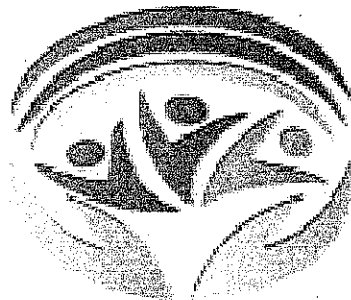


**CONVITTO NAZIONALE "R. BONGHI"**

sede associata

**I. P. S. S. A. R.**

A.S. 2013-2014



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE**

**IIST. PROF. PER I SERV. ALBER.**

**E RISTORAZ.**

**DOCUMENTO  
DEL CONSIGLIO  
DI  
CLASSE V<sup>^</sup>C**

**"TECNICO DEI SERVIZI  
DI RISTORAZIONE"**

**ANNO SCOLASTICO**

**2013/2014**

**ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI  
ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE**

annesso al

**CONVITTO NAZIONALE “ R. BONGHI”**

**LUCERA (FG)**

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

**5<sup>^</sup> C “ *TECNICO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE* ”**

Anno scolastico 2013 - 2014


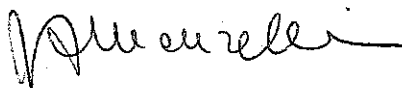





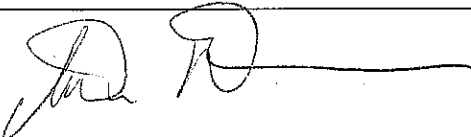
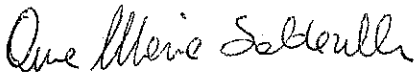

Il Rettore-Dirigente scolastico  
Prof.ssa Anna Maria BIANCO



*Anna Maria Bianco*

<b>INDICE</b>	<b>Pag.</b>
<b>1. Composizione del Consiglio di Classe</b>	2
<b>2. Presentazione della Classe</b>	3
2.1. Situazione di partenza A.S. 2011 /2012 – 2012/2013	4
<b>2.2. Situazione al 15/05/2014: Debito Formativo</b>	5
2.3. Profitto al 15/05/2014	6
2.4. Frequenza al 15/05/2014	7
<b>3. Profilo Professionale</b>	8
<b>4. Obiettivi trasversali raggiunti</b>	9
<b>5. Quadro Orario</b>	10
<b>6. Percorso Formativo – Tavole sinottiche per disciplina</b>	11-22
<b>7. Area Professionalizzante – Alternanza Scuola/Lavoro</b>	23
<b>8. Attività Integrative</b>	24
<b>9. Criteri di Valutazione</b>	25 – 26
<b>10. Criteri attribuzione Credito Scolastico e Formativo</b>	27
<b>11. Allegati</b>	28
11.1. Frontespizio Simulazione terza prova Esame di Stato	29
11.2. Simulazione Terza Prova Scritta	

# 1. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

materie	docenti	firme
Religione	Niro Nicola	
Italiano e Storia	Manzollino Maria Antonietta	
Matematica	Ricci M. Rosaria	
Lingua Francese	Ceglia M. Rosa	
Economia e Gestione dell'Azienda Ristorativa	Scimenes Michele	
Lingua Inglese	Romagnolo Emilia	
Legislazione	Venditti Patrizia	
Alimenti e Alimentazione	Vitacchione Antonio	
Laboratorio di Org.ne e Gestione dei Servizi Ristorativi	Saldarella Anna Maria	
Educazione Fisica	Scopece Vittoria	

## 2. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

1	Barbaro Irene	
2	Bosco Raffaele	
3	Carano Alessandro	
4	Caterino Maura	
5	Cifardi Valerio	
6	De Santis Anna	/
7	Equestre Rosalba	
8	Iaccio Giovanni	Numero alunni promossi in 5 <sup>^</sup> per meriti propri
9	Iacovelli Elena	
10	Preziuso Antonio	
11	Riccio Nicole	<b>8</b>
12	Scirocco Noemi	
		Numero alunni promossi in 5 <sup>^</sup> con Debito Formativo
		<b>4</b>
		Numero alunni diversamente abili
		/

## 2.1 Situazione di partenza con riferimento ai risultati dello scrutinio finale

A.S. 2011-2012 e A.S. 2012-2013

alunni	voto di qualifica	credito scolastico 3°	credito scolastico 4°
Barbaro Irene	60	3	4*
Bosco Raffaele	90	7	5
Carano Alessandro	79	6	6
Caterino Maura	70	5	4*
Cifardi Valerio	90	7	6
De Santis Anna	73	5	5
Equestre Rosalba	85	7	6
Iaccio Giovanni	70	5	4
Iacovelli Elena	90	7	6
Preziuso Antonio	67	5	4*
Riccio Nicole	75	6	5
Scirocco Noemi	73	5	4*

Legenda: R : (ripetente) - \* : (debito formativo)

## DEBITO FORMATIVO

alunni	It.	St.	Ingl	Mat	Fr.	Ted	Ec. gest	Leg.	Ali- men.	Lab S.R	Ed. Fis.
Barbaro Irene	A	A	A	A			A				
Bosco Raffaele			A	A	A						
Carano Alessandro											
Caterino Maura					A		A				
Cifardi Valerio				A							
De Santis Anna		A									
Equestre Rosalba											
Iaccio Giovanni											
Iacovelli Elena											
Prezioso Antonio							A				
Riccio Nicole											
Scirocco Noemi		A		A							

Legenda: D.F.: A (superato) - D.F.: A\* (non superato)

## PROFITTO

Materie	livello alto	livello medio	livello basso
Italiano	1	9	2
Storia	1	9	2
Matematica		7	5
Inglese	2	8	2
Francese	2	10	
Economia e Gestione dell'Azienda Ristorativa	2	10	
Legislazione		10	2
Alimenti e Alimentazione	3	7	2
Laboratorio di Organizzazione e Gestione dei servizi ristorativi	2	10	
Educazione fisica	10	2	
Religione	6	6	



## 2.4 Situazione al 15 Maggio 2014

### FREQUENZA

alunni	assidua	regolare	Discontinua	irregolare
Barbaro Irene			*	
Bosco Raffaele			*	
Carano Alessandro				*
Caterino Maura			*	
Cifardi Valerio			*	
De Santis Anna		*		
Equestre Rosalba		*		
Iaccio Giovanni			*	
Iacovelli Elena		*		
Prezioso Antonio			*	
Riccio Nicole	*			
Scirocco Noemi			*	

#### LEGENDA :

assidua	Numero ore di assenza < 80 (escluso)
regolare	Numero ore di assenza comprese tra 80- 140 (escluso)
discontinua	Numero ore di assenza comprese tra 140- 248 (incluso)
irregolare	Numero ore di assenza >248

### 3. PROFILO PROFESSIONALE

Il tecnico dei servizi di ristorazione è il responsabile delle attività di ristorazione nelle varie componenti in cui essa si articola, in rapporto anche alla specifica tipologia di struttura ristorativa in cui opera.

Pertanto egli dovrà avere specifiche competenze nel campo dell'approvvigionamento delle derrate, del controllo qualità-quantità-costi della produzione e distribuzione dei pasti, dell'allestimento di buffet e di banchetti (organizzati in occasione conviviali sia all'interno che all'esterno dell'azienda), dell'organizzazione del lavoro e della guida di un gruppo e delle sue relazioni con gruppi di altri servizi.

Poiché egli potrà assumere i livelli di responsabilità che possono essere anche elevati, dovrà possedere:

#### **a) in termini di conoscenze:**

- il mercato ristorativo ed i suoi principali segmenti;
- l'andamento degli stili alimentari e dei consumi locali, nazionali ed internazionali;
- l'igiene professionale nonché le condizioni igienico-sanitarie dei locali di lavoro;
- i moderni impianti tecnologici, le attrezzature e le dotazioni di servizio;
- le tecniche di lavorazione, la cottura e la presentazione degli alimenti;
- la merceologia e le più innovative tecniche di conservazione degli alimenti anche alla luce della moderna dietetica;
- le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- i principali istituti giuridici che interessano la vita di un'azienda ristorativa;
- gli strumenti che può utilizzare un'azienda per conoscere il mercato, per programmare e controllare la sua attività e quella dei singoli reparti.

#### **b) in termini di competenze:**

- comunicare almeno in due lingue straniere;
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- adeguare ed organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio.

#### **c) in termini di capacità:**

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici-ristorativi;
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio ed il coordinamento con i colleghi;
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

## 4. OBIETTIVI TRASVERSALI RAGGIUNTI

### EDUCATIVI

- La classe ha potenziato capacità di comunicazione relazionale all'interno del gruppo-classe: senso di responsabilità e dell'impegno civile; ha consolidato attitudine alla collaborazione ed al lavoro di gruppo.

### COGNITIVI

#### *CONOSCENZE*

- Conoscenza dei contenuti fondamentali delle singole discipline;
- Conoscenza della terminologia specifica di ogni disciplina.

#### *COMPETENZE*

- Esposizione in forma sufficientemente corretta oralmente e per iscritto;
- Comprensione di messaggi espressi in codici diversi
- Applicazione di conoscenze e procedimenti adeguati nella soluzione di casi di natura professionale

#### *CAPACITA'*

- Rielaborazione delle conoscenze acquisite
- Compiere analisi
- Stabilire relazioni

## 5. QUADRO ORARIO

MATERIE DI INSEGNAMENTO Area Comune	CLASSE IV	CLASSE V	S. O. P.
ITALIANO	4	4	s.o.
STORIA	2	2	o.
LINGUA INGLESE	3	3	s.o.
MATEMATICA	3	3	s.o.
EDUCAZIONE FISICA	2	2	p.
RELIGIONE ( per coloro che se ne avvalgono )	1	1	o.
<b>totale h.</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	
<b>Area di indirizzo</b>			
STORIA DELL'ARTE	2	2	o.
GEOGRAFIA TURISTICA	2	2	o.
LABORATORIO DI RICEVIMENTO			
T. C. R.	2	2	o.
ECONOMIA E TECNICHE DELL'AZIENDA TURISTICA	6	6	s.o.
LINGUA FRANCESE / TEDESCA	3	3	s.o.
<b>totale h.</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	

**Nel corso del quarto anno la classe non ha effettuato le ore previste per l' "Area Professionalizzante"**

## **6. PERCORSO FORMATIVO**

### **TAVOLE SINOTTICHE PER DISCIPLINE**

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
MODULO n.1 Concetti base di etica. MODULO n.2 Chiamati all'amore MODULO n.3 Il matrimonio e la famiglia MODULO n. 4 Fenomenologia religiosa. MODULO n. 5 Morale politica ed economica	<input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale <input checked="" type="checkbox"/> Didattica breve <input checked="" type="checkbox"/> Gruppi di lavoro <input type="checkbox"/> Esercitazioni guidate <input checked="" type="checkbox"/> Discussione guidata <input type="checkbox"/> Elaborazione di mappe concettuali <input type="checkbox"/> Metodi di ricerca <input type="checkbox"/> Attività di laboratorio <input checked="" type="checkbox"/> Problem solving <input type="checkbox"/> Collegamenti interdisciplinari <input type="checkbox"/> Percorsi differenziati <input type="checkbox"/> Altro	<input checked="" type="checkbox"/> Libri di testo <input checked="" type="checkbox"/> Quaderno degli appunti <input type="checkbox"/> Riviste specifiche <input checked="" type="checkbox"/> Computer <input type="checkbox"/> Attrezzature di lab. <input checked="" type="checkbox"/> Sussidi audiovisivi <input type="checkbox"/> Cartine geografiche <input checked="" type="checkbox"/> Documenti <input type="checkbox"/> Biblioteca <input type="checkbox"/> Palestra <input type="checkbox"/> Altro	<b>Orale</b> <input type="checkbox"/> Interrogazioni <input checked="" type="checkbox"/> Colloquio <input type="checkbox"/> Questionario <b>Scritto</b> <input type="checkbox"/> Tema <input type="checkbox"/> Saggio breve <input type="checkbox"/> Riassunto <input type="checkbox"/> Rapporto di ricerca <input type="checkbox"/> Prove strutturate <input type="checkbox"/> Prove semistrutturate <input type="checkbox"/> Problema <input type="checkbox"/> Esercizi <input type="checkbox"/> Altro	<b>Conoscenze</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Questioni di senso</li> <li>• la dimensione religiosa come universale umano;</li> <li>• Nozioni base di etica: coscienza, libertà, valore, legge, peccato</li> <li>• La centralità della persona, negli orientamenti della Chiesa sull'etica politica ed economica,</li> <li>• Ruolo della religione nella società contemporanea</li> <li>• la concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia</li> </ul> <b>Competenze</b> Accostare in maniera corretta la Bibbia ai documenti principali della tradizione cristiana. <b>Capacità</b> - Conoscere le molteplici forme del linguaggio religioso e specificamente quello cattolico. <b>Numero verifiche</b> effettuate durante l'anno scolastico: <b>Orali</b> 1 + 1
<b>OBIETTIVI CONSEGUITI</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Saper porre domande di senso e spiegare la dimensione religiosa dell'uomo, confrontando il concetto cristiano di persona, la sua dignità e il suo fine ultimo con quello di altre religioni o sistemi di pensiero</li> <li>2. Saper confrontare i valori etici proposti dal cristianesimo con quelli di altre religioni e sistemi di significato</li> <li>3. Saper individuare la visione cristiana della vita umana e il suo fine ultimo, in un confronto aperto con quello di altre religioni e sistemi di pensiero</li> <li>4. Riconoscere il valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività e la lettura che ne dà il cristianesimo e saper cogliere le differenze fra i vari tipi di amore.</li> <li>5. Ricondurre le principali problematiche del mondo del lavoro e della produzione a documenti biblici o religiosi che possano offrire riferimenti utili per una loro valutazione</li> </ol>				

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
<ul style="list-style-type: none"> <li>• MODULO n.1 (storia e cultura): Il Decadentismo.</li> <li>• MODULO n. 2 (Il genere): La poesia simbolista G. Pascoli: vita, pensiero ed opere.</li> <li>• MODULO n.3 (L'autore): G. D'Annunzio: vita, pensiero ed opere.</li> </ul>	<input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale <input checked="" type="checkbox"/> Didattica breve <input type="checkbox"/> Gruppi di lavoro <input type="checkbox"/> Esercitazioni guidate <input checked="" type="checkbox"/> Discussione guidata <input checked="" type="checkbox"/> Elaborazione di mappe concettuali <input type="checkbox"/> Metodi di ricerca <input checked="" type="checkbox"/> Attività di laboratorio <input checked="" type="checkbox"/> Problem solving <input checked="" type="checkbox"/> Collegamenti interdisciplinari <input type="checkbox"/> Percorsi differenziati <input checked="" type="checkbox"/> Altro	<input checked="" type="checkbox"/> Libri di testo <input checked="" type="checkbox"/> Quaderno degli appunti <input type="checkbox"/> Riviste specifiche <input checked="" type="checkbox"/> Computer <input type="checkbox"/> Attrezzature di lab. <input type="checkbox"/> Sussidi audiovisivi <input type="checkbox"/> Cartine geografiche <input type="checkbox"/> Documenti <input type="checkbox"/> Biblioteca <input type="checkbox"/> Palestra <input checked="" type="checkbox"/> Altro	<p><b>Orale</b></p> <input checked="" type="checkbox"/> Interrogazioni <input checked="" type="checkbox"/> Colloquio <input checked="" type="checkbox"/> Questionario <p><b>Scritto</b></p> <input checked="" type="checkbox"/> Tema <input checked="" type="checkbox"/> Saggio breve <input type="checkbox"/> Riassunto <input type="checkbox"/> Rapporto di ricerca <input checked="" type="checkbox"/> Prove strutturate <input type="checkbox"/> Prove semistrutturate <input type="checkbox"/> Problema <input type="checkbox"/> Esercizi <input checked="" type="checkbox"/> Altro	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione sugli argomenti proposti</li> </ul> <p><b>Competenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Padronanza linguistico-espressiva</li> </ul> <p><b>Capacità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rielaborazione delle conoscenze</li> <li>• Orientamento critico</li> </ul>
<b>OBIETTIVI CONSEGUITI</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• MODULO n. 4 (L'opera): La coscienza di Zeno, di I. Svevo.</li> <li>• MODULO n. 5 (Il tema): L'io protagonista del romanzo del Novecento. L. Pirandello: vita, pensiero ed opere.</li> <li>• MODULO n. 6 (Il genere): La poesia nell'età dell'Avanguardia Montale, Ungaretti, Quasimodo</li> <li>• MODULO n.7(storia e cultura): Il Neorealismo.</li> </ul>	<p>Un gruppo di alunni possiede una conoscenza completa degli argomenti trattati e sa esporre con una padronanza linguistica sicura .</p> <p>La maggior parte della classe possiede una sufficiente conoscenza degli argomenti trattati, sa esporre con padronanza linguistica non priva di imperfezioni e riesce anche nella rielaborazione dei contenuti.</p> <p>Solo qualcuno, a causa di gravi lacune pregresse e di una frequenza discontinua, possiede una conoscenza confusa, frammentaria e superficiale dei temi affrontati ed una capacità rielaborativa minima.</p>			
<p><b>Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico:</b></p> <p><b>Scritte: 4</b></p> <p><b>Orali: 6</b></p>				

<b>Macro Argomenti</b>	<b>Mezzi</b>	<b>Strumenti</b>	<b>Strumenti di Verifica</b>	<b>Elementi di Valutazione</b>
<p>MODULO n.1 La Grande Guerra.</p> <p>MODULO n. 2 La formazione dei regimi totalitari. ( fascismo, nazismo e stalinismo )</p> <p>MODULO n.3 La Seconda guerra Mondiale. ( olocausto – resistenza )</p> <p>MODULO n. 4 Est ed Ovest nel dopoguerra ( la guerra fredda, il '68, la Repubblica italiana )</p> <p>MODULO n. 5 Il mondo contemporaneo.</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale</p> <p><input type="checkbox"/> Didattica breve</p> <p><input type="checkbox"/> Gruppi di lavoro</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Esercitazioni guidate</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Discussione guidata</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Elaborazione di mappe concettuali</p> <p><input type="checkbox"/> Metodi di ricerca</p> <p><input type="checkbox"/> Attività di laboratorio</p> <p><input type="checkbox"/> Problem solving</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Collegamenti interdisciplinari</p> <p><input type="checkbox"/> Percorsi differenziati</p> <p><input type="checkbox"/> Altro</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> Libri di testo</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Quaderno degli appunti</p> <p><input type="checkbox"/> Riviste specifiche</p> <p><input type="checkbox"/> Computer</p> <p><input type="checkbox"/> Attrezzature di lab.</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Sussidi audiovisivi</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Cartine geografiche</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Documenti</p> <p><input type="checkbox"/> Biblioteca</p> <p><input type="checkbox"/> Palestra</p> <p><input type="checkbox"/> Altro</p>	<p><b>Orale</b></p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Interrogazioni</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Colloquio</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Questionario</p> <p><b>Scritto</b></p> <p><input type="checkbox"/> Tema</p> <p><input type="checkbox"/> Saggio breve</p> <p><input type="checkbox"/> Riassunto</p> <p><input type="checkbox"/> Rapporto di ricerca</p> <p><input type="checkbox"/> Prove strutturate</p> <p><input type="checkbox"/> Prove semistrutturate</p> <p><input type="checkbox"/> Problema</p> <p><input type="checkbox"/> Esercizi</p> <p><input type="checkbox"/> Altro</p>	<p><b>Conoscenze</b> Informazione sugli argomenti proposti.</p> <p><b>Competenze</b> Padronanza linguistico-espressiva</p> <p><b>Capacità</b> Rielaborazione delle conoscenze. Orientamento critico.</p>
<b>OBIETTIVI CONSEGUITI</b>				
La maggior parte della classe ha raggiunto i seguenti obiettivi :				
<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscenza dei principali avvenimenti che hanno caratterizzato il '900</li> </ul>				
<p><b>Competenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Uso sufficientemente corretto della terminologia propria della disciplina</li> </ul>				
<p><b>Capacità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Collegamento dei fatti storici ai contesti sociali ed istituzionali in cui essi si sono svolti</li> <li>• Individuazione di analogie e differenze tra fenomeni.</li> </ul>				
<p><b>Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico:</b></p> <p><b>Scritte /</b></p> <p><b>Orali 4</b></p>				



Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
MODULO n.1 -Richiami basilari. -Equazioni e disequazioni;  MODULO n. 2 Insiemi numerici e funzioni algebriche ;  MODULO n.3 Concetto di limite e limiti di funzioni algebriche ;	<input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale <input type="checkbox"/> Didattica breve <input type="checkbox"/> Gruppi di lavoro <input checked="" type="checkbox"/> Esercitazioni guidate <input type="checkbox"/> Discussione guidata <input type="checkbox"/> Elaborazione di mappe concettuali <input type="checkbox"/> Metodi di ricerca <input type="checkbox"/> Attività di laboratorio <input checked="" type="checkbox"/> Problem solving <input type="checkbox"/> Collegamenti interdisciplinari <input type="checkbox"/> Percorsi differenziati <input type="checkbox"/> Altro	<input checked="" type="checkbox"/> Libri di testo <input checked="" type="checkbox"/> Quaderno degli appunti <input type="checkbox"/> Riviste specifiche <input checked="" type="checkbox"/> Computer <input type="checkbox"/> Attrezzature di lab. <input type="checkbox"/> Sussidi audiovisivi <input type="checkbox"/> Cartine geografiche <input type="checkbox"/> Documenti <input type="checkbox"/> Biblioteca <input type="checkbox"/> Palestra <input type="checkbox"/> Altro	<b>Orale</b> <input checked="" type="checkbox"/> Interrogazioni <input checked="" type="checkbox"/> Colloquio <input type="checkbox"/> Questionario  <b>Scritto</b> <input type="checkbox"/> Tema <input type="checkbox"/> Saggio breve <input type="checkbox"/> Riassunto <input type="checkbox"/> Rapporto di ricerca <input checked="" type="checkbox"/> Prove strutturate <input checked="" type="checkbox"/> Prove semistrutturate <input type="checkbox"/> Problema <input checked="" type="checkbox"/> Esercizi <input type="checkbox"/> Altro	<b>Conoscenze</b> Conoscere le funzioni e saperle classificare  <b>Competenze</b> - Saper determinare i domini di semplici funzioni ; - Saper risolvere limiti e derivate di semplici funzioni.  <b>Capacità</b> -Saper operare con i limiti e con le derivate
MODULO n. 4 Concetto di derivata. Derivate delle funzioni elementari e regole.	<b>OBIETTIVI CONSEGUITI</b>  Conoscere il significato di funzione e saperne calcolare il limite e la derivata.			
				<b>Numero verifiche</b> effettuate durante l'anno scolastico:  <b>Scritte</b> 2 per quadr.  <b>Orali</b> 2 per quadr.

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Paris et Ile de France</li> <li>• La Bretagne et la Normandie</li> <li>• HACCP</li> <li>• L'Alsace et la Lorraine</li> <li>• La conservation et la cuisson des aliments</li> <li>• La Bourgogne et la Champagne</li> <li>• L'hygiène alimentaire</li> <li>• Provence- Alpes-Côte d'Azur</li> <li>• Les Régimes santé</li> <li>• Rhône-Alpes</li> <li>• Les OGM</li> <li>• Le monde francophone</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale</li> <li><input type="checkbox"/> Didattica breve</li> <li><input type="checkbox"/> Gruppi di lavoro</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Esercitazioni guidate</li> <li><input type="checkbox"/> Discussione guidata</li> <li><input type="checkbox"/> Elaborazione di mappe concettuali</li> <li><input type="checkbox"/> Metodi di ricerca</li> <li><input type="checkbox"/> Attività di laboratorio</li> <li><input type="checkbox"/> Problem solving</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Collegamenti interdisciplinari</li> <li><input type="checkbox"/> Percorsi differenziati</li> <li><input type="checkbox"/> Altro</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Libro di testo</li> <li><input type="checkbox"/> Quaderno degli appunti</li> <li><input type="checkbox"/> Riviste specifiche</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Computer</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Attrezzature di lab.</li> <li><input type="checkbox"/> Sussidi audiovisivi</li> <li><input type="checkbox"/> Cartine geografiche</li> <li><input type="checkbox"/> Documenti</li> <li><input type="checkbox"/> Biblioteca</li> <li><input type="checkbox"/> Palestra</li> <li><input type="checkbox"/> Altro</li> </ul>	<p><b>Orale</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Interrogazioni</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Colloquio</li> <li><input type="checkbox"/> Questionario</li> </ul> <p><b>Scritto</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Tema</li> <li><input type="checkbox"/> Saggio breve</li> <li><input type="checkbox"/> Riassunto</li> <li><input type="checkbox"/> Rapporto di ricerca</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Prove strutturate</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Prove semi strutturate</li> <li><input type="checkbox"/> Problema</li> <li><input type="checkbox"/> Esercizi</li> <li><input type="checkbox"/> Altro</li> </ul>	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Conoscere la micro lingua del settore ristorativo nei vari aspetti ad essa correlati.</li> </ul> <p><b>Competenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Comprendere testi orali e scritti di tipo professionale. Saper sostenere una semplice conversazione su argomenti professionali .</li> </ul> <p><b>Capacità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Esprimersi in modo sufficientemente corretto su argomenti professionali.</li> </ul> <p>Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico:</p> <p>Scritte: 4</p> <p>Orali: 4</p>
<b>OBIETTIVI CONSEGUITI</b>				
<p>Gli alunni hanno conseguito una buona competenza linguistico - comunicativa. Hanno raggiunto gli obiettivi delle quattro abilità di base della L2 Comprensione e produzione scritta, comprensione e produzione orale. Sanno esprimersi in maniera sufficientemente corretta in lingua straniera utilizzando il lessico appropriato del settore della ristorazione.</p>				

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
<p>MODULO n.1 Gestione economica nelle imprese ristorative.</p> <p>MODULO n. 2 Bilancio d'esercizio e imposte.</p> <p>MODULO n.3 I finanziamenti aziendali.</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Didattica breve</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Gruppi di lavoro</p> <p><input type="checkbox"/> Esercitazioni guidate</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Discussione guidata</p> <p><input type="checkbox"/> Elaborazione di mappe concettuali</p> <p><input type="checkbox"/> Metodi di ricerca</p> <p><input type="checkbox"/> Attività di laboratorio</p> <p><input type="checkbox"/> Problem solving</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Collegamenti interdisciplinari</p> <p><input type="checkbox"/> Percorsi differenziati</p> <p><input type="checkbox"/> Altro</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> Libri di testo</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Quaderno degli appunti</p> <p><input type="checkbox"/> Computer</p> <p><input type="checkbox"/> Attrezzature di lab.</p> <p><input type="checkbox"/> Sussidi audiovisivi</p> <p><input type="checkbox"/> Cartine geografiche</p> <p><input type="checkbox"/> Documenti</p> <p><input type="checkbox"/> Biblioteca</p> <p><input type="checkbox"/> Palestra</p> <p><input type="checkbox"/> Altro</p>	<p><b>Orale</b></p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Interrogazioni</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Colloquio</p> <p><input type="checkbox"/> Questionario</p> <p><b>Scritto</b></p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Tema</p> <p><input type="checkbox"/> Saggio breve</p> <p><input type="checkbox"/> Riassunto</p> <p><input type="checkbox"/> Rapporto di ricerca</p> <p><input type="checkbox"/> Prove strutturate</p> <p><input type="checkbox"/> Prove semistrutturate</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Problema</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Esercizi</p> <p><input type="checkbox"/> Altro</p>	<p><b>Conoscenze</b></p> <p>I contenuti essenziali dell'economia e gestione di una impresa ristorativa.</p> <p><b>Competenze</b></p> <p>Redigere un bilancio in forma semplice; conoscere le caratteristiche delle varie forme di finanziamento. Conoscere le varie tipologie di contratti di lavoro.</p> <p><b>Capacità</b></p> <p>Operare scelte operative nel settore delle aziende ristorative; Saper effettuare l'analisi dei costi di gestione; saper leggere ed interpretare un bilancio</p> <p><b>Numero verifiche effettuate</b> durante l'anno scolastico: 4 + 4</p> <p><b>Scritte</b> x</p> <p><b>Orali</b> x</p>
<b>OBIETTIVI CONSEGUITI</b>				
<p>La classe è in grado di leggere e interpretare un bilancio d'esercizio, utilizzando un linguaggio semplice ma appropriato. Inoltre è capace di distinguere le diverse forme di finanziamento, riuscendo a distinguere le stesse in base alla onerosità ed alle caratteristiche. In fine la classe è in grado di individuare le varie tipologie di contratti di lavoro.</p>				

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
<p>MODULO n. 1 - GRAMMAR Simple Past; Present Perfect; Past Perfect; Duration Form; Future Tense; Conditional Tense; If Clauses.</p> <p>MODULO n. 2 - HACCP Intossicazione Alimentare; Igiene e Sicurezza in Cucina; Metodi di Conservazione del Cibo; Sistemi di Refrigerazione.</p>	<p>[x] Lezione frontale [x] Didattica breve [x] Esercitazioni guidate [x] Discussione guidata [x] Collegamenti interdisciplinari</p>	<p>[x] Libri di testo [x] Quaderno degli appunti</p>	<p><b>Orale</b> [x] Interrogazioni [x] Interventi dal posto</p> <p><b>Scritto</b> [x] Prove strutturate [x] Prove semistrutturate [x] Questionario</p>	<p><b>Conoscenze</b> Conoscere le nozioni principali relative ai seguenti macroargomenti: la scienza dell'alimentazione; le linee guida di un regime alimentare sano; il sistema HACCP; i metodi di conservazione del cibo; le intolleranze alimentari; il vino e l'abbinamento con il cibo; il buffet &amp; il banchetto.</p>
<b>OBIETTIVI CONSEGUITI</b>				
<p>MODULO n. 3 - NUTRITION &amp; HEALTH Alimentazione &amp; salute; Apporti Nutrizionali; Intolleranze &amp; Allergie; Tipologie di alimenti: freschi, industriali, biologici, geneticamente modificati, fast food / slow food.</p> <p>MODULO n. 4 - FOOD &amp; BEVERAGE Il Vino e il suo Abbinamento con le portate; Buffets &amp; Banquets.</p>	<p>La classe formata da 13 studenti di cui una non ha mai frequentato, nel complesso ha raggiunto un livello quasi sufficiente, poiché poco incline allo studio della materia. Solo quattro alunni in considerazione del loro impegno ed interesse costante hanno conseguito una preparazione di livello discreto.</p>			
<p><b>Competenze</b> Sapere utilizzare adeguatamente il linguaggio settoriale.</p> <p><b>Capacità</b> Comprendere testi di tipo professionale; argomentare in forma scritta ed orale in relazione ai contenuti studiati, esprimendosi con accettabile correttezza formale.</p> <p><b>Numero verifiche effettuate</b> durante l'anno scolastico: <b>Scritte</b> 4 <b>Orali</b> 4</p>				

**TAV. H Disciplina: LEGISLAZIONE**

**Prof. VENDITTI PATRIZIA**

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
<p>MODULO n.1 Le obbligazioni.</p> <p>MODULO n. 2 Il contratto in generale. Il contratto di lavoro.</p> <p>MODULO n.3 I contratti atipici. I contratti del settore alberghiero e ristorativo.</p> <p>MODULO n. 4 Il pacchetto igiene. HACCP igiene e sicurezza dei prodotti alimentari.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Lezione frontale</li> <li><input type="checkbox"/> Discussione guidata</li> <li><input type="checkbox"/> Elaborazione di mappe concettuali</li> <li><input type="checkbox"/> Problem solving</li> <li><input type="checkbox"/> Collegamenti interdisciplinari</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Libri di testo</li> <li><input type="checkbox"/> Quaderno degli appunti</li> <li><input type="checkbox"/> Computer</li> </ul>	<p><b>Orale</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Interrogazioni</li> <li><input type="checkbox"/> Colloquio</li> <li><input type="checkbox"/> Questionario</li> </ul> <p><b>Scritto</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Prove semistrutturate</li> </ul>	<p><b>Conoscenze</b></p> <p>Struttura del contratto in generale e dei fondamentali contratti del settore alberghiero e turistico. Pacchetto igiene.</p> <p><b>Competenze</b></p> <p>Saper riconoscere le tipologie di contratto.</p> <p><b>Capacità</b></p> <p>-Comprendere ed usare il linguaggio giuridico. Conoscere il contratto di lavoro in generale.</p>
<p><b>OBIETTIVI CONSEGUITI</b></p>				
<p>Conoscenza della disciplina del settore alberghiero e ristorativo.</p> <p><b>Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico:</b></p> <p><b>Scritte 2</b></p> <p><b>Orali 2</b></p>				

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
<p>MODULO n.1</p> <p>Cottura degli alimenti</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche di cottura e modificazione da cottura a carico dei principi nutritivi</li> </ul> <p>MODULO n. 2</p> <p>BIOENERGETICA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bioenergetica, IMC, I LARN, fabbisogno di energia totale giornaliero, metabolismo di base</li> </ul> <p>La piramide alimentare</p> <p>MODULO n.3</p> <p>Dietetica</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere le tipologie dietetiche più comuni, i principi fondamentali di dietoterapia in alcune importanti malattie.</li> </ul> <p>MODULO n. 4</p> <p>Igiene degli alimenti</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contaminazioni alimentari chimiche, fisiche e biologiche</li> <li>• Fattori che influenzano la crescita dei microrganismi</li> <li>• Igiene nella ristorazione</li> </ul> <p>MODULO n. 5</p> <p>Conservazione degli alimenti</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Scopo della conservazione degli alimenti e metodi di conservazione ( fisici, chimici e biologici )</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Lezione frontale</li> <li>* Didattica breve</li> <li>* Gruppi di lavoro</li> <li>- Esercitazioni guidate</li> <li>* Discussione guidata</li> <li>* Elaborazione di mappe concettuali</li> <li>- Metodi di ricerca</li> <li>- Attività di laboratorio</li> <li>* Problem solving</li> <li>- Collegamenti interdisciplinari</li> <li>- Percorsi differenziati</li> <li>- Altro</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Libri di testo</li> <li>* Quaderno degli appunti</li> <li>* Riviste specifiche</li> <li>- Computer</li> <li>- Attrezzature di lab.</li> <li>- Sussidi audiovisivi</li> <li>- Cartine geografiche</li> <li>* Documenti</li> <li>- Biblioteca</li> <li>- Palestra</li> <li>- Altro</li> </ul>	<p><b>Orale</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Interrogazioni</li> <li>* Colloquio</li> <li>- Questionario</li> </ul> <p><b>Scritto</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tema</li> <li>- Saggio breve</li> <li>- Riassunto</li> <li>- Rapporto di ricerca</li> <li>* Prove strutturate</li> <li>* Prove semistrutturate</li> <li>- Problema</li> <li>* Esercizi</li> <li>- Altro</li> </ul>	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere gli argomenti svolti</li> <li>- Conoscere le linee guida per una sana alimentazione</li> <li>- Conoscere il ruolo preventivo di una sana alimentazione per la difesa della salute.</li> </ul> <p><b>Competenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper utilizzare il linguaggio tecnico- scientifico</li> <li>- Saper interpretare diagrammi e tabelle</li> <li>- Saper adottare comportamenti igienici corretti che riguardano la persona, le strutture e la lavorazione degli alimenti.</li> </ul> <p><b>Capacità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Correlare i contenuti disciplinari alle diverse applicazioni tecnologiche</li> <li>- Interpretare il fabbisogno dei nutrienti in un'alimentazione equilibrata</li> <li>- Riconoscere i rischi delle contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche per gli alimenti.</li> </ul> <p><b>Numero verifiche</b> effettuate durante l'anno scolastico:</p> <p><b>Scritte</b> 4</p> <p><b>Orali</b> 4</p>
<b>OBIETTIVI CONSEGUITI</b>				
<p>Un esiguo gruppo di alunni, usando il linguaggio tecnico in modo appropriato, ha mostrato di aver acquisito buone conoscenze e competenze disciplinari; ha partecipato in modo attivo e propositivo riuscendo a produrre valutazioni personali in diversi ambiti disciplinari.</p> <p>Un gruppo di alunni conosce il linguaggio tecnico ma non sempre lo usa in modo corretto; ha acquisito conoscenze e competenze disciplinari complete ma non approfondite. Ha partecipato alle attività e riesce, se sollecitato e guidato, ad effettuare semplici valutazioni.</p> <p>Un esiguo gruppo di alunni non usa il linguaggio tecnico; le conoscenze e le competenze disciplinari sono superficiali e per scarso impegno; la capacità di effettuare semplici valutazioni risulta molto modesta.</p>				

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
<ul style="list-style-type: none"> <li>Contaminazioni alimentari e corretta prassi igienica</li> <li>L'autocontrollo alimentare</li> <li>La sicurezza sul lavoro</li> <li>I prodotti del settore food</li> <li>I prodotti del settore beverage</li> <li>Il catering e il banqueting</li> <li>Approvvigionamento e gestione merce</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lezione frontale (X)</li> <li>Didattica breve</li> <li>Gruppi di lavoro</li> <li>Esercitazioni guidate</li> <li>Discussione guidata</li> <li>Elaborazione di mappe concettuali</li> <li>Metodi di ricerca</li> <li>Attività di laboratorio</li> <li>Problem solving</li> <li>Collegamenti interdisciplinari</li> <li>Percorsi differenziati</li> <li>Altro</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Libro di testo (X)</li> <li>Quaderno degli appunti</li> <li>Riviste specifiche</li> <li>Computer</li> <li>Attrezzature di lab.</li> <li>Sussidi audiovisivi</li> <li>Cartine geografiche</li> <li>Documenti</li> <li>Biblioteca</li> <li>Palestra</li> <li>Altro</li> </ul>	<p><b>Orale</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Interrogazioni</li> <li>Colloquio (X)</li> <li>Questionario</li> </ul> <p><b>Scritto</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tema</li> <li>Saggio breve</li> <li>Riassunto</li> <li>Rapporto di ricerca</li> <li>Prove strutturate</li> <li>Prove semistrustrate</li> <li>Problema</li> <li>Esercizi</li> <li>Altro</li> </ul>	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Conoscere gli aspetti riguardanti le procedure HACCP e i sistemi di sicurezza individuando i potenziali pericoli, usando atteggiamenti sicuri che prevengono gli infortuni.</li> <li>-Conoscere la denominazione, la classificazione, l'utilizzo dei prodotti alimentari, utilizzando i corretti canali di approvvigionamento.</li> <li>-Conoscere le definizioni di catering e banqueting, le tecniche di legame differito e le principali forme di catering e banqueting.</li> <li>-Conoscere le principali forme di approvvigionamento.</li> </ul> <p><b>Competenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Saper applicare i sistemi di sicurezza sul lavoro e di igiene alimentare.</li> <li>-Saper scegliere, utilizzare, vendere i prodotti e le materie prime nel comparto ristorativo.</li> <li>-Saper scegliere l'organizzazione della distribuzione in funzione del tipo d'azienda, saper organizzare a grandi linee semplici banchetti in ambienti e luoghi diversi.</li> </ul> <p><b>Capacità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Saper relazionare e mettere in pratica tutte le competenze riguardanti il settore ristorativo.</li> </ul> <p><b>Numero verifiche</b> effettuate durante l'anno scolastico:</p> <p>Orali : n°6</p>
<b>OBIETTIVI CONSEGUITI</b>				
<p>La classe non si presenta omogenea per partecipazione, impegno ed interesse all'attività didattica.</p> <p>Un gruppo risulta abbastanza attento, partecipe e motivato, sfruttando pienamente le conoscenze di base.</p> <p>Un altro gruppo mostra un interesse superficiale e poca partecipazione durante le lezioni frontali. Il profitto della classe, comunque, è da ritenersi mediamente sufficiente e globalmente risponde agli obiettivi prefissati nel contesto della disciplina.</p>				

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Affinamento ed integrazione degli schemi motori di base</li> <li>● Sport di squadra: pallavolo</li> <li>● Potenziamento delle capacità coordinative e condizionali</li> <li>● Informazioni fondamentali sulla tutela della salute. Nozioni di Pronto Soccorso.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Lezione frontale</li> <li><input type="checkbox"/> Didattica breve</li> <li>* Gruppi di lavoro</li> <li><input type="checkbox"/> Esercitazioni guidate</li> <li>* Discussione guidata</li> <li><input type="checkbox"/> Elaborazione di mappe concettuali</li> <li>* Metodi di ricerca</li> <li><input type="checkbox"/> Attività di laboratorio</li> <li><input type="checkbox"/> Problem solving</li> <li><input type="checkbox"/> Collegamenti interdisciplinari</li> <li><input type="checkbox"/> Percorsi differenziati</li> <li><input type="checkbox"/> Altro</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Libro di testo</li> <li><input type="checkbox"/> Quaderno degli appunti</li> <li><input type="checkbox"/> Riviste specifiche</li> <li><input type="checkbox"/> Computer</li> <li><input type="checkbox"/> Attrezzature di lab.</li> <li><input type="checkbox"/> Sussidi audiovisivi</li> <li><input type="checkbox"/> Cartine geografiche</li> <li><input type="checkbox"/> Documenti</li> <li><input type="checkbox"/> Biblioteca</li> <li>* Palestre</li> <li><input type="checkbox"/> Altro</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Orale</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Interrogazioni</li> <li><input type="checkbox"/> Colloquio</li> <li><input type="checkbox"/> Questionario</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Scritto</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Tema</li> <li><input type="checkbox"/> Saggio breve</li> <li><input type="checkbox"/> Riassunto</li> <li><input type="checkbox"/> Rapporto di ricerca</li> <li><input type="checkbox"/> Prove strutturate</li> <li><input type="checkbox"/> Prove semistrutturate</li> <li><input type="checkbox"/> Problema</li> <li>* Esercizi pratici</li> <li><input type="checkbox"/> Altro</li> </ul>	<p><b>Conoscenze</b></p> <p>Conoscenza della propria corporeità e dei fondamenti tecnici; conoscenza delle norme a tutela della salute</p> <p><b>Competenze</b></p> <p>Trasferire la capacità in ambiti diversi; approfondimento autonomo delle tematiche</p> <p><b>Capacità</b></p> <p>Padronanza corporea; comprensione della fisiologia umana.</p> <p><b>Numero Verifiche</b> effettuate durante l'anno scolastico: <b>Pratiche: 4</b></p>
<p><b>OBIETTIVI CONSEGUITI</b></p> <p>- Capacità relazionale; consolidamento del carattere; conoscenza delle attività sportive; consolidamento della fiducia in se stessi; comprensione ed applicazione degli elementi di Primo Soccorso.</p>				



## 7. AREA PROFESSIONALIZZANTE

### • ATTIVITA' DI ALTERNANZA SCUOLA/LAVORO

La Classe 5<sup>C</sup> indirizzo “ **TECNICO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE** ”, nell’ambito dell’alternanza scuola/lavoro ha seguito il corso che ha come profilo in uscita un operatore con una buona conoscenza delle tecniche specifiche del settore nonché comunicative per favorire la crescita dell’immagine aziendale e consentire una buona gestione del servizio di ospitalità.

### • **Relazione inerente le ore di teoria e di stage aziendale svolte nel corso del 5<sup>^</sup> anno.**

Sono state programmate 120 ore di attività di stage e 12 ore di lezioni frontali al fine di:

- Applicare le conoscenze acquisite
- Sviluppare autonomia professionale e responsabilità
- Gestire l’esperienza lavorativa relazionandone in modo critico
- Acquisire elementi di professionalità specifiche
- Comprendere il mondo del lavoro negli aspetti organizzativi ed economici

Agli alunni è stato assicurato un collegamento scuola-azienda grazie alla collaborazione tra il tutor scolastico e quelli aziendali per lo svolgimento del progetto formativo specifico così come previsto dalla convenzione stipulata.

E’ stata applicata la normativa vigente al fine di tutelare i tirocinanti dal punto di vista giuridico.

Gli allievi operano presso strutture ricettive (alberghi ,ristoranti,bar) conosciute e stimate sul territorio.

### **NB**

La documentazione relativa all’attività suddetta non è inserita perché ,a tutt’oggi , non è completa in quanto gli allievi stanno ancora terminando lo stage. Pertanto i documenti attestanti l’avvenuto impegno lavorativo saranno successivamente allegati dal personale dell’ufficio di segreteria della scuola.

## **8. ATTIVITA' INTEGRATIVE**

### **Orientamento**

Il docente F.S. per l'Orientamento ha prodotto informativa relativa a tutte le attività realizzate sul territorio. Ogni alunno in base alla motivazione suscitata e agli indirizzi scelti è stato successivamente indirizzato a docenti interni che hanno seguito con maggiore capillarità il processo di orientamento individuale degli allievi che ne hanno fatto specifica richiesta.

### **Uscite didattiche e Viaggi d'istruzione**

- Convegno a "Vigna Nocelli" dal titolo "Obiettivo Mezzogiorno" organizzato dall'associazione A.TE.NA .L'incontro è stato finalizzato alla conoscenza delle prospettive imprenditoriali per lo sviluppo del Sud.
- IV Edizione 2014 5/8 dicembre "VIE SACRE EXPO" in Foggia
- "Giornata delle eccellenze 17/18 dicembre 2013 presso il teatro Convitto Nazionale "Vittorio Emanuele II" in Napoli(partecipazione dell'alunna vincitrice di un concorso nazionale)
- Cerimonia di premiazione vincitori gare nazionali 2013 18 marzo 2014 "Sala della Comunicazione del MIUR" in Roma
- Visita al Parlamento Europeo in Bruxelles( partecipazione di alunni selezionati)
- "Open Day " presso l'Università agli studi di FOGGIA Aula Magna "V. Spada".

### **Attività organizzate**

- Visione del film "La mafia uccide solo d'estate"(iniziativa a favore della legalità e contro ogni forma di mafia)
- Realizzazione del musical "Aggiungi un posto a tavola" ,nell'ambito del progetto "Area a rischio e a forte processo migratorio"
- Incontro formativo sul tema "Lo strumento dei buoni lavoro ed il loro impiego"

### **Corsi di recupero**

E' stato attivato un corso di recupero di Matematica

## 9.CRITERI DI VALUTAZIONE (estratti dal P.O.F.)

Per la valutazione i docenti del Consiglio di Classe hanno adottato i seguenti criteri comuni di corrispondenza tra voti e livelli di conoscenza e abilità

### SCALA DI MISURAZIONE

LIVELLI		1	2	3	4	5
O B I E T T I V I	Conoscenza	Nessuna	Frammentaria e superficiale	<b>Completa ma non approfondita</b>	Completa e approfondita	Completa, coordinata, ampliata
	Comprensione	Commette gravi errori	Commette errori anche nella esecuzione di compiti semplici	<b>Non commette errori anche nella esecuzione di compiti semplici</b>	Non commette errori nella esecuzione di compiti complessi ma incorre in imprecisioni	Non commette errori, né imprecisioni nell'esecuzione dei problemi
	Applicazione	Non riesce ad applicare le conoscenze in situazioni nuove	Sa applicare le conoscenze in compiti semplici ma commette errori	<b>Sa applicare le conoscenze in compiti senza errori</b>	Sa applicare i contenuti e le procedure acquisite anche in compiti complessi ma con imprecisioni	Applica le procedure e le conoscenze in problemi nuovi senza errori e imprecisioni
	Analisi	Non è in grado di effettuare alcuna analisi	E' in grado di effettuare analisi parziali	<b>Sa effettuare analisi complete ma non approfondite</b>	Analisi complete e approfondite ma con aiuto	Padronanza delle capacità di cogliere gli elementi di un insieme e di stabilire tra di essi relazioni
	Sintesi	Non sa sintetizzare le conoscenze acquisite	E' in grado di effettuare una sintesi parziale e imprecisa	<b>Sa sintetizzare le conoscenze ma deve essere guidato</b>	Ha acquisito autonomia nella sintesi ma restano incertezze	Sa organizzare in modo autonomo completo le conoscenze e le procedure acquisite
	Valutazione	Non è capace di autonomia, di giudizio anche se sollecitato	Se sollecitato e guidato, è in grado di effettuare valutazioni approfondite	<b>Se sollecitato e guidato, è in grado di effettuare valutazioni approfondite</b>	E' in grado di effettuare valutazioni autonome seppure parziali e non approfondite	E' capace di effettuare valutazioni autonome e approfondite
	Voto	1 - 3	4 - 5	6	7 - 8	9 - 10

**9.1 TASSONOMIA DI BLOOM DECLINATA IN CONOSCENZE, COMPETENZE E CAPACITA' (ad integrazione della pag. 29)**

<b>VOTO 1/10</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>COMPETENZE</b>	<b>CAPACITA'</b>
1	Nessuna	Nessuna	Nessuna
2-3	Frammentarie e Gravemente lacunose	Applica le conoscenze minime, se guidato, ma con errori. Si esprime in modo scorretto ed improprio; compie analisi lacunose e con errori.	Nessuna
4-5	Limitate e superficiali	Applica le conoscenze con imperfezioni. Si esprime in modo impreciso. Compie analisi imparziali.	Gestisce con difficoltà situazioni nuove semplici.
<b>6</b>	<b>Complete ma non approfondite.</b>	<b>Applica le conoscenze senza commettere errori sostanziali Si esprime in modo semplice e corretto. Sa individuare elementi e relazioni con sufficiente correttezza.</b>	<b>Rielabora sufficientemente le informazioni e gestisce situazioni nuove e semplici.</b>
7-8	Complete con qualche approfondimento autonomo.	Applica automaticamente le conoscenze anche a problemi più complessi. Espone in modo corretto e linguisticamente appropriato. Compie analisi complete e coerenti; coglie implicazioni; individua relazioni.	Rielabora in modo corretto le informazioni e gestisce le situazioni nuove in modo sicuro.
9-10	Organiche, approfondite ed ampliate in modo del tutto personale.	Applica le conoscenze in modo corretto ed autonomo anche a problemi più complessi e trova da solo soluzioni migliori. Espone in modo fluido utilizzando un lessico ricco ed appropriato.	Sa rielaborare correttamente ed approfondire in modo autonomo e critico situazioni complesse.

## 10. CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO E FORMATIVO

### CREDITO SCOLASTICO:

- ❖ Profitto
- ❖ Frequenza
- ❖ Interesse, impegno e partecipazione al dialogo educativo
- ❖ Attività di terza area

### CREDITO FORMATIVO:

(debitamente certificato)

- ❖ P.O.N. C1 certificazione lingue straniere
- ❖ P.O.N. C5 stage in Italia e all'estero
- ❖ P.O.R. "Terza Area"
- ❖ Corsi di lingua straniera con certificazione
- ❖ Corsi attinenti all'indirizzo di studi
- ❖ Attività didattico-culturali
- ❖ Attività lavorative

### CREDITO SCOLASTICO

Media dei voti	III Anno Scolastico	IV Anno Scolastico	V Anno Scolastico
<b>M = 6</b>	<b>3 - 4</b>	<b>3 - 4</b>	<b>4 - 5</b>
<b>M = 6 &lt; 7</b>	<b>4 - 5</b>	<b>4 - 5</b>	<b>5 - 6</b>
<b>M = 7 &lt; 8</b>	<b>5 - 6</b>	<b>5 - 6</b>	<b>6 - 7</b>
<b>M = 8 &lt; 10</b>	<b>6 - 8</b>	<b>6 - 8</b>	<b>7 - 9</b>

## 9. ALLEGATI:

- ❖ Simulazione Terza Prova

**SECONDA SIMULAZIONE TERZA PROVA ESAMI di STATO**  
**E RELATIVI CRITERI DI VALUTAZIONE**  
**A.S.2010-2011**  
**6 MAGGIO 2014**

CANDIDATO \_\_\_\_\_

CLASSE 5<sup>A</sup> C RISTORATIVO

Tipologia B + C (Tipologia B: n°2 quesiti) – (Tipologia C: n° 4 quesiti)  
 Discipline coinvolte: Matematica -Storia – Ed. Fisica- Francese – Legislazione.  
 Durata massima della prova: 90 minuti

**Criteria di valutazione per i quesiti a risposta singola (Tipologia B: max 10 righe)**

• Risposta errata o non data	Punti 0
• Risposta incompleta con errori di imprecisione	Punti 0,25
• Risposta essenziale ma non priva di qualche errore e/o incomprensione	Punti 0,50
• Risposta completa con qualche imprecisione	Punti 0,75
• Risposta completa e corretta	Punti 1

**Criteria di valutazione per i quesiti a risposta multipla (Tipologia C)**

• Riposta errata o non data	Punti 0
• Risposta corretta	Punti 0,25

**Punti riportati nelle discipline coinvolte nella prova e punteggio della prova in quindicesimi**

DISCIPLINE	1°quesito resp.sing.	2° quesito resp. sing.	1° quesito resp. mult.	2° quesito resp. mult.	3° quesito resp. mult.	4° quesito Resp. mult.	Punti
Matematica							/ 15
Storia							/ 15
Ed. Fisica							/ 15
Legislazione							/ 15
Francese	Tip.B	Tip. B	Tip.B				/ 15
<b>Punteggio della Prova</b>							<b>/ 15</b>

I DOCENTI

Lucera, \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

# I.P.S.S.A.R. "R.BONGHI"

LUCERA

## TERZA PROVA DI MATEMATICA

CLASSE V SEZ. C

ANNO SCOLASTICO 2013-2014

TEMI OGGETTO DELLA PROVA:

- DISEQUAZIONI
- LIMITI
- FUNZIONI

OBIETTIVI DA VALUTARE:

-CONOSCENZE e CAPACITA':

saper riconoscere e classificare una funzione  
saper determinare il dominio di una funzione

-COMPETENZE:

saper calcolare i limiti di una funzione  
riconoscere alcune caratteristiche delle funzioni  
calcolare limiti di funzioni

NOME-----COGNOME-----

DATA-----



1.

punti 1

Dare la definizione di limite finito per  $x \rightarrow \infty$

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

2.

punti 1

Studiare il segno della seguente funzione  $f(x) = \frac{x-3}{x-4}$

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

3.

punti 0.25

Le soluzioni di una disequazione sono tutti quei valori che sostituiti all' incognita....

- a)....eliminano l'incognita
- b)....hanno risultato zero
- c).... danno una disuguaglianza positiva
- d)....verificano la disuguaglianza

4.

punti 0.25

La funzione  $f(x) = \frac{x-4}{x-2}$  ha dominio

- a)  $D = \mathbb{R} - \{ 2 \}$
- b)  $D = \mathbb{R} - \{ 0 \}$
- c)  $D = \mathbb{R}$
- d)  $D = [0 ; 3]$

5.

punti 0.25

Il  $\lim_{x \rightarrow \infty} \frac{x+1}{x-9}$  è uguale a

- a) 1
- b) 1/9
- c) 0/0
- d) 4

6.

punti 0.25

La funzione  $f(x) = \frac{x-5}{x-2}$  ha un asintoto verticale di equazione

- a)  $y=2x+4$
- b)  $x=0$
- c)  $x=2$
- d)  $y= 4$

<b>TEST</b>	<b>PUNTI</b>	<b>PUNTEGGIO CONSEGUITO</b>
1	1.00	
2	1.00	
3	0.25	
4	0.25	
5	0.25	
6	0.25	
<b>TOTALE</b>	<b>3.00</b>	

La docente

Prof.ssa Ricci Maria Rosaria

**MATERIA: Storia**

<b>OBIETTIVI DELLA PROVA</b>		
<b>CONOSCENZE</b>	<b>COMPETENZE</b>	<b>CAPACITA'</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Conoscenza degli argomenti proposti</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Padronanza linguistico-espressiva</li><li>• Uso corretto della terminologia propria della disciplina</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Collegamento dei fatti storici ai contesti sociali ed istituzionali in cui essi si sono svolti</li></ul>

**QUESITI TIPOLOGIA B**

1 ) Illustra le cause dello scoppio della prima guerra mondiale ed il perché l'Italia si dichiarò neutrale in un primo momento (max 10 righe)

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

2) Illustra il programma politico di Hitler contenuto anche in Mein Kampf ? (max 10 righe)

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## QUESITI TIPOLOGIA C

- 1) L'Italia entrò nella prima guerra mondiale?
  - a) Nel 1914, come alleata della Germania e dell'Impero Austroungarico
  - b) Nel 1915, come alleata della Gran Bretagna e della Francia
  - c) Nel 1917, in difesa della Francia invasa dalle truppe tedesche
  - d) Nel 1914, a fianco dell'Austria per ottenere in cambio il Trentino
  
- 2) Quali Paesi facevano parte della Triplice Intesa:
  - a) Italia, Germania, Austria
  - b) Inghilterra, Francia, Russia
  - c) Romania, Bulgaria, Montenegro
  - d) Italia, Francia, Inghilterra
  
- 3) Al crollo della Borsa di Wall Street seguì:
  - a) La ripresa dell'economia americana.
  - b) Un secolo di grandi miglioramenti economici, di pace e prosperità.
  - c) una grande depressione economica.
  - d) Una politica economica che garantiva salari troppo alti per i lavoratori.
  
- 4) La Gestapo era :
  - a) Il Partito di Hitler.
  - b) La polizia segreta nazista.
  - c) Il nome con cui amava farsi chiamare Hitler.
  - d) Il partito nazionalsocialista fondato da Hitler.

Lucera .....

Firma del candidato

**Tipologia C:**

**1. Quali sono le funzioni dello scheletro**

- a) Dare forma al corpo
- b) proteggere i muscoli interni
- c) Sostenere il corpo, proteggere gli organi interni, permettere il movimento
- d) Sostenere il corpo e permettere il movimento

**2. I muscoli antagonisti sono quelli che:**

- a) attivano il movimento
- b) attivano i movimenti opposti rispetto agli agonisti
- c) si trovano sulla parte frontale del corpo
- d) concorrono insieme ad esprimere un dato movimento

**3. Il metabolismo basale è l'energia che il corpo consuma per garantire il proprio funzionamento e per mantenere la temperatura corporea. Tale dispendio va calcolato:**

- a) alla fine della giornata
- b) a digiuno
- c) in condizioni di riposo
- d) al massimo dello sforzo

**4. La mobilità è la capacità di:**

- a) limitare i movimenti articolari alle effettive esigenze
- b) allungare i muscoli per ampliare l'escursione articolare del movimento
- c) estendere i movimenti articolari alle effettive esigenze
- d) compiere atti motori utilizzando la massima escursione articolare

**Topologia B:**

A) Il nostro corpo è come un motore, che rimane sempre acceso, girando al minimo nei momenti di pausa e pronto ad aumentare l'attività quando occorre. Con quale termine definiamo le necessità energetiche delle cellule attive anche in condizioni di riposo fisico, digestivo ed emozionale e da quali alimenti ricaviamo l'energia necessaria per soddisfare il fabbisogno energetico giornaliero.

B) Che cos'è la frattura e come prestare i primi soccorsi

# Disciplina: LEGISLAZIONE

TIPOLOGIA a risposta multipla (n° 4 Quesiti)

Punteggio risposta esatta e completa	Punteggio risposta .....
<p>Tiziano, dopo aver festeggiato il suo compleanno con un gruppo di amici, dimentica di pagare il conto del ristorante. Chiede all'amico Stefano di saldare il debito, con la promessa di rimmettergli al più presto il dovuto. Il ristoratore:</p>	
<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Non accetta il pagamento da una persona diversa dal debitore;</li><li><input type="checkbox"/> Può rifiutare il pagamento da una persona diversa dal debitore;</li><li><input type="checkbox"/> Deve accettare il pagamento offertogli dal terzo;</li><li><input type="checkbox"/> Non può accettare il pagamento offertogli da un terzo, perché non vi è l'adempimento.</li></ul>	

Punteggio risposta esatta e completa	Punteggio risposta .....
<p>Nel leasing operativo l'impresa di leasing:</p>	
<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> È produttrice dei beni;</li><li><input type="checkbox"/> Può rivestire qualsiasi forma giuridica;</li><li><input type="checkbox"/> Deve costituirsi secondo il tipo di società per azioni;</li><li><input type="checkbox"/> Non è proprietaria del bene concesso in godimento.</li></ul>	

Punteggio risposta esatta e completa	Punteggio risposta .....
<p>Le autorità giudiziarie svolgono accertamenti e controlli:</p>	
<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Sulle condizioni e le qualità igienico-sanitarie degli alimenti in qualsiasi fase della produzione o della commercializzazione;</li><li><input type="checkbox"/> Sulle condizioni igieniche delle materie prime alimentari;</li><li><input type="checkbox"/> Sulla produzione e la vendita di cibi precotti;</li><li><input type="checkbox"/> Sulla vendita di alimenti confezionati.</li></ul>	

Punteggio risposta esatta e completa	Punteggio risposta .....
<p>L'etichetta dei prodotti alimentari sfusi, cioè non preconfezionati, deve riportare l'indicazione:</p>	
<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Degli ingredienti, delle modalità di confezione, del lotto del prodotto;</li><li><input type="checkbox"/> Della denominazione di vendita, degli ingredienti, della data di scadenza;</li><li><input type="checkbox"/> Della denominazione di vendita, degli ingredienti, della data di scadenza, delle modalità di conservazione,</li><li><input type="checkbox"/> Della denominazione di vendita e della data di scadenza;</li></ul>	

TIPOLOGIA a risposta singola (n° 2 Quesiti)  
Max. n. 10 righe

Punteggio risposta esatta e completa	Punteggio risposta .....
<p>Indicare le caratteristiche essenziali che differenziano il contratto di lavoro autonomo da quello di lavoro dipendente.</p>	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	

Punteggio risposta esatta e completa	Punteggio risposta .....
<p>Quale ruolo riveste l'Autorità europea per la sicurezza alimentare nell'ambito della sicurezza degli alimenti.</p>	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	



## Lingua e cultura Francese

<i>Conoscenze</i>	Conoscere la micro-lingua del settore ristorativo nei vari aspetti ad essa correlati.
<i>Competenze</i>	Comprendere testi orali e scritti di tipo professionale. Saper sostenere una semplice conversazione su argomenti professionali.
<i>Capacità</i>	Esprimersi in modo sufficientemente corretto su argomenti di carattere professionale.

Repondez aux questions suivantes:  
(1 point pour chaque réponse. Tot.3 points)

(max. 10 lignes)

1. Quelles sont les villes les plus importantes de l'Alsace? Parlez-en.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Points \_\_\_\_

2. En quoi consiste l'appertisation?

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Points \_\_\_\_

3. Qu'est-ce que le sauté?

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Points \_\_\_\_\_

Tot.Points \_\_\_\_\_