

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

**annesso al
CONVITTO NAZIONALE "R. BONGHI"
LUCERA (FG)**

**DOCUMENTO
DEL CONSIGLIO DI CLASSE
"TECNICO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE"**

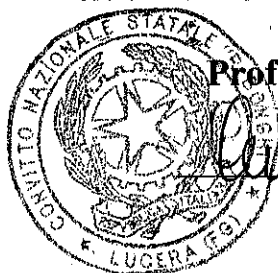
CLASSE 5^B

**ANNO SCOLASTICO
2013-2014**

Coordinatrice di classe

Prof. Ricci Maria Rosaria

IL RETTORE-DIRIGENTE SCOLASTICO



Prof. ssa Anna Maria Bianco



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
CONVITTO NAZIONALE STATALE "R. Bonghi"

Via IV Novembre, 38 - 71036 LUCERA (FG)

C.F. 82000200715 - TEL. 0881/520062 - Fax 0881/520109

con annesso

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE IIST. PROF. PER I SERV. ALBER. E RISTORAZ.

codice meccanografico FGIS043006 - codice fiscale 91020640719

sezioni associate: I.P.S.S.A.R. - I.P.I. ARTIGIANATO - I.P. SERVIZI.COMM.

DOCUMENTO

DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CLASSE 5[^] B

"TECNICO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE"

ANNO SCOLASTICO

2013-2014

Coordinatrice di classe

Prof.ssa Ricci Maria Rosaria

IL RETTORE-DIRIGENTE SCOLASTICO

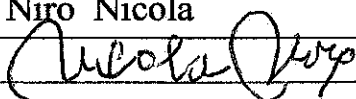
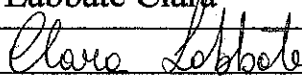
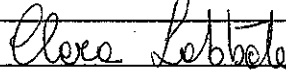
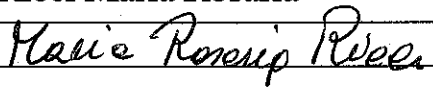
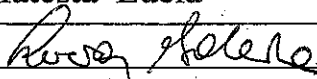
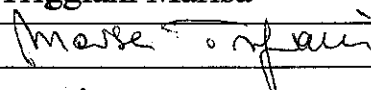
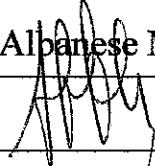
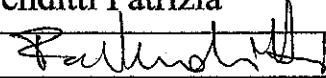
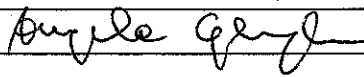
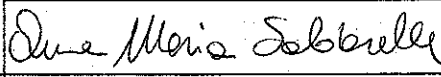
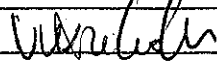

Prof. ssa Anna Maria Bianco



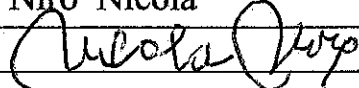
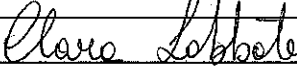

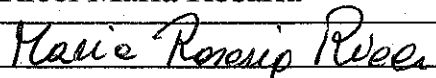
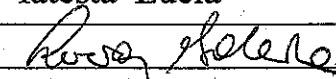
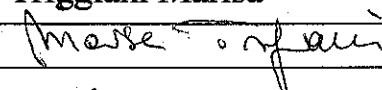
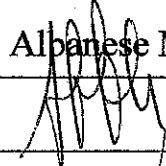
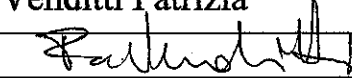
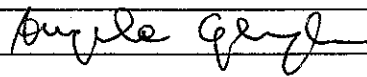
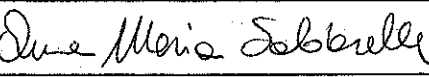
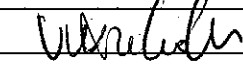
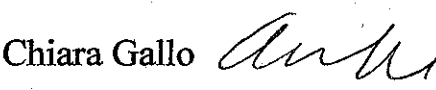
Anna Maria Bianco

INDICE	Pag.
	1
Composizione del Consiglio di Classe	2
Presentazione della Classe	3
Situazione di partenza A.S. 2013 /2014	4
Debito Formativo al 15/05/2014	5
Profitto al 15/05/2014	6
Frequenza al 15/05/2014	7
Profilo Professionale	8
Quadro Orario	9
Obiettivi trasversali raggiunti	10
Percorso Formativo:tavole sinottiche	11
Attività Integrative	23
Criteri di Valutazione	24-25
Criteri attribuzione Credito Scolastico e Formativo	26
Area professionalizzante	27
Allegati	28
Frontespizio Simulazione terza prova Esame di Stato	29
Simulazione Terza Prova Scritta	30
Simulazione Terza Prova Scritta alunno diversamente abile	42
PEI alunno diversamente abile	45

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

MATERIE	DOCENTI
RELIGIONE	Niro Nicola 
ITALIANO	Labbate Clara 
STORIA	Labbate Clara 
MATEMATICA	Ricci Maria Rosaria 
LINGUA INGLESE	Iatesta Lucia 
LINGUA TEDESCO	Triggiani Marisa 
ECONOMIA E GESTIONE DEI SERVIZI RISTORATIVI	Albanese Matteo Mauro 
LEGISLAZIONE	Venditti Patrizia 
ALIMENTI E ALIMENTAZIONE	Gherghi Angela 
LABORATORIO DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI SERVIZI RISTORATIVI	Saldarella Anna Maria 
EDUCAZIONE FISICA	Scopece Vittoria 
SOSTEGNO	Chiara Gallo 

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

MATERIE	DOCENTI
RELIGIONE	Niro Nicola 
ITALIANO	Labbate Clara 
STORIA	Labbate Clara 
MATEMATICA	Ricci Maria Rosaria 
LINGUA INGLESE	Iatesta Lucia 
LINGUA TEDESCO	Triggiani Marisa 
ECONOMIA E GESTIONE DEI SERVIZI RISTORATIVI	Albanese Matteo Mauro 
LEGISLAZIONE	Venditti Patrizia 
ALIMENTI E ALIMENTAZIONE	Gherghi Angela 
LABORATORIO DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI SERVIZI RISTORATIVI	Saldarella Anna Maria 
EDUCAZIONE FISICA	Scopece Vittoria 
SOSTEGNO	Chiara Gallo 

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

1.	BOZZINO ANTONIO	Numero alunni ripetenti
2.	COLANGELO MARCO ANTONIO	
3.	D'ANTINO GIAMPIERO	0
4.	DE LUCA GIOVANNI DANIELE	
5.	DI GENNARO FRANCESCO	Numero alunni promossi in 5^ per meriti propri
6.	FARINO FABRIZIO PIO	
7.	FERRO COSTANTINO	10
8.	FRANCHINO ANTONIO	
9.	FRAZZANO VINCENZO	Numero alunni promossi in 5^ con Debito Formativo
10.	MARUCCI RMANUELE	
11.	MOLLE ENRICO	3
12.	SCHIAVONE FRANCESCO PIO	
13.	TASCA MICHELE	

**Situazione di partenza con riferimento ai crediti
dopo i risultati degli scrutini finali
A.S. 2010-2011 e A.S. 2011-2012**

ALUNNI	VOTO QUALIFICA	CREDITO SCOL. 3°	CREDITO SCOL. 4°	DEBITO FORMATIVO
BOZZINO ANTONIO				
COLANGELO MARCO ANTONIO				
D'ANTINO GIAMPIERO				
DE LUCA GIOVANNI DANIELE				
DI GENNARO FRANCESCO				
FARINO FABRIZIO PIO				
FERRO COSTANTINO				
FRANCHINO ANTONIO				
FRAZZANO VINCENZO				
MARUCCI EMANUELE				
MOLLE ENRICO				
SCHIAVONE FRANCESCO PI				
TASCA MICHELE				

SITUAZIONE AL 15 MAGGIO 2014

DEBITO FORMATIVO

ALUNNI	It	St	Ingl	Mat	Ted	Ec. gest.	Leg.	Ali men.	L.o. g.s.r.	Ed. Fis.
BOZZINO ANTONIO										
COLANGELO MARCO ANTONIO										
D'ANTINO GIAMPIERO										
DE LUCA GIOVANNI DANIELE										
DI GENNARO FRANCESCO										
FARINO FABRIZIO PIO										
FERRO COSTANTINO										
FRANCHINO ANTONIO										
FRAZZANO VINCENZO										
MARUCCI EMANELE										
MOLLE ENRICO										
SCHIAVONE FRANCESCO										
TASCA MICHELE										

Legenda: D.F.: A (super

SITUAZIONE AL 15 MAGGIO 2014

PROFITTO

MATERIE	Livello alto	Livello medio	Livello basso
RELIGIONE	/	13	/
ITALIANO	4	7	2
STORIA	10	3	/
MATEMATICA	/	9	3
LINGUA INGLESE	7	4	2
LINGUA TEDESCO	4	4	5
ECONOMIA E GESTIONE DEI SERVIZI RISTORATIVI	/	8	5
LEGISLAZIONE	4	9	
ALIMENTI E ALIMENTAZIONE	4	7	2
LABORATORIO DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI SERVIZI RISTORATIVI	3	10	0
EDUCAZIONE FISICA	9	3	1

SITUAZIONE AL 15 MAGGIO 2014

FREQUENZA

ALUNNI	ASSIDUA	REGOLARE	DISCONTINUA	IRREGOLARE
BOZZINO ANTONIO			*	
COLANGELO MARCO ANTONIO			*	
D'ANTINO GIAMPIERO				*
DE LUCA GIOVANNI DANIELE			*	
DI GENNARO FRANCESCO				*
FARINO FABRIZIO PIO			*	
FERRO COSTANTINO			*	
FRANCHINO ANTONIO		*		
FRAZZANO VINCENZO			*	
MARUCCI EMANUELE			*	
MOLLE ENRICO			*	
SCHIAVONE FRANCESCO PIO			*	
TASCA MICHELE			*	

Legenda:

ASSIDUA:	numero ore di assenze	$x < 80$
REGOLARE	numero ore di assenze	$80 \leq x < 140$
DISCONTINUA	numero ore di assenze	$140 \leq x \leq 248$
IRREGOLARE	numero ore di assenze	$x > 248$

PROFILO PROFESSIONALE E QUADRO ORARIO

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 ristorativi in cui opera.

Pertanto egli dovrà avere specifiche competenze nel campo dell'approvvigionamento delle derrate, del controllo qualità- quantità- prezzo della produzione e distribuzione dei pasti, dell'allestimento di buffet e di banchetti (organizzati in occasioni 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 livelli di responsabilità che possono essere elevati, la sua formazione richiede chiarezza sui temi seguenti:

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 una 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 di 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 come quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e di relazione per ottimizzare la qualità del servizio ed il coordinamento con i colleghi;
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuandole nuove tendenze di filiera.

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.
Totale h.	15	15	
Area di indirizzo			
LINGUA STRANIERA (Tedesco)	3	3	s.o.
ECONOMIA E GESTIONE DELLE AZIENDE RISTORATIVE	4	4	s.o.
LEGISLAZIONE	2	2	o.
ALIMENTI E ALIMENTAZIONE	3	3	s.o.
LAB. DI ORGANIZZAZ. E GEST. DEI SERVIZI RISTORATIVI	3	3	o.p.
Totale h.	15	15	

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.
Totale h.	15	15	
Area di indirizzo			
LINGUA STRANIERA (Tedesco)	3	3	s.o.
ECONOMIA E GESTIONE DELLE AZIENDE RISTORATIVE	4	4	s.o.
LEGISLAZIONE	2	2	o.
ALIMENTI E ALIMENTAZIONE	3	3	s.o.
LAB. DI ORGANIZZAZ. E GEST. DEI SERVIZI RISTORATIVI	3	3	o.p.
Totale h.	15	15	

OBIETTIVI TRASVERSALI RAGGIUNTI

EDUCATIVI

- Potenziamento delle capacità di comunicazione relazionale all'interno del gruppo classe
- Potenziamento del senso della responsabilità e dell'impegno civile
- Consolidamento dell'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.
- Applicazioni di conoscenze e procedimenti adeguati nella soluzione di casi di natura professionale

CAPACITA'

- Rielaborazione delle conoscenze acquisite
- Compiere analisi
- Stabilire relazioni

TAVOLE SINOTTICHE

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	<p style="text-align: center;">Orale</p> <input type="checkbox"/> Interrogazioni <input checked="" type="checkbox"/> Colloquio <input type="checkbox"/> Questionario <p style="text-align: center;">Scritto</p> <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	<p style="text-align: center;">Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Questioni di senso • la dimensione religiosa e universale umano; • Nozioni base di coscienza, libertà, legge, peccato • La centralità della persona negli orientamenti Chiesa sull'etica politica, economica, • Ruolo della religione e società contemporanea • la concezione cristiana cattolica del matrimonio della famiglia <p style="text-align: center;">Competenze</p> <p>Accostare in maniera corretta la Bibbia ai documenti principali di tradizione cristiana.</p> <p style="text-align: center;">Capacità</p> <p>- Conoscere le molteplici forme di linguaggio religioso e specificare quello cattolico.</p> <p>Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Orali 1 + 1</p>
<p>OBIETTIVI CONSEGUITI</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 2. Saper confrontare i valori etici proposti dal cristianesimo con quelli di altre religioni e sistemi di significato 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 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. 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 				

Materia: ITALIANO
Prof.ssa LABBATE Clara

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
Modulo1(storia e cultura): Il Decadentismo Modulo2(il genere): La poesia simbolista G.Pascoli:vita,pensiero,opere Modulo3(l'autore): G.D'Annunzio:vita,pensiero,opere Modulo4(l'opera): La Coscienza di Zeno:Italo Svevo Modulo5(l'autore): L.Pirandello:vita,pensiero,opere Modulo6(ilgenere): La poesia nell'età dell'avanguardia Montale-Quasimodo-Ungaretti	* Lezione frontale * Didattica breve <input type="checkbox"/> Gruppi di lavoro <input type="checkbox"/> Esercitazioni guidate * Discussione guidata * Elaborazione di mappe concettuali <input type="checkbox"/> Metodi di ricerca <input type="checkbox"/> Attività di laboratorio <input type="checkbox"/> Problem solving * Collegamenti interdisciplinari <input type="checkbox"/> Percorsi differenziati * Altro	*Libro di testo * Quaderno degli appunti <input type="checkbox"/> Riviste specifiche <input 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 * Altro	Orale * Interrogazioni <input type="checkbox"/> Colloquio <input type="checkbox"/> Questionario Scritto * Tema * Saggio breve <input type="checkbox"/> Riassunto <input type="checkbox"/> Rapporto di ricerca <input type="checkbox"/> Prove strutturate *- Prove semistrutturate <input type="checkbox"/> Problema <input type="checkbox"/> Esercizi <input type="checkbox"/> Altro	Conoscenze *Informazioni sugli argomenti studiati Competenze *Padronanza linguistico-espressiva Capacità *Rielaborazione delle conoscenze. * Orientamento critico Numero Verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Scritte <u> 4 </u> Orali <u> 4 </u>
OBIETTIVI CONSEGUITI				
La maggior parte della classe possiede una sufficiente conoscenza degli argomenti trattati. Si esprimono con una discreta padronanza linguistica non priva di imperfezioni. Qualcuno, a causa delle lacune pregresse ha difficoltà nella produzione scritta e orale. La conoscenza degli argomenti per questi ultimi è superficiale e frammentaria.				

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
<ul style="list-style-type: none"> • La prima guerra mondiale • Regimi totalitari in Europa: Stalinismo, fascismo, nazismo • La seconda guerra mondiale 	<ul style="list-style-type: none"> * Lezione frontale * Didattica breve <input type="checkbox"/> Gruppi di lavoro <input type="checkbox"/> Esercitazioni guidate * Discussione guidata * Elaborazione di mappe concettuali <input type="checkbox"/> Metodi di ricerca <input type="checkbox"/> Attività di laboratorio <input type="checkbox"/> Problem solving * Collegamenti interdisciplinari <input type="checkbox"/> Percorsi differenziati * Altro 	<ul style="list-style-type: none"> *Libro di testo * Quaderno degli appunti <input type="checkbox"/> Riviste specifiche <input type="checkbox"/> Computer <input type="checkbox"/> Attrezzature di lab. * Sussidi audiovisivi *Cartine geografiche * Documenti <input type="checkbox"/> Biblioteca <input type="checkbox"/> Palestra * Altro 	<p style="text-align: center;">Orale</p> <ul style="list-style-type: none"> * Interrogazioni <input type="checkbox"/> Colloquio * Questionario <p style="text-align: center;">Scritto</p> <ul style="list-style-type: none"> * Tema * Saggio breve <input type="checkbox"/> Riassunto <input type="checkbox"/> Rapporto di ricerca <input type="checkbox"/> Prove strutturate *- Prove semistrutturate <input type="checkbox"/> Problema <input type="checkbox"/> Esercizi <input type="checkbox"/> Altro 	<p style="text-align: center;">Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> *Informazioni sugli argomenti proposti <p style="text-align: center;">Competenze</p> <ul style="list-style-type: none"> *Padronanza linguistico-espressiva <p style="text-align: center;">Capacità</p> <ul style="list-style-type: none"> *Rielaborazione delle conoscenze. * Orientamento critico
BIETTIVI CONSEGUITI				<p>Numero Verifiche effettuate durante l'anno scolastico:</p>
<p>La maggior parte della classe ha raggiunto sufficientemente i seguenti obiettivi:</p> <p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza dei principali avvenimenti che hanno caratterizzato il "900 <p>Competenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Uso appropriato della terminologia propria della disciplina • Riconoscimento della funzione dei riferimenti storici <p>Capacità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Collegamento dei fatti storici e contesti sociali e istituzionali • Individuazione di analogie e differenze tra fenomeni 				<p>Scritte <u> 2 </u></p> <p>Orali <u> 4 </u></p>

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
MODULO n.1 Equazioni e disequazioni di vario tipo ; MODULO n. 2 Insiemi numerici e funzioni algebriche ; MODULO n.3 Limiti di funzioni algebriche ; MODULO n. 4 Approccio allo studio di una funzione.	<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 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	Orale <input checked="" type="checkbox"/> Interrogazioni <input type="checkbox"/> Colloquio <input type="checkbox"/> Questionario Scritto <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 type="checkbox"/> Prove semistrutturate <input type="checkbox"/> Problema <input checked="" type="checkbox"/> Esercizi <input type="checkbox"/> Altro	Conoscenze Conoscere la classificazione d funzioni . Competenze - Saper determinare i do di una funzione ; - Saper risolvere limiti d vario tipo. Capacità -Riuscire con abilità opera a determinare i punti significativi dello studio una funzione.
OBIETTIVI CONSEGUITI				
Conoscenza delle varie fasi del calcolo analitico,dallo studio del dominio di funzioni elementari fino alla sua rappresentazione grafica sul piano cartesiano , passando attraverso il calcolo dei limiti				
Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Scritte 4 Orali 4				

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
MODULE 1 Food safety watch <ul style="list-style-type: none"> • Food contamination • HACCP • Food preservation • Refrigerated storage system MODULE. 2 More than nutrition <ul style="list-style-type: none"> • Nutrition & Health • From global to local • The healing power of food: Macrobiotics Eating disorder <ul style="list-style-type: none"> • The world at table: • Food and religion MODULE 3 Quality food and beverage service <ul style="list-style-type: none"> • Beers and Spirits MODULE 4 Literary bites <ul style="list-style-type: none"> • Aestheticism and decadentism • Oscar Wilde and "The Picture of Dorian Gray" 	- Lezione frontale - Lezione Interattiva - Didattica breve - Gruppi di lavoro - Esercitazioni guidate - Discussione guidata - Elaborazione di mappe concettuali - Metodi di ricerca - Attività di laboratorio - Collegamenti interdisciplinari - Percorsi differenziati - Altro	- Libri di testo - Quaderno degli appunti - Computer - Attrezzature di lab. - Sussidi audiovisivi - LIM - Cartine geografiche - Videoteca - Altro	Orale <ul style="list-style-type: none"> - Interrogazioni - Colloquio - Questionario Scritto <ul style="list-style-type: none"> - Composizione breve - Riassunto - Rapporto di ricerca - Prove strutturate - Prove semistrutturate - Questionario - Esercizi - Altro 	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> - Conoscere gli argomenti svolti - Conoscere la microlingua - Conoscere le principali funzioni linguistico-comunicative.. Competenze <ul style="list-style-type: none"> - Saper utilizzare il linguaggio settoriale della disciplina - Saper comprendere il significato di testi orali, relativi a situazioni di vita reale e professionale - Saper leggere e capire il senso di testi scritti generali e specifici - Saper interpretare mappe concettuale - Acquisire una competenza comunicativa che permetta di servirsi della lingua adeguatamente al contesto. Capacità <ul style="list-style-type: none"> - Interagire in contesti diversificati e produrre testi scritti esprimendosi con efficacia funzionale, correttezza formale e proprietà lessicale - Confrontare il sistema linguistico e culturale della L2 con quello di appartenenza.
OBIETTIVI CONSEGUITI				
<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>Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico:</p> <p>Scritte 4</p> <p>Orali 5</p>				

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
<p>MODULO n.1 Gli elementi di un menù</p> <p>MODULO n. 2 Le bevande analcoliche</p> <p>MODULO n.3 Le bevande alcoliche</p> <p>MODULO n. 4 Principi nutrizionali</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Didattica breve</p> <p><input 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 checked="" 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 type="checkbox"/> Quaderno degli appunti</p> <p><input type="checkbox"/> Riviste specifiche</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Computer</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Attrezzature di lab.</p> <p><input checked="" 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>Orale</p> <p><input type="checkbox"/> Interrogazioni</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Colloquio</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Questionario</p> <p>Scritto</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 checked="" 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>Conoscenze Acquisizione dei contenuti relativi alle tematiche proposte</p> <p>Competenze Utilizzo delle conoscenze acquisite in maniera personalizzata</p> <p>Capacità -capacità di interazione rispetto agli argomenti acquisiti</p> <p>Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Scritte 4 Orali 4</p>
<p>OBIETTIVI CONSEGUITI</p> <p>Sono in grado di comprendere e descrivere gli elementi principali e la sequenza di un menù; conoscono e sanno descrivere i diversi tipi di bevande analcoliche, le fasi di produzione e sono in grado di abbinare cibi e bevande; conoscono e sanno descrivere i diversi tipi di vino e birra; Conoscono e sanno descrivere le sostanze degli alimenti utilizzando un linguaggio tecnico.</p>				

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
<p>MODULO n.1 Il mercato turistico interno e internazionale</p> <p>MODULO n. 2 La gestione delle imprese turistiche e ristorative: analisi della redditività.</p> <p>MODULO n.3 Il bilancio delle imprese turistiche e sua analisi</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 checked="" 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"/> quotidiani il sole24ore</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>Orale</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Interrogazioni</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Colloquio</p> <p><input type="checkbox"/> Questionario</p> <p>Scritto</p> <p><input type="checkbox"/> Tema</p> <p><input type="checkbox"/> Saggio breve</p> <p><input type="checkbox"/> Riassunto</p> <p><input checked="" 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>Conoscenze</p> <p>I contenuti essenziali dell'economia e gestione di una impresa turistica</p> <p>Competenze</p> <p>Redigere un bilancio in forma semplice; elaborare una strategia di lancio di un nuovo prodotto; procedere all'analisi semplice di un bilancio d'esercizio</p> <p>Capacità</p> <p>- operare scelte operative nel settore delle aziende turistiche; analizzare la tendenza dei mercati turistici</p>
<p>MODULO n. 4 I Finanziamenti aziendali</p> <p>MODULO n. 5 Il Marketing aziendale e in particolare nel settore turistico.</p>	<p>OBIETTIVI CONSEGUITI</p> <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 i fenomeni alla base delle tendenze di un mercato, in specie quello turistico.</p>			<p>Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: 4 + 4</p> <p>Scritte x</p> <p>Orali x</p>

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
MODULO n.1 LE OBBLIGAZIONI - fonti - classificazioni - estinzione - inadempimento MODULO n. 2 IL CONTRATTO - teoria generale - classificazioni - elementi - effetti - invalidità - rescissione e risoluzione - i contratti atipici	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Didattica breve <input type="checkbox"/> Gruppi di lavoro <input type="checkbox"/> Esercitazioni guidate • Discussione guidata • Elaborazione di mappe concettuali <input type="checkbox"/> Metodi di ricerca <input type="checkbox"/> Attività di laboratorio • Problem solving • Collegamenti interdisciplinari <input type="checkbox"/> Percorsi differenziati <input type="checkbox"/> Altro 	<ul style="list-style-type: none"> • Libri di testo • Quaderno degli Appunti • Riviste • Specifiche • 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 	Orale <ul style="list-style-type: none"> • Interrogazioni • Colloquio <input type="checkbox"/> Questionario Scritto <ul style="list-style-type: none"> <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 	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> -conoscere la disciplina giuridica delle obbligazioni e del contratto -conoscere la funzione, le caratteristiche e le modalità di circolazione dei titoli di credito -conoscere le fonti del diritto del lavoro <p>Competenze</p> <ul style="list-style-type: none"> - saper applicare ai casi concreti la normativa in materia di obbligazioni, contratti e titoli di credito <p>Capacità</p> <ul style="list-style-type: none"> - saper analizzare i casi, interpretare le norme e cogliere i collegamenti tra i diversi istituti - saper utilizzare un linguaggio giuridico corretto nella esposizione dei contenuti
OBIETTIVI CONSEGUITI				
<p>Vi è un consistente gruppo di allievi che ha garantito rendimenti costanti durante l'intero anno scolastico, conseguendo un profitto discreto. Per i restanti alunni il livello di preparazione si attesta sulla sufficienza, ad eccezione di pochi elementi che per la frequenza discontinua e per lo scarso impegno hanno riportato risultati insufficienti o stentatamente mediocri.</p>				
<p>Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico:</p> <p>Orali : 2 + 2</p> <p>Scritte: 1 + 1</p>				

TAVOLA SINOTTICA Disciplina: ALIMENTIE ALIMENTAZIONE

Prof.ssa Gherghi Angela

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
<p>MODULO n.1 Cottura degli alimenti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di cottura e modificazione da cottura a carico dei principi nutritivi <p>MODULO n. 2 Conservazione degli alimenti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Scopo della conservazione degli alimenti e metodi di conservazione (fisici, chimici e biologici) <p>MODULO n.3 Igiene degli alimenti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contaminazioni alimentari chimiche, fisiche e biologiche • Fattori che influenzano la crescita dei microrganismi • Igiene nella ristorazione • HACCP • Frodi alimentari • Additivi alimentari <p>MODULO n. 4 Dietologia</p> <ul style="list-style-type: none"> • Linee guida per una dieta equilibrata; dieta mediterranea, vegetariana e veganiana • La dieta nelle diverse fasi della vita; la dieta in alcune patologie: diabete, obesità, ipertensione, intolleranze, allergie. 	<ul style="list-style-type: none"> * Lezione frontale * Didattica breve * Gruppi di lavoro - Esercitazioni guidate * Discussione guidata * Elaborazione di mappe concettuali - Metodi di ricerca - Attività di laboratorio * Problem solving - Collegamenti interdisciplinari - Percorsi differenziati - Altro 	<ul style="list-style-type: none"> * Libri di testo * Quaderno degli appunti * Riviste specifiche - Computer - Attrezzature di lab. - Sussidi audiovisivi - Cartine geografiche * Documenti - Biblioteca - Palestra - Altro 	<p>Orale</p> <ul style="list-style-type: none"> * Interrogazioni * Colloquio - Questionario <p>Scritto</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tema * Powerpoint - Riassunto * Prove strutturate * Prove semistrutturate - Problema * Esercizi - Altro 	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conoscere gli argomenti svolti - Conoscere le linee guida per una sana alimentazione - Conoscere il ruolo preventivo di una sana alimentazione per la difesa della salute. <p>Competenze</p> <ul style="list-style-type: none"> - Saper utilizzare il linguaggio tecnico-scientifico - Saper interpretare diagrammi e tabelle - Saper adottare comportamenti igienici corretti che riguardano la persona, le strutture e la lavorazione degli alimenti. <p>Capacità</p> <ul style="list-style-type: none"> - Correlare i contenuti disciplinari alle diverse applicazioni tecnologiche - Interpretare il fabbisogno dei nutrienti in un'alimentazione equilibrata nel corso della vita - Riconoscere i rischi delle contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche per gli alimenti. <p>Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico:</p> <p>Scritte 4</p> <p>Orali 4</p>
<p>OBIETTIVI CONSEGUITI</p> <p>Un 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 numeroso 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 piccolo gruppo di alunni usa poco il linguaggio tecnico; le conoscenze e le competenze disciplinari sono superficiali e frammentarie per impegno e frequenza discontinua; la capacità di effettuare semplici valutazioni risulta modesta.</p>				

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
<ul style="list-style-type: none"> ● Contaminazioni alimentari e corretta prassi igienica ● L'autocontrollo alimentare ● La sicurezza sul lavoro ● I prodotti del settore food ● I prodotti del settore beverage ● Il catering e il banqueting ● Approvvigionamento e gestione merce 	<ul style="list-style-type: none"> * Lezione frontale (X) * Didattica breve * Gruppi di lavoro * Esercitazioni guidate <input type="checkbox"/> Discussione guidata <input type="checkbox"/> Elaborazione di mappe concettuali <input type="checkbox"/> Metodi di ricerca * Attività di laboratorio <input type="checkbox"/> Problem solving * Collegamenti interdisciplinari <input type="checkbox"/> Percorsi differenziati <input type="checkbox"/> Altro 	<ul style="list-style-type: none"> * Libro di testo (X) * Quaderno degli appunti * Riviste specifiche <input type="checkbox"/> Computer <input type="checkbox"/> Attrezzature di lab. * Sussidi audiovisivi <input type="checkbox"/> Cartine geografiche * Documenti <input type="checkbox"/> Biblioteca <input type="checkbox"/> Palestra <input type="checkbox"/> Altro 	<p style="text-align: center;">Orale</p> <ul style="list-style-type: none"> * Interrogazioni <input type="checkbox"/> Colloquio (X) * Questionario <p style="text-align: center;">Scritto</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Tema <input type="checkbox"/> Saggio breve <input type="checkbox"/> Riassunto <input type="checkbox"/> Rapporto di ricerca * Prove strutturate * Prove semistrutturate <input type="checkbox"/> Problema * Esercizi <input type="checkbox"/> Altro 	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> -Conoscere gli aspetti riguardanti le procedure HACCP e i sistemi di sicurezza individuando i potenziali pericoli, usando atteggiamenti sicuri che prevengono gli infortuni. -Conoscere la denominazione, la classificazione, l'utilizzo dei prodotti alimentari, utilizzando i corretti canali di approvvigionamento. -Conoscere le definizioni di catering e banqueting, le tecniche di legame differito e le principali forme di catering e banqueting. -Conoscere le principali forme di approvvigionamento. <p>Competenze</p> <ul style="list-style-type: none"> -Saper applicare i sistemi di sicurezza sul lavoro e di igiene alimentare. -Saper scegliere, utilizzare, vendere i prodotti e le materie prime nel comparto ristorativo. -Saper scegliere l'organizzazione della distribuzione in funzione del tipo d'azienda, saper organizzare a grandi linee semplici banchetti in ambienti e luoghi diversi. <p>Capacità</p> <ul style="list-style-type: none"> -Saper relazionare e mettere in pratica tutte le competenze riguardanti il settore ristorativo. <p>Numero verifiche</p> <p>effettuate durante l'anno scolastico:</p> <p style="text-align: right;">Orali : n°6</p>
<p>OBIETTIVI CONSEGUITI</p> <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"> • Affinamento ed integrazione degli schemi motori di base • Sport di squadra: pallavolo • Potenziaménto delle capacità coordinative e condizionali • Informazioni fondamentali sulla tutela della salute. Nozioni di Pronto Soccorso. Alimentazione e sport 	<ul style="list-style-type: none"> * Lezione frontale <input type="checkbox"/> Didattica breve * Gruppi di lavoro <input type="checkbox"/> Esercitazioni guidate * Discussione guidata <input type="checkbox"/> Elaborazione di mappe concettuali * Metodi di ricerca <input type="checkbox"/> Attività di laboratorio <input type="checkbox"/> Problem solving <input type="checkbox"/> Collegamenti interdisciplinari <input type="checkbox"/> Percorsi differenziati <input type="checkbox"/> Altro 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Libro di testo <input type="checkbox"/> Quaderno degli appunti <input type="checkbox"/> Riviste specifiche <input 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 * Palestre <input type="checkbox"/> Altro 	<p style="text-align: center;">Orale</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Interrogazioni <input type="checkbox"/> Colloquio <input type="checkbox"/> Questionario <p style="text-align: center;">Scritto</p> <ul style="list-style-type: none"> <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 * Esercizi pratici <input type="checkbox"/> Altro 	<p style="text-align: center;">Conoscenze</p> <p>Conoscenza della propria corporeità; dei fondamenti tecnici; conoscenza delle norme a tutela della salute</p> <p style="text-align: center;">Competenze</p> <p>Trasferire la capacità in ambiti diversi; approfondimento autorile delle tematiche</p> <p style="text-align: center;">Capacità</p> <p>Padronanza corporea; comprensione della fisiologia umana.</p> <p style="text-align: center;">Numero Verifiche effettuate durante l'anno scolastico:</p> <p style="text-align: center;">Pratiche: 4</p>
OBIETTIVI CONSEGUITI				
<p style="text-align: center;">- Capacità relazionale; consolidamento del carattere; conoscenza delle attività sportive; consolidamento della fiducia in se stessi; comprensione ed applicazione degli elementi di Primo Soccorso.</p>				

ATTIVITA' INTEGRATIVE

Orientamento

Giornata informativa e di orientamento presso l'Università degli studi di Foggia .

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" .

Uscite didattiche e viaggi d'istruzione

- Visita al Parlamento Europeo in Bruxelles.
- Convegno dal titolo "Obiettivo Mezzogiorno" organizzato dall'associazione A.TE.NA. Incontro finalizzato alla conoscenza delle prospettive imprenditoriali per lo sviluppo del Sud.
- Incontro formativo sul tema "Lo strumento dei buoni lavoro ed il loro impegno".

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	Completa ma non approfondita	Completa e approfondita	Completa, coordinata, ampliata
	Comprensione	Commette gravi errori	Commette errori anche nella esecuzione di compiti semplici	Non commette errori anche nella esecuzione di compiti semplici	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 e in situazioni nuove	Sa applicare le conoscenze in compiti semplici ma commette errori	Sa applicare le conoscenze in compiti senza errori	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	Sa effettuare analisi complete ma non approfondite	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	Sa sintetizzare le conoscenze ma deve essere guidato	Ha acquisito autonomia nella sintesi ma restano incertezze	Sa organizzare in modo autonomo e 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	Se sollecitato e guidato, è in grado di effettuare valutazioni approfondite	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

**TASSONOMIA DI BLOOM DECLINATA IN CONOSCENZE,
COMPETENZE E CAPACITA' (ad integrazione della pagina precedente)**

VOTO 1/10	CONOSCENZE	COMPETENZE	CAPACITA'
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.
6	Complete ma non approfondite.	Applica le conoscenze senza commettere errori sostanziali. Si esprime in modo semplice e corretto. Sa individuare elementi e relazioni con sufficiente correttezza.	Rielabora sufficientemente le informazioni e gestisce situazioni nuove e semplici.
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.

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)

- ❖ Attività lavorative
- ❖ Corsi di lingua straniera
- ❖ Corsi attinenti all'indirizzo di studi
- ❖ Attività di volontariato
- ❖ Attività sportive
- ❖ Attività didattico-culturali

CREDITO SCOLASTICO

Media dei voti	III Anno Scolastico	IV Anno Scolastico	V Anno Scolastico
M = 6	3 - 4	3 - 4	4 - 5
6 < M = 7	4 - 5	4 - 5	5 - 6
7 < M = 8	5 - 6	5 - 6	6 - 7
8 < M = 10	6 - 8	6 - 8	7 - 9

AREA PROFESSIONALIZZANTE

ATTIVITA' DI ALTERNANZA SCUOLA /LAVORO

La classe 5^AB 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 dei servizi di ospitalità.

Realizzazione inerente le ore di teoria e di stage aziendale svolte nel corso del 5^A anno.

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

- .Applicare le conoscenze acquisite
- .Sviluppare autonomia professionale
- .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.

ALLEGATI:

- ❖ Simulazione Terza Prova 6 maggio 2014
- ❖ Simulazione Terza Prova 6 maggio 2014 per gli alunni diversamente abili

**SIMULAZIONE TERZA PROVA ESAMI di STATO
E RELATIVI CRITERI DI VALUTAZIONE**

A.S.2013-2014
06 Maggio 2014

CANDIDATO _____ CLASSE 5[^] B tecnico della Ristorazione

Tipologia B + C (Tipologia B: n 2 quesiti) – (Tipologia C: n 4 quesiti)
Discipline coinvolte: Storia, Legislazione, Matematica, Lingua Inglese (Tip. B n 3 quesiti)
LOGSR
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
Storia							/ 15
Legislazione							/ 15
Matematica							/ 15
Lingua Inglese			3 ° quesito resp. sing.				/ 15
LOGSR							/ 15
Punteggio della Prova							/ 15

I DOCENTI

Lucera, _____ / _____ / _____

QUESITI A SCELTA MULTIPLA

1) Il Patto d'acciaio venne stabilito tra:

- a) Italia- Germania
- b) Inghilterra- Francia
- c) Italia -Giappone
- d) Russia-Germania

2) Chi era a capo dei Bolscevichi :

- a) Lenin
- b) Stalin
- c) Mussolini
- d) Trockij

3) Il Führer era:

- a) Nome proprio di Hitler
- b) Capo unico e assoluto dello stato tedesco
- c) Nome del capo del Partito socialista tedesco
- d) Soprannome con cui venivano scherniti gli ebrei

4) Quali Paesi facevano parte della Triplice Alleanza:

- a)Italia, Germania. Austria
- b)Inghilterra, Francia, Russia
- c)Romania .Bulgaria. Montenegro
- d)Italia. Francia. Inghilterra

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"><input type="checkbox"/> Non accetta il pagamento da una persona diversa dal debitore;<input type="checkbox"/> Può rifiutare il pagamento da una persona diversa dal debitore;<input type="checkbox"/> Deve accettare il pagamento offertogli dal terzo;<input type="checkbox"/> Non può accettare il pagamento offertogli da un terzo, perché non vi è l'adempimento.	

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

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

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"><input type="checkbox"/> Degli ingredienti, delle modalità di confezione, del lotto del prodotto;<input type="checkbox"/> Della denominazione di vendita, degli ingredienti, della data di scadenza;<input type="checkbox"/> Della denominazione di vendita, degli ingredienti, della data di scadenza, delle modalità di conservazione,<input type="checkbox"/> Della denominazione di vendita e della data di scadenza;	

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

LUCERA

TERZA PROVA DI MATEMATICA

CLASSE V SEZ. B

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

-COMPETENZE:

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) $y=4$

TEST	PUNTI	PUNTEGGIO CONSEGUITO
1	1.00	
2	1.00	
3	0.25	
4	0.25	
5	0.25	
6	0.25	
TOTALE	3.00	

La docente

Prof.ssa Ricci Maria Rosaria

Disciplina: lingua inglese

Conoscenza degli argomenti e della terminologia attinente il linguaggio settoriale finora studiato.

Competenze per leggere e comprendere testi di tipo professionale, sapendo inferire eventuali elementi lessicali ignoti dal contesto linguistico.

Capacità di argomentare nella lingua inglese esprimendosi con accettabile correttezza formale.

Answer the following questions:

1) Tell about BACTERIA.

2) It is important for a food service professional to know the differences between FOOD ALLERGIES and FOOD INTOLERANCES. Explain them.

3) What is SLOW FOOD? List its advantages and its disadvantages.

MATERIA: Laboratorio di organizzazione e gestione dei sistemi ristorativi

OBIETTIVI DELLA PROVA		
CONOSCENZE	COMPETENZE	CAPACITA'
<ul style="list-style-type: none">• Conoscere gli aspetti riguardanti le procedure HACCP e i sistemi di sicurezza individuando i potenziali pericoli, usando atteggiamenti sicuri che prevengono gli infortuni.• Conoscere la denominazione, la classificazione, l'utilizzo dei prodotti alimentari.	<ul style="list-style-type: none">• Saper applicare i sistemi di sicurezza igienica sul lavoro• Saper scegliere, utilizzare, vendere i prodotti e le materie prime nel comparto ristorativo.	<ul style="list-style-type: none">• Saper relazionare e mettere in pratica tutte le competenze riguardanti il settore ristorativo.

QUESITI A RISPOSTA CHIUSA (max 10 righe)

1. Descrivi le finalità ed i vantaggi del sistema HACCP.

2. Definisci le tre categorie di riconoscimento a livello europeo dei prodotti tipici, descrivile e fai alcuni esempi di prodotti.

DOMANDE A RISPOSTA MULTIPLA

1. La III gamma alimentare comprende i prodotti:
 - a) freschi;
 - b) surgelati;
 - c) pastorizzati;
 - d) sottovuoto.

2. Il residuo fisso di un'acqua è un valore che indica:
 - a) il contenuto di anidride carbonica;
 - b) l'anidride carbonica aggiunta;
 - c) il contenuto di sali minerali;
 - d) l'effervescenza.

3. L'HACCP team è formato:
 - a) solo da esperti esterni all'azienda;
 - b) dal titolare dell'impresa affiancato da un esperto esterno;
 - c) dai dipendenti, spesso scelti tra i capireparto;
 - d) dagli organi sanitari di zona.

4. La contaminazione biologica degli alimenti può avvenire attraverso:
 - a) batteri;
 - b) metalli pesanti;
 - c) agenti inquinanti;
 - d) fitofarmaci.

Simulazione terza prova esami di Stato

Si fa riferimento al P.E.D. del corrente anno scolastico

O.M. n°90 art.15 comma 4

Data: 06/05/2014

Classe: V B

ITALIANO:

1) Quali sono i pronomi possessivi?

R:

2) Quali aggettivi qualificativi conosci?

R:

3) Riconosci l'aggettivo possessivo nella seguente frase:
Il mio libro di storia è sgualcito.

4) In questa frase individua il soggetto:
Gli studenti arrivarono in ritardo a scuola.

INGLESE:

Presentation

1) What's your name?

2) How old are you?

3) Where are your address?

4) Where are you from?

ALIMENTAZIONE:

- 1) Quali sono le principali tecniche di cottura?
- 2) Qual è la più antica tecnica di conservazione?
- 3) A cosa serve la surgelazione?
- 4) Quale tecnica di conservazione ad alta temperatura conosci?

MATEMATICA:

Risolvi le seguenti operazioni:

- $(72+33)-100=$
- $(108+77)-25=$
- $380+(20-4)=$
- Risolvi il seguente problema: Una scatola di mele, vuota pesa 30g, piena pesa 138g; quanto pesano le sole mele?

STORIA:

- Quali e quante sono le guerre mondiali?

• Chi era Adolf Hitler? Rispondi.

- Un cardinale
- Un dittatore
- Un calciatore

3) In che anno fu proclamata l'Unità d'Italia? Cerchia l'anno esatto.

1969

790

1861

4) L'Italia è:

- Una monarchia
- Una repubblica
- Uno stato federale