



**Istituti Paritari**
“Giovanni Falcone”
www.istitutogiovannifalcone.it



I.T. Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing – I.P. Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera- Istituto Professionale per i Servizi Socio-Sanitari - Liceo Linguistico

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

A.S. 2018-2019
CLASSE 5 A IPSEOA
ARTICOLAZIONE
SALA E VENDITA



 **Istituti Paritari**
“Giovanni Falcone”
www.istitutogiovannifalcone.it



I.T. Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing – I.P. Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera- Istituto Professionale per i Servizi Socio-Sanitari - Liceo Linguistico

INDICE

Presentazione dell'istituto e profilo di indirizzo.....	3
Docenti del consiglio di classe.....	5
Presentazione della classe.....	6
Quadro orario.....	7
Obiettivi trasversali educativi e formativi, comportamentali, cognitivi.....	8
Verifica e valutazione dell'apprendimento.....	10
PERCORSI INTERDISCIPLINARI.....	14
PERCORSI DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE.....	15
PCTO (Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento, ex ASL).....	16
ATTIVITÀ PER L'AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA.....	17
ALLEGATO D: RELAZIONI E PROGRAMMI DELLE SINGOLE DISCIPLINE.....	20



I.T. Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing – I.P. Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Istituto Professionale per i Servizi Socio-Sanitari - Liceo Linguistico

Presentazione dell'istituto e profilo di indirizzo

CENNI DI STORIA DELL'ISTITUTO

L'Istituto "Giovanni Falcone" di Colferro ha assunto nel corso degli anni una sua specifica connotazione, conseguenza di una attenta valutazione del processo di autoanalisi, finalizzato a un progressivo miglioramento dei risultati. L'Istituto comprende cinque indirizzi diversi: gli Istituti Tecnici "Informatica", "Amministrazione, Finanza e Marketing", gli Istituti Professionali "Servizi socio-sanitari" e "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera", il Liceo Linguistico.

I monitoraggi effettuati sull'attività didattica, sull'organizzazione e l'efficienza del sistema scolastico, hanno evidenziato una sostanziale crescita dell'Istituto sia in termini quantitativi sia qualitativi.

Proteso a cogliere le innovazioni socio-economiche in atto e i mutamenti della richiesta di formazione, l'Istituto ha saputo gestire la complessità del cambiamento tanto che negli ultimi anni la popolazione scolastica è notevolmente cresciuta.

Il Piano dell'Offerta Formativa del nostro Istituto accoglie le nuove istanze della formazione, rispondendo alle esigenze del territorio e alle sollecitazioni derivanti dai nuovi indirizzi dell'istruzione. Esso presenta la scuola nella sua organizzazione didattica con le sue finalità e interventi progettuali, una scuola aperta al dialogo e al confronto collaborativo con tutte le forze operanti nel territorio, che si prefigge di garantire il successo formativo degli alunni, promuovendone le capacità di convivenza in una società, nel pieno sviluppo della personalità e delle conoscenze/competenze, attraverso l'impiego di metodologie didattiche costantemente aggiornate.

Gli strumenti operativi del nostro lavoro sono quelli della didattica laboratoriale, dello sviluppo di processi di comunicazione fortemente sostenuti dalla multimedialità, dell'adozione di metodologie e criteri di valutazione coerenti con gli standard europei.

L'impegno è rivolto all'innovazione delle metodologie didattiche attraverso cui rendere integrati i vari saperi disciplinari, per consentire agli alunni, nell'ottica del saper fare, del saper essere per saper divenire, di acquisire le competenze chiave, una valutazione e una certificazione dei saperi in base ai parametri europei.

Il presente documento è espressione delle scelte autonomamente assunte dall'Istituto e trova fondamento in una vasta normativa che negli ultimi anni ha promosso e sorretto l'affermazione della logica dell'autonomia. Può essere modificato e integrato in itinere; sarà oggetto di monitoraggio e valutazione al termine dell'anno scolastico.



I.T. Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing – I.P. Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera- Istituto Professionale per i Servizi Socio-Sanitari - Liceo Linguistico

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA (PECUP)

L'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

Competenze di indirizzo in uscita

1. agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
2. utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
3. integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
4. valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
5. applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
6. attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

Nell'articolazione "Servizi di sala e vendita" il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici e di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela.



I.T. Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing – I.P. Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera- Istituto Professionale per i Servizi Socio-Sanitari - Liceo Linguistico

Docenti del consiglio di classe

Docente coordinatore della classe: Prof.ssa Simona Anielli

Composizione del Consiglio di Classe:

DOCENTE	MATERIA/E D'INSEGNAMENTO	CONTINUITA' DIDATTICA		
		III ANNO	IV ANNO	V ANNO
Isabella Rovitelli	Italiano	No	No	Si
Isabella Rovitelli	Storia	No	No	Si
Francesco Stavole	Matematica	No	No	Si
Paolo De Santis	Scienze Motorie	No	Si	Si
Simona Anielli	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	No	No	Si
Manila D'Orazio	Inglese	No	Si	Si
Serena Iampieri	Spagnolo	No	No	Si
Emanuela Notarfonso	Francese	Si	Si	Si
Patrizia D'avello	Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	No	Si	Si
Alessandro Celletti	Laboratorio di Servizi Enogastronomici - settore Sala e Vendita	Si	Si	Si
Marco Graziosi	Laboratorio di Servizi Enogastronomici - settore Cucina	No	No	Si



I.T. Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing – I.P. Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera- Istituto Professionale per i Servizi Socio-Sanitari - Liceo Linguistico

Presentazione della classe

La classe **V A IPSEOA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA** è formata da 13 alunni, di cui 5 femmine e 8 maschi. Durante il corso dell'anno scolastico un allievo si è ritirato. Uno degli allievi ha un Piano Didattico Personalizzato, mentre non sono presenti alunni con Piano Educativo Individualizzato.

Il gruppo classe risulta eterogeneo per le competenze acquisite, per il senso di responsabilità e per la motivazione all'apprendimento. La partecipazione al dialogo didattico-educativo talvolta non è stata adeguata. Il comportamento è risultato di buon livello. Tuttavia alcuni allievi hanno mostrato un interesse superficiale e hanno sostenuto un atteggiamento passivo nei confronti delle attività proposte. Tale situazione ha condizionato lo sviluppo dell'attività didattica e il profitto complessivo. L'impegno speso nello studio domestico è risultato discontinuo e non sempre adeguato.

L'acquisizione e l'assimilazione dei contenuti delle varie discipline del percorso non risultano del tutto adeguate alle potenzialità degli allievi: quindi, il profitto complessivo che ne deriva si colloca al livello di sufficienza, tranne qualche eccezione.

Gli allievi hanno mostrato interesse e hanno maggiormente partecipato alle attività tecnico pratiche laboratoriali e di carattere innovativo, con buoni risultati.



I.T. Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing – I.P. Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera- Istituto Professionale per i Servizi Socio-Sanitari - Liceo Linguistico

Quadro orario

DISCIPLINE	ORE SETTIMANALI
Italiano	4
Storia	2
Matematica	3
Inglese	3
Francese/Spagnolo	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	3
Diritto e tecniche della struttura ricettiva	5
Laboratorio di enogastronomia	2
Laboratorio di sala e vendita	4
Scienze motorie	2
Religione cattolica	1

I.T. Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing – I.P. Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera- Istituto Professionale per i Servizi Socio-Sanitari - Liceo Linguistico

Obiettivi trasversali educativi e formativi, comportamentali, cognitivi

All'inizio del corrente anno scolastico sono stati individuati i seguenti obiettivi:

EDUCATIVI E FORMATIVI

Elaborazione comune di norme comportamentali che hanno come obiettivo lo sviluppo del senso di responsabilità, nel rispetto delle persone e delle cose quali elementi fondamentali per un corretto svolgimento dell'attività didattica:

- rispetto della puntualità;
- rispetto degli ambienti e degli arredi scolastici;
- uso di un linguaggio corretto ed adeguato;
- gestione ordinata degli interventi: parlare tutti insieme impedisce la comprensione di ciò che si dice e si vuole comunicare agli altri;
- autoregolamentazione delle uscite durante le ore di lezione: interrompere troppo spesso le lezioni arreca disturbo ai compagni e all'insegnante.

COMPORAMENTALI

- autonomia di comportamento;
- sviluppo delle capacità di saper riflettere sulle conseguenze delle proprie scelte, di saperle discutere e di portarle a buon esito adeguando il proprio comportamento allo scopo;
- sviluppo della capacità di interiorizzazione delle norme che alimentano l'autocontrollo;
- acquisizione di una sicurezza personale tale da favorire tanto l'autostima quanto la capacità di autocritica;
- potenziamento delle capacità di autodeterminazione;
- potenziamento della capacità di adattamento a situazioni nuove e impreviste;
- capacità di riconoscere i propri diritti, ma anche di assumersi le proprie responsabilità di fronte ai doveri verso gli altri, identificandosi pienamente con le proprie azioni;
- rispetto delle persone (di sé, degli altri);
- rispetto del lavoro: puntualità e precisione nell'assolvimento dei doveri scolastici;
- collaborazione e partecipazione;
- capacità di contribuire attivamente con domande ed osservazioni all'attività scolastica;
- acquisizione piena e consapevole della specificità del proprio ruolo nel gruppo classe.

COGNITIVI

Autonomia sul piano della conoscenza

- Sviluppo delle capacità di ricezione nell'apprendimento attraverso la lezione frontale;



 **Istituti Paritari**
“Giovanni Falcone”
www.istitutogiovannifalcone.it



I.T. Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing – I.P. Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera- Istituto Professionale per i Servizi Socio-Sanitari - Liceo Linguistico

- ascolto con attenzione e concentrazione;
- presa di appunti durante la lezione;
- sviluppo delle capacità di apprendere attraverso ricerca sia sui testi in uso sia su altre fonti;
- autonomia sul piano della comprensione
- sviluppo della capacità di selezionare le informazioni ed i concetti appresi;
- sviluppo della capacità di comprendere i singoli concetti ed il filo logico delle argomentazioni di un testo scritto ed orale;
- sviluppo delle capacità di stabilire delle relazioni intra e interdisciplinari;
- sviluppo della padronanza di linguaggi specialistici.

Autonomia sul piano della sintesi e rielaborazione ed applicazione

- Sviluppo della capacità di saper utilizzare le informazioni apprese in ambiti disciplinari diversi;
- sviluppo della capacità organizzativa e metodologica al fine di saper comprendere e
- comunicare su argomenti inediti, nonché risolvere problemi affini a quelli studiati, ma mai affrontati prima;
- sviluppo delle capacità di saper usare fonti di informazioni diverse dai libri di testo in rapporto a scopi diversi, quali possono presentarsi in un apprendimento basato su ricerca.



I.T. Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing – I.P. Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera- Istituto Professionale per i Servizi Socio-Sanitari - Liceo Linguistico

Verifica e valutazione dell'apprendimento

Ciascun docente ha individuato il metodo di insegnamento più adatto al raggiungimento degli obiettivi prefissati, tenendo conto della situazione della classe e mirando alla prevenzione della dispersione scolastica

Strumenti di osservazione del comportamento e del processo di apprendimento	Si veda griglia elaborata e approvata dal Collegio dei docenti inserita nel PTOF
Credito scolastico	Si veda tabella e/o fascicolo dei candidati



 **Istituti Paritari**
“Giovanni Falcone”

www.istitutogiovanifalcone.it



Regione Lazio



Scuola, Formazione e Politiche per il Lavoro

I.T. Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing – I.P. Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera- Istituto Professionale per i Servizi Socio-Sanitari - Liceo Linguistico

• **METODOLOGIE DIDATTICHE**

METODOLOGIE	Materie											
	ITALIANO	STORIA	MATEMATICA	SCIENZE MOTORIE	INGLESE	FRANCESE	SPAGNOLO	DIRITTO E TEC. AMM. STR. RIC.	SC. E CULT. ALIMENTAZIONE	LAB. ENOG. SALA	LAB. ENOG. CUCINA	RELIGIONE
Lezioni frontali e dialogate	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Esercitazioni guidate e autonome	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lezioni multimediali												
Problemsolving												
Lavori di ricerca individuali e di gruppo												
Attività laboratoriale										X	X	
Brainstorming												
Peer education												
Recupero in itinere	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Potenziamento	X	X			X			X	X	X		



I.T. Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing – I.P. Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera- Istituto Professionale per i Servizi Socio-Sanitari - Liceo Linguistico

• **MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO**

Tipologie	Materie											
	ITALIANO	STORIA	MATEMATICA	SCIENZE MOTORIE	INGLESE	FRANCESE	SPAGNOLO	DIRITTO E TEC. AMM. STR. RIC.	SC. E CULT. ALIMENTAZIONE	LAB. ENOG. SALA	LAB. ENOG. CUCINA	RELIGIONE
Web e materiale audiovisivo		X			X	X	X	X	X			
Presentazioni docente												
Documenti, articoli, grafici, tabelle e schemi condivisi online	X	X						X	X			
Libro di testo	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Appunti allieve/i	X	X			X	X	X	X	X			



I.T. Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing – I.P. Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera- Istituto Professionale per i Servizi Socio-Sanitari - Liceo Linguistico

• **TIPOLOGIE DI VERIFICA**

Tipologie	Materie											
	ITALIANO	STORIA	MATEMATICA	SCIENZE MOTORIE	INGLESE	FRANCESE	SPAGNOLO	DIRITTO E TEC. AMM. STR. RIC.	SC. E CULT. ALIMENTAZIONE	LAB. ENOG. SALA	LAB. ENOG. CUCINA	RELIGIONE
Prove scritte	X		X		X	X	X	X	X			
Traduzioni					X	X	X					
Interrogazioni	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Compiti a casa	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Risoluzione di problemi			X		X	X	X	X	X	X	X	
Prove strutturate o semistrutturate	X		X	X	X	X	X	X	X	X		
Test pratici				X						X	X	



I.T. Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing – I.P. Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Istituto Professionale per i Servizi Socio-Sanitari - Liceo Linguistico

PERCORSI INTERDISCIPLINARI

Il consiglio di classe ha individuato i percorsi interdisciplinari di seguito riportati:

PERCORSO 1: LA LEGALITÀ

STORIA: FASCISMO

ITALIANO: D'ANNUNZIO

DIRITTO TEC. AMM. STR. RIC.: NORME SULL'IGIENE E SICUREZZA SUL LAVORO

ALIMENTAZIONE: NORME PER GARANTIRE L'IGIENE ALIMENTARE

LAB. SERV. ENOGASTR. SEZ. SALA E VENDITA: LA SICUREZZA ALIMENTARE

INGLESE: UNIFORMS

PERCORSO 2: LA LIBERTÀ

STORIA: LA SHOAH

ITALIANO: PRIMO LEVI

DIRITTO TEC. AMM. STR. RIC.: NUOVI TURISMI (LA LIBERTÀ' DI SCEGLIERE LA DESTINAZIONE TURISTICA IN BASE ALLE PROPRIE ESIGENZE)

ALIMENTAZIONE: STILE ALIMENTARE

INGLESE: RESERVATION, CHANGES AND CANCELLATIONS

PERCORSO 3: LA CRISI

STORIA PRIMA GUERRA MONDIALE

ITALIANO PIRANDELLO

ALIMENTAZIONE: ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI

DIRITTO TEC. AMM. STR. RIC.: LE FASI DEL CICLO DI VITA DI UN PRODOTTO

LAB. SERV. ENOGASTR. SEZ. SALA E VENDITA: LA CUCINA DI SALA

INGLESE COMPILING MENUS (ADATTARE I MENU' ALLE NECESSITA')



I.T. Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing – I.P. Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera- Istituto Professionale per i Servizi Socio-Sanitari - Liceo Linguistico

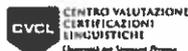
PERCORSO 4: LA NATURA

STORIA: LE RIFORME DI MUSSOLINI E LA BONIFICA DELL'AGROPONTINO ITALIANO: VERGA
DIRITTO TEC. AMM. STR. RIC.: TURISMO ECO-SOSTENIBILE E/O I PRODOTTI A KM ZERO
ALIMENTAZIONE: LA DIETA MEDITERRANEA (BASSO IMPATTO AMBIENTALE)
LAB. SERV. ENOGASTR. SEZ. SALA E VENDITA: LA VITE
INGLESE: AIRLINE TRAY SERVICE E/O RAIL SERVICE E/O CRUISE SHIP DINING

PERCORSI DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Il consiglio di classe, ha identificato i seguenti percorsi di seguito riportati:

PERCORSO	DISCIPLINE COINVOLTE
LA LEGALITA' ART. 1 E ART. 2	STORIA, ITALIANO, DIRITTO E T.A.S.R., SC. ECULT. DELL'ALIMENTAZIONE, LAB SALA E VENDITA E INGLESE
LA LIBERTA' ART. 3	STORIA, ITALIANO, DIRITTO E T.A.S.R., SC. ECULT. DELL'ALIMENTAZIONE E INGLESE
LA CRISI ART. 4	STORIA, ITALIANO, DIRITTO E T.A.S.R., SC. ECULT. DELL'ALIMENTAZIONE E INGLESE



I.T. Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing – I.P. Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera- Istituto Professionale per i Servizi Socio-Sanitari - Liceo Linguistico

PCTO

(Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento, ex ASL)

L'Istituto mediante i PCTO, ha perseguito i seguenti obiettivi:

- Favorire il raccordo tra formazione in aula e l'esperienza pratica
- Arricchire la formazione con l'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro
- Favorire l'orientamento dello studente
- Realizzare un organico collegamento tra le istituzioni scolastiche e il mondo del lavoro.

Lo scopo dei percorsi è quello di raggiungere le seguenti competenze:

- puntualità e presenza;
- interesse e impegno;
- disponibilità all'ascolto e apprendimento
- capacità di svolgere autonomamente i compiti assegnati;
- socievolezza e cordialità verso tutto il personale incontrato;
- disponibilità e attitudine a lavorare in gruppo;
- capacità di comprendere e rispettare le regole e i ruoli nell'ambito lavorativo

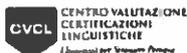
Descrizione	Mansione
Ristorante “La Locanda” – Segni (RM)	Cameriere Barista
Bar “S. Marco” – Segni (RM)	Cameriere Barista
“Garden Bar” – Colferro (RM)	Cameriere Barista
“Osteria Trinchetto” – Viareggio (LU)	Cameriere Barista
Demostene – Firenze	Cameriere Barista
Ristorante Albergo “Belsito” – Serrone (FR)	Cameriere Barista
Silva Splendid Hotel – Fiuggi (FR)	Cameriere Barista
Impresa Formativa Simulata IFSCONFAO	Simulazione azienda



I.T. Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing – I.P. Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera- Istituto Professionale per i Servizi Socio-Sanitari - Liceo Linguistico

ATTIVITÀ PER L'AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

Titolo del progetto	Obiettivi	Attività	Partecipanti
CORSA DI MIGUEL	Sensibilizzazione sociale	Corsa podistica di atletica leggera abbinata ad eventi culturali e manifestazioni di sensibilizzazione sociale	La classe
CONCORSO “MARRONE D'ORO” SEGNI (RM)	Promuovere e rafforzare le conoscenze delle discipline tecniche	Concorso con piatti e bevande ispirate all'autunno	La classe
EVENTO S. BARBARA	Promuovere e rafforzare le conoscenze delle discipline tecniche	Presentazione della scuola con stand enogastronomici in occasione della festa cittadina di S. Barbara	La classe
CORSO SULLA SICUREZZA SUL LAVORO	Conoscere i rischi professionali e promuovere la sicurezza sul lavoro	Corso di formazione finalizzato alla presentazione dei rischi associati alla professione e della prevenzione degli stessi.	La classe
INCONTRO CON I RISTORATORI LOCALI	Orientare le proprie scelte lavorative e professionali	Progetto di orientamento finalizzato al lavoro con le principali aziende alberghiere e ristorative della zona.	La classe
VIAGGIO DI ISTRUZIONE BARCELLONA	Conoscere e promuovere le conoscenze artistiche e culturali e rafforzare le conoscenze delle materie tecniche di indirizzo	Conoscenza delle opere artistiche, architettoniche della città con approfondimenti culturali.	La classe
USCITA DIDATTICA PRESSO STABILIMENTO “PERUGINA” - PERUGIA	Promuovere e rafforzare le conoscenze delle discipline tecniche	Presentazione e conoscenza dei processi produttivi, della storia e delle attività di marketing dell'azienda italiana leader mondiale nella produzione di cioccolato.	La classe

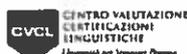


 **Istituti Paritari**
“Giovanni Falcone”
www.istitutogiovannifalcone.it



I.T. Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing – I.P. Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera- Istituto Professionale per i Servizi Socio-Sanitari - Liceo Linguistico

PRESENTAZIONE DEL LIBRO “DURA LEX” DI ARMANDO SCIOTTO	Contrastare l'illegalità tra i giovani	Presentazione del libro con incontro a favore della legalità nelle scuole	La classe
INCONTRO CON L'ISTITUTO EUROPEO DI DESIGN	Orientamento post-diploma	Orientamento finalizzato ai possibili percorsi di studio e specializzazione post-diploma	La classe
INCONTRO CON LE FORZE DELL'ORDINE	Orientamento post-diploma	Orientamento finalizzato al percorso di formazione nell'ambito della carriera all'interno delle forze dell'ordine	La classe



I.T. Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing – I.P. Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera- Istituto Professionale per i Servizi Socio-Sanitari - Liceo Linguistico

SIMULAZIONI PROVE D'ESAME

- **Date svolgimento:**
 - Prima prova scritta: 19/02 e 26/03
 - Seconda prova scritta: 28/02 e 02/04
 - PROVE INVALSI: 11-15 marzo 2019
 - Colloquio (da svolgersi il 29/05)

- **Modalità svolgimento della seconda parte della seconda prova scritta:**
 - Strumenti consentiti per lo svolgimento (dizionario)
 - La seconda parte della II PROVA, verrà predisposta dalla commissione d'esame in coerenza con gli obiettivi del PTOF, dopo aver considerata i contenuti della prima parte della prova
 - Per lo svolgimento della seconda parte della II PROVA, agli alunni sono state concesse n. 2 ore (per un totale di n. 6 ore)

- **Criteri di valutazione:**
 - Si allegano griglie di valutazione che il CdC ha elaborato in occasione della pubblicazione degli esempi di prova nel rispetto delle griglie di cui al DM 769



**Istituti Paritari**
“Giovanni Falcone”
www.istitutogiovannifalcone.it



I.T. Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing – I.P. Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera- Istituto Professionale per i Servizi Socio-Sanitari - Liceo Linguistico

ALLEGATI :
-RELAZIONI E PROGRAMMI DELLE SINGOLE DISCIPLINE
-GRIGLIE DI VALUTAZIONE:
I PROVA
II PROVA
COLLOQUIO



Istituti Paritari "Giovanni Falcone"

www.istitutogiovannifalcone.it

I.T. Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing – I.P. Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Istituto Professionale per i Servizi Socio-Sanitari - Liceo Linguistico

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE COMPONENTI DOCENTI

Materia	Firma Docente
ITALIANO	
STORIA	
MATEMATICA	
SCIENZE MOTORIE	
DIRITTO E TECNICHE AMM. DELLA STRUTTURA RICETTIVA	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
LAB. DI SERV. ENOGASTR. SETT. SALA E VENDITA	
LAB. DI SERV. ENOGASTR. SETT. CUCINA	
INGLESE	
FRANCESE	
SPAGNOLO	
RELIGIONE	

Colleferro, 15/05/2019



Il Coordinatore delle attività didattiche ed educative

Prof.ssa Maria Teresa Ferri

Istituti Paritari “Giovanni Falcone”

Via Artigianato, 13

Colleferro

Programmazione

Anno scolastico 2018-2019

Docente: Rovitelli Isabella classe V sez. S

Disciplina: Italiano

Indirizzo I.P.S.E.O.A. Sala e vendita

Data: 14/05/2019

Relazione Finale

La classe è formata da 13 alunni, 5 femmine e 8 maschi.

In qualità di docente di Italiano, Storia, Cittadinanza e Costituzione, ho potuto constatare, da parte della classe, il raggiungimento di un sufficiente livello di maturità, mostrando un discreto interesse per l'attività didattica proposta, tuttavia, non tutti hanno partecipato attivamente alle lezioni.

Dal punto di vista del profitto, molti di loro, non si sono dimostrati autonomi e ben organizzati nel gestire le verifiche orali.

I risultati raggiunti, soprattutto in letteratura, sono mediamente sufficienti, mentre solo in pochi hanno ottenuto risultati discreti grazie ad una attitudine personale allo studio.

La classe può essere suddivisa in gruppi di livello: un primo gruppo si assesta sui livelli della sufficienza e ha manifestato un interesse piuttosto modesto nei confronti della disciplina. Un secondo gruppo, meno folto, ha mostrato un interesse maggiore, ottenendo discreti risultati, infine, un ultimo gruppo si è mantenuto, durante l'anno, sulla sufficienza scarsa o discontinua; tali risultati sono dovuti al poco impegno e alla poca attitudine nei confronti della materia, ed in alcuni casi, a difficoltà oggettive pregresse mai colmate. Quest'ultimo aspetto è evidente soprattutto nella produzione scritta, dove permangono incertezze di tipo ortografico e sintattico.

Per quanto riguarda lo studio della Storia, in alcuni studenti è emerso l'impegno costante e l'interesse continuo, in altri è evidente lo scarso impegno che non ha permesso loro di raggiungere livelli sufficientemente accettabili. Diversi studenti hanno difficoltà nella esposizione orale, e hanno poca padronanza del lessico specifico per la disciplina in questione.

Una buona parte manca di intuito e senso critico, soprattutto per quanto concerne lo studio della storia.

Obiettivi: conoscere il contesto culturale dell'epoca studiata; conoscere i principali autori di riferimento e la relativa poetica, conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore, saper commentare i testi analizzati in classe.

Elenco dei contenuti:

Il secondo Ottocento:

- Il Positivismo: caratteri generali
- Il Verismo in Italia

Giovanni Verga:

- la vita e le opere
- vita dei campi, lettura e analisi di *Rosso Malpelo* p.88
- novelle rusticane, lettura e analisi del testo *la roba* p.125
- *i Malavoglia*: cenni.

Il Decadentismo:

- Caratteri generali
- La poesia decadente in Italia: Pascoli e D'annunzio

Giovanni Pascoli:

- vita e opere
- poetica del fanciullino, lettura del brano *il fanciullino* p. 327
- *Myricae*, lettura e analisi del testo *lavandare* p.333
- Canti di Castelvecchio: lettura e analisi del testo *Il gelsomino notturno* p.361

Gabriele D'Annunzio:

- vita e opere
- il pensiero e la poetica (estetismo, panismo, superomismo)
- la grande poesia di Alcyone: lettura e analisi del testo, *la pioggia nel pineto* p.302

I primi decenni del Novecento: l'età della crisi

- Il romanzo della crisi in Italia, Luigi Pirandello, Italo Svevo

Luigi Pirandello:

- vita, pensiero e opere,
- la poetica dell'umorismo
- *il fu Mattia Pascal*: contenuto dell'opera, p.537
- *uno, nessuno, centomila*: genesi del romanzo, i tormenti di Vitangelo Moscarda, contenuto dell'opera, p.551
- i capolavori teatrali: contenuti delle opere p.559

Italo Svevo:

- vita e opere
- *Senilità*: un romanzo psicologico, p.606
- *La coscienza di Zeno*: contenuto dell'opera, p.615

Giuseppe Ungaretti:

- vita e opere
- *Allegria: il porto sepolto*, p.37
- lettura e analisi del testo *San Martino del Carso* p.51

Eugenio Montale:

- vita e opere
- *Ossi di seppia*, lettura e analisi del testo *Meriggiare pallido e assorto* p.148

Raccontare l'olocausto

- Primo Levi:
- *se questo è un uomo*: lettura del brano, *l'arrivo nel lager* p.300

I poeti nuovi:

Alda Merini:

- vita
- *Dal vuoto d'amore: Il pastrano*, lettura della lirica e analisi del testo, p.614

Produzione scritta

obiettivi: saper produrre testi formalmente corretti

contenuti: esercitazioni sulla stesura di testi di vario genere: tema di argomento storico, tema di ordine generale, tema di tipo argomentativo.

Rilevazione dati iniziale

Le lezioni si sono svolte in un clima quasi sempre sereno, anche se alcuni elementi, i più esuberanti, hanno cercato di interrompere il normale svolgimento delle attività con prese di posizione non sempre consone all'età e all'ambiente.

Valutazione finale

Una buona parte degli studenti ha raggiunto gli obiettivi prefissati dalla programmazione presentata all'inizio dell'anno scolastico. Una fascia cospicua è inseribile nei livelli minimi mentre, per una piccola parte, le conoscenze risultano sporadiche e sono riferibili alle verifiche effettuate.

Qualche elemento ha seguito con interesse gli avvenimenti sia storici che letterari illustrati dalla docente che ha spesso cercato di attualizzarli con riferimento alla società odierna.

Per buona parte degli alunni permangono perplessità nella produzione scritta, con contenuti troppo semplicistici e non sempre adeguati all'età e alle informazioni ricevute.

Nel corso dell'anno, per un gran numero di studenti si è rilevata una frequenza non sempre regolare, ostacolando il normale svolgimento delle lezioni, impedendo di approfondire tematiche fondamentali che meritavano un'analisi maggiore.

Libro di testo in adozione:

Il Rosso E il Blu, vol. 3 a e 3 b, a cura di Angelo Roncoroni, Cappellini. Edizioni: C. Signorelli Scuola

Gli alunni

Madiafoli
Romano tuz

Docente

Prof.ssa Rovitelli Isabella

Isabella Rovitelli

ISTITUTI PARITARI "GIOVANNI FALCONE"

PROGRAMMAZIONE

ANNO SCOLASTICO: 2018/2019

Docente: Rovitelli Isabella classe V SEZ. S

Disciplina: Storia

Indirizzo I.P.S.E.O.A. Sala e vendita

Data 14/05/2019

Obiettivi didattici: conoscenza dei principali eventi storici dell'epoca considerata e loro contestualizzazione; padronanza e pertinenza del linguaggio disciplinare; capacità di operare collegamenti tra un'epoca e un'altra; sviluppo del senso critico, saper individuare i nessi di causa-effetto del divenire storico.

Programma:

- **L'Italia dopo l'unità**
 - problemi sociali ed economici.
- **Sviluppo industriale e società di massa.**
- **L'età giolittiana in Italia:**
 - la politica di Giolitti, le riforme sociali.
- **Prima guerra mondiale:**
 - genesi del conflitto;
 - interventisti e neutralisti;
 - il patto di Londra;
 - L'Italia dalla neutralità all'intervento;
 - la svolta del 1917;
 - la fine della guerra;
 - i trattati di pace;
 - i vincitori alla conferenza di Parigi.
- **La rivoluzione sovietica:**
 - la rivoluzione del 1905;
 - la rivoluzione di febbraio;
 - la rivoluzione di ottobre;
 - i bolscevichi al potere;
 - la guerra civile;
 - la dittatura di Stalin e l'industrializzazione dell'URSS.
- **Il fascismo al potere:**
 - leggi fasciste e l'inizio della dittatura;

- l'Italia nel primo dopoguerra;
- i rapporti con la Chiesa.
- **Il nazismo al potere:**
 - Hitler e il partito nazista;
 - la Germania diventa una dittatura.
- **La seconda guerra mondiale:**
 - premesse della guerra;
 - il dominio nazifascista nell'Europa del 1942;
 - gli ebrei dalla discriminazione allo sterminio;
 - l'intervento americano;
 - gli alleati in Italia;
 - la caduta del fascismo;
 - sconfitta del nazismo e fine della guerra.
- **Il 2 giugno 1946 nasce la Repubblica Italiana:**
 - problemi del secondo dopoguerra;
 - ricostruire l'Italia.

Libro di Testo: Il Novecento e la globalizzazione

Edizioni scolastiche: Bruno Mondadori.

Gli alunni

*Madriajoffi
Giuseppe Berio*

Docente

Prof.ssa Rovitelli Isabella
Isabella Rovitelli

ISTITUTI PARITARI "GIOVANNI FALCONE"

PROGRAMMAZIONE

ANNO SCOLASTICO: 2018/2019

DOCENTE: Rovitelli Isabella classe V SEZ. S

Disciplina : Cittadinanza e Costituzione

Indirizzo I.P.S.E.O.A. Sala e Vendita

Data 14/05/2019

Obiettivi didattici:

sono stati affrontati, nella seconda parte dell'anno argomenti generali inerenti a Cittadinanza e Costituzione riguardanti l'uguaglianza di tutti gli uomini, il diritto all'istruzione, il dovere di rispettare la diversità, avendo come fine quello di sensibilizzare gli studenti al rispetto del prossimo, di se stessi e del proprio ambiente.

Contenuti:

LA COSTITUZIONE ITALIANA:

- Percorso storico sull'origine della costituzione italiana;
- Struttura della costituzione italiana;
- Principi fondamentali;
- Articoli 1,2,3,4,44.

DIRITTI E DOVERI DEI CITTADINI:

- La libertà personale;
- La libertà di pensiero.

IL DIRITTO ALL'ISTRUZIONE:

- Articolo 33.

IL PARLAMENTO:

- La composizione del parlamento;
- Il bicameralismo;
- La legislatura.

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA:

- Elezione del presidente;
- Responsabilità del presidente.

IL GOVERNO:

- Composizione del governo;
- Funzione del governo.

L'ORGANIZZAZIONE DELLE NAZIONI UNITE:

- L'unione europea.

L'ITALIA NELLA COMUNITA' INTERNAZIONALE:

- Rapporti fra gli Stati.

**Libro di testo: La nostra avventura "il novecento e la globalizzazione", Giorgio De Vecchi e Giorgio Giovannetti.
Edizione: edizioni scolastiche Bruno Mondadori.**

Gli alunni

romano d'ur
Luigi Bulo

DOCENTE

Prof.ssa Rovitelli Isabella
Isabella Rovitelli

ANNO SCOLASTICO 2018- 2019

DISCIPLINA: INGLESE

DOCENTE: D'ORAZIO MANILA

CLASSE: V A Ind. SALA e VENDITA

PROFILO DELLA CLASSE

La classe V sez. A, indirizzo sala e vendita, presentava all'inizio dell'anno scolastico una situazione disomogenea. Il livello di conoscenza della lingua inglese è risultato, sin dall'inizio dell'anno scolastico, molto basso sotto vari profili: lessicale e grammaticale, di comprensione della lingua scritta e parlata ed anche la composizione della frase presenta importanti difficoltà. Gli alunni sono stati guidati seguendo i contenuti, gli esercizi e i compiti del libro di testo. Le abilità linguistiche di produzione orale e scritta sono da considerare sufficienti anche se le lacune pregresse alimentano il senso di insicurezza degli alunni sia nei contesti comunicativi scritti sia in quelli orali. L'espressione orale, si limita nella maggior parte dei casi alla capacità di riprodurre un testo memorizzato in maniera abbastanza rigida e schematica, con scarsa flessibilità espressiva ed in alcuni casi si può verificare incapacità nel comprendere domande sui contenuti appena esposti. Allo scopo di raggiungere a fine anno gli obiettivi prefissati, ho ritenuto opportuno semplificare gli argomenti proposti adeguandoli alle specifiche esigenze. Sul piano relazionale e del comportamento si può dire che alcuni alunni più di altri si sono distinti per il loro atteggiamento rispettoso e collaborativo, mentre altri invece sono risultati essere meno interessati al gruppo classe ed agli argomenti trattati. In generale i rapporti interpersonali con gli allievi sono stati sempre di reciproco rispetto.

COMPETENZE DISCIPLINARI ACQUISITE

Utilizzare la lingua inglese per i principali scopi comunicativi
Utilizzare il linguaggio settoriale per interagire in contesti professionali
Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di tipo professionale

PROGRAMMA SVOLTO

- *Testo in adozione:* D.Cristofoli, L.Garbero, E.Jordan “Toast@School” ed. Il capitello

MODULI	CONTENUTI	OBIETTIVI
MODULO 2 Unit 5 WHO'S WHO	The Restaurant Staff pg. 79 Job Duties pgg. 80,81 Uniforms pg. 82	Saper riferire in merito all'uniforme e all'organizzazione gerarchica del personale di sala
MODULO 3 Unit 6 HAVE A DRINK!	Bar types pgg. 88, 89, 90	Comprendere e saper distinguere i vari tipi di bar e la differenza dei servizi offerti

<p>MODULO 4</p> <p>Unit 9 RESTAURANT CHIT CHAT</p>	<p>Reservations pg. 135 Changes and Cancellations pg. 139 Greeting and seating customers pg. 143 Complaints pg. 152</p>	<p>Essere in grado di riservare, cambiare o cancellare una prenotazione. Saper accogliere i clienti e soddisfare i loro bisogni</p>
<p>MODULO 5</p> <p>Unit 10 SPECIAL MENUS</p> <p>Unit 11 A POSITIVE DINING EXPERIENCE</p> <p>Unit 12 CUSTOMER CARE</p>	<p>Compiling menus pg. 174 School Lunches pg. 176 Hospital Tray Services pg. 178 Airline Tray Service pg. 181 Rail Service pg. 185 Cruise Ship Dining pg. 187 Home Delivery pg. 190 Online Restaurant Delivery pg. 191</p> <p>Joint Efforts pg. 194 Staff Characteristics pg. 195 Staff Organization pg. 197 Staff Training pg. 198 Staff Leadership pg. 199</p> <p>Customer Care pg. 204 Understanding Customer Needs and Requirements pgg. 204,205 Customer-Staff interactions pg. 206 The importance of quality pg. 207 Complaints pg. 208</p>	<p>Saper compilare un menù e saper riferire circa i diversi tipi di servizi a seconda dei clienti o destinatari finali</p> <p>Conoscenza delle caratteristiche, organizzazione e peculiarità dello Staff di Sala</p> <p>Conoscenza dell'importanza della corretta interazione e dell'approccio positivo verso i clienti</p>

METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezione frontale come momento di informazione

Lavoro individuale, come momento di esercizio e di studio autonomo

Discussione guidata, finalizzata alla verifica e/o chiarimento di conoscenze

Discussione libera, finalizzata all'individuazione degli interessi e dei bisogni, nonché alla socializzazione degli alunni
Simulazione colloquio orale

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- Libro di testo
- Dispense fornite dal docente
- Appunti e traduzioni

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

*In ciascun quadrimestre sono state effettuate:
verifiche orali (sollecitazione di interventi orali nel corso delle lezioni e interrogazioni orali);
verifiche scritte (prove a domande aperte, scelta multipla e brevi produzioni scritte).*

Le prove somministrate hanno permesso di accertare il raggiungimento delle abilità e delle conoscenze. Gli elementi fondamentali per la valutazione finale sono stati:

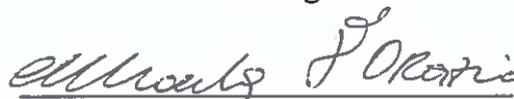
- *la situazione di partenza;*
- *l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe;*
- *i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale;*
- *l'impegno nel lavoro e il rispetto delle consegne;*
- *l'acquisizione delle principali nozioni.*

Colleferro, 13/05/2018

Gli alunni


Two handwritten signatures are written on two horizontal lines. The first signature is 'M. De Amis' and the second is 'Luigi De Amis'.

L'Insegnante


A handwritten signature is written on a horizontal line. The signature appears to be 'Maurizio Polonio'.

ANNO SCOLASTICO 2018- 2019

DISCIPLINA: FRANCESE

DOCENTE: NOTARFONSO EMANUELA

CLASSE: V A Ind. SALA E VENDITA

PROFILO DELLA CLASSE

La classe V sez. A ,indirizzo sala e vendita, presentava all'inizio dell'anno scolastico una situazione disomogenea; le conoscenze e le competenze per alcuni erano insufficienti così come le capacità di ascolto e l'abilità di lettura e comprensione, mentre per altri risultavano già ad un discreto livello. Ogni singolo studente ha raggiunto i vari obiettivi secondo le proprie potenzialità, capacità, interesse e ritmo di apprendimento del personale sviluppo cognitivo; per tale motivo nella classe si presentano due livelli di apprendimento raggiunti. Alcuni studenti volentieri hanno operato bene e con senso di responsabilità e si distinguono per discrete potenzialità riuscendo ad orientarsi all'interno dei contenuti proposti ed a sostenere un breve e semplice discorso in lingua straniera; un secondo gruppo si presenta ad un livello sufficiente, seppur con incertezze nella produzione orale e difficoltà nell'esprimere concetti di natura professionale limitandosi ad una ripetizione mnemonica degli argomenti. Allo scopo di raggiungere a fine anno gli obiettivi prefissati, ho ritenuto opportuno semplificare gli argomenti proposti adeguandoli alle specifiche esigenze. Complessivamente la preparazione degli studenti può ritenersi sufficiente. Sul piano relazionale e del comportamento, nel complesso, gli alunni hanno fatto emergere responsabilità nell'agire e maturità nei comportamenti sviluppando un grande senso di solidarietà tra loro; in generale i rapporti interpersonale con gli alunni sono sempre stati di reciproco rispetto.

COMPETENZE DISCIPLINARI ACQUISITE

Utilizzare la lingua francese per i principali scopi comunicativi

Utilizzare il linguaggio settoriale per interagire in contesti professionali

Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di tipo professionale

PROGRAMMA SVOLTO

Libro di testo: I. MÉDEUF, B. MONACO, A. BAILLY "SAVEURS DE FRANCE", ÉDITION DUCROZ.

MODULI	CONTENUTI	OBIETTIVI
DOSSIER 1 UNITÉ 1 LES RÉGIONS	LA BRETAGNE, LA NORMANDIE , LES PAYS DE LA LOIRE	CONOSCERE LE REGIONI DELLA FRANCIA
UNITÉ 2 LES PRODUITS DU TERROIR	LES PRODUITS DU TERROIR	CONOSCERE I VARI PRODOTTI TIPICI DEL TERRITORIO
DOSSIER 2 UNITÉ 1 LES RÉGIONS	L'ALSACE, LA LORRAINE	CONOSCERE LE REGIONI DELLA FRANCIA
UNITÉ 2 LES PRODUITS DU TERROIR	LES PRODUITS DU TERROIR	CONOSCERE I VARI PRODOTTI DEL TERRITORIO
DOSSIER 3 LES OGM E LES PRODUITS BIO	LES OGM ET LES PRODUITS BIO	ESSERE A CONOSCENZA DELLA NATURA DEL CIBO BIOLOGICO E SAPER COGLIERE GLI ASPETTI RELATIVI AL MANGIAR SANO. SAPER RIFERIRE CIRCA I PRODOTTI OGM
DOSSIER 4 UNITÉ 3 L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE	L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE	COMPRENDERE LE RELATIVE NORME DI SICUREZZA ALIMENTARE
DOSSIER 5 UNITÉ 1 LES RÉGIONS	LES COLONIES LES ANTILLES FRANÇAISES	ESSERE A CONOSCENZA DELLA STORIA DELLE COLONIE FRANCESI
UNITÉ 3 ALLONS UN PEU PLUS LOIN	ALLONS UN PEU PLUS LOIN	COMPRENDERE IL SENSO E L'IMPORTANZA DELL'ORGANIZZAZIONE SLOW FOOD
ANNEKES	LE MAGHREB	ESSERE A CONOSCENZA DEL MAGHREB

Lezione frontale come momento di informazione

Lavoro individuale, come momento di esercizio e di studio autonomo

Discussione guidata, finalizzata alla verifica e/o chiarimento di conoscenze

Discussione libera, finalizzata all'individuazione degli interessi e dei bisogni, nonché alla socializzazione degli alunni

- Libro di testo
- Appunti e traduzioni

In ciascun quadrimestre sono state effettuate:

verifiche orali (sollecitazione di interventi orali nel corso delle lezioni e interrogazioni orali);

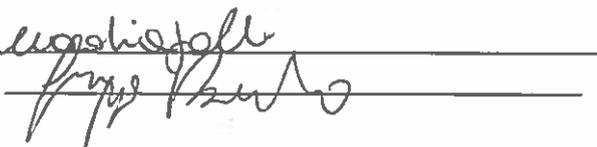
verifiche scritte (prove a domande aperte, scelta multipla e brevi produzioni scritte).

Le prove somministrate hanno permesso di accertare il raggiungimento delle abilità e delle conoscenze. Gli elementi fondamentali per la valutazione finale sono stati:

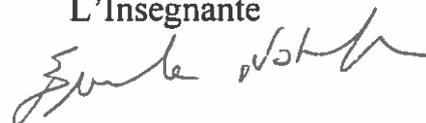
- la situazione di partenza;
- l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe;
- i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale;
- l'impegno nel lavoro e il rispetto delle consegne;
- l'acquisizione delle principali nozioni.

Colleferro, 13/05/2018

Gli alunni



L'Insegnante



ANNO SCOLASTICO 2018-2019

Classe 5 A Sala e Vendita

DISCIPLINA: SPAGNOLO - Prof.ssa Serena Iampieri

RELAZIONE FINALE

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E OBIETTIVI RAGGIUNTI

Ho conosciuto nel corso di quest'anno la classe 5 A IPSEOA indirizzo Sala e Vendita maturando sin dall'inizio un rapporto basato sul dialogo e sul confronto sereno.

La classe è composta da un numero molto ristretto di alunni che formano un gruppo omogeneo e molto coeso. In aula non sono mai emerse problematiche rilevanti, dato il comportamento generalmente corretto e rispettoso.

Le lezioni si sono svolte in un'atmosfera di ascolto e con buona partecipazione da parte degli studenti.

Dai primi test ed esercitazioni in classe è emersa una buona conoscenza della lingua spagnola per una parte della classe, mentre il livello di conoscenza della lingua, per il resto degli alunni, è risultato sin dall'inizio dell'anno scolastico molto basso sotto vari profili: lessicale e grammaticale, di comprensione della lingua scritta e parlata ed anche di composizione della frase. Gli alunni sono stati guidati seguendo i contenuti, gli esercizi e i compiti del libro di testo, ma soprattutto tramite approfondimenti proposti dalla docente con l'ausilio di materiali reperiti in rete.

Nel corso dell'anno si è cercato comunque di organizzare l'attività didattica così da ampliare in modo progressivo la formazione linguistica già acquisita e al tempo stesso contribuire alla formazione di una base professionale e culturale fruibile nel mondo del lavoro. In particolare gli obiettivi dell'apprendimento si sono concentrati su quanto segue:

- comprensione delle idee principali di testi orali su argomenti collegati al settore specifico;
- espressione corretta e comprensione di testi riguardanti argomenti di carattere quotidiano o attinenti al proprio ambito professionale;
- comprensione del senso generale di testi scritti relativi alla realtà contemporanea, con particolare attenzione all'area professionale;
- produzione orale e scritta corretta e comprensibile riguardo le tematiche specifiche dell'indirizzo scelto;
- presa di coscienza degli elementi peculiari caratterizzanti il settore della ristorazione e dell'ospitalità.

Gli alunni sono stati guidati seguendo i contenuti, gli esercizi e i compiti del libro di testo al fine di consentire l'acquisizione delle principali competenze comunicative e delle quattro abilità linguistiche del capire, parlare, leggere e scrivere. In particolare si è lavorato in classe al fine di sviluppare la capacità di leggere con buona pronuncia ed esatta intonazione, leggere e comprendere testi e documenti settoriali, ascoltare e comprendere brani autentici, comprendere cogliendo il

significato esplicito e implicito di testi e dialoghi, commentarli, relazionare, parlare ed esprimere punti di vista e opinioni sul settore d'indirizzo.

Rispetto a tali obiettivi, i risultati raggiunti da una parte della classe si sono confermati buoni per quanto riguarda sia la produzione orale sia la produzione scritta, mentre il resto degli alunni non ha realizzato progressi significativi rispetto al punto di partenza.

METODOLOGIE E STRATEGIE EDUCATIVE

Nello svolgimento del programma sono stati individuati alcuni principi metodologici di base quali la presentazione ed esercitazione in L2 in contesti comunicativi e culturali significativi con attività mirate allo sviluppo delle abilità sia audio-orali sia scritte relativamente ai segmenti di lingua attinenti il profilo professionale in uscita.

TIPOLOGIA DI VERIFICHE

Le verifiche orali sono state effettuate attraverso l'interazione con il docente o gruppo-classe, l'attività di conversazione con espressione di punti di vista personali, le relazioni orali individuali, l'analisi, interpretazione e commenti di testi specifici, test di comprensione orale con esecuzione di attività specifiche.

Le verifiche scritte sono state effettuate attraverso test di comprensione di brani riguardanti argomenti affini a quelli trattati in classe e questionari a risposta aperta.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Le verifiche sono state formative e sommative. La valutazione è stata la risultante di un processo interattivo al quale hanno partecipato docente e alunno. Nel processo valutativo si sono distinti due momenti ben precisi e differenziati ossia la misurazione delle prestazioni delle singole prove di verifica scritta e orale e la valutazione vera e propria dello studente che ha tenuto conto anche dell'attenzione, dell'interesse, della precisione negli impegni, della puntualità e disponibilità a collaborare nonché dei progressi rilevati rispetto alla situazione di partenza.

ANNO SCOLASTICO 2018-2019

Classe 5 A Sala e Vendita

DISCIPLINA: SPAGNOLO - Prof.ssa Serena Iampieri

PROGRAMMA SVOLTO

Testo in adozione: Libro di testo: Sanagustín, Viu, Pilar, ¡Yá está! 3, Lang Edizioni

Altri materiali e risorse: fotocopie e schede di approfondimento fornite dalla docente

Tipos de servicio

Servicio de entrantes

Servicio de sopas

Colocación de cubiertos y de cristalería

Clasificaciones (tipos de restaurantes)

Uniforme de camarero

La brigada de comedor

Beber en España

Los vinos

Colleferro, 13 maggio 2019

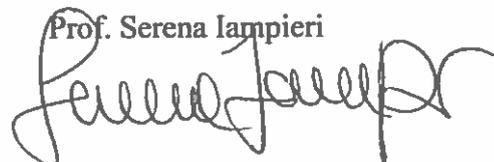
Gli alunni

..Romano Ruiz.....

..Valeri.....

La docente

Prof. Serena Iampieri



Documento	<i>Relazione finale</i>
Disciplina	<i>Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva</i>
Libro di testo	<i>"Pianeta Hotel & Food Management 1" – per il quinto anno 2 – di Maria Gabriella Di Maio, Editore Simone per la scuola.</i>
Docente	<i>Patrizia D'Avello</i>
Classe	<i>V sez. A I.P.S.E.O.A. Sala e Vendita</i>
Data	<i>14/05/2019</i>

RILEVAZIONE DATI FINALE

La classe, ad indirizzo I.P.S.E.O.A. nella sua articolazione Sala e Vendita, risultato di una graduale selezione avvenuta negli anni scolastici precedenti, è formata da alunni, maschi e femmine, con personalità, attitudini e capacità differenti. Volenterosi e propensi all'apprendimento hanno dimostrato curiosità, intuito e una certa sensibilità nei riguardi di tematiche attuali e della conoscenza in genere. Sulla base degli obiettivi cognitivi e formativi fissati all'inizio dell'anno scolastico, della situazione di partenza, dell'impegno e dei progressi compiuti, le competenze acquisite risultano differenziate. La quasi totalità della classe ha raggiunto una apprezzabile preparazione di base, e dispone di un adeguato metodo di studio, di competenze buone e ha evidenziato, nel corso dell'anno scolastico, un vivace interesse al dialogo educativo nei confronti della disciplina di diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva. Il comportamento degli allievi, sotto il profilo disciplinare, è stato molto corretto.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Il conseguimento degli obiettivi minimi è stato verificato e valutato sia in "itinerare" che globalmente. Alla fine di ogni unità didattica si è accertata l'effettiva acquisizione dei contenuti con verifiche formative mediante domande brevi o richiesta di spiegazione di alcuni termini fondamentali. La verifica sommativa, invece, è stata utilizzata per verificare la conoscenza dei contenuti normativi ed economici-aziendali la competenza nell'elaborazione critica, attraverso gli strumenti di analisi e di sintesi e la capacità di applicazione logica e di utilizzazione del linguaggio economico-giuridico-aziendale specifico, relativi a più moduli. Tali prove oggettive sono state costituite dai colloqui, da test di verifica formativa e sommativa strutturati e semi-strutturati e soluzione di casi aziendali. Gli elementi presi in considerazione per la valutazione della produzione

orale e scritta riguardano il grado di conoscenza degli argomenti, la comprensione effettiva degli stessi, il corretto uso del linguaggio specifico, la capacità di elaborazione ed applicazione, in base ai parametri indicati nella griglia di valutazione, approvata in sede dipartimentale e nel POF. Inoltre si è tenuto conto dell'impegno, della frequenza, del grado di responsabilità e del livello di partecipazione, nonché del progresso compiuto rispetto alla situazione di partenza. Nella valutazione sono confluite, inoltre, le verifiche dal posto, gli interventi brevi, il controllo dei compiti a casa, l'esito dell'eventuale attività di recupero.

Colleferro 14/05/2019

LA DOCENTE

Prof.ssa Patrizia D'Avello



ISTITUTI PARITARI “ GIOVANNI FALCONE”

Via dell'Artigianato,13 – 00034 Colleferro (RM)

Anno Scolastico 2018/2019

PROGRAMMAZIONE INDIVIDUALE/DISCIPLINARE

DOCENTE: Prof.ssa Patrizia D'AVELLO

**DISCIPLINA: “DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA
STRUTTURA RICETTIVA”**

CLASSE: V Sez. A I.P.S.E.O.A. -SALA E VENDITA

PREMESSA METODOLOGICA

La programmazione per la classe quinta prevede un'articolazione modulare che rende possibile una progettazione flessibile degli itinerari di insegnamento e apprendimento. La struttura modulare consente una verifica in itinere del livello di raggiungimento degli obiettivi prefissati e permette la modificazione di un'unità didattica o del modulo stesso senza per questo mettere in discussione tutto il progetto. È infatti importante realizzare una gestione flessibile delle diverse situazioni formative proprio per adattare il percorso alle esigenze della classe e per creare itinerari differenziati. Nell'articolazione “Sala e Vendita” vengono acquisite, al termine del percorso quinquennale, le competenze per intervenire nell'organizzazione e nella gestione delle attività di ricevimento delle strutture turistico-alberghiere, in relazione alla domanda stagionale e alle diverse esigenze della clientela. Particolare attenzione è riservata alle strategie di commercializzazione dei servizi e di promozione di prodotti enogastronomici che valorizzino le risorse e la cultura del

territorio nel mercato internazionale, attraverso l'uso delle nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione. Inoltre ampio spazio è stato dato all'approfondimento delle normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti, allo scopo di contribuire alla acquisizione da parte dei discenti della consapevolezza che il principio etico, civile e giuridico della legalità, sul quale si fondano la Costituzione Italiana e quella Europea deve essere inteso nel suo più ampio significato e realizzato in ogni ambito, in quanto, la diffusione della "Cultura della Legalità" ed il rispetto delle leggi hanno come fine quello di indicare i diritti ed i doveri di tutti i cittadini e di vivere in maniera responsabile e civile.

CONTENUTI

Percorso A - Il mercato turistico nazionale ed internazionale

- Le destinazioni turistiche
(da pagina 10 a pagina 24 del libro di testo in adozione)
- Cenni sull'evoluzione del mercato turistico
(da pagina 57 a pagina 68 del libro di testo in adozione)
- I nuovi turismi
(da pagina 73 a pagina 85 del libro di testo in adozione)

Percorso B – Il marketing turistico e il web marketing

- La funzione del marketing
(da pagina 92 a pagina 106 del libro di testo in adozione)
- Il marketing operativo
(da pagina 113 a pagina 125 del libro di testo in adozione)
- Il piano di marketing
(da pagina 131 a pagina 143 del libro di testo in adozione)
- Cenni sul turismo e il web marketing
(da pagina 151 a pagina 171 del libro di testo in adozione)

Percorso C – La pianificazione aziendale e i suoi strumenti

- Pianificazione e redazione del business plan

(da pagina 180 a pagina 191 del libro di testo in adozione)

- Il budget e il controllo di gestione

(da pagina 196 a pagina 207 del libro di testo in adozione)

Percorso D – L'organizzazione turistica e le norme di settore

- Cenni sulle organizzazioni turistiche centrali e periferiche

(da pagina 239 a pagina 251 del libro di testo in adozione)

- La sicurezza alimentare, la tracciabilità e i prodotti a Kilometro zero

(da pagina 259 a pagina 270 del libro di testo in adozione)

- La normativa igienico-sanitaria nel settore ristorativo

(da pagina 275 a pagina 292 del libro di testo in adozione)

TRAGUARDI FORMATIVI RAGGIUNTI

COMPETENZA

ABILITA'

1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.

Eseguire procedure: sono state presentate procedure, intese come comportamenti e azioni in specifiche situazioni, da attuare in classe e in situazioni extrascolastiche.

2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.

Applicazione delle strategie per la soluzione di problemi in contesti noti, con proposizione e risoluzione casi aziendali; sollecitazione di attività che prevedono l'uso di diversi programmi (fogli di calcolo elettronico, videoscrittura, power point).

3. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.

Descrivere, spiegare, argomentare, rappresentare concetti e procedure: tutte le attività proposte hanno fornito occasioni per potenziare e migliorare le competenze linguistiche.

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

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

6. Attuare strategie di pianificazione tenendo conto di come gli aspetti della sicurezza del lavoro siano così importanti da incidere sui fattori di produttività e di efficienza della gestione e del personale dell'attività ricettiva.

7. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

8. Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione.

9. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.

10. Promuovere e gestire i servizi di sala e vendita anche nella progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistico, culturali e enogastronomiche del territorio, applicando le tecniche di marketing alle aziende turistico –alberghiere

Reperire dati, informazioni: proposizione di attività di ricerca dei dati anche attraverso il supporto informatico.

Saper leggere e interpretare dati sotto forma di tabelle, grafici schemi: proposizione di attività di lettura e confronto di grafici, tabelle, ecc.

Saper riconoscere i documenti che le imprese ricettive hanno l'obbligo di compilare nel rispetto delle normative vigenti nazionali ed internazionali nei diversi settori.

Pianificare strategie, prevedere risultati, monitorare risultati: sviluppo di attività per pianificare strategie, individuare modelli, anticipare risultati, analizzare risultati.

Leggere, analizzare e commentare articoli e problematiche d'attualità; problem solving.

Risoluzione di casi aziendali, analisi di articoli di riviste di settore, consultati documenti e prodotti documenti anche attraverso l'uso di strumenti informatici.

Realizzate attività di ricerca dei dati, letture, esercitazioni pratiche mirate, lavori individuali e di gruppo.

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

OBIETTIVI TRASVERSALI RAGGIUNTI

- Capacità espositiva
- Rispetto della consegna: completezza, pertinenza, organizzazione
- Capacità di trasferire conoscenza
- Ricerca e gestione delle informazioni
- Uso degli strumenti e delle tecnologie
- Autonomia
- Cooperazione e responsabilità nell'assumere impegni e nel rispettare i tempi
- Autovalutazione

STRUMENTI DI LAVORO

Libro di testo, testi e riviste a carattere economico, articoli di attualità, mappe concettuali, schemi riassuntivi, dispense, schemi di documenti della valutazione dei rischi.

LIBRO DI TESTO IN ADOZIONE: “Pianeta Hotel & Food Management 1” – per il quinto anno 2 – Maria Gabriella Di Maio -Editore Simone per la scuola.

Colleferro, li 14 maggio 2019

Gli alunni

Luz Romano
[Signature]
Madie Jolla

La docente

Prof.ssa Patrizia D'AVELLO
[Signature]

Istituto Giovanni Falcone

Via Artigianato 13

00034 Colferro (ROMA)

P.I.01982330605

CLASSE V SALA e VENDITA SEZ.A
ANNO SCOLASTICO 2018/2019
DOCENTE ALESSANDRO CELLETTI
LIBRO DI TESTO MASTER LAB – A.FARACCA E.GALIE'

ARGOMENTI TRATTATI:

I cocktails

- Definizione e composizione
- L'organizzazione del banco bar
- La tecnica di miscelazione
- Le tecniche di preparazione
- Le decorazioni

La classificazione dei distillati

- I distillati di vino
- I distillati di vinacce
- I distillati di cereali
- Le acqueviti di piante
- Le acqueviti di frutta e di bacche

La birra

- Le fasi di produzione
- La classificazione

La sicurezza

- La sicurezza alimentare
- Pulizia e disinfezione degli ambienti
- La sicurezza sul lavoro
- HACCP

La figura del sommelier

- Abbinamento cibo-vino
- La gestione della cantina
- Esame visivo, olfattivo, gustativo

Il vino

- La vinificazione in bianco e in rosso
- La vite – Tecniche di coltivazione

La cucina di sala

- Cucinare davanti al cliente
- Attrezzatura
- Tecnica

Colferro, 14 maggio 2019

DOCENTE



ALUNNI



PROGRAMMA ANNO SCOLASTICO 2018/2019 V A ENOGASTRONOMIA CUCINA
ISTITUTO "GIOVANNI FALCONE" COLLEFERRO ROMA

MATERIA: ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA

CLASSE: QUINTA

OBIETTIVI GENERALI

Gli obiettivi minimi richiesti si suddividono in tre categorie:

1-obiettivi professionali

2-obiettivi tecnici

3-obiettivi pratici

Per il raggiungimento degli obiettivi professionali si richiedono le seguenti competenze: -igiene personale professionale e sistemi di prevenzione -atteggiamenti idonei e opportuni in riferimento ai lavori svolti (ordine e pulizia in generale, sapersi muovere, evitare incidenti etc.) riferimento normativa HACCP REG. CE 852/ 2004 e testo unico in materia di sicurezza legge 81/ 2008

- stesura di un piano di sanificazione

Per il raggiungimento degli obiettivi tecnici si richiedono le seguenti conoscenze:

-conoscere il funzionamento degli strumenti di laboratorio: piani cottura, forni, lavastoviglie e abbattitori di temperatura

-conoscere gli utensili di laboratorio: pentola, casseruola, padella, bagnomaria, bacinella, trinciante, frusta, schiumarola, mestolo, corna, pelapatate e spelucchino, spatola, tortiere stampi, padelle antiaderenti, utensili in alluminio e altri metalli

-conoscere il funzionamento di una bilancia elettronica (accensione, tara, peso lordo, peso netto).

-conoscere il funzionamento del forno trivalente, dell'abbattitore di temperatura, dell'affettatrice, delle piastre ad induzione, del bollitore, della salamandra, friggitrice e di tutte le piccole attrezzature elettriche presenti in laboratorio.

-conoscere le tecniche di taglio base: fetta, bastoncino, dadolata, tritata e tornita, chiffonade

- utilizzo corretto del sac à poche

- concetto di mise en place di base, giornaliera e della partita.

-conoscere le principali tecniche di cottura: bollire, sbianchire e cuocere al forno, saltare, gratinare, friggere, affogare, grigliare, cuocere a vapore -conoscere la formulazione di un minimo di ricette svolte durante l'anno scolastico.

CONOSCENZE

- Cucina regionale, nazionale ed internazionale.
- Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva.
- Tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione.
- Catering e Banqueting
- Costi di produzione.
- Alimenti e piatti delle intolleranze alimentari
- Manuale di autocontrollo e sistema HACCP ABILITA'
 - Realizzare piatti con prodotti a chilometro zero e valutarne i correlati aspetti positivi e negativi.
- Orientarsi e risolvere i problemi connessi alla programmazione e al coordinamento degli strumenti, dei mezzi e degli spazi per organizzare il servizio.
- Calcolare il "food-cost" e il costo piatto.
- Simulare menu legati ai prodotti locali.
- Simulare eventi di catering e banqueting.
- Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari.

- Simulare un piano di HACCP.
- Organizzare casi aziendali e progetti in collaborazione con il territorio.

*Le attività laboratoriali saranno realizzate anche utilizzando strumenti digitali e applicativi specifici

METODI

- lezione frontale con spiegazione del docente.
- lavori di gruppo a discrezione del docente.
- ricerche a discrezione del docente.
- lavori con i docenti di lingua, lettere e alimentazione **METODI PER LEZIONI PRATICHE**
- esercitazioni singole con contenuti appropriati
- lavori di gruppo.
 - progetti e collaborazioni con istituti esterni o enti
- libro di testo
- appunti a discrezione del docente.
- articoli tratti da giornali, riviste di settore, siti internet.

PROGRAMMA PRATICO

1. Il Pesce:

pesce azzurro, crostacei, molluschi, ecc...

cotture:

a freddo, griglia, a vapore, sottovuoto, ecc... ,le temperature

sfilettatura pesce e abbattimenti

antipasti, primi piatti, secondi piatti

menù completo in abbinamento con vini

2. Le carni:

tutte le tipologie di carni (pollo, maiale, manzo, vitella, quinto quarto della tradizione romana, cacciagione ecc...).

cotture:

a freddo, griglia, a vapore, sottovuoto, ecc... ,le temperature

Ricette della tradizione

3. I cereali, legumi e ortaggi

Grano saraceno, Farro, Segale, Orzo, Mais, Riso, fagioli, ceci, cicerchie, lenticchie, tutte le tipologie di ortaggi

4. Panificazione

pane, pizze, focacce, torte rustiche, panini all'olio ecc...

5. Pasticceria

Pasticceria base, dolci a cucchiaio, torte, crostate ecc...

Realizzazione di menù della tradizione italiana

Lezione invention test con ortaggi e cereali

Lezione invention test con carni e pesci

Lezione invention test pasticceria e panificazione

Idee progettuali:

“Ristorante didattico”

gli studenti a rotazione si cimentano nella simulazione della loro attività, cucinando e servendo i compagni, gli insegnanti e qualche ospite durante l'ora di pranzo.

I tre indirizzi di studio attivi nell'Istituto trovano così concretizzazione pratica nei momenti di ideazione e preparazione di variegati ed originali menu, nell'accoglienza in sala e nel servizio dei clienti nel ristorante.

Gli studenti si trovano di conseguenza immersi nella quotidiana attività di cucina o di servizio, vivendo e sperimentando le possibili situazioni che incontreranno durante la loro carriera lavorativa, imparando a gestire le difficoltà e a esprimere le proprie potenzialità

Partecipazione:

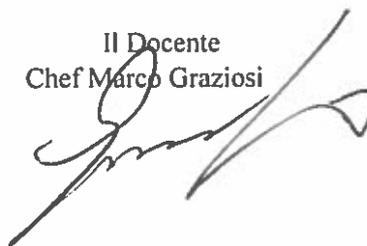
Dare la possibilità agli allievi di partecipare ad eventi, conferenze, visite in aziende di produzione, incontri con Chef stellati e concorsi.

un filo diretto tra formazione in aula e l'applicazione pratica in cucina, facendo della nostra scuola il luogo ideale in cui acquisire le conoscenze e l'esperienza necessaria a diventare un cuoco.

Madiajoli

Romero Luiz Henrique Vitozio

Il Docente
Chef Marco Graziosi



ANNO SCOLASTICO 2018-19

MATEMATICA

Docente: FRANCESCO STAVOLE

Classe: V A ind. SALA E VENDITA

RELAZIONE CONCLUSIVA

PROFILO DELLA CLASSE

La classe V A, indirizzo accoglienza, presentava a inizio anno scolastico una situazione disomogenea tra i propri componenti: le conoscenze e le competenze per alcuni sono sembrate da subito sufficienti mentre per altri alunni sono risultate già di buon livello. Ogni singolo studente ha raggiunto gli obiettivi prefissati a inizio anno secondo le proprie potenzialità, capacità di apprendimento e di approfondimento secondo il personale sviluppo cognitivo. Avendo riscontrato delle differenze sia a inizio che durante il proseguo dell'anno scolastico, la classe può ritenersi divisa in due fasce di livello: la prima che include un piccolo gruppo di studenti volenterosi si è distinta nel corso dell'anno per il modo in cui è riuscita a memorizzare i vari passaggi nelle esercitazioni pratiche e nel passaggio tra un argomento ed un altro e ad applicare le nozioni teoriche apprese, la seconda, invece, ha evidenziato delle difficoltà nel passare dalla teoria alla pratica, pur avendo memorizzato e capito l'argomento non è riuscita sempre a meccanizzare i passaggi per la risoluzione degli esercizi. Allo scopo di raggiungere obiettivi comuni, sono state svolte molte esercitazioni pratiche facendo interfacciare gli stessi studenti tra di loro in modo da stimolarne l'apprendimento e la produzione orale. Complessivamente la preparazione può ritenersi buona. Dal punto di vista relazionale e del comportamento gli alunni hanno avuto sempre un atteggiamento propositivo, collaborativo e rispettoso.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Nel corso dell'anno sono state somministrate verifiche scritte e verifiche orali, tutte inerenti alla programmazione didattica svolta e descritta a inizio anno alla classe. Complessivamente la valutazione dell'alunno è stato un processo che ha tenuto conto delle difficoltà di apprendimento del singolo e di come ognuno abbia lavorato e si sia impegnato per raggiungere i propri obiettivi, quindi si è analizzato il risultato raggiunto in relazione agli obiettivi prefissati per ogni argomento.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Sono state seguite le seguenti metodologie durante l'anno scolastico:

- lezioni frontali come momento di informazione;
- lavoro individuale per lo sviluppo cognitivo del singolo, con somministrazioni di esercizi e di studio autonomo;
- produzione orale in classe finalizzata alla verifica e/o approfondimento delle tematiche affrontate;
- discussione e confronto in classe finalizzata all'individuazione delle problematiche inerenti gli argomenti e alla socializzazione in classe.

MATERIALI UTILIZZATI

- libro di testo;
- dispense e materiale fornito dal docente.

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA AFFRONTATE

In ciascun quadrimestre sono state effettuate:

- verifiche orali con interrogazioni in classe o richiesta di interventi orali durante le lezioni;
- verifiche scritte con somministrazione di prove con domande a risposta multipla, esercizi da svolgere.

PROGRAMMA SVOLTO

MODULO 1: richiami di algebra e di geometria

- Equazioni e disequazioni di primo e secondo grado
- Risoluzione grafica di disequazioni
- La retta
- La retta nel piano cartesiano

MODULO 2: applicazioni in economia

- La funzione della domanda e dell'offerta
- L'elasticità della domanda
- Il coefficiente di elasticità
- La funzione dell'offerta
- Equilibrio tra domanda e offerta
- Prezzo di equilibrio
- Costo, ricavo e profitto
- Costi fissi e costi variabili
- Il ricavo e il profitto

MODULO 3: studio di funzioni

- Studio di funzioni algebriche
- Il dominio
- Studio del segno
- Intersezione con gli assi
- Il concetto di limite
- Calcolo dei limiti di semplici funzioni

COLLEFERRO 13/05/2019

Gli alunni

Romano Luiz Henrique Vitozio

Valerio Israel

Il docente



ISTITUTO SCOLASTICO "G. FALCONE" – COLLEFERRO (RM)

RELIGIONE CATTOLICA

Programma svolto Anno Scolastico 2018/2019

Docente: Pacchiarotti don Andrea

Classe VIPSEOA SALA E VENDITA

Risultati raggiunti

La classe, nonostante la sua vivacità, ha risposto bene ai contenuti proposti: la partecipazione, l'interesse, l'attenzione, verificati dal docente attraverso l'osservazione e i dialoghi personali e di classe, sono stati notevoli e pressoché costanti.

L'esigenza di mantenere un legame con l'attualità socio-religiosa e la ricerca di un parallelo con tale ambito di interesse ha portato il docente ad una modificazione del programma.

Nel complesso la valutazione del docente sul lavoro svolto è più che positiva: gli alunni si sono dimostrati sufficientemente interessati alla disciplina e il profitto è più che buono.

Contenuti svolti

- Ruolo della religione nella società contemporanea: secolarizzazione, pluralismo, nuovi fermenti religiosi e globalizzazione;
- Identità del cristianesimo in riferimento ai suoi documenti fondanti e all'evento centrale della nascita, morte e risurrezione di Gesù Cristo;
- Il Concilio Ecumenico Vaticano II come evento fondamentale per la vita della Chiesa nel mondo contemporaneo;
- La concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia; scelte di vita, vocazione, professione;
- Il magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale, economica, tecnologica.

Sussidi e metodologie didattiche utilizzate

Oltre alle spiegazioni frontali sono stati utilizzati: proiezioni, lettura di documenti ecclesiali, dialogo collettivo.

Colleferro, 12 maggio 2019

I rappresentanti degli studenti

Pomero... Ruiz... Henrique... Vittorio

Madiafoli.....

Il professore

(Pacchiarotti don Andrea)



ISTITUTO PARITARIO GIOVANNI FALCONE

ANNO SCOLASTICO 2018/2019

CLASSE 5°A

INDIRIZZO: IPSEO A/SALA

DOCENTE: DE SANTIS PAOLO

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE

DATA: 14-05-2019

OBBIETTIVI DISCIPLINARI RAGGIUNTI:

- **OBBIETTIVI GENERALI:**
 1. Saper relazionarsi con gli altri in modo corretto
 2. Saper porre quesiti in modo corretto
 3. Saper lavorare in modo autonomo ed in gruppo
 4. Saper utilizzare in modo corretto gli ausili didattici
 5. Saper trovare connessioni tra esercizi vecchi e nuovi
 6. Consolidare il livello delle abilità motorie raggiunte

- **OBBIETTIVI SPECIFICI IN TERMINI DI CONOSCENZA, COMPETENZE, ABILITA' PER OGNI MODULO SVOLTO:**

CONOSCENZE: CONOSCERE LE POTENZIALITÀ DEL MOVIMENTO DEL PROPRIO CORPO. CONOSCERE LA STRUTTURA E LE REGOLE DEGLI SPORT AFFRONTATI E IL LORO ASPETTO EDUCATIVO E SOCIALE. CONOSCERE LE NORME IN CASO DI INFORTUNIO.

ABILITA': ELABORARE RISPOSTE MOTORIE EFFICACI PERSONALI IN SITUAZIONI COMPLESSE. ASSUMERE POSTURE CORRETTE. GESTIRE IN MODO AUTONOMO LA FASE DI AVVIAMENTO ALL'ATTIVITÀ SCELTA.

COMPETENZE: CONOSCERE TEMPI E RITMI DELL'ATTIVITÀ MOTORIA. RICONOSCENDO I PROPRI LIMITI E LE PROPRIE POTENZIALITÀ, CONOSCERE LE STRATEGIE DI GIOCO.

PROGRAMMA SVOLTO AL 15 MAGGIO

1° modulo: attività sportive di squadra ed individuali codificate e non

- pallavolo (consolidamento dei fondamentali individuali: palleggio, bagher, battuta dall'alto ed al basso, schiacciata. Fase di gioco)
- atletica leggera
- calcio a cinque (fondamentali tecnici individuali e di squadra; fase di gioco)
- tennis (acquisizione dei fondamentali)

2° modulo: esercitazioni pratiche per lo sviluppo delle capacità coordinative

- acropoli libero, lateralità, reattività, coordinazione, orientamento spazio-temporale, equilibrio, ritmo
- elementi di acrobatica (capovolta avanti e indietro)
- traslocazione sulla trave (asse di equilibrio)

3° modulo: esercitazioni pratiche per lo sviluppo delle capacità condizionali

- velocità (scatti, navetta 30 metri)
- forza (esercizi di potenziamento dei grandi gruppi muscolari, arti inferiori e superiori, addome e dorso)
- flessibilità (esercizi di allungamento dei grandi gruppi muscolari)

TEORIA

4° modulo: primo soccorso-

elementi di primo soccorso e utilizzo del defibrillatore semiautomatico

- ANALISI DEGLI APPARATI E DELLO SVILUPPO CORPOREO

- SISTEMA SCHELETRICO
- APPARATO CARDIOCIRCOLATORIO

GIUDIZIO COMPLESSIVO SULLA CLASSE

LA CLASSE E' GENERALMENTE INTERESSATA ALL'ATTIVITA' TEORICA E MOTORIA. LA CLASSE E' FORMATA DA ALUNNI MASCHI E FEMMINE, CON CAPACITA' MOTORIE DIFFERENTI, PERTANTO, NONOSTANTE I PROGRESSI COMPIUTI, LE ABILITA' MOTORIE ACQUISITE RISULTANO DIFFERENZIATE. LA CLASSE HA RAGGIUNTO UNA BUONA PREPARAZIONE TEORICA E FISICA DI BASE.

COLLEFERRO li 14-05-2019

GLI ALUNNI



IL DOCENTE



Romano Dicit

ISTITUTI PARITARI "Giovanni Falcone"

Via Artigianato, 13 - 00034 Colferro (RM)

CLASSE: V I.P.S.E.O.A. SALA E VENDITA sez. A

ANNO SCOLASTICO: 2018/19

MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: Prof.ssa SIMONA ANIELLI

RELAZIONE

La classe, nel corso dell'anno scolastico appena trascorso, ha dimostrato di non aver maturato un atteggiamento corretto e rispettoso delle esigenze dell'andamento scolastico, nonostante le numerose sollecitazioni verso l'adozione di atteggiamenti scolastici più responsabili.

Il livello iniziale di conoscenza della materia non è risultato essere sempre sufficiente per l'apprendimento degli argomenti in programma, per cui è stato necessario il ricorso ad approfondimenti su tematiche pregresse. La situazione finale delle conoscenze si attesta, per la maggior parte della classe, appena sufficiente, con qualche allievo che ha raggiunto un livello di conoscenza più che sufficiente, discostandosi dalla media della classe.

Le competenze della classe sono scarse, in quanto la maggior parte della classe tende a studiare con metodo nozionistico e mnemonico e non è stato possibile migliorare le competenze a causa della scarsa attitudine all'apprendimento e alla scarsa disposizione al miglioramento.

Le abilità sono da considerarsi generalmente sufficienti, mentre è scarso l'utilizzo del linguaggio tecnico-scientifico. A livello generale, la classe riesce ad esporre i concetti chiave, senza riferimenti biochimici, scientifici e genetici.

ISTITUTI PARITARI "Giovanni Falcone"

Via Artigianato, 13 - 00034 Colferro (RM)

CLASSE: V I.P.S.E.O.A. SALA E VENDITA sez. A

ANNO SCOLASTICO: 2018/19

MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

LIBRO DI TESTO: *A. Machado - Scienza e cultura dell'alimentazione 5 Enogastronomia e Sala vendita*

DOCENTE: Prof.ssa SIMONA ANIELLI

PROGRAMMA DIDATTICO

I NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI

Alimenti arricchiti e alimenti alleggeriti
Alimenti destinati a un'alimentazione particolare
Gli integratori alimentari
Gli alimenti funzionali
I novel foods

LA DIETA NELLE DIVERSE ETA' E CONDIZIONI FISIOLOGICHE

Dieta del neonato e del lattante
L'alimentazione complementare
La dieta del bambino
La dieta dell'adolescente
La dieta dell'adulto
La dieta della gravidanza
La dieta della nutrice
La dieta nella terza età

LE DIETE E STILI ALIMENTARI

La dieta mediterranea
La dieta vegetariana

LA DIETA NELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI

Iperensione arteriosa
Iperlipidemie e aterosclerosi

LA DIETA NELLE MALATTIE METABOLICHE

Il diabete mellito
L'obesità

ISTITUTI PARITARI "Giovanni Falcone"

Via Artigianato, 13 - 00034 Colferro (RM)

LA DIETA NELLE MALATTIE DELL'APPARATO DIGERENTE

I disturbi gastrointestinali

Le malattie epatiche

ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI

Le allergie alimentari

Le intolleranze alimentari

Intolleranza al lattosio

Celiachia

CONTAMINAZIONE FISICO-CHIMICA DEGLI ALIMENTI

Le micotossine

I fitofarmaci

Gli zoofarmaci

Sostanze cedute da contenitori o da imballaggi per alimenti

I metalli pesanti

I radionuclidi

CONTAMINAZIONE BIOLOGICA DEGLI ALIMENTI

I prioni

I virus

I batteri

I fattori ambientali e la crescita microbica

Tossinfezioni alimentari

I funghi microscopici

Le parassitosi

IL SISTEMA HACCP

Requisiti generali in materia di igiene

Autocontrollo e HACCP

Colferro, 14/05/2019

Alunni

Domenico Ruiz Henrique Vitozio

Enrica Zecchi

Docente

Giuseppe Quella



I.T. Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing – I.P. Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera- Istituto Professionale per i Servizi Socio-Sanitari - Liceo Linguistico

A.S. 2018-2019

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA A

CANDIDATO/A:.....

CLASSE:.....

Indicatori generali:

Punteggio attribuito:

Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Scarsa	2	
	Mediocre	4	
	Sufficiente	6	
	Buona	8	
	Ottima	10	
Coesione e coerenza testuali	Scarsa	2	
	Mediocre	4	
	Sufficiente	6	
	Buona	8	
	Ottima	10	
Ricchezza e padronanza lessicale	Scarsa	2	
	Mediocre	4	
	Sufficiente	6	
	Buona	8	
	Ottima	10	
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi) e uso corretto ed efficace della punteggiatura	Scarsa	2	
	Mediocre	4	
	Sufficiente	6	
	Buona	8	
	Ottima	10	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Scarsa	2	
	Mediocre	4	
	Sufficiente	6	
	Buona	8	
	Ottima	10	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Scarsa	2	
	Mediocre	4	
	Sufficiente	6	
	Buona	8	
	Ottima	10	

TOTALE/60



Istituti Paritari "Giovanni Falcone"

www.istitutogiovannifalcone.it



Regione Lazio



Scuola, Formazione e
Politiche per il Lavoro

I.T. Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing – I.P. Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera- Istituto Professionale per i Servizi Socio-Sanitari - Liceo Linguistico

Indicatori specifici:

Punteggio attribuito:

Rispetto dei vincoli posti nella consegna	Assente	2	
	Scarso	4	
	Parziale	6	
	Adeguito	8	
	Completo	10	
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Assente	2	
	Scarsa	4	
	Parziale	6	
	Adeguita	8	
	Completa	10	
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (qualora richiesta)	Assente	2	
	Scarsa	4	
	Parziale	6	
	Adeguita	8	
	Completa	10	
Interpretazione corretta e articolata del testo	Assente	2	
	Scarsa	4	
	Parziale	6	
	Adeguita	8	
	Completa	10	

TOTALE/40

Totale complessivo¹/100
---------------------------------------	------------------

Colleferro, lì

La commissione

Il Presidente

¹N.B. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e dalla parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento per eccesso).

00034 Colleferro – Via Artigianato, 13 – fax 069780844 Tel. 0697236640 0697303045
E-mail: info@istitutogiovannifalcone.it E-mail certificata: gfgiovannifalconesrl@pec.it

DISTRETTO 38



Istituti Paritari
“Giovanni Falcone”

www.istitutogiovannifalcone.it



Regione Lazio



Scuole, Formazione e
Politiche per il Lavoro

*I.T. Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing – I.P. Servizi per
l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera- Istituto Professionale per i Servizi Socio-Sanitari -
Liceo Linguistico*

A.S. 2018-2019

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA B

CANDIDATO/A:.....

CLASSE:.....

Indicatori generali:

Punteggio attribuito:

Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Scarsa	2	
	Mediocre	4	
	Sufficiente	6	
	Buona	8	
	Ottima	10	
Coesione e coerenza testuali	Scarsa	2	
	Mediocre	4	
	Sufficiente	6	
	Buona	8	
	Ottima	10	
Ricchezza e padronanza lessicale	Scarsa	2	
	Mediocre	4	
	Sufficiente	6	
	Buona	8	
	Ottima	10	
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi) e uso corretto ed efficace della punteggiatura	Scarsa	2	
	Mediocre	4	
	Sufficiente	6	
	Buona	8	
	Ottima	10	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Scarsa	2	
	Mediocre	4	
	Sufficiente	6	
	Buona	8	
	Ottima	10	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Scarsa	2	
	Mediocre	4	
	Sufficiente	6	
	Buona	8	
	Ottima	10	

TOTALE/60



I.T. Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing – I.P. Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera- Istituto Professionale per i Servizi Socio-Sanitari - Liceo Linguistico

Indicatori specifici:				Punteggio attribuito:
Rispetto dei vincoli posti nella consegna	Assente		2	
	Scarso		4	
	Parziale		6	
	Adeguito		8	
	Completo		10	
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Assente		2	
	Scarsa		4	
	Parziale		6	
	Adeguita		8	
	Completa		10	
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Assente		2	
	Scarsa		4	
	Parziale		6	
	Adeguita		8	
	Completa		10	
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Assente		2	
	Scarsa		4	
	Parziale		6	
	Adeguita		8	
	Completa		10	
				TOTALE/40
Totale complessivo¹	/100		

Colleferro, li

La commissione

Il Presidente

¹N.B. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e dalla parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento per eccesso).



*I.T. Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing – I.P. Servizi per
l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera- Istituto Professionale per i Servizi Socio-Sanitari -
Liceo Linguistico*

A.S. 2018-2019

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA C

CANDIDATO/A:.....

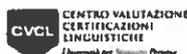
CLASSE:.....

Indicatori generali:

Punteggio attribuito:

Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Scarsa	2	
	Mediocre	4	
	Sufficiente	6	
	Buona	8	
	Ottima	10	
Coesione e coerenza testuali	Scarsa	2	
	Mediocre	4	
	Sufficiente	6	
	Buona	8	
	Ottima	10	
Ricchezza e padronanza lessicale	Scarsa	2	
	Mediocre	4	
	Sufficiente	6	
	Buona	8	
	Ottima	10	
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi) e uso corretto ed efficace della punteggiatura	Scarsa	2	
	Mediocre	4	
	Sufficiente	6	
	Buona	8	
	Ottima	10	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Scarsa	2	
	Mediocre	4	
	Sufficiente	6	
	Buona	8	
	Ottima	10	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Scarsa	2	
	Mediocre	4	
	Sufficiente	6	
	Buona	8	
	Ottima	10	

TOTALE /60



I.T. Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing – I.P. Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera- Istituto Professionale per i Servizi Socio-Sanitari - Liceo Linguistico

Indicatori specifici:	Punteggio attribuito:		
Rispetto dei vincoli posti nella consegna	Assente	2	
	Scarso	4	
	Parziale	6	
	Adeguito	8	
	Completo	10	
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale suddivisione in paragrafi	Assente	2	
	Scarsa	4	
	Parziale	6	
	Adeguita	8	
	Completa	10	
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Assente	2	
	Scarso	4	
	Parziale	6	
	Adeguito	8	
	Completo	10	
Articolazione logica delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Assente	2	
	Scarsa	4	
	Parziale	6	
	Adeguita	8	
	Completa	10	
TOTALE			/40

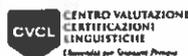
Totale complessivo¹/100
---------------------------------------	------------------

Colleferro, lì

La commissione

Il Presidente

¹N.B. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e dalla parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento per eccesso).



Istituti Paritari "Giovanni Falcone"

www.istitutogiovannifalcone.it



Regione Lazio



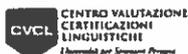
Scuola, Formazione e
Politiche per il Lavoro

I.T. Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing – I.P. Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera- Istituto Professionale per i Servizi Socio-Sanitari - Liceo Linguistico

ESAME DI STATO 2018/2019

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA II PROVA SCRITTA IPSEOA

INDICATORE	DESCRITTORE	PUNTI	ATTRIBUITI
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa (max 3 punti)	<ul style="list-style-type: none"> Il candidato interpreta correttamente il testo e rielabora le informazioni in modo completo 	3	
	<ul style="list-style-type: none"> Il candidato comprende sufficientemente il testo e rielabora le informazioni in modo adeguato 	2	
	<ul style="list-style-type: none"> Il candidato comprende in modo scarso il testo e rielabora le informazioni in modo frammentario 	1	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali delle discipline (Max 6 punti)	<ul style="list-style-type: none"> Il candidato conosce i nuclei fondamentali delle discipline nella prova in modo completo, approfondito e corretto 	5-6	
	<ul style="list-style-type: none"> Il candidato conosce i nuclei fondamentali delle discipline coinvolte nella prova in modo adeguato 	3-4	
	<ul style="list-style-type: none"> Il candidato conosce i nuclei fondamentali delle discipline coinvolte in modo coerente con alcune imperfezioni 	1-2	
CAPACITÀ di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici (Max 3 punti)	<ul style="list-style-type: none"> Il candidato sa argomentare, collegare e sintetizzare le informazioni in modo ampio ed esauriente. Utilizza la terminologia tecnica in modo appropriato 	3	
	<ul style="list-style-type: none"> Il candidato dimostra di saper argomentare, collegare e sintetizzare le informazioni in modo semplice ma corretto. Utilizza la terminologia tecnica in modo adeguato 	2	
	<ul style="list-style-type: none"> Il candidato dimostra di argomentare, collegare e sintetizzare le informazioni in modo frammentario 	1	



Istituti Paritari "Giovanni Falcone"

www.istitutogiovannifalcone.it



Regione Lazio



Scuola, Formazione e
Politiche per il Lavoro

I.T. Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing – I.P. Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera- Istituto Professionale per i Servizi Socio-Sanitari - Liceo Linguistico

	modo impreciso. Utilizza la terminologia tecnica in modo improprio		
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni (Max 8 punti)	<ul style="list-style-type: none"> Il candidato analizza in modo approfondito e con padronanza le problematiche proposte, operando collegamenti e rilevando soluzioni creative, convincenti ed efficaci. Il prodotto elaborato è completo ed articolato 	7-8	
	<ul style="list-style-type: none"> Il candidato contestualizza con precisione le problematiche proposte, argomentando le soluzioni in maniera chiara e corretta, elaborando un prodotto significativo e dettagliato 	5-6	
	<ul style="list-style-type: none"> Il candidato possiede una padronanza non completa delle competenze tecnico professionali; fornisce soluzioni essenziali ed elabora un prodotto semplice e poco articolato 	3-4	
	<ul style="list-style-type: none"> Il candidato analizza con difficoltà i casi/ problematiche proposte, fornendo soluzioni adeguate; il prodotto elaborato non è aderente alle richieste 	2	
		1	

Colleferro, li

La commissione

Il Presidente



I.T. Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing – I.P. Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera- Istituto Professionale per i Servizi Socio-Sanitari - Liceo Linguistico

Esame di Stato 2018/2019
GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

Candidato: _____ Data: ___/___/___ Classe V Sezione: ___

INDICATORI	DESCRITTORI				PUNTI
	1	2	3	4	
Rielaborazione dei contenuti	Conoscenza gravemente carente, assenza di rielaborazione	Conoscenze essenziali, slegate dal nodo concettuale proposto	Conoscenze documentate collegate al proprio discorso	Conoscenze approfondite e rielaborazione critica e personale	
Individuazione collegamenti con esperienze e conoscenze scolastiche	Collegamenti molto limitati	Collegamenti non sempre pertinenti	Collegamenti nella maggior parte dei casi pertinenti	Molti collegamenti ricchi, approfonditi e significativi	
Riflessione critica sulle esperienze	Descrizione accettabile delle proprie esperienze, ma riflessione critica lacunosa	Descrizione delle proprie esperienze con qualche accenno critico	Analisi critica delle proprie esperienze	Analisi approfondita delle proprie esperienze che evidenzia spirito critico e potenzialità	
Gestione dell'interazione	Gestione incerta del colloquio; necessaria una guida costante. Utilizzo di un linguaggio semplice e scarno	Gestione del colloquio con scarsa padronanza e con alcune incertezze. Utilizzo di un linguaggio essenziale	Gestione autonoma del colloquio. Utilizzo di un linguaggio chiaro e appropriato	Gestione sicura e disinvolta del colloquio. Utilizzo di un linguaggio ricco e accurato	
Discussione delle prove scritte	Mancati riconoscimento e comprensione degli errori	Riconoscimento e comprensione guidati degli errori	Riconoscimento e comprensione degli errori	Riconoscimento e comprensione degli errori e individuazione di soluzione corretta	
TOTALE					/20