

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[^]D

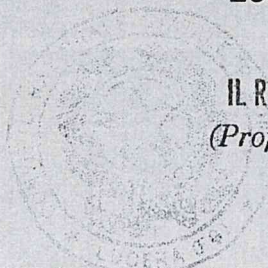
**SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA
E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA**

ARTICOLAZIONE

SERVIZI DI SALA E VENDITA

Anno scolastico

2017-18



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

INDICE

1. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	pag. 2
2. PROFILO E PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	3
2.1 Situazione di partenza con riferimento ai risultati dello scrutinio A.S. 2015-2016 A.S. 2016/2017	5
2.2 Situazione al 15 maggio 2018 DEBITO FORMATIVO	6
2.3 Situazione al 15 maggio 2018 PROFITTO	7
2.4 Situazione al 15 maggio 2018 FREQUENZA	8
3. PROFILO PROFESSIONALE E QUADRO ORARIO	9
4. PECUP	11
5. PERCORSO FORMATIVO	13
6. ATTIVITA' DI ALTERNANZA "SCUOLA – LAVORO"	26
7. ATTIVITA' INTEGRATIVE	33
8. SIMULAZIONE TERZA PROVA ESAMI DI STATO	35
9. CRITERI DI VALUTAZIONE	36
10.CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO E FORMATIVO	37
11. ALLEGATI	39

1. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE V D

N	DOCENTI	DISCIPLINA	FIRMA
1	Lucia Cedola	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Lucia Cedola
2	Maria Rosaria Ricci ^{Sost. Dg.} ANNA MARIA TESTINI	matematica	Anna Maria Testini
3	Donato Curci	Laboratorio di cucina	Donato Curci
4	Lucia Iatesta	Inglese	Lucia Iatesta
5	Maria Antonietta Montagano	Religione	Maria Antonietta Montagano
6	Maurizia Sirignese	Scienze Motorie	Maurizia Sirignese
7	Alessia M. G. Albano	Italiano	Alessia M. G. Albano
8	Alessia M. G. Albano	Storia	Alessia M. G. Albano
9	Michele Policelli	Enogastronomia sala e vendita	Michele Policelli
10	Giuseppina Mucciaccito	Francese	Giuseppina Mucciaccito
11	Corrado Cancellaro	Alimentazione	Corrado Cancellaro
12	Grazia Circelli	Tedesco	Grazia Circelli
13	Ruggero Follieri	sostegno	Ruggero Follieri
14	Antonietta Carella	potenziamento	Antonietta Carella



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

1. PROFILO DELLA CLASSE

Alunni iscritti	n.20	di cui ripetenti	n.0	Provenienza da altri indirizzi	n.0
di cui femmine	n.12	di cui promossi a giugno	n.15	Provenienza da altri istituti	n.0
di cui maschi	n.8	di cui diversamente abili	N1	Alunni convittori	n.2
di cui iscritti per la prima volta	n.0	di cui DSA	n.0	Alunni semiconvittori	n.0

2. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	
8.	
9.	
10.	
11.	
12.	
13.	
14.	
15.	
16.	
17.	
18.	
19.	
20.	

Numero alunni ripetenti
0
Numero alunni promossi in 5^ per meriti propri
15
Numero alunni promossi in 5^ con Debito Formativo
5
Numero alunni diversamente abili
/
1

2.1 Situazione di partenza con riferimento ai risultati dello scrutinio finale

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

ALUNNI	CREDITO SCOL. 3°	CREDITO SCOL. 4°

2.2 Situazione al 15 maggio 2018

DEBITO FORMATIVO

[illegible]

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

2.3 Situazione al 15 maggio 2018

PROFITTO

MATERIE	Livello Alto 8-9	Livello Medio 6-7	Livello Basso Inf.a 6
RELIGIONE			
ITALIANO			
STORIA			
MATEMATICA			
LINGUA INGLESE			
LINGUA FRANCESE			
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURA RECETTIVA			
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA			
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE			
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA			
EDUCAZIONE FISICA			

2.4 Situazione al 15 maggio 2018

FREQUENZA

[illegible]

Legenda:

ASSIDUA:

numero ore di assenze <88

REGOLARE

numero ore di assenze compreso tra 88 e 150 escluso

DISCONTINUA

numero ore di assenze compreso tra 150 e 264 incluso

IRREGOLARE

numero ore di assenze > 264

3. PROFILO PROFESSIONALE E QUADRO ORARIO

Il Diplomato di Istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera", articolazione " Servizi di Sala e Vendita", ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. Poiché egli potrà assumere livelli di responsabilità che possono essere elevati, la sua formazione richiede chiarezza sui temi seguenti:

a) in termini di conoscenze:

- il mercato ristorativi ed i suoi principali segmenti;
- l'andamento degli stili alimentari e dei consumi locali, nazionali ed internazionali;
- l'igiene professionale nonché le condizioni igienico-sanitarie dei locali di lavoro;
- i moderni impianti tecnologici, le attrezzature e le dotazioni di servizio;
- le tecniche di lavorazione, la cottura e la presentazione degli alimenti;
- la merceologia e le più innovative tecniche sulla sicurezza biologica degli alimenti anche alla luce della moderna dietetica;
- le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- i principali istituti giuridici che interessano la vita di una azienda ristorativa;
- gli strumenti che può utilizzare un'azienda per conoscere il mercato per programmare e controllare la sua attività e quella dei singoli reparti.

b) in termini di competenze:

- comunicare almeno in due lingue straniere;
- controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- adeguare ed organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e di relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio.

c) in termini di capacità:

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici- ristorativi;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- integrare le competenze professionali orientate al cliente come quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e di relazione per ottimizzare la qualità del servizio ed il coordinamento con i colleghi;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione di servizi con il ricorso a strumenti informatici;
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuandole nuove tendenze di filiera.

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

Legenda: * compresenza

4. 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.

5. PERCORSO FORMATIVO

TAVOLE SINOTTICHE

TAV. 1 RELIGIONE

TAV. 2 ITALIANO

TAV. 3 STORIA

TAV. 4 MATEMATICA

TAV. 5 LINGUA E CIVILTA' INGLESE

TAV. 6 LINGUA E CIVILTA' FRANCESE

TAV.7 TEDESCO

**TAV. 8 DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA
RICETTIVA**

**TAV. 9 LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA
E VENDITA**

TAV. 10 SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

**TAV. 11 LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE
CUCINA**

TAV. 12 SCIENZE MOTORIE

TAV. 1 - Disciplina : RELIGIONE CATTOLICA - Prof. MONTAGANO MARIA ANTONIETTA - Classi: -D - 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 ☐ 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 - Darwin - Realismo –Naturalismo - Verismo - Verga (vita, opere e poetica) - Il Decadentismo - Simbolismo - Pascoli (vita, opere e poetica) La crisi della ragione - Nietzsche - Freud - I.Svevo (vita, opere e poetica) - L.Pirandello (vita, opere e poetica) - Estetismo - D'Annunzio (vita, opere e poetica) O. Wilde (Il ritratto di Dorian Gray) 1° guerra mondiale - Ermetismo - Ungaretti (Vita, opere e poetica) - Montale(Vita, opere e poetica) - I Totalitarismi La Shoah - P.Levi(Se questo è un uomo) - Frank (Il diario) 2° guerra mondiale - Il Neorealismo nel cinema - La Ciociara di De Sica 1984 di Orwel - Il Vecchio e il mare di Hemingway - Cristo si è fermato ad Eboli di C. Levi - Preparazione allo scritto dell'esame di Stato	☒ Lezione frontale ☒ Didattica breve ☒ Gruppi di lavoro ☒ Esercitazioni guidate ☒ Discussione guidata ☒ Elaborazione di mappe concettuali ☒ Metodi di ricerca ☒ Attività di laboratorio ☒ Problem solving ☒ Collegamenti interdisciplinari ☒ Percorsi differenziati ☐ Altro	☒ Libri di testo Sanguar SalàLABORATORIO DI LETTERATURA 3 Dal Positivismo alla Letteratura contemporanea ☒ Quaderno degli appunti ☐ Riviste specifiche ☒ Computer / L.I.M. ☐ Attrezzature di lab. ☒ Sussidi audiovisivi ☐ Cartine geografiche ☒ Documenti ☐ Biblioteca ☐ Palestra ☐ Altro	Orale ☒ Interrogazioni ☒ Colloquio ☐ Questionario Scritto ☒ Le tipologie A-B-C-D- (analisi del testo, saggio breve, articolo di giornale, tema a carattere storico,tema a carattere generale) ☒ Riassunto ☐ Rapporto di ricerca ☒ Prove strutturate ☐ Prove semistrutturate ☐ Problema ☒ Esercizi ☒ lavori di gruppo ☒ realizzazione di lavori multimediali	Competenze •Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico-professionale correlate ai settori di riferimento. •Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali. •Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete •Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali Abilità • Identificare le tappe essenziali dello sviluppo storico-culturale della lingua italiana. • Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano ed internazionale nel periodo considerato. • Individuare immagini, persone, luoghi e istituzioni delle tradizioni culturali e letterarie del territorio • Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteratura 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. Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Scritte 4 - 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 soddisfacente da un buon gruppo di alunni. La maggior parte degli studenti ha raggiunto competenze e conoscenze in modo più che sufficiente. L' alunno H, ha appreso globalmente quanto programmato. Tutti hanno effettuato progressi rispetto alla propria situazione di partenza raggiungendo risultati adeguati alle proprie attitudini.

Buono il clima educativo instaurato sin dai primi giorni di scuola.

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. IL MONDO DIVISO 5. LA SOCIETÀ CONTEMPORANEA	☒ Lezione frontale ☐ Didattica breve ☒ Gruppi di lavoro ☒ Esercitazioni guidate ☒ Discussione guidata ☒ Elaborazione di mappe concettuali ☐ Metodi di ricerca ☐ Attività di laboratorio ☒ Problem solving ☒ Collegamenti interdisciplinari ☐ Percorsi differenziati ☐ Altro	☒ Libri di testo: De Vecchi-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	Competenze • Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. • Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici con atteggiamento critico, creativo e responsabile ai fini dell'apprendimento permanente • Agire in riferimento ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione per valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali • Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. Abilità • Ricostruire processi di trasformazione individuando elemento di persistenza e discontinuità • Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche • Utilizzare e applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali per affrontare, in un'ottica storico-interdisciplinare • Istituire relazioni tra l'evoluzione dei settori produttivi e dei Servizi, il contesto socio-politico-economico e le condizioni di vita e di lavoro. • Analizzare criticamente le radici storiche e l'evoluzione delle principali Carte costituzionali • Effettuare confronti fra diversi modelli/tradizioni culturali in ottica interculturale Conoscenze • Aspetti caratterizzanti la Storia del Novecento e il mondo attuale • Modelli culturali a confronto: conflitti, scambi e dialogo interculturali • Principali persistenze e processi di trasformazione tra la fine del secolo XIX e il secolo XXI, in Italia, in Europa e nel Mondo. • Problematiche economiche, sociali ed etiche connesse con l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi quali in particolare: sicurezza e salute sui luoghi di lavoro, tutela e valorizzazione dell'ambiente e del territorio, internazionalizzazione dei mercati, new economy
LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE 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. L' alunno H, ha appreso globalmente quanto programmato. Tutti hanno effettuato progressi rispetto alla propria situazione di partenza raggiungendo risultati adeguati alle proprie attitudini. Buono il clima educativo instaurato sin dai primi giorni di scuola.				Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Orali 4

TAV. 4		Disciplina: MATEMATICA		Prof. RICCI MARIA ROSARIA		a.s. 2017/2018
Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione		
MODULO n.1 Equazioni e disequazioni di primo e secondo grado ;	• 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 / L.I.M • Sussidi audiovi	• Orale Interrogazioni Colloquio Questionario • Scritto Prove strutturate Prove semistrutturate Esercizi	Competenze - Competenze Padroneggiare i concetti principali relativi alle proprietà delle funzioni Abilità Riconoscere e classificare i vari tipi di funzione. Calcolare limiti di funzioni elementari. Rappresentare il grafico di semplici funzione		
MODULO n.3 Limiti di funzioni algebriche ;	LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE					
MODULO n. 4 Approccio allo studio di una funzione.	Competenze :Un modesto gruppo padroneggia i concetti principali relativi alle proprietà delle funzioni. Un gruppo più numeroso possiede le dette competenze in maniera completa ma non approfondita e riesce, se sollecitato e guidato, ad effettuare semplici esercizi. Solo alcuni alunni presentano tali competenze in maniera superficiale e frammentaria, per scarso impegno e interesse. Abilità :Il primo gruppo riconosce gli argomenti trattati ed è in grado di classificare e rappresentare vari tipi di funzioni attraverso l'uso di programmi informatici; il secondo gruppo ha una sufficiente capacità di riconoscere i suddetti argomenti; il terzo riesce a riconoscere e a classificare semplici funzioni. Conoscenze :Il primo gruppo conosce in maniera approfondita tutti gli argomenti trattati individuando gli aspetti interdisciplinari con le altre materie di studio; il secondo ha una conoscenza sufficiente ; il terzo possiede una conoscenza frammentaria e lacunosa .					
				Competenze - Competenze Padroneggiare i concetti principali relativi alle proprietà delle funzioni Abilità Riconoscere e classificare i vari tipi di funzione. Calcolare limiti di funzioni elementari. Rappresentare il grafico di semplici funzione		
				Conoscenze Funzioni reali a variabile reale. Funzioni polinomiali:funzioni razionali e irrazionali. Concetto di limite. Calcolo di limiti di semplici funzioni polinomiali. Calcolo degli asintoti orizzontali e verticali di una funzione. Rappresentazione di semplici funzioni polinomiali elementari attraverso l'uso di programmi informatici.		
				Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Scritte : 4 Orali : 4		

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
MODULE 5 - The Bar Service: Mixology, Spirits & Beers - The Bar Service: Hot Beverages & Soft Drinks MODULE 1 - The Green Issue - Slow Food - The Food Supply Chain - From Farm to Fork - Food Miles: Km 0 - Restaurants Go Green MODULE 2 - Traceability & Certification - Organic & GMO Food: the GMOs Controversy - HACCP: Hygiene & Food Safety in Catering - Bacteria, Viruses & Food Poisoning - Food Contamination - Food Preservation MODULE 3 - Food Allergy and Intolerances - The Gueridon Service 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. Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Scritte 4 Orali 4
LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE Competenze Un modesto gruppo padroneggia 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.				

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
- LE MONDE DE L'OENOLOGIE ET L'AGRONOMIE - ALIMENTATION BIOLOGIQUE ET DIETETIQUE - LES OGM - LE VIN - LA DEGUSTATION - LE BAR	[*] Lezione frontale ☐ Didattica breve [*] Gruppi di lavoro [*] Esercitazioni guidate [*] Discussione guidata [*] Elaborazione di mappe concettuali [*] Metodi di ricerca [*] Attività di laboratorio [*] Problem solving [*] Collegamenti interdisciplinari [*] Percorsi differenziati ☐ Altro	[*] Libri di testo ☐ Quaderno degli appunti [*] Riviste specifiche [*] Computer / L.I.M. [*] Attrezzature di lab. [*] Sussidi audiovisivi [*] Cartine geografiche [*] Documenti ☐ Biblioteca ☐ Palestra ☐ Altro	Orale [*] Interrogazioni [*] Colloquio [*] Questionario Scritto ☐ Tema ☐ Saggio breve [*] Riassunto ☐ Rapporto di ricerca [*] Prove strutturate [*] Prove semistrutturate ☐ Problema [*] Esercizi ☐ Altro	Conoscenze - Conoscere gli argomenti svolti - Conoscere la microlingua - Conoscere le principali funzioni linguistico-comunicative. Abilità - Saper comprendere il significato di testi orali e scritti, relativi a situazioni di vita reale e professionale - Acquisire una competenza comunicativa che permetta di servirsi della lingua adeguatamente al contesto. Competenze - Interagire in contesti diversificati e produrre testi scritti esprimendosi con efficacia funzionale, correttezza formale e proprietà lessicale. Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Scritte 4 Orali 4
LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE Conoscenze Il livello di acquisizione delle conoscenze da parte della classe risulta differenziato. Pochi alunni hanno raggiunto una discreta preparazione sui contenuti e una discreta competenza nel produrre testi scritti ed orali su argomenti di carattere quotidiano o attinenti all'area professionale. Il resto della classe mostra una capacità di riconoscere solo le idee principali di un testo orale e scritto e mostra difficoltà nell'espressione scritta e orale degli argomenti studiati e ha bisogno della continua guida dell'insegnante per poter esprimere semplici concetti. Abilità Gli alunni che hanno discrete conoscenze e padronanza della lingua sono in grado di affrontare una discussione in lingua francese per esplicitare interamente le competenze raggiunte con relativa autonomia. Gli altri hanno bisogno di essere guidati, in quanto la loro capacità comunicativa non è tale da permettere loro di raggiungere la flessibilità necessaria per operare nelle situazioni più comuni dell'ambito professionale e quotidiano. Competenze Come risultato dell'acquisizione delle conoscenze, ne deriva che un numero esiguo di alunni sono in grado di comprendere in modo autonomo un testo in lingua e di esprimersi con un linguaggio appropriato. Il resto della classe mostra difficoltà ad utilizzare le conoscenze linguistiche al fine di comunicare sia oralmente che per iscritto, con efficacia e correttezza sufficienti per raggiungere un minimo livello di comprensibilità, su argomenti sia di carattere quotidiano che professionale.				

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
Ernährung und Lebensmittelkunde Inhalstoffe von Lebensmitteln Die Verdauung der Nährstoffe Ernährungsformen Schadstoffe in der Nahrung Konservierung Hygiene Haccp Veranstaltungen Bankett Der Lebenslauf und die Bewerbung Das Staatsystem Berlin Bayern Österreich Wien	-Lezione frontale -Lavoro individuale -Lavoro di gruppo -Discussione -Verifiche	Libro di testo in adozione: Paprika vol unico Fotocopie Registratore Lim Laboratorio linguistico Software	Interrogazioni lunghe Interrogazioni brevi Prove strutturate Prove semistrustrate Questionari Esercizi	Competenze -Padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali per interagire in diversi ambiti e contesti professionali
				Integrare le competenze professionali con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione per ottimizzare la qualità del servizio
				Valorizzare e promuovere le tradizioni locali
				Individuare ed utilizzare gli strumenti di comunicazione per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento
				Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE La classe ha raggiunto nel complesso livelli sufficienti. In qualche caso i risultati conseguiti si attestano su livelli più che sufficienti.				

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 ☐ Carte geografiche ☒ Documenti ☐ Biblioteca ☐ Palestra ☐ Altro	☒ Interrogazioni ☒ Colloquio ☒ Questionario ☒ Scritto ☒ Tema ☐ Saggio breve ☐ Riassunto ☐ Rapporto di ricerca ☐ Prove strutturate ☒ Prove semistrutturate ☒ Problema ☒ Esercizi	- 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.				

TAV. 9 Disciplina: laboratorio di servizi enogastronomici sala e vendita –5^oD “Sala e Vendita” Prof. Policelli Michele

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
La carta dei vini – E il wine cost La certificazione di qualità La qualità attraverso l’etichetta. Le forme di gestione più diffuse Le risorse umane	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 € Carte 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; • Lo studente è in grado di presentare le preparazioni al cliente con una conoscenza approfondita dei prodotti DOP e IGP. • 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. Conoscenze • Conoscere i criteri per la stesura di una carta dei vini. • Principi di analisi sensoriale dei vini. • Conoscere i prodotti DOP e IGP italiani • Tecniche per la preparazione e il servizio della cucina di sala • Lo studente conosce diverse forme di gestione di un’attività ristorativa. • Conoscere le fasi che compongono un business plan. Numero verifiche effettuate durante l’anno scolastico: Scritte 0 Orali 4
LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE Nell’affrontare gli argomenti una parte della classe ha mostrato vivo interesse ed ha collaborato con entusiasmo al lavoro svolto, raggiungendo una conoscenza più che sufficiente della disciplina, mentre l’altra parte si è applicata con discontinuità e non ha partecipato attivamente al dialogo educativo. Nel corso del 5° anno scolastico gli alunni hanno approfondito dei concetti già appresi nei due anni precedenti e, insieme a nuovi argomenti trattati, hanno acquisito certezza circa le competenze della propria figura 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. Per quanto riguarda le mete educative raggiunte, gli alunni si sono inseriti nel gruppo classe coordinando il proprio lavoro, acquisendone conoscenza, abilità e competenza e dimostrando progressi lenti ma lineari nell’acquisizione dei nuovi contenuti.				

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	☒ 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 ☒ 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 la 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.
Modulo N 3: Sistema HACCP e qualità degli alimenti - Sistema HACCP	LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE Non sono presenti alunni che hanno raggiunto livelli elevati di valutazione compresi tra l'ottimo e l'eccellente. Un gruppo di otto alunni su venti ha dimostrato di aver acquisito un livello di conoscenze e competenze disciplinari compreso tra il discreto e il buono ed ha mostrato una partecipazione e un interesse costante nei confronti delle attività didattiche. La maggior parte degli alunni ha, invece, partecipato alle attività in modo discontinuo e riesce solo se sollecitato e guidato, ad effettuare semplici valutazioni; al momento, dalle valutazioni effettuate, risulta che hanno acquisito conoscenze e competenze disciplinari solo sufficienti. Si evidenzia, però, un altro gruppo composto da quattro alunni che ha mostrato di possedere conoscenze e le competenze disciplinari sono superficiali e frammentarie nel complesso valutabili in appena sufficienti; in particolare, per tre alunni con debito formativo nel primo quadrimestre, recuperato solo parzialmente, permangono criticità e dubbi al momento sulla possibilità che riescano a raggiungere gli obiettivi minimi della programmazione di classe.			
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, Iperensione, 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
• Alimenti e qualità alimentare • Il Menù • La costruzione del menù	* 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	* Interrogazioni * Colloquio ☐ Questionario Scritto ☐ Tema ☐ Saggio breve ☐ Riassunto ☐ Rapporto di ricerca ☐ Prove strutturate ☐ Prove semistrutturate ☐ Problema ☐ Esercizi ☐ Altro Pratico * Prove pratiche in laboratorio di cucina	Competenze Conoscere, controllare e utilizzare gli alimenti Valorizzare i prodotti gastronomici di qualità Riconoscere il ruolo dei menù e delle carte nelle aziende ristorative Predisporre menù coerenti con il sistema ristorativo attuale Predisporre menù coerenti con le esigenze della clientela Abilità Valutare le qualità organolettiche degli alimenti Riconoscere i diversi marchi di qualità Distinguere i diversi tipi di menù Riconoscere i diversi momenti di servizio nelle ristorazione commerciale Progettare menù compatibili con le risorse a disposizione
LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE La classe si presenta omogenea per partecipazione, impegno ed interesse all'attività didattica. 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.				Conoscenze I marchi di qualità italiani Significato delle sigle dei marchi di qualità Funzioni e tipologie dei menù Offerta gastronomica nella ristorazione commerciale Criteri di elaborazione dei menù
Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico:				Orali n°4

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.	- x€ Lezione frontale - x€ Didattica breve € Gruppi di lavoro - x€ Esercitazioni guidate € Discussione guidata € Elaborazione di mappe concettuali € Metodi di ricerca € Attività di laboratorio € Problem solving € Collegamenti interdisciplinari € Percorsi differenziati € Altro	- x€ Libro di testo € Quaderno degli appunti € Riviste specifiche € Computer € Attrezzature di lab. € Sussidi audiovisivi € Carte geografiche € Documenti € Biblioteca - x€ Palestra - x€ Altro	Orale € Interrogazioni - x€ Colloquio € Questionario € Power point Scritto € Tema € Saggio breve € Riassunto € Rapporto di ricerca - x€ Prove strutturate € Prove semistrutturate € Problema - x€ Esercizi pratici	Conoscenze Conoscenza della propria corporeità e dei fondamentali 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. ATTIVITA' DI ALTERNANZA "SCUOLA – LAVORO"

L'alternanza scuola-lavoro, istituita tramite L. 53/2003 e Decreto Legislativo n. 77 del 15 aprile 2005 e successivamente

innovata e regolamentata con i D.P.R. 15 marzo 2010, n. 87 (art 8 punto 3, dice che le ore sono 132.), 88 e 89 e ridefinita dalla legge 13 Luglio 2015 n. 107 si presenta come un'offerta coerente ai bisogni di un sapere professionale adeguato alle nuove esigenze del territorio e mira a perseguire le seguenti finalità :

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

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

Il percorso di alternanza scuola-lavoro si pone una serie di obiettivi riassumibili in tre distinte tipologie:

a) Obiettivi educativi trasversali:

- Sviluppare nei giovani nuovi o alternativi modi di apprendimento flessibili attraverso il collegamento dei due mondi formativi pedagogico scolastico ed esperienziale aziendale, sostenendo un processo di crescita dell'autostima e della capacità di autoprogettazione personale.
- Avvicinare i giovani al mondo del lavoro attraverso un'esperienza protetta ma tarata su ritmi e problematiche effettive e concrete, promuovendo il senso di responsabilità e di impegno sociale e lavorativo
- Sviluppare e favorire la socializzazione e la comunicazione interpersonale

b) Obiettivi formativi trasversali:

- Favorire e rafforzare la motivazione allo studio
- Integrare e consolidare le competenze acquisite nelle altre discipline curriculari
- Avvicinare il mondo della scuola e dell'impresa concepiti come attori di un unico processo che favorisca la crescita e lo sviluppo della personalità e delle competenze e professionali dei giovani
- Socializzare e sviluppare caratteristiche dinamiche alla base del lavoro in azienda (lavoro di squadra, relazioni interpersonali, rispetto di ruoli e gerarchia, strategie aziendali e valori distintivi, ecc.)
- Rendere consapevoli i giovani del profondo legame tra la propria realizzazione futura come persone e come professionisti e le competenze acquisite durante la propria vita scolastica
- Arricchire la formazione con l'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro
- Migliorare la comunicazione a tutti i suoi livelli e abituare i giovani all'ascolto attivo
- Sollecitare capacità critiche e di problem solving
- Acquisire la capacità di essere flessibili nel comportamento e nella gestione delle relazioni
- Favorire lo sviluppo ed il potenziamento di autoanalisi ed analisi rispetto all'ambiente in cui si opera
- Favorire lo sviluppo delle capacità di gestire l'ascolto attivo, di utilizzare diversi canali, livelli e stili di comunicazione

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

c) Obiettivi professionalizzanti:

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

Competenze Tecnico Professionali

a) Competenze teorico-tecniche

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

Conoscere le procedure

Conoscere le modalità di esecuzione del lavoro del reparto.

Approfondire la conoscenza delle lingue straniere.

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

b) Competenze Procedurali

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

Essere in grado di usare le attrezzature specifiche del settore;

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

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

Essere in grado di suggerire semplici abbinamenti enogastronomici;

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

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

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

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

Modalità di svolgimento

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

7. ATTIVITA' INTEGRATIVE

Orientamento e Attività

- Progetto “L’Infanzia rubata. Bambini e ragazzi nella Shoah”:
 - Partecipazione ad attività pomeridiane (12/19/26 gennaio 2018) presso l’Aula Magna “Mariani” sede IPIA
 - Viaggio d’Istruzione ad Salisburgo/Mauthausen/Vienna dal 19 al 25 febbraio 2018
 - 2 marzo 2018 - incontro col regista Cesare Israel Moscati e visione del film “Alla ricerca delle radici del male” presso l’Aula Magna “Mariani” del plesso IPIA
 - Dal 5 al 17 marzo 2018: Allestimento e servizio di guida alle scolaresche del territorio in visita alla Mostra Fotografica “L’infanzia rubata” presso il Cavedio della Biblioteca Comunale di Lucera
 - 10 marzo 2018 - Visita alla Mostra Fotografica “Destinazione Auschwitz” presso il Cavedio della Biblioteca Comunale di Lucera
 - Partecipazione al concorso del PROGETTO MEMORIA “Il nostro passato appartiene al nostro futuro” (premiazione: 23 aprile 2018 presso il Teatro Olimpico a Roma)
- 4/11/2017 – 99° Anniversario della Vittoria presso il Convitto Nazionale R. Bonghi
- 10/11/2017 - Meeting di Atletica Leggera per le eccellenze dell’Istituto, presso il Campo Sportivo Comunale di Lucera
- 18/11/2017 – Convegno su “Giuseppe Di Vittorio all’Assemblea Costituente” – Sala Refettorio del Convitto
- 12/12/2017 – uscita didattica presso il Teatro dell’Opera di Lucera, per assistere allo spettacolo “Social Network”
- 13/12/2017 – Service “Viva Sofia-Due anni per la vita” incontro formativo presso l’Aula Magna “Mariani” del plesso IPIA
- 20/12/2017 – Manifestazione “December Fest” spazi esterni del plesso della sezione associata IPIA
- 28/02/2018 – Visita al Palazzo Vescovile e incontro con il Vescovo Monsignor Giuseppe Giuliano
- 05/03/2018 – 08/03/2018 – 12/03/2018 – frequenza modulo formativo Progetto DI. OR ADVANCED 2017/2018, presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell’Ambiente di Foggia
- 12/03/2018 – uscita didattica presso la Curia Vescovile
- 13/03/2018 – partecipazione all’Open Day presso l’Università degli Studi di Foggia
- 16/03/2018 – XXIII Giornata della Memoria e dell’Impegno in ricordo delle vittime innocenti delle mafie “Terra. Solchi di Verità e Giustizia”. Incontro con Don Ciotti , presso la Cappella del plesso IPSSAR
- 22 e 23 /03/2018 – Viaggio di istruzione a San Benedetto del Tronto e Bologna
- 23/03/2018 – incontro formativo sul Corso di Laurea in scienze investigative della Facoltà di Giurisprudenza dell’Università degli Studi di Foggia
- 14-16-28-29/03/2018 e 04/04/2018 – frequenza modulo formativo Progetto DI. OR ADVANCED 2017/2018, presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell’Ambiente di Foggia
- 14/04/2018 partecipazione al Convegno per celebrare la giornata dell’UNESCO internazionale del libro presso l’Auditorium del Bonghi-Rosmini
- 20/04/2018 partecipazione al concorso” High School Game” presso l’ Auditorium dell’Università di Foggia

- 27/04/2018 – uscita didattica presso il Teatro dell'Opera di Lucera, per assistere allo spettacolo "Vite Miserabili"
- 08/05/2018 - Test di ammissione Università degli Studi di Foggia, Progetto DI.OR ADVANCED

Corsi di recupero

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

PON

Non sono stati attivati corsi PON.

8. SIMULAZIONE TERZA PROVA ESAMI DI STATO

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

- Tecnica di sala-bar vendita
- Storia
- Inglese
- Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive
- Scienze motorie

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

- Data di svolgimento della prova: 16/04/2018
- Tempo assegnato: 120 minuti
- Tipologia della prova: tipologia B (due domande aperte per disciplina)
- Risultati ottenuti:
 - Min 7/15
 - Max 12/15
 - Media 9,50/15

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

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

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

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

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

INDICATORI PER DETERMINARE IL CREDITO SCOLASTICO	PUNTI
❖ Media dei voti (a partire dalla media del 7)	0.20
❖ Frequenza, Interesse, impegno e partecipazione al dialogo educativo Tale frazione non verrà assegnata agli alunni che nel corso dell'anno scolastico accumulano: - un numero di assenze (non documentate) maggiori di 15 a quadrimestre - un numero di uscite anticipate maggiori di 10 a quadrimestre - un numero di ritardi maggiori di 10 a quadrimestre	0.20
❖ Attività integrative e alternative individuate dal collegio docenti (almeno 1 attività) - Conseguimento del I premio in un concorso - Conseguimento ECDL - Certificazioni linguistiche (Trinity , Delf, etc...) e certificazioni similari - Partecipazione per almeno 20 ore a manifestazioni - Progetti eTwinning - Progetti Pon e similari - Attività sportive agonistiche svolte all'interno della scuola - Partecipazione a Moduli Universitari	0.30
❖ Giudizio del docente di religione o dell'attività alternativa	0.10
CREDITO FORMATIVO: (1 attestato) - Attività culturali - Attività sociali - Attività sportive agonistiche	0.20/0.30
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.	

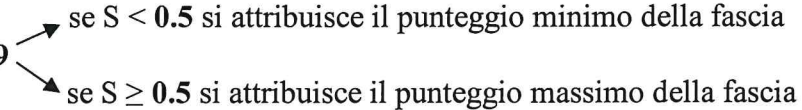
TABELLA CREDITO SCOLASTICO

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
- ❖ Simulazione Terza Prova semplificata: 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^D SERVIZI DI SALA E VENDITA**

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

Discipline coinvolte: Tecnica di sala-bar e vendita, Educazione motoria, Storia, Inglese, Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive

Durata della prova: 120 minuti

Criteri di valutazione per i quesiti a risposta singola (tipologia B: max 8 righe)	
• Risposta errata o non data	Punti 0,25
• 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
Tecnica di sala-bar e vendita	Michele Policelli			/15
Educazione motoria	Maurizia Sirignase			/15
Storia	Alessia M. G. Albano			/15
Inglese	Lucia Iatesta			/15
Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive	Lucia Cedola			/15
Punteggio della prova				/15

I DOCENTI

Prof. M. Sirignese _____ Prof.ssa A.M.G. Albano _____

Prof.ssa Lucia Iatesta _____ Prof. ssa Lucia Cedola _____

Prof. M. Policelli _____

Lucera _____

DISCIPLINA: laboratorio di servizi enogastronomici 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; • Lo studente è in grado di presentare le preparazioni al cliente con una conoscenza approfondita dei prodotti DOP e IGP. • predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;	• 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.	• Conoscere i criteri per la stesura di una carta dei vini. • Principi di analisi sensoriale dei vini. • Conosce i prodotti DOP e IGP italiani • Tecniche per la preparazione e il servizio della cucina di sala • Lo studente conosce diverse forme di gestione di un'attività ristorativa. • Conosce le fasi che compongono un business plan.

QUESITI TIPOLOGIA B Semp.

RISPONDI ALLE SEGUENTI DOMANDE

1) Il Formaggio e la sua classificazione (max 8 righe)

_____/1,5

2) Le certificazioni di qualità "marchi di qualità"(max 8 righe)

_____/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)

_____/1,5

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

Prova di STORIA
A.S. 2017/18
IPSSAR annesso al Convitto Nazionale” R. Bonghi” LUCERA

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

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) GIVE THE DEFINITION OF FOOD SUPPLY CHAIN AND TELL ABOUT THE DIFFERENCE BETWEEN A GLOBAL FOOD SUPPLY CHAIN AND A VALUE FOOD SUPPLY CHAIN. (max 8 lines)

_____/1,5

TOTAL SCORE ____/3

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

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^D SERVIZI DI SALA E VENDITA**

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

Discipline coinvolte: Tecnica di sala-bar e vendita, Educazione motoria, Storia, Inglese, Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive

Durata della prova: 120 minuti

Criteri di valutazione per i quesiti a risposta singola (tipologia B: max 8 righe)	
• Risposta errata o non data	Punti 0,25
• 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
Tecnica di sala-bar e vendita	Michele Policelli			/15
Educazione motoria	Maurizia Sirignase			/15
Storia	Alessia M. G. Albano			/15
Inglese	Lucia Iatesta			/15
Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive	Lucia Cedola			/15
Punteggio della prova				/15

I DOCENTI

Prof. M. Sirignese _____ Prof.ssa A.M. G. Albano _____

Prof.ssa Lucia Iatesta _____ Prof. ssa Lucia Cedola _____

Prof. M. Policelli _____

Lucera _____

DISCIPLINA: laboratorio di servizi enogastronomici 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; • Lo studente è in grado di presentare le preparazioni al cliente con una conoscenza approfondita dei prodotti DOP e IGP. • predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;	• 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.	• Conoscere i criteri per la stesura di una carta dei vini. • Principi di analisi sensoriale dei vini. • Conosce i prodotti DOP e IGP italiani • Tecniche per la preparazione e il servizio della cucina di sala • Lo studente conosce diverse forme di gestione di un'attività ristorativa. • Conosce le fasi che compongono un business plan.

QUESITI TIPOLOGIA B**RISPONDI ALLE SEGUENTI DOMANDE**

1) Il Formaggio e la sua classificazione in base alla tipologia di latte (max 8 righe)

_____/1,5

2) Le certificazioni di qualità "marchi di qualità"(max 8 righe)

Parla della denominazione DOP e IGP

_____/1,5

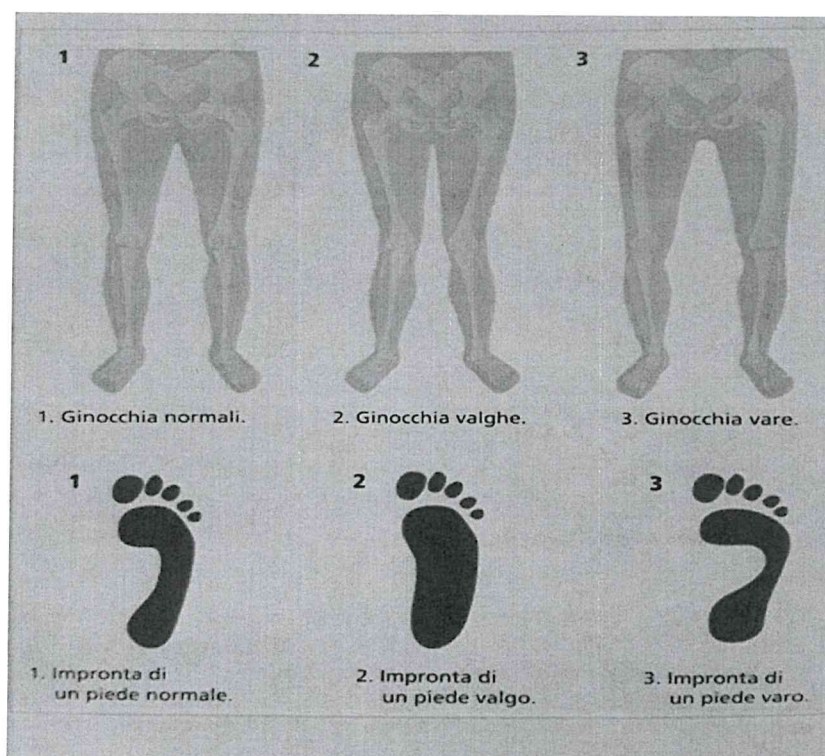
PUNTEGGIO TOTALE ____/3

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.

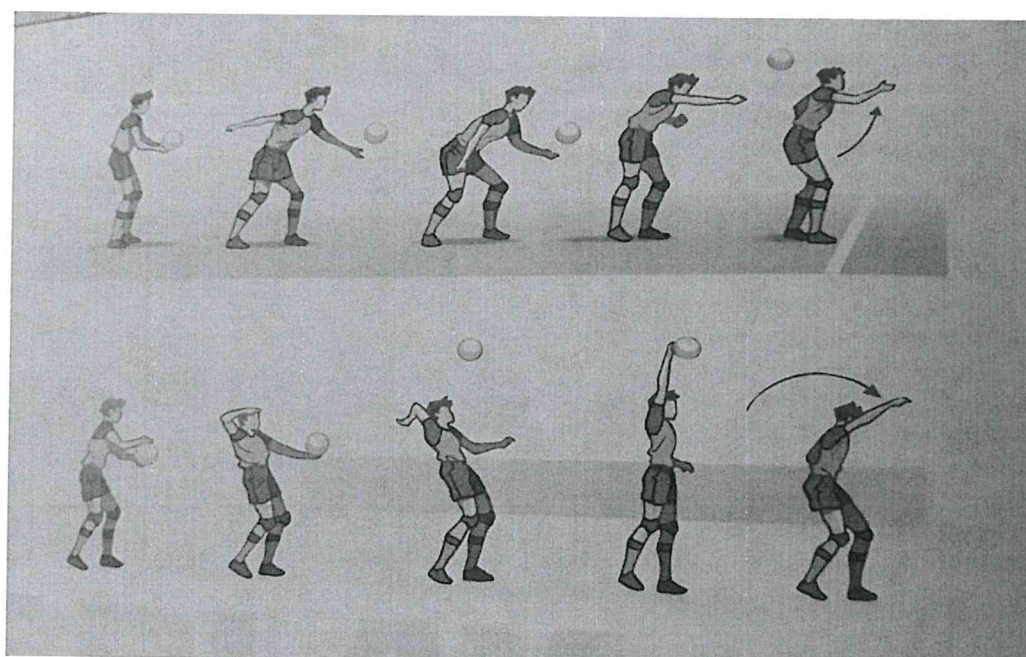
QUESITI TIPOLOGIA B**RISPONDI ALLE SEGUENTI DOMANDE**

- 1) Il candidato, osservando l'immagine, spieghi brevemente le alterazioni dell'arto inferiore.
(max. 8 righe)



_____/1,5

- 2) Tra i fondamentali individuali della pallavolo c'è la battuta. Il candidato, osservando l'immagine, descriva come vengono effettuate le diverse battute (a. battuta di sicurezza; b. battuta dall'alto). (max. 8 righe)



_____/1,5

PUNTEGGIO TOTALE ____/3

Prova di STORIA EQUIPOLLENTE
A.S. 2017/18
IPSSAR annesso al Convitto Nazionale” R. Bonghi” LUCERA

O B I E T T I V I	
Competenze	Abilità
- Analizzare la trasformazione sociale che ha caratterizzato lo scoppio della prima guerra mondiale. - Elaborare e comprendere la ideologia totalitaristica	- Comprendere gli eventi di base che caratterizzano la grande guerra; - Valutare il programma instaurato da Hitler in Germania .

QUESITI TIPOLOGIA B

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

L'ideologia hitleriana era profondamente razzista, in particolare nei confronti degli ebrei, e antidemocratica. Inoltre i nazisti si proponevano di dar vita, una volta saliti al potere, una politica imperialistiche avrebbe portato la Germania a guadagnarsi uno “spazio vitale”espandendosi verso Est. Fino al 1929 il partito nazista, che aveva un'organizzazione simile a quella del partito fascista italiano, non ebbe molto seguito. Le pesanti conseguenze della crisi economica scoppiata negli Stati Uniti spinsero una parte della popolazione a sostenere il partito nazista che ebbe una crescita notevole di consensi proprio a partire dal 1930.

il crescente consenso elettorale portò Hitler, nel 1933, a diventare il nuovo cancelliere tedesco. Nell'arco di pochi mesi i nazisti trasformarono la Germania in una dittatura. Nel 1934 Hitler concentrò nelle sue mani tutti i poteri , diventando il Führer, cioè il capo supremo del paese; lo stato tedesco cessò di essere una repubblica e nacque il Terzo Reich. Il nuovo Impero tedesco fu uno stato totalitario, dove ogni opposizione era duramente repressa. Hitler aveva pieni poteri, la propaganda martellava la popolazione per ottenere il consenso e la popolazione ebraica veniva fatta oggetto di leggi e iniziative volte a discriminarla e a espropriarne le ricchezze.

La politica economica nazista fu caratterizzata da un massiccio intervento dello stato nell'economia, mediante ingenti opere pubbliche e una politica di riarmo. Nonostante il divieto del trattato di Versailles, la Germania cominciò a riarmarsi per realizzare il progetto hitleriano di conquista dei territori ad Est dei confini tedeschi. Con questa politica il governo nazista spingeva l'Europa verso un nuovo conflitto. Ulteriori passi verso la guerra furono compiuti da Hitler, nel 1938, con l'annessione dell'Austria e della regione dei Sudeti e nel 1939, con l'occupazione dell'intera Cecoslovacchia.

a) In quale anno Hitler divenne cancelliere?

b) Come venne trattata la popolazione ebraica durante il totalitarismo di Hitler?

c) Da cosa fu caratterizzata la sua politica economica? E la politica estera?

.....

.....

.....

.....

.....

.....
.....
.....
...../1,5

2. La prima guerra mondiale (max 8 righe)

La Prima guerra mondiale scoppiò in seguito all'assassinio dell'erede al trono dell'impero austro-ungarico Francesco Ferdinando. Questo fu però solo l'evento scatenante del conflitto, che aveva le sue radici in fenomeni risalenti alla fine del XIX secolo: la scelta della Germania di dare inizio a una politica di riarmo e di espansione; l'antagonismo tra Francia e Germania; la competizione tra impero austro-ungarico e Russia per il controllo dei Balcani. Un ruolo importante fu giocato anche dalla diffusione delle idee nazionaliste. L'insieme di questi fattori determinò la nascita di due grandi alleanze contrapposte: la Triplice Alleanza (Germania, Impero austro-ungarico e Italia) e la Triplice Intesa (Francia, Gran Bretagna e Russia) che dopo l'attentato di Sarajevo, trascinarono nella guerra la maggior parte dei paesi europei.

Benché alleata con Germania e Austria, l'Italia nel 1915 entrò in guerra al fianco di Francia e Gran Bretagna. Con l'obiettivo di conquistare le terre irredente.

Il 1917 fu l'anno decisivo del conflitto. In Russia scoppiò una rivoluzione che portò il paese al ritiro della guerra, evento che permise alla Germania di spostare parte delle sue truppe verso Ovest e verso il fronte italiano. Qui l'Italia subì una pesante sconfitta a Caporetto. Ma la vera svolta della guerra si ebbe con l'ingresso nel conflitto degli Stati Uniti al fianco di Francia e Gran Bretagna. La presenza della potenza americana determinò la sconfitta di Austria e Germania, che si arresero nel novembre del 1918.

nei trattati di pace, siglati a Parigi nel 1919, la Germania venne considerata la principale responsabile della guerra e punita con la perdita di molti territori e l'imposizione di pesanti risarcimenti economici.

- a) Quali furono la causa scatenante e le cause profonde dello scoppio della Prima guerra mondiale?
- b) Quali erano e come erano composte le due alleanze contrapposte durante il conflitto?
- c) Il 1917 fu l'anno decisivo: quali furono gli eventi che lo contraddistinsero?
- d) Quali sanzioni furono imposte alla Germania nella conferenza di pace di Parigi?

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
...../1,5

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

Read the two passages and answer the questions.

Slow food is a non-profit, eco-gastronomic, member-supported organization, founded in Italy in 1989 by the Italian Carlo Petrini, to counteract fast food and fast life and the disappearance of local food traditions. It acts to: defend food biodiversity; develop networks, like Terra Madre; create Presidia; promote Food and Taste Education, with events at school, hospital and other community institutions; encourage Food Events like Salone del Gusto.

1) WHAT IS SLOW FOOD? WHO IS ITS FOUNDER? WHAT IS ITS AIM?

____/1,5

A food supply chain refers to a long process where food moves from producer to consumer through all the steps of food production cycle, such as processing, distribution, retailing, consumption and waste disposal. The most effective tools in a food supply chain are “traceability & certification”. Traceability means tracking any food through all the stages of production, processing and distribution.

2) WHAT IS A FOOD SUPPLY CHAIN? WHAT ARE THE MAIN STEPS OF FOOD PRODUCTION CYCLE?

_____/1,5

TOTAL SCORE ____/3

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;	• Il marketing quale strumento indispensabile per acquisire clienti e renderli fedeli alla propria impresa; • Pianificazione e programmazione aziendale

La gestione aziendale implica una serie di scelte finalizzate al raggiungimento degli obiettivi prefissati. Una scelta è strategica quando riguarda obiettivi primari dell'impresa (per esempio, realizzare un nuovo prodotto o servizio), può essere attuata in un intervallo di tempo medio/lungo (3/5 anni), determina una modifica della struttura organizzativa esistente e un ingente impiego di mezzi finanziari. Le scelte strategiche possono essere finalizzate a espandere o ridimensionare l'attività produttiva dell'impresa oppure a consolidare le posizioni raggiunte. La strategia aziendale è condizionata dall'ambiente esterno, nel quale l'impresa si trova a operare (andamento economico e demografico, ambiente sociale, culturale e politico-legislativo) e dall'ambiente interno, considerando le risorse materiali e umane a sua disposizione. Dall'ambiente esterno provengono opportunità da cogliere e minacce da fronteggiare; l'ambiente interno deve invece essere accuratamente analizzato per individuare i punti di forza e i punti di debolezza dell'impresa. Tali fattori, esterni e interni all'impresa, sono evidenziati dalla matrice SWOT.

Affinché la sua strategia abbia successo, l'impresa deve ottenere un vantaggio competitivo sui concorrenti. L'impresa acquisisce un vantaggio competitivo quando riesce a stimolare la preferenza dei consumatori per i suoi prodotti, riuscendo a venderli a un prezzo più basso dei concorrenti (leadership di costo) oppure con caratteristiche qualitative tali che le altre imprese non sono in grado di fornire (leadership di differenziazione).

Le scelte strategiche sono definite dalla pianificazione aziendale, nella quale vengono esplicitate le operazioni da effettuare per il raggiungimento degli obiettivi di medio/lungo periodo. Questi possono essere ottenuti solo attraverso il raggiungimento di obiettivi intermedi di breve periodo, di solito annuali, che passo dopo passo conducano verso l'obiettivo prefissato. Gli obiettivi di breve periodo vengono stabiliti dalla programmazione aziendale. Nelle imprese di dimensioni più grandi, gli obiettivi di breve periodo vengono riportati in un documento contabile, il budget, che può essere definito come l'insieme dei programmi che si riferiscono al successivo esercizio amministrativo;

QUESITI TIPOLOGIA B

DOPO AVER LETTO IL BRANO RISPONDI ALLE SEGUENTI DOMANDE:

1) Descrivi i quattro punti della matrice SWOT .

(max 8 righe)

_____/1,5

2)Illustra le caratteristiche principali della pianificazione e della programmazione
(max 8 righe)

_____/1,5

PUNTEGGIO TOTALE ____/3