



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

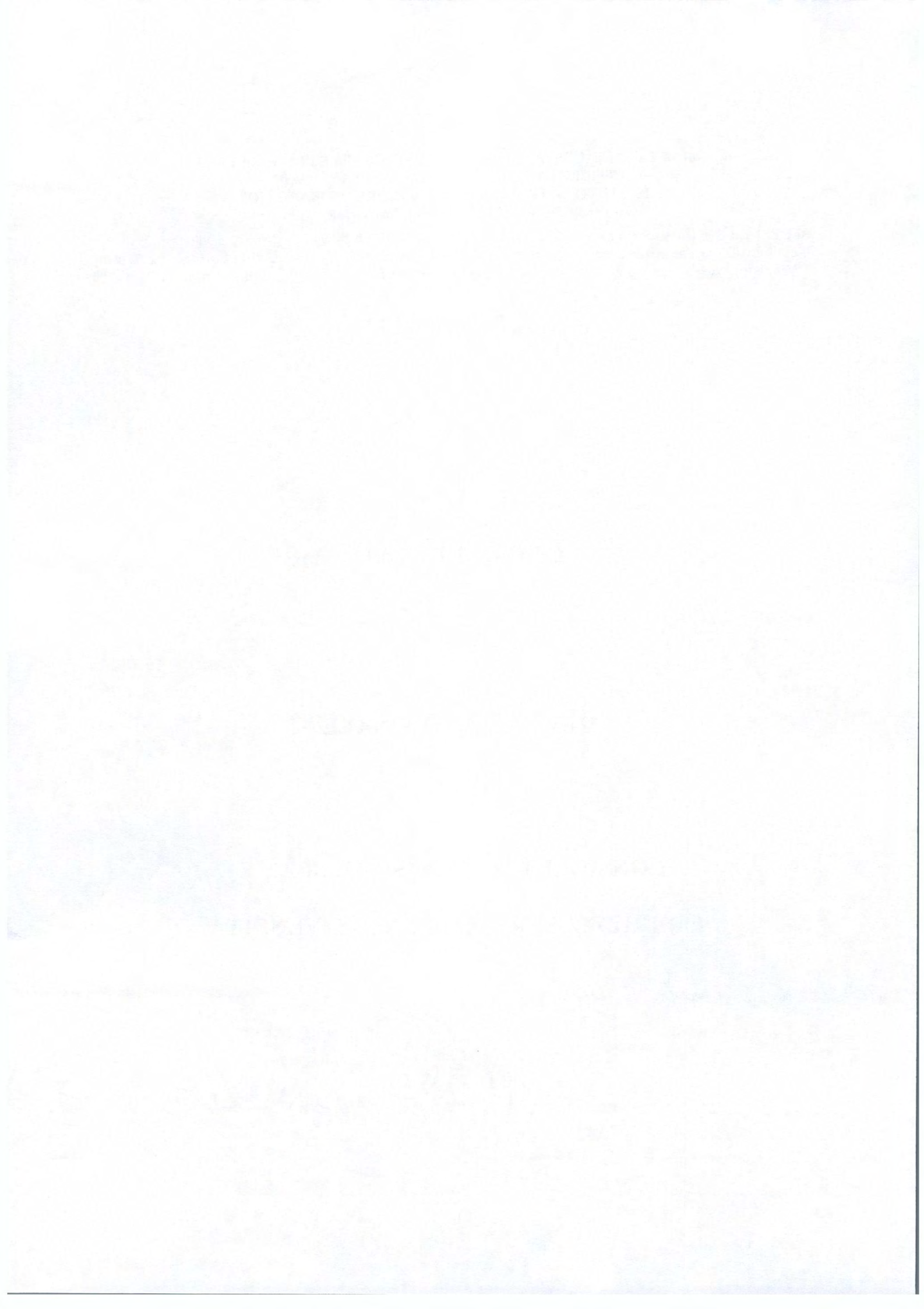
DOCUMENTO FINALE

CONSIGLIO DI CLASSE V SEZ...E

INDIRIZZO SERVIZI DI SALA E VENDITA

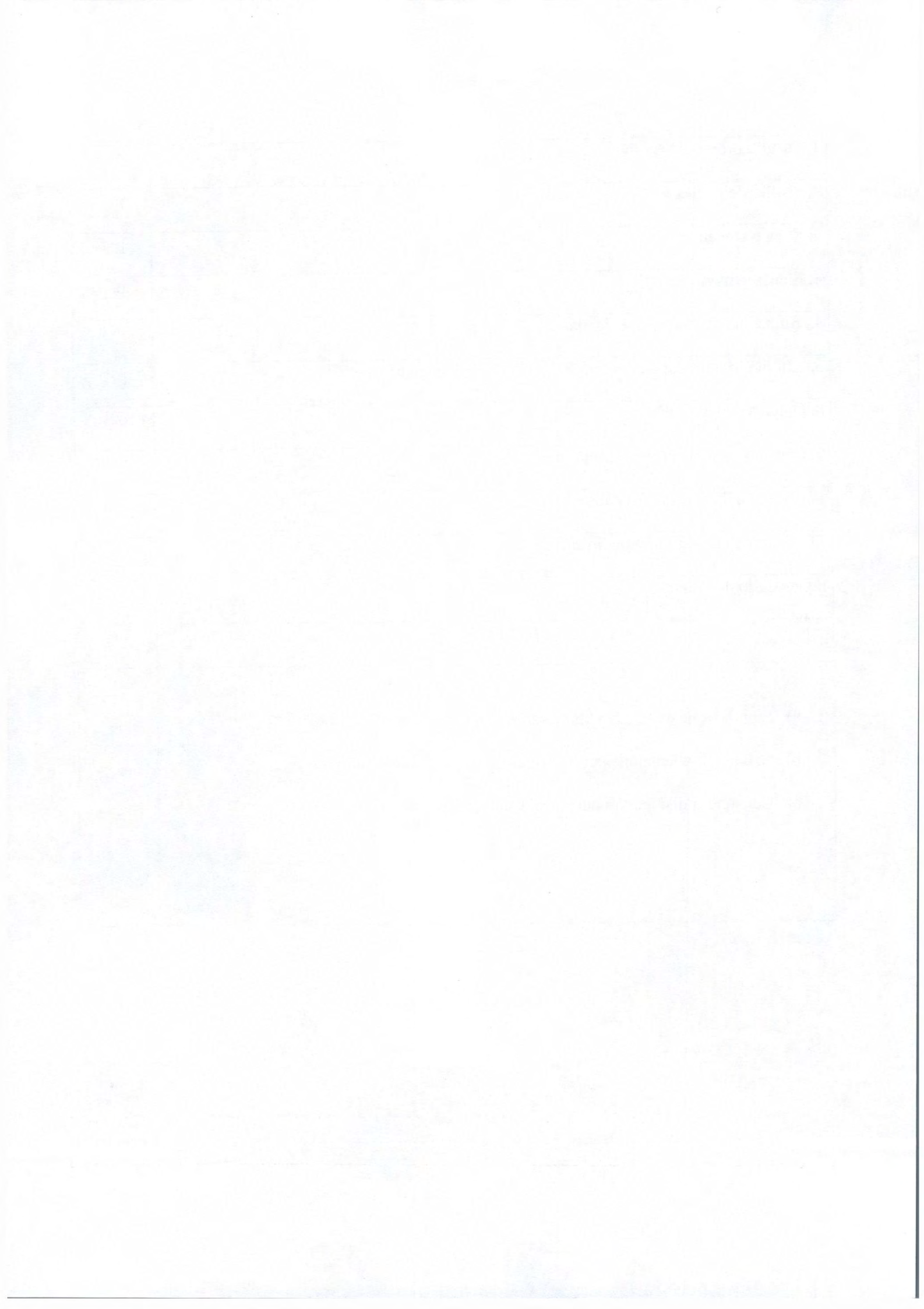
Prot. n. 6106 del 15-05-17

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



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

In base alle prove di ingresso svolte e/o osservazioni sistematiche si rileva la seguente situazione di partenza del gruppo classe.

Livello comportamentale

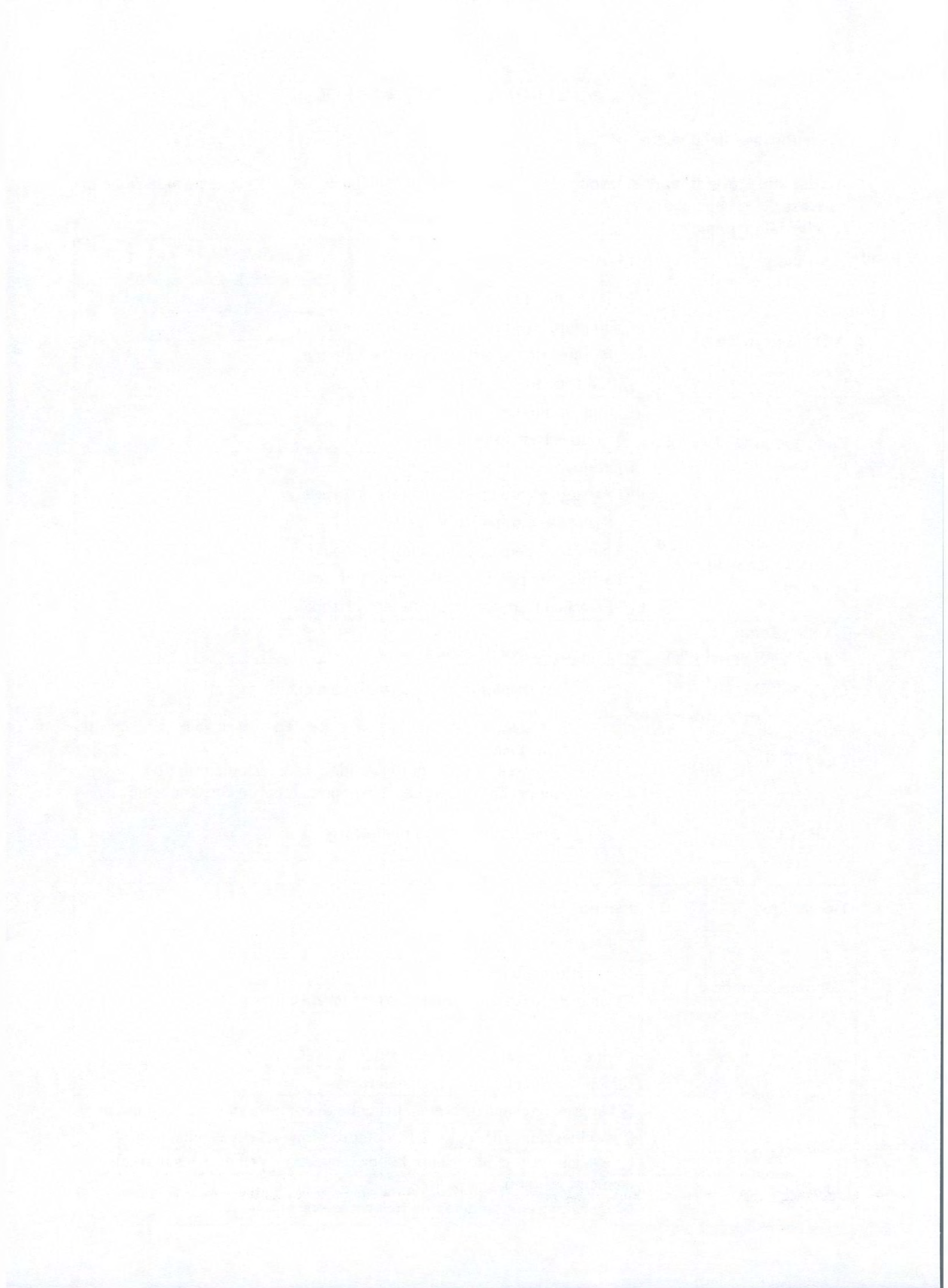
Descrittore	Livello
Attenzione in classe	<input checked="" type="checkbox"/> Sono attenti quasi tutti
	<input type="checkbox"/> Un gruppo (esiguo) è spesso disattento
	<input type="checkbox"/> Bisogna richiamare (spesso) l'attenzione
	<input type="checkbox"/> È difficoltoso svolgere la lezione
Partecipazione al dialogo didattico educativo	<input type="checkbox"/> Sono molto partecipi
	<input checked="" type="checkbox"/> Sono abbastanza partecipi
	<input type="checkbox"/> Partecipano meno della metà
	<input type="checkbox"/> Atteggiamento passivo del gruppo classe
Socializzazione (disponibilità al confronto con docenti e compagni)	<input type="checkbox"/> Risultano tutti molto solidali
	<input checked="" type="checkbox"/> Non si evidenziano problemi particolari
	<input type="checkbox"/> Si rilevano problemi solo per alcuni casi
	<input type="checkbox"/> Presentano spesso problemi interpersonali

Livello culturale

Gli standard minimi definiscono la soglia di sufficienza

CONOSCENZE	Possiedono conoscenze fondamentali essenziali
COMPETENZE	Espongono in modo semplice ed essenziale i concetti fondamentale Comprendono il significato globale di testi di vario tipo Applicano le conoscenze autonomamente e correttamente
CAPACITÀ	Organizzano idee in modo corretto

Descrittore	Livello
Conoscenze di base	<input type="checkbox"/> Livello soddisfacente
	<input checked="" type="checkbox"/> Livello sufficiente
	<input type="checkbox"/> Un gruppo (esiguo, numeroso) evidenzia carenze
	<input type="checkbox"/> Carente
Competenze	<input type="checkbox"/> Si evidenzia una situazione soddisfacente
	<input type="checkbox"/> Non si evincono casi da segnalare
	<input checked="" type="checkbox"/> Un gruppo esiguo presenta difficoltà di comprensione e/o espressione
	<input type="checkbox"/> i evidenziano difficoltà nella comprensione e nella espressione
Capacità	<input type="checkbox"/> Quasi tutti evidenziano buone capacità. Vanno segnalati alcuni elementi brillanti
	<input checked="" type="checkbox"/> Quasi tutti presentano una rielaborazione autonoma



	<input type="checkbox"/> Un gruppo (esiguo, numeroso) di elementi presenta difficoltà di rielaborazione
	<input type="checkbox"/> Quasi tutti necessitano di una guida alla rielaborazione

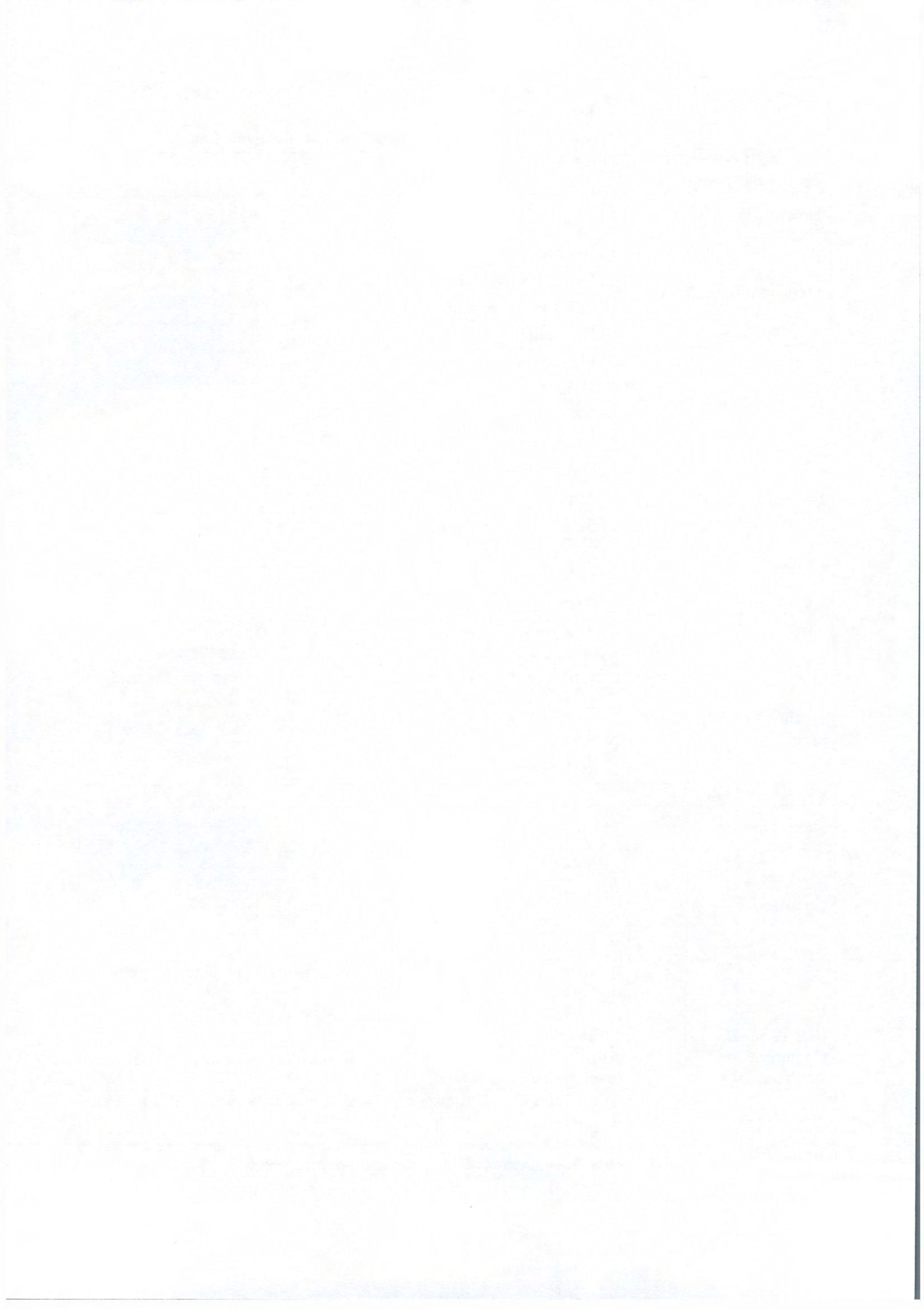
SITUAZIONE ATTUALE DELLA CLASSE

Livello comportamentale

Descrittore	Livello
Frequenza scolastica	<input type="checkbox"/> Assidua
	<input type="checkbox"/> Generalmente assidua
	<input checked="" type="checkbox"/> Abbastanza regolare
	<input type="checkbox"/> Discontinua
Attenzione in classe	<input type="checkbox"/> Elevata
	<input type="checkbox"/> Costante
	<input checked="" type="checkbox"/> Adeguata
	<input type="checkbox"/> Inadeguata
Partecipazione al dialogo didattico educativo	<input type="checkbox"/> Molto attivo
	<input type="checkbox"/> Attivo
	<input checked="" type="checkbox"/> Sufficientemente attivo
	<input type="checkbox"/> Passivo
Applicazione nello studio	<input type="checkbox"/> Soddisfacente
	<input type="checkbox"/> Costante
	<input checked="" type="checkbox"/> Adeguato
	<input type="checkbox"/> Inadeguato
Grado di socializzazione raggiunto	<input type="checkbox"/> Soddisfacente
	<input type="checkbox"/> Costante
	<input checked="" type="checkbox"/> Adeguato
	<input type="checkbox"/> Inadeguato

Livello culturale

Descrittore	Livello
Conoscenza	<input type="checkbox"/> Approfondita
	<input type="checkbox"/> Completa
	<input checked="" type="checkbox"/> Sufficiente
	<input type="checkbox"/> Carente
Competenze (Espressione/Comprensione/Applicazione)	<input type="checkbox"/> Il livello di competenze raggiunto risulta esauriente per tutte le discipline
	<input type="checkbox"/> Il livello di competenze raggiunto risulta apprezzabile per quasi tutte le discipline
	<input checked="" type="checkbox"/> Il livello di competenze raggiunto risulta sufficiente per quasi tutte le discipline
	<input type="checkbox"/> Il livello di competenze raggiunto risulta inadeguato per quasi tutte le discipline
Capacità	<input checked="" type="checkbox"/> La rielaborazione risulta personale e si evidenziano valide capacità di collegamento per la maggior parte degli studenti
	<input type="checkbox"/> La rielaborazione risulta personale e si evidenziano valide capacità



	di collegamento per la buona parte gli studenti
	<input checked="" type="checkbox"/> La rielaborazione e le capacità di collegamento risultano adeguate quasi tutti gli studenti
	<input type="checkbox"/> Molti studenti necessitano di una guida alla rielaborazione e ai collegamenti

Livello generale di preparazione della classe

Il livello di preparazione generale della classe risulta:

Soddisfacente accettabile complessivamente accettabile

Lacune

Sono state osservate lacune nelle seguenti discipline

1 SCIENZA DEGLI ALIMENTI

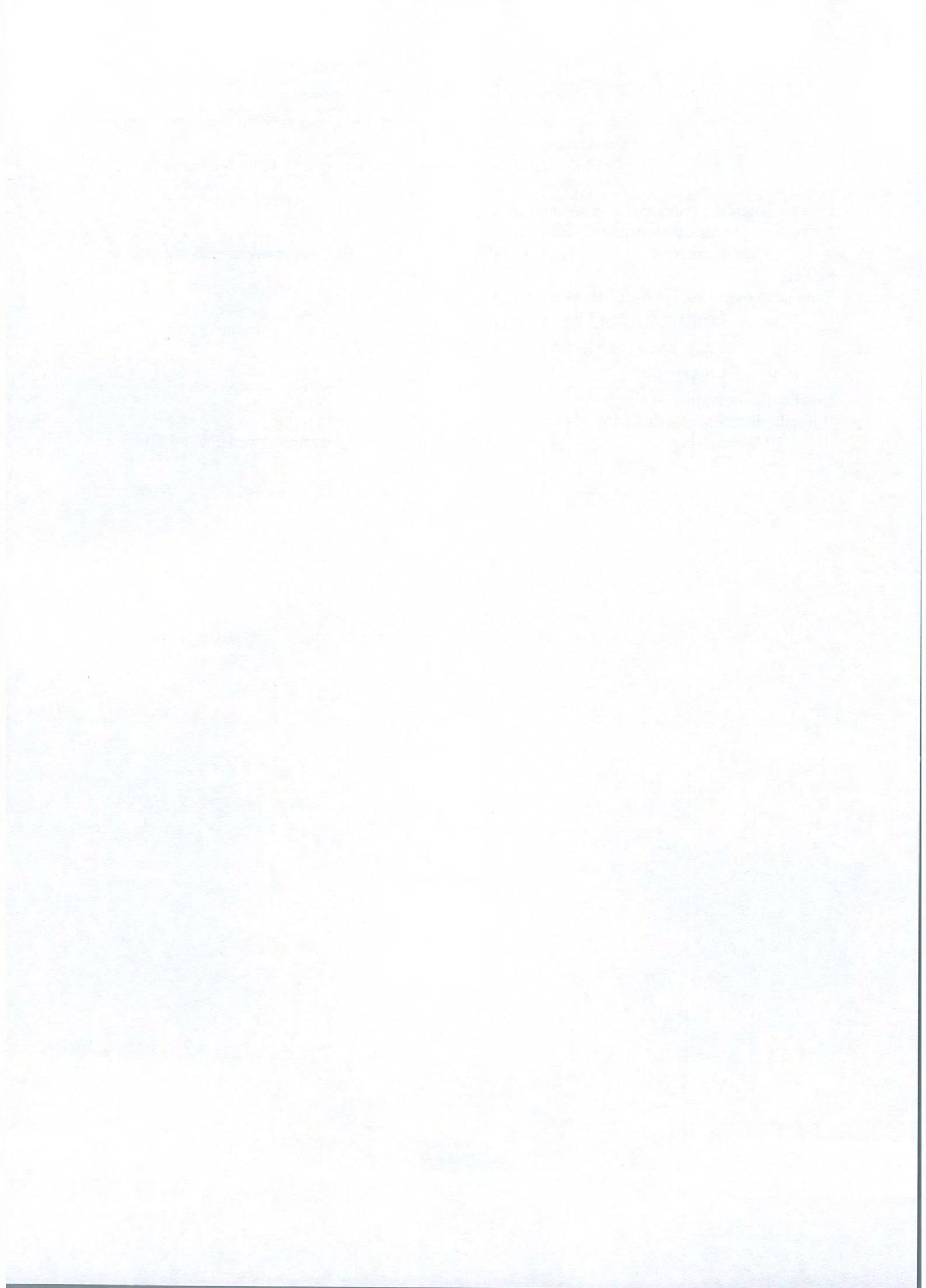
2 LAB. ENOGASTR. SALA E VENDITA

3 FRANCESE

Livello di autonomia

Il livello di autonomia degli alunni è:

Soddisfacente accettabile complessivamente accettabile



PROFILO PROFESSIONALE IN USCITA

Caratteri specifici dell'indirizzo di studio

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

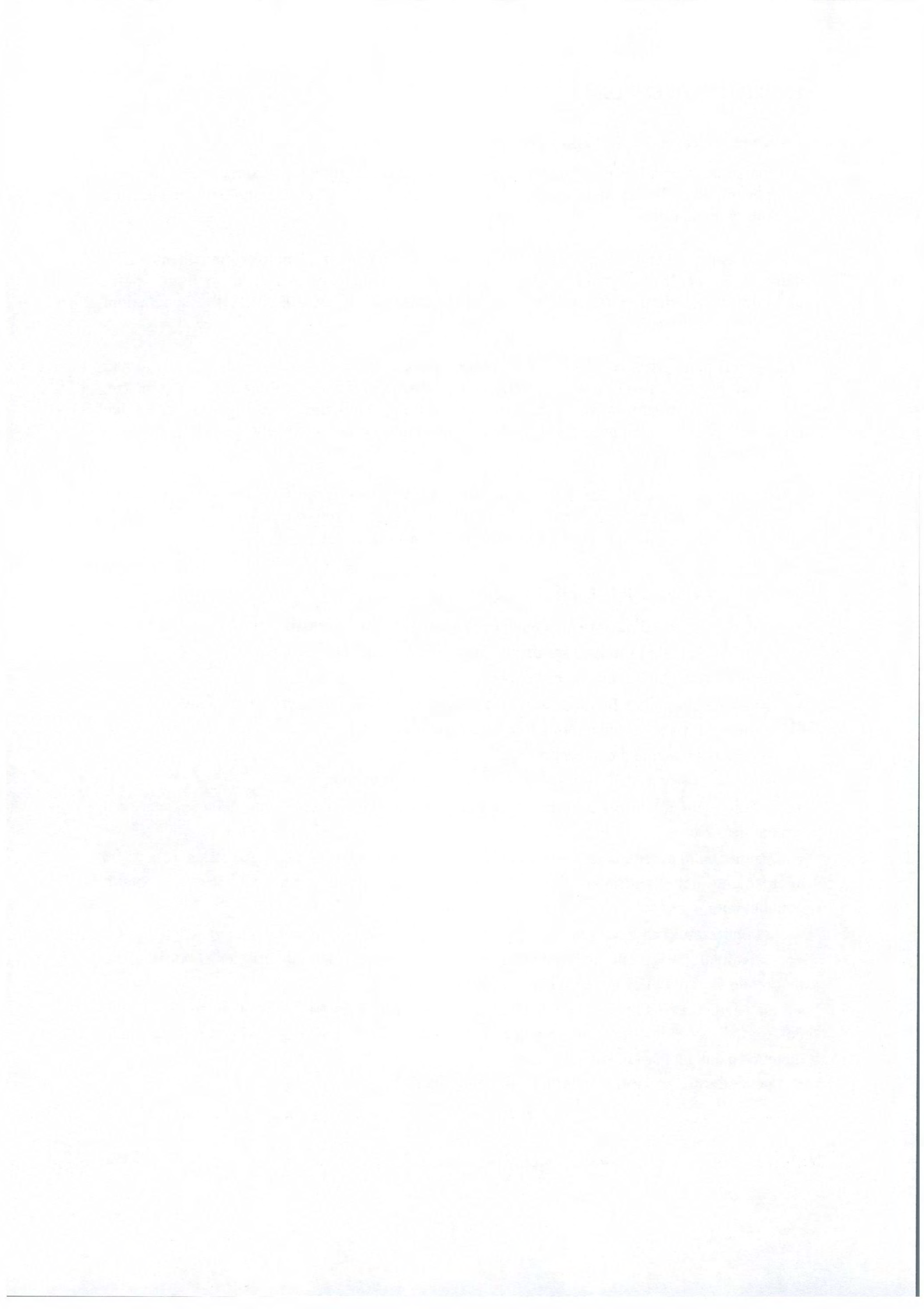
Pertanto egli dovrà avere specifiche competenze nel campo dell'approvvigionamento delle derrate, del controllo qualità/quantità costi della produzione e distribuzione dei pasti, dell'allestimento di un buffet o di un banchetto, della guida di un gruppo e delle sue relazioni con gruppi di altri servizi.

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

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

Caratteri specifici dell'indirizzo di studio

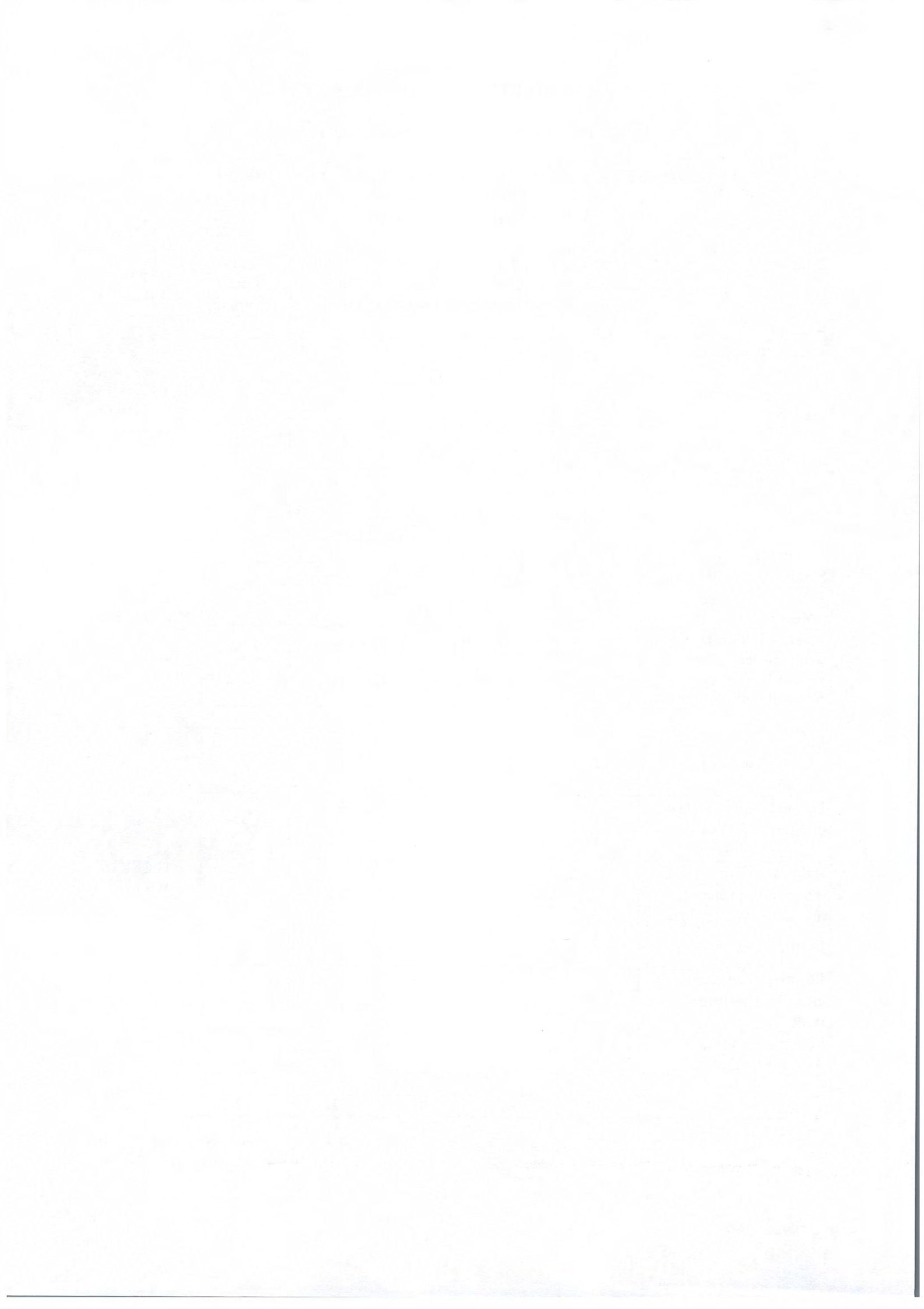
- organizza e coordina le risorse umane all'interno dell'unità ristorativa;
- contribuisce alla formulazione di standard di qualità, quantità e costo;
- coordina l'attività di cucina e sala-bar;
- controlla la funzionalità delle attrezzature di produzione, la conservazione delle derrate e il rispetto delle norme igienico- sanitarie;
- pianifica gli acquisti e la gestione delle scorte;
- gestisce i rapporti con i fornitori e il budget a breve termine;
- possiede un ampio bagaglio culturale per un consapevole inserimento nella società e nel mondo del lavoro
- ha una valida preparazione nella produzione scritta e orale in due lingue straniere, con un allargamento del patrimonio linguistico-settoriale spendibile in situazioni reali di contatto con il cliente
- sa realizzare beni e servizi di qualità utilizzando le risorse disponibili
- sa valutare, programmare e coordinare il personale controllando l'efficienza del lavoro e favorendo la comunicazione tra i vari membri
- sa adattare l'organizzazione e la produttività dei servizi ristorativi in funzione del cliente, del tipo di azienda, delle attrezzature disponibili e delle nuove possibilità offerte dalla dietetica e dall'industria agroalimentare
- sa realizzare prodotti creativi e facilmente ripetibili



1. QUADRO ORARIO DEL CORSO

Istituto Professionale Settore Servizi
Indirizzo
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera (IPSSOEA)
ARTICOLAZIONE
Servizi di Sala e Vendita

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	-	2	2	TECNICO SOCIALE
Laboratorio di servizi enogastronomici - sala e vendita	2	2	6	4	4	
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	



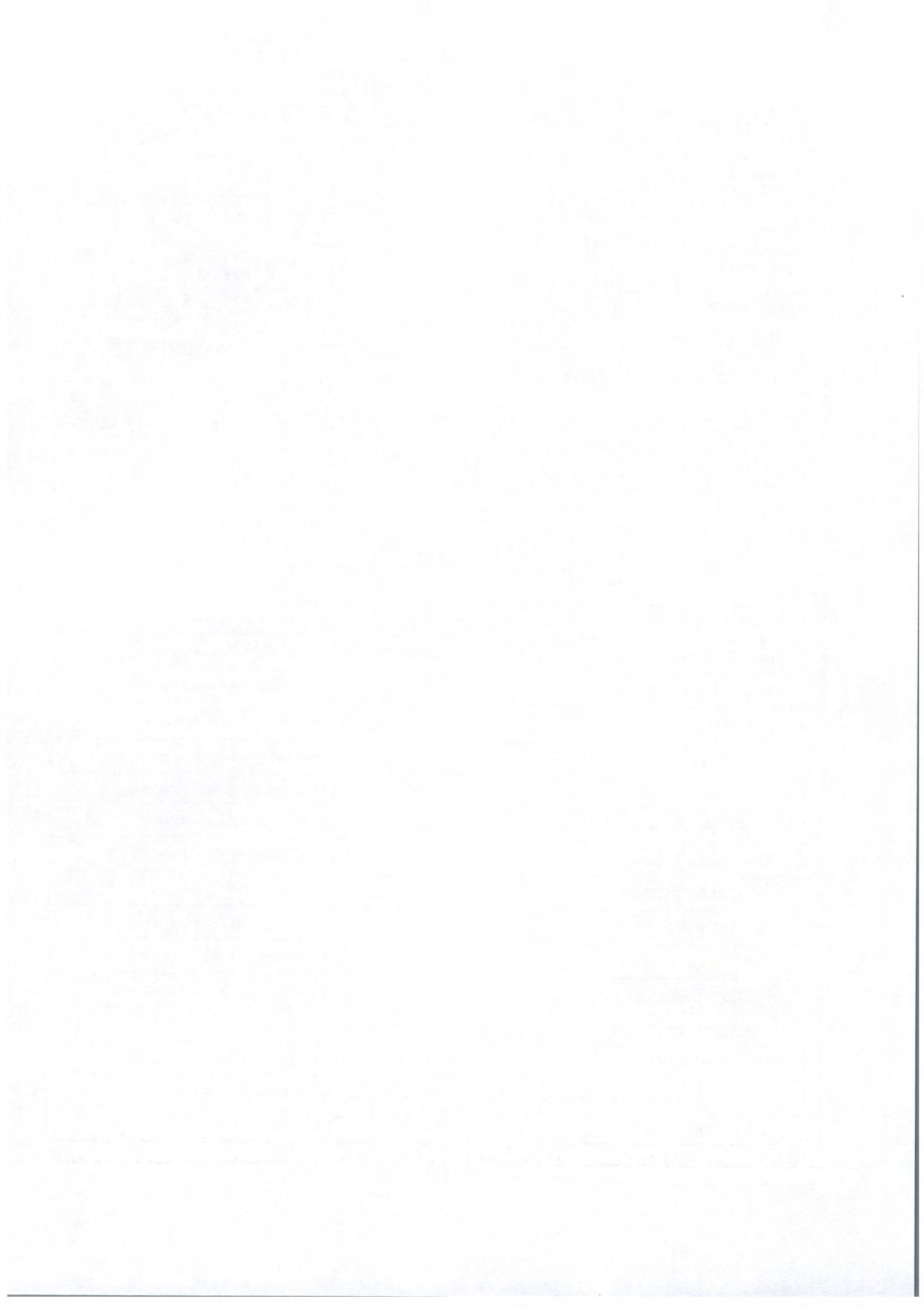
3. ELENCO DOCENTI

MATERIE	ALTERNANZA DOCENTI DELLA CLASSE NEL TRIENNIO		
	A.S.2014/2015	A.S. 2015/2016	A.S. 2016/2017
Lingua e Letteratura Italiana	IACOVELLA DANIELA	IACOVELLA DANIELA	DE STEFANO FRANCESCA
Storia	IACOVELLA DANIELA	IACOVELLA DANIELA	DE STEFANO FRANCESCA
Matematica		MOSTICONE CARLO	VICINI ENRICO
Lingua Inglese	GABRIELE PAOLA	IANNAZZI ANNA	IANNAZZI ANNA
Lingua Francese	CAMPAGNA FERNANDO	CAMPAGNA FERNANDO	CAMPAGNA FERNANDO
DTASR	PISANI VITTOR CARLO	PISANI VITTOR CARLO	PISANI VITTOR CARLO
Scienze Motorie	GABRIELE ADRIANO	SACCUCCI ANNA MARIA	SACCUCCI ANNA MARIA
	CARBONE LUISA	CARBONE LUISA	CARBONE LUISA
Religione			
Scienza e Cultura degli Alimenti	ALVIANI MARIA GRAZIA	ALVIANI MARIA GRAZIA	MACIOCE TONINO
Lab. Serv. Enog. Cucina		LEONETTI ALESSIO	VENDITTI MARIA GABRIELLA
Lab. Serv. Enog. Sala e Vendita	ESPOSITOROSANNA	GIOVANNI MELIDEO	TRAMONTOZZI TIBERIO
AD02-Docente specializzato	VENDITTI RITA	VENDITTI RITA	VENDITTI RITA

4. ELENCO ALUNNI

N°	Cognome e Nome	Data di nascita	Note ²
1.	CASCONE LAURA	17-05-1997	Proveniente da altro Istituto
2.	CONTE DIEGO	03-04-1997	Proveniente dalla stessa classe
3.	D'ORAZIO ELEONORA	12-06-1998	Proveniente dalla stessa classe
4.	FORTE MATTEO	21-04-1998	Proveniente dalla stessa classe
5.	IABONI JESSICA	05-02-1998	Proveniente dalla stessa classe
6.	MAUTI LUNA	29-04-1997	Proveniente dalla stessa classe
7.	MIACCI ANDREA	24-10-1997	Proveniente dalla stessa classe
8.	MOLELLA CHIARA	26-11-1998	Proveniente dalla stessa classe
9.	PATRIARCA RICCARDO	26-09-1998	Proveniente dalla stessa classe
10.	PELLECCHIA BARBARA	22-03-1998	Proveniente dalla stessa classe
11.	PERCIBALLI MARTA	16-09-1998	Proveniente dalla stessa classe
12.	PIRAZZI CHIARA	09-01-1999	Proveniente dalla stessa classe
13.	SABATINI GIOVANNA	01-09-1998	Proveniente dalla stessa classe
14.	SCALA CHIARA	14-10-1998	Proveniente dalla stessa classe
15.	UCCHEDDU CARLO ALBERTO	10-07-1998	Proveniente dalla stessa classe
16.	VISCA LOREDANA	13-12-1998	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	PROMOSSII CON 6	PROMOSSII CON 7	PROMOSSII CON 8	PROMOSSII CON 9 – 10
Lingua e Letteratura Italiana	10	4	/	1
Storia	4	8	1	2
Matematica	14	/	/	1
Lingua Inglese	9	5	1	/
Lingua Francese	13	1	1	/
DTASR	12	2	1	/
Scienze Motorie	/	9	6	/
Religione				
Scienza e Cultura degli Alimenti	10	3	2	/
Lab. Serv. Enog. Cucina	2	9	3	1
Lab. Serv. Enog. Sala e Vendita	7	5	2	1
AD02-Docente specializzato				

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 state eseguite; 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:

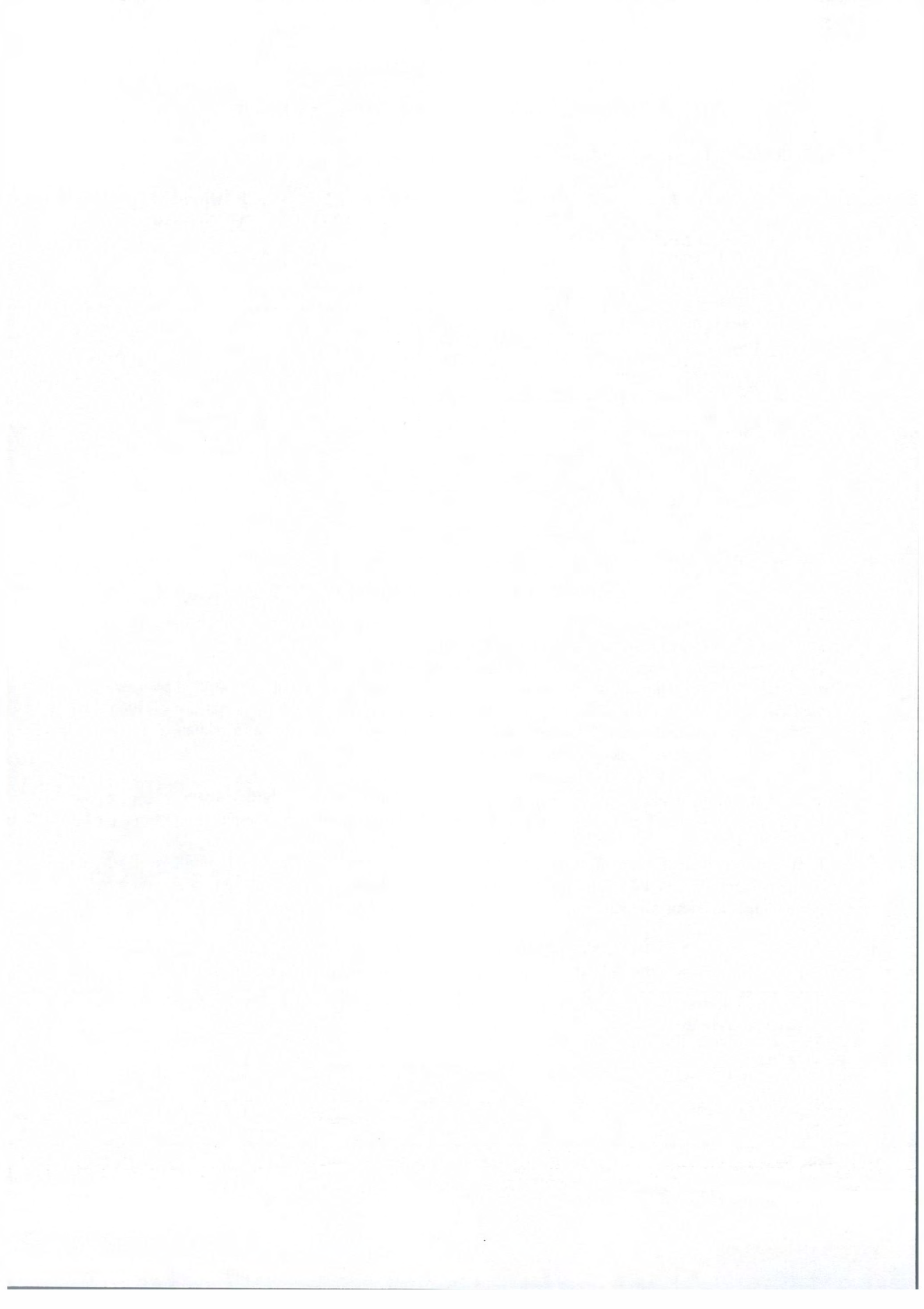
- alcuni dei corsi di recupero programmati;
- insegnamenti integrativi facoltativi;
- lezioni curriculari aggiuntive obbligatorie, che, finalizzate prioritariamente al recupero, al sostegno, al rinforzo o all'approfondimento, sono state assicurate alle classi intere o a parte di esse con la modalità 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
VISITA AZIENDA PERONI E EAZIENDA VITIVINICOLA		N.9 SU 16
VISITA AZIENDALE LOC. DEIGIRASOLI		TUTTA LA CLASSE
DONAZIONE SANGUE		TUTTA LA CLASSE
MICROCREDITO		TUTTA LA CLASSE
Palaglobo		TUTTA LA CLASSE



8. OBIETTIVI TRASVERSALI

a. Obiettivi trasversali deliberati dal Consiglio di Classe del 14/10/2016

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.

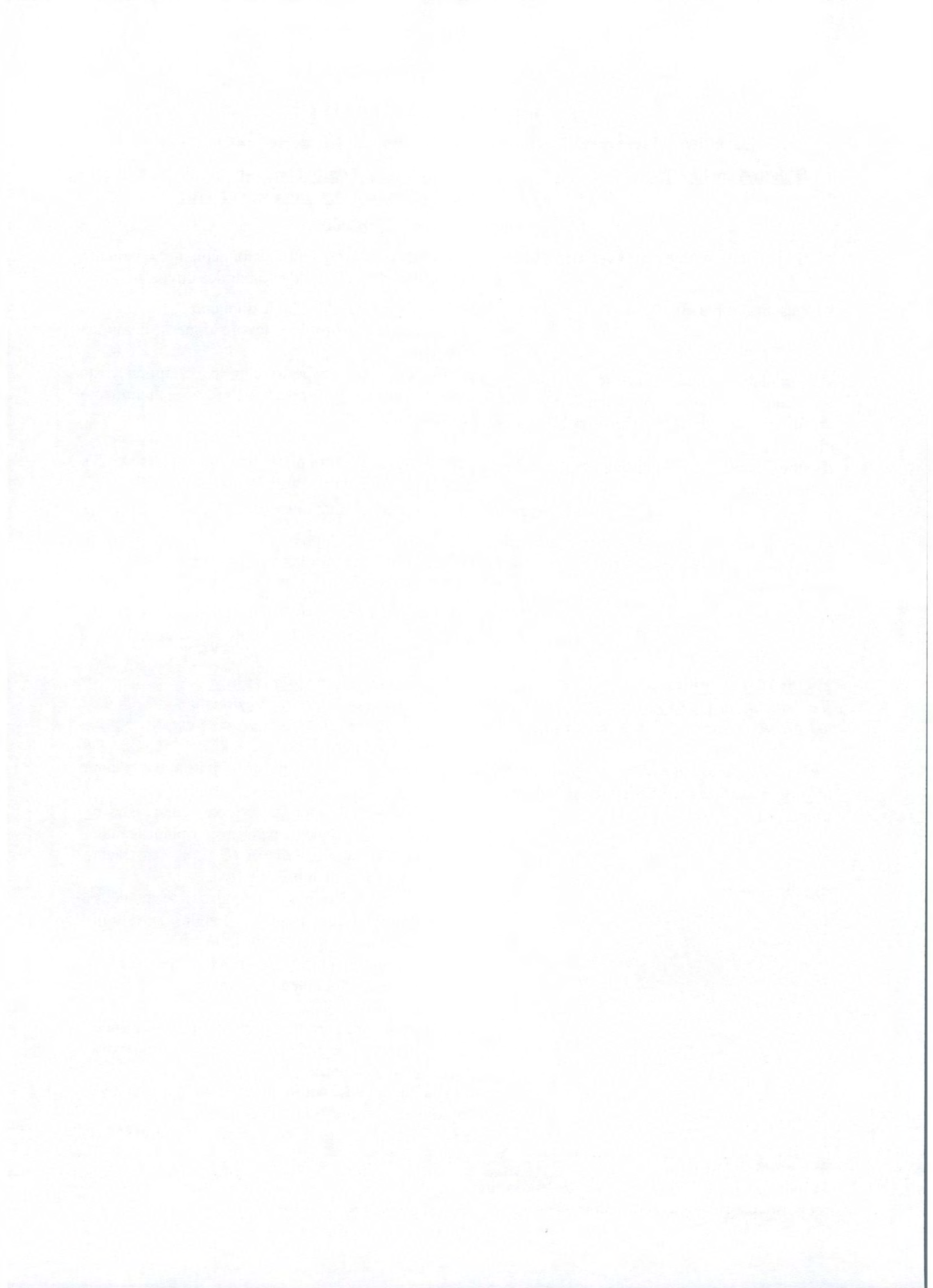
a1) l'alunno sa organizzare un metodo di lavoro razionale ed autonomo;

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

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

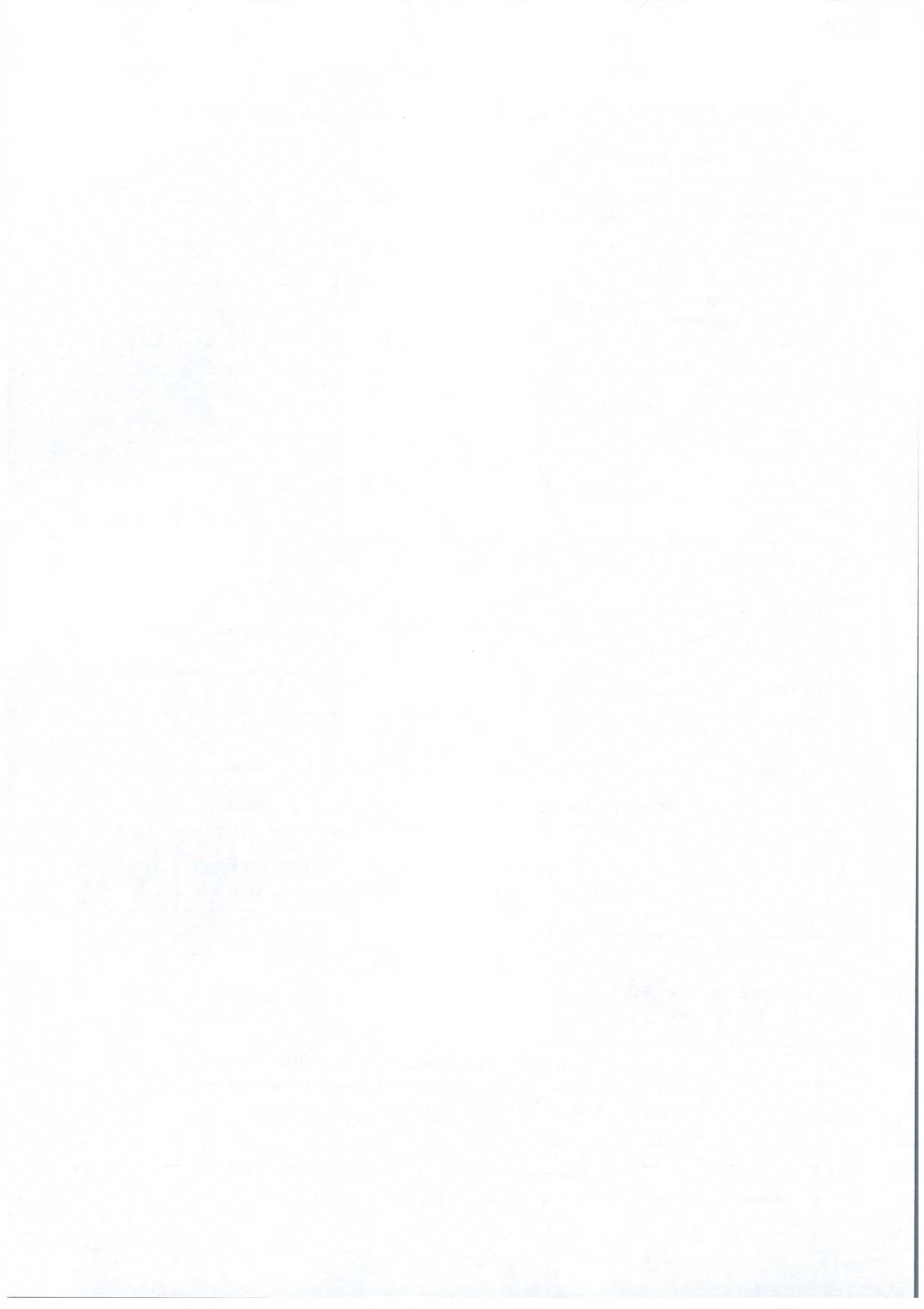
Ore annuali di lezione effettivamente svolte nella classe

al 14/05/2017	n° 1184 ore
al 7/06/2017	n° 1312 ore
Totale	n° 2496 ore
Sospensione delle lezioni:
Chiusura della scuola	

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;



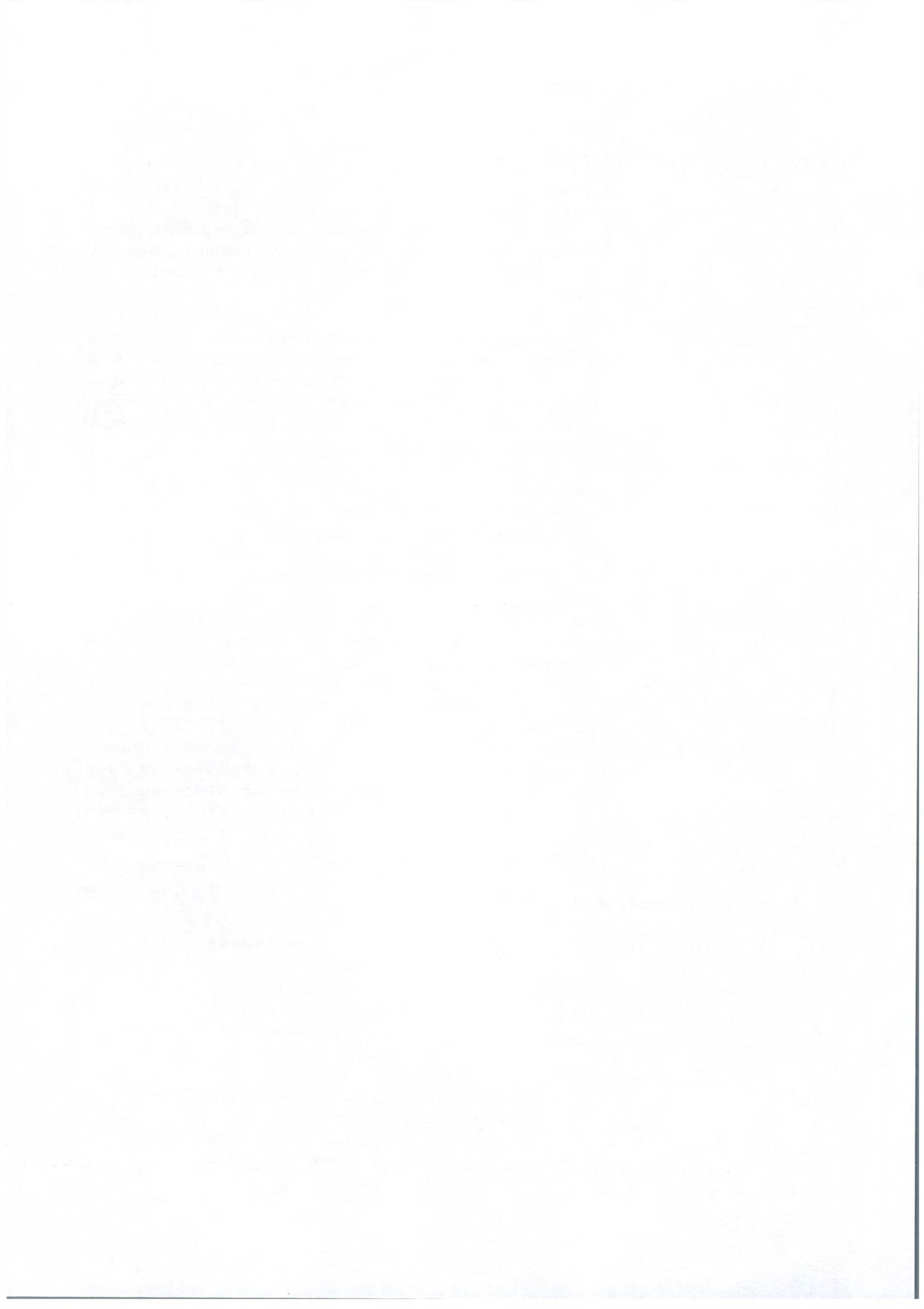
- partecipazione alle attività complementari ed integrative;
- crediti formativi (eventuali).

<i>Livello</i>	<i>Esplicitazione</i>
<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 prova pratica*	Progetto
Lingua e Letteratura Italiana	6	9	4					
Storia	2/3							
Matematica			2					
Lingua Inglese	6		4			1		
Lingua Francese	6		4	4				
DTASR	4							
Scienze Motorie	4							
Religione								
Scienza e Cultura degli Alimenti	6		3					
Lab. Serv. Enog. Cucina	3							
Lab. Serv. Enog. Sala e Vendita	6		2				9	

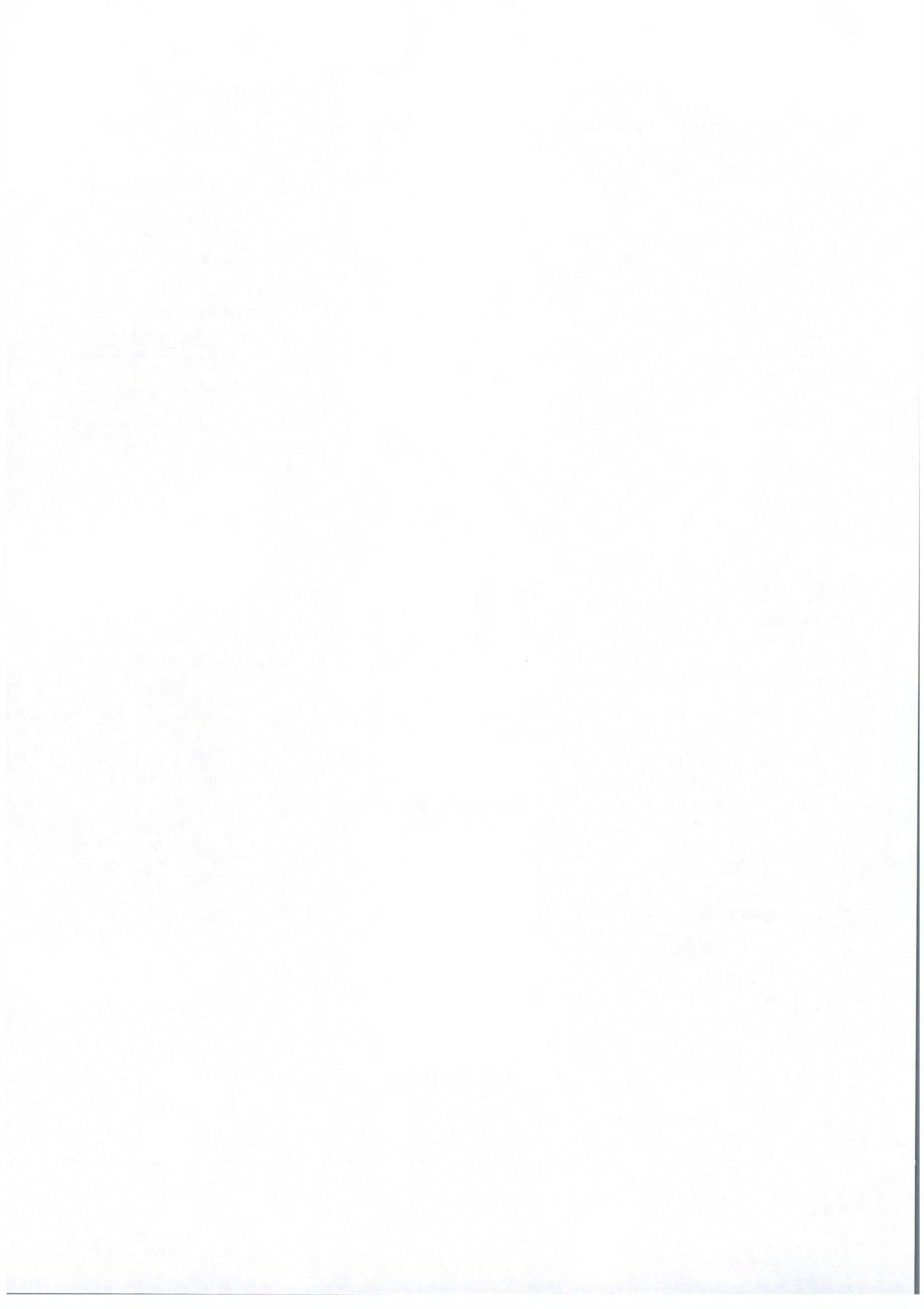
Legenda: p.p. = prova pratica

10. SIMULATE DI TERZA PROVA SCRITTA

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

1. LAB. ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA
2. SCIENZE MOTORIE
3. LINGUA INGLESE
4. DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

In allegato il testo delle simulazioni.



**Il Consiglio della Classe V SEZ. E INDIRIZZO SERVIZI DI SALA E VENDITA
A.S. 2016/2017**

Prof.ssa Valeri Biancamaria (Dirigente Scolastico)	Biancamaria Valeri
PROF.SSA DE STEFANO FRANCESCA	Francesca De Stefano
PROF. VICINI ENRICO	Enrico Vicini
PROF.SSA IANNAZZI ANNA	Anna Iannuzzi
PROF. CAMPAGNA FERNANDO	Fernando Campagna
PROF. PISANI VITTOR CARLO	Vittor Carlo Pisani
PROF.SSA SACCUCCI ANNA MARIA	Anna Maria Sacucci
PROF.SSA CARBONE LUISA	Luisa Carbone
PROF. MACIOCE TONINO	Tonino Macioce
PROF. VENDITTI MARIA GABRIELLA	Maria Gabriella Venditti
PROF. TRAMONTOZZI TIBERIO	Tiberio Tramontozzi
PROF.SSA VENDITTI RITA	Rita Venditti

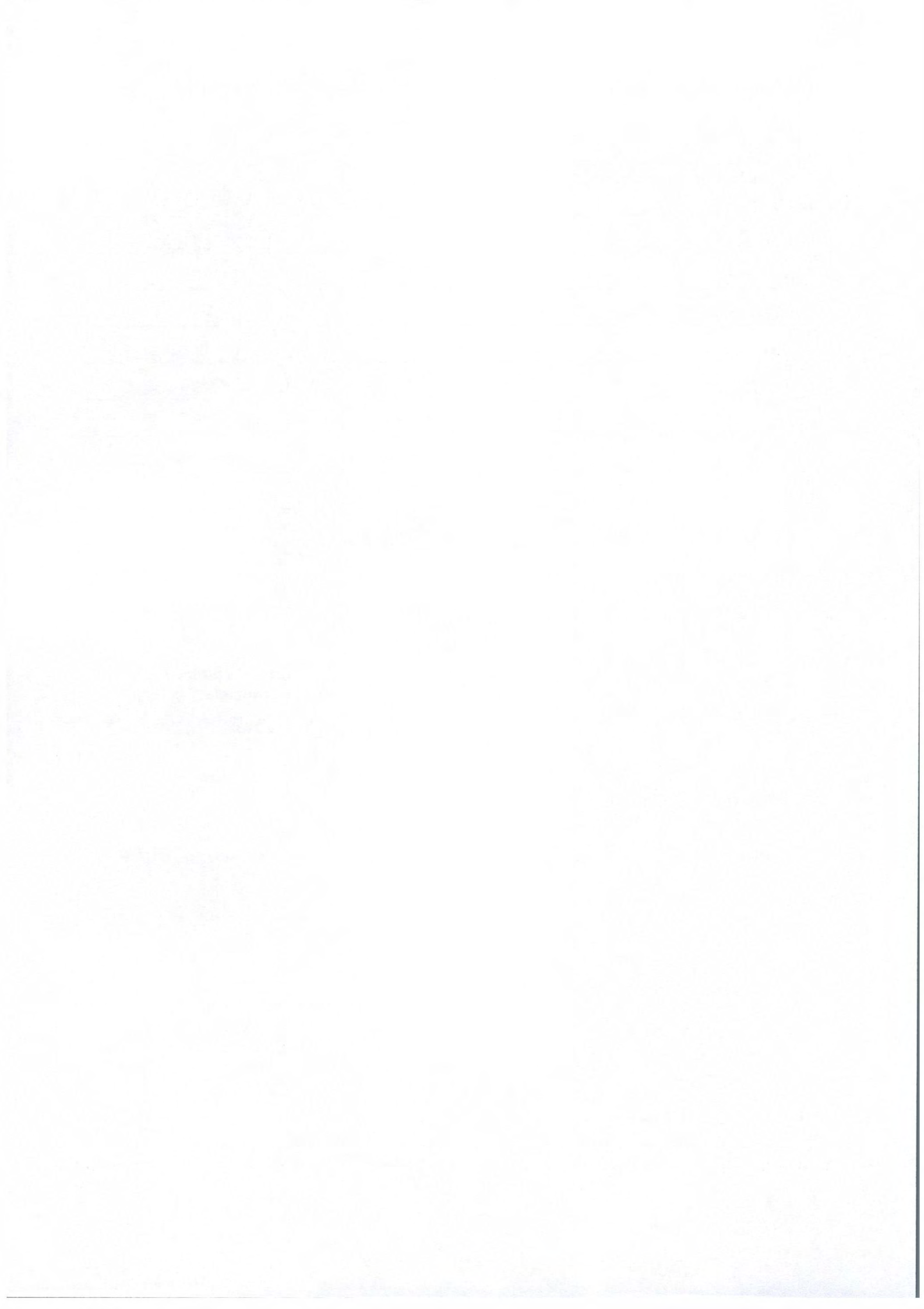
Sora, 15 maggio 2017



Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Biancamaria Valeri

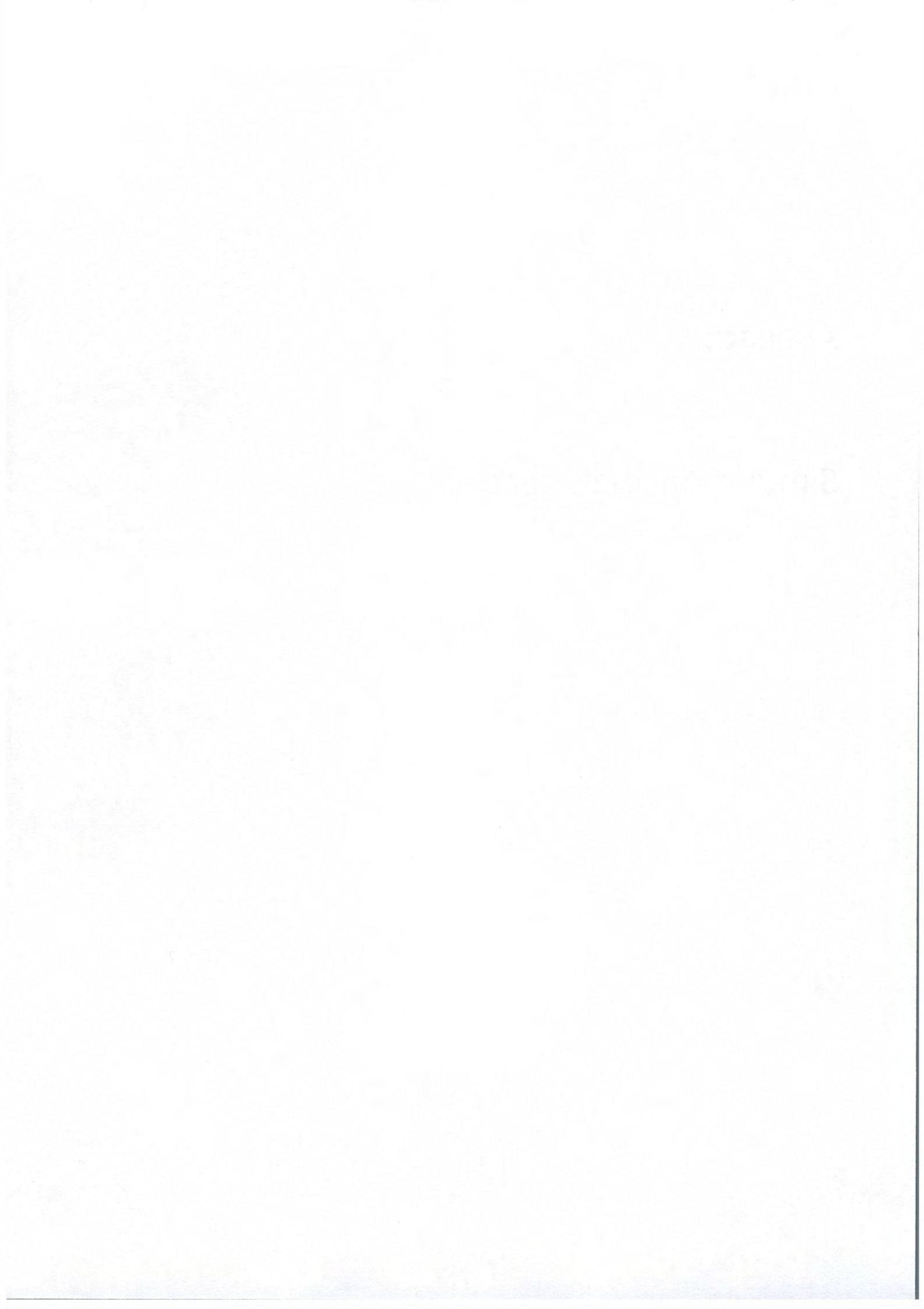
Biancamaria Valeri

AFFISSO ALL'ALBO IN DATA 15 MAGGIO 2017



Allegati:

Simulazioni della terza prova



I.I.S. "CESARE BARONIO" SORA
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA "TERZA PROVA ESAME DI STATO"
CLASSE 5 Sez. E Lab. Enog. **Sala e Vendita** 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. Sala e Vendita							/15
Diritto e Tecnica Amm.							/15
Scienze Motorie							/15
Lingua Inglese							/15

Totale punteggio prova ____/60 Media: ____/15 Punteggio attribuito dalla prova ____/15

Simulazione Terza prova d'Esame (1)

Materia : L.S.E. SALA-BAR VENDITA

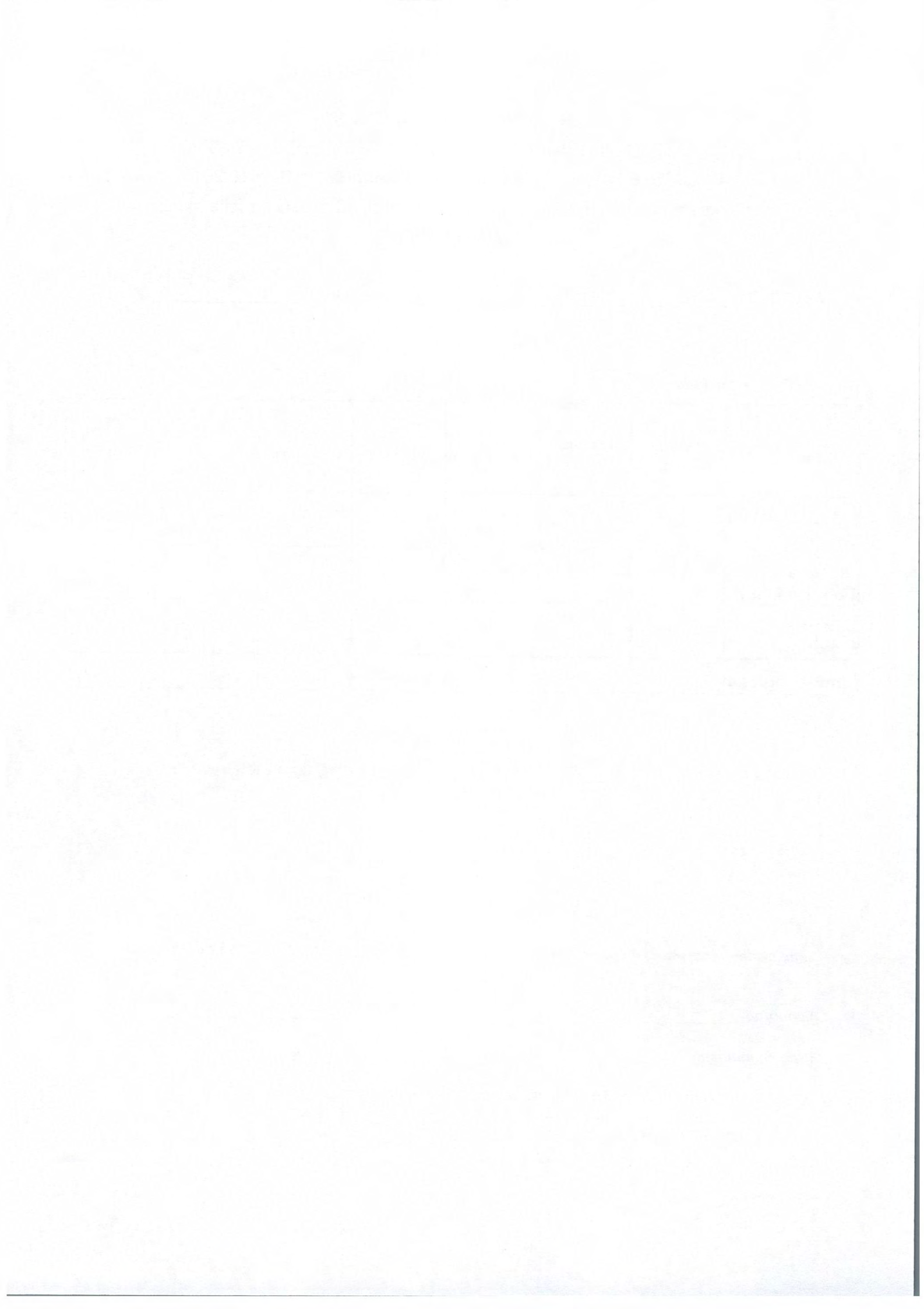
Alunno/a : _____ Data: _____

Risposta multipla

1) L'astringenza di un vino è una sensazione tattile dovuta:

A) Ai tannini.

B) Agli acidi.



2. *Il sistema H.A.C.C.P. si articola:*
 - A) *nell'individuazione dei rischi, nella determinazione dei punti critici di controllo e la compilazione di una documentazione*
 - B) *nell'esclusiva individuazione dei rischi nelle fasi di preparazione*
 - C) *nella compilazione di una documentazione*
 - D) *nella compilazione di schede di registrazione*

3. *L'ordine per il vino :*
 - A) *Deve riportare il nome del vino e l'annata*
 - B) *Va compilato in duplice copia*
 - C) *Deve riportare il nome del vino, il produttore, l'annata e il prezzo*
 - D) *Va compilato in triplice copia*

4. *Le parti "morbide" del vino da valutare nell'esame gusto-olfattivo sono:*
 - A) *La sensazione di sapidità.*
 - B) *L'impressione pseudotermica di caldo.*
 - C) *La sensazione glicerica.*
 - D) *La sensazione di astringenza.*

Domande a risposta aperta

1. *Che Cos'è il sistema H.A.C.C.P. e a cosa Serve?*

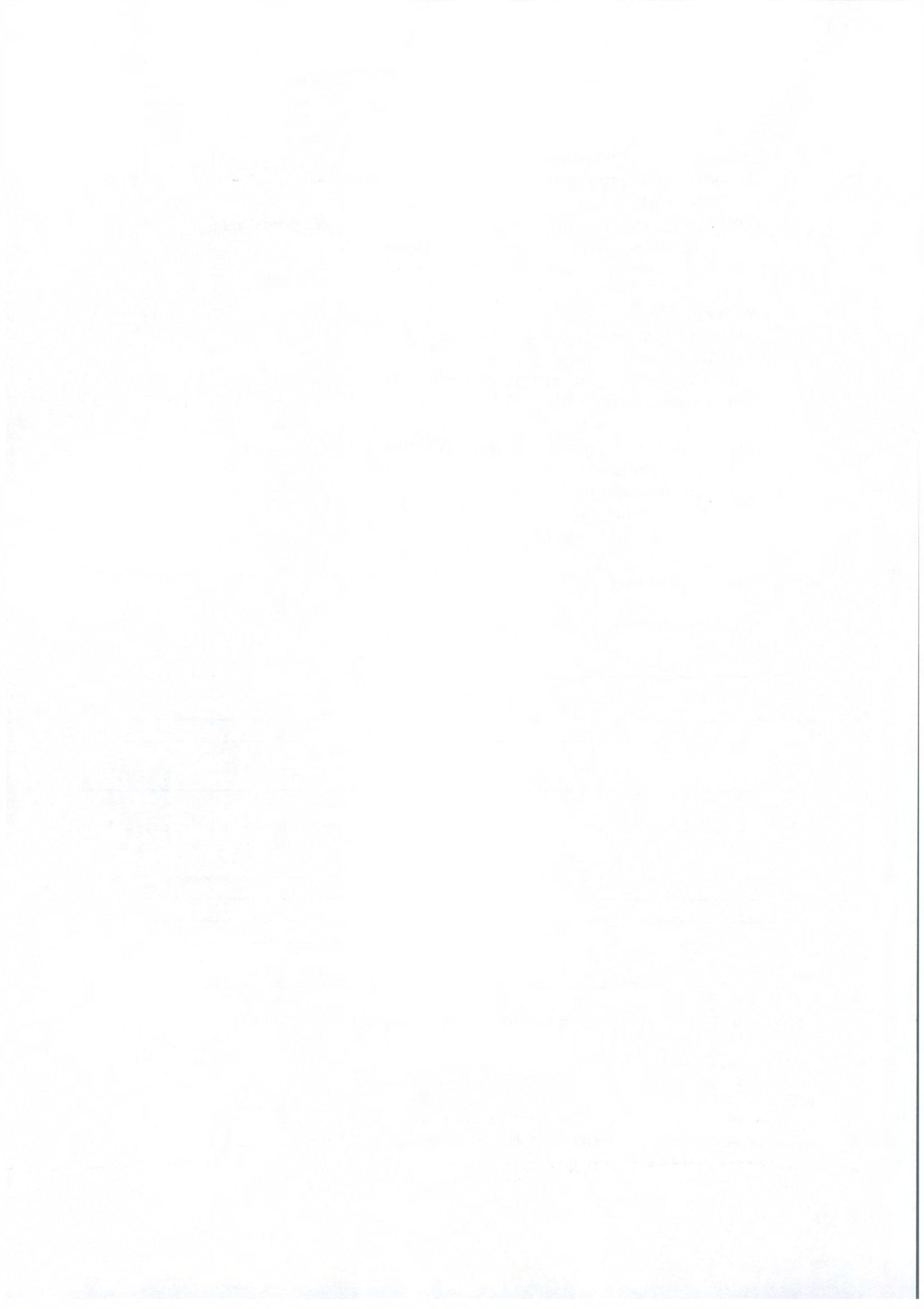
2. *Cosa indicano i parametri di intensità e persistenza nell'esame gusto-olfattivo del vino?*

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

Alunno.....

Quesiti a risposta aperta:

- * **Che cosa e' il business plan , da chi viene redatto e a chi e' diretto?**



.....
.....
2. Che cosa si intende per filiera e quali sono le differenze tra filiera corta e filiera lunga ?
.....
.....
.....

Quesiti a risposta multipla

La gestione strategica:

- * Ha un'ottica parziale
- * Guarda solo ad una parte dell'impresa
- * Ha un'ottica di breve periodo
- * Permette di determinare gli investimenti da compiere

La filiera lunga favorisce un modello alimentare in cui:

- * La qualità non è standardizzata
- * I gusti sono resi il più possibile omologhi
- * Il valore dei prodotti alimentari diminuisce
- * Diminuisce la sicurezza igienica

Sono delle feste popolari che ricordano il lavoro agricolo:

- * Fiere
- * Farmer's market
- * Sagre
- * Tornei

L'espressione "chilometro zero":

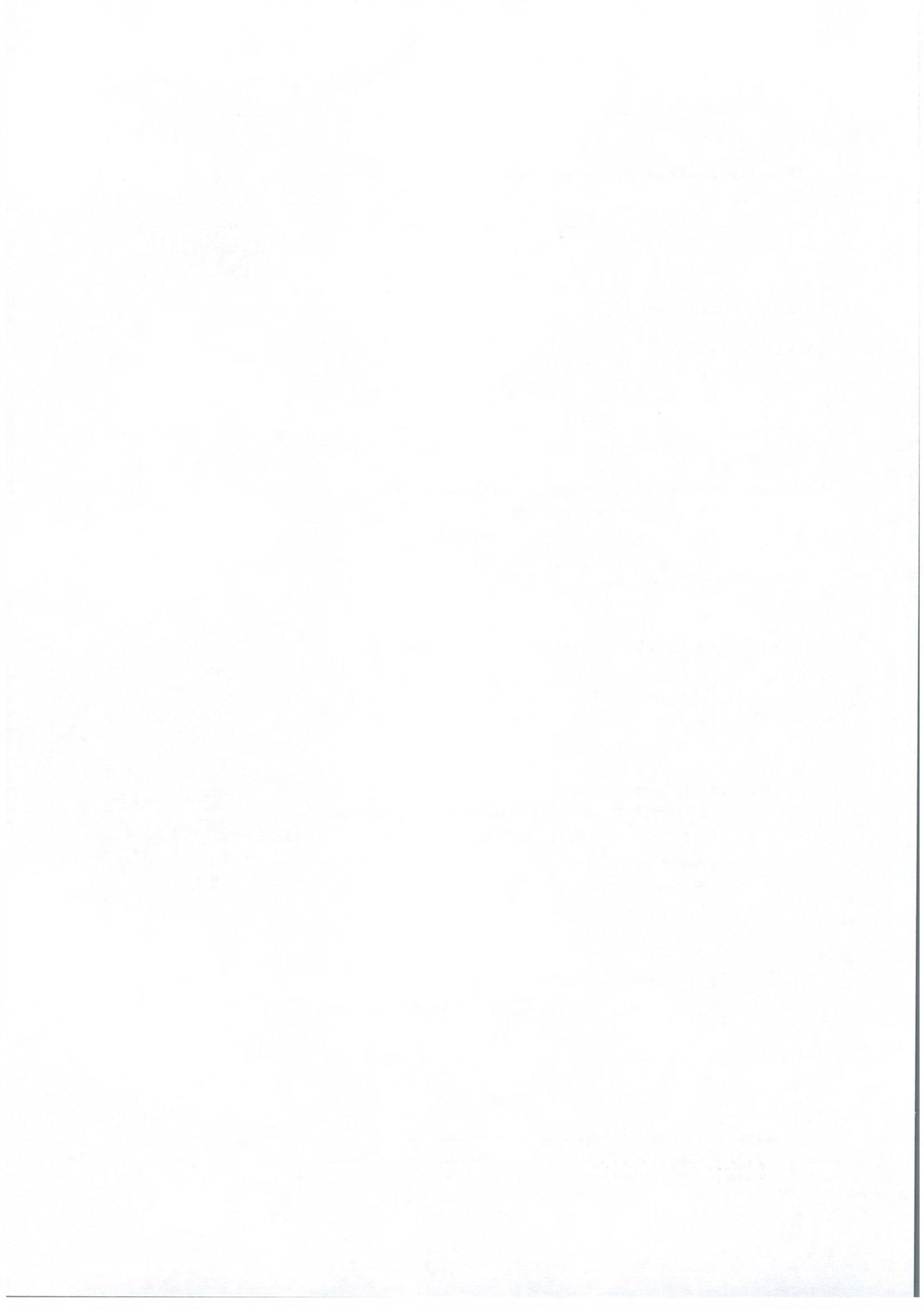
- * Deriva dalla distanza massima tra venditore e compratore
- * È stata coniata dalle multinazionali dell'industria alimentare
- * È stata coniata nel 1988
- * Deriva dal concetto di Food miles

TERZA PROVA SCIENZE MOTORIE

Alunno/a..... classe..... data.....

1) Il crampo è:

- a) una contrazione involontaria della muscolatura
- b) una contrazione volontaria della muscolatura.
- c) una lacerazione della muscolatura



d) uno strappo della muscolatura.

2) L'articolazione coxo-femorale è:

- a) L'articolazione spalla-braccio
- b) l'articolazione bacino coscia
- c) l'articolazione coscia gamba
- d) l'articolazione braccio-avanbraccio

3) La tibia è:

- a) Un osso della gamba
- b) Un osso della coscia
- c) Un osso del braccio
- d) Un osso dell'avambraccio.

4) L'inspirazione è:

- a) un movimento passivo
- b) un movimento attivo
- c) un movimento riflesso
- d) un movimento condizionato

5) I MUSCOLI VOLONTARI:

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

6) LA COLONNA VERTEBRALE

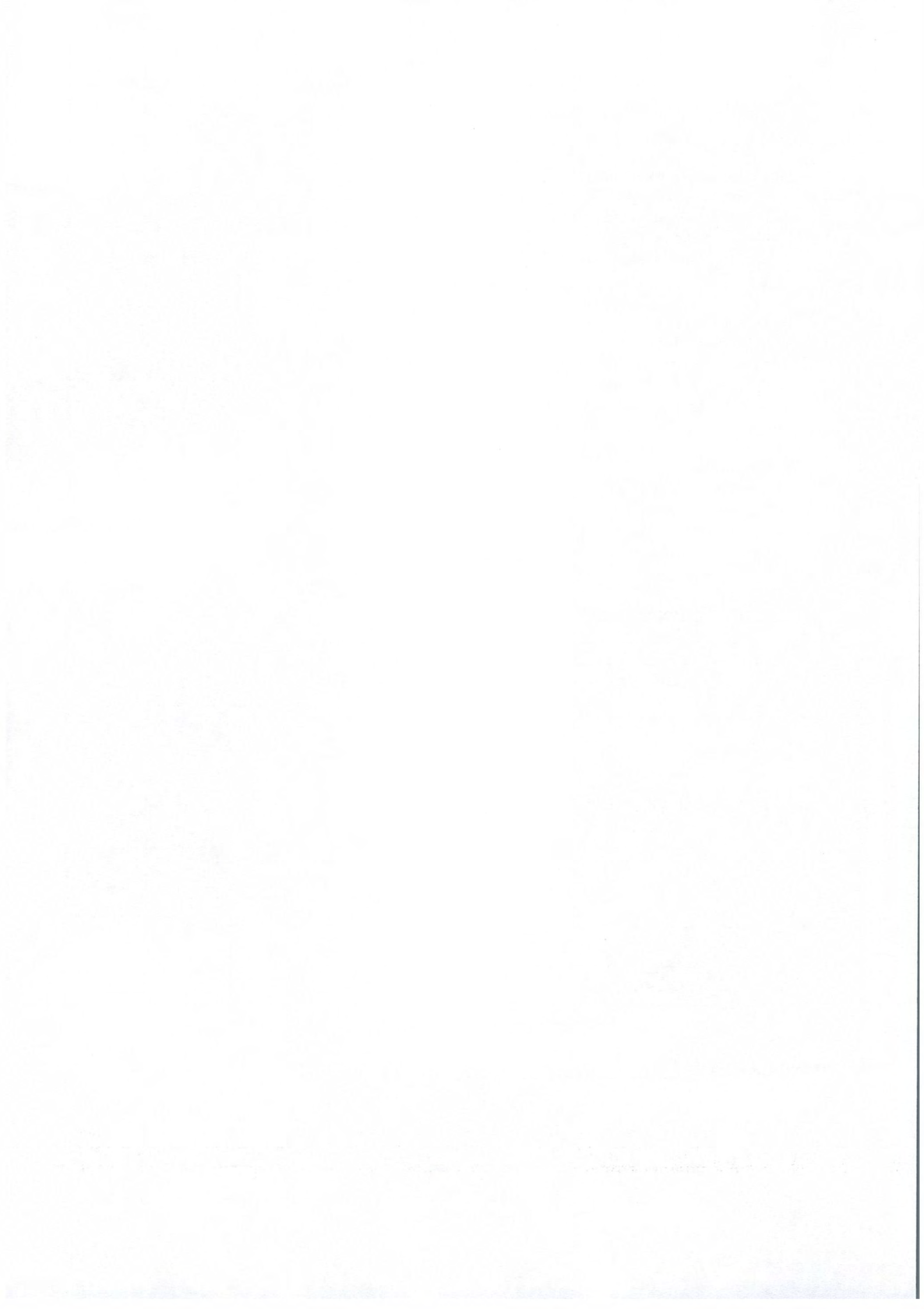
.....
.....
.....
.....
.....

DISCIPLINA: Inglese

CANDIDATO/A: _____ CLASSE V SEZ. E

Choose the correct answer:

1. Which spirit is always aged in oak containers?
a. Brandy



- b. Rum
 - c. Vodka
 - d. Whisky
2. **Which was the cheapest and most accessible raw material suitable for fermentation to make Vodka?**
- a. Cereals
 - b. Rye mash
 - c. Potatoes
 - d. Wheat
3. **What is the meaning of the process "Ageing"?**
- a. Combining two or more spirits of the same category.
 - b. Converting starch into sugar, mixing it with water and cooked.
 - c. Leaving distilled spirit to mature in a wooden barrel.
 - d. Purifying liquid by heating, vaporising and collecting it.
4. **Which spirit is usually, fermented from molasses?**
- a. Brandy.
 - b. Rum
 - c. Vodka
 - d. Whisky

Answer the following questions:

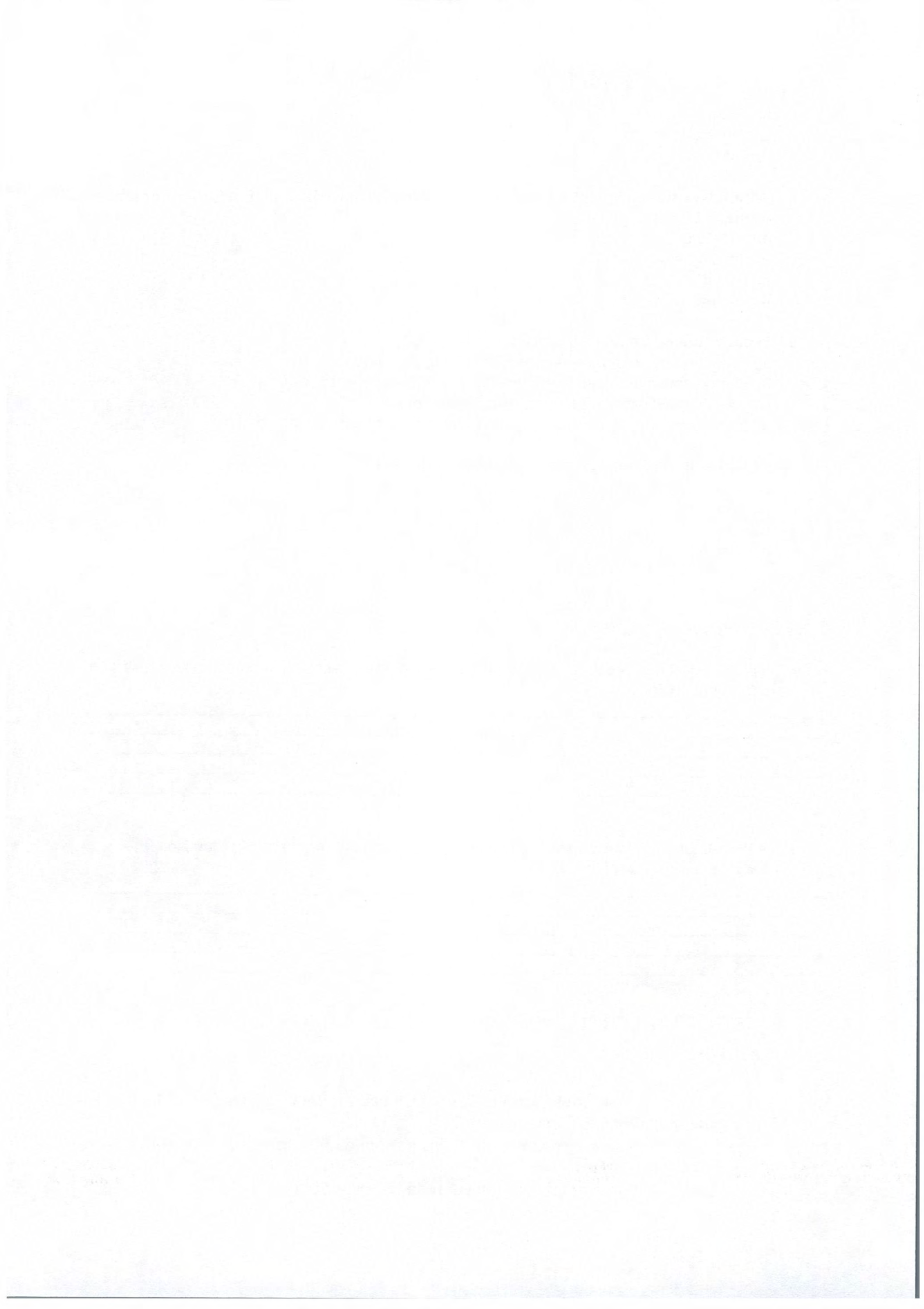
- Write a very short profile about Rum including raw material and its characteristics, use and country of origin.

- Refer about the name's spirit spelt differently according to the place of production, the origin and meaning of that word.

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

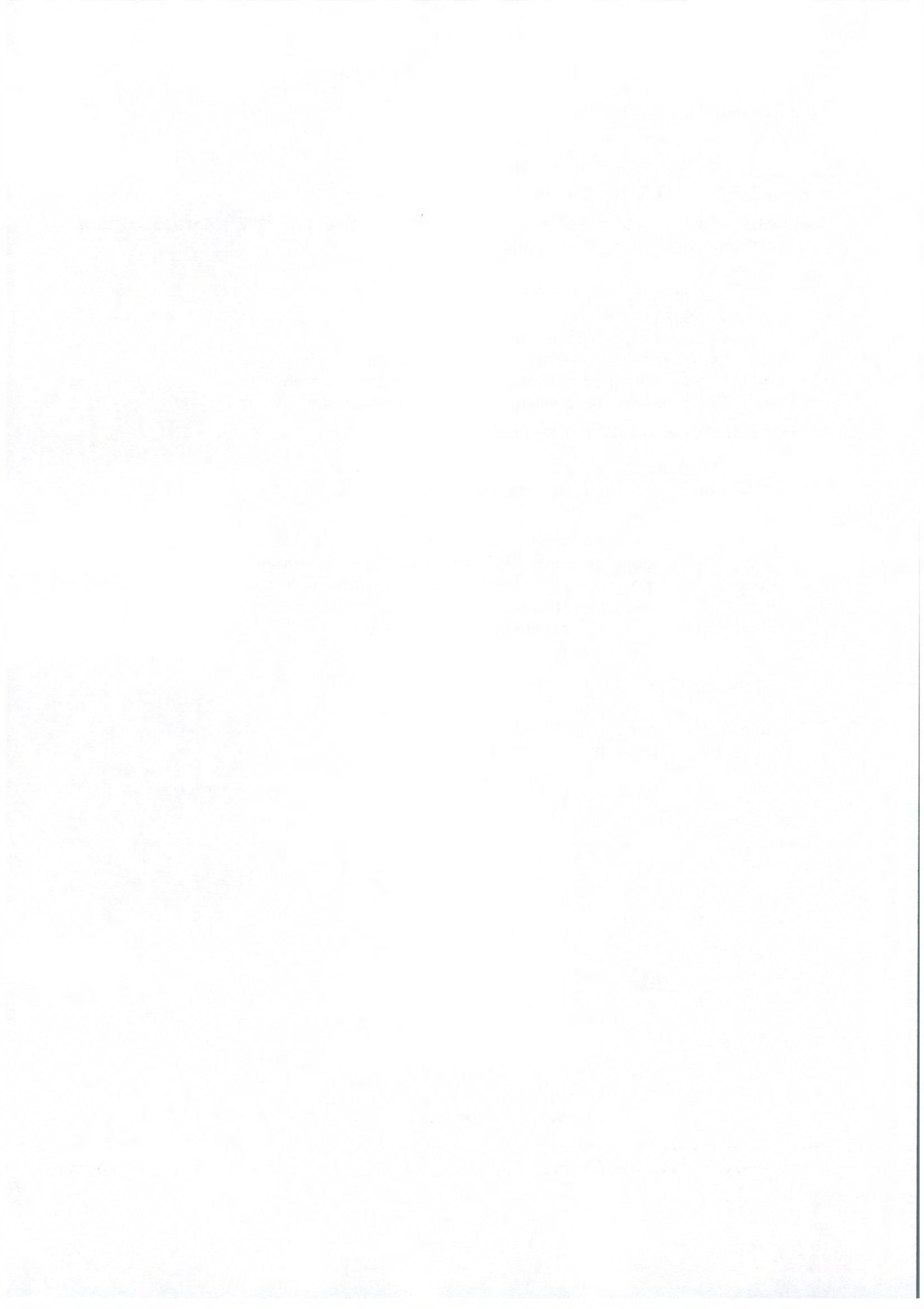
I criteri utilizzati per la valutazione saranno:

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



I.I.S. "CESARE BARONIO" SORA
 GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA "TERZA PROVA ESAME DI STATO"
 CLASSE 5 Sez. E Lab. Enog. **Sala e Vendita** 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. Sala e Vendita							/15
Diritto e Tecnica Amm.							/15
Scienze Motorie							/15
Lingua Inglese							/15

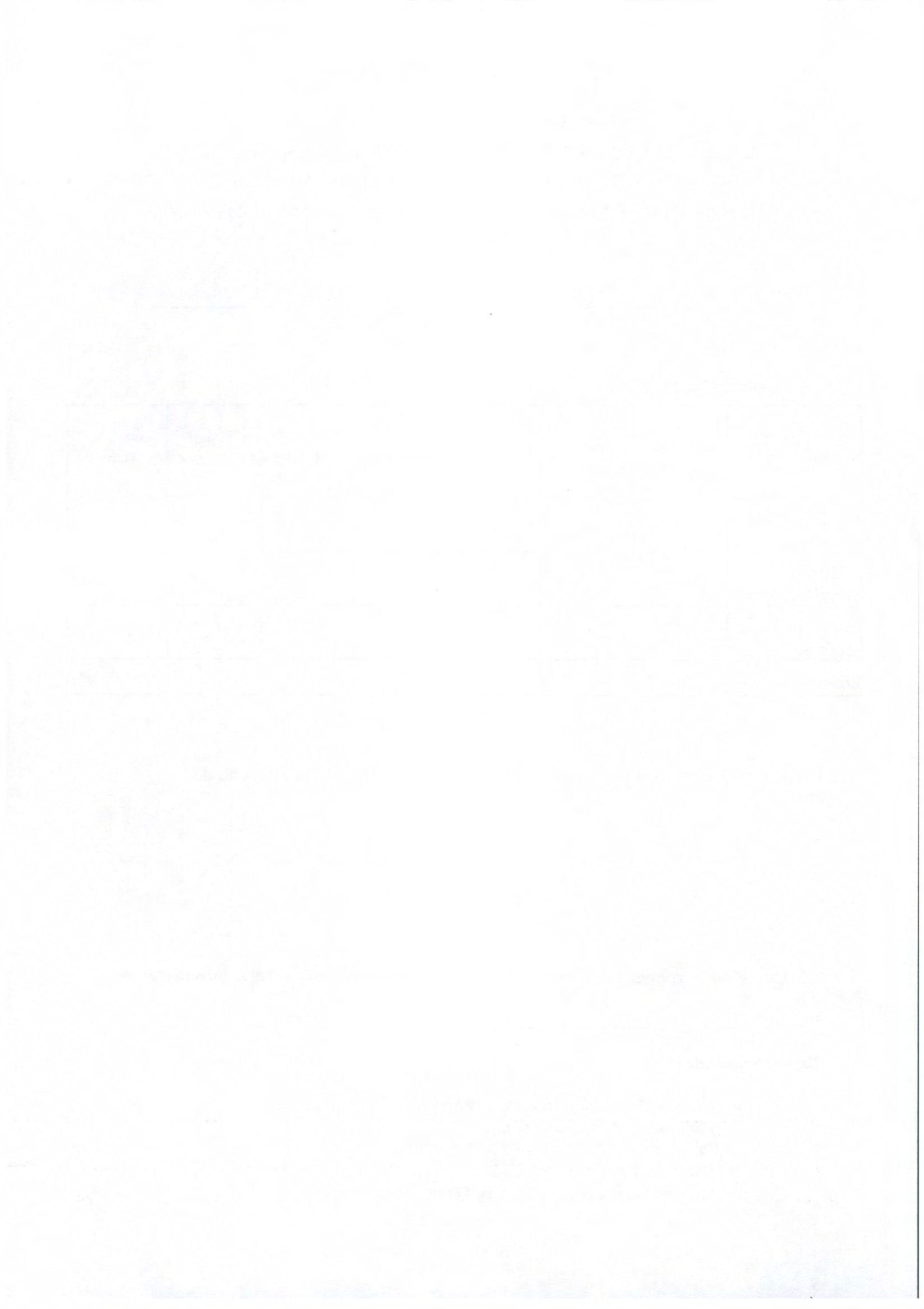
Totale punteggio prova ____/60 Media ____/15 Punteggio attribuito dalla prova ____/15

Lab. Enogastronomia settore Sala e Vendita **Simulazione n.2 Terza prova d'Esame**

Alunno/a : _____ Data: _____

Risposta multipla

1. *I principali vitigni utilizzati nella produzione di Champagne sono:*
 - A) *Pinot nero, Merlot, Chardonnay.*
 - B) *Pinot nero, Pinot Meunier, Sauvignon Blanc.*
 - C) *Pinot nero, Pinot Meunier, Chardonnay.*
 - D) *Cabernet Franc, Pinot Meunier, Chardonnay.*



C) Ai minerali.

D) All'alcool.

2) In una cerimonia il servizio viene svolto in genere:

A) Alla francese.

B) All'italiana.

C) All'inglese.

D) Al buffet.

3) Nel processo produttivo della birra l'amido diventa mosto di malto nella fase di:

A) Essiccazione

B) Chiarificazione

C) Saccarificazione

D) Maturazione

4) Il caffè decaffeinato:

A) Contiene l'1.3% di caffeina

B) Non contiene caffeina

C) Contiene meno dello 0.3% di caffeina

D) Contiene il 3% di caffeina

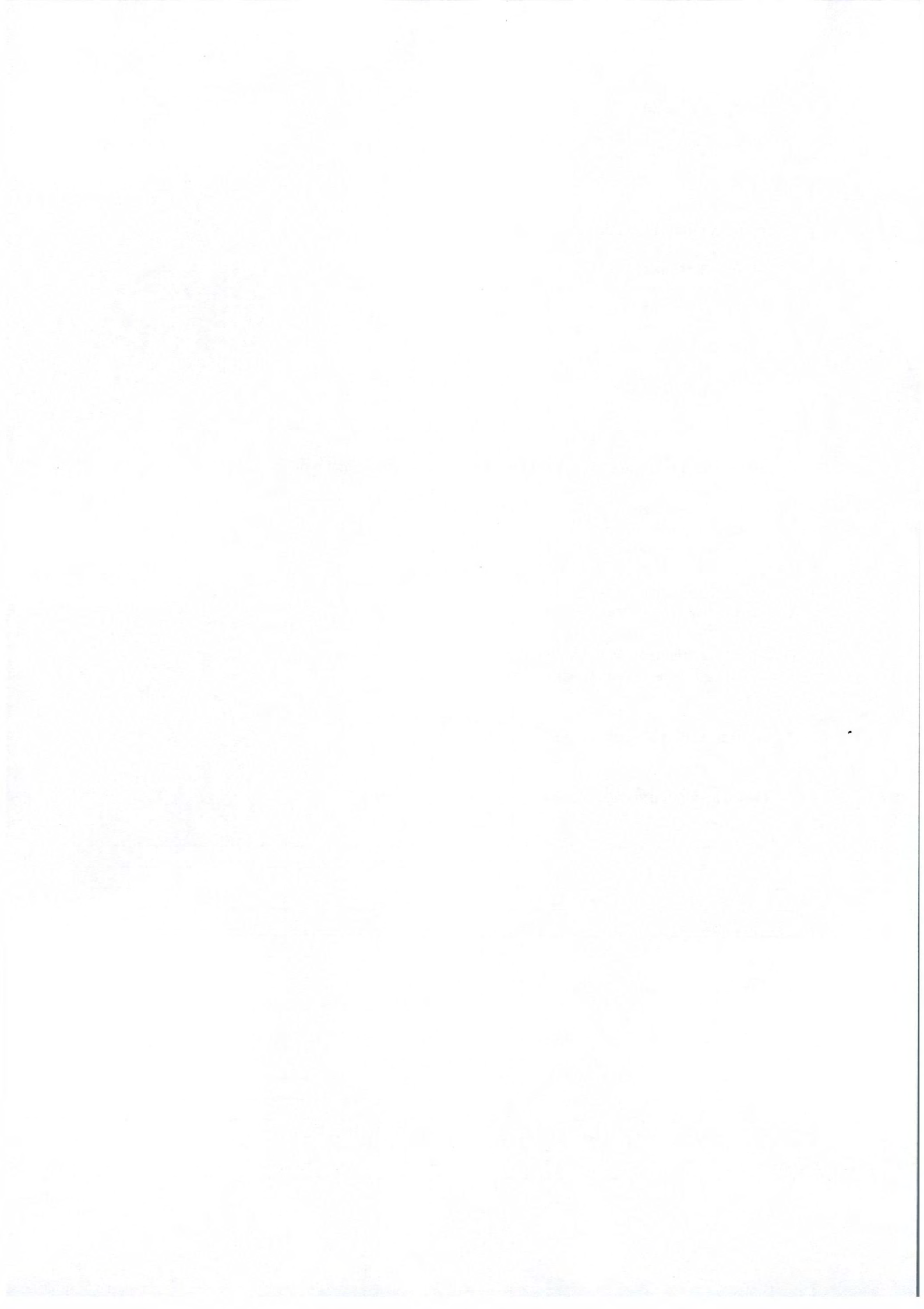
Domande a risposta aperta_

1. Qual è la differenza tra metodo classico e metodo Charmat?

2. Cosa indica la menzione DOCG?

Disciplina: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Alunno.....classe.....



Quesiti a risposta multipla

1) Il metodo di prenotare le vacanze che consente ai consumatori di costruire autonomamente il proprio pacchetto rivolgendosi ad un solo operatore turistico , è chiamato:

- A) Punto – punto
- B) Package
- C) Dynamic packaging
- D) Network

2) Secondo l'UNWTO per parlare di turismo :

- A) non occorre che le persone effettuino un pernottamento
- B) occorre che le persone effettuino almeno un pernottamento
- C) occorre che le persone effettuino almeno tre pernottamenti
- D) occorre che le persone permangano nel luogo scelto per almeno un giorno

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

1. Che cosa si intende per domanda turistica e quali sono i fattori che ne misurano l'elasticità ?

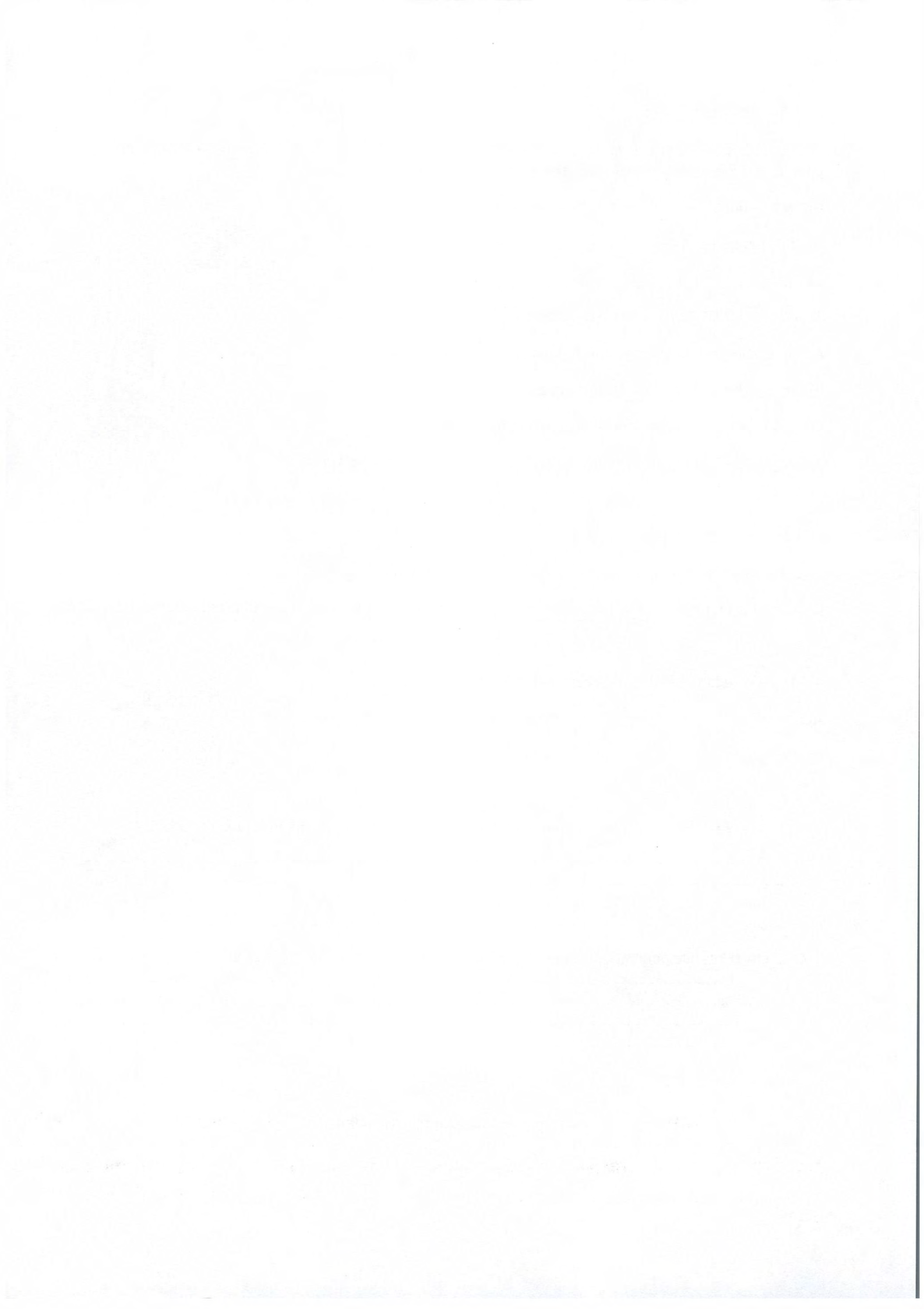
.....
.....
.....
.....

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

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

TERZA PROVA SCIENZE MOTORIE

Alunno:.....classe.....



N1) IL CUORE E':

- A) Un muscolo involontario liscio
- B) Un muscolo involontario striato
- C) Un muscolo volontario liscio
- D) Un muscolo volontario striato

N2) La frequenza cardiaca normale nell'uomo adulto è:

- A) 60-80
- B) 40-60
- C) 50-90
- D) 80-120

N3) Quale muscolo è coinvolto attivamente nella espirazione:

- A) Pettorale
- B) Trapezio
- C) Deltoide
- D) Diaframma

N4) La lussazione e:

- A) La fuoriuscita definitiva di un capo articolare dalla propria sede naturale
- B) La fuoriuscita temporanea di un capo articolare dalla propria sede naturale
- C) Lesione con spostamento temporaneo dei capi articolari
- D) Rottura di uno o più fasci di fibre muscolari.

N5) I POLMONI

.....

.....

.....

.....

.....

N6) LA PICCOLA CIRCOLAZIONE

.....

.....

.....

.....

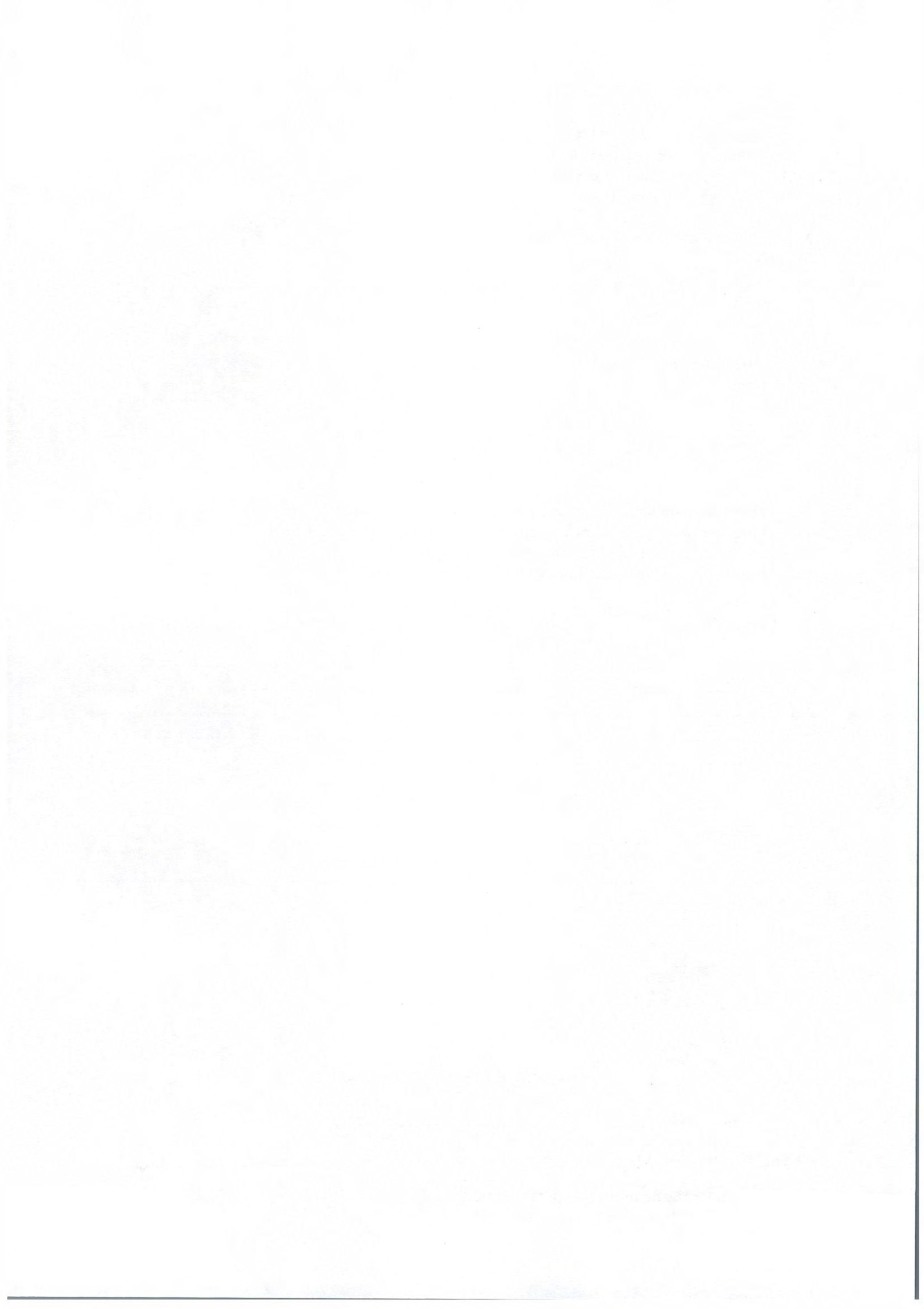
.....

DISCIPLINA: Inglese Terza Prova

CANDIDATO/A: _____ CLASSE V SEZ. E

Choose the correct answer:

1. What does the acronym HACCP stand for?



- a. Hygienic Action to Control Contamination of the Public.
- b. Health Applied to Control Catering Practice.
- c. Hazard Analysis and Critical Control Point.
- d. Health Analysis for Catering Checking Point

2 What kind of foods does the Mediterranean diet emphasise?

- a. Highly processed foods.
- b. Low-fat, low-cholesterol and high-fibre foods.
- c. Fresh and seasonal foods.
- d. Deep-fried foods.

3 Which of the following is a type of Chinese service?

- a. Buffet
- b. Dim Sum
- c. Smorgasbord
- d. Sushi

4 Which of these types of beer is bottom-fermented, creating a cleaner, subtler flavour?

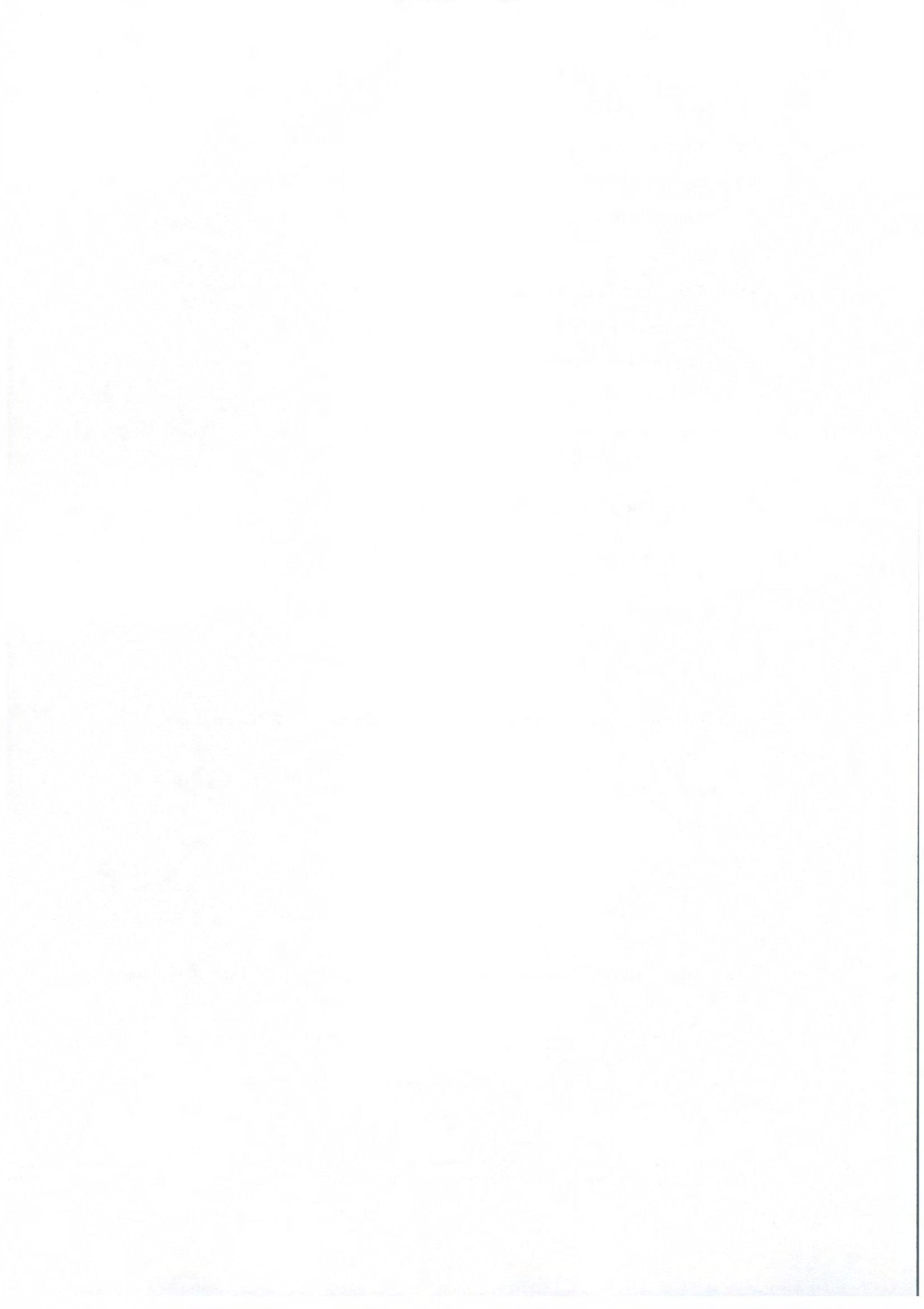
- a. Bitter
- b. Golden Ale.
- c. Lager.
- d. Stout.

Answer the following questions:

1. Explain briefly, why The Mediterranean diet has been included in the UNESCO's intangible world heritage.

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

2. Name and describe briefly three different types of service.



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

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

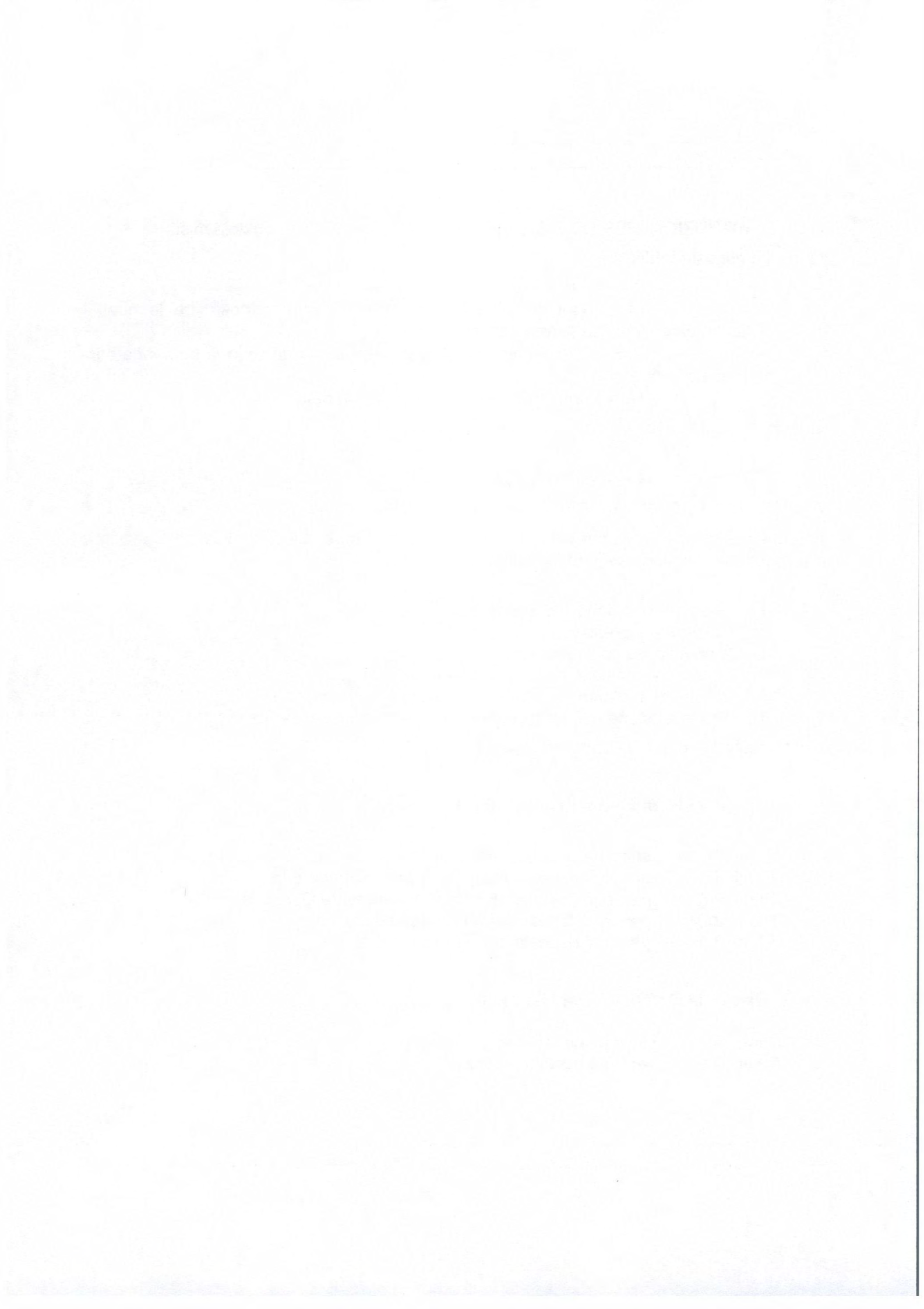
I criteri utilizzati per la valutazione saranno:

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



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	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> s <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
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.3,5 p.4,5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> s <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
CAPACITÀ	Rielaborazione critica e/o contestualizzazione	Appena accennata Presente, anche se schematica Adeguata 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"/>
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	<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

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	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> s <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
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	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> s <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
CAPACITÀ	Rielaborazione critica e/o personale	Scarsamente presente Appena accennata Presente, pur se piuttosto schematica Adeguate, 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"/>
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	<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

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	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> s <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
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	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> s <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
CAPACITÀ	Rielaborazione critica e/o personale	Non presente Appena accennata Presente, pur se piuttosto schematica Adeguate, 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"/>
COMP. SPEC	Attualizzazione	Non presente Appena accennata Presente, pur se piuttosto schematica Adeguate, 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.....

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	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> s <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
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	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> s <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
CAPACITÀ	Rielaborazione critica e/o personale	Non presente Appena accennata Presente, pur se piuttosto schematica Adeguate, 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"/>
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	<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

DESCRITTORI	LIVELLI	PUNTI	ATTRIBUITO
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

<ul style="list-style-type: none"> • 0 = risposta non data • 0,5 = risposta lacunosa e incompleta • 1 = risposta parzialmente corretta 	<ul style="list-style-type: none"> • 1,5 = risposta adeguata e corretta • 2 = risposta approfondita e accurata 	Quesiti	Punteggio
		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 5 Sez. E Lab: Enog. **Sala e Vendita** 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. Sala e Vendita							/15
Diritto e Tecnica Amm.							/15
Scienze Motorie							/15
Lingua Inglese							/15

Totale punteggio prova ____/60
 prova ____/15

Media ____/15 Punteggio attribuito dalla

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

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

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	
<i>PUNTEGGIO COMPLESSIVO ATTRIBUITO IN TRENTESIMI</i>			

