

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[^]C

***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[^] C

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

Articolazione: ENOGASTRONOMIA

a.s. 2016 -2017

Coordinatrice:
Prof.ssa Teresa Catapano

IL RETTORE-DIRIGENTE SCOLASTICO

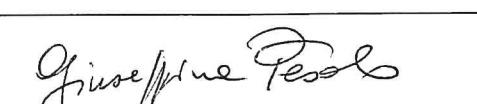
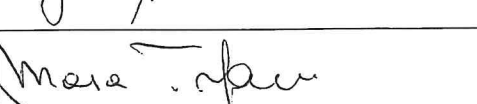
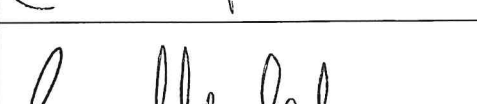
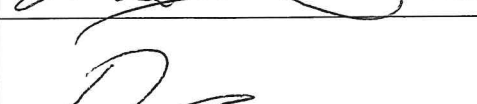
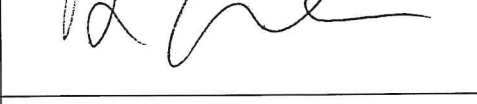


Prof.ssa Anna Maria BIANCO

INDICE

1. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	3
2. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	4
3. PROFILO PROFESSIONALE E QUADRO ORARIO	10
4. OBIETTIVI TRASVERSALI RAGGIUNTI	12
5. PERCORSO FORMATIVO	13
6. ATTIVITA' DI ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO	14
7. ATTIVITA' INTEGRATIVE	18
8. SIMULAZIONE TERZA PROVA	20
9. CRITERI DI VALUTAZIONE	21
10.CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO E FORMATIVO	22
11.ALLEGATI	24

1. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE V C

Materie	docenti	Firme
ITALIANO	TERESA CATAPANO	
STORIA	TERESA CATAPANO	
MATEMATICA	FORMOSI PAOLO ANTONIO	
INGLESE	PESOLO GIUSEPPINA	
2°LINGUA (TEDESCO)	TRIGIANI MARISA	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	MELCHIORRE ROSA	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE.	VITACCHIONE ANTONIO	
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA.	CURCI DANIELE	
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA.	DI LELLA GIOVANNI	
SCIENZE MOTORIE	COCCO PIETRO	
SOSTEGNO	GRASSO VINCENZO	
ITA/STO. POT.	GAGGIANO RITA	
RELIGIONE	NIRO NICOLA	

2. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

1	AMARENA ANGELA
2	AMETTA FABIOLA
3	CAPOZZIELLO LEA
4	CECCHINO FRANCESCO
5	DE VITO MICHELE
6	DI GIOVINE ANTONIO PIO
7	DI SAIA MATTEO
8	FALCO MARIA PIA
9	FURNO SAMUELE
10	GIACÒ ALESSANDRO
11	GIALLELLA GABRIELE
12	MOFFA AMEDEO
13	NOTARANGELO GISEPPE
14	PETRUCCI LORENZO
15	SAMPIERI STEFANO
16	VALENSIO MICHELE

NUMERO ALUNNI RIPETENTI
1
NUMERO ALUNNI PROMOSSI IN 5^ PER MERITI PROPRI
10
NUMERO ALUNNI PROMOSSI IN 5^ CON DEBITO FORMATIVO
5
NUMERO ALUNNI DIVERSAMENTE ABILI
1

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°
AMARENA ANGELA		4	6
AMETTA FABIOLA		5	5
CAPOZIELLO LEA		4	4
CECCHINO FRANCESCO		4	4
DE VITO MICHELE		4	4
DI GIOVINE ANTONIO PIO		5	6
DI SAIA MATTEO		4	4
FALCO MARIA PIA ®		5	0
FURNO SAMUELE		5	5
GIACÒ ALESSANDRO		4	4
GIALLELLA GABRIELE		4	4
MOFFA AMEDEO		5	6
NOTARANGELO GIUSEPPE		5	5
PETRUCCI LORENZO		4	5
SAMPIERI STEFANO		5	6
VALENSIO MICHELE		6	6

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

2.2 Situazione al 15 Maggio 2017

DEBITO FORMATIVO

Alunni	It.	St.	Ingl	Mat	Ted	Dir. tecn Am.	Lab enog Cuc.	Sc.e cult. Alim.	Lab. enog Sala	Sc. Mot.
AMARENA ANGELA										
AMETTA FABIOLA										
CAPOZIELLO LEA										
CECCHINO FRANCESCO										
DE VITO MICHELE										
DI GIOVINE ANTONIO PIO										
DI SAIA MATTEO										
FALCO MARIA PIA										
FURNO SAMUELE										
GIACÒ ALESSANDRO										
GIALLELLA GABRIELE										
MOFFA AMEDEO										
NOTARANGELO GISEPPE										
PETRUCCI LORENZO										
SAMPIERI STEFANO										
VALENSIO MICHELE										

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

2.3 Situazione al 15 Maggio 2017

PROFITTO

MATERIE	Livello Alto (8/9/10)	Livello Medio (6/7)	Livello Basso (Infer.6)
RELIGIONE	4	12	
ITALIANO	1	10	5
STORIA	4	9	3
MATEMATICA		12	4
INGLESE		13	3
2°LINGUA (TEDESCO)	3	10	3
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLEA STRUTTURA RECETTIVA	3	11	2
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA	1	14	1
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	2	12	2
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	3	12	1
EDUCAZIONE FISICA			

2.4 Situazione al 15 Maggio 2017

FREQUENZA

alunni	assidua	regolare	discontinua	irregolare
AMARENA ANGELA				
AMETTA FABIOLA				
CAPOZIELLO LEA				
CECCHINO FRANCESCO				
DE VITO MICHELE				
DI GIOVINE ANTONIO PIO				
DI SAIA MATTEO				
FALCO MARIA PIA				
FURNO SAMUELE				
GIACÒ ALESSANDRO				
GIALLELLA GABRIELE				
MOFFA AMEDEO				
NOTARANGELO GIUSEPPE				
PETRUCCI LORENZO				
SAMPIERI STEFANO				
VALENSIO 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 ristorativo ed i suoi principali segmenti;
- l'andamento degli stili alimentari e dei consumi locali, nazionali ed internazionali;
- l'igiene professionale nonché le condizioni igienico-sanitarie dei locali di lavoro;
- i moderni impianti tecnologici, le attrezzature e le dotazioni di servizio;
- le tecniche di lavorazione, la cottura e la presentazione degli alimenti;
- la merceologia e le più innovative tecniche 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.
INGLESE	3	3	S.O.
MATEMATICA	3	3	S.O.
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	P.
RELIGIONE CATTOLICA (per coloro che se ne avvalgono)	1	1	O.
totale h.	15	15	
Area di indirizzo			
2° LINGUA (TEDESCO)	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 DISCIPLINE

TAVOLA N.1 :ITALIANO

TAVOLA N.2: STORIA

TAVOLA N.3: INGLESE

TAVOLA N.4: MATEMATICA

TAVOLA N.5: SCIENZE MOTORIE

TAVOLA N.6: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE.

**TAVOLA N.7 : DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA
STRUTTURA RICETTIVA**

**TAVOLA N.8: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE
SALA E VENDITA.**

**TAVOLA N.9: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE
CUCINA.**

TAVOLA N.10: 2°LINGUA (TEDESCO)

TAVOLA N.11: RELIGIONE

TAV. 1 CLASSE 5^C Disciplina: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA Prof.ssa TERESA CATAPANO

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
1. Tra Storia e Cultura: Il '900 2. // 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	☒ 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 La maggior parte della classe dimostra di possedere adeguata conoscenza dei contenuti e discrete competenze; dal punto di vista operativo evidenzia abilità accettabili. Solo qualcuno, a causa di gravi lacune pregresse e di una frequenza discontinua, possiede una conoscenza confusa, frammentaria e superficiale dei temi affrontati ed una capacità rielaborativa minima. L'interesse e la partecipazione al dialogo educativo hanno continuato ad essere saluati 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: Scritte 4 - Orali 4				

TAV. 2 CLASSE 5^C Disciplina: STORIA Prof.ssa TERESA CATAPANO

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-Gioannetti, Storia In Corso 3,II 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	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 della classe dimostra di possedere adeguata conoscenza dei contenuti e discrete competenze; dal punto di vista operativo evidenzia abilità accettabili. Solo qualcuno, a causa di gravi lacune pregresse e di una frequenza discontinua, possiede una conoscenza confusa, frammentaria e superficiale dei temi affrontati ed una capacità rielaborativa minima. 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
MODULES: 1- ON THE GROUND 2- ON THE SAFE SIDE 3- ON THE WATCH 4- ON THE SPOT	x Lezione frontale x Gruppi di lavoro x Esercitazioni guidate x Discussione guidata x Elaborazione di mappe concettuali x Metodi di ricerca x Collegamenti interdisciplinari x Percorsi differenziati	x Libro di testo x Quaderno degli appunti x Computer x Attrezzature di lab. x Sussidi audiovisivi	Orale x Interrogazioni x Colloquio x Questionario Scritto x Riassunto x Rapporto di ricerca x Prove strutturate x Prove semistrutturate x Esercizi	Competenze -Possedere una competenza linguistica, relativa al settore enogastronomico, attraverso l'acquisizione del lessico specifico e delle nozioni settoriali. - Leggere e comprendere il senso dei testi di diversa natura. -Sostenere una conversazione e produrre semplici testi scritti esprimendosi con accettabile correttezza formale e proprietà lessicale. - Rilevare differenze culturali tra la realtà inglese e quella italiana. Abilità -Capacità di elaborare, in forma sintetica, i contenuti oggetto di studio, tenendo conto delle conoscenze e competenze personali acquisite. Conoscenze - Conoscenza del linguaggio specifico relativo il settore enogastronomico. -Conoscenza di tematiche internazionali relative alla eco-sostenibilità, alla sicurezza alimentare e ai diversi bisogni nutrizionali.
OBIETTIVI CONSEGUITI				
La classe è riuscita a migliorare l'esposizione orale di cui era carente. Riesce a cogliere e quindi fissare il contenuto specifico dei testi attraverso l'elaborazione di riassunti orali e scritti e uso di mappe concettuali. Gli obiettivi minimi, stabiliti nella programmazione iniziale, sono stati raggiunti dalla maggior parte degli alunni secondo i livelli, tempi e ritmi di apprendimento di ciascuno di essi. L'incertezza espositiva è dovuta a inibizione causata da insicurezza grammaticale pregressa. Discreta la competenza sull'uso degli strumenti multimediali che ha permesso ad alcuni di loro di ampliare il panorama delle conoscenze del settore enogastronomico e di confrontarsi con altre tradizioni italiane ed europee.				
				Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Scritte ____ 4 ____ Orali ____ 6 ____

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
-MODULO n.1 Richiami equazioni e disequazioni algebriche ; MODULO n. 2 Concetto di Funzione ; MODULO n.3 Limiti e funzioni algebriche ; MODULO n. 4 Studio di semplici funzioni	☒ 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 Tecniche e procedure per la risoluzione di equazioni e disequazioni di vario tipo. Acquisizione del concetto di funzione e limite di una funzione. Rappresentare il grafico di semplici funzioni. Abilità Comprendere il concetto e saper risolvere equazioni e disequazioni. Riconoscere e classificare i vari tipi di funzione. Calcolare limiti di funzioni elementari. Rappresentazione di semplici funzioni Conoscenze Equazioni disequazioni algebriche. Definizione di intervallo e di funzione. Concetto di limite e teoremi. Calcolo di limiti di semplici funzioni polinomiali. Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Scritte n. 4 Orali n. 4
LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE				
Competenze :Solo alcuni hanno raggiunto risultati accettabili o quasi, mentre gli altri hanno competenze superficiali e frammentarie in considerazione di grosse lacune di base e del poco impegno e interesse. Abilità : Alcuni alunni hanno una sufficiente capacità di riconoscere i suddetti argomenti, mentre gli altri hanno notevole difficoltà anche alla risoluzione di semplici esercizi. Conoscenze : Alcuni hanno una conoscenza pressochè sufficiente e più, mentre gli altri posseggono una conoscenza frammentaria e lacunosa, con grosse carenze di base.				

TAV. 5 CLASSE 5^C		Disciplina : SCIENZE MOTORIE		Prof. COCCO PIETRO	
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 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.					

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.
Modulo N 2: Malattie alimentari trasmesse da contaminazioni biologiche - Contaminazioni alimentari chimiche, fisiche e biologiche - Fattori che influenzano la crescita dei microrganismi - Igiene nella ristorazione				
Modulo N 3: Sistema HACCP e qualità degli alimenti - Igiene degli ambienti di lavoro - Sistema HACCP - Igiene del personale				
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				
LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE 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.				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 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 .				

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 - Tema - 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: Orali n°4 Pratiche n°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. 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
MODULO n.1 Caratteristiche dei locali ristorativi italiani e tedeschi MODULO n. 2 Annunci di lavoro, candidature a posto di lavoro, elaborazione di curriculum vitae, colloquio di lavoro. MODULO n.3 Contenuti degli alimenti, forme di nutrizione, la piramide alimentare. MODULO n. 4 Il sistema geo-politico dei paesi di lingua tedesca: La Germania, Berlino, l'Austria, Vienna, La Svizzera, Il Suedtirol	Lezione frontale Gruppi di lavoro Discussione guidata Metodi di ricerca Attività di laboratorio Collegamenti interdisciplinari [Percorsi differenziati	Libri di testo Riviste specifiche Lim Attrezzature di lab. Sussidi audiovisivi Cartine geografiche Documenti	Orale Interrogazioni Colloquio Scritto Riassunto Rapporto di ricerca Prove strutturate Prove semistrutturate Esercizi	Conoscenze Acquisizione dei contenuti relativi alle tematiche proposte Competenze Utilizzo delle conoscenze acquisite in maniera personalizzata Capacità -capacità di interazione rispetto agli argomenti acquisiti Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Scritte:4 Orali :4
OBIETTIVI CONSEGUITI				
Sono in grado di comprendere e descrivere le caratteristiche principali dei locali ristorativi italiani e tedeschi; sono in grado di comprendere un annuncio di lavoro, produrre una candidatura di lavoro, elaborare un curriculum vitae e sostenere un colloquio di lavoro; conoscono e sanno esporre le principali forme di nutrizione ed i contenuti degli alimenti utilizzando un linguaggio tecnico; conoscono e sanno descrivere il sistema geo-politico dei paesi di lingua tedesca.				

TAV. 11 CLASSE 5^C Disciplina: RELIGIONE Prof. NICOLA NIRO

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
1) La religione, universale umano 2) Ha senso ancora parlare di Dio? 3) Chi è l'uomo? modelli di uomo e antropologia cristiana a confronto; 4) L'agire etico: la coscienza, la libertà, la legge; 5) Temi di bioetica.	☒ 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: Bibbia ☐ 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	Conoscenze ○ Questioni di senso legate alle più rilevanti esperienze della vita umana ○ la dimensione religiosa come universale umano ○ Ruolo della religione nella società contemporanea ○ L'uomo secondo la visione cristiana e l'uomo nella società contemporanea ○ Eteronomia e autonomia morale ○ La libertà ○ La legge natura, la legge positiva, la legge rivelata ○ La bioetica: definizione, ambiti di intervento. Abilità ○ Divenire consapevoli della specificità dell'essere uomo che secondo il cristianesimo si manifesta nell'essere a immagine e somiglianza di Dio; ○ Acquisire il concetto di eteronomia-autonomia del comportamento morale; ○ Divenire consapevoli della necessità di una formazione di coscienza; ○ Saper distinguere la "libertà da" dalla "libertà per" ○ Saper cogliere il rapporto che c'è tra la legge naturale e la legge positiva e saper individuare il valore che ispira una legge positiva; ○ Saper riconoscere le motivazioni di un'obiezione di coscienza in situazioni specifiche 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 nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura del lavoro e della professionalità; ○ utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto al mondo del lavoro e della professionalità.
LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE Gli alunni hanno acquisito <i>discretamente</i> le seguenti abilità: - Hanno consapevolezza della la dimensione religiosa dell'uomo e del ruolo della religione nella società; - Sanno distinguere un comportamento morale eteronomo da uno autonomo; - Distinguono i concetti di libero arbitrio e di libertà morale; - Hanno consapevolezza che le leggi hanno dei riferimenti valoriali; Hanno maturato <i>sufficientemente</i> la competenze di saper utilizzare le fonti autentiche del Cristianesimo e di saper cogliere la presenza e l'incidenza del Cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura del lavoro e della professionalità.				
				Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Scritte - Pratiche - Orali 1

6. ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO

ATTIVITA' DI 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:

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 III e IV anno una parte della classe, come da tabella, ha effettuato le ore di stage, coinvolti nel progetto regionale "X o XI edizione", previste per l'area professionalizzante.

Nel corso del V anno la restante parte ha svolto 132 ore di stage, come previsto dalla legge 13 Luglio 2015 n. 107.

Classe V C alunni interessati n.9 Settore Enogastronomia Cucina											
Tutor: Vitacchione Antonio		Numero di telefono	Comune di residenza	Dichiarazione di disponibilità		Azienda ospitante	Numero di telefono	Luogo	Ore stage	Ore stage svolte	Valutazio ne Su 32 p.
1	Amarena Angela					XI edizione					
2	Ametta Fabiola					XI edizione					
3	Capozziello Lea		Troia	X	X	Alba D'oro	0881979615	Troia	132	132	32
4	Cecchino Francesco		Alberona	X	X	La Villetta	0881592042	Alberona	132	132	32
		Data: dal 20/04/2017 al 25/04/2017				Travel Game		Italia -Spagna		20	
5	De Vito Michele		Torremag.	X	X	Bar Jolly	0882600685	Torremaggiore	132	132	32
6	Di Giovine Antonio Pio					XI edizione					
7	Di Saia Matteo					XI edizione					
8	Falco Maria Pia		Lucera			Ore svolte nell'anno scolastico 2015 / 2016					
9	Furno Samuele		Lucera	X	X	Pizza dei Sapori	0881777720	Foggia	132	132	32
10	Giacco' Alessandro Pio		San Severo	X	X	Totò Group	0882605101	San Severo	132	132	32
11	Giallella Gabriele		Lucera	X	X	New Parco degli Ulivi	0881201794	Lucera	132	132	32
12	Moffa Amedeo					XI edizione					
13	Notarangelo Giuseppe					XI edizione					
14	Petrucci Lorenzo		Pietra Montecor.						132		
15	Sampieri Stefano		Foggia	X	X	Pizzeria Marcello		Foggia	132	132	29
16	Valensio Michele					XI edizione					

7 ATTIVITA' INTEGRATIVE

Orientamento

- 4-5 NOVEMBRE 2016: **giornata di orientamento organizzata dall' ente FORMAT presso Hotel Villa Imperiale**
- 15 GENNAIO 2017 **Progetto DI.OR percorso Advanced and Progress a.s. 2016/2017**

Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente di Foggia

- 16 FEBBRIO 2017 **Incontro con l'Ente Provinciale "Professione Militare"**
- 16 MARZO 2017: **incontro informativo con i referenti dell'Orientamento del "Corso di Laurea in Scienze Turistiche-Enogastronomia e Turismo"-Università degli Studi del Molise**

Attività

1. Progetto "Destinazione Auschwitz":

- Partecipazione ad attività pomeridiane
- Viaggio d'Istruzione ad Auschwitz/Cracovia/Praga dal 24 al 30 gennaio 2017
- All'11 al 24 febbraio 2017: Allestimento e servizio di guida alle scolaresche del territorio in visita alla Mostra Fotografica "Destinazione Auschwitz" presso il Cavedio della Biblioteca Comunale di Lucera (Solo alcuni alunni)
- Visita alla Mostra Fotografica "Destinazione Auschwitz" presso il Cavedio della Biblioteca Comunale di Lucera (tutti)

2. Progetto "La tela del ragno: i pericoli della rete"

- 24 novembre 2016: incontro informativo con il dott. Luigi Fabbrizio e la dott.ssa Bocchetti, esperti informatici
- 13 febbraio 2017 incontro informativo e dibattito con il dott. S. Panza (psicologo)

3. Progetto "Il silenzio è dolo":

- 23 febbraio 2017: incontro informativo con il dott. Salvatore Spinelli

4. Progetto Sophia: organizzato dai Lions Club di Lucera:

- 22 marzo 2017: BLS-D Attività di primo soccorso nella disostruzione delle vie respiratorie e uso del defibrillatore

5. Progetto Travel Game Spagna:

- 20/25 aprile 2017Crociera-Stage-competizione Roma-Barcellona

5. Incontro con Monsignor Giuseppe Giuliano:

- 23 marzo 2017: i Giovani alla Curia di Lucera

6. visione di film , spettacoli e mostre:

- novembre 2016: 2Swich”, spettacolo in lingua inglese di Luca Varone
- dicembre 2016: “Pinocchio” musicol
- gennaio 2017:“Nebbia in Agosto”, di Kai Wessel
- aprile 2017: “Xkè con la K”, commedia di Luca Varone
- aprile 2017: “Un bacio” di Ivan Cotroneo
- maggio 2017: mostra fotografica “Rita Levi Montalcini, immagini private”

7. Partecipazione a manifestazioni:

- 26/28 marzo 2017: GATE E GUSTO Fiera enogastronomica a Foggia

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 enogastronomia
- Lingua e civiltà inglese
- Lingua e civiltà tedesca
- 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 8 righe)	

L'alunno disabile ha avuto una prova differenziata con 6 quesiti (2 opzioni di risposta) per disciplina e l'ausilio di immagini. Per l'alunno DSA è stata predisposta una prova a tipologia B max 5 righe con carattere più marcato e più grande; per le due lingue straniere, invece, si è optato per 3 quesiti a risposta multipla (4 opzioni di risposta).

Nella valutazione ogni docente ha avuto a disposizione 3 punti, per un totale di 15.

Copia delle prove svolte 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 curricula

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 della 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

$9 < M \leq 10$			

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 (03 maggio 2017)
- ❖ Simulazione Terza Prova Semplificata per alunno diversamente abile (03 maggio 2017)
- ❖ Simulazione Terza Prova per alunno DSA (03 maggio 2017)

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[^]C CUCINA**

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, Tedesco, 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	Teresa Catapano			/15
Inglese	Giuseppina Pesolo			/15
Tedesco	Marisa Trigiani			/15
Diritto e tecn. Amm.ve della strut. ricettiva	Rosa Melchiorre			/15
Punteggio della prova				/15

I DOCENTI

Prof. D. Curci _____

Prof.ssa T. Catapano _____

Prof.ssa G. Pesolo _____

Prof.ssa M. Trigiani _____

Prof.ssa R. Melchiorre _____

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)

PUNTI /

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

PUNTI /

IL CANDIDATO

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)

PUNTI /

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)

PUNTI /

IL CANDIDATO _____

DISCIPLINA: LINGUA INGLESE

OBIETTIVI DELLA PROVA		
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
-Produrre semplici testi con accettabile correttezza formale e proprietà lessicale relativa al settore enogastronomico	-Essere capace di elaborare, in forma sintetica, i contenuti oggetto di studio	-Conoscere il linguaggio specifico relativo al settore enogastronomico

QUESITI TIPOLOGIA B

- 1) THE NEW IDEAL WAY OF LIFE IS EXPRESSED BY "GO GREEN". EXPLAIN THIS STATEMENT. (max 8 righe)

p. /

- 2) WRITE ABOUT THE DIFFERENCE BETWEEN ALLERGY AND INTOLERANCE. WHAT ARE THEIR SYMPTOMS? (max 8 righe)

p. /

IL CANDIDATO

DISCIPLINA: TEDESCO

OBIETTIVI DELLA PROVA		
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
1. saper descrivere il sistema geo-politico della Germania 2. saper descrivere i grassi quali principi alimentari	1. utilizzare un linguaggio adeguato e corretto 2. utilizzare un linguaggio tecnico e corretto	1. conoscere le informazioni più importanti sul sistema geo-politico della Germania 2. conoscere le informazioni più importanti sui principi alimentari

QUESITI TIPOLOGIA B

1. Beschreibe das politische System Deutschlands (max 8 righe)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

PUNTI /

2. Wie unterscheidet Fette nach der Herkunft und welche Bedeutung haben fuer den Koerper?
(max 8 righe)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

PUNTI /

IL CANDIDATO

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 (max 8 righe)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

PUNTI /

2. La funzione marketing e i compiti del marketing management (max 8 righe)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

PUNTI /

IL CANDIDATO

SIMULAZIONE TERZA PROVA ESAMI DI STATO

A.S. 2016-2017

Data: 3 maggio 2017

CANDIDATO _____ - CLASSE 5[^]C CUCINA

Tipologia: Tipologia C quesiti a risposta multipla
(6 quesiti per STORIA, INGLESE, TEDESCO, DIRITTO, CUCINA)

Discipline coinvolte: Lab. Servizi enog. Sett. Cucina, Storia, Inglese, Tedesco, Diritto e tecn. Amm.ve della strut. Ricettiva

Durata della prova: 120 minuti

Criteri di valutazione per i quesiti a risposta multipla (tipologia C)

- | | |
|--|-----------|
| ☐ Risposta errata o non data | Punti 0 |
| ☐ Risposta corretta | Punti 0,5 |

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

DISCIPLINE	DOCENTE	Punti
Labor. Servizi enog. sett. Cucina	Daniele Curci	/15
Storia	Teresa Catapano	/15
Diritto e tecn. Amm.ve della strut. ricettiva	Rosa Melchiorre	/15
Inglese	Giuseppina Pesolo	/15
Tedesco	Marisa Trigiani	/15

Punteggio totale della prova	/15
-------------------------------------	------------

I DOCENTI

Prof. D. Curci _____

Prof.ssa T. Catapano _____

Prof.ssa G. Pesolo _____

Prof.ssa M. Trigiani _____

Prof.ssa R. Melchiorre _____

Lucera _____

Durante la prova è prevista la presenza dell'insegnante di sostegno e dell'assistente alla comunicazione specializzata in Lingua Italiana dei Segni (LIS).

DISCIPLINA: STORIA

OBIETTIVI DELLA PROVA		
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
orientamento e collocazione spazio temporale di eventi storici	riconoscere eventi, alleanze e personaggi storici	principali eventi e personaggi della seconda guerra mondiale

QUESITI TIPOLOGIA C

- 1) La Seconda Guerra Mondiale inizia:
 - in Asia
 - in Europa
- 2) all'inizio della Seconda Guerra Mondiale la Germania invade:
 - la Polonia
 - la Russia
- 3) durante la Seconda Guerra Mondiale l'Italia entra in guerra alleandosi con
 - la Francia
 - la Germania
- 4) all'inizio della Seconda Guerra Mondiale l'Italia è governata da
 - Mussolini
 - Badoglio
- 5) durante la Seconda Guerra Mondiale la Germania è governata da
 - Mussolini
 - Hitler
- 6) Nel 1945 l'Italia viene liberata da
 - Americani
 - Giapponesi

IL CANDIDATO

PUNTI /

Durante la prova è prevista la presenza dell'insegnante di sostegno e dell'assistente alla comunicazione specializzata in Lingua Italiana dei Segni (LIS).

DISCIPLINA: INGLESE

OBIETTIVI DELLA PROVA		
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
Produrre risposte a scelta multipla rispondenti a semplici testi riguardanti il settore enogastronomico	Riconoscere e tradurre semplici vocaboli in lingua	Regno Unito What's your name? Numbers Regards Vocaboli di microlingua

QUESITI TIPOLOGIA C

- 1) What's your name?:
 - ☐ I'm Italian
 - ☐ My name is Lorenzo
- 2) Come si traduce in inglese "mela"?
 - ☐ Apple
 - ☐ Pear
- 3) Come si traduce in inglese "cucina"?
 - ☐ haus
 - ☐ kitchen
- 4) Il numero "due" in inglese si scrive
 - ☐ two
 - ☐ nine
- 5) "arrivederci" in inglese si scrive
 - ☐ Goodbye
 - ☐ Hello
- 6) La capitale del Regno Unito è
 - ☐ Parigi
 - ☐ Londra

IL CANDIDATO

PUNTI /

Durante la prova è prevista la presenza dell'insegnante di sostegno e dell'assistente alla comunicazione specializzata in Lingua Italiana dei Segni (LIS).

DISCIPLINA: CUCINA

OBIETTIVI DELLA PROVA		
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
Applicare le norme di igiene e sicurezza in cucina	Riconoscere come si opera in maniera sicura ed igienica nell'ambiente di cucina	Sicurezza in cucina Igiene in cucina Semplici lavorazioni

QUESITI TIPOLOGIA C

- 1) Per sicurezza le cucine devono essere dotate di
 - Estintore
 - Tappeti
- 2) L'igiene personale in cucina è
 - Non influente
 - Molto importante
- 3) In cucina si possono indossare
 - Calzature chiuse con soles antisdrucchiolo
 - Infradito
- 4) I coltelli più affilati devono essere riposti
 - Insieme agli altri utensili
 - In un luogo sicuro
- 5) I batteri proliferano di meno se i cibi vengono conservati
 - Nella credenza
 - In frigorifero
- 6) La pastorizzazione degli alimenti avviene
 - intorno agli 80 gradi centigradi
 - intorno ai 40 gradi centigradi

IL CANDIDATO

PUNTI /

Durante la prova è prevista la presenza dell'insegnante di sostegno e dell'assistente alla comunicazione specializzata in Lingua Italiana dei Segni (LIS).

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

OBIETTIVI DELLA PROVA		
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema turistico	conoscere attori e processi del mercato turistico e le procedure di marketing	Turismo Marketing

QUESITI TIPOLOGIA C

- 1) Il Marketing studia
 - Il mercato
 - Il territorio
- 2) Le ricerche di mercato devono essere
 - Continue
 - Sporadiche
- 3) La pubblicità è una parte
 - Della promozione
 - Della ricerca
- 4) Le aziende di ristorazione possono essere
 - Individuali
 - Commerciali e collettive
- 5) Il Bar rientra nella ristorazione
 - Tipica
 - Veloce
- 6) Nella ristorazione tipica rientra
 - Trattoria
 - Mensa aziendale

IL CANDIDATO

PUNTI /

Durante la prova è prevista la presenza dell'insegnante di sostegno e dell'assistente alla comunicazione specializzata in Lingua Italiana dei Segni (LIS).

DISCIPLINA: TEDESCO

OBIETTIVI DELLA PROVA		
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
Produrre risposte a scelta multipla rispondenti a semplici testi riguardanti il settore enogastronomico	Riconoscere e tradurre semplici vocaboli in lingua	Germania Numeri Vocaboli di microlingua

QUESITI TIPOLOGIA C

- 1) *Germania* in tedesco si scrive
 - Deutschland
 - Germany
- 2) Le fasce della bandiera tedesca sono
 - Bianco, azzurro, rosso
 - Giallo, rosso, nero
- 3) La capitale della Germania è
 - Monaco
 - Berlino
- 4) In tedesco il numero “quattro” si scrive
 - Ein
 - Vier
- 5) In tedesco “uova” si traduce
 - Eier
 - Brot
- 6) In tedesco “mela” si traduce
 - Haus
 - Apfel

IL CANDIDATO

PUNTI /

Durante la prova è prevista la presenza dell'insegnante di sostegno e dell'assistente alla comunicazione specializzata in Lingua Italiana dei Segni (LIS).

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^C CUCINA**

Tipologia: Tipologia B quesiti a risposta singola (massimo 5 righe)
(2 quesiti a risposta singola per CUCINA-DIRITTO-STORIA per un totale di 6 quesiti)
Tipologia C quesiti a risposta multipla
(3 quesiti per INGLESE e TEDESCO per un totale di 6 quesiti)

Discipline coinvolte: Lab. Servizi enog. Sett. Cucina, Storia, Inglese, Tedesco, 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

Criteri di valutazione per i quesiti a risposta multipla (tipologia C)

• Risposta errata o non data	Punti 0
• Risposta corretta	Punti 1

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

DISCIPLINE	DOCENTE	1° quesito	2° quesito	Punti
Labor. Servizi enog. sett. Cucina	Daniele Curci			/15
Storia	Teresa Catapano			/15
Diritto e tecn. Amm.ve della strut. ricettiva	Rosa Melchiorre			/15

Punti riportati nelle discipline coinvolte nella prova e punteggio espresso in quindicesimi						
DISCIPLINE	DOCENTE	1° quesito	2° quesito	3°quesito	Punti	
Inglese	Giuseppina Pesolo				/15	
Tedesco	Marisa Trigiani				/15	

Punteggio totale della prova	/15
-------------------------------------	------------

I DOCENTI

Prof. D. Curci _____

Prof.ssa T. Catapano _____

Prof.ssa G. Pesolo _____

Prof.ssa M. Trigiani _____

Prof.ssa R. Melchiorre _____

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 5 RIGHE)

PUNTI /

2) DEFINISCI LE TRE CATEGORIE DI RICONOSCIMENTO A LIVELLO EUROPEO DEI PRODOTTI TIPICI, DESCRIVILE E FAI ALCUNI ESEMPI DI PRODOTTI. (MAX 5 RIGHE)

PUNTI /

IL CANDIDATO

DISCIPLINA: LINGUA INGLESE

OBIETTIVI DELLA PROVA		
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
-Produrre risposte, a scelta multipla rispondenti a semplici testi riguardanti il settore enogastronomico	-Essere capace di individuare correttezza e pertinenza dei contenuti rispetto alla richiesta	-Conoscere il linguaggio specifico relativo al settore enogastronomico

QUESITI TIPOLOGIA C

FOR EACH QUESTION, PUT A TICK ON THE CORRECT STATEMENT.

1) **ECO-CHEFS “GO GREEN” IN EVERYTHING THEY DO. THEY SUPPORT LOCAL FOOD SYSTEMS AND.....**

- a- HONOUR THE PEOPLE WHO LOVE FAST FOOD;
- b- HONOUR THE PEOPLE WHO RAISE FOOD SUSTAINABLY;
- c- CONTRAST THE PEOPLE WHO LOVE FOOD SUSTAINABLY;
- d- CONTRAST THE PEOPLE WHO HATE FOOD SUSTAINABLY. / . 1

2) **ALLERGIES ARE:**

- a. CONSEQUENCES OF ONLY GENETIC INFLUENCE;
- b. ABNORMAL REACTIONS OF A PROTEIN CALLED “ALLERGY”;
- c. ABNORMAL REACTIONS OF THE BODY’S IMMUNE SYSTEM TO A SPECIFIC PART OF A FOOD;
- d. ABNORMAL REACTIONS OF THE BODY’S IMMUNE SYSTEM TO “COELIAC DISEASE”. / . 1

3) **FOOD INTOLERANCE IS ...**

- a. A “CHEMICAL” ADVERSE REACTION TO SOME FOODS;
- b. A “PHYSICAL” ADVERSE REACTION TO SOME FOODS;
- c. NEVER SERIOUSLY ILL;
- d. LESS COMMON THAN FOOD ALLERGY.

.... / . 1

IL CANDIDATO

DISCIPLINA: TEDESCO

OBIETTIVI DELLA PROVA		
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
• saper comprendere il quesito posto	• riconoscere il lessico specifico	• conoscere le informazioni più importanti sui principi alimentari

QUESITI TIPOLOGIA C

1. WELCHES FETT IST REICH AN UNGESATTIGTEN FETTSÄUREN?

- a. PFLANZENFETT
- b. RINDERFETT
- c. MILCHFETT
- d. LAMMFETT

PUNTI /

2. BALLASTSTOFFE

- a. HABEN GROSSEN EINFLUSS AUF APPETIT UND VERDAUUNG
- b. LIEFERN ENERGIE
- c. SIND BAUSTOFFE DES ORGANISMUS
- d. SIND BAUSTOFF UND TRANSPORTMITTEL

PUNTI /

3. WELCHES DIESER LEBENSMITTEL HAT DEN HÖCHSTEN VITAMINGEHALT?

- a. ZWIEBELN
- b. ORANGEN
- c. EIER
- d. TRINKMILCH

PUNTI /

IL CANDIDATO

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 (MAX 5 RIGHI)

PUNTI /

**2. LA FUNZIONE MARKETING E I COMPITI DEL MARKETING
MANAGEMENT (MAX 5 RIGHI)**

PUNTI /

IL CANDIDATO

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)

PUNTI /

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)

PUNTI /

IL CANDIDATO