

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^AB

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

ARTICOLAZIONE

Enogastronomia

Anno scolastico

2016-17

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

annesso al

CONVITTO NAZIONALE "R. BONGHI"

LUCERA (FG)

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE 5^A B

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

Articolazione
" ENOGASTRONOMIA "

Anno scolastico 2016 - 2017

Coordinatrice di classe
Prof.ssa Giuseppina Mucciacito



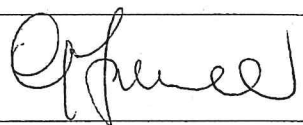
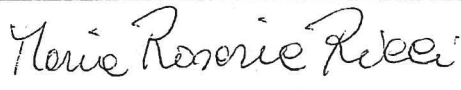
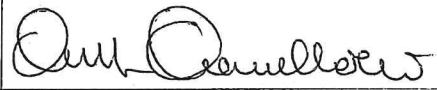
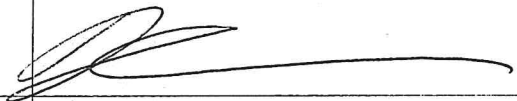
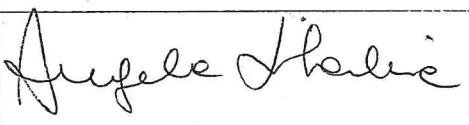
Il Rettore-Dirigente scolastico
Prof.ssa Anna Maria BIANCO

Anna Maria Bianco

INDICE

- 1. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE**
- 2. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**
- 3. PROFILO PROFESSIONALE E QUADRO ORARIO**
- 4. OBIETTIVI TRASVERSALI RAGGIUNTI**
- 5. PERCORSO FORMATIVO**
- 6. ATTIVITA' DI ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO**
- 7. ATTIVITA' INTEGRATIVE**
- 8. SIMULAZIONE TERZA PROVA**
- 9. CRITERI DI VALUTAZIONE**
- 10. CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO E FORMATIVO**
- 11. ALLEGATI**

1. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE V B

materie	docenti	firme
Religione	Iamele Giovanna	
Italiano e Storia	Albano Alessia	
Matematica	Ricci Maria Rosaria	
Lingua Francese	Mucciacito Giuseppina	
Lingua Inglese	Iatesta Lucia	
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	Cedola Lucia	
Scienza e cultura dell'Alimentazione.	Cancellaro Corrado	
Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore Cucina.	Curci Daniele	
Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore sala e vendita.	Di Lella Giovanni	
Scienze Motorie	Cocco Pietro	
Sostegno	Di Salvia Angela	
Potenziamento	Gaggiano Rita	

2.1 PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

2.2 PROFILO DELLA CLASSE

1	Autullo Elvira Pia
2	Caporaso Alessia
3	Carozza Giovanni
4	Casillo Marco Vittorio
5	D'Angelico Donato
6	De Felice Vincenzo
7	De Nicola Simone
8	Del Giudice Pasquale Pio
9	Di Giovine Vincenzo
10	Grosso Antonio
11	Iadarola Alessandro
12	Portopelo Daniele
13	Principallo Ciro Giuseppe
14	Riccio Vittorio
15	Rubino Marco Francesco
16	Santalucia Severino

Numero alunni ripetenti
/
Numero alunni promossi in 5^ per meriti propri
11
Numero alunni promossi in 5^ con Debito Formativo
5
Numero alunni diversamente abili
1

2.3 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°
Autullo Elvira Pia			
Caporaso Alessia			
Carozza Giovanni			
Casillo Marco Vittorio			
D'Angelico Donato			
De Felice Vincenzo			
De Nicola Simone			
Del Giudice Pasquale Pio			
Di Giovine Vincenzo			
Grosso Antonio			
Iadarola Alessandro			
Portopelo Daniele			
Principallo Ciro Giuseppe			
Riccio Vittorio			
Rubino Marco Francesco			
Santalucia Severino			

2.4 SITUAZIONE AL 15 MAGGIO 2017

DEBITO FORMATIVO

alunni	It.	St.	Ingl	Mat	Fr.	Dir.t ecn Am.	Lab eno gCu c.	Sc.e cult. Alim.	Lab. eno g Sala	Sc. Mot .
Autullo Elvira										
Caporaso Alessia										
Carozza Giovanni										
Casillo Marco Vittorio										
D'Angelico Donato										
De Felice Vincenzo										
De Nicola Simone										
Del Giudice Pasquale Pio										
Di giovine Vincenzo										
Grosso Antonio										
Iadarola Alessandro										
Portopelo Daniele										
Principallo Ciro Giuseppe										
Riccio Vittorio										
Rubino Marco Francesco										
Santa lucia Severino										

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

2.5 SITUAZIONE AL 15 MAGGIO 2017

PROFITTO

MATERIE	Livello Alto	Livello Medio	Livello Basso
	(8/9/10)	(6/7)	(Infer.6)
RELIGIONE	6	10	
ITALIANO		13	3
STORIA	3	10	3
MATEMATICA	3	10	3
LINGUA INGLESE	1	11	4
LINGUA FRANCESE	3	13	3
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLEA STRUTTURA RECETTIVA	2	11	3
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA	1	12	3
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	2	10	4
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	1	9	6
EDUCAZIONE FISICA	10	6	

2.5 SITUAZIONE AL 15 MAGGIO 2017

FREQUENZA

alunni	assidua	regolare	discontinua	irregolare
Autullo Elvira Pia				
Caporaso Alessia				
Carozza Giovanni				
Casillo Marco Vittorio				
D'Angelico Donato				
De Felice Vincenzo				
De Nicola Simone				
Del Giudice Pasquale Pio				
Di Giovine Vincenzo				
Grosso Antonio				
Iadarola Alessandro				
Portopelo Daniele				
Principallo Ciro Giuseppe				
Riccio Vittorio				
Rubino Marco Francesco				
Santalucia Severino				

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 individuandole 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 DELLE 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 DISCIPLINE

TAVOLA N. 1 Lingua e letteratura italiana

TAVOLA N. 2 Storia

TAVOLA N. 3 Lingua e civiltà Inglese

TAVOLA N. 4 Lingua e civiltà Francese

TAVOLA N. 5 Matematica

TAVOLA N. 6 Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

TAVOLA N. 7 Scienza e cultura dell'Alimentazione

TAVOLA N. 8 Laboratorio di servizi enogastronomici settore Cucina

TAVOLA N. 9 Laboratorio di servizi enogastronomici settore Sala

TAVOLA N. 10 Scienze Motorie

TVOLA N. 11 Religione

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
1. Tra Storia e Cultura: Il '900	☒ 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 Barbieri - Squarotti Autori e Opere Della Letteratura 3 Atlas ☒ 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 ☒ Le tipologie A-B-C-D- (analisi del testo, saggio breve, articolo di giornale, tema a carattere storico, tema a carattere generale) ☒ Riassunto ☐ Rapporto di ricerca ☒ Prove strutturate ☒ Prove semistrutturate ☐ Problema ☒ Esercizi ☒ lavori di gruppo ☒ realizzazione di lavori multimediali	Competenze • Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico-professionale correlate ai settori di riferimento. • Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali. • Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete • Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali 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. • Individuare immagini, persone, luoghi e istituzioni delle tradizioni culturali e letterarie del territorio • Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità d'Italia ad oggi in rapporto ai processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento • Riconoscere persistenze e variazioni tematiche e formali nell'ambito del genere attraverso il tempo • Scegliere e utilizzare le forme di comunicazione multimediale. • Interpretare criticamente un'opera d'arte visiva e cinematografica Conoscenze • Storia, cultura e letteratura tra ottocento e novecento • Significative produzioni letterarie artistiche e scientifiche anche di autori internazionali • 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 • Testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità nazionale ed internazionale, culturale nelle varie epoche • Evoluzione delle arti visive nella cultura del Novecento.
LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE				
2. Il Genere e l'Autore "La narrativa italiana del Verismo"				
3. Verso il 900 : "Decadentismo E Simbolismo"				
4. L'opera: "La Coscienza Di Zeno"				
5. Il Tema "L' Io Protagonista Del Romanzo Del' 900"				
6. Il Genere: "La Poesia Tra Le Due Guerre"				
7. Il Genere: "Il Teatro del Novecento"				
8. Scrivere per l'esame di Stato				

Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico:

Scritte 4 - Orali 4

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
1. CONFLITTI E RIVOLUZIONI NEL PRIMO NOVECENTO 2. LA CRISI DELLA CIVILTÀ EUROPEA 3. DESTINAZIONE ASCHWITZ 4. IL MONDO DIVISO 5. LA SOCIETÀ CONTEMPORANEA	☒ 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: De Vecchi-Giovanetti, Storia In Corso 3, Il Novecento e la Globalizzazione, Bruno Mondadori ☒ Quaderno degli Appunti/mappe concettuali ☐ Riviste specifiche ☐ Computer ☐ Attrezzature di lab. ☒ Sussidi audiovisivi ☒ Cartine geografiche ☒ Documenti ☐ Biblioteca ☐ Palestra ☒ Internet: siti web	Orale ☒ Interrogazioni ☒ Colloquio ☐ Questionario Scritto ☒ Le tipologie A-B-C-D- (analisi del testo, saggio breve, articolo di giornale, tema a carattere storico-tema a carattere generale) ☒ Riassunto ☐ Rapporto di ricerca ☒ Prove strutturate ☒ Prove semistrutturate ☐ Problema ☒ Esercizi ☒ lavori di gruppo ☒ Altro: realizzazione di lavori multimediali ☒ Altro: testimonianze	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 • Agire in riferimento ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione per valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali • Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. Abilità • Ricostruire processi di trasformazione individuando elemento di persistenza e discontinuità • 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 • Istituire relazioni tra l'evoluzione dei settori produttivi e dei Servizi, il contesto socio-politico-economico e le condizioni di vita e di lavoro. • Analizzare criticamente le radici storiche e l'evoluzione delle principali Carte - costituzionali • Effettuare confronti fra diversi modelli/tradizioni culturali in ottica interculturale Conoscenze • Aspetti caratterizzanti la Storia del Novecento e il mondo attuale • 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. • Problematiche economiche, sociali ed etiche connesse con l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi quali in particolare: sicurezza e salute sui luoghi di lavoro, tutela e valorizzazione dell'ambiente e del territorio, internazionalizzazione dei mercati, new economy
LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE La maggior parte degli alunni dimostra di possedere adeguata conoscenza dei contenuti e discrete competenze, da punto di vista operativo evidenzia abilità accettabili. Solo qualcuno, a causa di lacune pregresse e di una frequenza discontinua, possiede una conoscenza frammentaria e superficiale dei temi affrontati ed una capacità rielaborativa minima. L'interesse e la partecipazione al dialogo educativo hanno continuato ad essere saltuari a causa della diffusa superficialità nel prendere gli impegni loro assegnati, che ha continuato a mettere in evidenza una certa mancanza di compattezza tra i membri del gruppo classe				Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Orali 4

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 3 Food Allergy and Intolerances				
MODULE 4 Coffee Break, Business lunch, Cocktail Party, Gala Dinner				
			Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico:	
			Scritte 4	
			Orali 4	

TAV. 4		Disciplina: LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE		Prof. Giuseppina Mucciato	
Macro Argomenti		Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
MODULE 1 Les régions: Bretagne, Normandie et Pays de la Loire Les produits du terroir: Le Cointreau, le Cidre, le Calvados	Les régions: L'Alsace, la Lorraine et le la Franche-Comté Les produits du terroir: Le pain d'épices alsacien et le fois gras	[*] 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	Conoscenze - Conoscere gli argomenti svolti - Conoscere la microlingua - Conoscere le principali funzioni linguistico-comunicative. Abilità - Saper comprendere il significato di testi orali e scritti, relativi a situazioni di vita reale e professionale - Acquisire una competenza comunicativa che permetta di servirsi della lingua adeguatamente al contesto. Competenze - Interagire in contesti diversificati e produrre testi scritti esprimendosi con efficacia funzionale, correttezza formale e proprietà lessicale.
		LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE			
		Conoscenze Il livello di acquisizione delle conoscenze da parte della classe risulta differenziato. Pochi alunni hanno raggiunto una discreta preparazione sui contenuti e una discreta competenza nel produrre testi scritti ed orali su argomenti di carattere quotidiano o attinenti all'area professionale. La maggior parte degli alunni ha raggiunto un livello delle conoscenze sufficiente. Un'ulteriore parte della classe mostra una capacità di riconoscere solo le idee principali di un testo orale e scritto e mostra difficoltà nell'espressione scritta e orale degli argomenti studiati e ha bisogno della continua guida dell'insegnante per poter esprimere semplici concetti. Abilità Gli alunni che hanno discrete conoscenze e padronanza della lingua sono in grado di affrontare una discussione in lingua francese per esplicitare interamente le competenze raggiunte con relativa autonomia. Gli altri hanno bisogno di essere guidati, in quanto la loro capacità comunicativa non è tale da permettere loro di raggiungere la flessibilità necessaria per operare nelle situazioni più comuni dell'ambito professionale e quotidiano. Competenze Come risultato dell'acquisizione delle conoscenze, ne deriva che un numero esiguo di alunni sono in grado di comprendere in modo autonomo un testo in lingua e di esprimersi con un linguaggio appropriato. Il resto della classe mostra difficoltà ad utilizzare le conoscenze linguistiche al fine di comunicare sia oralmente che per iscritto, con efficacia e correttezza sufficienti per raggiungere un minimo livello di comprensibilità, su argomenti sia di carattere quotidiano che professionale.			
MODULE 3 Les régions: La région Paca et la Corse Les produits du terroir: L'huile d'olive et le romarin	Les régions: La région Rhone-Alpes, la Champagne et la Bourgogne Les produits du terroir: Le Champagne et Les fromages de Savoie				Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Scritte 4 Orali 4
Les OGM , les produits Bio, la conservation des aliments et l'Hygiène alimentaire.					

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.	☒ 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 Padroneggiare i concetti principali relativi alle proprietà delle funzioni Abilità Riconoscere e classificare i vari tipi di funzione. Calcolare limiti di funzioni elementari. Rappresentare il grafico di semplici funzione Conoscenze Funzioni reali a variabile reale. Funzioni polinomiali: funzioni razionali e irrazionali. Concetto di limite. Calcolo di limiti di semplici funzioni polinomiali. Calcolo degli asintoti orizzontali e verticali di una funzione. Rappresentazione di semplici funzioni polinomiali elementari attraverso l'uso di programmi informatici. Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Scritte : 4 Orali : 4
LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE Competenze : Un modesto gruppo padroneggia i concetti principali relativi alle proprietà delle funzioni. Un gruppo più numeroso possiede le dette competenze in maniera completa ma non approfondita e riesce, se sollecitato e guidato, ad effettuare semplici esercizi. Solo alcuni alunni presentano tali competenze in maniera superficiale e frammentaria, per scarso impegno e interesse. Abilità : Il primo gruppo riconosce gli argomenti trattati ed è in grado di classificare e rappresentare vari tipi di funzioni attraverso l'uso di programmi informatici; il secondo gruppo ha una sufficiente capacità riconoscere i suddetti argomenti; il terzo riesce a riconoscere e a classificare semplici funzioni. 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 ; il terzo possiede una conoscenza frammentaria e lacunosa .				

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; Zéro. - 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 quadrimestre, Scritte una nel primo quadrimestre, tre nel secondo. Orali una 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.

TAV. 7 Disciplina : SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE Prof. CANCELLARO CORRADO		Elementi di Valutazione		
Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	
Modulo N 1: Sicurezza alimentare e contaminazioni - Food safety e food security - Principi generali sulla sicurezza alimentare - General Food law Pacchettino igiene - Contaminazioni alimentari chimiche, fisiche e biologiche - Cause di contaminazione degli alimenti - Le conseguenze sulla salute a causa dell'assunzione di alimenti contaminati. - Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio e di tossinfezioni - Fattori che influenzano la crescita dei microrganismi - Igiene nella ristorazione	X Lezione frontale ☐ Didattica breve ☐ Gruppi di lavoro X Esercitazioni guidate X Discussione guidata ☐ Elaborazione di mappe concettuali ☐ Metodi di ricerca ☐ Attività di laboratorio ☐ Problem solving ☐ 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 ☐ Tema ☐ Saggio breve ☐ Riassunto ☐ Rapporto di ricerca ☐ Prove strutturate X Prove semistrutturate ☐ Problema ☐ Esercizi X Testo espositivi	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 - Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera d'interesse. - Applicare la normativa vigente nazionale europea e internazionale in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Abilità - Saper redigere un piano HACCP - Saper prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi con la manipolazione degli alimenti - Saper formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela - Scegliere menu adatti al contesto territoriale e culturale - Essere in grado di utilizzare il linguaggio specifico; Riuscire a prendere appunti. 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. - I nuovi prodotti alimentari, alimenti arricchiti o fortificati, alimenti dietetici, novel food, salutistici, light, funzionali - Diete razionali ed equilibrate nelle varie condizioni di sviluppo, fisiologiche e patologiche.
LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE				
<i>Solo tre alunni su sedici hanno, dimostrato di aver acquisito buone conoscenze e competenze disciplinari; ha partecipato in modo attivo e propositivo riuscendo a produrre valutazioni personali in diversi ambiti disciplinari.</i> <i>La maggior parte degli alunni ha acquisito conoscenze e competenze disciplinari quasi complete ma non approfondite. Ha partecipato alle attività e riesce, se sollecitato e guidato, ad effettuare semplici valutazioni.</i> <i>Un altro gruppo composto da cinque alunni ha conoscenze e le competenze disciplinari sono superficiali e frammentarie nel complesso valutabili in appena sufficienti; la capacità di effettuare valutazioni e compiti più complessi risulta molto modesta.</i>				
Modulo N 3: Sistema HACCP e qualità degli alimenti - Sistema HACCP				
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: I nuovi prodotti alimentari. - I nuovi prodotti alimentari, alimenti arricchiti o fortificati, alimenti dietetici, novel food, salutistici, light, funzionali. - Nuove gamme alimentari; le nuove tendenze alimentari.				
Modulo N 6: Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche - Alimentazione nelle varie fasce di età. - Dieta mediterranea, vegetariana, eubiotica, macrobiotica e a zona.				
Modulo N 7: Dieta in particolari condizioni patologiche - Obesità, Aterosclerosi, Iperensione, Diabete, Gotta, Alimentazione e cancro.				

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
- Igiene e salubrità delle lavorazioni. - Sicurezza e salubrità del luogo di lavoro. - Alimenti e qualità alimentare. - Approvvigionamento. - Catering e Banqueting. - Esercitazioni Pratiche.	- 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 □ Terna □ Saggio breve □ Riassunto □ Rapporto di ricerca □ Prove strutturate □ Prove semistrustrate □ Problema □ Esercizi □ Altro Pratico * Prove pratiche in laboratorio di cucina	Competenze - 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. - Utilizzare tecniche di approvvigionamento e organizzare gli acquisti. - Progettare, organizzare e simulare un evento. - Realizzare preparazioni nei diversi stili di cucina, valorizzando i prodotti del territorio. - Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari. 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. - Programmazione e organizzazione degli acquisti. - Tecniche di catering e banqueting. - Caratteristiche dei prodotti del territorio e tipologie di intolleranze alimentari. - Lessico di settore. Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: <u>Orali n°4</u> <u>Pratiche n°4</u>
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.				

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
○ L'azienda enogastronomica ○ Analisi sensoriale degustazione ○ Tecniche di gestione	[X] Lezione frontale [X] Didattica breve □ Gruppi di lavoro □ Esercitazioni guidate □ Discussione guidata □ Elaborazione di mappe concettuali □ Metodi di ricerca [X] Attività di laboratorio [X] Problem solving □ Collegamenti interdisciplinari □ Percorsi differenziati □ Altro	[X] Libri di testo □ Quaderno degli appunti □ Riviste specifiche □ Computer / L.I.M. [X] Attrezzature di lab. [X] Sussidi audiovisivi □ Cartine geografiche □ Documenti □ Biblioteca □ Palestra □ Altro	Orale [X] Interrogazioni □ Colloquio □ Questionario Scritto □ Tema □ Saggio breve □ Riassunto □ Rapporto di ricerca [X] Prove strutturate □ Prove semistrutturate □ Problema □ Esercizi □ Altro	○ 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. ○ Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi. Abilità Simulare la gestione di un'azienda turistico-ristorativa, con riferimento alle risorse umane, economiche e finanziarie. Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici. Conoscenze Tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa. Principi di analisi sensoriale dei vini. Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Scritte 2 Orale 3
LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE CONOSCENZE: conoscenze non del tutto complete degli argomenti trattati. ABILITA': abilità tecnica nel complesso corretta anche se si evidenziano delle imprecisioni. IMPEGNO E PARTECIPAZIONE: discreta, a volte buone. La classe dimostra interesse in particolare per le problematiche relative alle tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa.				

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
Potenziamento 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 l'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.				

TAV. 11 Disciplina : Educazione Religiosa		Prof. Iamele Giovanna	
Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica
L'uomo e la ricerca della verità. Le relazioni. Innamoramento e amore. L'etica sociale: pace, giustizia e solidarietà.	☒ 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
	LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE Gli studenti hanno maturato le seguenti competenze specifiche: - Hanno elaborato un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale. Sanno riconoscere il valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività e la lettura che ne dà il cristianesimo.		
Elementi di Valutazione Competenze Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale; cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nella storia e nella cultura per una lettura critica del mondo contemporaneo. Abilità Impostare domande di senso e spiegare la dimensione religiosa dell'uomo. Riconoscere il valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività e la lettura che ne dà il Cristianesimo; riconoscere il rilievo morale delle azioni umane e motivare, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana. Riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico. Conoscenze Approfondire la riflessione contemporanea sul rapporto tra fede, scienza e verità. La concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia. Il valore della vita e la dignità della persona secondo la visione cristiana. Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Orali 4			

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.

Il percorso di alternanza scuola-lavoro si pone una serie di obiettivi riassumibili in tre distinte tipologie:

a) Obiettivi educativi trasversali:

- Sviluppare nei giovani nuovi o alternativi modi di apprendimento flessibili attraverso il collegamento dei due mondi formativi pedagogico scolastico ed esperienziale aziendale, sostenendo un processo di crescita dell'autostima e della capacità di autoprogettazione personale.
- Avvicinare i giovani al mondo del lavoro attraverso un'esperienza protetta ma tarata su ritmi e problematiche effettive e concrete, promuovendo il senso di responsabilità e di impegno sociale e lavorativo
- Sviluppare e favorire la socializzazione e la comunicazione interpersonale

b) Obiettivi formativi trasversali:

- Favorire e rafforzare la motivazione allo studio
- Integrare e consolidare le competenze acquisite nelle altre discipline curriculari
- Avvicinare il mondo della scuola e dell'impresa concepiti come attori di un unico processo che favorisca la crescita e lo sviluppo della personalità e del competenze e professionale dei giovani

- Socializzare e sviluppare caratteristiche dinamiche alla base del lavoro in azienda (lavoro di squadra, relazioni interpersonali, rispetto di ruoli e gerarchia, strategie aziendali e valori distintivi, ecc.)
- Rendere consapevoli i giovani del profondo legame tra la propria realizzazione futura come persone e come professionisti e le competenze acquisite durante la propria vita scolastica
- Arricchire la formazione con l'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro
- Migliorare la comunicazione a tutti i suoi livelli e abituare i giovani all'ascolto attivo
- Sollecitare capacità critiche e di problem solving
- Acquisire la capacità di essere flessibili nel comportamento e nella gestione delle relazioni
- Favorire lo sviluppo ed il potenziamento di autoanalisi ed analisi rispetto all'ambiente in cui si opera
- Favorire lo sviluppo delle capacità di gestire l'ascolto attivo, di utilizzare diversi canali, livelli e stili di comunicazione
- Usare in modo appropriato le forme linguistiche rispondenti alle necessità del contesto comunicativo (relazione di ruolo, luogo, tempo e registro)

c) Obiettivi professionalizzanti:

Area delle competenze obiettivo: **Settore Enogastronomia**

Competenze Tecnico Professionali

a) Competenze teorico-tecniche

Conoscere i principi nutritivi e di conservazione degli alimenti.

Conoscere le principali modificazioni organolettiche e nutrizionali che avvengono durante la cottura.

Conoscere le modalità di esecuzione del lavoro del reparto.

Approfondire la conoscenza delle lingue straniere.

Conoscere gli elementi essenziali sull'igiene e sulle sicurezza nell'ambiente di lavoro.

b) Competenze Procedurali

Essere in grado di eseguire autonomamente la preparazione di piatti caldi e freddi

Essere in grado di valutare l'acquisizione dei prodotti alimentari

Essere in grado di partecipare all'elaborazione di menù giornalieri e rotativi

Essere in grado di svolgere le proprie funzioni specifiche all'interno della brigata di cucina

Essere in grado di partecipare alle operazioni di manutenzione degli utensili e delle attrezzature di cucina

LE ATTIVITÀ DI ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO – A.S. 2016 2017

Anche per le classi quarte e 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 operative 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.

Nel corso del V anno tutti gli alunni hanno svolto 132 ore di stage, come previsto dalla legge 13 Luglio 2015 n. 107.

Classe V B alunni interessati n. 16
Settore Enogastronomia Cucina

Tutor Scolastico: Prof. Di Lella Giovanni		Numero di telefono	Comune di residenza	Dichiarazione di disponibilità		Azienda ospitante	Numero di telefono	Luogo	Ore stage	Ore stage svolte	Valutazione Su _32_ p.
1.	Autullo Elvira Pia		Lucera						0		
2.	Caporaso Alessia		Castelluccio Valmag.			Surgital		Lavezzola RA	8		
				X	X	La torre Antica		Castelluccio Valmaggione	132	132	
3.	Carozza Giovanni		Lucera	X	X	Digma		Lucera	132	132	
4.	Casillo Marco Vittorio		Lucera	X	X	IL CORTILETTO		Lucera	132	132	
5.	D'angelico Donato		Castelluccio Valmag.			Surgital		Lavezzola RA	8		
				X	X	La torre Antica		Castelluccio Valmaggione	132	132	
6.	De Felice Vincenzo		San Severo			Surgital		Lavezzola RA	8		
				X	X	Soul Kitchen		San Severo	132	132	
7.	De Nicola Simone		Lucera	X	X	New Cantina del Pozzo		Lucera	132	132	
8.	Del Giudice Pasquale Pio		Lucera	X	X	Bar Tabacchi Gelosia Lucia		Lucera	132	132	
9.	Di Giovine Vincenzo		Lucera	X	X	Bacco per Bacco		Lucera	132	132	
10.	Grosso Antonio		Lucera	X	X	Peccati di Gola		Pietra Montecorvino	132	132	
11.	Iadarola Alessandro		Pietra Montecor.	X	X	Surgital		Lavezzola RA	8		
				X	X	Peccati di Gola		Pietra Mont.	132	132	
12.	Portopelo Daniele		Lucera	X	X	Sale e Pepe		Lucera	132	132	
13.	Principallo Ciro Giuseppe		San Severo	X	X	Food Service		San Severo	132	132	
14.	Riccio Vittorio		Castelluccio Valmag.	X	X	Rist Piz. Montaratro		Lucera	132	132	
15.	Rubino Marco Francesco		San Severo	X	X	Soul Kichen		San Severo	132	132	
16.	Santalucia Severino		Lucera	X	X	Pasticceria Chiazzolino		Lucera	132	132	

Gli alunni che hanno partecipato alla manifestazione Surgital, gli sono stati certificati con attestato n. 8 ore di stage, ma la scuola non ha registro di stage e il registro di valutazione dell'azienda

7 ATTIVITA' INTEGRATIVE

7.1 Attività svolte per l'orientamento in uscita:

- 04 e 05 novembre 2016 giornata di orientamento organizzata dall'ente Format presso Villa Imperiale di Lucera
- 15 novembre 2016 "Orienta Puglia" presso ente fiera di Foggia
- 16 febbraio incontro con l'ente provinciale "Professione militare"
- 23 febbraio 2017 partecipazione 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 Advanced II semestre presso il dipartimento di scienze agrarie degli alimenti e dell'ambiente di Foggia
- 16 febbraio 2017 incontro sul tema "Avviamento alla carriera militare"

1.2 Attività

1. Progetto editoriale Surgital " i laboratori a tavola: Pasta e street food" alcuni alunni hanno partecipato alla cerimonia di premiazione e stage aziendale
2. 29 novembre " Festival della musica" presso la sede Ipia una giornata dedicata alla musica
3. 15 novembre musical " Pinocchio" presso Teatro dell'Opera di Lucera
4. 15 febbraio incontro " Cultura della legalità" presso aula magna dell'Ipia
5. 30 marzo 2017 partecipazione al concorso " *High School Game* " presso l'Auditorium dell'università di Foggia
6. Incontro relativo all " *Educazione alla Legalità* " con l'Arma dei Carabinieri
7. Incontri sistematici relativi al progetto "Cyberbullismo"
8. Incontri sistematici relativi al progetto " il silenzio è dolo"
9. Incontri sistematici relativi al progetto " Destinazione Aushwitz"
10. Incontri sistematici relativi al progetto " lingue e cucina"
11. Allestimento della mostra fotografica "Destinazione Aushwitz" presso il Cavedio della biblioteca comunale di Lucera e servizio di guida alle scolaresche del territorio
12. Visita alla Mostra fotografica dedicata a " Rita Levi Montalcini" presso il Convitto Nazionale
13. Partecipazione agli eventi della rassegna "Tra Palco e Realtà"
14. 7 aprile 2017 visione del film " *UN BACIO* " del regista Cotroneo e successivo dibattito sul tema " *del bullismo* " presso il cineteatro dell'Opera di Lucera
15. Visione del film " *Nebbia in Agosto*" e successivo dibattito sulla Shoah presso il cineteatro dell'Opera di Lucera
16. Dell'Opera di Lucera
17. 30 novembre 2017 rappresentazione teatrale in lingua inglese " *SWICH* " presso il cineteatro dell'Opera di Lucera
18. 10 gennaio 2017 incontro di sensibilizzazione alla raccolta differenziata presso aula magna dell'IPIA
19. 10 febbraio 2017 rappresentazione teatrale in lingua francese " *Calais -Bastille*" presso il Teatro Cicolella di Foggia
20. 17 febbraio 2017 incontro con l'attore Luca Varone e dibattito sulla deriva della lingua italiana presso aula magna dell'IPIA

21. 22 febbraio 2017 rappresentazione teatrale in lingua inglese " GREASE" presso il teatro Cicolella di Foggia
22. 25 marzo visita al Museo Diocesano di Lucera
23. 4 aprile 2017 rappresentazione teatrale " Xché con la X?" presso aula magna dell' IPIA
24. Incontro informativo "Viva Sofia " organizzato dal LIONS club di Lucera
25. Incontro informativo " *Prevenzione dei tumori* " in collaborazione con l'Agenzia di Sviluppo dei Monti Dauni.
26. Mese di aprile e maggio " Campionati studenteschi".

7.3 Viaggio istruzione

Alcuni alunni della classe hanno partecipato al viaggio d'istruzione a CRACOVIA -PRAGA

7.4 Corsi di recupero

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 cucina
- 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 maggio 2017	120 minuti	Tipologia B Quesiti a risposta singola(due per ogni disciplina)	Max 12 / 15 Min 7 / 15 Media 9.26 / 15

Per le risposte sono stati assegnati otto righe max a domanda. Per le valutazioni ogni docente aveva a disposizione tre punti, (1,50 punti per ogni domanda) per un totale di quindici punti.

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

La copia delle prove svolte viene allegata al presente verbale.

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 curricoli.

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 ≤ 7	4 - 5	4 - 5	5 - 6
7 < M ≤ 8	5 - 6	5 - 6	6 - 7
8 < M ≤ 9	6 - 7	6 - 7	7 - 8
9 < M ≤ 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:

- ❖ Simulazione Terza Prova

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^B 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. Cucina, 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. Cucina	Curci Daniele			/15
Storia	Alessia Albano			/15
Inglese	Lucia Iatesta			/15
Francese	Giuseppina Mucciacito			/15
Diritto e tecn. Amm.ve della strut. ricettiva	Lucia Cedola			/15
Punteggio della prova				/15

I DOCENTI

Prof. D. Curci _____

Prof.ssa A. Albano _____

Prof.ssa L. Iatesta _____

Prof.ssa G. Mucciacito _____

Prof.ssa L. Cedola _____

Lucera _____

DISCIPLINA: Laboratorio di servizi enogastronomici settore "Cucina"

OBIETTIVI DELLA PROVA		
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
• Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza alimentare e sul posto di lavoro. • Conoscere, scegliere e controllare gli alimenti da utilizzare nel comparto ristorativo. • Conoscere e saper realizzare piatti dei diversi stili di cucina e per esigenze alimentari e nutrizionali diverse.	• Saper mettere in pratica e relazionare tutte le competenze riguardanti il settore ristorativo.	• 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 caratteristiche dei prodotti del territorio, il lessico, la fraseologia di settore e le principali intolleranze alimentari.

QUESITI TIPOLOGIA B

1) Descrivi le finalità del sistema HACCP. (max 8 righe)

_____/1,5

2) Definisci le tre categorie di riconoscimento a livello europeo dei prodotti tipici, descrivile e fai alcuni esempi di prodotti. (max 8 righe)

_____/1,5

TOTALE ____/3

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

TOTAL SCORE ____/3

DISCIPLINA: LINGUA E CIVILTÀ INGLESE

OBIETTIVI DELLA PROVA		
COMPETENZE	ABILITÀ	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: LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE

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

Quesiti tipologia B

Répondez aux questions suivantes

1) Qu'est-ce que le Cointreau? (max 8 lignes)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

...../1,5

2) Décrivez la région de l'Alsace (les paysages, le climat, l'économie, les produits du terroir). (max 8 lignes)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

...../ 1,50

Tot. /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

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

...../1,5

2. La funzione marketing e i compiti del marketing management

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

...../ 1,50

Tot. /3