL'ALBO IN DATA 15 MAGGIO 2017

Allegati:

Simulazioni della terza prova

a) Sono state effettuate due prove di simulazione della terza prova scritta.
tipologia mista [illegible] Mista: tipologia B (n. 2 quesiti a risposta aperta); tipologia C (n. 4 quesiti a scelta multipla); [illegible] la durata massima della prova è stata di 90 minuti. La prova ha coinvolto quattro discipline:

1. INGLESE
2. SCIENZE MOTORIE
3. LAB. DI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA (CUCINA)
4. DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA.

In allegato il testo delle simulazioni.

PRIMA SIMULAZIONE – Tipologia mista : 23/03/2017

IIS C. BARONIO – SORA

PRIMA SIMULAZIONE TERZA PROVA – ESAME DI STATO – 2016/17

LINGUA INGLESE

Cognome..... Nome..... Classe .....

data.....

DOMANDE APERTE:

1) Can you talk abaut the three main types of food contamination?

_____
_____
_____
_____
_____

2) What is the Mediterranean diet?

_____
_____
_____
_____
_____

CHOOSE THE BEST WORDS TO COMPLETE THE SENTENCES

1) PHISICAL CONTAMINATION IS DUE TO THINGS THAT .....

   a. You can taste in food
   b. You can smell in food
   c. You can see in food
   d. You can't see in food

2) ENERGY MAINLY COMES FROM THE.....CONTENT OF FOOD

   a. Fat ,protein, and carbohydrates
   b. Fat, fibre and protein
   c. Protein, calcium and vitamin
   d. Vitamins and antioxidants

3) A DIET HIGH IN FAT AND SUGAR CAN LEAD TO .....

a. Weight gain
b. Weight loss
c. Strong bones
d. Strong arteries

4) THE MEDITERRANEAN DIET ALSO INCLUDES REGULAR.....

a. Lifestyles
b. Phisycal exercise
c. Sleep
d. Consumption of fats

SCUOLA: IIS "BARONIO"
SCIENZE MOTORIE

Nome _____ Classe **5** sez. **D** Data_____

1. La battuta e' un fondamentale di quale dei seguenti sports di squadra?

- ☐ A- calcio
- ☐ B- pallavolo
- ☐ C- pallamano
- ☐ D- pallacanestro

2. Cosa tiene insieme un'articolazione?

- ☐ A - tendini
- ☐ B - legamenti
- ☐ C - muscoli
- ☐ D - ossa

3. A cosa serve il doping ?

- ☐ A - a migliorare legalmente le proprie prestazioni
- ☐ B - a migliorare illegalmente le proprie prestazioni
- ☐ C - a sentirsi meglio in gara
- ☐ D - a curare qualche trauma

4 . A cosa serve lo stretching ?

- ☐ A - ad elasticizzare il muscolo
- ☐ B - ad allungare il muscolo
- ☐ C - a potenziare il muscolo
- ☐ D - a tonificare il muscolo

****

1- Quali sono le specialita' dell'atletica leggera che conosci?

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

2 - Quali traumi sportivi conosci ? Sai descriverli?

ISTITUTO SUPERIORE I.I.S. "CESARE BARONIO" SORA

VERIFICA SCRITTA " *LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI* " - CUCINA

COGNOME _____ **NOME** _____

CLASSE _____ **SEZIONE** ____ **DATA** _____

Il mercato della ristorazione:

1) **In quale epoca si è sviluppata la ristorazione tradizionale**?

a) ☐ dal secondo dopoguerra;
b) ☐ dal primo dopoguerra;
c) ☐ durante la prima guerra mondiale;
d) ☐ durante la seconda guerra mondiale.

2) **Negli alberghi fino a tre stelle nella cucina proposta abbiamo una scelta tra**:

a) ☐ 2 – 3 primi / 2 – 3 secondi;
b) ☐ 2 – 3 primi / 3 – 4 secondi;
c) ☐ 3 – 4 primi / 3 – 4 secondi;
d) ☐ 4 – 5 primi / 4 -5 secondi.

3) **L'offerta ristorativa del fast-food si distingue per**:

a) ☐ buon cibo;
b) ☐ cibo veloce;
c) ☐ cibo tradizionale;
d) ☐ cibo da asporto.

4) **Differenza tra catering e banqueting**:

a) ☐ il banqueting offre cibi più costosi del catering;
b) ☐ il banqueting offre un servizio più completo del catering;
c) ☐ il banqueting offre gli stessi servizi del catering;
d) ☐ il banqueting offre meno servizi del catering.

5) **Che cos'è il catering**?

_____
_____
_____
_____

6) **Come può essere suddivisa la ristorazione commerciale**?

_____
_____
_____
_____
_____

PRIMA SIMULAZIONE TERZA PROVA **ESAME DI STATO** A.S. **2016/2017**

Classe 5 sez. D Settore Cucina

Disciplina: **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**

Alunno.....

Quesiti a risposta aperta:

1. **Dopo aver definito il concetto di " turismo"spiega cosa si intende per turismo attivo, passivo e produttivo.**

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

2. **Spiega il concetto di marketing strategico e indica le fasi attraverso le quali esso si sviluppa.**

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

Quesiti a risposta multipla

L'idea-base del marketing è:

A. Si produce ciò che non si ha
B. Si produce ciò che costa meno
C. Si produce ciò che si vende
D. Si vende quello che non si ha

Gli stranieri che arrivano in Italia preferiscono il turismo:

A. Al lago
B. Nelle città d'arte
C. Al mare
D. In montagna

L'identificazione dei gruppi di consumatori potenziali che presentano caratteristiche comuni è detta:

A. Targeting
B. Segmentazione
C. Posizionamento
D. Analisi esterna

Quando la domanda è analizzata sulla base delle motivazioni dei turisti , è esaminata da un'angolazione:

A. Geografica
B. Economica
C. Psicologica
D. demografica

SECONDA SIMULAZIONE TERZA PROVA: 21/04/2017

SECONDA SIMULAZIONE TERZA PROVA **ESAME DI STATO**
A.S. **2016/2017**
Disciplina: **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**
Classe 5 sez. D **Settore Cucina**

Alunno.....

Quesiti a risposta aperta:

1. indicare la differenza tra la pianificazione e la programmazione aziendale

Classe 5 sez. D Settore Cucina

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

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

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

Quesiti a risposta multipla

3. Il business plan non comprende

A) Le previsioni economiche

B) Il controllo consuntivo

C) L'analisi di mercato

D) La struttura organizzativa dell'impresa

4. **Misura la redditività del capitale proprio impiegato nell'azienda**

A) Roi

B) Ros

C) Roe

D) Roe e Roi

5. 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

6. **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

SCUOLA: IIS "BARONIO"
SCIENZE MOTORIE

Nome _____ Classe **5** sez. **D** Data_____

II SIMULAZIONE TERZA PROVA D'ESAME: LINGUA INGLESE

Alunno.....classe .....data.....

1) ..... means that we should eat a range of different foods every day
   a) Balance
   b) Variety
   c) Moderation
   d) Quantity
2) ..... are fast adverse reactions of the immune system to a particolar food protein.
   a) FoodQualities
   b) Foodintolerance
   c) Foodallergies
   d) Foodadditives
3) If you want ..... healthy, you should combine a bilance diet with regular physical activity.
   a) Stay
   b) To stay
   c) Stayed
   d) Staying
4) ..... eat grains, vegetables, pulses, seeds, fruit, eggs and milk products.
   a) Fruitarians
   b) Vegans
   c) Vegetarians
   d) Rawists

1) What is food intolerance?

_____
_____
_____
_____
_____

2) What is food allergy?

_____
_____
_____
_____
_____

ISTITUTO SUPERIORE I.I.S. "CESARE BARONIO" SORA

VERIFICA SCRITTA " *LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI* "

COGNOME _____ **NOME** _____

CLASSE _____ **SEZIONE** ____ **DATA** _____

1) L'acronimo CCP significa:

a) □ punti critici di controllo;
b) □ controllo punti comuni;
c) □ punti critici comuni;
d) □ punti comuni di controllo.

2) I passaggi necessari per mettere in atto il piano di autocontrollo che determina il metodo HACCP sono:
a) □ 7 ;
b) □ 9 ;
c) □ 6 ;
d) □ 8 .

3) Il servizio di Catering può essere diviso in:

a) □ due grandi categorie – privato e a domicilio;
b) □ due grandi categorie – industriale e a domicilio;
c) □ tre grandi categorie – industriale, a domicilio e privato;
d) □ tre grandi categorie – industriale, privato e scolastico.

4) Il Banqueting Manager è:

a) □ uno dei componenti della brigata del banqueting;
b) □ la figura responsabile della gestione del servizio;
c) □ il proprietario dell'azienda di banqueting;
d) □ lo chef tecnologo della brigata.

5) L'acronimo I S O significa:

_____
_____
_____
_____

6) Significato di Inside Banqueting / Outside Banqueting:

_____
_____
_____
_____

SCUOLA: IIS "BARONIO"

Nome _____ Classe **5** sez. **D** Data_____

1. La battuta e' un fondamentale di quale dei seguenti sports di squadra?

- ☐ A- calcio
- ☐ B- pallavolo
- ☐ C- pallamano
- ☐ D- pallacanestro

2. Cosa tiene insieme un'articolazione?

- ☐ A - tendini
- ☐ B - legamenti
- ☐ C - muscoli
- ☐ D - ossa

3. A cosa serve il doping ?

- ☐ A - a migliorare legalmente le proprie prestazioni
- ☐ B - a migliorare illegalmente le proprie prestazioni
- ☐ C - a sentirsi meglio in gara
- ☐ D - a curare qualche trauma

4 . A cosa serve lo stretching ?

- ☐ A - ad elasticizzare il muscolo
- ☐ B - ad allungare il muscolo
- ☐ C - a potenziare il muscolo
- ☐ D - a tonificare il muscolo

****

1- Quali sono le specialita' dell'atletica leggera che conosci?

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

2 - Quali traumi sportivi conosci ? Sai descriverli?

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Allegati:

Griglie di correzione

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

CONOSCENZA	Comprensione del testo	• 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	□ □ □ □ s □ □
COMP. SPEC.	Individuazione dei caratteri formali del testo	• Inadeguata • Appena accennata • Poco puntuale • Adeguata • Appropriata • Approfondita	p. 0,5 p. 1 p. 2 p. 3 p. 4 p. 4,5	□ □ □ □ s □ □
CAPACITÁ	Rielaborazione critica e/o contestualizzazione	• Appena accennata • Presente, anche se schematica • Adeguata • Valida e significativa	p. 1 p. 2 p. 2,5 p. 3	□ □ s □ □
COMPETENZA	Correttezza e proprietà linguistica. Articolazione dell'esposizione	• 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 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	□ □ s □ □
		PUNTEGGIO COMPLESSIVO		

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

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

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

CONOSCENZA	Aderenza alla traccia	• 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	□ □ □ □ s □ □
COMP. SPEC.	Rispondenza alla consegna e rigore argomentativo	• 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	□ □ □ □ s □ □
CAPACITÁ	Rielaborazione critica e/o personale	• 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	□ □ □ s □ □
COMPETENZA	Correttezza e proprietà linguistica. Articolazione e organicità dell'esposizione	• 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	□ □ s □ □
		PUNTEGGIO COMPLESSIVO		

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

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

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

CONOSCENZA	Aderenza alla traccia / Conoscenza dell'argomento	• 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	□ □ □ □ s □ □
COMPETENZA.	Correttezza e proprietà linguistica. Articolazione ed organicità dell'esposizione	• 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	□ □ □ □ s □ □
CAPACITÁ	Rielaborazione critica e/o personale	• 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	□ □ □ s □ □
COMP. SPEC	Capacità interpretativa dei fatti. originalità	Apporti valutativi personali Non presenti Appena accennati **Presenti, pur se piuttosto schematica** Adeguati,ma non molto articolati Validi e significativi	 p. 0 p. 1 p. 2 p. 2,5 p. 3	 □ □ □ s □ □
		PUNTEGGIO COMPLESSIVO		

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

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA DI ITALIANO
TIPOLOGIA: TEMA STORICO

CONOSCENZA	Aderenza alla traccia / Conoscenza dell'argomento	• 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	□ □ □ □ s □ □
COMPETENZA.	Correttezza e proprietà linguistica. Articolazione ed organicità dell'esposizione	• 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	□ □ □ □ s □ □
CAPACITÁ	Rielaborazione critica e/o personale	• 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	□ □ □ s □ □
COMP. SPEC	Attualizzazione	• 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	□ □ □ s □ □
		PUNTEGGIO COMPLESSIVO		

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

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA:

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

Classe Quinta Studente

PARTE PRIMA

	DESCRITTORI	LIVELLI	PUNTI	ATTRIBUITO
PARTE PRIMA	**Contenuto**	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	
	Aderenza alla traccia	Completa ed esauriente	3-4	
		Completa	2-3	
		Essenziale	1-2	
		Parziale	0-1	
	Linguaggio specifico	Linguaggio specifico pertinente e corretto	2-3	
		Linguaggio specifico non sempre corretto o pertinente	1-2	
		Linguaggio specifico impreciso o non pertinente	0-1	
			TOTALE	

PARTE SECONDA

		Quesiti	Punteggio
• 0 = risposta non data • 0,5 = risposta lacunosa e incompleta • 1= risposta parzialmente corretta	• 1,5= risposta adeguata e corretta • 2= risposta approfondita e accurata	N.	
		N.	
		TOTALE PARTE SECONDA	

PUNTEGGIO FINALE ATTRIBUITO	
SOMMA PARTE PRIMA + SECONDA	
PUNTEGGIO FINALE ATTRIBUITO	/15mi

La Commissione

1 2 3

4 5 6

Sora, Il Presidente

I.I.S. "CESARE BARONIO" SORA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA "TERZA PROVA ESAME DI STATO"

CLASSE 5D Enogastronomia - Cucina A.S. 2016/2017

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

TEMPO 90 MINUTI

ALUNNO _____ DATA _____

Tipologia Mista B e C

Discipline	Risposta aperta	Risposta aperta	Scelta multipla	Scelta multipla	Scelta multipla	Scelta multipla	Totale
L.S.E. s. Cucina							/15
Diritto e Tecnica Amm.							/15
Scienze Motorie							/15
Lingua Inglese							/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 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	5	
	Sa effettuare analisi e sintesi, anche se talvolta parziali ed imprecise	4	
	Effettua analisi e sintesi inadeguate	2-3	
Competenza a rielaborare dati e informazioni	Ha competenze rielaborative spiccate e creative	3	
	Organizza dati ed informazioni in modo semplice	2	
	Organizza dati ed informazioni con difficoltà	1	
PUNTEGGIO COMPLESSIVO ATTRIBUITO IN TRENTESIMI			/30