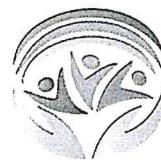


CONVITTO NAZIONALE "R. BONGHI"

Sede associata I.P.S.S.A.R.

A.S. 2016-17



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE

IST. PROF. PER I SERV. ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE

DOCUMENTO
DEL CONSIGLIO

DI

CLASSE V^A

**SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA
E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA**

ARTICOLAZIONE

Enogastronomia

Anno scolastico

2016-17



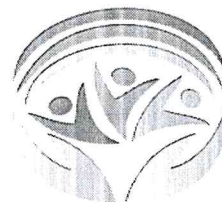
Unione Europea
Fondo Sociale Europeo
Fondo Europeo Sviluppo
Regionale

Ministero dell'Istruzione,
dell'Università e della
Ricerca

URS/PUGLIA



CONVITTO NAZIONALE STATALE
"R." BONGHI LUCERA (Fg)



ISTITUTO DI ISTRUZIONE
SUPERIORE IIST. PROFESSIONALE

Con l'Europa investiamo nel vostro futuro!

CON ANNESSO

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE IIST. PROF.

codice meccanografico FGIS043006 – codice fiscale 91020640719

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

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

Via IV Novembre, 38 - 71036 LUCERA (FG)

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

5[^] A

INDIRIZZO "SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA
E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA"

Articolazione: ENOGASTRONOMIA

A.s. 2016 -2017

coordinatrice:

Prof.ssa Rosa Melchiorre

IL RETTORE-DIRIGENTE SCOLASTICO

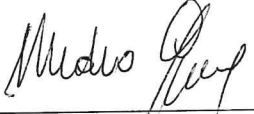
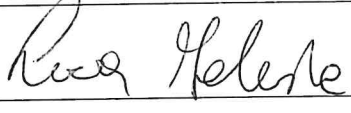
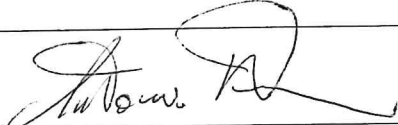
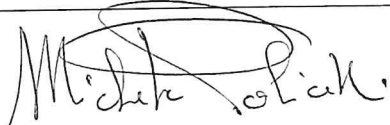


Prof.ssa Anna Maria Bianco

INDICE

1. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	pag. 3
2. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	pag. 4
2.1 Situazione di partenza con riferimento ai risultati dello scrutinio a.s. 2014-15 e a.s. 2015-16	pag. 6
2.2 Situazione al 15 maggio 2017 Debito Formativo	pag. 7
2.3 Situazione al 15 maggio 2017 Profitto	pag. 8
2.4 Situazione al 15 maggio 2017 Frequenza	pag. 9
3. PROFILO PROFESSIONALE E QUADRO ORARIO	pag. 10
4. OBIETTIVI TRASVERSALI RAGGIUNTI	pag. 12
5. PERCORSO FORMATIVO	pag. 13
6. ATTIVITA' DI ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO	pag. 26
7. ATTIVITA' INTEGRATIVE	pag. 29
8. SIMULAZIONE TERZA PROVA	pag. 31
9. CRITERI DI VALUTAZIONE	pag. 32
10. CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO E FORMATIVO	pag. 33
11. ALLEGATI	pag. 35

1. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE V A

materie	docenti	firme
Religione	Romano Piera	
Italiano e Storia	Manzollino Maria Antonietta	
Matematica	Guerra Alessandro	
Lingua Francese	Ceglia Maria Rosa	
Lingua Inglese	Iatesta Lucia	
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	Melchiorre Rosa	
Scienza e cultura dell'Alimentazione.	Vitacchione Antonio	
Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore Cucina.	Curci Donato	
Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore sala e vendita.	Policelli Michele	
Scienze Motorie	Cocco Pietro	
Sostegno	Grimaldi Antonio	

POTENZIAMENTO GABRIANO RITA



2 PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

1	Amoruso Anna Barbara		Numero alunni ripetenti
2	Barbetta Anna		
3	Costrino Maria Chiara		
4	Costrino Rosa		
5	Cristella Matteo		//
6	Curci Samuele		Numero alunni promossi in 5 ^a per meriti propri
7	De Santis Cesare		
8	Ferone Maria		
9	Ferro Giuseppe		
10	Fiorillo Angela Pia		18
11	Giambattista Tommaso		Numero alunni promossi in 5 ^a con Debito Formativo
12	Graziano Matteo		
13	Lecce Alessandro		
14	Ledonne Erica		
15	Marino Guido		2
16	Moffa Filippo Pio		Numero alunni diversamente abili
17	Spagnuolo Tommaso		
18	Tannorella Francesco Pio		1
19	Turo Mario		Numero alunni con D.S.A.
20	Urraso Michele		

2.1 Situazione di partenza con riferimento ai risultati dello scrutinio finale

A.S. 2014-2015 e A.S. 2015-2016

alunni	voto di qualifica	credito scolastico 3°	credito scolastico 4°
Amoruso Anna Barbara			
Barbetta Anna			
Costrino Maria Chiara			
Costrino Rosa			
Cristella Matteo			
Curci Samuele			
De Santis Cesare			
Ferone Maria			
Ferro Giuseppe			
Fiorillo Angela Pia			
Giambattista Tommaso			
Graziano Matteo			
Lecce Alessandro			
Ledonne Erica			
Marino Guido			
Moffa Filippo Pio			
Spagnuolo Tommaso			
Tannorella Francesco Pio			
Turo Mario			
Urraso Michele			

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

2.2 Situazione al 15 Maggio 2017

DEBITO FORMATIVO

alunni	It.	St.	Ingl	Mat	Fr.	Dir. tecn Am.	Lab enog Cuc.	Sc.e cult. Alim.	Lab. enog Sala	Sc. Mot.
Amoruso Anna Barbara										
Barbetta Anna										
Costrino Maria Chiara										
Costrino Rosa										
Cristella Matteo										
Curci Samuele										
De Santis Cesare										
Ferone Maria										
Ferro Giuseppe										
Fiorillo Angela Pia										
Giambattista Tommaso										
Graziano Matteo										
Lecce Alessandro										
Ledonne Erica										
Marino Guido										
Moffa Filippo Pio										
Spagnuolo Tommaso										
Tannorella Francesco Pio										
Turo Mario										
Urraso Michele										

2.3 Situazione al 15 Maggio 2016

PROFITTO

MATERIE	Livello Alto (8/9/10)	Livello Medio (6/7)	Livello Basso (Infer.6)
RELIGIONE	11	8	//
ITALIANO	2	10	7
STORIA	2	10	7
MATEMATICA	4	6	9
LINGUA INGLESE	2	10	7
LINGUA FRANCESE	1	13	5
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RECETTIVA	2	13	4
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA	//	19	//
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	2	12	5
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	4	10	5
EDUCAZIONE FISICA	1	18	//

2.3 Situazione al 15 Maggio 2016

FREQUENZA

alunni	assidua	regolare	discontinua	irregolare
Amoruso Anna Barbara				
Barbetta Anna				
Costrino Maria Chiara				
Costrino Rosa				
Cristella Matteo Pio				
Curci Samuele				
De Santis Cesare				
Ferone Maria				
Ferro Giuseppe				
Fiorillo Angela Pia				
Giambattista Tommaso				
Graziano Matteo				
Lecce Alessandro				
Ledonne Erica				
Marino Guido				
Moffa Filippo Pio				
Spagnuolo Tommaso				
Tannorella Francesco Pio				
Turo Mario				
Urraso Michele				

Legenda:

ASSIDUA:	numero ore di assenze <88
REGOLARE	numero ore di assenze compreso tra 88 e 150 escluso
DISCONTINUA	numero ore di assenze compreso tra 150 e 264 incluso
IRREGOLARE	numero ore di assenze > 264

3. PROFILO PROFESSIONALE E QUADRO ORARIO

Il Diplomato di Istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

Poiché egli potrà assumere livelli di responsabilità che possono essere elevati, la sua formazione richiede chiarezza sui temi seguenti:

a) in termini di competenze:

- comunicare almeno in due lingue straniere;
- controllare e utilizzare gli alimenti 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.

b) in termini di abilità:

- 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;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione di servizi con il ricorso a strumenti informatici;
- 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 individuando nuove tendenze di filiera.

c) in termini di conoscenze:

- il mercato ristorativi 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 sulla sicurezza biologica 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.

3.1 . 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 (Francese)	3	3	s.o.
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLEA STRUTTURA RICETTIVA	5	5	s.o.
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	4	4	o.p.
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	3	3	s.o.
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA	2	2	o.p.
totale h.	17	17	

4. 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 IN TERMINI DI:

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

ABILITA'

- Rielaborazione delle conoscenze acquisite
- Compiere analisi
- Stabilire relazioni

CONOSCENZE

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

5. PERCORSO FORMATIVO : TAVOLE SINOTTICHE PER DISCIPLINA.

TAV 1: Religione Cattolica

TAV 2: Italiano

TAV 3: Storia

TAV 4: Matematica

TAV 5: Lingua e civiltà francese

TAV 6: Lingua e civiltà inglese

TAV 7: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

TAV 8: Scienza e cultura dell'alimentazione

TAV 9: Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina

TAV 10: Laboratorio dei servizi enogastronomici settore sala e vendita

TAV 11: Scienze motorie

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
1. L'UOMO E LA RICERCA DELLA VERITA'.	☒ 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	☒ Libro di testo ☒ Quaderno degli appunti ☐ Riviste specifiche ☒ Computer/L.I.M. ☐ Attrezzature di lab. ☒ Sussidi audiovisivi ☐ Cartine geografiche ☒ Documenti ☐ Biblioteca ☐ Palestra ☐ Altro	Orale ☐ Interrogazioni ☒ Colloquio ☐ Questionario Scritto ☐ Tema ☐ Saggio breve ☒ Riassunto ☐ Rapporto di ricerca ☒ Prove strutturate ☒ Prove semi-strutturate ☐ Problema ☐ Esercizi ☐ Altro	Competenze *Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto del messaggio cristiano, aperto alla verità, alle prospettive dell'amore, nell'esercizio della pace, della giustizia e della solidarietà. Abilità * Riconoscere differenze e punti di incontro tra fede e ragione, fede e scienza; * Prendere coscienza e stimare i valori umani e cristiani quali: l'amore, la famiglia, la solidarietà, la pace, la giustizia, la convivialità, il bene comune, la mondialità, la promozione umana. Conoscenze * Linee fondamentali sul rapporto tra fede, scienza, arte e verità in prospettiva esistenziale; * Concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia; * Linee essenziali del Magistero sociale della Chiesa. Alcune forme di impegno contemporaneo a favore della pace, della giustizia e della solidarietà.
2. LE RELAZIONI - INNAMORAMENTO E AMORE.				
3. L'ETICA SOCIALE: PACE, GIUSTIZIA E SOLIDARIETA'.				
LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE * Saper agire in riferimento ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione, coniugando il riconoscimento dell'alta dignità dell'uomo e del suo bisogno di trascendenza e di salvezza, al fine di un pieno e libero sviluppo dell'identità di ciascuno; * Riconoscere il valore delle relazioni interpersonali, dell'affettività, del matrimonio e della famiglia alla luce, anche, della concezione cristiano-cattolica, per la realizzazione di un personale progetto di vita; * Poter partecipare attivamente alla vita sociale e culturale, nel riconoscimento e nella stima dei valori umani e cristiani, attraverso l'esercizio della pace, della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale.				
				Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Scritte: n. 2.

TAV. 2 Disciplina : ITALIANO

Prof. Maria Antonietta Manzollino

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
- MODULO n.1- Tra storia e cultura – II “900”: La Scapigliatura –Positivismo- Naturalismo e Verismo (linee essenziali)- G.Carducci, vita, poetica e opere principali (linee essenziali) - MODULO n. 2 -II genere e l'autore: “La narrativa italiana del Verismo”- G. Verga (vita , poetica e opere). - MODULO n.3 : “Decadentismo e Simbolismo” -Oscar Wilde: <i>La prefazione al ritratto di Dorian Gray</i> - -Vita, opere e poetica di G. Pascoli e G. D'Annunzio - MODULO n. 4 L'opera: “La coscienza di Zeno” di I. Svevo. -Trama, temi, del romanzo; - Biografia e cultura di I. Svevo: - “Una vita” e “Senilità”(brevi cenni) -La figura dell’ “ inetto” nei tre romanzi. - MODULO n. 5 Il tema “ L'io protagonista del romanzo del Novecento” L. Pirandello: vita, pensiero ed opere. - MODULO n. 6 Il genere “La poesia tra le due guerre”: -La poesia ermetica Montale, Ungaretti. - MODULO n.7 Il genere: “Il teatro del Novecento” Eduardo de Filippo e Dario Fo.	[x] Lezione frontale [x] Didattica breve [x] Gruppi di lavoro [x] Esercitazioni guidate [x] Discussione guidata [x] Elaborazione di mappe concettuali [x] Metodi di ricerca [x] Attività di laboratorio [x] Problem solving [x] Collegamenti interdisciplinari [] Percorsi differenziati [] Altro	[x] Libri di testo [x] Quaderno degli appunti [] Riviste specifiche [x] Computer / L.I.M. [] Attrezzature di lab. [x] Sussidi audiovisivi [] Cartine geografiche [x] Documenti [] Biblioteca [] Palestra [] Altro	Orale [x] Interrogazioni [x] Colloquio [] Questionario Scritto [x] Tema [x] Saggio breve [x] Riassunto [] Rapporto di ricerca [x] Prove strutturate [] Prove semistrustrate [] Problema [x] Esercizi [] Altro	Competenze Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali. Abilità - Identificare le tappe essenziali dello sviluppo storico-culturale della lingua italiana . - Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano ed internazionale nel periodo considerato. Conoscenze - Strumenti per l'analisi e l'interpretazione dei testi letterari e per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio. - Processo storico e tendenze evolutive della Letteratura italiana . Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Scritte : 4 Orali : 4
LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE Non tutti gli alunni hanno una conoscenza completa degli argomenti La maggior parte della classe possiede una sufficiente conoscenza degli argomenti trattati , espone con padronanza linguistica non priva di imperfezioni e riesce anche nella rielaborazione dei contenuti. Alcuni, a causa di gravi lacune pregresse e di una frequenza discontinua, possiedono una conoscenza confusa, frammentaria e superficiale dei temi affrontati ed una capacità rielaborativa minima.				

TAV. 3. Disciplina: Storia

Prof. Manzollino Maria Antonietta

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
MODULO n.1 Conflitti e rivoluzioni nel primo Novecento - Le grandi potenze all'inizio del Novecento - La Prima guerra mondiale - La rivoluzione russa	☒ 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	☒ Libri di testo ☒ Quaderno degli appunti ☐ Riviste specifiche ☐ Computer ☐ Attrezzature di lab. ☒ Sussidi audiovisivi ☒ Cartine geografiche ☒ Documenti ☐ Biblioteca ☐ Palestra ☐ Altro	Orale ☒ Interrogazioni ☒ Colloquio ☒ Questionario Scritto ☒ Tema ☒ Saggio breve ☒ Riassunto ☐ Rapporto di ricerca ☐ Prove strutturate ☐ Prove semistrutturate ☐ Problema ☐ Esercizi ☐ Altro	Competenze - Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. - Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici con atteggiamento critico, creativo e responsabile ai fini dell'apprendimento permanente Abilità - Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche - Utilizzare e applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali per affrontare, in un'ottica storico-interdisciplinare Conoscenze - Aspetti caratterizzanti la Storia del Novecento e il mondo attuale quali in particolare: Industrializzazione e Società post-industriale; limite dello sviluppo; violazioni e conquiste dei diritti fondamentali; nuovi e soggetti e movimenti: stato sociale e sua crisi. - Modelli culturali a confronto: conflitti, scambi e dialogo interculturali - Principali persistenze e processi di trasformazione tra la fine del secolo XIX e il secolo XXI, in Italia, in Europa e nel Mondo.
MODULO n. 2 La crisi della civiltà europea - Il Fascismo - La crisi del '29 e il New Deal - Il regime nazista - La Seconda guerra mondiale				
MODULO n.3 Il mondo diviso - La guerra fredda - L'età dell'oro - L'Italia repubblicana				
MODULO n. 4 La società contemporanea - Dagli anni Settanta agli anni Novanta - Il mondo globalizzato				
LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE				Competenze - Non tutti gli alunni usano in maniera sufficientemente corretta la terminologia propria della disciplina. Abilità - La maggior parte della classe collega i fatti storici ai contesti sociali ed istituzionali in cui essi si sono svolti. - Pochi alunni individuano analogie e differenze tra fenomeni. Conoscenze - Tutto il gruppo classe ha conoscenza dei principali avvenimenti che hanno caratterizzato il '900.
				Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Orali 4

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico:
- Equazioni di primo grado e di secondo grado numeriche intere e frazionarie; - disequazioni di primo grado e di secondo grado numeriche intere e frazionarie; - funzioni reali di una variabile reale; - limiti delle funzioni di una variabile; - funzioni continue.	☒ 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	☒ Libri di testo ☒ Quaderno degli appunti ☐ Riviste specifiche ☒ Computer / L.I.M. ☐ Attrezzature di lab. ☐ Sussidi audiovisivi ☐ Cartine geografiche ☒ Documenti ☐ Biblioteca ☐ Palestra ☐ Altro	Orale ☒ Interrogazioni ☐ Colloquio ☐ Questionario Scritto ☐ Tema ☐ Saggio breve ☐ Riassunto ☐ Rapporto di ricerca ☐ Prove strutturate ☐ Prove semistrutturate ☐ Problema ☒ Esercizi ☐ Altro	Scritte 4 Orali 4
ELEMENTI DI VALUTAZIONE				
Competenze Usare le tecniche e le procedure di calcolo aritmetico e algebrico. Risolvere disequazioni di primo e secondo grado numeriche intere e frazionarie; padroneggiare i concetti principali relativi alle proprietà delle funzioni; verificare il limite di una funzione che tende ad un valore finito o infinito; padroneggiare i concetti di continuità e discontinuità di una funzione in un punto.				
Abilità Risolvere equazioni di primo e secondo grado intere e frazionarie e verificare le soluzioni trovate; saper riconoscere e risolvere disequazioni razionali intere e frazionarie di primo e secondo grado; saper riconoscere particolari insiemi di numeri reali (intervalli e intorno); saper riconoscere le caratteristiche di una funzione; saper classificare una funzione matematica; saper determinare il dominio di una funzione algebrica razionale intera e fratta; saper determinare il dominio di una funzione algebrica irrazionale intera e fratta;				

saper formulare la definizione di limite finito o infinito di una funzione che tende ad un valore finito o infinito;

saper riconoscere la continuità di una funzione in un punto;

saper calcolare il limite, per x che tende a un valore finito o infinito, di una funzione continua;

saper calcolare limiti di funzioni che si presentano in forma indeterminata;

saper riconoscere e individuare i punti di discontinuità di una funzione;

saper determinare gli asintoti per il grafico di una funzione;

saper costruire il grafico approssimato di una funzione.

Conoscenze

Equazioni di primo e secondo grado numeriche intere e frazionarie;

disequazioni di primo e secondo grado numeriche intere e frazionarie;

funzioni reali di una variabile reale (funzioni algebriche razionali intere e fratte – funzioni algebriche irrazionali intere e fratte);

definizione di limite finito o infinito di una funzione che tende ad un valore finito e infinito;

definizione di funzione continua;

discontinuità di una funzione in un punto.

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
• La Bretagne et la Normandie • L'Alsace et la Lorraine • Les Pays de la Loire • La Bourgogne et la Champagne • Provence- Alpes-Côte d'Azur • Rhône-Alpes • L'Ile de beauté : la Corse	☒ 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	☒ Libri di testo ☐ Quaderno degli appunti ☐ Riviste specifiche ☒ Computer / L.I.M. ☒ Attrezzature di lab. ☒ Sussidi audiovisivi ☐ Cartine geografiche ☐ Documenti ☐ Biblioteca ☐ Palestra ☐ Altro	Orale ☒ Interrogazioni ☒ Colloquio ☐ Questionario Scritto ☐ Tema ☐ Saggio breve ☐ Riassunto ☐ Rapporto di ricerca ☒ Prove strutturate ☒ Prove semi strutturate ☐ Problema ☐ Esercizi ☒ Altro	Competenze * Comprendere testi orali e scritti di tipo professionale. Saper sostenere una semplice conversazione su argomenti professionali . Abilità * Esprimersi in modo sufficientemente corretto su argomenti professionali. Conoscenze * Conoscere la micro lingua del settore enogastronomico/cucina nei vari aspetti ad essa correlati. Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Scritte 4 Orali 4
LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE 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 dell'enogastronomia/cucina.				

19

TAV. 6

Disciplina: LINGUA E CIVILTÀ' INGLESE

Prof. Lucia Iatesta

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
MODULE 1 - Global Food System vs Sustainable Food Systems - Slow Food - From Farm to Fork - Chefs "go green" - The Food Supply Chain - Traceability & Certification - Organic & GMO Food: the GMOs Controversy	[*] 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	[*] Libri di testo [*] Quaderno degli appunti [*] Riviste specifiche [*] Computer / L.I.M. [*] Attrezzature di lab. [*] Sussidi audiovisivi [*] Cartine geografiche [*] Documenti [*] Biblioteca [] Palestra [] Altro	Orale [*] Interrogazioni [*] Colloquio [*] Questionario Scritto [] Tema [] Saggio breve [*] Riassunto [*] Rapporto di ricerca [*] Prove strutturate [*] Prove semistrustrate [] Problema [*] Esercizi [] Altro	Competenze - Conoscere gli argomenti svolti - Conoscere la microlingua - Conoscere le principali funzioni linguistico-comunicative.. Abilità - 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 concettuali - Acquisire una competenza comunicativa che permetta di servirsi della lingua adeguatamente al contesto.
LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE				
Competenze Un modesto gruppo padroneggia la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizza il linguaggio settoriale relativo al percorso di studio. Sa integrare le competenze di professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e di relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. Sa valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Un gruppo più numeroso possiede le dette competenze in maniera completa ma non approfondita e riesce, se sollecitato e guidato, ad effettuare semplici valutazioni. Solo alcuni alunni presentano tali competenze in maniera superficiale e frammentaria per scarso impegno e interesse.				
Abilità Il primo gruppo sa usare il linguaggio tecnico in modo appropriato, ha buone capacità di comprensione e produzione; il secondo conosce il linguaggio tecnico, ma non sempre lo usa in modo corretto, con una sufficiente capacità di comprensione e produzione; il terzo sa usare il linguaggio tecnico solo in situazioni di vita reale e professionale molto semplici.				
Conoscenze Il primo gruppo conosce in maniera approfondita tutti gli argomenti trattati individuando gli aspetti interdisciplinari con le altre materie di studio; il secondo ha una conoscenza sufficiente, ma comunque efficace dal punto di vista funzionale; il terzo possiede una conoscenza frammentaria e lacunosa che spesso rispecchia il sistema linguistico di appartenenza.				
MODULE 2 - HACCP: Hygiene & Food Safety in Catering - Bacteria, Viruses & Food Poisoning - Food Contamination - Food Preservation - Refrigerated Storage Systems - The Olive Oil World				
MODULE 3 Food Allergy and Intolerances				
MODULE 4 Coffee Break, Business lunch, Cocktail Party, Gala Dinner				
			Conoscenze - 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.	
			Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico:	
			Scritte 4	
			Orali 4	

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
- Le nuove tendenze del mercato turistico. - Tecniche di marketing turistico. - Business plan e gestione strategica. - Le filiere agroalimentari e i prodotti a km. Zero. - abitudini alimentari ed economia del territorio	☒ 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	☒ Libri di testo ☒ Quaderno degli appunti ☐ Riviste specifiche ☐ Computer / L.I.M. ☐ Attrezzature di lab. ☐ Sussidi audiovisivi ☐ Cartine geografiche ☒ Documenti ☐ Biblioteca ☐ Palestra ☐ Altro	Orale ☒ Interrogazioni ☒ Colloquio ☐ Questionario Scritto ☒ Tema ☐ Saggio breve ☐ Riassunto ☐ Rapporto di ricerca ☐ Prove strutturate ☒ Prove semistrutturate ☒ Problema ☒ Esercizi ☐ Altro	Competenze: - utilizzare tecniche e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti - utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento; - redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. Abilità: - Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche; - utilizzare le tecniche di marketing; - individuare le fasi e procedure per redigere un business plan; - individuare i prodotti a km zero come strumento di marketing; -analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari; Conoscenze: - Caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale; - tecniche di marketing turistico; - fasi e procedure di redazione di un business plan; - prodotti a km zero; - abitudini alimentari ed economia del territorio. Numero verifiche effettuate a quadrimestre: Scritte due nel primo quadrimestre, tre nel secondo. Orali due nel primo quadrimestre, tre nel secondo.
LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE: Relativamente all'interesse e alla partecipazione al dialogo educativo, la classe non si presenta omogenea. Un gruppo risulta abbastanza attento e motivato; un altro gruppo ha mostrato interesse, impegno e partecipazione superficiali. Il profitto raggiunto è da ritenersi mediamente sufficiente e globalmente risponde agli obiettivi fissati .				
				21

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
Modulo N 1: Nuove tendenze di filiera e Nuovi prodotti alimentari - filiera corta e sostenibilità, tracciabilità e rintracciabilità, novel foods e alimenti light. - Nanotecnologie.	☐ 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	☐ Libri di testo ☐ Quaderno degli appunti ☐ Riviste specifiche ☐ Computer / L.I.M. ☐ Attrezzature di lab. ☐ Sussidi audiovisivi ☐ Cartine geografiche ☐ Documenti ☐ Biblioteca ☐ Palestra ☐ Altro	Orale ☐ Interrogazioni ☐ Colloquio ☐ Questionario Scritto ☐ Tema ☐ Saggio breve ☐ Riassunto ☐ Rapporto di ricerca ☐ Prove strutturate ☐ Prove semistrustrate ☐ Problema ☐ Esercizi ☐ Altro	Competenze - Saper riconoscere le diverse contaminazioni alimentari - Saper adottare comportamenti igienici corretti che riguardano la persona, le strutture e la lavorazione degli alimenti. - Saper calcolare il fabbisogno energetico in base ad una dieta equilibrata Abilità - Essere in grado di utilizzare il linguaggio specifico - Saper leggere un testo - Riuscire a prendere appunti. - Essere in grado di sostenere un colloquio con il docente - Saper effettuare ricerche su internet - Uso del PC. Conoscenze - Sicurezza alimentare nel sistema produttivo - Contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche. - Conoscere le linee guida per una sana alimentazione - Conoscere il ruolo preventivo di una sana alimentazione per la difesa della salute.
LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE				
Modulo N 3: Sistema HACCP e qualità degli alimenti - Igiene degli ambienti di lavoro - Sistema HACCP - Igiene del personale	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. 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. Un gruppo di alunni non usa il linguaggio tecnico; le conoscenze e le competenze disciplinari sono superficiali e frammentarie per scarso impegno e frequenza molto discontinua; la capacità di effettuare semplici valutazioni risulta molto modesta.			
Modulo N 4: Alimentazione equilibrata e LARN - Bioenergetica, IMC, I LARN, fabbisogno di energia totale giornaliero, metabolismo di base - La piramide alimentare				
Modulo N 5: Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche - Alimentazione nelle varie fasce di età. - Dieta mediterranea, vegetariana, eubiotica, macrobiotica e a zona.				
Modulo N 6: Dieta in particolari condizioni patologiche - Obesità, Aterosclerosi, Iperensione, Diabete, Gotta, Alimentazione e cancro. Disturbi del comportamento alimentare, anoressia e bulimia				
			Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Scritte 4 Orali 4	

Macro Argomenti		Elementi di Valutazione	
Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Competenze
* 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	* Libri di testo * Quaderno degli appunti * Riviste specifiche * Computer / L.I.M. * Attrezzature di lab. * Sussidi audiovisivi ☐ Cartine geografiche ☐ Documenti ☐ Biblioteca ☐ Palestra ☐ Altro	Orale * Interrogazioni * Colloquio ☐ Questionario Scritto ☐ Tema ☐ Saggio breve ☐ Riassunto ☐ Rapporto di ricerca ☐ Prove strutturate ☐ Prove semistrutturate ☐ Problema ☐ Esercizi ☐ Altro Pratico * Prove pratiche in laboratorio di cucina	- Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. - Adottare un comportamento adeguato e responsabile nel reparto di lavoro. - Conoscere, controllare, utilizzare e saper acquistare gli alimenti e gli altri prodotti. - Utilizzare tecniche di lavorazione di produzione di servizi enogastronomici e ristorativi. - Conoscere e saper realizzare piatti dei diversi stili di cucina e per esigenze alimentari e nutrizionali diverse. Abilità - Saper applicare la corretta prassi igienica nel corso delle lavorazioni. - Applicare i principi e gli strumenti idonei a garantire la sicurezza e la tutela della salute sul luogo di lavoro individuando i possibili rischi. - Distinguere le differenti gamme di alimenti e riconoscere i marchi di qualità. - Realizzare preparazioni nei diversi stili di cucina, valorizzando i prodotti del territorio. Conoscenze - Il sistema HACCP, il piano di autocontrollo e la sicurezza sul posto di lavoro - Principali categorie di prodotti alimentari disponibili sul mercato, marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni - Caratteristiche dei prodotti del territorio e tipologie di intolleranze alimentari. - Lessico di settore
LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE La classe non si presenta omogenea per partecipazione, impegno ed interesse all'attività didattica. Un gruppo risulta abbastanza attento, partecipe e motivato, sfruttando pienamente le conoscenze di base. Un altro gruppo, ancora oggi, mostra interesse non sempre autentico, impegno domestico superficiale e partecipazione poco proficua, anche in relazione ad incertezze non superate nel metodo di studio. Il profitto della classe pertanto è da ritenersi mediamente sufficiente e globalmente risponde agli obiettivi prefissati nel contesto della disciplina.		Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: <u>Pratiche n°4</u>	

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
- Dalla gastronomia all'enogastronomia - Principi di marketing enogastronomico - Tecniche di gestione - Banchetti diete speciali	X Lezione frontale ☒ Didattica breve X Gruppi di lavoro X Esercitazioni guidate X Discussione guidata X Elaborazione di mappe concettuali ☒ Metodi di ricerca X Attività di laboratorio ☒ Problem solving X Collegamenti interdisciplinari ☒ Percorsi differenziati ☒ Altro	X Libro di testo ☒ Quaderno degli appunti X Riviste specifiche ☒ Computer X Attrezzature di lab. ☒ Sussidi audiovisivi ☒ Cartine geografiche X Documenti ☒ Biblioteca ☒ Palestra ☒ Altro	Orale X Interrogazioni X Colloquio ☒ Questionario ☒ Power point Scritto ☒ Tema ☒ Saggio breve ☒ Riassunto ☒ Rapporto di ricerca ☒ Prove strutturate ☒ Prove semistrustrate ☒ Problema X Esercizi	Competenze - integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche e il coordinamento con i colleghi; - valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera; - controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; - predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche; Abilità - Proporre abbinamenti di vini e altre bevande ai cibi. - Individuare e classificare le preparazioni tipiche delle regioni italiane ed estere. - Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio. - Valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative. - Simulare la definizione di menu e carte che soddisfino le esigenze di una specifica clientela e rispondano a criteri di economicità della gestione. - Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and beverage cost). Conoscenze - Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande in relazione al tipo di menu. - Preparazioni tipiche della cucina regionale italiana. Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia. - Organizzazione e programmazione della produzione. Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Scritte 0 Orali 4
LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE La classe non si presenta omogenea per partecipazione, impegno ed interesse all'attività didattica. Un gruppo risulta abbastanza attento, partecipe e motivato, sfruttando pienamente le conoscenze di base. Nel corso del 5° anno scolastico gli alunni hanno approfondito dei concetti già appresi nei tre anni precedenti e, insieme a nuovi argomenti trattati, hanno acquisito certezza circa le competenze della propria figura a professionale. A conclusione del 5° anno gli obiettivi specifici raggiunti non sono stati in parte rispettati, per i motivi sopra citati, in base al Programma Ministeriale previsto.				

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
Potenziamiento fisiologico Pratica sportiva Educazione alla salute Molte unità didattiche sono state argomentate solo in modo teorico per mancanza di attrezzature e spazi per poter svolgere attività pratica.	[x] Lezione frontale [x] Didattica breve [x] Gruppi di lavoro [x] Esercitazioni guidate [x] Discussione guidata [x] Elaborazione di mappe concettuali [x] Metodi di ricerca [x] Attività di palestra [x] Problem solving [x] Collegamenti interdisciplinari [x] Percorsi differenziati	[x] Libri di testo [x] Quaderno degli appunti [x] Computer - L.I.M. [x] Sussidi audiovisivi [x] Documenti [x] Palestra	Scritto [x] Prove strutturate [x] Prove semi-strutturate Pratico [x] Esercizi [x] Test Motori	Competenze raggiungere una adeguata mobilità articolare. sapersi inserire in ogni attività sportiva di gruppo, assumendo il ruolo più utile alla situazione. conoscere le norme elementari di prevenzione degli infortuni e di primo soccorso degli argomenti trattati. Abilità miglioramento della mobilità articolare generale e specifica. potenziamento cardio-circolatorio e respiratorio. organizzazione di giochi e gare individuali e di squadra Conoscenze Le tecniche di potenziamento delle capacità condizionali e di affinamento delle capacità coordinative. I movimenti fondamentali e le loro espressioni tecnico-sportive, sia negli sport individuali e sia negli sport di squadra. Le informazioni fondamentali sulla tutela della salute e prevenzione degli infortuni. La prevenzione, il primo soccorso negli ambienti di lavoro o durante la partecipazione ad attività organizzate di carattere ludico o sportivo. Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Scritte: 2 Pratico: 2
		LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE I livelli di competenza raggiunti dagli alunni della Classe sono nel complesso soddisfacenti, con varie fasce di valutazione. dalla sufficienza per alcuni al discreto o buono per altri.		
			25	

6. ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO

L'alternanza scuola-lavoro, istituita tramite L. 53/2003 e Decreto Legislativo n. 77 del 15 aprile 2005 e successivamente

innovata e regolamentata con i D.P.R. 15 marzo 2010, n. 87 (art 8 punto 3, dice che le ore sono 132.), 88 e 89 e ridefinita dalla legge 13 Luglio 2015 n. 107 si presenta come un'offerta coerente ai bisogni di un sapere professionale adeguato alle nuove esigenze del territorio e mira a perseguire le seguenti finalità :

- Collegare la formazione in aula con l'esperienza pratica in ambienti operativi reali;
- Favorire l'orientamento dei giovani valorizzandone le vocazioni personali;
- Acquisire attitudini, atteggiamenti, capacità operative riferite allo svolgimento dello specifico ruolo lavorativo;
- Arricchire la formazione degli allievi con l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro;
- Realizzare un collegamento tra l'istituzione scolastica, il mondo del lavoro e la società;
- Correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

Quattro sono le linee di azione confermate dal Consiglio Europeo:

- 1) Migliorare l'**occupabilità**
- 2) Sviluppare lo **spirito imprenditoriale**
- 3) Incoraggiare l'**adattabilità** delle imprese e dei loro lavoratori
- 4) Rafforzare le politiche in materia di **pari opportunità**

L'Alternanza Scuola-Lavoro si realizza attraverso periodi di formazione in azienda; che sono parte integrante dei percorsi formativi personalizzati e sono volti alla realizzazione del profilo educativo, culturale e professionale del corso di studi. I percorsi in alternanza hanno una struttura flessibile e possono essere svolti con modalità differenti, anche in momenti diversi da quelli previsti dal calendario delle lezioni.

Relativamente alle classi quinte si è data priorità alle aziende presenti sul territorio, dando la possibilità agli studenti di individuare autonomamente l'azienda in cui svolgere il periodo di stage. Le attività di alternanza scuola-lavoro possono essere realizzate anche in risposta a specifiche esigenze espresse dai nostri studenti e finalizzate a favorire il raggiungimento del successo scolastico di ogni allievo, in armonia con le sue specifiche necessità, interesse e inclinazione professionale.

Modalità di svolgimento

Gli allievi hanno svolto attività operativa presso aziende del settore o strutture ricettive (alberghi, ristoranti, villaggi turistici, mense universitarie) per non più di otto ore giornaliere in gruppi di minimo due o massimo di quattro e sono stati affiancati da un tutor aziendale e/o colleghi di reparto.

La durata totale di tali progetti biennali è di **132 ore**.

N.B un alunno della classe ha effettuato la decima edizione del progetto alternanza Scuola-Lavoro, pertanto ha svolto l'attività negli scorsi terzo e quarto anno di frequenza scolastica, tutti gli altri invece hanno realizzato nel corrente anno scolastico 132 ore di alternanza come da

Elenco alunni Alternanza Scuola-Lavoro

Classe V A alunni interessati n. 20 Settore Enogastronomia Cucina											
Tutor: Manzollino Maria Antonietta		Numero di telefono	Comune di residenza	Dichi arazi one di dispo nibilit à		Azienda ospitante	Numero di telefono	Luogo	Ore stag e	Ore stage svolte	Valutazi one Su 32 p.
1	Amoruso Anna Barbara		Foggia	X	X	New Parco degli Ulivi		Lucera	132	132	
		Data: 03/05/2016				Pro. Gen		Lucera		6	
2	Barbetta Anna	3486565861 p	Lucera	X	X	Giamik		Lucera	132	132	
		Data: 03/05/2016				Pro. Gen		Lucera		6	
3	Costrino Mariachiara	3289521305	Torremaggi ore	X	X	Internazional		Foggia	132	132	
		Data: 03/05/2016				Pro. Gen		Lucera		6	
4	Costrino Rosa	3286448779	Torremaggi ore	X	X	Leon d'oro		Torremaggiore	132	132	
		Data: 03/05/2016				Pro. Gen		Lucera		6	
		Data: dal 20/04/2017 al 25/04/2017				Travel Game		Italia -Spagna		20	
5	Cristella Matteo Pio	3883463179	Lucera	X	X	Linfa SRL		Foggia	132	132	
		Data: 03/05/2016				Pro. Gen		Lucera		6	
6	Curci Samuele	3248307242	Lucera	X	X	Some Food		Lucera	132	132	
		Data: 03/05/2016				Pro. Gen		Lucera		6	
7	De Santis Cesare	3404239099	Troia	X	X	Piz. Da Vincenzo		Troia	132	132	
		Data: 03/05/2016				Pro. Gen		Lucera		6	
8	Ferone Maria	3807749899	Lucera	X	X	New Parco degli Ulivi		Lucera	132	132	
		Data: 03/05/2016				Pro. Gen		Lucera		6	
9	Ferro Giuseppe	327315009	Lucera	X	X	New Parco degli Ulivi		Lucera	132	132	
		Data: 03/05/2016				Pro. Gen		Lucera		6	
10	Fiorillo Angela Pia	3206294446	San Paolo di Civitate	X	X	La Botte		San Paolo di Civitate	132	132	
		Data: 03/05/2016				Pro. Gen		Lucera		6	
11	Giambattista Tommaso	3278150429	Lucera	X	X	Rist Piz. Montaratro		Lucera	132	132	
		Data: 03/05/2016				Pro. Gen		Lucera		6	
12	Graziano Matteo	3287164466	Lucera	X	X	Il Castelletto		Lucera	132	132	
		Data: 03/05/2016				Pro. Gen		Lucera		6	
13	Lecce Alessandro	3279422861	Troia	X	X	Pizz. Da Vincenzo		Troia	132	132	
		Data: 03/05/2016				Pro. Gen		Lucera		6	
14	Ledonne Erica	3202634031	San Paolo di Civitate	X	X	La Botte		San Paolo di Civitate	132	132	
15	Marino Guido		Troia			NON SVOLTO			132		
		Data: 03/05/2016				Pro. Gen		Lucera		6	
16	Moffa Filippo Pio	3319878255	Lucera	X	X	Il Girone dei Golosi		Lucera	132	132	
		Data: 03/05/2016				Pro. Gen		Lucera		6	

17	Spagnuolo Tommaso					X edizione					
		Data: 03/05/2016				Pro. Gen		Lucera		6	
18	Tannorella Francesco Pio	3205306960	Foggia	X	X	Il Granaio		Foggia	132	132	
		Data: 03/05/2016				Pro. Gen		Lucera		6	
		Data: dal 20/04/2017 al 25/04/2017				Travel Game		Italia -Spagna		20	
19	Turo Mario	3407589455	Lucera	X	X	Bar Monaco		Lucera	132	132	
		Data: 03/05/2016				Pro. Gen		Lucera		6	
20	Urraso Michele	3273343634	Lucera	X	X	Cremeria Sveva		Lucera	132	132	
		Data: 03/05/2016				Pro. Gen		Lucera		6	

7. ATTIVITA' INTEGRATIVE

Orientamento

ATTIVITÀ SVOLTE PER L'ORIENTAMENTO IN USCITA:

- 4 NOVEMBRE 2016: il salone della scuola e della formazione
- 15 NOVEMBRE 2016 : I^ edizione di "ORIENTA PUGLIA" presso Ente Fiera Foggia
- 16 FEBBRAIO 2017: incontro sul tema "avviamento alla Carriera Militare-Aula Magna "Mariani"
- 23 FEBBRAIO 2017 Giornata di diffusione delle attività DI.OR Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente di Foggia
- 16 MARZO 2017 Incontro di presentazione Corso di Laurea in Scienze Turistiche-Enogastronomia & Turismo da parte dell'Università degli studi del Molise
- Alcuni alunni hanno frequentato i moduli formativi del percorso DI.OR ADVANCED II semestre, presso il Dipartimento di Scienze Agrarie degli Alimenti e dell'Ambiente e Scienze Gastronomiche presso l'Università degli Studi di Foggia, sostenendo test di verifica finale dei moduli in oggetto.

Attività

1. Partecipazione al Musical "Pinocchio" presso il Teatro dell'Opera-Lucera.
2. Organizzazione Festival della Musica Giovanile nel cortile dell'IPIA
3. Viaggio di istruzione "Destinazione Aushwitz".
4. Visita guidata mostra "Destinazione Aushwitz"
5. Incontro con l'Autore: Luca Varone.
6. Incontro "Cultura della legalità" con l'arma dei carabinieri.

7. Progetto “Il silenzio è dolo”, incontro per la formazione sulla partecipazione attiva contro le Mafie.
8. Partecipazione rappresentazione in lingua inglese del musical “Grease”, presso il teatro Cicolella di Foggia.
9. Partecipazione rappresentazione teatrale in lingua francese dello spettacolo “Calai-Bastille” presso il teatro Del Fuoco- Foggia.
10. In occasione della Giornata della Memoria, visione film “Nebbia in Agosto” presso il teatro dell’Opera- Lucera.
11. Incontro di sensibilizzazione sulla raccolta differenziata con il sindaco di Lucera.
12. Progetto “La tela del ragno”: i pericoli della rete. Incontro informativo sul cyberbullismo.
13. Progetto “Sophia” organizzato dal Lions Club Lucera: attività di primo soccorso nella disostruzione delle vie respiratorie e uso del defibrillatore.
14. Incontro con il vescovo della diocesi Lucera-Troia e visita del Museo Diocesano.
15. Partecipazione evento “La Prova del cuoco”
16. Partecipazione Fiera “Gate del Gusto”, presso l’Ente Fiera di Foggia.
17. Partecipazione rappresentazione teatrale di Luca Varone: “Xchè la x?”.
18. Partecipazione progetto “Travel Game Spagna”
19. Visita mostra fotografica “Immagini private Rita Levi Montalcini”
20. Partecipazione progetto “Bach to the future”
21. Giornate eventi gastronomici e laboratorio fuori scuola in collaborazione con l’azienda Pro.Gen di Lucera.
22. Progetto “Back to the future...il passato per lo sviluppo delle generazioni future”, realizzato con l’associazione Modavi.

Non sono stati attivati corsi di recupero. Il recupero è stato effettuato in itinere.

8. SIMULAZIONE TERZA PROVA

Per quanto concerne la terza prova, considerato il curriculum di studi e gli obiettivi generali e cognitivi definiti nella programmazione didattica, nonché le materie designate dal Ministero ai commissari esterni, il Consiglio di Classe ha ritenuto di inserire le seguenti discipline :

- Storia
- Lab. dei servizi di enogastronomia settore sala e vendite
- lingua e civiltà inglese
- Lingua e civiltà francese
- diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva.

Su tale base ha sviluppato la progettazione della prova interna di verifica, in preparazione alla terza prova scritta degli esami di Stato, somministrata nei tempi e con le modalità di seguito indicate:

Data di svolgimento	Tempo assegnato	Tipologia della prova	Risultati ottenuti
03/05/2017	120 minuti	Quesiti a risposta singola Tipologia "B" (due per disciplina)	Max. 12/15 Min. 5/15 Media 8,74/15

Per le valutazioni ogni docente aveva a disposizione tre punti, per un totale di quindici punti. Copia della prova svolta viene allegata al presente documento.

9. CRITERI DI VALUTAZIONE

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

VOTO IN DECIMI	LIVELLO DI PROFITTO	SITUAZIONE RILEVATA
1	Del tutto negativo	<i>prova scritta ed orale:</i> l'allievo dimostra di non possedere alcuna conoscenza dei contenuti. <i>prova pratica:</i> dal punto di vista operativo l'allievo dimostra di non possedere in alcun modo le abilità richieste.
2-3	Gravemente Insufficiente	<i>prova scritta ed orale:</i> l'allievo dimostra di possedere scarse conoscenze e competenze. <i>prova pratica:</i> dal punto di vista operativo l'allievo dimostra di possedere notevoli difficoltà nelle abilità richieste.
4	Insufficiente	<i>prova scritta ed orale:</i> l'allievo dimostra di possedere conoscenze frammentarie e competenze superficiali. <i>prova pratica:</i> dal punto di vista operativo l'allievo evidenzia minime abilità richieste.
5	Mediocre	<i>prova scritta ed orale:</i> l'allievo dimostra di possedere conoscenze e competenze parziali. <i>prova pratica:</i> dal punto di vista operativo l'allievo dimostra di aver acquisito parzialmente le abilità richieste.
6	Sufficiente	<i>prova scritta ed orale:</i> l'allievo dimostra di possedere conoscenze e competenze essenziali. <i>prova pratica:</i> dal punto di vista operativo l'allievo dimostra di possedere abilità accettabili.
7	Discreto	<i>prova scritta ed orale:</i> l'allievo dimostra di possedere una sicura conoscenza dei contenuti e discrete competenze. <i>prova pratica:</i> dal punto di vista operativo l'allievo si applica con sicurezza e responsabilità.
8	Buono	<i>prova scritta ed orale:</i> l'allievo dimostra di possedere complete conoscenze ed apprezzabili competenze. <i>prova pratica:</i> dal punto di vista operativo l'allievo si applica in maniera autonoma e proficua.
9	Ottimo	<i>prova scritta ed orale:</i> l'allievo dimostra di possedere una preparazione organica e ben strutturata. le competenze acquisite risultano ottime. <i>prova pratica:</i> dal punto di vista operativo l'allievo si applica con efficacia, autonomia e sicurezza nelle attività tecnico-pratiche.
10	Eccellente	<i>prova scritta ed orale:</i> l'allievo dimostra di possedere conoscenze ampie, complete ed approfondite. le competenze acquisite risultano considerevoli. <i>prova pratica:</i> l'allievo si applica con estrema precisione ed originalità

Relativamente alla valutazione di ogni disciplina si fa riferimento alle griglie di valutazione elaborate dai Dipartimenti Disciplinari ed allegati ai curricolo.

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

INDICATORI PER DETERMINARE IL CREDITO SCOLASTICO	PUNTI
❖ Media dei voti (a partire dalla media del 7)	0,20
❖ Frequenza ,Interesse, impegno e partecipazione al dialogo educativo Tale frazione non verrà assegnata agli alunni che nell'arco dell'anno accumulano un numero di assenze(non documentate) maggiori di 15 a quadrimestre ,di uscite anticipate maggiori di 10 a quadrimestre o ritardi maggiori di 10 a quadrimestre	0,20
❖ Attività integrative e alternative individuate dal collegio docenti(almeno 1 attività) -Conseguimento del I premio in un concorso -Conseguimento ECDL -Certificazioni linguistiche(Trinity , Delf, ecc..) e certificazioni similari -Partecipazione per almeno 20 ore a manifestazioni -Progetti eTwinning -Progetti Pon e similari -Attività sportive agonistiche svolte all'interno della scuola -Partecipazione a Moduli Universitari	0,30
❖ Giudizio del docente di religione o dell'attività alternativa	0,10
CREDITO FORMATIVO: (1 attestato per almeno 20 ore) -Attività culturali -Attività sociali -Attività sportive agonistiche N.B. Per gli alunni che si avvalgono della religione cattolica o di attività alternativa si assegna al credito formativo la frazione 0.20; nel caso in cui gli alunni non si avvalgono delle religione cattolica, si assegna la frazione 0.30 al credito formativo.	0,20/0,30

TABELLA CREDITO SCOLASTICO

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

$9 < M \leq 10$	7 - 8	7 -8	8 -9
-----------------	-------	------	------

COME DETERMINARE IL CREDITO

Si determina la differenza tra la media effettiva dello studente e il minimo della fascia (la media va calcolata con una cifra decimale).

- Si calcola la somma S (media in eccesso + punteggio attività) e si opera come segue:

a) **se la media è ≤ 9** 

- se $S < 0,5$ si attribuisce il punteggio minimo della fascia
- se $S \geq 0,5$ si attribuisce il punteggio massimo della fascia

b) **se la media è > 9** , viene assegnato comunque il punteggio massimo della fascia

Nel caso di ammissione alla classe successiva deliberata dal Consiglio di Classe, in presenza di insufficienze non gravi, comunicate alla famiglia le motivazioni delle decisioni assunte, si attribuisce di norma il punteggio minimo previsto dalla fascia di appartenenza.

Qualora vengano compiuti aggiustamenti dei voti prevalentemente in eccesso, al fine di portare la media nella fascia superiore, in tale nuova fascia non sarà possibile superare il punteggio minimo.

ESEMPIO : uno studente al termine dello scrutinio del terzo anno ha una media di 7,6 e gli sono stati attribuiti 0,2 punti di credito per attività scolastiche e/o extrascolastiche.

Fascia della media : 7-8; punteggio minimo (da tabella ministeriale) = 5.

L'eccesso di media è $7,6 - 7 = 0,6$

$S = 0,6 + 0,2 = 0,8$. Poiché S supera 0,5 gli verrà attribuito un punto aggiuntivo.

Il suo credito scolastico del terzo anno sarà pertanto di $5 + 1 = 6$ punti.

11. ALLEGATI:

11.1 - Simulazione terza prova (03/05/2017)

11.2 - Simulazione terza prova semplificata per alunno diversamente abile (03/05/2017)

11.3 - Simulazione terza prova alunno con DSA (03/05/17)

11.4 - Relazione alunno diversamente abile

11.5 - Relazione alunno con DSA

Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione
Annesso al
CONVITTO NAZIONALE " R. BONGHI" LUCERA

SIMULAZIONE TERZA PROVA ESAMI DI STATO

A.S. 2016-2017

Data: 3 maggio 2017

CANDIDATO _____ - **CLASSE 5^A enogastronomia**

Tipologia: Tipologia B quesiti a risposta singola (massimo 8 righe)
(2 quesiti a risposta singola per ogni disciplina coinvolta per un totale di 10 quesiti)

Discipline coinvolte: Lab. Servizi enog. Sett. Sala e vendita, Storia, Inglese, Francese, Diritto e tecn. Amm.ve della strut. Ricettiva

Durata della prova: 120 minuti

Criteri di valutazione per i quesiti a risposta singola (tipologia B: max 8 righe)

• Risposta errata o non data	Punti 0
• Risposta incompleta con errori di imprecisione	Punti 0,75
• Risposta essenziale ma non priva di qualche errore e/o incomprensione	Punti 1,00
• Risposta completa con qualche imprecisione	Punti 1,25
• Risposta completa e corretta	Punti 1,50

Punti riportati nelle discipline coinvolte nella prova e punteggio espresso in quindicesimi

DISCIPLINE	DOCENTE	1° quesito	2° quesito	Punti
Labor. Servizi enog. sett. Sala e vendita	Michele Policelli			/15
Storia	M.A. Manzollino			/15
Inglese	Lucia Iatesta			/15
Francese	M. Rosa Ceglia			/15
Diritto e tecn. Amm.ve della strut. ricettiva	Rosa Melchiorre			/15
Punteggio della prova				/15

I DOCENTI

Prof. M. Policelli _____

Prof.ssa M.A. Manzollino _____

Prof.ssa L. Iatesta _____

Prof.ssa R. Melchiorre _____

Prof.ssa M.R. Ceglia _____

Lucera _____

Materia: Sala e Vendita in Enogastronomia:

OBIETTIVI DELLA PROVA		
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
• integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche e il coordinamento con i colleghi; • valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera; • controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; • predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. • Integrare le competenze professionali orientate al cliente utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. • Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.	• Tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa. • Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro. • Enografia nazionale. • Principi di analisi sensoriale dei vini.

QUESITI TIPOLOGIA B (max 8 righe)

1. I principali aspetti dei servizi enogastronomici:

____/1,5

2. Qual è la successione dei vini a tavola:

____/1,5

MATERIA: STORIA

OBIETTIVI DELLA PROVA		
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
- Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici con atteggiamento critico, creativo e responsabile ai fini dell'apprendimento permanente. - Elaborare e comprendere il nesso tra cause e conseguenze negli accadimenti storici.	- Utilizzare e applicare categorie, metodi, strumenti della ricerca storica per affrontarli in un'ottica storico-interdisciplinare. - Collegare fatti storici e contesti sociali.	Aspetti caratterizzanti la Storia e il mondo attuale quali in particolare: Industrializzazione e Società industriale; limite dello sviluppo; violazione e conquiste dei diritti fondamentali; nuovi soggetti e movimenti ; stato sociale e sua crisi.

QUESITI TIPOLOGIA B

1) Spiega sinteticamente le ragioni profonde e la causa scatenante della Prima Guerra Mondiale (max 8 righe)

___/1,5

2) L'ideologia razziale di Hitler e dei suoi seguaci prevedeva lo sterminio di diverse categorie di esseri umani ritenute inferiori e non rispondenti all'ideale di "razza ariana". Esponi le tappe del progetto e le modalità di attuazione della "Soluzione finale". (max 8 righe)

___/1,5

DISCIPLINA: LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE

OBIETTIVI DELLA PROVA		
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Comprendere testi orali e scritti di tipo professionale. Saper sostenere una semplice conversazione su argomenti professionali.	Esprimersi in modo sufficientemente corretto su argomenti di carattere professionale.	Conoscere la micro-lingua del settore ristorativo nei vari aspetti ad essa correlati.

QUESITI TIPOLOGIA B

Répondez aux questions suivantes:

(max. 8 lignes)

(1,5 points pour chaque réponse. Tot.3 points)

1. L'Alsace: une région petite mais "grande" pourquoi?

Points

2. Qu'est-ce que le COINTREAU?

Points

DISCIPLINA: LINGUA E CIVILTÀ' INGLESE

OBIETTIVI DELLA PROVA		
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
• Padronanza linguistico-espressiva • Uso corretto della terminologia propria della disciplina	• Capacità di argomentare nella lingua inglese esprimendosi con accettabile correttezza formale	• Conoscenza degli argomenti e della terminologia attinente il linguaggio settoriale studiato

QUESITI TIPOLOGIA B

ANSWER THE FOLLOWING QUESTIONS:

1) WRITE ABOUT THE SLOW FOOD MOVEMENT AND ITS PROJECTS.(max 8 lines)

_____/1,5

2) ANALYZE THE IMPORTANCE OF TRACEABILITY AND CERTIFICATION AS EFFECTIVE TOOLS IN THE FOOD SUPPLY CHAIN. (max 8 lines)

_____/1,5

TOTAL SCORE ____/3

DISCIPLINA: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

OBIETTIVI DELLA PROVA		
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
- Sviluppare la crescita professionale attraverso una maggiore conoscenza e comprensione della sostenibilità ambientale nel mercato turistico nazionale e internazionale. - Interpretare i sistemi aziendali nei processi di gestione e nei flussi informativi delle imprese turistico-ricettive.	- Comprendere l'importanza della sostenibilità ambientale e individuare le tipologie di turismo sostenibile. - Individuare i compiti del marketing management.	- La sostenibilità del turismo. - Aspetti generali del marketing e marketing management.

QUESITI TIPOLOGIA B

1. Descrivi le più note tipologie di turismo sostenibile

[illegible]

2. La funzione marketing e i compiti del marketing management

/1,5

Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione
Annesso al
CONVITTO NAZIONALE " R. BONGHI" LUCERA

SIMULAZIONE TERZA PROVA ESAMI DI STATO

A.S. 2016-2017

Data: 3 maggio 2017

CANDIDATO _____ - **CLASSE 5^ A ENOGASTRONOMIA**

Tipologia: Tipologia B quesiti a risposta singola (massimo 5 righe)
(2 quesiti a risposta singola per ogni disciplina coinvolta per un totale di 10 quesiti)

Discipline coinvolte: Lab. Servizi enog. Sett. Sala e vendita, Storia, Inglese, Francese, Diritto e tecn. Amm.ve della strut. Ricettiva

Durata della prova: 120 minuti

Criteri di valutazione per i quesiti a risposta singola (tipologia B: max 5 righe)

• Risposta errata o non data	Punti 0
• Risposta incompleta con errori di imprecisione	Punti 0,75
• Risposta essenziale ma non priva di qualche errore e/o incomprensione	Punti 1,00
• Risposta completa con qualche imprecisione	Punti 1,25
• Risposta completa e corretta	Punti 1,50

Punti riportati nelle discipline coinvolte nella prova e punteggio espresso in quindicesimi

DISCIPLINE	DOCENTE	1° quesito	2° quesito	Punti
Labor. Servizi enog. sett. Sala e vendita	Michele Policelli			/15
Storia	M. Antonietta Manzollino			/15
Inglese	Lucia Iatesta			/15
Francese	M. Rosa Ceglia			/15
Diritto e tecn. Amm.ve della strut. ricettiva	Rosa Melchiorre			/15
Punteggio della prova				/15

I DOCENTI

Prof. M. Policelli _____

Prof.ssa M.A. Manzollino _____

Prof.ssa L. Iatesta _____

Prof.ssa Rosa Melchiorre _____

Prof.ssa M.Rosa Ceglia _____

Lucera _____

Materia: Sala e Vendita in Enogastronomia:

OBIETTIVI DELLA PROVA		
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
• integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche e il coordinamento con i colleghi; • valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera; • controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; • predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. • Integrare le competenze professionali orientate al cliente utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. • Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.	• Tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa. • Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro. • Enografia nazionale. • Principi di analisi sensoriale dei vini.

QUESITI TIPOLOGIA B (max 5 righe)

1. I principali aspetti dei servizi enogastronomici:

____/1,5

2. Qual è la successione dei vini a tavola:

_____/1.5

MATERIA: **STORIA**

OBIETTIVI DELLA PROVA SEMPLIFICATA		
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
• Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici ai fini dell'apprendimento permanente. • Comprendere il nesso tra cause e conseguenze negli accadimenti storici.	• Fare semplici collegamenti a fatti storici e contesti sociali.	• Conoscenze essenziali degli argomenti proposti

QUESITI TIPOLOGIA B

1) Parla sinteticamente della Prima Guerra Mondiale (max 5 righe)

___/1,5

2) Parla sinteticamente dell'ideologia razziale di Hitler.
(max 5 righe)

___/1,5

DISCIPLINA: LINGUA E CIVILTÀ' INGLESE

OBIETTIVI DELLA PROVA SEMPLIFICATA		
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
• Semplice uso della terminologia propria della disciplina	• Capacità di argomentare in maniera semplice e con accettabile correttezza formale	• Conoscenza sufficiente dei macro-argomenti e della microlingua semplice e attinente alla vita reale

QUESITI TIPOLOGIA B

ANSWER THE FOLLOWING QUESTIONS:

1) WHAT IS SLOW FOOD? WHO IS ITS FOUNDER? WHAT IS ITS AIM? (max 5 lines)

____/1,5

2) WHAT IS A FOOD SUPPLY CHAIN? WHAT ARE THE MOST EFFECTIVE TOOLS TO SAFEGUARD SAFETY AND QUALITY IN A FOOD SUPPLY CHAIN? (max 5 lines)

____/1,5

TOTAL SCORE ____/3

DISCIPLINA: LINGUA E CIVILTA' FRANCESE

OBIETTIVI DELLA PROVA		
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
Comprendere testi orali e scritti di tipo professionale. Saper sostenere una semplice conversazione su argomenti professionali.	Esprimersi in modo sufficientemente corretto su argomenti di carattere professionale.	Conoscere la micro-lingua del settore ristorativo nei vari aspetti ad essa correlati.

QUESITI TIPOLOGIA B

Répondez aux questions suivantes:

(max. 5 lignes)

(1,5 points pour chaque réponse. Tot.3 points)

1. L' Alsace une petite mais une « grande » région : où se trouve-t-elle ? quel est son climat?Quelles sont ses villes les plus importantes et ses produits ?

Points

2. Le COINTREAU est –il une liqueur? Il est à base de quoi? Quelle est sa région?

Points

DISCIPLINA: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

OBIETTIVI DELLA PROVA		
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
- Conoscenza generale e comprensione della sostenibilità ambientale nel mercato turistico nazionale. - Conoscenza delle dinamiche di gestione del mercato turistico	- Comprendere l'importanza della sostenibilità ambientale e individuare alcune tipologie di turismo sostenibile. - Individuare i compiti del marketing management.	- La sostenibilità del turismo. - Aspetti generali del marketing e marketing management.

QUESITI TIPOLOGIA B

1. Cos'è il turismo sostenibile e quali tipologie conosci? (elencale)

.....

.....

.....

.....

.....

____/1,5

2. Cos'è il marketing e quali sono le funzioni del marketing management (elencale)

.....

.....

.....

.....

.....

____/1,5

Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione
Annesso al
CONVITTO NAZIONALE " R. BONGHI" LUCERA

SIMULAZIONE TERZA PROVA ESAMI DI STATO

A.S. 2016-2017

Data: 3 maggio 2017

CANDIDATO _____ - **CLASSE 5^ A ENOGASTRONOMIA**

Tipologia: Tipologia B quesiti a risposta singola (massimo 5 righe)
(2 quesiti a risposta singola per ogni disciplina coinvolta per un totale di 10 quesiti)

Discipline coinvolte: Lab. Servizi enog. Sett. Sala e vendita, Storia, Inglese, Francese, Diritto e tecn. Amm.ve della strut. Ricettiva

Durata della prova: 120 minuti

Criteri di valutazione per i quesiti a risposta singola (tipologia B: max 5 righe)

• Risposta errata o non data	Punti 0
• Risposta incompleta con errori di imprecisione	Punti 0,75
• Risposta essenziale ma non priva di qualche errore e/o incomprensione	Punti 1,00
• Risposta completa con qualche imprecisione	Punti 1,25
• Risposta completa e corretta	Punti 1,50

Punti riportati nelle discipline coinvolte nella prova e punteggio espresso in quindicesimi

DISCIPLINE	DOCENTE	1° quesito	2° quesito	Punti
Labor. Servizi enog. sett. Sala e vendita	Michele Policelli			/15
Storia	M. Antonietta Manzollino			/15
Inglese	Lucia Iatesta			/15
Francese	M. Rosa Ceglia			/15
Diritto e tecn. Amm.ve della strut. ricettiva	Rosa Melchiorre			/15
Punteggio della prova				/15

I DOCENTI

Prof. M. Policelli _____ Prof.ssa M.A. Manzollino _____

Prof.ssa L. Iatesta _____ Prof.ssa Rosa Melchiorre _____

Prof.ssa M. Rosa Ceglia _____

Lucera _____

Materia: Sala e Vendita in Enogastronomia:

OBIETTIVI DELLA PROVA		
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
• integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche e il coordinamento con i colleghi; • valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera; • controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; • predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. • Integrare le competenze professionali orientate al cliente utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. • Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.	• Tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa. • Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro. • Enografia nazionale. • Principi di analisi sensoriale dei vini.

QUESITI TIPOLOGIA B (max 5 righe)

1. I principali aspetti dei servizi enogastronomici:

____/1,5

2. Qual è la successione dei vini a tavola:

____/1,5

MATERIA: **STORIA**

OBIETTIVI DELLA PROVA		
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
• Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici con atteggiamento critico, creativo e responsabile ai fini dell'apprendimento permanente. • Elaborare e comprendere il nesso tra cause e conseguenze negli accadimenti storici.	• Utilizzare e applicare categorie, metodi, strumenti della ricerca storica per affrontarli in un'ottica storico-interdisciplinare. • Collegare fatti storici e contesti sociali.	• Aspetti caratterizzanti la Storia e il mondo attuale quali in particolare: Industrializzazione e Società industriale; limite dello sviluppo; violazione e conquiste dei diritti fondamentali; nuovi soggetti e movimenti ; stato sociale e sua crisi.

QUESITI TIPOLOGIA B

1) Spiega sinteticamente le ragioni profonde e la causa scatenante della Prima Guerra Mondiale (max 5 righe)

___/1,5

2) L'ideologia razziale di Hitler e dei suoi seguaci prevedeva lo sterminio di diverse categorie di esseri umani ritenute inferiori e non rispondenti all'ideale di "razza ariana". Esponi le tappe del progetto e le modalità di attuazione della "Soluzione finale". (max 5 righe)

___/1,5

DISCIPLINA: LINGUA E CIVILTÀ' INGLESE

OBIETTIVI DELLA PROVA SEMPLIFICATA		
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
• Semplice uso della terminologia propria della disciplina	• Capacità di argomentare in maniera semplice e con accettabile correttezza formale	• Conoscenza sufficiente dei macro-argomenti e della microlingua semplice e attinente alla vita reale

QUESITI TIPOLOGIA B

ANSWER THE FOLLOWING QUESTIONS:

1) WHAT IS SLOW FOOD? WHO IS ITS FOUNDER? WHAT IS ITS AIM? (max 5 lines)

____/1,5

2) WHAT IS A FOOD SUPPLY CHAIN? WHAT ARE THE MOST EFFECTIVE TOOLS TO SAFEGUARD SAFETY AND QUALITY IN A FOOD SUPPLY CHAIN? (max 5 lines)

-----/1,5

TOTAL SCORE _____/3

DISCIPLINA: LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE

OBIETTIVI DELLA PROVA		
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Comprendere testi orali e scritti di tipo professionale. Saper sostenere una semplice conversazione su argomenti professionali.	Esprimersi in modo sufficientemente corretto su argomenti di carattere professionale.	Conoscere la micro-lingua del settore ristorativo nei vari aspetti ad essa correlati.

QUESITI TIPOLOGIA B

Répondez aux questions suivantes:

(max. 5 lignes)

(1,5 points pour chaque réponse. Tot.3 points)

1. L'Alsace une petite mais une « grande » région : où se trouve-t-elle ? quel est son climat? Quelles sont ses villes les plus importantes et ses produits ?

-

Points

2. Le COINTREAU est-il une liqueur? Il est à base de quoi? Quelle est sa région?

Points

DISCIPLINA: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

OBIETTIVI DELLA PROVA		
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
- Sviluppare la crescita professionale attraverso una maggiore conoscenza e comprensione della sostenibilità ambientale nel mercato turistico nazionale e internazionale. - Interpretare i sistemi aziendali nei processi di gestione e nei flussi informativi delle imprese turistico-ricettive.	- Comprendere l'importanza della sostenibilità ambientale e individuare le tipologie di turismo sostenibile. - Individuare i compiti del marketing management.	- La sostenibilità del turismo. - Aspetti generali del marketing e marketing management.

QUESITI TIPOLOGIA B

1. Cos'è il turismo sostenibile e quali tipologie conosci? (elencale) max 5 righe

.....

.....

.....

.....

...../1,5

2. Cos'è il marketing e quali sono le funzioni del marketing management?

.....

.....

.....

.....

...../1,5