

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[^]D

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

ARTICOLAZIONI

- *Accoglienza Turistica*
- *Prodotti dolciari artigianali e industriali*

Anno scolastico

2016-17

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

**annesso al
CONVITTO NAZIONALE “R. BONGHI”
L U C E R A (FG)**

**DOCUMENTO
DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

5[^] D

**INDIRIZZO “SERVIZI PER
L’ENOGASTRONOMIA
E L’OSPITALITA’ ALBERGHIERA”**

Articolazioni:

- ***ACCOGLIENZA TURISTICA***
- ***PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI***

**ANNO SCOLASTICO
2016 -2017**

Coordinatrice: Prof.ssa Giuseppina D’Andrea

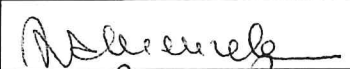
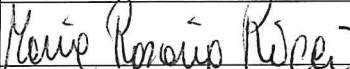
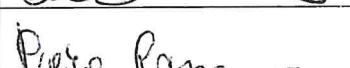
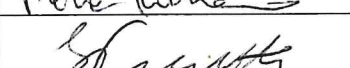
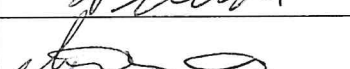
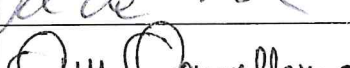
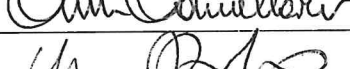
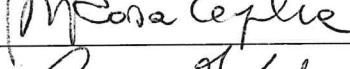
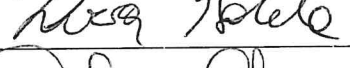
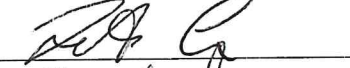
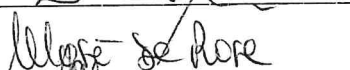
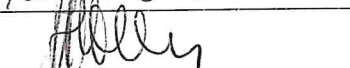
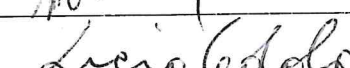
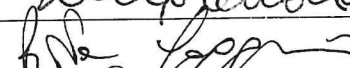
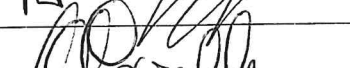
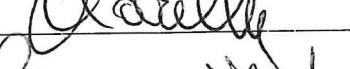
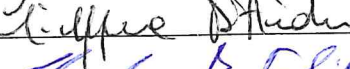
IL RETTORE-DIRIGENTE SCOLASTICO



Prof. ssa Anna Maria Bianco

INDICE	Pag. 1
1. Composizione del Consiglio di Classe	2
2. Presentazione della Classe	3-5
<i>2.1 Profilo della classe</i>	<i>5</i>
<i>2.2 Situazione di partenza A.S. 2014 /2015 – 2015 / 2016</i>	<i>6</i>
<i>2.3 Situazione al 15/05/2017 - Debito Formativo sez. Accoglienza</i>	<i>7</i>
<i>2.4 Situazione al 15/05/2017 - Debito Formativo sez. Prodotti dolciari</i>	<i>8</i>
<i>2.5 Situazione al 15/05/2017 - Profitto</i>	<i>9-10</i>
<i>2.6 Situazione al 15/05/2017 - Frequenza</i>	<i>11</i>
3. Profilo Professionale e quadro orario	12-14
4. Obiettivi trasversali raggiunti	15
5. Percorso Formativo – Tavole sinottiche	16-34
6. Attività di alternanza scuola lavoro	35-37
<i>6.1 Le attività di alternanza scuola-lavoro A.S. 2015/16</i>	<i>37-39</i>
7. Attività Integrative	39-40
8. Simulazione terza prova	41
9. Criteri di Valutazione	42
10. Criteri per l'attribuzione del Credito Scolastico e Formativo relativi punteggi	43-44
11. Allegati: <i>Simulazione terza prova Accoglienza</i> <i>Simulazione terza prova semplificata Accoglienza</i> <i>Simulazione terza prova Prodotti Dolciari</i> <i>Simulazione terza prova semplificata Prodotti Dolciari</i> <i>Fascicoli BES</i>	45

1. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE V D

N.	DISCIPLINA	DOCENTI	FIRMA
1	ITALIANO - STORIA	Manzollino Maria Antonietta	
2	MATEMATICA	Ricci Maria Rosaria	
3	SCIENZE MOTORIE	Cocco Pietro	
4	RELIGIONE	Romano Piera	
5	AN. CHIMICA sez. Past	Perretti Gennaro	
6	SC. CULT. ALIMENTAZIONE sez. Accoglienza	Vitacchione Antonio	
7	Lab. AN. CHIM sez. Past.	Luongo Gerarda	
8	SC. CULT. ALIMENTAZIONE sez. pasticceria	Cancellaro Corrado	
9	FRANCESE sez. pasticceria	Mucciacito Giuseppina	
10	FRANCESE sez. accoglienza	Ceglia Maria Rosa	
11	INGLESE	Iatesta Lucia	
12	Lab. ACCOGLIENZA TURISTICA	Catanese Filomena	
13	Lab. PASTICCERIA	Curci Donato	
14	TECN. PROC. PROD sez. Past.	Di Miscio Giovanni	
15	TEC. COM. REL. sez. Acc.	De Rosa Mosè	
16	DIR. TEC. AMM.VE sez. Past.	Albanese Matteo Mauro	
17	DIR. TEC. AMM.VE sez. Acc.	Cedola Lucia	
18	POTENZIAMENTO ITALIANO-STORIA	Gaggiano Rita	
19	POTENZIAMENTO STORIA DELL'ARTE	Carella Antonietta	
20	SOSTEGNO	D'Andrea Giuseppina	
21	SOSTEGNO	Mastrolitto Clorinda	
22	SOSTEGNO	Grimaldi Antonio	

2. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

1.	AVELLINO ADELAIDE
2.	CAFARO RICCARDO
3.	CAPUSSELA CLAUDIA
4.	CAVALLO GIORGIA
5.	CIASULLO FRANCESCO
6.	D'ERRICO MIRIANA
7.	FERRO MELANY
8.	FIORILLO ARMANDO
9.	GODUTO INCORONATA
10.	LICCIARDI FEDERICA
11.	MASCOLO MARIKA
12.	MOCCIA PAOLA
13.	MIGGIANO CHIARA
14.	PELLEGRINO LUCA

Numero alunni ripetenti
0
Numero alunni promossi in 5^ per meriti propri
11

15	PESCUME ROSA ALBA	Numero alunni diversamente abili
16.	RICCIARDI ANGELA	
17.	RUBANO MIRIAM	
18.	SAVASTANO NICOLA	
		4

2.1 Profilo della classe

Alunni iscritti	n.18	di cui ripetenti	n.	Provenienza da altri indirizzi	n.
di cui femmine	n.13	di cui promossi a giugno	n.18	Provenienza da altri istituti	n.
di cui maschi	n. 5	di cui diversamente abili	n. 4	Alunni convittori	n. 2
di cui iscritti per la prima volta	n.	di cui DSA	n.	Alunni semiconvittori	n.
di cui non frequentanti	n. 1				

2.2 Situazione di partenza con riferimento ai risultati dello scrutinio finale

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

ALUNNI	VOTO QUALIFICA	CREDITO SCOL. 3°	CREDITO SCOL. 4°
AVELLINO IDA ADELAIDE			
CAFARO RICCARDO			
CAPUSSELA CLAUDIA			
CAVALLO GIORGIA			
CIASULLO FRANCESCO			
D'ERRICO MIRIANA			
FERRO MELANY			
FIORILLO ARMANDO PIO			
GODUTO INCORONATA			
LICCIARDI FEDERICA			
MASCOLO MARIKA			
MIGGIANO CHIARA			
MOCCIA PAOLA			
PELLEGRINO LUCA			
PESCUME ROSA ALBA			
RICCIARDI ANGELA			
RUBANO MIRIAM			
SAVASTANO NICOLA			

2.3 SITUAZIONE AL 15 MAGGIO 2017
sez. Accoglienza turistica

DEBITO FORMATIVO

ALUNNI	Ita	Sto	Ingl	Mat	Sc. Mot .	Dir. Str. Ric.	Lab. Acc. Tur	Fra	Sc. Ali.	Tecn. Com. e Rel.
AVELLINO IDA ADELAIDE										
CAFARO RICCARDO										
CAVALLO GIORGIA										
CIASULLO FRANCESCO										
D'ERRICO MIRIANA										
FIORILLO ARMANDO PIO										
LICCIARDI FEDERICA										
MIGGIANO CHIARA										
PESCUME ROSA ALBA										
RICCIARDI ANGELA										
RUBANO MIRIAM										

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

2.4 SITUAZIONE AL 15 MAGGIO 2017

sez. Prodotti dolciari artigianali e industriali

DEBITO FORMATIVO

ALUNNI	Ita	Sto	Chim	Ing	Mat	Sc. Mot.	Dir Tec. Amm	Lab. Past	Fra	Alim	Tec. Org Gest
CAPUSSELA CLAUDIA											
FERRO MELANY											
GODUTO INCORONATA											
MASCOLO MARIKA											
MOCCIA PAOLA											
PELLEGRINO LUCA											
SAVASTANO NICOLA											

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

2.5 SITUAZIONE AL 15 MAGGIO 2017

PROFITTO

MATERIE Area comune	Livello Alto 8-10	Livello Medio 6-7	Livello Basso inf.6
RELIGIONE	6	11	
ITALIANO	4	12	1
STORIA	4	12	1
MATEMATICA	3	11	3
LINGUA INGLESE	5	11	1
EDUCAZIONE FISICA	4	13	
MATERIE Area di indirizzo Accoglienza			
LINGUA FRANCESE sez. Accoglienza	3	5	3
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RECETTIVA sez. Accoglienza	1	10	
TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE sett. Accoglienza	7	4	
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	5	5	1
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE sez. Accoglienza	5	6	

MATERIE Area indirizzo Prodotti dolciari artigianali e industriali	Livello Alto 8-10	Livello Medio 6-7	Livello Basso inf.6
LABORATORIO DI PASTICCERIA	2	4	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RECETTIVA		5	1
GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI		6	
ANALISI CHIMICA	1	5	
LINGUA FRANCESE	2	4	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	1	4	1

2.6 SITUAZIONE AL 15 MAGGIO 2017

FREQUENZA

ALUNNI	ASSIDUA	REGOLARE	DISCONTINUA	IRREGOLARE
AVELLINO IDA ADELAIDE				
CAFARO RICCARDO				
CAPUSSELA CLAUDIA				
CAVALLO GIORGIA				
CIASULLO FRANCESCO				
D'ERRICO MIRIANA				
FERRO MELANY				
FIORILLO ARMANDO PIO				
GODUTO INCORONATA				
LICCIARDI FEDERICA				
MASCOLO MARIKA				
MOCCIA PAOLA				
MIGGIANO CHIARA				
PELLEGRINO LUCA				
PESCUME ROSA ALBA				
RICCIARDI ANGELA				
RUBANO MIRIAM				
SAVASTANO NICOLA				

Legenda:

ASSIDUA:	numero ore di assenze	$x < 88$
REGOLARE	numero ore di assenze compreso tra	$88 \leq x < 150$
DISCONTINUA	numero ore di assenze compreso tra	$150 \leq x \leq 264$
IRREGOLARE	numero ore di assenze	$x > 264$

Legenda: x (numero ore di assenza)

3. PROFILO PROFESSIONALE E QUADRO ORARIO

Il Diplomato di Istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera", 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 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.

b) 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.

c) in termini di capacità:

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici- ristorativi;
- 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 le nuove tendenze di filiera.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell'articolazione Accoglienza turistica acquisiscono le seguenti competenze:

- Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico - alberghiera.
- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
- Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico - alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed eno-gastronomiche del territorio.
- Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico - alberghiere.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell'articolazione Prodotti dolciari artigianali e industriali è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti eno-gastronomici dolciari e da forno; ha competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione, e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.

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	

MATERIE DI INSEGNAMENTO Area di indirizzo Accoglienza	CLASSE IV	CLASSE V	S. O. P.
LINGUA STRANIERA (Francese)	3	3	s.o.
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RECETTIVE	6	6	s.o.
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	4*	4	o.p.
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	2*	2	s.o.
TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE	2	2	o.
Totale h.	17	17	

MATERIE DI INSEGNAMENTO Area di indirizzo Prodotti dolciari artigianali e industriali	CLASSE IV	CLASSE V	S. O. P.
LINGUA STRANIERA (Francese o Tedesco)	3	3	s.o.
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	2	2	o.
LABORATORIO DI PASTICCERIA	3	3	o.p.
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	3*	3	s.o.
ANALISI CHIMICA	3*	2*	o.
GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	3	4	o.
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

CONOSCENZE

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

COMPETENZE

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

CAPACITA'

- Rielaborazione delle conoscenze acquisite
- Compiere analisi
- Stabilire relazioni

5. PERCORSO FORMATIVO

TAVOLE SINOTTICHE

- **TAV. 1 RELIGIONE**
- **TAV.2 ITALIANO**
- **TAV.3 STORIA**
- **TAV.4 MATEMATICA**
- **TAV. 5 EDUCAZIONE FISICA**
- **TAV. 6 LABORATORIO DEI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA**
- **TAV. 7 DIRITTO E TECN. AMMINISTR. DELLA STRUT. RICETT. sett Acc.**
- **TAV. 8 LINGUA FRANCESE sett. Accoglienza**
- **TAV. 9 LINGUA INGLESE sett. Accoglienza**
- **TAV. 8 LINGUA FRANCESE sett. Accoglienza**
- **TAV. 10 SCIENZE E CULTURA DELLA ALIMENTAZIONE sett. Accoglienza**
- **TAV. 11 TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE sett. Accoglienza**
- **TAV. 12 LABORATORIO DI PRODOTTI DOLCIARI ART. E IND. LI**
- **TAV. 13 LINGUA INGLESE sett. Prodotti art. e ind.li**
- **TAV.14 SCIENZE E CULTURA DELLA ALIMENTAZIONE sett. Prodotti dolciari artigianali e industriali**
- **TAV 15 ANALISI CHIMIA sett. Prodotti dolciari artigianali e industriali**
- **TAV.16 LINGUA INGLESE sett. Prodotti dolciari artigianali e industriali**
- **TAV.17 DIRITTO E TECN. AMMINISTR. DELLA STRUT. RICETT. sett. Prodotti dolciari artigianali e industriali**
- **TAV.18 TEC. GEST. ORG. PROCESSI PRODUTTIVI sett. Prodotti dolciari artigianali e industriali**

TAV. 1 Disciplina: RELIGIONE CATTOLICA - Prof. ROMANO PIERA - Classe: 5D - A.S. 2016/2017

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

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

TAV. 3 . Disciplina: Storia		a.s. 2016/2017		Prof. Manzollino Maria Antonietta	
Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione	
MODULO n.1 Conflitti e rivoluzioni nel primo Novecento - Le grandi potenze all'inizio del Novecento - La Prima guerra mondiale - La rivoluzione russa	[x] Lezione frontale ☐ Didattica breve [x] Gruppi di lavoro [x] Esercitazioni guidate [x] Discussione guidata [x] Elaborazione di mappe concettuali ☐ Metodi di ricerca ☐ Attività di laboratorio [x] Problem solving [x] Collegamenti interdisciplinari ☐ Percorsi differenziati ☐ Altro	[x] Libri di testo [x] Quaderno degli appunti ☐ Riviste specifiche ☐ Computer ☐ Attrezzature di lab. [x] Sussidi audiovisivi [x] Cartine geografiche [x] Documenti ☐ Biblioteca ☐ Palestra ☐ Altro	Orale [x] Interrogazioni [x] Colloquio [x] Questionario Scritto [x] Tema [x] Saggio breve [x] Riassunto ☐ Rapporto di ricerca ☐ Prove strutturate ☐ Prove semistrustrate ☐ Problema ☐ Esercizi ☐ Altro	Competenze - Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. - Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici con atteggiamento critico, creativo e responsabile ai fini dell'apprendimento permanente Abilità - Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche - Utilizzare e applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali per affrontare, in un'ottica storico-interdisciplinare Conoscenze - Aspetti caratterizzanti la Storia del Novecento e il mondo attuale quali in particolare: Industrializzazione e Società post-industriale; limite dello sviluppo; violazioni e conquiste dei diritti fondamentali; nuovi e soggetti e movimenti; stato sociale e sua crisi; - Modelli culturali a confronto: conflitti, scambi e dialogo interculturali - Principali persistenze e processi di trasformazione tra la fine del secolo XIX e il secolo XXI, in Italia, in Europa e nel Mondo. Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Orali 4	
MODULO n.2 La crisi della civiltà europea - Il Fascismo - La crisi del '29 e il New Deal - Il regime nazista - La Seconda guerra mondiale				LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE	
MODULO n.3 Il mondo diviso - La guerra fredda - L'età dell'oro - L'Italia repubblicana				Competenze - Non tutti gli alunni usano in maniera sufficientemente corretta la terminologia propria della disciplina. Abilità - La maggior parte della classe collega i fatti storici ai contesti sociali ed istituzionali in cui essi si sono svolti. - Pochi alunni individuano analogie e differenze tra fenomeni. Conoscenze - Tutto il gruppo classe ha conoscenza dei principali avvenimenti che hanno caratterizzato il '900.	
MODULO n.4 La società contemporanea - Dagli anni Settanta agli anni Novanta - Il mondo globalizzato				19	

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
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.				
				21

Macro Argomenti

- L'albergo e il marketing
- La vendita dei servizi alberghieri
- La qualità in albergo
- L'albergatore e le leggi
- La direzione dell'albergo

Mezzi

- ☒ 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

Strumenti

- ☒ Libri di testo
- ☐ Quaderno degli appunti
- ☐ Riviste specifiche
- ☒ Computer / L.I.M.
- ☒ Attrezzature di lab.
- ☒ Sussidi audiovisivi
- ☐ Cartine geografiche
- ☐ Documenti
- ☐ Biblioteca
- ☐ Palestra
- ☐ Altro

Strumenti di Verifica

Orale

- ☒ Interrogazioni
- ☒ Colloquio
- ☐ Questionario

Scritto

- ☐ Tema
- ☐ Saggio breve
- ☐ Riassunto
- ☐ Rapporto di ricerca
- ☐ Prove strutturate
- ☒ Prove semistrustrate
- ☐ Problema
- ☒ Esercizi
- ☐ Altro

LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE

Gran parte della classe ha mostrato vivo interesse per gli argomenti ed ha collaborato con entusiasmo al lavoro svolto durante l'intero anno scolastico, raggiungendo una buona conoscenza della disciplina. Solo una piccola parte si è applicata con discontinuità e non ha partecipato attivamente al dialogo educativo pur conseguendo nel complesso una preparazione più che sufficiente.

Nel corso del 5° anno scolastico gli alunni hanno approfondito dei concetti già appresi nei due anni precedenti e, insieme a nuovi argomenti trattati, hanno acquisito certezza circa le competenze della propria figura professionale.

A conclusione del 5°anno gli obiettivi specifici raggiunti sono stati rispettati, in base al Programma Ministeriale previsto.

Per quanto riguarda le mete educative raggiunte, gli alunni si sono inseriti nel gruppo classe coordinando il proprio lavoro, acquisendone conoscenza, abilità e competenza e dimostrando progressi lineari nell'acquisizione dei nuovi contenuti.

22

Prof.ssa Catanese Filomena Elementi di Valutazione

Competenze

- Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.
- 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

- Simulare l'applicazione delle regole del marketing all'azienda alberghiera. Utilizzare internet per monitorare il grado di soddisfazione della clientela.
- Simulare la promozione e vendita del prodotto turistico attraverso i principali canali offerti dalla nuova tecnologia. Comprendere i calcoli dei principali indici di revenue management. Comprendere l'efficacia delle nuove forme di intermediazione.
- Comprendere l'elaborazione di un sistema di qualità aziendale. Comprendere l'importanza della certificazione dell'azienda alberghiera e del rilascio dei marchi di qualità.
- Comprendere come avviene la costituzione di una struttura ricettiva. Gestire i rapporti con il cliente in conformità con le disposizioni legislative in materia.
- Comprendere l'organizzazione e il funzionamento operativo di una struttura ricettiva.

Conoscenze

- Il marketing applicato al settore ricettivo. L'uso di internet come strumento di marketing. Struttura e contenuti del piano di marketing.
- La comunicazione d'impresa. Le tecniche di tariffazione dei servizi alberghieri. I servizi di intermediazione sul web.
- La qualità aziendale e i sistemi di qualità. Il ciclo di Deming. Le norme e le certificazioni di qualità. I marchi di qualità nel settore ricettivo italiano.
- Procedure di apertura e chiusura dell'attività ricettiva in base alle norme vigenti. La normativa: obblighi e diritti degli operatori alberghieri e dei clienti. La classificazione alberghiera ieri e oggi.
- Il direttore d'albergo oggi. La gestione delle risorse umane. La ricerca del personale. L'outsourcing.

Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico:
Scritte 2 - Pratiche 2 - Orali 2

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
- Le nuove dinamiche del mercato turistico; - Tecniche di marketing turistico e web marketing; - Business plan e gestione strategica; - I contratti di viaggio; - I contratti di trasporto .	☒ 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	Competenze - Utilizzare tecniche e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti di accoglienza turistica; - Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela; - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare; - Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. Abilità - Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche; - individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato; - utilizzare le tecniche di marketing; - individuare le fasi e procedure per redigere un business plan; - predisporre contratti di viaggio e di trasporto; - utilizzare il lessico e la fraseologia di settore. Conoscenze - Caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale; - Tecniche di marketing turistico; - Fasi e procedure di redazione di business plan; - Le caratteristiche della gestione strategica; - I contratti di viaggio e di trasporto. Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Scritte una nel primo quadrimestre e tre nel secondo quadrimestre- Orali due nel primo quadrimestre e due nel secondo quadrimestre.
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 attento e motivato; un altro gruppo ha mostrato interesse, impegno e partecipazione superficiale. Il profitto raggiunto è da ritenersi pienamente sufficiente e globalmente risponde agli obiettivi fissati .				
				23

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
• Le rôle du tourisme dans l'économie • Les brevets de l' animation et de l'accueil • Le tourisme des vacances:la Corse et la Sardaigne • L' hôtellerie et ses services • Le tourisme culturel; les chateaux de la Loire et les terres des Savoie. • La restauration et la gastronomie • Le tourisme vert: le parc naturel des Causses du Quercy et les Abruzzes. • Tourisme et transports • Le tourisme bleu: la Côte bleue les Calanques de Marseille,la Riviera de Rimini • Les ensembles régionaux	☒ Lezione frontale ☐ Didattica breve ☐ Gruppi di lavoro ☒ Esercitazioni guidate ☒ Discussione guidata ☐ Elaborazione di mappe concettuali ☐ Metodi di ricerca ☒ Attività di laboratorio ☐ Problem solving ☒ Collegamenti interdisciplinari ☐ Percorsi differenziati ☐ Altro	☒ Libri di testo ☐ Quaderno degli appunti ☐ Riviste specifiche ☒ Computer / L.I.M. ☒ Attrezzature di lab. ☒ Sussidi audiovisivi ☐ Cartine geografiche ☐ Documenti ☐ Biblioteca ☐ Palestra ☐ Altro	Orale ☒ Interrogazioni ☒ Colloquio ☐ Questionario Scritto ☐ Tema ☐ Saggio breve ☐ Riassunto ☐ Rapporto di ricerca ☒ Prove strutturate ☒ Prove semi strutturate ☐ Problema ☐ Esercizi ☒ Altro	Competenze * Comprendere testi orali e scritti di tipo professionale. Saper sostenere una semplice conversazione su argomenti professionali . Abilità * Esprimersi in modo sufficientemente corretto su argomenti professionali. Conoscenze * Conoscere la micro lingua del settore turistico alberghiero nei vari aspetti ad essa correlati. Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Scritte 4 Orali 4
LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE Gli alunni hanno conseguito una buona competenza linguistico - comunicativa. Hanno raggiunto gli obiettivi delle quattro abilità di base della L2 comprensione e produzione scritta-comprensione e produzione orale. Sanno esprimersi in maniera sufficientemente corretta in lingua straniera utilizzando il lessico appropriato del settore dell'accoglienza turistica.				

24

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
MODULE 4 - What is self-catering accommodation? MODULE 5 - The seven Ps of marketing - Promoting Italy - Visiting Italy - In the mountains - By the lakes - On the islands - Other popular seaside resorts - Venice - Florence - Rome - Modifications and cancellations MODULE 6 - Why visit the UK? - Swinging London - Complaints and adjustments MODULE 7 - What is a target tourism? - Hotel catering - A taste of Italy - Italian eating places - American and English eateries MODULE 8 - Working in a hotel - Europass CV	☒ 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. Conoscenze - Interagire in contesti diversificati e produrre testi scritti esprimendosi con efficacia funzionale, correttezza formale e proprietà lessicale - Confrontare il sistema linguistico e culturale della L2 con quello di appartenenza.
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.				
				Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Scritte 4 Orali 4

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
Modulo N 1: Cibo, turismo e cultura Il cibo nella cultura antica; il valore simbolico del cibo nella pittura religiosa; la natura morta; i d�jeuneurs impressionisti; il cibo in letteratura; il cibo al cinema. Modulo N 2: Turismo enogastronomico in Europa e in Italia - Turismo e gastronomia in Europa: Francia, Spagna, Grecia, Germania, Inghilterra - Gastronomia in Italia: Puglia, Calabria, Emilia – Romagna, Veneto, Friuli - Venezia Giulia, Alto Adige, Sicilia, Campania, Umbria. Modulo N 3: Dietologia - Alimentazione nelle varie fasi della vita e tipologie dietetiche (mediterranea, vegetariana, eubiotica, macrobiotica e crono dieta). Modulo N 4: Dietoterapia - Le malattie cardio-vascolari (ipertensione arteriosa, iperlipidemia, atero sclerosi) - il diabete mellito, osteoporosi.	☐ Lezione frontale ☐ Didattica breve ☐ Gruppi di lavoro ☐ Esercitazioni guidate ☐ Discussione guidata ☐ Elaborazione di mappe concettuali ☐ Metodi di ricerca ☐ Attivit� 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 - saper illustrare la rilevanza che negli ultimi anni la ristorazione e le sue figure professionali, in particolare gli chef, hanno assunto nella letteratura e nella cinematografia internazionale - saper valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. - Saper descrivere le caratteristiche di diete equilibrate nelle diverse fasi della vita - Saper riconoscere i fattori di rischio delle malattie cardiovascolari Abilit� - Essere in grado di utilizzare il linguaggio specifico - individuare risorse naturali e beni culturali per lo sviluppo storico – culturale del territorio. - descrivere l'importanza di un'alimentazione sana ed equilibrata durante tutte l'et�. - distinguere le varie tipologie di malattie cardiovascolari Conoscenze - Conoscere gli argomenti svolti. - Turismo e gastronomia in Europa e in Italia. - Alimentazione e salute nelle diverse fasi della vita e tipologie dietetiche. - Le malattie cardio - -vascolari Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Scritte 4 Orali 4
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 attivit� 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 capacit� di effettuare semplici valutazioni risulta molto modesta.				

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
IGIENE E SALUBRITA'	☒ 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 ▪ Applicare le normative in fatto di sicurezza alimentare ▪ Saper utilizzare i diversi prodotti alimentari. ▪ Scegliere e realizzare le decorazioni appropriate per i dessert ▪ Utilizzare prodotti e realizzare dessert tipici della cucina europea e delle cucine etniche più rappresentate in Italia. Abilità ▪ Saper applicare la corretta prassi igienica nel corso delle lavorazioni.. ▪ Saper identificare le materie prime e i principali elementi di qualità. ▪ Saper utilizzare gli alimenti nelle diverse preparazioni. ▪ Scegliere e utilizzare attrezzature e alimenti per le decorazioni ▪ Saper usare le nuove tecniche per la decorazione. ▪ Saper realizzare alcuni dessert di pasticceria internazionale, classica e moderna. Conoscenze ▪ Il sistema HACCP e il piano di autocontrollo ▪ I prodotti alimentari in uso nel reparto di pasticceria. ▪ Impiego delle materie prime. ▪ Apprendere le nozioni di base sulle decorazioni e sulle guarnizioni ▪ Conoscere i prodotti, le attrezzature e le tecniche di base per eseguire le decorazioni ▪ Riconoscere le caratteristiche dei prodotti di pasticceria di qualità ▪ Conoscere le preparazioni tipiche della pasticceria di alcuni paesi.
GLI ALIMENTI IN USO IN PASTICCERIA				
LE DECORAZIONI				
LA PASTICCERIA INTERNAZIONALE			LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE La classe si presenta omogenea per partecipazione, impegno ed interesse all'attività didattica. Il profitto della classe pertanto è da ritenersi globalmente buono e risponde agli obiettivi prefissati nel contesto della disciplina.	Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Scritte - Pratiche - Orali

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 semistrutturate [] 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				
MODULE 2 - HACCP: Hygiene & Food Safety in Catering - Bacteria, Viruses & Food Poisoning - Food Contamination - Food Preservation - Refrigerated Storage Systems - The Olive Oil World	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	Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Scritte 4 Orali 4			
MODULE 4 Coffee Break, Business lunch, Cocktail Party, Gala Dinner				

Macro Argomenti

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
Modulo N 1: Sicurezza alimentare e contaminazioni - Food safety e food security - Principi generali sulla sicurezza alimentare. - General Food law, Pacchetto 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	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 espositivo	Competenze - Saper riconoscere le diverse contaminazioni alimentari - Saper adottare comportamenti igienici corretti che riguardano la persona, le strutture e la lavorazione degli alimenti. - Applicare la normative vigenti nazionali europee e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. - Saper calcolare il fabbisogno energetico in base ad una dieta equilibrata controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico e nutrizionale. Abilità - Saper redigere un piano HACCP; - Saper prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi con la manipolazione degli alimenti - Valutare punti di forza e di debolezza che favoriscono lo sviluppo dei microrganismi patogeni . - Saper mettere in relazione l'agente contaminante con la relativa malattia . - Saper formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela e 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. - Diete razionali ed equilibrate nelle varie condizioni di sviluppo, fisiologiche e patologiche. - I nuovi prodotti alimentari, alimenti arricchiti o fortificati, alimenti dietetici, novel food, salutistici, light, funzionali.
Modulo N 3: Sistema HACCP e qualità degli alimenti - Igiene degli ambienti di lavoro; Igiene del personale; - Sistema HACCP				
Modulo N 4: 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 5: Alimentazione equilibrata e LARN - Bioenergetica, IMC, I LARN, fabbisogno di energia totale giornaliero, metabolismo di base - La piramide alimentare				
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.				
LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE Solo due alunni hanno, dimostrato di aver acquisito buone conoscenze e competenze disciplinari, partecipando in modo attivo e propositivo alle attività didattiche. La restante parte degli alunni ha acquisito conoscenze e competenze disciplinari sufficienti e poco approfondite. Ha partecipato alle attività ma non è riuscita ad effettuare valutazioni e compiti più complessi. Il gruppo di alunni H composto da due alunni ha raggiunto gli obiettivi minimi previsti dalla programmazione; in un caso, grazie ad un grado di capacità superiore ed una maggiore autonomia nello svolgimento dei compiti assegnati, i risultati raggiunti sono più che sufficienti.				
				Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Scritte 4 Orali 4

TAV. 15 Disciplina: ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI a.s. 2016/2017 Prof. GENNARO PERRETTI

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
- Gli oli e i grassi - Le sostanze zuccherine - Il latte, alimento proteico - Le farine - Le acque come ingredienti nell'ambito delle produzioni da forno	☒ 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	Competenze - controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico - agire nel sistema della qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno - applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti - analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio - redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali Abilità - Saper utilizzare un adeguato linguaggio tecnico - Conoscere, attraverso l'esecuzione di alcune misure, il valore dell'attività di laboratorio e le problematiche annesse - Saper elaborare i dati ottenuti da un'analisi ed esaminarne criticamente i risultati Conoscenze - Conoscere le principali caratteristiche chimiche e merceologiche dei principali prodotti utilizzati in pasticceria rientranti nei macro argomenti trattati - Conoscere le metodiche analitiche di maggior interesse applicate ai principali prodotti utilizzati in pasticceria
LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE La classe ha raggiunto complessivamente sufficienti livelli di conoscenze e di alcune delle competenze previste nella programmazione iniziale, nonostante le frequenti interruzioni dell'attività didattica dovute a cause varie. La parte pratica, che influisce sull'acquisizione di specifiche abilità, è stata fortemente penalizzata dalla inadeguatezza del laboratorio, a cui si è sopperito con la visione di filmati tratti da internet, inoltre, a completamento dell'attività didattica, è stata effettuata una visita guidata al LACHIMER di Foggia.				
Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Scritte - Pratiche: 4 - Orali: 5-6				

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
Module 1: La pâtisserie industrielle - La diffusion de la pâtisserie industrielle - La production en ligne continues de viennoiseries - La pâtisserie artisanale Module 2 : La chimie des aliments - La méthode HACCP - L'hygiène des aliments - Les risques sanitaires en pâtisserie - La pastorisation - La congelation - Les additifs - Les agents levants Module 3 : De l'école au monde du travail - Le droit du travail -Curriculum vitae -La demande de lettre d'emploi Module 4 : Découvrez la France - Paris - La Provence - La Champagne - L'Alsace - La Normandie	[*] 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. Due 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. Il resto 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.				
Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Scritte 4 Orali 4				

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
MODULO n.1 L'Iva e i documenti fiscali	☒ 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 ☐ quotidiani il sole24ore ☐ 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 I contenuti essenziali dell'economia e gestione di una impresa turistica Competenze Compilare i documenti fiscali quali fatture e DDT, saper compilare una tratta e un assegno bancario; rappresentare correttamente un patrimonio aziendale Capacità - saper distinguere correttamente i diversi documenti fiscali, distinguere un'imposta diretta da quelle indiretta, calcolare il patrimonio di un'azienda
MODULO n.2 I titoli di credito e i mezzi di pagamento				
MODULO n.3 L'azienda e la sua organizzazione; le società				
MODULO n. 4 Il patrimonio aziendale e la sua rappresentazione				
MODULO n. 5 Il mercato Turistico				
OBIETTIVI CONSEGUITI La classe è in grado di compilare una fattura e un DDT oltre a calcolare e rappresentare il patrimonio aziendale. In fine è capace di scrivere correttamente i documenti di pagamento .				
				Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: 4 Scritte 0 Orali 4

TAV. 18 Disciplina: TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI a.s. 2016/2017 Prof. Giovanni Di Miscio

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
- Le grandezze fondamentali - I dispositivi di protezione e sicurezza in ambito elettrico - La sicurezza nell'ambito della produzione dolciaria - Le macchine e le attrezzature nella produzione dolciaria - Esercitazioni finalizzate alla stima dei costi di produzione	☒ 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 - Organizzare e gestire i processi produttivi in ambito dolciario; - 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 - Saper applicare i concetti di gestione di un processo produttivo. - Saper scegliere le tecniche più efficaci per una data produzione dolciaria; - Saper stimare i costi per una determinata produzione. Conoscenze - L'energia ed il suo costo; - La sicurezza nella produzione dolciaria; - Le principali macchine ed attrezzature usate in pasticceria; - La documentazione tecnica in pasticceria.
	LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE La classe, costituita da soli sei elementi, ha mostrato vivo interesse per gli argomenti ed ha collaborato con entusiasmo al lavoro svolto durante l'intero anno scolastico, raggiungendo una buona conoscenza della disciplina. Durante l'anno scolastico gli alunni hanno approfondito dei concetti già appresi nei due anni precedenti e, insieme a nuovi argomenti trattati, hanno acquisito certezza circa le competenze della propria figura professionale. Per quanto riguarda le mete educative raggiunte, gli alunni si sono inseriti nel gruppo classe coordinando il proprio lavoro, acquisendone conoscenza, abilità e competenza e dimostrando progressi lineari nell'acquisizione dei nuovi contenuti.			Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: - Orali 4

6. 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.

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 delle competenze e professionali 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 Accoglienza Turistica**

Competenze Tecnico Professionali

1) Competenze teorico-tecniche

Conoscere il lessico specifico per potersi esprimere con buona comprensibilità su argomenti di carattere professionale

Conoscere almeno due lingue straniere

Conoscere le principali attrattive del territorio, le manifestazioni turistiche culturali, ecc.

Conoscere le procedure per l'accoglienza e la sistemazione del cliente

Conoscere le modalità organizzative del reparto reception (front-back office) secondo la tipologia dell'azienda in cui è inserito

2) Competenze Procedurali

Essere in grado di usare le attrezzature specifiche del settore e i sistemi software per la gestione delle strutture ricettive

Essere in grado di espletare le mansioni relative ai servizi di ricevimento, portineria

Essere in grado di accogliere i clienti e di assisterli durante il soggiorno

Essere in grado di partecipare alla preparazione di feste banchetti e buffet

Essere in grado di stabilire un dialogo positivo con il cliente individuando le sue esigenze e aspettative

d) Obiettivi professionalizzanti:

Area delle competenze obiettivo: **Settore Prodotti dolciari artigianali e industriali**

Competenze Tecnico Professionali

1) Competenze teorico-tecniche

Conoscere il lessico specifico per potersi esprimere con buona comprensibilità su argomenti di carattere professionale

Conoscere almeno due lingue straniere

Intervenire sulla valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno

2)Competenze Procedurali

Competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione

Controllo di qualità del prodotto alimentare

6.1 LE ATTIVITÀ DI ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO – A.S. 2016/17

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

Modalità di svolgimento

Gli allievi hanno svolto attività 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 D alunni interessati n.7+11 "Prodotti dolciari art. e ind." "Accoglienza Turistica"

Tutor: Vitacchione Antonio		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.	Avellino Ida Adelaide					XI edizione	Accoglienza					
2.	Cafaro Riccardo					XI edizione	Accoglienza	Anno Scolastico	2014-2015	132	116	
						Manifestazione UNI TRE		Con la scuola	Convitto		10	
								Con la Scuola	Provincia		10	
3.	Capussela Claudia		Foggia	X	X	Bar Past. Giannotti	Pasticceria		Bovino	132	132	
4.	Cavallo Giorgia					XI edizione	Accoglienza					
5.	Ciasullo Francesco Pio					XI edizione	Accoglienza					
6.	D'errico Miriana					XI edizione	Accoglienza	Non ha svolto l'attività				
		3271290602	San Severo	X	X	Anto SNC & Tirabusciò	Accoglienza		Torremaggiore	132	132	
		Data: dal 20/04/2017 al 25/04/2017				Travel Game		Italia -Spagna			20	
7.	Ferro Melany		San Bartolomeo in Galdo	X	X	Pasticceria AZ	Pasticceria		Baselice BN	132	132	
8.	Fiorillo Armando Pio					XI edizione	Accoglienza					
9.	Goduto Incoronata		Castelluccio dei Sauri				Pasticceria	NON FREQUENTA		132		
10.	Licciardi Federica					XI edizione	Accoglienza					
11.	Mascolo Marika	3288081185	San Paolo Civitate	X	X	Bar. Past. Fragema	Pasticceria		San Paolo Civitate	132	132	
12.	Miggiano Chiara					XI edizione	Accoglienza					
13.	Moccia Paola	3282213192	San Severo	X	X	Gran Caffè	Pasticceria		San Severo	132	132	
14.	Pellegrino Luca	3889881581	Lucera	X	X	Dolce e Pane	Pasticceria		Lucera	132	132	
15.	Pescume Rosa Alba					XI edizione	Accoglienza					
16.	Ricciardi Angela					XI edizione	Accoglienza					
17.	Rubano Miriam	3803874511	Lucera	X	X	Hotel Cicoella	Accoglienza		Foggia	132	132	
18.	Savastano Nicola	3481886720	Biccari	X	X	L'arte del Dolce	Pasticceria		Castelluccio Valmaggiore	132	132	

7. ATTIVITA' INTEGRATIVE

ORIENTAMENTO

Giornata di diffusione delle attività DLOR percorso Advanced e Progress c/o il Dipartimento di Agraria di Fg

- 15 NOVEMBRE 2016

Orienta Puglia – Fiera sull'orientamento Universitario e Professionale della Puglia realizzata dall'associazione ASTER presso la fiera di Foggia

- 16 NOVEMBRE 2016

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 la facoltà di Economia di Foggia di “Economia aziendale e marketing dei prodotti alimentari.
- Incontro sul tema “Avviamento alla Carriera Militare” organizzato dalla Scuola di Avviamento alla Carriera Militare” il 16 febbraio 2017

ATTIVITA'

- Rappresentazione teatrale del musical “Pinocchio” presso il Cinema Teatro dell’ Opera di Lucera.
- Rappresentazione della commedia “Xchè con la X” della compagnia teatrale CLIMAX.
- Rappresentazione cinematografica sul tema “Il Giorno della Memoria – Shoah del film “Nebbia in agosto” presso il Cinema Teatro dell’ Opera di Lucera.
- Rappresentazione cinematografica del film “Un bacio” sui temi di attualità come il bullismo, l’omofobia e la violenza sessuale presso il Cinema Teatro dell’ Opera di Lucera.
- Incontro relativo all’ “Educazione alla Legalità” con l’Arma dei Carabinieri.
- Incontri relativi al progetto “ La tela del ragno: i pericoli della rete” sul tema del cyberbullismo con esperti informatici e psicologi.
- Incontri relativi al progetto “Il silenzio è dolo” sul tema della mafia in ricordo delle vittime con l’associazione “Libera” di Fg e visione del film “I cento passi” sulla vita di Peppino Impastato.
- Incontri relativi al progetto “Destinazione Auschwitz”. Il progetto prevedeva 3 incontri pomeridiani e una mostra fotografica presso la Biblioteca comunale di Lucera San Pasquale dove i ragazzi hanno partecipato attivamente.
- Partecipazione con successo alla manifestazione “High School Game”.il 31/03/2017
- Incontro organizzato dall’associazione “Lions” di Lucera relativo al progetto “SOFIA” sulla “Disostruzione delle vie aeree e primo soccorso”.

- Rappresentazione teatrale in lingua francese presso il cineteatro “Cicolella” di Foggia dal titolo “Calais Bastille” il 10 febbraio 2017.
- Rappresentazione teatrale in lingua inglese presso il cineteatro “Cicolella” di Foggia dal titolo “Grease” il 24 febbraio 2017.
- Incontro con il vescovo e visita presso il Museo Diocesano di Lucera.
- Mostra fotografica: scatti privati del premio Nobel Rita Levi Montalcini c/o Convitto “R. Bonghi” di Lucera.
- Visita c/o laboratorio di analisi chimica LACHIMER della Camera di Commercio di Foggia (articolazione Prodotti dolciari art. e ind.li)

CORSI DI RECUPERO

E' stato effettuato il recupero 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 :

- **Articolazione Accoglienza turistica:**

- 1) Lab. dei servizi sett. Accoglienza Turistica
- 2) Storia
- 3) lingua e civiltà inglese
- 4) Lingua e civiltà francese
- 5) Scienza e cultura dell'alimentazione

- **Articolazione Prodotti dolciari artigianali e industriali**

- 1) Lab dei servizi per l'enog. sett, Prodotti dolciari art. e ind.
- 2) Storia
- 3) lingua e civiltà inglese
- 4) Lingua e civiltà francese
- 5) Scienza e cultura dell'alimentazione

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 14,25/15 Min 8,75/15 Media 11,20/15

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

Per le risposte sono stati assegnati otto righe max a domanda, ad eccezione degli alunni disabili per i quali i righe sono stati ridotti a cinque. Per le valutazioni ogni docente aveva a disposizione tre punti, per un totale di quindici punti. Copia delle prove svolte viene allegata al presente documento.

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

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

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

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 -Progetto "Destinazione Auschwitz" -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: (almeno 1 attestato) -Attività culturali -Attività sociali -Attività sportive agonistiche N.B. Per gli alunni che si avvalgono della religione cattolica o di attività alternativa si assegna al credito formativo la frazione 0.20; nel caso in cui gli alunni non si avvalgono delle religione cattolica, si assegna la frazione 0.30 al credito formativo.	0,20/0,30

TABELLA CREDITO SCOLASTICO

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

COME DETERMINARE IL CREDITO

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

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

a) **se la media è ≤ 9**
 $\nearrow$ se $S < 0,5$ si attribuisce il punteggio minimo della fascia
 $\searrow$ 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.

11. ALLEGATI:

❖ *SIMULAZIONE TERZA PROVA:*

- *Simulazione terza prova Accoglienza*
- *Simulazione terza prova semplificata Accoglienza*
- *Simulazione terza prova Prodotti Dolciari*
- *Simulazione terza prova semplificata Prodotti Dolciari*

❖ *FASCICOLI BES*

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[^]D ACCOGLIENZA**

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. Accoglienza turistica, Storia, Inglese, Francese, Scienza e cultura dell'alimentazione.

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. Serv. sett. Accoglienza Turistica	Catanese Filomena			/15
Storia	Maria Antonietta Manzollino			/15
Inglese	Lucia Iatesta			/15
Francese	Maria Rosa Ceglia			/15
Scienza e cultura dell' alimentazione.	Vitacchione Antonio			/15
Punteggio della prova				/15

I DOCENTI

Prof. F. Catanese _____

Prof.ssa M. A. Manzollino _____

Prof.ssa L. Iatesta _____

Prof.ssa M. R. Ceglia _____

Prof. A. Vitacchione _____

Lucera _____

DISCIPLINA: LABORATORIO DEI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA

OBIETTIVI DELLA PROVA		
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
• Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere. • Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.	• Simulare l'applicazione delle regole del marketing all'azienda alberghiera. • Comprendere l'importanza della certificazione dell'azienda alberghiera e del rilascio dei marchi di qualità.	• Il marketing applicato al settore ricettivo. • Le tecniche di tariffazione dei servizi alberghieri. • Le norme e le certificazioni di qualità.

QUESITI TIPOLOGIA B

1) Parla del marchio di qualità "Ospitalità italiana". (max 8 righe)

2) In cosa consistono le tecniche di up-selling e cross-selling? (max 8 righe)

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)

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)

DISCIPLINA: LINGUA E CIVILTÀ INGLESE sett. Accoglienza

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) TELL ABOUT SELF-CATERING ACCOMODATION. (max 8 lines)

_____/1,5

2) ANALYZE THE IMPORTANCE OF MARKETING IN TOURISM. (max 8 lines)

_____/1,5

TOTAL SCORE ____/3

DISCIPLINA: LINGUA E CIVILTA' FRANCESE sett. Accoglienza

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

QUESITI TIPOLOGIA B

Répondez aux questions suivantes:

(max. 8 lignes)

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

1. Qu'est-ce que le régime hôtelier?

Points

2. Le tourisme culturel : parlez-en

Points

Tot. Points

DISCIPLINA: Scienza e cultura dell'alimentazione sett. Accoglienza

OBIETTIVI DELLA PROVA		
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
- Saper descrivere le caratteristiche di diete equilibrate nelle diverse fasi della vita - saper valutare i rischi associati a diete estreme. - Saper riconoscere i fattori di rischio delle malattie cardiovascolari	- Essere in grado di utilizzare il linguaggio specifico - descrivere l'importanza di un'alimentazione sana ed equilibrata durante tutte l'età - individuare i fattori di rischio delle malattie cardiovascolari	- Alimentazione del lattante e ruolo materno - Le varie tipologie dietetiche - ruolo delle diete nella prevenzione delle malattie cardio vascolari.

QUESITI TIPOLOGIA B

1) Alimentazione del lattante e ruolo materno (max 8 righe)

2) Descrivi la dieta mediterranea (max 8 righe)

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^D ACCOGLIENZA**

Tipologia: Tipologia B quesiti a risposta singola (massimo 5 righe)

(2 quesiti a risposta singola per ogni disciplina coinvolta per un totale di 10 quesiti)

Discipline coinvolte: Lab. Accoglienza turistica, Storia, Inglese, Francese, Scienza e cultura dell'alimentazione.

Durata della prova: 120 minuti

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

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

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

DISCIPLINE	DOCENTE	1° quesito	2° quesito	Punti
Labor. Serv. sett. Accoglienza Turistica	Catanese Filomena			/15
Storia	Maria Antonietta Manzollino			/15
Inglese	Lucia Iatesta			/15
Francese	Maria Rosa Ceglia			/15
Scienza e cultura dell' alimentazione.	Vitacchione Antonio			/15
Punteggio della prova				/15

I DOCENTI

Prof. F. Catanese _____

Prof.ssa M. A. Manzollino _____

Prof.ssa L. Iatesta _____

Prof.ssa M. R. Ceglia _____

Prof. A. Vitacchione _____

Lucera _____

DISCIPLINA: LABORATORIO DEI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA

OBIETTIVI DELLA PROVA SEMPLIFICATA		
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
• Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere. • Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.	• Simulare l'applicazione delle regole del marketing all'azienda alberghiera. • Comprendere l'importanza della certificazione dell'azienda alberghiera e del rilascio dei marchi di qualità.	• Il marketing applicato al settore ricettivo. • Le tecniche di tariffazione dei servizi alberghieri. • Le norme e le certificazioni di qualità.

QUESITI TIPOLOGIA B

1) Parla del marchio di qualità "Ospitalità italiana". (max 5 righe)

2) In cosa consistono le tecniche di up-selling e cross-selling? (max 5 righe)

MATERIA: **STORIA**

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

QUESITI TIPOLOGIA B

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

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

DISCIPLINA: LINGUA E CIVILTÀ INGLESE

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

QUESITI TIPOLOGIA B

ANSWER THE FOLLOWING QUESTIONS:

1) WHAT IS SELF-CATERING? WHAT KINDS OF PROPERTIES ARE INVOLVED?

(max 5 lines)

____/1,5

2) WHAT IS MARKETING? WHAT ARE THE SEVEN Ps? (max 5 lines)

____/1,5

TOTAL SCORE ____/3

DISCIPLINA: LINGUA E CIVILTA' FRANCESE Accoglienza

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

QUESITI TIPOLOGIA B

Répondez aux questions suivantes: (max. 5 lignes)

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

1. Qu'est-ce que le régime hôtelier?

Points

2. Le tourisme culturel est :

Points

Tot. Points

DISCIPLINA: Scienza e cultura dell'alimentazione sett. Accoglienza

OBIETTIVI DELLA PROVA SEMPLIFICATA		
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
- Saper descrivere le caratteristiche di diete equilibrate nelle diverse fasi della vita - saper valutare i rischi associati a diete estreme. - Saper riconoscere i fattori di rischio delle malattie cardiovascolari	- Essere in grado di utilizzare il linguaggio specifico - descrivere l'importanza di un'alimentazione sana ed equilibrata durante tutte l'età - individuare i fattori di rischio delle malattie cardiovascolari	- Alimentazione del lattante e ruolo materno - Le varie tipologie dietetiche - ruolo delle diete nella prevenzione delle malattie cardio vascolari.

QUESITI TIPOLOGIA B

1) Alimentazione del lattante e ruolo materno (max 5 righe)

Punti...../1,50

2) Descrivi la dieta mediterranea (max 5 righe)

Punti...../1,50

Totale...../3

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^D Prodotti Dolciari**
Artigianali e ind.li

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

Discipline coinvolte: Lab. Prodotti dolciari art. e ind., Storia, Inglese, Francese, Analisi chimica.

Durata della prova: 120 minuti

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

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

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

DISCIPLINE	DOCENTE	1° quesito	2° quesito	Punti
Labor. Servizi enog. sett. Prodotti dolciari art. e ind.	Donato Curci			/15
Storia	Maria Antonietta Manzollino			/15
Inglese	Lucia Iatesta			/15
Francese	Giuseppina Mucciato			/15
Analisi chimica	Gennaro Perretti			/15
Punteggio della prova				/15

I DOCENTI

Prof. D. Curci _____

Prof.ssa M. A. Manzollino _____

Prof.ssa L. Iatesta _____

Prof.ssa G. Mucciato _____

Prof. G. Perretti _____

Lucera _____

MATERIA: Lab. Enogastronomia settore pasticceria.

OBIETTIVI DELLA PROVA SEMPLIFICATA		
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
• Ricordare ingredienti e attrezzature necessarie alla realizzazione delle preparazioni dolciarie. • Conoscere le lavorazioni preliminari e le preparazioni complementari.	• Saper utilizzare le principali tecniche di base nel lavoro di pasticceria. • Applicare in modo corretto i vari sistemi di cottura.	• Le tecniche di base della pasticceria. • Le varie tecniche di lavorazione applicate ai dolci.

QUESITI TIPOLOGIA B

1) Come si prepara la meringa all'italiana e illustra almeno una preparazione in cui si usa come base? (max 5 righe)

2) Che cos'è e come si prepara la ganache ? (max 5 righe)

MATERIA: **STORIA**

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

QUESITI TIPOLOGIA B

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

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

DISCIPLINA: LINGUA E CIVILTÀ INGLESE

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

QUESITI TIPOLOGIA B

ANSWER THE FOLLOWING QUESTIONS:

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

____/1,5

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

____/1,5

TOTAL SCORE ____/3

DISCIPLINA: LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE

OBIETTIVI DELLA PROVA SEMPLIFICATA		
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
• Semplice uso della terminologia propria della disciplina	• Capacità di argomentare in maniera semplice e con accettabile correttezza formale	• Conoscenza essenziale dei macro-argomenti e della microlingua attinente il linguaggio settoriale studiato

Quesiti tipologia B

Répondez aux questions suivantes

1) Présentez , en quelques lignes , la pâtisserie industrielle. (max 5 lignes)

.....

.....

.....

.....

.....

...../ 1.50

2) Décrivez, en quelques lignes, la région de l'Alsace . (max 5 lignes)

.....

.....

.....

.....

.....

...../ 1,50

Totale/3

DISCIPLINA: ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI

OBIETTIVI DELLA PROVA SEMPLIFICATA		
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
- controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico - agire nel sistema della qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno - applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti	- Saper utilizzare un adeguato linguaggio tecnico - Conoscere i principi delle metodiche analitiche di maggior interesse applicate ai grassi alimentari ed al latte - Saper elaborare i dati ottenuti da un'analisi ed esaminarne criticamente i risultati	- Conoscere le principali caratteristiche chimiche e merceologiche dei grassi alimentari e del latte - Irrancidimento dei lipidi - Coagulazione delle siero proteine del latte - Principali metodi di analisi chimica dei lipidi e del latte

QUESITI TIPOLOGIA B

- 1) Descrivi almeno un tipo di irrancidimento dei lipidi ed indica con quale metodo analitico si può evidenziare. (max 5 righe)

- 2) Descrivi almeno una tipologia di latte pastorizzato e con quale metodo analitico si riconosce. (max 5 righe)

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[^]D **Prodotti Dolciari**
Artigianali e ind.li

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. Prodotti dolciari art. e ind., Storia, Inglese, Francese, Analisi chimica.

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. Prodotti dolciari art. e ind.	Donato Curci			/15
Storia	Maria Antonietta Manzollino			/15
Inglese	Lucia Iatesta			/15
Francese	Giuseppina Mucciato			/15
Analisi chimica	Gennaro Perretti			/15
Punteggio della prova				/15

I DOCENTI

Prof. D. Curci _____

Prof.ssa M. A. Manzollino _____

Prof.ssa L. Iatesta _____

Prof.ssa G. Mucciato _____

Prof. G. Perretti _____

Lucera _____

MATERIA: Lab. Enogastronomia settore pasticceria.

OBIETTIVI DELLA PROVA		
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
• Ricordare ingredienti e attrezzature necessarie alla realizzazione delle preparazioni dolciarie. • Conoscere le lavorazioni preliminari e le preparazioni complementari.	• Saper utilizzare le principali tecniche di base nel lavoro di pasticceria. • Applicare in modo corretto i vari sistemi di cottura.	• Le tecniche di base della pasticceria. • Le varie tecniche di lavorazione applicate ai dolci.

QUESITI TIPOLOGIA B

1) Come si prepara la meringa all'italiana e per quali preparazioni si usa come base? (max 8 righe)

2) Che cos'è e come si prepara la ganache ? (max 8 righe)

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)

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)

DISCIPLINA: LINGUA E CIVILTÀ INGLESE sett. Pasticceria

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

1) Présentez , en quelques lignes , les avantages et les limites de la pâtisserie industrielle. (max 8 lignes)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

...../1,50

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

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

...../ 1,50

Totale/3

DISCIPLINA: ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI

OBIETTIVI DELLA PROVA		
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
• controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico • agire nel sistema della qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno • applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti	• Saper utilizzare un adeguato linguaggio tecnico • Conoscere i principi delle metodiche analitiche di maggior interesse applicate ai grassi alimentari ed al latte • Saper elaborare i dati ottenuti da un'analisi ed esaminarne criticamente i risultati	• Conoscere le principali caratteristiche chimiche e merceologiche dei grassi alimentari e del latte • Irrancidimento dei lipidi • Coagulazione delle siero proteine del latte • Principali metodi di analisi chimica dei lipidi e del latte

QUESITI TIPOLOGIA B

- 1) Descrivi i diversi tipi di irrancidimento dei lipidi ed indica con quali metodi analitici si possono evidenziare.. (max 8 righe)

- 2) Descrivi le tipologie di latte pastorizzato e con quale metodo analitico si riconoscono. (max 8 righe)
