

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[^]C

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

ARTICOLAZIONE

ENOGASTRONOMIA

Anno scolastico

2017-18

Coordinatrice di classe

Prof.ssa Lucia Cedola



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 Situazione di partenza con riferimento ai risultati dello scrutinio a.s. 2015/2016 e a.s. 2016/17	pag. 6
2.2 Situazione al 15 maggio 2018 Debito Formativo	pag. 7
2.3 Situazione al 15 maggio 2018 Profitto	pag. 8
2.4 Situazione al 15 maggio 2018 Frequenza	pag. 9
3. PECUP E QUADRO ORARIO	pag. 10
4. PERCORSO FORMATIVO	pag. 13
5. ATTIVITA' DI ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO	pag. 15
6. ATTIVITA' INTEGRATIVE	pag. 20
7. SIMULAZIONE TERZA PROVA	pag. 22
9. CRITERI DI VALUTAZIONE	pag. 23
10. CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO E FORMATIVO	pag. 24
11. ALLEGATI	pag. 26

1. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE V C

materie	docenti	firme
Religione	Montagano Maria Antonietta	Maria Antonietta Montagano
Italiano e Storia	Labbate Clara	Clara Labbate
Matematica	Di Gregorio Nicola	Nicola Di Gregorio
Lingua Tedesco	Trigiani Marisa	Marisa Trigiani
Lingua Inglese	Iatesta Lucia	Lucia Iatesta
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	Cedola Lucia	Lucia Cedola
Scienza e cultura dell'Alimentazione.	Cancellaro Corrado	Corrado Cancellaro
Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore Cucina.	Maggiore Pietro	Pietro Maggiore
Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore sala e vendita.	Moscattelli Antonio	Moscattelli Antonio
Scienze Motorie e Sportive	Sirignese Maurizia	Maurizia Sirignese
Potenziamento/italiano storia	Carella Antonietta	Antonietta Carella



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

2. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25			
26			
27			
28			

Numero alunni ripetenti

//

Numero alunni promossi
in 5^ per meriti propri

Numero alunni promossi
in 5^ con Debito
Formativo

Numero alunni
diversamente abili

//

Numero alunni con
D.S.A.

//

2.1 Situazione di partenza con riferimento ai risultati dello scrutinio finale A.S. 2015-2016 e A.S. 2016-2017

[illegible]

Legenda: ® (ripetente) * (debito formativo)

2.2 Situazione al 15 Maggio 2018

DEBITO FORMATIVO

[illegible]

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

2.3 Situazione al 15 Maggio 2018

PROFITTO

MATERIE	Livello Alto (8/9/10)	Livello Medio (6/7)	Livello Basso (Infer.6)
RELIGIONE		10	12
ITALIANO	2	16	8
STORIA	2	16	8
MATEMATICA		6	20
LINGUA INGLESE	1	13	12
LINGUA TEDESCO	3	17	6
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RECETTIVA	2	17	7
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA	3	15	8
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	3	17	6
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	14	12	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	5	11	10

(dalla presente tabella sono stati esclusi i due alunni non frequentanti)

(quattro alunni non si avvalgono della religione cattolica)

2.4 Situazione al 15 Maggio 2018

FREQUENZA

[illegible]

Legenda:

ASSIDUA

REGOLARE

DISCONTINUA

IRREGOLARE

numero ore di assenze <88

numero ore di assenze compreso tra 88 e 150 escluso

numero ore di assenze compreso tra 150 e 264 incluso

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

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.
SCIENZE MOTORIE	2	2	p.
RELIGIONE (per coloro che se ne avvalgono)	1	1	o.
TOTALE H.	15	15	
Area di indirizzo			
LINGUA STRANIERA (Tedesco)	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	

5. PERCORSO FORMATIVO: TAVOLE SINOTTICHE PER DISCIPLINA

TAV 1: Religione Cattolica

TAV 2: Italiano

TAV 3: Storia

TAV 4: Matematica

TAV 5: Lingua e civiltà tedesca

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 e sportive

TAV. 1 - Disciplina: RELIGIONE CATTOLICA - Prof. MONTAGANO MARIA ANTONIETTA - A.S. 2017/2018

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 semistrustrate ☐ 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.
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.			
	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			

TAV. 2 CLASSE 5^C Disciplina: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Prof.ssa CLARA LABBATE

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 - Simbolismo - o Pascoli (vita, opere e poetica) La crisi della ragione - 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) - Montale(Vita, opere e poetica) - Quasimodo(Vita, opere e poetica) - 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 Samsbugar 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. •Utilizzare il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali. •Riconoscere il valore e le potenzialità 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 dalla maggior parte della classe. Tutti hanno acquisito competenze e conoscenze in modo sufficiente facendo registrare dei graduali progressi rispetto alla propria situazione di partenza .Solo un ristretto numero di alunni si è distinto per impegno e assiduità nello studio				
Numero verifiche effettuate durante l’anno scolastico: Scritte 4 - Orali 4				

TAV. 3 CLASSE 5^C Disciplina: STORIA Prof.ssa CLARA LABBATE

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
1. CONFLITTI E RIVOLUZIONI NEL PRIMO NOVECENTO 2. LA CRISI DELLA CIVILTÀ EUROPEA 3. L'INFANZIA RUBATA: BAMBINI E RAGAZZI NELLA SHOAH 4. LA SOCIETÀ CONTEMPORANEA	☒ Lezione frontale ☐ Didattica breve ☒ Gruppi di lavoro ☒ Esercitazioni guidate ☒ Discussione guidata ☒ Elaborazione di mappe concettuali ☐ Metodi di ricerca ☐ Attività di laboratorio ☒ Problem solving ☒ Collegamenti interdisciplinari ☐ Percorsi differenziati ☐ Altro	☒ Libri di testo: De Vecchi-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 semistrustrate ☐ 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 Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Orali 4
LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE Gli obiettivi educativi comuni programmati ad inizio d'anno sono stati raggiunti in modo adeguato dalla classe. La maggior parte degli studenti ha raggiunto competenze e conoscenze in modo sufficiente.. Tutti hanno effettuato progressi rispetto alla propria situazione di partenza raggiungendo risultati adeguati alle proprie attitudini.				

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 sintetici.	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
			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 ma 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.	
				Abilità 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

TAV 5 classe 5C Disciplina: Tedesco

Prof. Marisa Trigiani

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
MODULO n.1 I menù tedeschi riguardanti feste ed occasioni Modulo n.2 Le bevande alcoliche: I diversi tipi di birra e gli abbinamenti con il cibo MODULO n. 3 Annunci di lavoro, candidature a posto di lavoro, elaborazione di curriculum vitae, colloquio di lavoro.	Lezione frontale Gruppi di lavoro Discussione guidata Metodi di ricerca Attività di laboratorio Collegamenti interdisciplinari [Percorsi differenziati]	Libri di testo Riviste specifiche Lim Attrezzature di lab. Sussidi audiovisivi Cartine geografiche Documenti	Orale Interrogazioni Colloquio Scritto Riassunto Rapporto di ricerca Prove strutturate Prove semistrutturate Esercizi	Conoscenze Acquisizione dei contenuti relativi alle tematiche proposte Competenze Utilizzo delle conoscenze acquisite in maniera personalizzata Abilità -capacità di interazione rispetto agli argomenti acquisiti
MODULO n.4 Contenuti degli alimenti, forme di nutrizione, la piramide alimentare. MODULO n. 5 Il sistema geo-politico dei paesi di lingua tedesca: La Germania, Berlino, l’Austria, Vienna, La Svizzera, Il Suedtirolo	OBIETTIVI CONSEGUITI Sono in grado di comprendere e descrivere le caratteristiche i principali menù tedeschi utilizzati in occasione di feste ed eventi, di descrivere i diversi tipi di birra e consigliare abbinamenti con il cibo. Sono in grado di comprendere un annuncio di lavoro, produrre una candidatura di lavoro, elaborare un curriculum vitae e sostenere un colloquio di lavoro; conoscono e sanno esporre le principali forme di nutrizione ed i contenuti degli alimenti utilizzando un linguaggio tecnico; conoscono e sanno descrivere il sistema geo-politico dei paesi di lingua tedesca.			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	[*] Lezione frontale [*] Didattica breve [*] Gruppi di lavoro [*] Esercitazioni guidate [*] Discussione guidata [*] Elaborazione di mappe concettuali [*] Metodi di ricerca [*] Attività di laboratorio [*] Problem solving [*] Collegamenti interdisciplinari [*] Percorsi differenziati [] Altro	[*] Libri di testo [*] Quaderno degli appunti [*] Riviste specifiche [*] Computer / L.I.M. [*] Attrezzature di lab. [*] Sussidi audiovisivi [*] Cartine geografiche [*] Documenti [*] Biblioteca [] Palestra [] Altro	Orale [*] Interrogazioni [*] Colloquio [*] Questionario Scritto [] Tema [] Saggio breve [*] Riassunto [*] Rapporto di ricerca [*] Prove strutturate [*] Prove semistrustrate [] Problema [*] Esercizi [] Altro	Competenze - Conoscere gli argomenti svolti - Conoscere la microlingua - Conoscere le principali funzioni linguistico-comunicative.. Abilità - Saper utilizzare il linguaggio settoriale della disciplina - Saper comprendere il significato di testi orali, relativi a situazioni di vita reale e professionale - Saper leggere e capire il senso di testi scritti generali e specifici - Saper interpretare mappe concettuali - Acquisire una competenza comunicativa che permetta di servirsi della lingua adeguatamente al contesto.
LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE				
MODULE 2 - HACCP: Hygiene & Food Safety in Catering - Bacteria, Viruses & Food Poisoning - Food Contamination - Food Preservation - Refrigerated Storage Systems - The Olive Oil World	Competenze Un modesto gruppo padroneggia la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizza il linguaggio settoriale relativo al percorso di studio. Sa integrare le competenze di professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e di relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. Sa valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Un gruppo più numeroso possiede le dette competenze in maniera completa ma non approfondita e riesce, se sollecitato e guidato, ad effettuare semplici valutazioni. Solo alcuni alunni presentano tali competenze in maniera superficiale e frammentaria per scarso impegno e interesse. Abilità Il primo gruppo sa usare il linguaggio tecnico in modo appropriato, ha buone capacità di comprensione e produzione; il secondo conosce il linguaggio tecnico, ma non sempre lo usa in modo corretto, con una sufficiente capacità di comprensione e produzione; il terzo sa usare il linguaggio tecnico solo in situazioni di vita reale e professionale molto semplici. Conoscenze Il primo gruppo conosce in maniera approfondita tutti gli argomenti trattati individuando gli aspetti interdisciplinari con le altre materie di studio; il secondo ha una conoscenza sufficiente, ma comunque efficace dal punto di vista funzionale; il terzo possiede una conoscenza frammentaria e lacunosa che spesso rispecchia il sistema linguistico di appartenenza.			
MODULE 3 Food Allergy and Intolerances				
MODULE 4 Coffee Break, Business lunch, Cocktail Party, Gala Dinner				
			Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Scritte 4 Orali 4	

TAV. 7

Disciplina : diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva -

Prof.ssa Lucia. Cedola

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
- Il mercato turistico; - Il marketing; - Pianificazione, programmazione e controllo di gestione; - Le abitudini alimentari e l'economia del territorio.	☒ Lezione frontale ☒ Didattica breve ☒ Gruppi di lavoro ☒ Esercitazioni guidate ☒ Discussione guidata ☒ Elaborazione di mappe concettuali ☐ Metodi di ricerca ☐ Attività di laboratorio ☒ Problem solving ☒ Collegamenti interdisciplinari ☐ Percorsi differenziati ☐ Altro	☒ Libri di testo ☒ Quaderno degli appunti ☐ Riviste specifiche ☒ Computer / L.I.M. ☐ Attrezzature di lab. ☐ Sussidi audiovisivi ☐ Cartine geografiche ☒ Documenti ☐ Biblioteca ☐ Palestra ☐ Altro	Orale ☒ Interrogazioni ☒ Colloquio ☒ Questionario Scritto ☒ Tema ☐ Saggio breve ☐ Riassunto ☐ Rapporto di ricerca ☐ Prove strutturate ☒ Prove semistrutturate ☒ Problema ☒ Esercizi	Competenze - Utilizzare le nuove tecnologie nell'ambito della produzione, erogazione, gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore - Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela; - Interpretare la richiesta e lo sviluppo del mercato; - Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali; - Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali; - Operare nel sistema produttivo e promuovere le tradizioni locali; - Interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alle richieste dei mercati e della clientela. Abilità - Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche; - Individuare la normativa internazionale e comunitaria di riferimento; - utilizzare strategie di vendita nel proporsi al cliente valorizzando il prodotto/servizio offerto; - Definire le strategie di prodotto, prezzo, comunicazione e distribuzione - Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali - Individuare fasi e procedure per redigere un Business plan. - Individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing. - Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari. - Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto. Conoscenze - Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale. - Normativa nazionale, internazionale e comunitaria di settore - Tecniche di marketing turistico e web-marketing. - Pianificazione, programmazione aziendale e controllo di gestione - Budget e controllo budgetario. - Business plan. - Abitudini alimentari ed economia del territorio. - Normativa di settore. - Prodotti a km zero. Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Scritte: quattro orali: almeno quattro
LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE Relativamente all'interesse e alla partecipazione al dialogo educativo, la classe non si presenta omogenea. Un gruppo risulta attento e motivato; un altro gruppo ha mostrato interesse, impegno e partecipazione superficiale. Il profitto raggiunto è da ritenersi pienamente sufficiente e globalmente risponde agli obiettivi fissati.				

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
Modulo N 1: Sicurezza alimentare e contaminazioni - Food safety e food security - Principi generali sulla sicurezza alimentare - General Food law Pacchetto igiene - Contaminazioni alimentari chimiche, fisiche e biologiche - Cause di contaminazione degli alimenti - Le conseguenze sulla salute a causa dell'assunzione di alimenti contaminati. - Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio e di tossinfezioni - Fattori che influenzano la crescita dei microrganismi - Igiene nella ristorazione	X Lezione frontale ☐ Didattica breve ☐ Gruppi di lavoro X Esercitazioni guidate X Discussione guidata ☐ Elaborazione di mappe concettuali ☐ Metodi di ricerca ☐ Attività di laboratorio ☐ Problem solving ☐ Collegamenti interdisciplinari ☐ Percorsi differenziati ☐ Altro	X Libri di testo X Quaderno degli appunti ☐ Riviste specifiche X Computer / L.I.M. ☐ Attrezzature di lab. X Sussidi audiovisivi ☐ Cartine geografiche X Documenti ☐ Biblioteca ☐ Palestra ☐ Altro	Orale X Interrogazioni X Colloquio ☐ Questionario Scritto ☐ Tema ☐ Saggio breve ☐ Riassunto ☐ Rapporto di ricerca ☐ Prove strutturate X Prove semistrutturate ☐ Problema ☐ Esercizi X Testo espositivi	Competenze - Saper riconoscere le diverse contaminazioni alimentari - Saper adottare comportamenti igienici corretti che riguardano la persona, le strutture e la lavorazione degli alimenti. - Saper calcolare il fabbisogno energetico in base ad una dieta equilibrata - Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera d'interesse. - Applicare le normative vigenti nazionali europee e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Abilità - Saper redigere un piano HACCP - Saper prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi con la manipolazione degli alimenti - Saper formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela - Scegliere menu adatti al contesto territoriale e culturale - Essere in grado di utilizzare il linguaggio specifico; Riuscire a prendere appunti. Conoscenze - Sicurezza alimentare nel sistema produttivo - Contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche. - Conoscere le linee guida per una sana alimentazione - Conoscere il ruolo preventivo di una sana alimentazione per la difesa della salute. - I nuovi prodotti alimentari, alimenti arricchiti o fortificati, alimenti dietetici, novel food, salutistici, light, funzionali - Diete razionali ed equilibrate nelle varie condizioni di sviluppo, fisiologiche e patologiche.
LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE				
<i>Non sono presenti nella classe alunni che hanno raggiunto la fascia più elevata di valutazione. Un gruppo di tre alunni ha dimostrato di aver acquisito un livello di conoscenze e competenze disciplinari quasi buono ed ha mostrato una partecipazione e un interesse costante nel corso dell'anno.</i> <i>Un gruppo di dieci alunni ha raggiunto una valutazione compresa tra il sufficiente e il discreto ed ha mostrato un livello di partecipazione e impegno adeguato in occasione delle verifiche programmate.</i> <i>La restante parte degli alunni è compreso tra l'insufficiente e il sufficiente (livelli di valutazione 4/6); si evidenzia, inoltre, la situazione di tre/quattro alunni, per i quali restano delle forti criticità in merito al profitto e dubbi sulla possibilità che possano raggiungere a fine anno gli obiettivi minimi previsti dalla programmazione.</i>				
Modulo N 3: Sistema HACCP e qualità degli alimenti - Sistema HACCP				
Modulo N 4: Alimentazione equilibrata e LARN - Bioenergetica, IMC, I LARN, fabbisogno di energia totale giornaliero, metabolismo di base - La piramide alimentare				
Modulo N 5: I nuovi prodotti alimentari. - I nuovi prodotti alimentari, alimenti arricchiti o fortificati, alimenti dietetici, novel food, salutistici, light, funzionali. - Nuove gamme alimentari; le nuove tendenze alimentari:				
Modulo N 6: Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche - Alimentazione nelle varie fasce di età. - Dieta mediterranea, vegetariana, eubiotica, macrobiotica e a zona.				
Modulo N 7: Dieta in particolari condizioni patologiche - Obesità, aterosclerosi, ipertensione, diabete, gotta, alimentazione e cancro.				
			Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico:	
			Scritte 4 Orali 4	

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione	
IGIENE E SALUBRITA' DELLE LAVORAZIONI SICUREZZA E SALUBRITA' DEL LUOGO DI LAVORO LE DECORAZIONI	☒ Lezione frontale ☐ Didattica breve ☒ Gruppi di lavoro ☒ Esercitazioni guidate ☒ Discussione guidata ☐ Elaborazione di mappe concettuali ☒ Metodi di ricerca ☒ Attività di laboratorio ☒ Problem solving ☒ Collegamenti interdisciplinari ☐ Percorsi differenziati ☐ Altro	☒ Libri di testo ☐ Quaderno degli appunti ☐ Riviste specifiche ☒ Computer / L.I.M. ☒ Attrezzature di lab. ☒ Sussidi audiovisivi ☐ Cartine geografiche ☐ Documenti ☐ Biblioteca ☐ Palestra ☐ Altro	Orale ☒ Interrogazioni ☒ Colloquio ☐ Questionario Scritto ☐ Tema ☐ Saggio breve ☐ Riassunto ☐ Rapporto di ricerca ☐ Prove strutturate ☐ Prove semistrustrate ☐ Problema ☒ Esercizi ☐ Altro	▪ Competenze Applicare le normative in fatto di sicurezza , trasparenza e tracciabilità dei prodotti. ▪ Adottare un comportamento adeguato e responsabile nel reparto di lavoro. ▪ Conoscere, controllare, utilizzare e saper acquistare gli alimenti. ▪ Saper utilizzare i diversi prodotti alimentari. ▪ 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.. ▪ Saper identificare le materie prime e i principali elementi di qualità. ▪ Saper utilizzare gli alimenti nelle diverse preparazioni. ▪ Applicare i principi e gli strumenti idonei a garantire la sicurezza e la tutela della salute sul luogo di lavoro individuando i possibili rischi. ▪ Realizzare preparazioni nei diversi stili di cucina, valorizzando i prodotti del territorio ▪ Conoscenze Il sistema HACCP e 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 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 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 mostra interesse non sempre autentico, impegno domestico superficiale e partecipazione poco proficua. Il profitto della classe è da ritenersi mediamente sufficiente e risponde agli obiettivi prefissati nel contesto della disciplina.				
	ALIMENTI E QUALITA' ALIMENTARE CUCINA INTERNAZIONALE				

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 semistrutturate ☐ 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.				

TAV. 11 Disciplina: Scienze motorie e sportive

Prof.ssa Sirignese Maurizia

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 semistrutturate ☐ 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				

6. ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO

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

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

Quattro sono le linee di azione confermate dal Consiglio Europeo:

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

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

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 scuola lavoro svolte dagli alunni

CL	SEZ	Anno Scolastico	COGNOME	NOME	DATA DI NASCITA	LUOGO DI NASCITA	Azienda	Città	Periodo	Ore da convenzione	Ore svolte in azienda
4	C	2016/2017									
5	C	2017/2018									
4	C	2016/2017									
4	C	2016/2017									
5	C	2017/2018									
4	C	2016/2017									
5	C	2017/2018									
4	C	2016/2017									
5	C	2017/2018									
4	C	2016/2017									
5	C	2017/2018									
4	C	2016/2017									
5	C	2017/2018									
4	C	2016/2017									
5	C	2017/2018									
4	C	2016/2017									
5	C	2017/2018									
4	C	2016/2017									
5	C	2017/2018									
4	C	2016/2017									
5	C	2017/2018									
4	C	2016/2017									
5	C	2017/2018									
4	C	2016/2017									
5	C	2017/2018									
4	C	2016/2017									
5	C	2017/2018									
4	C	2016/2017									
5	C	2017/2018									
4	C	2016/2017									
5	C	2017/2018									
4	C	2016/2017									
5	C	2017/2018									
4	C	2016/2017									
5	C	2017/2018									
4	C	2016/2017									
5	C	2017/2018									
4	C	2016/2017									
5	C	2017/2018									
4	C	2016/2017									
5	C	2017/2018									
4	C	2016/2017									
5	C	2017/2018									
4	C	2016/2017									
5	C	2017/2018									
4	C	2016/2017									
5	C	2017/2018									
4	C	2016/2017									
5	C	2017/2018									
4	C	2016/2017									
5	C	2017/2018									
4	C	2016/2017									
5	C	2017/2018									
4	C	2016/2017									
5	C	2017/2018									
4	C	2016/2017									
5	C	2017/2018									
4	C	2016/2017									
5	C	2017/2018									
4	C	2016/2017									
5	C	2017/2018									
4	C	2016/2017									
5	C	2017/2018									
4	C	2016/2017									
5	C	2017/2018									
4	C	2016/2017									
5	C	2017/2018									
4	C	2016/2017									
5	C	2017/2018									
4	C	2016/2017									
5	C	2017/2018									
4	C	2016/2017									
5	C	2017/2018									
4	C	2016/2017									
5	C	2017/2018									
4	C	2016/2017									
5	C	2017/2018									
4	C	2016/2017									
5	C	2017/2018									
4	C	2016/2017									
5	C	2017/2018									
4	C	2016/2017									
5	C	2017/2018									
4	C	2016/2017									

4	C	2016/2017									
5	C	2017/2018									
4	C	2016/2017									
5	C	2017/2018									
4	C	2016/2017									
5	C	2017/2018									
4	C	2016/2017									
5	C	2017/2018									
4	C	2016/2017									
5	C	2017/2018									
4	C	2016/2017									
5	C	2017/2018									
4	C	2016/2017									
5	C	2017/2018									
4	C	2016/2017									
5	C	2017/2018									
4	C	2016/2017									
5	C	2017/2018									
4	C	2016/2017									
5	C	2017/2018									
4	C	2016/2017									
5	C	2017/2018									
4	C	2016/2017									
5	C	2017/2018									
4	C	2016/2017									
5	C	2017/2018									
4	C	2016/2017									
5	C	2017/2018									
4	C	2016/2017									
5	C	2017/2018									
4	C	2016/2017									
5	C	2017/2018									
4	C	2016/2017									
5	C	2017/2018									
4	C	2016/2017									
5	C	2017/2018									
4	C	2016/2017									
5	C	2017/2018									
4	C	2016/2017									
5	C	2017/2018									
4	C	2016/2017									
5	C	2017/2018									
4	C	2016/2017									
5	C	2017/2018									
4	C	2016/2017									
5	C	2017/2018									
4	C	2016/2017									
5	C	2017/2018									
4	C	2016/2017									
5	C	2017/2018									
4	C	2016/2017									
5	C	2017/2018									
4	C	2016/2017									
5	C	2017/2018									
4	C	2016/2017									
5	C	2017/2018									
4	C	2016/2017									
5	C	2017/2018									
4	C	2016/2017									
5	C	2017/2018									
4	C	2016/2017									
5	C	2017/2018									
4	C	2016/2017									
5	C	2017/2018									
4	C	2016/2017									
5	C	2017/2018									
4	C	2016/2017									
5	C	2017/2018									
4	C	2016/2017									
5	C	2017/2018									
4	C	2016/2017									
5	C	2017/2018									
4	C	2016/2017									
5	C	2017/2018									
4	C	2016/2017									
5	C	2017/2018									
4	C	2016/2017									
5	C	2017/2018									
4	C	2016/2017									
5	C	2017/2018									
4	C	2016/2017									
5	C	2017/2018									
4	C	2016/2017									
5	C	2017/2018									
4	C	2016/2017									
5	C	2017/2018									
4	C	2016/2017									

5	C	2017/2018									
4	C	2016/2017									
5	C	2017/2018									
4	C	2016/2017									
5	C	2017/2018									

7. 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^a 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.
- 16 MARZO 2018 : incontro con Don Ciotti nell’ambito della preparazione della XXIII giornata della memoria e dell’impiego in ricordo delle vittime innocenti delle mafie tenutesi presso la cappella di San Bartolomeo presso il Convitto Nazionale “R. Bonghi”;
- 7 APRILE 2018: incontro “I Giovani e la Sicurezza Stradale” aula Magna Mariani – sede Ipia
- 14 APRILE 2018 partecipazione al progetto Unesco.

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”;
- 07 MARZO 2018: Uscita Didattica sul Territorio presso il Convento di San Pasquale di Lucera;
- 17 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;

Corsi di recupero

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

8. SIMULAZIONE TERZA PROVA

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

- Storia
- Lab. dei servizi di enogastronomia settore sala e vendite
- lingua e civiltà inglese
- scienze motorie e sportive
- diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva.

Su tale base ha sviluppato la progettazione della prova interna di verifica, in preparazione alla terza prova scritta degli esami di Stato, somministrata nei tempi e con le modalità di seguito indicate:

Data di svolgimento	Tempo assegnato	Tipologia della prova	Risultati ottenuti
16/04/2018	120 minuti	Quesiti a risposta singola Tipologia "B" (due per disciplina)	

Per le valutazioni ogni docente aveva a disposizione tre punti, per un totale di quindici punti. 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.

9. CRITERI DI VALUTAZIONE

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

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

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

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

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

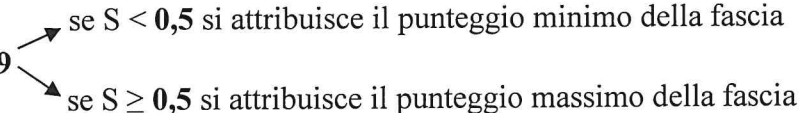
TABELLA CREDITO SCOLASTICO

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.

11. ALLEGATI:

- ✓ **Simulazione terza prova (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^C 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: laboratorio di serv. enogastronomici- settore sala e vendita, scienze motorie e sportive, Storia, Inglese, Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

Durata della prova: 120 minuti

Criteri di valutazione per i quesiti a risposta singola (tipologia B: max 8 righe)

• Risposta errata o non data	Punti 0,25
• 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
Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive	Lucia Cedola			/15
Inglese	Lucia Iatesta			/15
Lab. Di serv. Enogastronomici - settore sala e vendite	Antonio Moscatelli			/15
Scienze motorie e sportive	Maurizia Sirignese			/15
Storia	Clara Labbate			/15
Punteggio della prova				/15

I DOCENTI

prof.ssa Lucia Cedola _____ prof.ssa Clara Labbate _____

prof.ssa Lucia Iatesta _____ prof. ssa Maurizia Sirignese _____

prof. Antonio Moscatelli _____

Lucera _____

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMM. DELLA STRUTTURA RICETTIVA

OBIETTIVI DELLA PROVA		
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
• Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali;	• Acquisire una mentalità orientata al marketing; • Redigere la contabilità di settore.	• Il marketing quale strumento indispensabile per acquisire clienti e renderli fedeli alla propria impresa; • Pianificazione e programmazione aziendale

QUESITI TIPOLOGIA B**RISPONDI ALLE SEGUENTI DOMANDE**

- 1) Schematizza il marketing strategico attraverso l'acronimo SWOT. Indica per ogni elemento i punti caratterizzanti delle 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 CIVILTA' INGLESE

OBIETTIVI DELLA PROVA		
COMPETENZE	ABILITA'	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: LAB. DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA

OBIETTIVI DELLA PROVA		
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
• 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; • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	• utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera; • integrare le competenze professionali orientate al cliente utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi; • attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.	• tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa; • criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro; • enografia nazionale; • principi di analisi sensoriale dei vini.

QUESITI TIPOLOGIA B (max 8 righe)**RISPONDI ALLE SEGUENTI DOMANDE****1) I principali aspetti dei servizi enogastronomici:**

_____/1,5

2) Qual è la successione e il servizio dei vini a tavola:

_____/1,5

PUNTEGGIO TOTALE ____/3

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

OBIETTIVI DELLA PROVA		
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
• Organizzazione dei contenuti attraverso un linguaggio specifico e corretto.	• Utilizzare le diverse conoscenze acquisite e trasferirle, ove possibile, in altri ambiti disciplinari per effettuare associazioni, collegamenti e interrelazioni.	• Conoscenza degli argomenti proposti.

QUESITI TIPOLOGIA B**RISPONDI ALLE SEGUENTI DOMANDE**

1) Il candidato descriva la differenza tra paramorfismi e dismorfismi e spieghi brevemente le alterazioni dell'arto inferiore. (max 8 righe)

2) Tra i fondamentali individuali della pallavolo c'è la battuta. Il candidato descriva come vengono effettuate le diverse battute. (max 8 righe)

_____/1,5
PUNTEGGIO TOTALE ____/3

DISCIPLINA: STORIA

OBIETTIVI		
Competenze	Abilità	Conoscenze
- Analizzare la trasformazione sociale che ha caratterizzato lo scoppio della prima guerra mondiale. - Elaborare e comprendere l'ideologia totalitaristica	- 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