

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[^]E

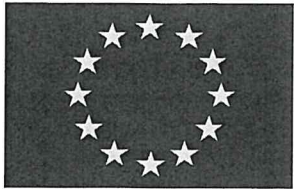
***SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA
E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA***

ARTICOLAZIONE

SERVIZI DI SALA E VENDITA

Anno scolastico

2016-17

 Unione Europea Fondo Sociale Europeo Fondo Europeo Sviluppo Regionale	<i>Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca</i> URS/PUGLIA  CONVITTO NAZIONALE STATALE "R." BONGHI LUCERA (Fg)	 ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE IIST. PROFESSIONALE
<i>Con l'Europa investiamo nel vostro futuro!</i>		

CON ANNESSO
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE IIST. PROF.
 codice meccanografico FGIS043006 – codice fiscale 91020640719
 sezioni associate: I.P.S.S.A.R. - I.P.I. ARTIGIANATO
 C.F. 82000200715 – TEL. 0881/520062 – Fax 0881/520109
 Via IV Novembre, 38 - 71036 LUCERA (FG)

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

5[^] E

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

**articolazione
"SERVIZI DI SALA E VENDITA"**

A.s. 2016 -2017

coordinatrice:
Prof.ssa Albano Alessia Maria G.

IL RETTORE-DIRIGENTE SCOLASTICO

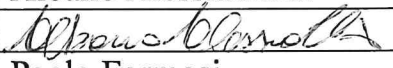
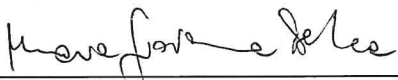
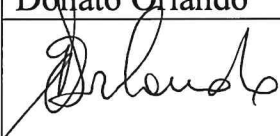
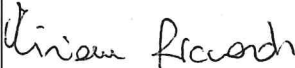
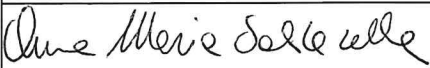
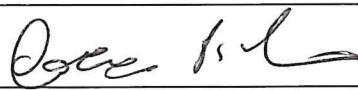
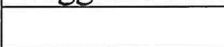
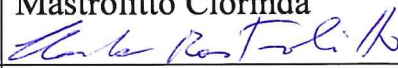


Prof. ssa Anna Maria Bianco

INDICE

1. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	pag. 2
2. PROFILO E PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	3
2.1 Situazione di partenza con riferimento ai risultati dello scrutinio A.S. 2014-2015 e A.S. 2015-2016	5
2.2 Situazione al 15 maggio 2017 DEBITO FORMATIVO	6
2.3 Situazione al 15 maggio 2017 PROFITTO	7
2.4 Situazione al 15 maggio 2017 FREQUENZA	8
3. PROFILO PROFESSIONALE E QUADRO ORARIO	9
4. OBIETTIVI TRASVERSALI RAGGIUNTI	11
5. PERCORSO FORMATIVO	12
6. ATTIVITA' DI ALTERNANZA "SCUOLA – LAVORO"	24
7. ATTIVITA' INTEGRATIVE	27
8. SIMULAZIONE TERZA PROVA ESAMI DI STATO	29
9. CRITERI DI VALUTAZIONE	30
10. CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO E FORMATIVO	31
11. ALLEGATI	33

1. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE V E

MATERIE	DOCENTI
RELIGIONE	Suor Piera Romano 
ITALIANO	Albano Alessia M.G. 
STORIA	Albano Alessia M.G. 
MATEMATICA	Paolo Formosi 
LINGUA INGLESE	De Luca Maria Giovanna 
LINGUA FRANCESE	Mucciacito Giuseppina 
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	Donato Orlando 
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA	Di Paola Pasquale 
SCIENZA E CULTURA DELLA ALIMENTAZIONE	Riccardi Miriam 
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA	Saldarella Anna Maria 
EDUCAZIONE FISICA	Cocco Pietro 
POTENZIAMENTO	Gaggiano Rita 
SOSTEGNO	Mastrolitto Clorinda 
SOSTEGNO	Scrocco Elisa 

1. PROFILO DELLA CLASSE

Alunni iscritti	n.17	di cui ripetenti	n. <u>1</u>	Provenienza da altri indirizzi	n. <u>0</u>
di cui femmine	n. <u>10</u>	di cui promossi a giugno	n. <u>10</u>	Provenienza da altri istituti	n. <u>0</u>
di cui maschi	n. <u>7</u>	di cui diversamente abili	n. <u>2</u>	Alunni convittori	n. <u>1</u>
di cui iscritti per la prima volta	n.0	di cui DSA	n.0	Alunni semiconvittori	n.0

1.	Bortone Luca
2.	Cicchese Maria Chiara
3.	Cioccariello Paolo
4.	Ciumau Roxana Anamaria
5.	Curcelli Annalisa
6.	D'Apollonio Caterina Alessia
7.	D'Errico Emilio
8.	Graniero Angelo
9.	Lallone Alessia
10.	Lionetti Fabiana
11.	Lomuscio Maria Francesca
12.	Maddalena Caterina
13.	Messina Isabella
14.	Spallone Pierangela
15.	Toziano Giuseppe
16.	Tursi Giovanni
17.	Zappitelli Mario

Numero alunni ripetenti
1
Numero alunni promossi in 5^ per meriti propri
10
Numero alunni promossi in 5^ con Debito Formativo
6
Numero alunni diversamente abili
/ 2

2.1 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°
Bortone Luca		5	5
Cicchese Maria Chiara		4	5
Cioccariello Paolo		5	4
Ciumau Roxana Anamaria		6	7
Curcelli Annalisa		4	5
D'Apollonio Caterina Alessia		4	4
D'Errico Emilio		5	5
Graniero Angelo		5	4
Lallone Alessia		7	7
Lionetti Fabiana		4	4
Lomuscio Maria Francesca		6	5
Maddalena Caterina		4	4
Messina Isabella		5	6
Spallone Pierangela		5	4
Toziano Giuseppe		5	4
Tursi Giovanni		5	5
Zappitelli Mario		5	4

2.2 Situazione al 15 maggio 2017

DEBITO FORMATIVO

ALUNNI	Ita	Sto	Ingl	Mat	Fra	Dir. tecn. Am.	Lab. enog cuc	Sc.e cult. alim	Lab. enog sala	Ed. Fis.
Bortone Luca										
Cicchese Maria Chiara										
Cioccariello Paolo										
Ciumau Roxana Anamaria										
Curcelli Annalisa										
D'Apollonio Caterina Alessia										
D'Errico Emilio										
Graniero Angelo										
Lallone Alessia										
Lionetti Fabiana										
Lomuscio Maria Francesca										
Maddalena Caterina										
Messina Isabella										
Spallone Pierangela										
Toziano Giuseppe										
Tursi Giovanni										
Zappitelli Mario										

Legenda: R (recuperato) - RP (recuperato parzialmente) – NR (non recuperato)

2.3 Situazione al 15 maggio 2017

PROFITTO

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

2.4 Situazione al 15 maggio 2017

FREQUENZA

ALUNNI	ASSIDUA	REGOLARE	DISCONTINUA	IRREGOLARE
Bortone Luca				
Cicchese Maria Chiara				
Cioccariello Paolo				
Ciumau Roxana Anamaria				
Curcelli Annalisa				
D'Apollonio Caterina Alessia				
D'Errico Emilio				
Graniero Angelo				
Lallone Alessia				
Lionetti Fabiana				
Lomuscio Maria Francesca				
Maddalena Caterina				
Messina Isabella				
Spallone Pierangela				
Toziano Giuseppe				
Tursi Giovanni				
Zappitelli Mario				

Legenda:

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

3. PROFILO PROFESSIONALE E QUADRO ORARIO

Il Diplomato di Istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera", articolazione "Servizi di Sala e Vendita", 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;
- 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;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione di servizi con il ricorso a strumenti informatici;
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

MATERIE DI INSEGNAMENTO Area Comune	CLASSE IV	CLASSE V	S. O. P.
ITALIANO	4	4	s.o.
STORIA	2	2	o.
LINGUA INGLESE	3	3	s.o.
MATEMATICA	3	3	s.o.
EDUCAZIONE FISICA	2	2	p.
RELIGIONE (per coloro che se ne avvalgono)	1	1	o.
Totale h.	15	15	
Area di indirizzo			
LINGUA STRANIERA (Francese o Tedesco)	3	3	s.o.
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RECETTIVA	5	5	s.o.
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA	5*	4	o.p.
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	3*	3	s.o.
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	2	2	o.p.
Totale h.	17	17	

Legenda: * compresenza

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 LINGUA E CIVILTÀ' INGLESE

TAV. 6 LINGUA E CIVILTÀ' FRANCESE

**TAV. 7 DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA
RICETTIVA**

**TAV. 8 LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA
E VENDITA**

TAV. 9 SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

**TAV. 10 LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE
CUCINA**

TAV. 11 EDUCAZIONE FISICA

TAV. 1 Disciplina: RELIGIONE CATTOLICA - Prof. ROMANO PIERA - Classe: 5E - 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.I.M. ☐ 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.
2. LE RELAZIONI - INNAMORAMENTO E AMORE.			Scritto ☐ Tema ☐ Saggio breve ☒ Riassunto ☐ Rapporto di ricerca ☒ Prove strutturate ☒ Prove semi-strutturate ☐ Problema ☐ Esercizi ☐ Altro	
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.	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.

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
1. Tra Storia e Cultura: Il '900	☒ Lezione frontale ☒ Didattica breve ☒ Gruppi di lavoro ☒ Esercitazioni guidate ☒ Discussione guidata ☒ Elaborazione di mappe concettuali ☒ Metodi di ricerca ☒ Attività di laboratorio ☒ Problem solving ☒ Collegamenti interdisciplinari ☒ Percorsi differenziati ☐ Altro	☒ Libri di testo Barbieri - Squarotti Autori e Opere Della Letteratura 3 Atlas ☒ Quaderno degli appunti ☐ Riviste specifiche ☒ Computer / L.I.M. ☐ Attrezzature di lab. ☒ Sussidi audiovisivi ☐ Cartine geografiche ☒ Documenti ☐ Biblioteca ☐ Palestra ☐ Altro	Orale ☒ Interrogazioni ☒ Colloquio ☐ Questionario Scritto ☒ Le tipologie A-B-C-D- (analisi del testo, saggio breve, articolo di giornale, tema a carattere storico,tema a carattere generale) ☐ Riassunto ☐ Rapporto di ricerca ☐ Prove strutturate ☒ Prove semistrutturate ☐ Problema ☒ Esercizi ☒ lavori di gruppo ☒ realizzazione di lavori multimediali	Competenze •Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico-professionale correlate ai settori di riferimento. •Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali. •Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete •Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali Abilità • Identificare le tappe essenziali dello sviluppo storico-culturale della lingua italiana. • Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano ed internazionale nel periodo considerato. • Individuare immagini, persone, luoghi e istituzioni delle tradizioni culturali e letterarie del territorio • Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità d'Italia ad oggi in rapporto ai processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento • Riconoscere persistenze e variazioni tematiche e formali nell'ambito del genere attraverso il tempo • Scegliere e utilizzare le forme di comunicazione multimediale. • Interpretare criticamente un'opera d'arte visiva e cinematografica Conoscenze • Storia, cultura e letteratura tra ottocento e novecento • Significative produzioni letterarie artistiche e scientifiche anche di autori internazionali • Strumenti per l'analisi e l'interpretazione dei testi letterari e per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio • Processo storico e tendenze evolutive della Letteratura italiana . • Testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità nazionale ed internazionale ,culturale nelle varie epoche • Evoluzione delle arti visive nella cultura del Novecento.
LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE				
1. Tra Storia e Cultura: Il '900 2. Il Genere e l'Autore "La narrativa italiana del Verismo" 3. Verso il 900 : "Decadentismo E Simbolismo" 4. L'opera: " La Coscienza Di Zeno" 5. Il Tema " L' Io Protagonista Del Romanzo Del' 900" 6. Il Genere: " La Poesia Tra Le Due Guerre" 7. Il Genere: "Il Teatro del Novecento" 8. Scrivere per l'esame di Stato	La maggior parte degli alunni dimostra di possedere adeguata conoscenza dei contenuti e discrete competenze, dal punto di vista operativo evidenzia abilità buone o discrete. Solo qualcuno, a causa di lacune pregresse e di una frequenza discontinua, possiede una conoscenza frammentaria e superficiale dei temi affrontati ed una capacità rielaborativa minima. L'interesse e la partecipazione al dialogo educativo sono stati nel complesso adeguati. La quasi totalità degli alunni ha svolto e portato a termine gli impegni assegnati con serietà e responsabilità.			
Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Scritte 4 - Orali 4				

TAV.3 Disciplina: STORIA

Prof.ssa Albano Alessia M.G.

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
1. CONFLITTI E RIVOLUZIONI NEL PRIMO NOVECENTO	☐ Lezione frontale ☐ Didattica breve ☒ Gruppi di lavoro ☒ Esercitazioni guidate ☒ Discussione guidata ☒ Elaborazione di mappe concettuali ☐ Metodi di ricerca ☐ Attività di laboratorio ☒ Problem solving ☒ Collegamenti interdisciplinari ☐ Percorsi differenziati ☐ Altro	☒ Libri di testo: De Vecchi-Giovannetti, Storia In Corso 3, Il Novecento e la Globalizzazione , Bruno Mondadori ☒ Quaderno degli Appunti/mappe concettuali ☐ Riviste specifiche ☐ Computer ☐ Attrezzature di lab. ☒ Sussidi audiovisivi ☒ Cartine geografiche ☒ Documenti ☐ Biblioteca ☐ Palestra ☒ Internet: siti web	Orale ☒ Interrogazioni ☒ Colloquio ☐ Questionario Scritto ☒ Le tipologie A-B-C-D- (analisi del testo, saggio breve, articolo di giornale, tema a carattere storico, tema a carattere generale) ☒ Riassunto ☐ Rapporto di ricerca ☒ Prove strutturate ☒ Prove semistrutturate ☐ Problema ☒ Esercizi ☒ lavori di gruppo ☒ Altro: realizzazione di lavori multimediali ☒ Altro: testimonianze	Competenze • Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. • Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici con atteggiamento critico, creativo e responsabile ai fini dell'apprendimento permanente • Agire in riferimento ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione per valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali • Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. Abilità • Ricostruire processi di trasformazione individuando elemento di persistenza e discontinuità • Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche • Utilizzare e applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali per affrontare, in un'ottica storico-interdisciplinare • Istituire relazioni tra l'evoluzione dei settori produttivi e dei Servizi, il contesto socio-politico-economico e le condizioni di vita e di lavoro. • Analizzare criticamente le radici storiche e l'evoluzione delle principali Carte - costituzionali • Effettuare confronti fra diversi modelli/tradizioni culturali in ottica interculturale Conoscenze • Aspetti caratterizzanti la Storia del Novecento e il mondo attuale • Modelli culturali a confronto: conflitti, scambi e dialogo interculturali • Principali persistenze e processi di trasformazione tra la fine del secolo XIX e il secolo XXI, in Italia, in Europa e nel Mondo. • Problematiche economiche, sociali ed etiche connesse con l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi quali in particolare: sicurezza e salute sui luoghi di lavoro, tutela e valorizzazione dell'ambiente e del territorio, internazionalizzazione dei mercati, new economy
2. LA CRISI DELLA CIVILTÀ EUROPEA				
3. DESTINAZIONE ASCHWITZ				
4. IL MONDO DIVISO				
5. LA SOCIETÀ CONTEMPORANEA				
LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE La maggior parte degli dimostra di possedere adeguata conoscenza dei contenuti e discrete competenze, da punto di vista operativo evidenzia abilità buone o discrete. Solo qualcuno, a causa di lacune pregresse e di una frequenza discontinua, possiede una conoscenza frammentaria e superficiale dei temi affrontati ed una capacità rielaborativa minima. L'interesse e la partecipazione al dialogo educativo sono stati nel complesso adeguati. La quasi totalità degli alunni ha svolto e portato a termine gli impegni assegnati con serietà e responsabilità				
				Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Orali 4

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
- MODULO n.1 Richiami equazioni e disequazioni algebriche ;	☒ Lezione frontale ☒ Didattica breve ☒ Gruppi di lavoro ☒ Esercitazioni guidate ☒ Discussione guidata ☒ Elaborazione di mappe concettuali ☐ Metodi di ricerca ☐ Attività di laboratorio ☒ Problem solving ☒ Collegamenti interdisciplinari ☒ Percorsi differenziati ☐ Altro	☒ Libri di testo ☒ Quaderno degli appunti ☐ Riviste specifiche ☒ Computer / L.I.M. ☐ Attrezzature di lab. ☐ Sussidi audiovisivi ☐ Cartine geografiche ☐ Documenti ☐ Biblioteca ☐ Palestra ☐ Altro	Orale ☒ Interrogazioni ☒ Colloquio ☒ Questionario Scritto ☐ Tema ☐ Saggio breve ☐ Riassunto ☐ Rapporto di ricerca ☒ Prove strutturate ☒ Prove semistrutturate ☐ Problema ☒ Esercizi ☐ Altro	Competenze Tecniche e procedure per la risoluzione di equazioni e disequazioni di vario tipo. Acquisizione del concetto di funzione e limite di una funzione. Rappresentare il grafico di semlici funzioni. Abilità Comprendere il concetto e saper risolvere equazioni e disequazioni. Riconoscere e classificare i vari tipi di funzione. Calcolare limiti di funzioni elementari. Rappresentazione di semplici funzioni Conoscenze Equazioni disequazioni algebriche. Definizione di intervallo e di funzione. Concetto di limite e teoremi. Calcolo di limiti di semplici funzioni polinomiali. Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Scritte n. 4 Orali n. 4
MODULO n.2 Concetto di Funzione ;	LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE			
MODULO n.3 Limiti e funzioni algebriche ;				
MODULO n.4 Studio di semplici funzioni				

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
MODULE 1 - Think Sustainability - The Green Issue - The Millennium challenge - Slow Food - SRA & Restaurants - Farm to Fork - The Food Value Chain - Organic & GMO Food: Benefits and controversies	[*] 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 - The New Gastronomes - Food Safety Organization: ISO 22000 - Traceability & Certification - HACCP: Hygiene & Food Safety in Catering - Bacteria, Viruses & Food Poisoning - Food Contamination - Food Preservation - Refrigerated Storage Systems				Competenze - 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.
MODULE 3 - Food Allergy and Intolerances - Cheese				Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Scritte 4 Orali 4
MODULE 4 Coffee Break, Business lunch, Cocktail Party, Gala Dinner				

TAV.6 Disciplina: Lingua e civiltà Francese

Prof. Giuseppina Mucciaccio

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
• LE MONDE DEL'OENOGASTRONOMIE • LE VIN • LE BAR • De l'école au monde du travail	☒ 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 ☒ Attrezzature di lab. ☐ Sussidi audiovisivi ☐ Cartine geografiche ☐ Documenti ☐ Biblioteca ☐ Palestra ☐ Altro	Orale ☒ Interrogazioni ☒ Colloquio ☐ Questionario	Conoscenze * Conoscere la micro lingua del settore ristorativo nei vari aspetti ad essa correlati. Competenze * Comprendere testi orali e scritti di tipo professionale. Saper sostenere una semplice conversazione su argomenti professionali . Capacità * Esprimersi in modo sufficientemente corretto su argomenti professionali.
OBIETTIVI CONSEGUITI				
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 della ristorazione.				
Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Scritte: 4 Orali: 4				

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
	☒ 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: - Sviluppare la crescita professionale attraverso una maggiore conoscenza e comprensione delle dinamiche del mercato turistico. - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. - Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico- alberghiera. - Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. - Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera con particolare riguardo al chilometro zero - Sviluppare la crescita professionale attraverso una maggiore conoscenza e comprensione delle diverse abitudini alimentari delle popolazioni che abitano nel paese Abilità: - Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche. - Utilizzare le tecniche di marketing. - Individuare le fasi e procedure per redigere un business plan. - Saper scomporre verticalmente il sistema agroalimentare individuandone gli elementi costitutivi. - Individuare i prodotti a km zero come strumento di marketing. - Analizzare i fattori socio- economici che incidono sulle abitudini alimentari in Italia. Conoscenze: - Le nuove dinamiche del mercato turistico. - Tecniche di marketing turistico e web marketing. - Business plan e gestione strategica. - Le filiere agroalimentari e i prodotti a chilometro zero. - Abitudini alimentari ed economia del territorio Verifiche - Scritte: due nel primo quadrimestre, tre nel secondo. - Orali: due nel primo quadrimestre, due nel secondo.
LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE: Gli alunni hanno dimostrato interesse e partecipazione alle attività didattiche proposte anche se il lavoro domestico è stato per la maggior parte di essi superficiale e discontinuo, pertanto i risultati raggiunti sono mediamente sufficienti. Alcuni alunni hanno evidenziato una buona preparazione grazie ad uno studio approfondito e costante.				

TAV.8 Disciplina: Laboratorio di servizi enogastronomici sala e vendita – Prof. Di Paola Pasquale

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
- L'elaborazione di menu e carte - Qualità e tipicità - Il servizio e le imprese di servizi - La gestione degli acquisti	- 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 - 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 - Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici.. - Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. - Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto. - L'approvvigionamento degli acquisti: l'economia, le politiche dell'approvvigionamento, la selezione dei fornitori, i prodotti. - Il magazzino: l'organizzazione degli spazi, le celle frigorifere, la modulistica e la gestione delle scorte. Abilità - Simulare la definizione di menu e carte che soddisfino le esigenze di una specifica clientela e rispondono a criteri di economicità della gestione. - Definire menu adeguati alle tipologie di ristorazione. - Distinguere criteri di certificazione di qualità delle bevande e degli alimenti. - Organizzare il magazzino, gestire le scorte in modo efficiente, calcolare i costi di produzione e di approvvigionamenti Conoscenze - Principali tipi di menu e carte. - La qualità totale in alimentazione: chimica, nutrizionale, microbiologica, legale, tecnologica, organolettica e sensoriale. - Le risorse umane nelle imprese di servizi, l'organizzazione del lavoro, l'assegnazione dei ruoli. - Lo staff management il job description del settore food and beverage.
OBIETTIVI CONSEGUITI La classe non si presenta omogenea per partecipazione, impegno ed interesse all'attività didattica. Un gruppo risulta abbastanza attento, partecipe e motivato, sfruttando pienamente le conoscenze di base. Un altro gruppo, ancora oggi, mostra interesse non sempre autentico, impegno domestico superficiale e partecipazione poco proficua, anche in relazione ad incertezze non superate nel metodo di studio. Il profitto della classe pertanto è da ritenersi mediamente sufficiente e globalmente risponde agli obiettivi prefissati nel contesto della disciplina.				
Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Orali: n°4				

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
Modulo N 1: Nuove tendenze di filiera e Nuovi prodotti alimentari - filiera corta e sostenibilità, tracciabilità e rintracciabilità, novel foods e alimenti light. - Nanotecnologie.	☒ Lezione frontale ☒ Didattica breve ☐ Gruppi di lavoro ☒ Esercitazioni guidate ☒ Discussione guidata ☒ Elaborazione di mappe concettuali ☒ Metodi di ricerca ☐ Attività di laboratorio ☐ Problem solving ☐ Collegamenti interdisciplinari ☒ Percorsi differenziati ☐ Altro	☒ Libri di testo ☒ Quaderno degli appunti ☐ Riviste specifiche ☒ Computer / L.I.M. ☐ Attrezzature di lab. ☐ Sussidi audiovisivi ☐ Cartine geografiche ☐ Documenti ☐ Biblioteca ☐ Palestra ☐ Altro	Orale ☒ Interrogazioni ☒ Colloquio ☐ Questionario Scritto ☐ Tema ☒ Saggio breve ☐ Riassunto ☐ Rapporto di ricerca ☐ Prove strutturate ☒ Prove semistrutturate ☐ Problema ☐ Esercizi ☐ Altro	Competenze - Saper riconoscere le diverse contaminazioni alimentari - Saper adottare comportamenti igienici corretti che riguardano la persona, le strutture e la lavorazione degli alimenti. - Saper calcolare il fabbisogno energetico in base ad una dieta equilibrata Abilità - Essere in grado di utilizzare il linguaggio specifico - Saper leggere un testo - Riuscire a prendere appunti. - Essere in grado di sostenere un colloquio con il docente - Saper effettuare ricerche su internet - uso del PC Conoscenze - Sicurezza alimentare nel sistema produttivo - Contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche. - Conoscere le linee guida per una sana alimentazione - Conoscere il ruolo preventivo di una sana alimentazione per la difesa della salute.
LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE				
Modulo N 3: Sistema HACCP e qualità degli alimenti - Igiene degli ambienti di lavoro - Sistema HACCP - Igiene del personale	Un 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. La maggior parte degli alunni conosce il linguaggio tecnico ma non sempre lo usa in modo corretto; ha acquisito conoscenze e competenze disciplinari complete ma non approfondite. Ha partecipato alle attività e riesce, se sollecitato e guidato, ad effettuare semplici valutazioni. Solo qualcuno non usa il linguaggio tecnico; ha conoscenze e competenze disciplinari superficiali e frammentarie per scarso impegno mostrando una capacità di effettuare semplici valutazioni modeste. Tuttavia l'interesse e la partecipazione al dialogo educativo sono stati nel complesso adeguati. La quasi totalità degli alunni ha svolto e portato a termine gli impegni assegnati con serietà e responsabilità.			
Modulo N 4: Alimentazione equilibrata e LARN - Bioenergetica, IMC, I LARN, fabbisogno di energia totale - giornaliero, metabolismo di base - La piramide alimentare				
Modulo N 5: Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche - Alimentazione nelle varie fasce di età. - Dieta mediterranea, vegetariana, eubiotica, macrobiotica e a zona.				
Modulo N 6: Dieta in particolari condizioni patologiche - Obesità, Aterosclerosi, Iperensione, Diabete, Gotta, Alimentazione e cancro. Disturbi del comportamento alimentare, anoressia e bulimia. - Allergie ed intolleranze.				
			Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Scritte 4 Orali 4	

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
• I menu • La costruzione del menu • L'organizzazione della cucina • Tecniche di cottura e presentazione dei piatti • Sicurezza e salubrità del luogo di lavoro	* Lezione frontale * Didattica breve □ Gruppi di lavoro □ Esercitazioni guidate □ Discussione guidata □ Elaborazione di mappe concettuali □ Metodi di ricerca □ Attività di laboratorio □ Problem solving * Collegamenti interdisciplinari * Percorsi differenziati □ Altro	* Libri di testo * Quaderno degli appunti □ Riviste specifiche □ Computer / L.I.M. □ Attrezzature di lab. □ Sussidi audiovisivi □ Cartine geografiche □ Documenti □ Biblioteca □ Palestra □ Altro	Orale * Interrogazioni * Colloquio □ Questionario Scritto □ Tema □ Saggio breve □ Riassunto □ Rapporto di ricerca □ Prove strutturate □ Prove semistrustrate □ Problema □ Esercizi □ Altro Pratico □ Prove pratiche in laboratorio di cucina	Competenze - Riconoscere il ruolo dei menu e delle carte nelle aziende e predisporre menu coerenti con il sistema di ristorazione attuato. - Adeguare i sistemi di produzione e vendita alle diverse utenze. - Predisporre menu coerenti con le esigenze della clientela - Comprendere le dinamiche del lavoro del reparto cucina e collaborare positivamente ai diversi sistemi di produzione. - Programmare il lavoro in base alle caratteristiche dell'azienda, dell'utenza e del tipo di servizio. - Conoscere i sistemi di cottura agli alimenti ed illustrare il piatto al cliente. - Applicare le normative vigenti in materia di sicurezza sul lavoro Abilità - Distinguere i diversi tipi di menu e i diversi momenti di servizio nella ristorazione commerciale. - Progettare menu compatibili con le risorse a disposizione, elaborati nel rispetto delle regole enogastronomiche e in relazione a tipicità e stagionalità degli alimenti e tipologia della clientela. - Progettare la grafica del menu. - Costruire menu rispettosi dei principi dietetici e rispondenti alle necessità nutrizionali della clientela - Identificare e comprendere l'importanza dell'organizzazione del lavoro e delle attrezzature - Conoscere i diversi sistemi di cottura. - Rispettare le direttive per la sicurezza sul lavoro individuando e prevenendo i rischi e i pericoli. Conoscenze - Funzioni e tipologie del menu, offerta gastronomica e occasioni di servizio nella ristorazione commerciale. - Caratteristiche dei menu della ristorazione collettiva tradizionale e di quelli per catering e banquetting. - Criteri di elaborazione dei menu, con specifica attenzione alle esigenze della clientela e dell'azienda. - Le potate del menu - Struttura ed equipaggiamento della cucina. - Sistemi di produzione e di distribuzione dei pasti. - I metodi di cottura. - Decorazione e presentazione degli elaborati di cucina e pasticceria. - Obblighi in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro. Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Orali n°4
LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE La classe si presenta omogenea per partecipazione, impegno ed interesse all'attività didattica. Gli alunni risultano abbastanza attenti, partecipi e motivati, sfruttando pienamente le conoscenze di base. Mostrano interesse, impegno domestico adeguato e partecipazione abbastanza proficua. Il profitto della classe pertanto è da ritenersi mediamente discreta e globalmente risponde agli obiettivi prefissati nel contesto della disciplina.				

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.				

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

- Usare in modo appropriato le forme linguistiche rispondenti alle necessità del contesto comunicativo (relazione di ruolo, luogo, tempo e registro)

c)Obiettivi professionalizzanti:

Area delle competenze obiettivo: **Settore Enogastronomia Sala e Vendita**

Competenze Tecnico Professionali

a) Competenze teorico-tecniche

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

Conoscere le procedure

Conoscere le modalità di esecuzione del lavoro del reparto.

Approfondire la conoscenza delle lingue straniere.

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

b) Competenze Procedurali

Essere in grado di Realizzare in autonomia l'allestimento della sala e del bar;

Essere in grado di usare le attrezzature specifiche del settore;

Essere in grado di espletare le mansioni relative ai servizi di salabar;

Essere in grado di valorizzare la propria offerta di servizio, di prodotti e di bevande;

Essere in grado di suggerire semplici abbinamenti enogastronomici;

Essere in grado di svolgere in sala e in prossimità del cliente attività di finitura di pietanze

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

LE ATTIVITÀ DI ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO – A.S. 2015/16

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 ha effettuato le ore di stage, coinvolti nel progetto regionale “X o XI edizione”, previste per l'area professionalizzante.

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

Classe V E alunni interessati n 8 settore Sala e Vendita											
		Numero di telefono	Comune di residenza	Dichiarazione di disponibilità		Azienda ospitante	Numero di telefono	Luogo	Ore stage	Ore stage svolte	Valutazione Su ____ p.
1.	Bortone Luca					XI edizione					
2.	Cicchese Maria Chiara		Lucera	X	X	Rist Piz. Montaratro		Lucera	132		
3.	Cioccariello Paolo		Lucera	X	X	Pizzeria Royal Pizza		Lucera	132		
4.	Ciumau Roxana Ana Maria					XI edizione					
5.	Curcelli Annalisa					XI edizione					
6.	D'apollonio Caterina Alessia		Volturino	X	X	Bar of Dream		Volturino	132		
7.	D'errico Emilio		Pietra M.	X	X	Braceria Montecorvino		Pietra Montecorvino	132		
8.	Graniero Angelo					XI edizione					
9.	Lallone Alessia					XI edizione					
10.	Lionetti Fabiana		Lucera	X	X	Relais Incontrata		Lucera	132		
11.	Lomuscio Maria Francesca		Trinitapoli						132		
12.	Maddalena Caterina		Celenza Valfortore	X	X	Bim Bum Bar		Celenza Valfortore	132		
13.	Messina Isabella					XI edizione					
14.	Spallone Pierangela					XI edizione					
15.	Toziano Giuseppe					XI edizione					
16.	Tursi Giovanni					XI edizione					
17.	Zapitelli Mario					Ore svolte nell'anno scolastico 2015 / 2016					

7. ATTIVITA' INTEGRATIVE

Orientamento

- 04 E 05 NOVEMBRE 2016: Giornata di Orientamento organizzata dall'Ente Format presso Villa Imperiale
- 16 NOVEMBRE 2016 OrientaPuglia-Fiera sull'Orientamento Universitario e Professionale della Puglia realizzata dall'Associazione ASTER presso la Fiera di Foggia
- 15 NOVEMBRE 2017 Progetto DI.OR percorso Advanced and Progress a.s. 2016/2017 Presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente di Foggia
- 16 FEBBRIO 2017 Incontro con l'Ente Provinciale "Professione Militare"
- 16 MARZO 2017: incontro informativo con i referenti dell'Orientamento del "Corso di Laurea in Scienze Turistiche-Enogastronomia e Turismo"- Università degli Studi del Molise

Attività

- Progetto "Destinazione Auschwitz":
 - Partecipazione ad attività pomeridiane presso l'Aula Magna "Mariani" sede IPIA
 - Viaggio d'Istruzione ad Auschwitz/Cracovia/Praga dal 24 al 30 gennaio 2017
 - All'11 al 24 febbraio 2017: Allestimento e servizio di guida alle scolaresche del territorio in visita alla Mostra Fotografica "Destinazione Auschwitz" presso il Cavedio della Biblioteca Comunale di Lucera
 - Visita alla Mostra Fotografica "Destinazione Auschwitz" presso il Cavedio della Biblioteca Comunale di Lucera
- Progetto "La tela del ragno: i pericoli della rete"
 - 24 novembre 2016: incontro informativo con il dott. Luigi Fabbrizio e la dott.ssa Bocchetti, esperti informatici presso l'Aula Magna "Mariani" sede IPIA
 - 13 febbraio 2017 incontro informativo e dibattito sul "Cyberbullismo" con il dott. S. Panza (psicologo) presso l'Aula Magna "Mariani" sede IPIA
- Progetto "Il silenzio è dolo":
 - 23 febbraio 2017: incontro informativo con il dott. Salvatore Spinelli presso l'Aula Magna "Mariani" sede IPIA
- Progetto Sophia: organizzato dai Lions Club di Lucera:
 - 22 marzo 2017: Attività di primo soccorso nella disostruzione delle vie respiratorie e uso del defibrillatore presso l'Aula Magna "Mariani" sede IPIA
- 29/11/2016 Festival della musica "Una giornata dedicata alla musica" presso la sede IPIA
- 30/11/2016 Uscita didattica presso il Teatro dell'Opera di Lucera per la visione dello spettacolo teatrale in lingua inglese "Switch"
- 15/12/2016 Musicol "Pinocchio" presso il Teatro dell'Opera di Lucera
- 06/02/2017 Incontro col sindaco presso l'Aula Magna "Mariani" sede IPIA per sensibilizzare alla raccolta differenziata e alle tematiche ambientali
- 10/02/2017 Uscita didattica presso il Teatro del Fuoco di Foggia per la visione dello spettacolo teatrale in lingua francese "Calai-Bastille"
- 15/02/2017 Incontro sul tema "Cultura della legalità" presso l'Aula Magna "Mariani" sede IPIA
- 20/02/2017 Visita alla cantina D'Arapri a San Severo
- 20/03/2017 Partecipazione alla 13° edizione del concorso per la Borsa di studio "Padre Angelo Cuomo"
- 23/03/2017 Visita presso la Curia Vescovile di Lucera per visitare il Museo Diocesano e incontrare il Vescovo

- 27/03/2017 Partecipazione alla Fiera “GATE & GUSTO” presso Ente Fiera di Foggia
- 30/03/2017 Partecipazione al concorso “High school game” presso l’Auditorium dell’Università di Foggia
- 30/03/2017 viaggio di istruzione (un’alunna) a Roma per partecipare al programma televisivo “La prova del cuoco”
- 04/04/2017 spettacolo teatrale “xchè la x?” di e con Luca Varone presso l’Aula Magna “Mariani” sede IPIA
- 07/04/2017 Proiezione del film “Un bacio” presso il cinema- Teatro dell’Opera di Lucera
- 04/05 2017 Visita alla mostra fotografica “Immagini private di Rita Levi Montalcini”

Corsi di recupero

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

PON

Non sono stati attivati corsi PON.

8. SIMULAZIONE TERZA PROVA ESAMI DI STATO

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

- Tecnica di sala-bar vendita
- Laboratorio dei servizi enogastronomici: settore cucina
- Storia
- Inglese
- Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive

Sono state assegnate due domande per ogni disciplina e per le risposte sono stati assegnati otto righe max a domanda, cinque per la prova semplificata. Per la valutazione ogni docente aveva a disposizione un massimo di 3 punti (1,50 a domanda), per un totale di 15 punti. Copia della prova svolta viene allegata al documento.

- Data di svolgimento della prova: 03/05/2017
- Tempo assegnato: 120 minuti
- Tipologia della prova: tipologia B (due domande aperte per disciplina)

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

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

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 nel corso dell'anno scolastico accumulano: - un numero di assenze (non documentate) maggiori di 15 a quadrimestre - un numero di uscite anticipate maggiori di 10 a quadrimestre - un numero di 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, etc...) e certificazioni similari - Partecipazione per almeno 20 ore a manifestazioni - Progetti eTwinning - Progetti Pon e similari - Attività sportive agonistiche svolte all'interno della scuola - Partecipazione a Moduli Universitari	0.30
❖ Giudizio del docente di religione o dell'attività alternativa	0.10
CREDITO FORMATIVO: (1 attestato per almeno 20 ore) - Attività culturali - Attività sociali - Attività sportive agonistiche N.B. Per gli alunni che si avvalgono della religione cattolica o di attività alternativa si assegna al credito formativo la frazione 0.20; nel caso in cui gli alunni non si avvalgono delle religione cattolica, si assegna la frazione 0.30 al credito formativo.	0.20/0.30

TABELLA CREDITO SCOLASTICO

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

COME DETERMINARE IL CREDITO

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

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

a) se la media è ≤ 9 

- se $S < 0.5$ si attribuisce il punteggio minimo della fascia
- se $S \geq 0.5$ si attribuisce il punteggio massimo della fascia

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

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

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

ESEMPIO : uno studente al termine dello scrutinio del terzo anno ha una media di 7.6 e gli sono stati attribuiti 0.2 punti di credito per attività scolastiche e/o extrascolastiche.

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

L'eccesso di media è $7.6 - 7 = 0.6$

$S = 0.6 + 0.2 = 0.8$. Poiché S supera 0.5 gli verrà attribuito un punto aggiuntivo.

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

11. ALLEGATI:

- ❖ Simulazione Terza Prova: 03/05/2017
- ❖ Simulazione Terza Prova semplificata: 03/05/2017

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

SIMULAZIONE TERZA PROVA ESAMI DI STATO
A.S. 2016-2017 **Data: 3 maggio 2017**

CANDIDATO _____ **CLASSE 5^E SERVIZI DI SALA E VENDITA**

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: Tecnica di sala-bar e vendita, Laboratorio dei servizi enogastronomici: settore cucina, Storia, Inglese, Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive

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
Tecnica di sala-bar e vendita	Pasquale Di Paola			/15
Laboratorio dei servizi enogastronomici: settore cucina	Annamaria Saldarella			/15
Storia	Alessia M. G. Albano			/15
Inglese	Giovanna De Luca			/15
Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive	Donato Orlando			/15
Punteggio della prova				/15

I DOCENTI

Prof. ssa A.Saldarella _____ Prof.ssa A.Albano _____

Prof.ssa G. De Luca _____ Prof. D. Orlando _____

Prof.P. Di Paola _____

Lucera _____

Tecnica di sala-bar e vendita

OBIETTIVI DELLA PROVA		
Competenze	Abilità	Conoscenze
Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici.	Simulare la definizione di menu e carte che soddisfino le esigenze di una specifica clientela e rispondono ai criteri di economicità della gestione.	"Tipologia di menu e carte " La lotta integrata-la filiera corta e il chilometro zero.
Velocizzare e promuovere le tradizioni locali nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	Proporre abbinamenti di vini e altre bevande ai cibi.	La qualità totale in alimentazione: chimica, nutrizionale, microbiologica, legale, tecnologica, organolettiche e sensoriale
Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, il fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio.	I controlli di qualità.
Adeguare organizzare la produzione la vendita in relazione alla domanda dei mercati, velocizzando i prodotti tipici.	Valorizzare prodotti tipici simulando proposte innovative.	I prodotti biologici. La lotta integrata. La filiera corta e km 0. Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici di nicchia.

- 1) Quali sono gli obiettivi e le politiche di approvvigionamento adottate nella pratica professionale? (max 8 righe)

- 2) Spiega la filiera corta, il chilometro zero e i suoi vantaggi. (max 8 righe)

DISCIPLINA: Laboratorio dei servizi enogastronomici: settore cucina

OBIETTIVI DELLA PROVA		
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
• Applicare i sistemi di cottura agli alimenti in modo corretto. • Illustrare la giusta decorazione per ogni piatto	• Utilizzare i nuovi sistemi di cottura. • Valorizzare i piatti attraverso un'adeguata spiegazione gastronomica	• Conoscere i nuovi metodi di cottura. • Sapere come decorare una preparazione culinaria

QUESITI TIPOLOGIA B

1. Quali sono le caratteristiche delle cotture nuove? (max 8 righe)

2. In che modo i colori dei piatti di portata possono valorizzare i cibi serviti? (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 INGLESE

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

QUESITI TIPOLOGIA B

- 1) What HACCP is and its procedure to keep food safe. Write about them. (max 8 righe)

- 2) What are the main refrigerated storage systems? Describe them. (max 8 righe)

DISCIPLINA: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

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

QUESITI TIPOLOGIA B

1. Descrivi le più note tipologie di turismo sostenibile. (max. 8 righe)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2. La funzione marketing e i compiti del marketing management. (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^E SERVIZI DI SALA E VENDITA**

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: Tecnica di sala-bar e vendita, Laboratorio dei servizi enogastronomici: settore cucina, Storia, Inglese, Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive

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
Tecnica di sala-bar e vendita	Pasquale Di Paola			/15
Laboratorio dei servizi enogastronomici: settore cucina	Annamaria Saldarella			/15
Storia	Alessia M. G. Albano			/15
Inglese	Giovanna De Luca			/15
Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive	Donato Orlando			/15
Punteggio della prova				/15

I DOCENTI

Prof. ssa A.Saldarella _____ Prof.ssa A.Albano _____

Prof.ssa G. De Luca _____ Prof. D. Orlando _____

Prof.P. Di Paola _____

Lucera _____

Tecnica di sala-bar e vendita

OBIETTIVI DELLA PROVA		
Competenze	Abilità	Conoscenze
Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici.	Simulare la definizione di menu e carte che soddisfino le esigenze di una specifica clientela e rispondono ai criteri di economicità della gestione.	"Tipologia di menu e carte "
Velocizzare e promuovere le tradizioni locali nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	Proporre abbinamenti di vini e altre bevande ai cibi.	La lotta integrata-la filiera corta e il chilometro zero.
Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, il fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio.	La qualità totale in alimentazione: chimica, nutrizionale, microbiologica, legale, tecnologica, organolettiche e sensoriale
Adeguare organizzare la produzione la vendita in relazione alla domanda dei mercati, velocizzando i prodotti tipici.	Valorizzare prodotti tipici simulando proposte innovative.	I controlli di qualità. I prodotti biologici. La lotta integrata. La filiera corta e km 0. Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici di nicchia.

1. Spiega quante tipologie di menù e di carte possono essere utilizzate all'interno di una struttura. (max. 5 righe)

2. Quali sono i momenti ristorativi? (max. 5 righe)

DISCIPLINA: Laboratorio dei servizi enogastronomici: settore cucina

OBIETTIVI DELLA PROVA		
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
• Applicare i sistemi di cottura agli alimenti in modo corretto. • Illustrare la giusta decorazione per ogni piatto	• Utilizzare i nuovi sistemi di cottura. • Valorizzare i piatti attraverso un'adeguata spiegazione gastronomica	• Conoscere i nuovi metodi di cottura. • Sapere come decorare una preparazione culinaria

QUESITI TIPOLOGIA B

1. Quali sono le caratteristiche delle cotture nuove? (max 5 righe)

2. In che modo i colori dei piatti di portata possono valorizzare i cibi serviti? (max 5 righe)

MATERIA: STORIA

OBIETTIVI DELLA PROVA		
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 INGLESE

OBIETTIVI DELLA PROVA		
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
Produrre semplici testi corretti sia nella forma che nel lessico relativi al settore enogastronomico (sala e vendita)	Essere in grado di rielaborare, nei concetti essenziali, alcuni contenuti oggetto di studio	Conoscere alcune parole chiave del linguaggio specifico proprio del settore enogastronomico (sala e vendita)

QUESITI TIPOLOGIA B

1) What is HACCP?. (max 5 righe)

2) Write something about some refrigerated storage systems. (max 5 righe)

DISCIPLINA: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

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

QUESITI TIPOLOGIA B

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

.....

.....

.....

.....

.....

2. Cos'è il marketing e quali sono i compiti del marketing management ?(elencali) (max. 5 righe)

.....

.....

.....

.....

.....