

CONVITTO NAZIONALE "R. BONGHI"

sede associata I.P.S.S.A.R.

A.S. 2017-18



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE

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

DOCUMENTO
DEL CONSIGLIO
DI
CLASSE V^AB

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

ARTICOLAZIONE

ENOGASTRONOMIA

Anno scolastico

2017-18

Coordinatrice di classe
Prof.ssa Lucia Iatesta



Il Rettore-Dirigente scolastico
Prof.ssa Anna Maria BIANCO

INDICE

1. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	pag. 3
2. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	pag. 4
2.1 Candidati esterni	pag. 6
2.2 Situazione di partenza con riferimento ai risultati dello scrutinio a.s. 2015-16 e a.s. 2016-17	pag. 7
2.3 Situazione al 15 maggio 2018 Debito Formativo	pag. 8
2.4 Situazione al 15 maggio 2018 Profitto	pag. 9
2.5 Situazione al 15 maggio 2018 Frequenza	pag. 10
3. PECUP E QUADRO ORARIO	pag. 11
3.1 Quadro Orario	pag. 13
4. PERCORSO FORMATIVO	pag. 14
5. ATTIVITA' DI ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO	pag. 26
6. ATTIVITA' INTEGRATIVE	pag. 29
7. SIMULAZIONE TERZA PROVA	pag. 31
8. CRITERI DI VALUTAZIONE	pag. 32
9. CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO E FORMATIVO	pag. 33
10. ALLEGATI	pag. 35

**1. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE
V B ENOGASTRONOMIA**

materie	docenti	firme
Religione	Montagano M. Antonietta	Maria Antonietta Montagano
Italiano e Storia	Catapano Teresa	Teresa Catapano
Matematica	Di Gregorio Nicola	Nicola Di Gregorio
Lingua Francese	Ceglia Maria Rosa	Maria Rosa Ceglia
Lingua Inglese	Iatesta Lucia	Lucia Iatesta
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	Melchiorre Rosa	Rosa Melchiorre
Scienza e cultura dell'Alimentazione	Vitacchione Antonio	Antonio Vitacchione
Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore Cucina.	Curci Donato	Donato Curci
Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore sala e vendita.	Di Paola Pasquale	Pasquale Di Paola
Scienze Motorie	Sirignese Maurizia	Maurizia Sirignese
Sostegno	Di Salvia Angela	Angela Di Salvia
Potenziamento	Carella Antonietta	Antonietta Carella



IL RETTORE-DIRIGENTE SCOLASTICO
(Prof.ssa Annamaria BIANCO)

2. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V^A B articolazione ENOGASTRONOMIA è composta da 11 alunni, 6 studentesse e 5 studenti. Nella classe vi è un'alunna diversamente abile, con programmazione differenziata e rapporto 1:1, aggiuntasi al gruppo classe in questo anno scolastico, in quanto nel precedente anno scolastico era stato concordato un fermo scolastico con la famiglia; relativamente a questo caso, la commissione d'esame potrà fare riferimento alla relazione elaborata dalla docente di sostegno e dal C.d.c., allegata al documento; nella stessa sono contenute tutte le indicazioni necessarie sui criteri didattici adottati dai docenti e sulle modalità di formulazione delle prove d'esame, nonché il tipo di assistenza richiesto. Il PEI, se necessario, potrà essere richiesto presso la segreteria didattica. Tutti gli alunni provengono dalla IV^A B articolazione enogastronomia, nella quale non è risultato nessun bocciato; due studenti sono convittori, una è convittrice e sei sono pendolari provenienti dai paesi limitrofi.

Ad eccezione di due soli docenti, il restante corpo docente ha svolto l'attività didattica in maniera continuata nel biennio post-qualifica, garantendo stabilità e uniformità di metodo didattico.

Durante questo anno scolastico, l'attività didattica è sempre stata indirizzata ad infondere negli alunni la consapevolezza delle proprie responsabilità, l'acquisizione di un metodo di studio ragionato e proficuo e la maturazione graduale di un'autonomia di giudizio. Gli incontri periodici del c.d.c. hanno visto il contributo competente di tutti i docenti nella programmazione e organizzazione delle varie attività didattico-educative comprese metodologia e strumenti idonei al raggiungimento degli obiettivi fissati. I contenuti, in considerazione delle numerose interruzioni del percorso scolastico per vacanze, ponti ed attività extracurricolari, sono stati adeguati alle reali possibilità degli studenti ed alcune parti sono state semplificate, anche al fine di permettere agli alunni più deboli di raggiungere gli obiettivi della programmazione.

Da parte della classe, tuttavia, si è notata una non sufficiente regolarità di studio e di motivazione, con un impegno alquanto modesto; le ripetute insistenze del corpo docente nello spronarli a superare il disimpegno, hanno prodotto negli ultimi tempi, un impegno maggiore, più adeguato al traguardo di fine anno.

La classe si è rivelata eterogenea per preparazione di base, attitudini personali, impegno e obiettivi didattici conseguiti.

Un piccolo gruppo di studenti, dotato di buone capacità espositive, spesso partecipa al dialogo educativo, ha conseguito risultati più che sufficienti; un altro, più numeroso ha mostrato varie lacune e difficoltà in diverse discipline, che sono state tuttavia superate con il passare dei mesi. Un terzo gruppo, ancora, ha mostrato discontinuità nell'impegno e nella partecipazione e, a tutt'oggi, palesa carenze sia nella produzione scritta che in quella orale, raggiungendo di conseguenza, risultati modesti.

Gli studenti sono stati valutati in maniera positiva durante gli stage effettuati ed hanno dato prova di responsabilità, correttezza, capacità di organizzazione autonoma nello svolgimento dei compiti loro assegnati, rispetto delle regole e degli orari, confermando una buona relazione tra di loro e con l'esterno. Hanno inoltre dimostrato grande interesse e curiosità per le varie realtà culturali e sociali ed in particolare per il mondo del lavoro. Pertanto, le competenze di base tecnico-professionali si possono definire adeguate per quasi tutti gli alunni.

Dal punto di vista disciplinare il comportamento della classe è sempre stato corretto e disponibile al dialogo e al confronto con i docenti.

Di seguito l'elenco classe:

ELENCO ALUNNI CLASSE V B ENOGASTRONOMIA

1			Numero alunni ripetenti
2			
3			
4			
5			
6			Numero alunni promossi in 5^ per meriti propri
7			
8			
9			
10			
11			Numero alunni promossi in 5^ con Debito Formativo
		Numero alunni diversamente abili	
		Numero alunni con D.S.A.	

2.1 CANDIDATI ESTERNI

Alla classe V B articolazione Enogastronomia sono stati assegnati due candidati privatisti:

- XXXXXXXXXXXXX
- XXXXXXXXXXXXX

L'ammissione dei suddetti candidati è subordinata al superamento dell'esame preliminare, di cui all'art. 7 dell'O. M. n 257 del 4 maggio 2017, previsto per la fine di maggio 2018.

2.2 Situazione di partenza con riferimento ai risultati dello scrutinio finale

A.S. 2015-2016 e A.S. 2016-2017

alunni	credito scolastico 3°	credito scolastico 4°
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		
10.		
11.		

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

2.3 Situazione al 15 Maggio 2018

DEBITO FORMATIVO

alunni	It.	St.	Ingl	Mat	Fr.	Dir. tecn Am.	Lab enog Cuc.	Sc.e cult. Alim.	Lab. enog Sala	Sc. Mot.	Reli gio ne
1.											
2.											
3.											
4.											
5.											
6.											
7.											
8.											
9.											
10.											
11.											

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

2.4 Situazione al 15 Maggio 2018

PROFITTO

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

2.5 Situazione al 15 Maggio 2018

FREQUENZA

alunni	assidua	regolare	discontinua	irregolare
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				
11				

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. PECUP

Profilo educativo, culturale e professionale dello studente a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e formazione per gli Istituti Professionali (PECUP)

Indirizzo:

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

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 e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

Risultati di apprendimento COMUNI

A conclusione dei percorsi degli istituti professionali, gli studenti sono in grado di:

1. agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;
2. utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;
3. utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;
4. 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;
5. riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo;
6. stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;
7. utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;
8. riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali;
9. individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
10. utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;
11. riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo;
12. comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi;
13. utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;
14. padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;
15. individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri;
16. utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità

nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale; 17. compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente; 18. partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario.
Risultati di apprendimento Settore SERVIZI 19. riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; 20. cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; 21. essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato; 22. sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo; 23. svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; 24. contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio; 25. applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; 26. intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.
Risultati di apprendimento Indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera 27. utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità; 28. organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane; 29. applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro; 30. utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio; 31. comunicare in almeno due lingue straniere; 32. reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi; 33. attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici; 34. - curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

3.1 QUADRO ORARIO

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

*IN UNA DELLE TRE ORE CURRICULARI SETTIMANALI DI LINGUA INGLESE E' STATA SVOLTA DALLA DOCENTE CURRICULARE ATTIVITA' DI POTENZIAMENTO DELLA MICROLINGUA DI SETTORE, COME DA PROGETTO DIDATTICO PRESENTATO DAL DIPARTIMENTO DI LINGUA INGLESE E APPROVATO DALLA DIRIGENTE SCOLASTICA.

4. PERCORSO FORMATIVO: TAVOLE SINOTTICHE PER DISCIPLINA.

TAV 1: Religione Cattolica

TAV 2: Italiano

TAV 3: Storia

TAV 4: Matematica

TAV 5: Lingua e Civiltà Francese

TAV 6: Lingua e Civiltà Inglese

TAV 7: Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva

TAV 8: Scienza e Cultura dell'Alimentazione

TAV 9: Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Cucina

TAV 10: Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Sala e Vendita

TAV 11: Scienze Motorie

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
1. L'UOMO E LA RICERCA DELLA VERITÀ 2. LE RELAZIONI INNAMORAMENTO E AMORE 3. L'ETICA SOCIALE: PACE, GIUSTIZIA E SOLIDARIETÀ	☒ Lezione frontale ☐ Didattica breve ☒ Gruppi di lavoro ☐ Esercitazioni guidate ☒ Discussione guidata ☐ Elaborazione di mappe concettuali ☐ Metodi di ricerca ☐ Attività di laboratorio ☒ Problem solving ☒ Collegamenti interdisciplinari ☐ Percorsi differenziati ☐ Altro	☒ Libri di testo ☒ Quaderno degli appunti ☐ Riviste specifiche ☐ Computer ☐ 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 • 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; rapporto col mondo contemporaneo riguardo la pace, la giustizia e la solidarietà; forme di impegno 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; • riconoscere e stimare i valori umani e cristiani quali: l'amore, la famiglia, la solidarietà, la pace, la giustizia, il bene comune, la mondialità, la promozione umana. Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Scritte: 4 Orali: 2
OBIETTIVI CONSEGUITI				
	• 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
- Il Positivismo - o Darwin - Realismo –Naturalismo - Verismo - o Verga (vita, opere e poetica) - Il Decadentismo - o Pascoli (vita, opere e poetica) - Simbolismo - o La crisi della ragione - o Nietzsche - o Freud - o I.Svevo (vita, opere e poetica) - o L.Pirandello (vita, opere e poetica) - Estetismo - o D'Annunzio (vita, opere e poetica) - o O. Wilde (Il ritratto di Dorian Gray) 1° guerra mondiale - Ermetismo - o Ungaretti (Vita, opere e poetica) - o Montale(Vita, opere e poetica) - I Totalitarismi La Shoah - o P.Levi(Se questo è un uomo) - o Frank (Il diario) 2° guerra mondiale - Il Neorealismo nel cinema - o La Ciociara di De Sica - o 1984 di Orwell - o Il Vecchio e il mare di Hemingway - o Cristo si è fermato ad Eboli di C. Levi - Preparazione allo scritto dell'esame di Stato	- 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 [X] Percorsi differenziati [] Altro	[x] Libri di testo Samsugar SalàLABORATORIO DI LETTERATURA 3 Dal Positivismo alla Letteratura contemporanea [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] Le tipologie A-B-C-D- (analisi del testo, saggio breve, articolo di giornale, tema a carattere storico,tema a carattere generale) [x] Riassunto [] Rapporto di ricerca [x] Prove strutturate [x] Prove semistrutturate [] Problema [x] Esercizi [x] lavori di gruppo [x] 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 Gli obiettivi educativi comuni programmati ad inizio d'anno sono stati raggiunti in modo soddisfacente da un buon gruppo di alunni. La maggior parte degli studenti ha raggiunto competenze e conoscenze in modo più che sufficiente. Le due alunne H con differenziazione si sono integrate bene nel gruppo classe ed hanno risposto positivamente alle attività selezionate per loro. Anche l'alunno H con semplificata ha appreso globalmente quanto predisposto per lui Tutti hanno effettuato progressi rispetto alla propria situazione di partenza raggiungendo risultati adeguati alle proprie attitudini. Ottimo il clima educativo instaurato sin dai primi giorni di scuola.				
Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Scritte 4 - Orali 4				

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
1. CONFLITTI E RIVOLUZIONI NEL PRIMO NOVECENTO	[x] Lezione frontale [] Didattica breve [x] Gruppi di lavoro	[x] Libri di testo: De Vecchi-Giovanetti, Storia In Corso 3, Il Novecento e la Globalizzazione, Bruno Mondadori [x] Quaderno degli Appunti/mappe concettuali [] Riviste specifiche [] Computer [] Attrezzature di lab.	Orale [x] Interrogazioni [x] Colloquio [] Questionario	Competenze • Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. • Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici con atteggiamento critico, creativo e responsabile ai fini dell'apprendimento permanente • Agire in riferimento ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione per valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali • Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. Abilità • Ricostruire processi di trasformazione individuando elemento di persistenza e discontinuità • Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche • Utilizzare e applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali per affrontare, in un'ottica storico-interdisciplinare • Istituire relazioni tra l'evoluzione dei settori produttivi e dei Servizi, il contesto socio-politico-economico e le condizioni di vita e di lavoro. • Analizzare criticamente le radici storiche e l'evoluzione delle principali Carte - costituzionali • Effettuare confronti fra diversi modelli/tradizioni culturali in ottica interculturale
2. LA CRISI DELLA CIVILTÀ EUROPEA	[x] Esercitazioni guidate [x] Discussione guidata [x] Elaborazione di mappe concettuali	[x] Quaderno degli Appunti/mappe concettuali [] Riviste specifiche [] Computer [] Attrezzature di lab.	Scritto [x] Le tipologie A-B-C-D- (analisi del testo, saggio breve, articolo di giornale, tema a carattere storico, tema a carattere generale) [x] Riassunto [] Rapporto di ricerca [x] Prove strutturate [x] Prove semistrutturate [] Problema [x] Esercizi [x] lavori di gruppo [x] Altro: realizzazione di lavori multimediali [x] Altro: testimonianze	
3. L'INFANZIA RUBATA: BAMBINI E RAGAZZI NELLA SHOAH	[] Metodi di ricerca [] Attività di laboratorio [x] Problem solving [x] Collegamenti interdisciplinari [] Percorsi differenziati [] Altro	[x] Documenti [] Biblioteca [] Palestra [x] Internet: siti web		
4. IL MONDO DIVISO				
5. LA SOCIETÀ CONTEMPORANEA				
LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE Gli obiettivi educativi comuni programmati ad inizio d'anno sono stati raggiunti in modo soddisfacente da un buon gruppo di alunni. La maggior parte degli studenti ha raggiunto competenze e conoscenze in modo più che sufficiente. Le due alunne H con differenziata si sono integrate bene nel gruppo classe ed hanno risposto positivamente alle attività selezionate per loro. Anche l'alunno H con semplificata ha appreso globalmente quanto predisposto per lui Tutti hanno effettuato progressi rispetto alla propria situazione di partenza raggiungendo risultati adeguati alle proprie attitudini. Ottimo il clima educativo instaurato sin dai primi giorni di scuola.				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
				Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Orali 4

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
MODULO 1: Equazioni di primo grado intere e fratte con discussione sui valori finali; disequazioni di primo grado intere e fratte; sistemi di disequazioni; significato geometrico di una disequazione; scomposizione di polinomi. MODULO 2: Equazioni di secondo grado intere e fratte e discussione sui valori finali; disequazioni di secondo grado intere e fratte ; sistemi di disequazioni; significato geometrico di una disequazione; disequazione di ordine superiore al secondo. MODULO 3: Le coniche in genere e con particolare studio della circonferenza e della parabola; posizione di un punto e di una retta rispetto alle coniche precedentemente studiate. MODULO 4: Le funzioni reali analitiche e loro classificazione; funzioni razionali intere e fratte; funzioni irrazionali intere e fratte; studio di una funzione dal dominio, codominio, intersezione assi cartesiani, positività, e asintoti. Limite finito di una funzione per x che tende all'infinito e viceversa.	Lezione frontale Didattica breve Gruppi di lavoro Esercitazioni guidate Discussione guidata Elaborazione di mappe concettuali Problem solving Collegamenti interdisciplinari Percorsi differenziati	Libri di testo Quaderno degli appunti Computer Attrezzature di lab. Sussidi audiovisivi; schemi sinottici simulazioni.	Orale Interrogazioni Colloquio Scritto Prove strutturate Prove semistrutturate Problema Esercizi Verifiche dei risultati	Conoscenze Conoscere gli argomenti svolti; Conoscere le metodologie di calcolo per un corretto svolgimento. Competenze Saper utilizzare un linguaggio tecnico-scientifico; Saper interpretare grafici e tabelle; saper adottare comportamenti corretti che riguardano la persona e le strutture Capacità Correlare i contenuti disciplinari alle diverse applicazioni tecnologiche; interpretare i risultati ottenuti dandone una logica interpretazione. Numero verifiche Quattro Scritte Due prove per quadrimestre Orali Minimo due interrogazioni per quadrimestre
OBIETTIVI CONSEGUITI Un esiguo gruppo di alunni, usando un 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 non sempre lo usa in modo corretto; ha acquisito conoscenze e competenze disciplinari accettabili ma non approfondite, ha partecipato alle attività e riesce se sollecitato e guidato ad effettuare semplici valutazioni. Infine un ulteriore gruppo di alunni non usa un linguaggio tecnico, le conoscenze e le competenze disciplinari sono superficiali e frammentarie per scarso impegno, carenze di base e frequenza molto discontinua; la capacità di effettuare semplici valutazioni risulta modesta.				

TAV. 5 **Disciplina : Lingua e Civiltà Francese Enogastronomia /cucina** **Prof. Maria Rosa CEGLIA**

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
• La Bretagne et la Normandie • L'Alsace et la Lorraine • Les Pays de la Loire • La Bourgogne et la Champagne • Provence- Alpes-Côte d'Azur • Rhône-Alpes • L'Ile de beauté : la Corse	☒ Lezione frontale ☐ Didattica breve ☐ Gruppi di lavoro ☒ Esercitazioni guidate ☒ Discussione guidata ☐ Elaborazione di mappe concettuali ☐ Metodi di ricerca ☒ Attività di laboratorio ☐ Problem solving ☒ Collegamenti interdisciplinari ☐ Percorsi differenziati ☐ Altro	☒ Libri di testo ☐ Quaderno degli appunti ☐ Riviste specifiche ☒ Computer / L.I.M. ☒ Attrezzature di lab. ☒ Sussidi audiovisivi ☐ Cartine geografiche ☐ Documenti ☐ Biblioteca ☐ Palestra ☐ Altro	Orale ☒ Interrogazioni ☒ Colloquio ☐ Questionario	Competenze * Comprendere testi orali e scritti di tipo professionale. Saper sostenere una semplice conversazione su argomenti professionali . Abilità * Esprimersi in modo sufficientemente corretto su argomenti professionali. Conoscenze * Conoscere la micro lingua del settore enogastronomico/cucina nei vari aspetti ad essa correlati.
LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE Gli alunni hanno conseguito una buona competenza linguistico - comunicativa. Hanno raggiunto gli obiettivi delle quattro abilità di base della L2 comprensione e produzione scritta-comprensione e produzione orale. Sanno esprimersi in maniera sufficientemente corretta in lingua straniera utilizzando il lessico appropriato del settore dell'enogastronomia/cucina.				
				Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Scritte 4 Orali 4

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
MODULE 1 - Global Food System vs Sustainable Food Systems - Slow Food - From Farm to Fork - Chefs “go green” - The Food Supply Chain - Traceability & Certification - Organic & GMO Food: the GMOs Controversy MODULE 2 - HACCP: Hygiene & Food Safety in Catering - Bacteria, Viruses & Food Poisoning - Food Contamination - Food Preservation - Refrigerated Storage Systems - The Olive Oil World MODULE 3 - Food Allergy and Intolerances MODULE 4 - Coffee Break, Business lunch, Cocktail Party, Gala Dinner	[*] 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. 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 almeno 4

TAV. 7 DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA			Prof.ssa Rosa Melchiorre	
Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
- Le nuove tendenze del mercato turistico. - Tecniche di marketing turistico. - Pianificazione, programmazione e controllo di gestione. - Business plan. - Abitudini alimentari ed economia del territorio. Prodotti a km Zero.	[x] Lezione frontale [x] Didattica breve [x] Gruppi di lavoro [x] Esercitazioni guidate [x] Discussione guidata [] Elaborazione di mappe concettuali [] Metodi di ricerca [] Attività di laboratorio [x] Problem solving [x] 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 [x] Interrogazioni [x] Colloquio [] Questionario Scritto [x] Tema [] Saggio breve [] Riassunto [] Rapporto di ricerca [] Prove strutturate [x] Prove semistrutturate [x] Problema [x] Esercizi [] Altro	Competenze: - utilizzare tecniche e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti - utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento; - redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. Abilità: - Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche; - utilizzare le tecniche di marketing; - individuare le fasi e procedure per redigere un business plan; - individuare i prodotti a km zero come strumento di marketing; -analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari; Conoscenze: - Caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale; - tecniche di marketing turistico; - fasi e procedure di redazione di un business plan; - prodotti a km zero; - abitudini alimentari ed economia del territorio. Numero verifiche effettuate a quadrimestre: Scritte due nel primo quadrimestre, due nel secondo. Orali due nel primo quadrimestre, due nel secondo
	LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE Relativamente all'interesse e alla partecipazione al dialogo educativo, la classe non si presenta omogenea. Un gruppo risulta abbastanza attento e motivato; un altro gruppo ha mostrato interesse, impegno e partecipazione superficiali. Il profitto raggiunto è da ritenersi mediamente sufficiente e globalmente risponde agli obiettivi fissati.			

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
Modulo N 1: Nuove tendenze di filiera e Nuovi prodotti alimentari - filiera corta e sostenibilità, tracciabilità e rintracciabilità, novel foods e alimenti light. - Nanotecnologie. Modulo N 2: Malattie alimentari trasmesse da contaminazioni biologiche - Contaminazioni alimentari chimiche, fisiche e biologiche - Fattori che influenzano la crescita dei microrganismi - Igiene nella ristorazione Modulo N 3: Sistema HACCP e qualità degli alimenti - Igiene degli ambienti di lavoro - Sistema HACCP - Igiene del personale Modulo N 4: Alimentazione equilibrata e LARN - Bioenergetica, IMC, I LARN, fabbisogno di energia totale - giornaliero, metabolismo di base - La piramide alimentare Modulo N 5: Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche - Alimentazione nelle varie fasce di età. - Dieta mediterranea, vegetariana, eubiotica, macrobiotica e a zona. Modulo N 6: Dieta in particolari condizioni patologiche - Obesità, Aterosclerosi, Iperensione, Diabete, Gotta, Alimentazione e cancro. Disturbi del comportamento alimentare, anoressia e bulimia	☐ 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 - 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. 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 attività e riesce, se sollecitato e guidato, ad effettuare semplici valutazioni. Un gruppo di alunni non usa il linguaggio tecnico; le conoscenze e le competenze disciplinari sono superficiali e frammentarie per scarso impegno e frequenza molto discontinua; la capacità di effettuare semplici valutazioni risulta molto modesta.				

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
- Igiene e salubrità delle lavorazioni. - Sicurezza e salubrità del luogo di lavoro. - Alimenti e qualità alimentare. - Esercitazioni Pratiche.	- Lezione frontale - Didattica breve - Gruppi di lavoro - Esercitazioni guidate - Discussione guidata - Elaborazione di mappe concettuali - Metodi di ricerca - Attività di laboratorio - Problem solving - Collegamenti interdisciplinari - Percorsi differenziati - Altro	- Libri di testo - Quaderno degli appunti - Riviste specifiche - Computer / L.I.M. - Attrezzature di lab. - Sussidi audiovisivi - Cartine geografiche - Documenti - Biblioteca - Palestra - Altro	Orale - Interrogazioni - Colloquio - Questionario Scritto - Tema - Saggio breve - Riassunto - Rapporto di ricerca - Prove strutturate - Prove semistrustrate - Problema - Esercizi - Altro Pratico - Prove pratiche in laboratorio di cucina	Competenze - Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. - Adottare un comportamento adeguato e responsabile nel reparto di lavoro. - Conoscere, controllare, utilizzare e saper acquistare gli alimenti e gli altri prodotti. - Utilizzare tecniche di lavorazione di produzione di servizi enogastronomici e ristorativi. - Conoscere e saper realizzare piatti dei diversi stili di cucina e per esigenze alimentari e nutrizionali diverse. Abilità - Saper applicare la corretta prassi igienica nel corso delle lavorazioni. - Applicare i principi e gli strumenti idonei a garantire la sicurezza e la tutela della salute sul luogo di lavoro individuando i possibili rischi. - Distinguere le differenti gamme di alimenti e riconoscere i marchi di qualità. - Realizzare preparazioni nei diversi stili di cucina, valorizzando i prodotti del territorio. Conoscenze - Il sistema HACCP, il piano di autocontrollo e la sicurezza sul posto di lavoro. - Principali categorie di prodotti alimentari disponibili sul mercato, marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni... - Caratteristiche dei prodotti del territorio e tipologie di intolleranze alimentari. - Lessico di settore.
LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE La classe si presenta omogenea per partecipazione, impegno ed interesse all'attività didattica. Omogeneamente sfruttano pienamente le conoscenze di base, mostrando interesse, impegno domestico e partecipazione proficua. Il profitto della classe pertanto è da ritenersi globalmente buono e confacente agli obiettivi prefissati nel contesto della disciplina.				
Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico:				
Pratiche n°4				

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

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
- Ampliamento delle capacità coordinative e condizionali - Affinamento ed integrazione degli schemi motori di base - Sport di squadra: pallacanestro, pallavolo - Informazioni sulla tutela della salute. Cibo, corpo e salute; alimentazione ed attività fisica.	☒ 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 ☐ Power point Scritto ☐ Tema ☐ Saggio breve ☐ Riassunto ☐ Rapporto di ricerca ☒ Prove strutturate ☐ Prove semistrustrate ☐ Problema ☒ Esercizi pratici	Conoscenze Conoscenza della propria corporeità e dei fondamenti tecnici; conoscenza delle norme a tutela della salute. Competenze Comprensione della fisiologia umana di base; padronanza corporea; competenza nel prevenire semplici traumi. Capacità Utilizzare le conoscenze e le competenze acquisite e trasferirle in ambiti diversi; effettuare collegamenti ed interrelazioni.
OBIETTIVI CONSEGUITI				
- Consolidamento del carattere; capacità relazionale; conoscenza delle attività sportive; consolidamento della fiducia in se stessi; comprensione degli elementi e delle informazioni per migliorare e mantenere il benessere psico-fisico.				
Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Pratiche: 4				

5. ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO

L'alternanza scuola-lavoro, istituita tramite L. 53/2003 e Decreto Legislativo n. 77 del 15 aprile 2005 e successivamente innovata e regolamentata con i D.P.R. 15 marzo 2010, n. 87 (art 8 punto 3, dice che le ore sono 132.), 88 e 89 e ridefinita dalla legge 13 Luglio 2015 n. 107 si presenta come un'offerta coerente ai bisogni di un sapere professionale adeguato alle nuove esigenze del territorio e mira a perseguire le seguenti finalità:

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

Quattro sono le linee di azione confermate dal Consiglio Europeo:

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

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

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

Modalità di svolgimento

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

Scheda riepilogativa delle attività di alternanza svolte dagli alunni che nell'anno scolastico 2017/2018 frequentano la classe 5^AB indirizzo: Enogastronomia "Cucina-Pasticceria"

[illegible]

6. ATTIVITA' INTEGRATIVE

Attività di Orientamento

- 30 NOVEMBRE 2017: partecipazione all'OPEN DAY ALMA presso la MED Cooking School a Ceglie Messapica (BR)
- DICEMBRE 2017: incontro sul tema "avviamento alla Carriera Militare - aula magna "Mariani" – sede Ipia
- 13 MARZO 2018: partecipazione all'OPEN DAY presso l'Università degli Studi di Foggia – Dipartimento di Economia
- Alcuni alunni hanno frequentato i moduli formativi del percorso DI.OR ADVANCED, I semestre, presso il Dipartimento di Scienze Agrarie degli Alimenti e dell'Ambiente e Scienze Gastronomiche presso l'Università degli Studi di Foggia, sostenendo test di verifica finale dei moduli in oggetto.

Attività di Orientamento e Alternanza Scuola-Lavoro

- 9 NOVEMBRE 2017: partecipazione all'incontro sul tema "La Creazione d'Impresa e Start Up Innovativa" presso la Camera di Commercio di Foggia
- 16 NOVEMBRE 2017: 2^ edizione di "Orienta Puglia" presso Ente Fiera Foggia
- 22 – 23 MARZO: Progetto "In Viaggio per Orientarsi nell'Agroalimentare Italiano" - Viaggio di Istruzione a San Benedetto del Tronto e Bologna. Visita della scuola di alta cucina "Accademia Chefs" e del parco gastronomico "Fico Eataly"

Attività Ricreative

- 10 NOVEMBRE 2017: 1° Meeting di Atletica leggera per le Eccellenze dell'Istituto presso il Campo Sportivo di Lucera
- 12 DICEMBRE 2017: Partecipazione allo spettacolo teatrale in lingua inglese "Social Network" presso il Teatro dell'Opera San Giuseppe di Lucera
- 20 DICEMBRE 2017: Organizzazione Festa di Natale nel cortile dell'IPIA
- 13 APRILE 2018: Partecipazione degli alunni convittori e semiconvittori alla partita di calcio del Foggia presso lo Stadio comunale di Foggia
- 20 APRILE 2018: Partecipazione al concorso "High School Game" presso l'Auditorium dell'Università di Foggia
- 27 APRILE 2018: Partecipazione allo spettacolo teatrale "Vite Miserabili" presso il Teatro dell'Opera San Giuseppe di Lucera

Incontri Formativi

- 13 DICEMBRE 2017: Progetto “Sophia” organizzato dal Lions Club Lucera Incontro con il dott.re F. Pastore “Manovre di Disostruzione in caso di soffocamento da corpo estraneo, supporto di base in caso di arresto respiratorio e circolatorio, utilizzo del defibrillatore, primo soccorso” aula magna “Mariani” – sede Ipia
- GENNAIO 2018: Incontri extracurricolari nell’ambito del progetto “L’infanzia rubata. Bambini e ragazzi nella Shoah”
- 2 MARZO 2018: Incontro con il regista Cesar Israel Moscati nell’ambito del progetto “L’infanzia rubata. Bambini e ragazzi nella Shoah”
- 12 MARZO 2018: Incontro con il Vescovo della Diocesi Lucera-Troia Sua Eccellenza Mons. Giuseppe Giuliano e visita del Museo Diocesano.
- 7 APRILE 2018: incontro “I Giovani e la Sicurezza Stradale” aula Magna Mariani – sede Ipia

Viaggi di Istruzione e Uscite Didattiche

- 5 DICEMBRE 2017: Uscita Didattica presso la Casa di Riposo “Maria De Peppo Serena” di Lucera nell’ambito del Progetto “Natale Insieme e l’Albero del Gusto”
- 19 - 25 FEBBRAIO 2018: Viaggio di istruzione Salisburgo – Vienna nell’ambito del progetto “L’infanzia rubata. Bambini e ragazzi nella Shoah”
- MARZO 2018: Visita guidata della mostra nell’ambito del progetto “L’infanzia rubata. Bambini e ragazzi nella Shoah” presso il Convento San Pasquale di Lucera
- 10 APRILE 2018: Uscita Didattica sul Territorio presso il Museo Civico Fiorelli e la Biblioteca Comunale di Lucera.

Corsi di recupero

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

7. TERZA PROVA

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

- Storia
- Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva
- Lingua e Civiltà Inglese
- Lingua e Civiltà Francese
- Lab. dei servizi di Enogastronomia settore Cucina

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
16/04/2018	120 minuti	Quesiti a risposta singola Tipologia "B" (due per disciplina)	Max 12 /15 Min 7 /15 Media 9/15

Per le risposte è assegnato un massimo di otto righe a domanda. Per le valutazioni ogni disciplina dispone di tre punti, per un totale di quindici punti. All'alunna diversamente abile è stata somministrata una prova differenziata in conformità con il PEI e per la valutazione sono stati individuati i medesimi indicatori della classe. Di seguito la griglia di valutazione utilizzata.

Criteri di valutazione per i quesiti a risposta singola (tipologia B: max 8 righe)	
• Risposta errata o non data	Punti 0,25
• 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

Copie delle prove somministrate, sono allegate al presente documento.

8. CRITERI DI VALUTAZIONE

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

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

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

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

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

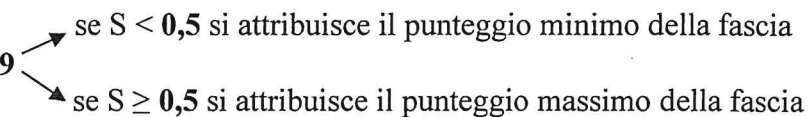
TABELLA CREDITO SCOLASTICO

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 

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.

1. ALLEGATI:

11.1 - Simulazione terza prova (16/04/2018)

11.2 - Simulazione terza prova semplificata per l'alunna diversamente abile (16/04/2018)

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. 2017-2018

Data: 16 aprile 2018

CANDIDATO _____ **CLASSE 5^B ENOGASTRONOMIA**

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

Discipline coinvolte: Storia, Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive, Lingua Inglese, Lingua Francese, Laboratorio dei servizi enogastronomici: settore cucina

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 0,25
• 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
Storia	Catapano Teresa			/15
Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive	Melchiorre Rosa			/15
Lingua Inglese	Iatesta Lucia			/15
Lingua Francese	Ceglia M. Rosa			/15
Laboratorio dei servizi enogastronomici: settore cucina	Curci Donato			/15
Punteggio della prova				/15

I DOCENTI

Prof. ssa T. Catapano _____ Prof.ssa M. R. Ceglia _____

Prof.ssa R. Melchiorre _____ Prof.re D. Curci _____

Prof.ssa L. Iatesta _____

Lucera _____

DISCIPLINA: STORIA

O B I E T T I V I		
Competenze	Abilità	Conoscenze
- Analizzare la trasformazione sociale che ha caratterizzato lo scoppio della prima guerra mondiale. - Elaborare e comprendere l'ideologia totalitaria	- Comprendere gli eventi che caratterizzano la grande guerra; -Valutare il programma instaurato da Hitler in Germania .	- Conoscere le cause politiche,economiche e sociali che hanno caratterizzato lo scoppio della prima guerra mondiale; -Conoscere il programma ideologico e politico di Hitler

QUESITI TIPOLOGIA B

1) **Illustra il programma politico di Hitler** (max 8 righe)

_____/1,5

2) **La prima guerra mondiale** (max 8 righe)

_____/1,5

PUNTEGGIO TOTALE ____/3

**DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA
RICETTIVA**

OBIETTIVI DELLA PROVA		
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
• Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi. • Utilizzare le nuove tecnologie nell'ambito della produzione, erogazione, gestione del servizio, comunicazione vendita e del marketing settore	• Distinguere le caratteristiche, analizzare e interpretare le dinamiche del mercato turistico • Utilizzare le tecniche di marketing	• Tecniche di marketing turistico • Pianificazione programmazione aziendale.

QUESITI TIPOLOGIA B

RISPONDI ALLE SEGUENTI DOMANDE

1) Spiega il significato dell'acronimo SWOT che schematizza il marketing strategico. Indica per ogni elemento i punti caratterizzanti nelle imprese turistico-ristorative. (max 8 righe)

_____/1,5

2) Pianificazione e programmazione costituiscono due importanti fasi della vita dell' azienda. Illustrane le caratteristiche principali. (max 8 righe)

____/1,5

PUNTEGGIO TOTALE ____/3

DISCIPLINA: LINGUA E CIVILTÀ INGLESE

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

QUESITI TIPOLOGIA B

ANSWER THE FOLLOWING QUESTIONS:

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

_____/1,5

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

_____/1,5

TOTAL SCORE ____/3

DISCIPLINA: LINGUA E CIVILTA' FRANCESE

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

QUESITI TIPOLOGIA B

Répondez aux questions suivantes:

(max. 8 lignes)

1. Quelles sont les boissons étudiées ? Choisissez une et Parlez-en.

Points _____

2. La gastronomie de la Lorraine ne se limite pas à l'incontournable quiche pourquoi ?

Points _____

DISCIPLINA: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA

OBIETTIVI DELLA PROVA		
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
1. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. 2. Conoscere e saper realizzare piatti dei diversi stili di cucina e per esigenze alimentari e nutrizionali diverse.	1. Saper applicare la corretta prassi igienica nel corso delle lavorazioni 2. Realizzare preparazioni dei diversi stili di cucina.	1. Il sistema HACCP e il piano di autocontrollo. 2. Lessico e frascologia di settore.

QUESITI TIPOLOGIA B**RISPONDI ALLE SEGUENTI DOMANDE**

1) Qual è la differenza tra intossicazione e tossinfezione alimentare? (max 8 righe)

_____/1,5

2) Descrivi la tecnica della cottura sottovuoto. (max 8 righe)

_____/1,5

PUNTEGGIO 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. 2017-2018

Data: 16 aprile 2018

CANDIDATO _____ CLASSE 5^B ENOGASTRONOMIA

Tipologia: vero o falso PROVA DIFFERENZIATA (la prova si svolgerà con l'aiuto dell'insegnante di sostegno)

(2 quesiti vero o falso per ogni disciplina coinvolta per un totale di 10 quesiti)

Discipline coinvolte: Laboratorio dei servizi enogastronomici: settore cucina, Storia, Inglese, Francese, Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive.

Durata della prova: 120 minuti

Criteri di valutazione per i quesiti vero o falso

- Risposta errata o non data
- Risposta corretta

Punti 0

Punti 1.50

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

DISCIPLINE	DOCENTE	1° quesito	2° quesito	Punti
Francese	Maria Rosa Ceglia			/15
Laboratorio dei servizi enogastronomici: settore cucina	Donato Curci			/15
Storia	Teresa Catapano			/15
Inglese	Lucia Iatesta			/15
Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive	Rosa Melchiorre			/15
Punteggio della prova				

Prof.ssa M. R Ceglia.....

Prof. D. Curci

Prof.ssa T.Catapano

Prof.ssa L. Iatesta

Prof.ssa R. Melchiorre.....

Lucera 16/04/2018

DISCIPLINA: LINGUA FRANCESE

1) La Torre Eiffel si trova a Londra

V ☐

F ☐

PUNTI/

2) La capitale della Francia è Parigi

V ☐

F ☐

PUNTI/

IL CANDIDATO

PUNTI

.....

**DISCIPLINA: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI:
SETTORE CUCINA**

1) Nell'impasto della pizza non si mette il lievito V ☐ F ☐

PUNTI/

2) Nella pasta frolla si mette lo zucchero V ☐ F ☐

PUNTI/

IL CANDIDATO

PUNTI

.....

DISCIPLINA: STORIA

1) In un anno ci sono dodici mesi

V ☐

F ☐

PUNTI/

2) Il tuo anno di nascita è il 1996

V ☐

F ☐

PUNTI/

IL CANDIDATO

PUNTI

.....

DISCIPLINA: LINGUA INGLESE

1) Il Big Ben è un campanile

V ☐

F ☐

PUNTI/

2) Londra è la capitale della Francia

V ☐

F ☐

PUNTI/

IL CANDIDATO

PUNTI

.....

**DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE
STRUTTURE RICETTIVE**

1) Il turista è colui che effettua un viaggio ma rientra in giornata

V ☐ F ☐

PUNTI/

2) Un viaggio si può prenotare anche attraverso internet

V ☐ F ☐

PUNTI/

IL CANDIDATO

PUNTI

.....