

CONVITTO NAZIONALE "R. BONGHI"

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

A.S. 2018-19



Unione Europea
Fondo Sociale Europeo
Fondo Europeo Sviluppo Regionale



Ministero dell'Istruzione,
dell'Università e della
Ricerca



ISTITUTO DI ISTRUZ. SUPER. I.S.
PROF. LE ANN. AL
"CONVITTO NAZ. BONGHI"

Con l'Europa investiamo nel vostro futuro!

CONVITTO NAZIONALE STATALE "R. Bonghi"

Via IV Novembre, 38 - 71036 LUCERA (FG) - e-mail: fgvc01000c@istruzione.it
C.F. 82000200715 - TEL. 0881/520062 - Fax 0881/520109

con annesso **ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE I.S.**

PROF. LE ANN. AL CONV. NAZ. BONGHI

codice meccanografico FGIS043006 - codice fiscale 91020640719

sezioni associate: I.P.S.S.A.R. - I.P.I. ARTIGIANATO

DOCUMENTO

DEL CONSIGLIO DI CLASSE

5[^] C

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

Articolazione

"SALA E VENDITA"

Anno scolastico 2018 - 2019

Coordinatore di classe

Prof.ssa M. Rosaria RICCI

Maria Rosaria Ricci



Il Rettore-Dirigente scolastico

Prof.ssa Anna Maria BIANCO

INDICE

1. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	pag. 3
2. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	pag. 4
2.1 CANDIDATI ESTERNI	pag. 6
2.2 SITUAZIONE DI PARTENZA CON RIFERIMENTO AI RISULTATI DELLO SCRUTINIO A.S. 2015-16 E A.S. 2016-17	pag. 7
2.3 SITUAZIONE AL 15 MAGGIO 2019: DEBITO FORMATIVO	pag. 8
2.4 SITUAZIONE AL 15 MAGGIO 2019: PROFITTO	pag. 9
2.5 SITUAZIONE AL 15 MAGGIO 2019: FREQUENZA	pag. 10
3. PECUP E QUADRO ORARIO	pag.11
3.1 QUADRO ORARIO	pag.13
4. PERCORSO FORMATIVO	pag. 14
5. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (EX ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO): ATTIVITÀ NEL TRIENNIO	pag. 28
6. ATTIVITA' INTEGRATIVE E PROGETTI	pag. 30
7. PERCORSI INTERDISCIPLINARI: UDA	pag. 32
7.1 SIMULAZIONE DELLE PROVE SCRITTE	pag. 32
8. CRITERI DI VALUTAZIONE 2018 /19	pag. 38
9. CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO	pag. 40
10. ALLEGATI	pag. 43

**1. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE VC
ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA**

MATERIE	DOCENTI	FIRME
Religione	Montagano M.Antonietta	Montagano.
Italiano e Storia	Albano Alessia	Albano Alessia
Matematica	Ricci Maria Rosaria	MR Ricci
Lingua Francese	Mucciacito Giuseppina	Mucciacito
Lingua Tedesca	Marisa Trigiani	Marisa Trigiani
Lingua Inglese	Petrucelli Pina Joanne	Petrucelli Pina
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	Cedola Lucia	Cedola Lucia
Scienza e cultura dell'Alimentazione	Pacifico Susanna	Pacifico Susanna
Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore Cucina.	Curci Donato	Curci Donato
Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore sala e vendita.	Policelli Michele	Policelli Michele
Scienze Motorie	Sirignese Maurizia	Sirignese Maurizia
Sostegno	Grimaldi Antonio	Grimaldi Antonio
Sostegno	Finaldi Giuseppina	Finaldi Giuseppina
Sostegno	Salcito Antonietta	Salcito Antonietta
Sostegno	Piera Ferretti	Piera Ferretti

1. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE V C ENOGASTRONOMIA

materie	docenti	firme
Religione	Montagano M.Antonietta	
Italiano e Storia	Albano Alessia	
Matematica	Ricci Maria Rosaria	
Lingua Francese	Mucciacito Giuseppina	
Lingua Tedesca	Marisa Trigiani	
Lingua Inglese	Petrucelli Pina Joanne	
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	Cedola Lucia	
Scienza e cultura dell'Alimentazione	Pacifico Susanna	
Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore Cucina.	Curci Donato	
Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore sala e vendita.	Policelli Michele	
Scienze Motorie	Sirignese Maurizia	
Sostegno	Grimaldi Antonio	
Sostegno	Finaldi Giuseppina	
Sostegno	Salcito Antonietta	
Sostegno	Piera Ferretti	

2. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V^A C articolazione "SALA E VENDITA" è composta da 21 alunni, 9 studentesse e 12 studenti. Dal punto di vista disciplinare il comportamento della classe è sempre stato corretto e disponibile al dialogo e al confronto con i docenti.

Nella classe ci sono 6 alunni diversamente abili, con programmazione ridotta e semplificata con rapporto 1:2; relativamente a questi casi, la commissione d'esame potrà fare riferimento alle relazioni elaborate dai docenti di sostegno e dal C.d.c., allegate al documento; nella stessa sono contenute tutte le indicazioni necessarie sui criteri didattici adottati dai docenti e sulle modalità di formulazione delle prove d'esame, nonché il tipo di assistenza richiesto. I PEI, potranno essere richiesti presso la segreteria didattica. Tutti gli alunni provengono dalla classe IV^A C e 9 alunni della classe sono pendolari

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

Durante questo anno scolastico, l'attività didattica è sempre stata indirizzata ad infondere negli alunni la consapevolezza delle proprie responsabilità, l'acquisizione di un metodo di studio ragionato e proficuo e la maturazione graduale di un'autonomia di giudizio. I contenuti, sono stati adeguati alle reali possibilità degli studenti ed alcune parti sono state semplificate, anche al fine di permettere agli alunni più deboli di raggiungere gli obiettivi della programmazione.

L'impegno della classe nello studio, alquanto modesto, è stato non sempre sufficiente, Solo grazie all'insistenza del corpo docente, nello spronarli a superare il disimpegno, hanno prodotto negli ultimi tempi, un impegno maggiore .

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

Un piccolo gruppo di studenti, ha conseguito risultati più che sufficienti; un altro, più numeroso ha mostrato varie lacune e difficoltà in diverse discipline, che sono state tuttavia superate con il passare dei mesi. Un terzo gruppo, ancora, ha mostrato discontinuità nell'impegno e nella partecipazione e, a tutt'oggi, presenta carenze in alcune discipline, raggiungendo di conseguenza, risultati modesti.

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

Di seguito l'elenco classe:

ELENCO ALUNNI CLASSE V C ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA

1			Numero di alunni ripetenti
2			
3			
4			
5			//
6			Numero di alunni promossi in 5^ per meriti propri
7			
8			
9			
10			19
11			
12			
13			Numero di alunni promossi in 5^ con Debito Formativo
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			
		2	
		Numero alunni diversamente abili	
		6	

		Numero alunni con D.S.A.
		//

2.1 CANDIDATI ESTERNI

Alla classe V C articolazione Enogastronomia sono stati assegnati tre candidati privatisti:

XXXXXXXXXXXXX

XXXXXXXXXXXXX

XXXXXXXXXXXXX

L'ammissione dei suddetti candidati è subordinata al superamento dell'esame preliminare, di cui all'art. 7 dell'O. M. n 257 del 4 maggio 2017, previsto per la fine di maggio 2019.

2.2 Situazione di partenza con riferimento ai risultati dello scrutinio finale

A.S. 2016-2017 e A.S. 2017-2018

ALUNNI	Credito scolastico 3°	Credito scolastico 4°	Credito totale	Credito convertito
1. Buonassisi Noemi				
2. Cavoto Felice				
3. De Biase Raffaele				
4. Del Buono Raffaele				
5. Di Falco Pompeo				
6. Goduto Laura				
7. Iatesta Francesco				
8. Iatesta Raffaella				
9. Mastromatteo Giuseppe Pio				
10. Morelli Lucia				
11. Petrilli Nicola Pio				
12. Pizzuto Nicola				
13. Poppa Arianna				
14. Postiglione Francesco				
15. Ricchizzi Daniele				
16. Ricci Lucia				
17. Scavongelli Filomena Incoronata				
18. Spagnuolo Raffaele Pio				
19. Tetta Amalia				
20. Toziano Maria Pia				
21. Troiano Cristian				

2.3 Situazione al 15 Maggio 2019
DEBITO FORMATIVO

alunni	It.	St.	Ingl	Mat	Fr.	Ted	Dir. tecn Am.	Lab enog Cuc.	Sc.e cult. Alim.	Lab. enog Sala	Sc. Mot.	Re gi ne
1.Buonassisi Noemi												
2.Cavoto Felice												
3.De Biase Raffaele												
4.Del Buono Raffaele												
5.Di Falco Pompeo												
6.Goduto Laura												
7.Iatesta Francesco												
8.Iatesta Raffaella												
9.Mastromatteo Giuseppe Pio												
10.Morelli Lucia												
11.Petrilli Nicola Pio												
12.Pizzuto Nicola												
13.Poppa Arianna												
14. Postiglione Francesco												
5.Ricchizzi Daniele												
16.Ricci Lucia												
17.Scavongelli Filomena I.												
18.Spagnuolo Raffaele Pio												
9.Tetta Amalia												
20.Toziano Maria Pia												
21.Troiano Cristian												

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

2.4 Situazione al 15 Maggio 2019

PROFITTO

MATERIE	Livello Alto	Livello Medio	Livello Basso
	Voto > 7	$6 \leq \text{voto} \leq 7$	voto < 6
RELIGIONE			
ITALIANO			
STORIA			
MATEMATICA			
LINGUA INGLESE			
LINGUA FRANCESE			
LINGUA TEDESCA			
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RECETTIVA			
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA			
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE			
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA			
SCIENZE MOTORIE			

2.5 Situazione al 15 Maggio 2019

FREQUENZA

alunni	assidua	regolare	discontinua	irregolare
--------	---------	----------	-------------	------------

Legenda:

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

3. PECUP

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

Indirizzo:

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

Risultati di apprendimento COMUNI

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

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

16. utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale;
17. compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente;
18. partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario.

Risultati di apprendimento Settore SERVIZI

19. riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;
20. cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
21. essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;
22. sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo;
23. svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
24. contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio;
25. applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
26. intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

Risultati di apprendimento Indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

27. utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
28. organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
29. applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
30. utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
31. comunicare in almeno due lingue straniere;
32. reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
33. attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
34. - curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

3.1 QUADRO ORARIO

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

4. PERCORSO FORMATIVO: TAVOLE SINOTTICHE PER DISCIPLINA.

TAV 1: Religione Cattolica

TAV 2: Italiano

TAV 3: Storia

TAV 4: Matematica

TAV 5: Lingua e Civiltà Francese

TAV 6: Lingua e Civiltà Tedesca

TAV 7: Lingua e Civiltà Inglese

TAV 8: Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva

TAV 9: Scienza e Cultura dell'Alimentazione

TAV 10: Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Cucina

TAV 11: Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Sala e Vendita

TAV 12: Scienze Motorie

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
1. L' uomo e la ricerca della verità 2. Le relazioni innamoramento e amore 3. L' etica sociale: pace, giustizia e solidarietà	☒ Lezione frontale ☐ Didattica breve ☒ Gruppi di lavoro ☐ Esercitazioni guidate ☒ Discussione guidata ☐ Elaborazione di mappe concettuali ☐ Metodi di ricerca ☐ Attività di laboratorio ☒ Problem solving ☒ Collegamenti interdisciplinari ☐ Percorsi differenziati ☐ Altro	☒ Libri di testo: Confronti 2.0 (volume 2 triennio) / Percorsi e riflessioni di cultura religiosa ☒ Quaderno degli appunti ☐ Riviste specifiche ☐ Computer ☐ Attrezzature di lab. ☒ Sussidi audiovisivi ☐ Cartine geografiche ☒ Documenti ☐ Biblioteca ☐ Palestra ☐ Altro	Orale ☐ Interrogazioni ☒ Colloquio ☐ Questionario	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
LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE • Saper agire in riferimento ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione, coniugando il riconoscimento dell'alta dignità dell'uomo e del suo bisogno di trascendenza e di salvezza, al fine di un pieno e libero sviluppo dell'identità di ciascuno; • Riconoscere il valore delle relazioni interpersonali, dell'affettività, del matrimonio e della famiglia alla luce, anche, della concezione cristiano-cattolica, per la realizzazione di un personale progetto di vita; Poter partecipare attivamente alla vita sociale e culturale, nel riconoscimento e nella stima dei valori umani e cristiani, attraverso l'esercizio della pace, della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale.				

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
1. IL '900 : DECADENTISMO ,SIMBOLISMO ED ESTETISMO: - Carducci - Pascoli - D'Annunzio 2. RISTORAZIONE E TURISMO, TRA TRADIZIONE ED INNOVAZIONE: - Giuseppe Ungaretti: Ungaretti in Puglia: I versi dedicati alla fortezza di Lucera 3. IL TEMA: l'IO PROTAGONISTA DEL ROMANZO DEL '900" 4. LA MEMORIA RENDE LIBERI: - Primo Levi: Se questo è un uomo - Italo Svevo - Eugenio Montale 5. IL TERRITORIO E I SUOI SAPORI: - Giovanni Verga: Nedda, La lupa, I Malavoglia - Luigi Pirandello: La giara - Edoardo De Filippo: Questi fantasmi 6. IL GENERE: LA SCRITTURA MEMORIALISTICA 7. SCRIVERE PER L'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 Barbieri - Squarotti Autori e Opere Della Letteratura 3 Atlas [x] Quaderno degli appunti [] Riviste specifiche [x] Computer / L.I.M. [] Attrezzature di lab. [x] Sussidi audiovisivi [] Cartine geografiche [x] Documenti [] Biblioteca [] Palestra [] Altro	Orale [x] Interrogazioni [x] Colloquio [] Questionario Scritto [x] Le tipologie A-B-C-D- (analisi del testo, saggio breve, articolo di giornale, tema a carattere storico, tema a carattere generale) [x] Riassunto [] Rapporto di ricerca [x] Prove strutturate [x] Prove semistrutturate [] Problema [x] Esercizi [x] lavori di gruppo [x] realizzazione di lavori multimediali	Competenze •Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico-professionale correlate ai settori di riferimento. •Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali. •Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete •Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali Abilità • Identificare le tappe essenziali dello sviluppo storico-culturale della lingua italiana. • Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano ed internazionale nel periodo considerato. • Individuare immagini, persone, luoghi e istituzioni delle tradizioni culturali e letterarie del territorio • Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità d'Italia ad oggi in rapporto ai processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento • Riconoscere persistenze e variazioni tematiche e formali nell'ambito del genere attraverso il tempo • Scegliere e utilizzare le forme di comunicazione multimediale. • Interpretare criticamente un'opera d'arte visiva e cinematografica Conoscenze • Storia, cultura e letteratura tra ottocento e novecento • Significative produzioni letterarie artistiche e scientifiche anche di autori internazionali • Strumenti per l'analisi e l'interpretazione dei testi letterari e per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio • Processo storico e tendenze evolutive della Letteratura italiana . • Testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità nazionale ed internazionale, culturale nelle varie epoche • Evoluzione delle arti visive nella cultura del Novecento.
LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE Gli obiettivi educativi comuni programmati ad inizio d'anno sono stati raggiunti in modo soddisfacente da un buon gruppo di alunni. La maggior parte degli studenti ha raggiunto competenze e conoscenze in modo più che sufficiente. Gli alunni H, hanno 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:

Scritte 4 - Orali 4

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
CONFLITTI E RIVOLUZIONI NEL PRIMO NOVECENTO LA CRISI DELLA CIVILTÀ EUROPEA RISTORAZIONE E TURISMO, TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE (La Prima guerra mondiale) LA MEMORIA RENDE LIBERI (La Seconda guerra mondiale, Le Leggi razziali, La Shoah) IL MONDO DIVISO IL TERRITORIO E I SUOI SAPORI (Il mondo globalizzato)	☒ 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 ☒ Carte geografiche ☒ Documenti ☐ Biblioteca ☐ Palestra ☒ Internet: siti web	Orale ☒ Interrogazioni ☒ Colloquio ☐ Questionario Scritto ☒ Le tipologie A-B-C-D- (analisi del testo, saggio breve, articolo di giornale, tema a carattere storico, tema a carattere generale) ☒ Riassunto ☐ Rapporto di ricerca ☒ Prove strutturate ☐ Prove semistrutturate ☐ Problema ☒ Esercizi ☒ lavori di gruppo ☒ Altro: realizzazione di lavori multimediali ☒ Altro: testimonianze	Competenze - Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. - Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici con atteggiamento critico, creativo e responsabile ai fini dell'apprendimento permanente - Agire in riferimento ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione per valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. Abilità - Ricostruire processi di trasformazione individuando elemento di persistenza e discontinuità - Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche - Utilizzare e applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali per affrontare, in un'ottica storico-interdisciplinare - Istituire relazioni tra l'evoluzione dei settori produttivi e dei Servizi, il contesto socio-politico-economico e le condizioni di vita e di lavoro. - Analizzare criticamente le radici storiche e l'evoluzione delle principali Carte costituzionali - Effettuare confronti fra diversi modelli/tradizioni culturali in ottica interculturale Conoscenze - Aspetti caratterizzanti la Storia del Novecento e il mondo attuale - Modelli culturali a confronto: conflitti, scambi e dialogo interculturali - Principali persistenze e processi di trasformazione tra la fine del secolo XIX e il secolo XXI, in Italia, in Europa e nel Mondo. - Problematiche economiche, sociali ed etiche connesse con l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi quali in particolare: sicurezza e salute sui luoghi di lavoro, tutela e valorizzazione dell'ambiente e del territorio, internazionalizzazione dei mercati, new economy
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. Gli alunni H, hanno 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

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
MODULO n.1 Equazioni e disequazioni di primo e secondo grado ; MODULO n. 2 Insiemi numerici e funzioni algebriche ; MODULO n.3 Limiti di funzioni algebriche ; Modulo n.4 Derivata di funzioni algebriche; MODULO n.4 Approccio allo studio di una funzione.	• Lezione frontale • Didattica breve • Gruppi di lavoro • Esercitazioni guidate • Discussione guidata • Elaborazione di mappe concettuali • Problem solving • Collegamenti interdisciplinari • Percorsi differenziati	• Libro di testo: Appunti di matematica - percorsi f / Analisi infinitesimale di FRAGNI ILARIA (CEDAM) • Quaderno degli appunti • Computer / L.I.M • Sussidi audiovisivi	Orale • Interrogazioni • Colloquio • Questionario Scritto • Prove strutturate • Prove semistrutturate • Esercizi	Competenze Utilizzare il linguaggio e i metodi della matematica per organizzare e valutare informazioni qualitative e quantitative. Abilità Riconoscere e classificare i vari tipi di funzione. Calcolare limiti di funzioni elementari. Rappresentare il grafico di semplici funzioni Conoscenze Funzioni reali a variabile reale. Funzioni polinomiali: funzioni razionali e irrazionali. Concetto di limite. Concetto di derivata e suo significato geometrico. Calcolo di limiti e derivate di semplici funzioni polinomiali. Calcolo degli asintoti orizzontali e verticali di una funzione. Rappresentazione di semplici funzioni polinomiali elementari attraverso l'uso di programmi informatici. Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Scritte : 4 Orali : 4
LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE 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.				

Iacaro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
- LE MONDE DE L'OENOLOGIE - 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: Profession Oenogastronomie [*] 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 linguistiche-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
MODULO n.1 Il servizio al bar e al ristorante MODULO n. 2 Il curriculum ed il colloquio di lavoro MODULO n.3 Storia della Germania dalla costruzione alla caduta del muro.	☒ 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: Libro di testo: Paprika neu ☐ Quaderno degli appunti ☐ Riviste specifiche ☒ Computer ☒ Attrezzature di lab. ☒ Sussidi audiovisivi ☐ Cartine geografiche ☐ Documenti ☐ Biblioteca ☐ Palestra ☐ Altro	Orale ☐ Interrogazioni ☒ Colloquio ☒ Questionario Scritto ☐ Tema ☐ Saggio breve ☐ Riassunto ☐ Rapporto di ricerca ☒ Prove strutturate ☐ Prove semistrutturate ☐ Problema ☐ Esercizi ☐ Altro	Conoscenze Acquisizione dei contenuti relativi alle tematiche proposte Competenze Utilizzo delle conoscenze acquisite in maniera personalizzata Capacità -capacità di interazione rispetto agli argomenti acquisiti Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Scritte 2 Orali 4
OBIETTIVI CONSEGUITI Sono in grado di sostenere una conversazione finalizzata al servizio di sala utilizzando un linguaggio tecnico; conoscono gli elementi costitutivi e sono in grado di stilare un curriculum vitae in formato europeo e sostenere un semplice colloquio di lavoro; conoscono e sanno descrivere gli avvenimenti storici principali che hanno portato alla costruzione e successivamente alla caduta del muro di Berlino.				

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
MODULE 1 - The bar service:mixology,spirits and beers - The bar service:hot beverages and soft drinks MODULE 2 - Think sustainability - The green issue - Slow Food - From Farm to Fork - Food miles:km0 - Green F&B service practices for eco-conscious restaurant management - LYFE - Heritage products,menus &slow food presidia in Italy MODULE 3 - Food safety certification ISO 2000 - Italian food products certification - HACCP: Hygiene & Food Safety in Catering - Bacteria, Viruses & Food Poisoning - Food Contamination - Food Preservation: ancient and modern methods MODULE 4 - Refrigerated Storage Systems - Food Allergy and Intolerances - The Guérison service-flambéing - Wine and cheese pairing MODULE 5 - Catering land scenarios: 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 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 concettuale - 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 livello B1/B2 del CEFR. - Confrontare il sistema linguistico e culturale della L2 con quello di appartenenza. Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Scritte 5 Orali almeno 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
- 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: Gestire le Imprese Ricettive - Autore: Rascioni e Ferriello - Tramontana ☒ 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 ☐ 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 sufficiente e globalmente risponde agli obiettivi fissati.				

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
Modulo N 1: Nuove tendenze di filiera e Nuovi prodotti alimentari - filiera corta e sostenibilità, tracciabilità e rintracciabilità, novel foods e alimenti light. - Additivi alimentari. Modulo N 2: Malattie alimentari trasmesse da contaminazioni biologiche - Contaminazioni alimentari chimiche, fisiche e biologiche - Fattori che influenzano la crescita dei microrganismi - Igiene nella ristorazione Modulo N 3: Sistema HACCP e qualità degli alimenti - Igiene degli ambienti di lavoro - Sistema HACCP - Igiene del personale - Qualità alimentare Modulo N 4: Alimentazione equilibrata e LARN - Bioenergetica, IMC, LARN, fabbisogno di energia totale giornaliero, metabolismo di base, linee guida. - La piramide alimentare Modulo N 5: Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche - Alimentazione nelle varie fasce di età. - Alimentazione dello sportivo. - Dieta mediterranea, vegetariana, eubiotica, macrobiotica. Modulo N 6: Dieta in particolari condizioni patologiche - Obesità, Aterosclerosi, Iperensione, Diabete, Gotta, Alimentazione e cancro. Disturbi del comportamento alimentare, anoressia e bulimia. Alcolismo. Allergie ed intolleranze alimentari.	▪ Lezione frontale ▪ Didattica breve ▪ Gruppi di lavoro ▪ Esercitazioni guidate ▪ Discussione guidata ▪ Elaborazione di mappe concettuali ▪ Metodi di ricerca ▪ Brainstorming ▪ Problem solving ▪ Collegamenti interdisciplinari ▪ Percorsi differenziati	✓ Libri di testo (CONOSCERE GLI ALIMENTI di Silvano Rodato – Ed. CLITT) ✓ Quaderno degli appunti ✓ Riviste specifiche ✓ Computer / L.I.M. ✓ Sussidi audiovisivi ✓ Cartine geografiche ✓ Documenti ✓ Biblioteca	Orale Interrogazioni Colloquio Questionario Scritto Tema Rapporto di ricerca Prove strutturate Prove semistrutturate	Competenze - Saper riconoscere le diverse contaminazioni alimentari - Saper adottare comportamenti igienici corretti che riguardano la persona, le strutture e la lavorazione degli alimenti. - Saper calcolare il fabbisogno energetico in base ad una dieta equilibrata Abilità - Essere in grado di utilizzare il linguaggio specifico - Saper leggere un testo - Riuscire a prendere appunti. - Essere in grado di sostenere un colloquio con il docente - Saper effettuare ricerche su internet - Uso del PC. Conoscenze - Sicurezza alimentare nel sistema produttivo - Contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche. - Conoscere le linee guida per una sana alimentazione - Conoscere il ruolo preventivo di una sana alimentazione per la difesa della salute.
LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE				
Un esiguo gruppo di alunni, usando il linguaggio tecnico in modo appropriato, ha mostrato di aver acquisito buone conoscenze e competenze disciplinari; ha partecipato in modo attivo e propositivo riuscendo a produrre valutazioni personali in diversi ambiti disciplinari. Un modesto gruppo di alunni conosce il linguaggio tecnico ma non sempre lo usa in modo corretto; ha acquisito conoscenze e competenze disciplinari complete ma non approfondite. Ha partecipato alle attività e riesce, se sollecitato e guidato, ad effettuare semplici valutazioni. Un gruppo di alunni non usa il linguaggio tecnico; le conoscenze e le competenze disciplinari sono superficiali e frammentarie soprattutto per scarso impegno e studio molto discontinuo; la capacità di effettuare semplici valutazioni risulta molto modesta e al limite della sufficienza.				
Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico:				Scritte 4
				Orali 5

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
Alimenti e qualità alimentare Il Menù a 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 (Sarò chef/Sart. sala vendita) * Quaderno degli appunti * Riviste specifiche * Computer / L.I.M. * Attrezzature di lab. * Sussidi audiovisivi □ Cartine geografiche □ Documenti □ Biblioteca □ Palestra □ Altro	Orale * Interrogazioni * Colloquio □ Questionario Scritto □ Tema □ Saggio breve □ Riassunto □ Rapporto di ricerca □ Prove strutturate □ Prove semistrustrate □ Problema □ Esercizi □ Altro Pratico * Prove pratiche in laboratorio di cucina	Competenze 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 attuato 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 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
	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.			

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	Libro di testo: Sarò Maître sarò Barman versione mista ☐ 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. - preparare 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. - Conosce le fasi che compongono un business plan.
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 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, acquisendo conoscenza, abilità e competenza e dimostrando progressi lenti ma lineari nell'acquisizione dei nuovi contenuti.				
				Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Scritte 0 Orali 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 □ Cartine geografiche □ Documenti □ Biblioteca - x Palestre - 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 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. Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Pratiche: 4
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.				

5. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (EX ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO) : ATTIVITÀ NEL TRIENNIO

Nel nostro Paese la collaborazione formativa tra scuola e mondo del lavoro ha registrato in tempi recenti importanti sviluppi in due direzioni:

- il potenziamento dell'offerta formativa in alternanza scuola lavoro, previsto dalla legge 13 luglio 2015, n. 107;
- la valorizzazione dell'apprendistato finalizzato all'acquisizione di un diploma di istruzione secondaria superiore, in base alle novità introdotte dal decreto legislativo 15 giugno 2015, n.81, attuativo del JOBS ACT.

Il potenziamento dell'offerta formativa in alternanza scuola-lavoro trova puntuale riscontro nella legge 13 luglio 2015, n.107, recante "Riforma del sistema nazionale di istruzione e formazione e delega per il riordino delle disposizioni legislative vigenti", che ha inserito organicamente questa strategia didattica nell'offerta formativa di tutti gli indirizzi di studio della scuola secondaria di secondo grado come parte integrante dei percorsi di istruzione. Il ruolo dell'alternanza scuola lavoro nel sistema di istruzione ne esce decisamente rafforzato. Rispetto al corso di studi prescelto, la legge 107/2015 stabilisce un monte ore obbligatorio, che per tutte gli indirizzi della nostra scuola è pari a ben 400 33 ore da svolgersi nel triennio conclusivo, per attivare le esperienze di alternanza che dal corrente anno scolastico 2015/16 coinvolgeranno, a partire dalle classi terze, tutti gli studenti del secondo ciclo di istruzione. Con queste nuove modalità di attivazione, le caratteristiche intrinseche dell'alternanza scuola lavoro delineate dalle norme in precedenza emanate cambiano radicalmente: quella metodologia didattica che le istituzioni scolastiche avevano il compito di attivare in risposta ad una domanda individuale di formazione da parte dell'allievo, ora si innesta all'interno del curriculum scolastico e diventa componente strutturale della formazione "al fine di incrementare le opportunità di lavoro e le capacità di orientamento degli studenti". Per evidenziare la portata dei cambiamenti, si ritiene utile proporre alle scuole una "rilettura" organica delle norme sull'alternanza, che richiede ai docenti e ai dirigenti scolastici una piena consapevolezza della propulsione innovativa che può efficacemente imprimere sulla didattica e sulla qualità della formazione dei nostri studenti. Per cogliere analogie e differenze tra l'alternanza e le altre modalità (es. stage, tirocini formativi e di orientamento), finalizzate a rafforzare il raccordo tra scuola e mondo del lavoro, occorre fare riferimento alla legge 24 giugno 1997, n.196 (cd. Pacchetto Treu) e al successivo regolamento emanato con il Decreto interministeriale 25 marzo 1998, n.142. Ognuno di questi strumenti formativi presenta caratteristiche proprie. In comune, le esperienze di stage, tirocinio e alternanza scuola lavoro hanno la concezione del luogo di lavoro come luogo di apprendimento. L'organizzazione/impresa/ente che ospita lo studente assume il ruolo di contesto di apprendimento complementare a quello dell'aula e del laboratorio. Attraverso la partecipazione diretta al contesto operativo, quindi, si realizzano la socializzazione e la permeabilità tra i diversi ambienti, nonché gli scambi reciproci delle esperienze che concorrono alla formazione della persona.

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. In allegato si riporta la tabella dettagliata delle attività di alternanza scuola lavoro, così come realizzata ognuno.

Attività e progetti attinenti a cittadinanza e costituzione

- 9 Ottobre 2019: Progetto “Moro Vive”
- 30 Novembre 2018 Progetto “Eroi quotidiani”-Paola Catapano ricercatrice del CERN
- 9 Gennaio 2019: 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
- 25 Gennaio 2019 : “ Visione del film un sacchetto di biglie ”
- 22 Febbraio 2019: Visione del film “ In viaggio di Adele” presso il Teatro dell’opera di Lucera
- 9 Marzo 2019: Progetto “Legalità e costituzione” –“Violenza di genere”
- 16 Marzo 2019: Conferenza “Costituenti di Capitanata”
- 22 Marzo 2019: visita guidata ai monumenti della città di Lucera.
- Marzo 2019: incontro con il Vescovo della Diocesi di Lucera-Troia Sua Eccellenza Mons. Giuseppe Giuliano e visita del Museo Diocesano.
- 23 Marzo 2019: incontro dibattito sul tema “ Stalking: quando le attenzioni diventano persecuzioni ”
- 11 Aprile 2019: Progetto “ La memoria rende liberi”
- 13 Aprile 2019: incontro “ALCOL? NO GRAZIE! Preferisco vivere” aula Magna Mariani – sede Ipia
- 9 Maggio 2019: Convegno Anoressia, bulimia, alimentazione incontrollata: un'emergenza sociale. Che fare? organizzato dal Lions Club Lucera. Relatori il dott. Antonio Finaldi Nutrizionista e Dott.ssa Albacenzina Borrelli Neuropsichiatra infantile e dell'adolescente.
- 15 Maggio 2019: Incontro – Dibattito sul tema “ A scuola di legalità e costituzione: un'opportunità per crescere” con la partecipazione di Don Aniello Manganiello.

Viaggi di Istruzione e Uscite Didattiche

Dal 18 al 24 marzo ,viaggio d'istruzione Progetto “ La memoria rende liberi”

ATTIVITA' DI RECUPERO E POTENZIAMENTO

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

7. PERCORSI INTERDISCIPLINARI: UDA

In fase di progettazione si è pensato di elaborare le seguenti Unità didattiche di apprendimento che nelle loro specificità potranno essere consultate tra gli allegati al presente documento.

- 1- La memoria rende liberi
- 2- Il territorio e i suoi sapori
- 3- Ristorazione e turismo tra tradizione e innovazione

7.1 SIMULAZIONE DELLE PROVE SCRITTE

Prova scritta di italiano

Tipologia A (analisi del testo letterario)

Tipologia B (analisi e produzione di un testo argomentativo)

Tipologia C (riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità)

Simulazione I prova nazionale

Italiano

Data 19/02/2019 svolta come esercitazione in altra data

Data 26/03/2019 svolta contestualmente alla data ufficiale

TIPOLOGIA	Livello Alto <i>voto > 7</i>	Livello Medio $6 \leq \text{voto} \leq 7$	Livello Basso <i>voto < 6</i>
A	1	7	1
B	/	7	/
C	/	3	2

Simulazione II prova nazionale

Scienza e Cultura dell'Alimentazione

Data 28/02/2019 svolta come esercitazione in altra data

Data 02/03/2019 svolta contestualmente alla data ufficiale

Livello Alto <i>voto > 7</i>	Livello Medio $6 \leq \text{voto} \leq 7$	Livello Basso <i>voto < 6</i>
5	16	/

Simulazione colloquio orale: entro il 31 maggio si prevede una giornata da dedicare alla stessa che coinvolgerà tutti gli alunni della classe e tutto il consiglio di classe.

Per quanto concerne il Colloquio il Consiglio di Classe, sulla base dei quadri di riferimento ministeriali, ha utilizzato le schede allegate al presente documento

GRIGLIE DI VALUTAZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI DELLA PRIMA PROVA DEGLI ESAMI DI STATO 2018/2019

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA A (Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)					
INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
	10	8	6	4	2
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Efficaci e puntuali	Nel complesso Efficaci e puntuali	Parzialmente Efficaci e poco puntuali	Confuse ed impuntuali	Del tutto confuse ed impuntuali
	10	8	6	4	2
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Ricchezza e padronanza lessicale	Presente e completa	adeguate	Poco presente e parziale	scarse	Assenti
	10	8	6	4	2
Correttezza grammaticale(ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto della punteggiatura	Completa; Presente	Adeguate (cono imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	Parziale (con imprecisioni ed alcuni errori gravi); parziale	Scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	Assente; assente
	10	8	6	4	2
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	Parzialmente presenti	scarse	Assenti
	10	8	6	4	2
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	Presenti e corrette	Nel complesso presenti e corrette	Parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	Scarse e/o scorrette	Assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE					
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
	10	8	6	4	2
Rispetto dei vincoli posti dalla consegna(ad esempio indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	completo	adeguato	Parziale/incompleto	scarso	Assente
	10	8	6	4	2
Capacità di comprendere il testo nel senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	completa	adeguata	parziale	scarsa	Assente
	10	8	6	4	2
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	completa	adeguata	parziale	scarsa	Assente
	10	8	6	4	2
Interpretazione corretta e articolata del testo	presente	Nel complesso presente	parziale	scarsa	assente
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE					

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica , va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5+ arrotondamento)

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA B (Analisi e produzione di un testo argomentativo)					
INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
	10	8	6	4	2
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Efficaci e puntuali	Nel complesso Efficaci e puntuali	Parzialmente Efficaci e poco puntuali	Confuse ed impuntuali	Del tutto confuse ed impuntuali
	10	8	6	4	2
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Ricchezza e padronanza lessicale	Presente e completa	adeguate	Poco presente e parziale	scarse	Assenti
	10	8	6	4	2
Correttezza grammaticale(ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto della punteggiatura	Completa; Presente	Adeguate (cono imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	Parziale (con imprecisioni ed alcuni errori gravi); parziale	Scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	Assente; assente
	10	8	6	4	2
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	Parzialmente presenti	scarse	Assenti
	10	8	6	4	2
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	Presenti e corrette	Nel complesso presenti e corrette	Parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	Scarse e/o scorrette	Assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE					
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
	10	8	6	4	2
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	presente	Nel complesso presente	Parzialmente presente	Scarsa c/o nel complesso scorretta	scorretta
	15	12	9	6	3
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionato adoperando connettivi pertinenti	soddisfacente	adeguata	parziale	scarsa	Assente
	15	12	9	6	3
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	completa	adeguata	parziale	scarsa	Assente
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE					

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica , va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5+ arrotondamento)

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA C (Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità)					
INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
	10	8	6	4	2
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Efficaci e puntuali	Nel complesso Efficaci e puntuali	Parzialmente Efficaci e poco puntuali	Confuse ed impuntuali	Del tutto confuse ed impuntuali
	10	8	6	4	2
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Ricchezza e padronanza lessicale	Presente e completa	adeguate	Poco presente e parziale	scarse	Assenti
	10	8	6	4	2
Correttezza grammaticale(ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto della punteggiatura	Completa; Presente	Adeguate (cono imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	Parziale (con imprecisioni ed alcuni errori gravi); parziale	Scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	Assente; assente
	10	8	6	4	2
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	Parzialmente presenti	scarse	Assenti
	10	8	6	4	2
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	Presenti e corrette	Nel complesso presenti e corrette	Parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	Scarse e/o scorrette	Assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE					
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
	10	8	6	4	2
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale suddivisione in paragrafi	completa	adeguata	Parziale	scarsa	Assente
	15	12	9	6	3
Sviluppo ordinato e lineare nell'esposizione	presente	Nel complesso presente	parziale	scarso	Assente
	10	8	6	4	2
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	Nel complesso presenti	Parzialmente presenti	scarse	Assenti
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE					

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica , va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5+ arrotondamento)

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI DELLA SECONDA PROVA DEGLI ESAM
DI STATO 2018/2019**

	ISTITUTO PROFESSIONALE – INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA DISCIPLINE COINVOLTE: CLASSE 5^ SEZ. INDIRIZZO:		CANDIDATO/A 	
Indicatori <i>(correlati agli obiettivi della prova)</i>	Live llo	Descrittore/Evidenza	PUNTEGGIO	
Comprensione nel testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.	3	Il caso è stato sviluppato in maniera completa e articolato in ogni sua parte. La struttura è coerente con il contesto del problema		
	2	Il caso è stato sviluppato in maniera semplice ma corretta con piccole omissioni. La struttura è globalmente adeguata		
	1	Il caso è stato sviluppato in maniera parziale non affrontando qualche punto della traccia. La struttura non è adeguata		
	0	Il caso non è stato affrontato		
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondanti della/e disciplina/e.	6	Denota conoscenze esaustive ed approfondite dei concetti chiave e delle informazioni con collegamenti interdisciplinari		
	5	Denota conoscenze complete ed approfondite dei concetti chiave e delle informazioni		
	4	Denota conoscenze adeguate dei concetti chiave e delle informazioni		
	3	Denota conoscenze essenziali dei concetti chiave e delle informazioni		
	2	Denota conoscenze lacunose o limitate dei concetti chiave e delle informazioni		
	1	Denota conoscenze frammentarie dei concetti chiave e delle informazioni		
	0	Denota una mancanza di conoscenze dei concetti chiave e delle informazioni/ non svolge la prova		
Padronanza delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	8	Individua strategie risolutive in maniera analitica. Applica compiutamente i modelli noti esplicitando con precisione e originalità le varie fasi di lavoro		
	7	Individua strategie risolutive in maniera analitica. Applica compiutamente i modelli noti esplicitando con precisione le varie fasi di lavoro		
	6	Individua strategie risolutive in maniera adeguata. Applica i modelli noti impostando opportunamente le fasi di lavoro		
	5	Individua strategie risolutive in maniera adeguata. Applica i modelli noti in maniera non sempre adeguata alle fasi di lavoro		
	4	Individua strategie risolutive semplici. Applica i modelli noti alle fasi di lavoro a livello essenziale		
	3	Individua strategie risolutive parziali sviluppandole in modo poco coerente. Accenna ai modelli noti e individua le fasi di lavoro		
	2	Individua strategie risolutive poco pertinenti. Non applica i modelli noti e accenna alle fasi di lavoro		
	1	Individua strategie risolutive scorrette. Non applica i modelli noti e non individua le fasi di lavoro		
	0	Non individua alcuna strategia risolutiva. Non applica alcun modello noto e non prevede fasi di lavoro		
Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	3	Argomenta, collega e sintetizza le informazioni in modo preciso, coerente e accurato con un lessico specifico accurato		
	2	Argomenta, collega e sintetizza le informazioni in modo coerente, con un lessico specifico adeguato		
	1	Argomenta, collega e sintetizza le informazioni in modo generico, con un lessico specifico che presenta qualche inesattezza		
	0	Non argomenta le informazioni e dimostra un'assenza di lessico specifico		
TOTALE PUNTEGGIO CONSEGUITO			___/20	

GRIGLIA DI VALUTAZIONE COLLOQUIO (1° proposta)

Materiale proposto da gruppo di lavoro USR Puglia GRIGLIA COLLOQUIO

<i>fasi</i>	<i>indicatori</i>	<i>descrittori</i>	<i>Punti</i>	<i>Punteggio assegnato</i>	
Argomento proposto dalla Commissione	Acquisizione contenuti e metodi delle singole discipline	Autonoma, approfondita, consapevole ed efficace	4		
		completa, corretta e adeguata	3		
		accettabile e sostanzialmente corretta	2		
		inadeguata, limitata e superficiale	1		
	Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e collegarle tra loro	autonoma, completa ed articolata	4		
		adeguata e coerente	3		
		accettabile	2		
		disorganica e superficiale	1		
	Capacità di argomentare in maniera critica e personale con padronanza della lingua	corretta, appropriata e fluente	4		
		chiara e scorrevole	3		
semplice ma corretta		2			
incerta e approssimativa		1			
Esperienze svolte nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali		TOTALE	12		
	Descrizione dell'attività svolta individuazione delle competenze acquisite e riflessione critica sulla significatività e sulla ricaduta delle attività svolte	completa, ampia e approfondita	3		
		sufficientemente completa	2		
		superficiale e frammentaria	1		
		TOTALE	3		
	Cittadinanza e Costituzione	Conoscenze degli argomenti proposti	complete, ampie ed approfondite	3	
			essenziali, ma sostanzialmente corrette	2	
			imprecise e frammentarie	1	
			TOTALE	3	
	Discussione sugli elaborati	Capacità di autocorrezione e di autovalutazione	adeguata	2	
inefficace			1		
TOTALE			2		
TOTALE COLLOQUIO			20		

8. CRITERI DI VALUTAZIONE a.s. 2018/19

Per la valutazione i docenti del Consiglio di Classe, sulla base dei riferimenti ministeriali, hanno adottato i seguenti criteri comuni di corrispondenza tra voti e livelli di conoscenza e abilità. Gli stessi sono stati elaborati dai dipartimenti disciplinari e allegati ai curricolo.

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

8.1 LIVELLI DI VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE

A	Avanzato	L'alunno svolge il compito assegnato mostrando padronanza e consapevolezza nell'uso delle conoscenze e delle abilità richieste	9 – 10
B	Intermedio	L'alunno svolge il compito assegnato mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità richieste	7 – 8
C	Base	L'alunno svolge il compito assegnato mostrando di possedere conoscenze e abilità essenziali	6-7
D	Iniziale	L'alunno, se opportunamente guidato, svolge il compito assegnato mostrando di possedere alcune delle conoscenze e abilità richieste	5-6

9. CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO

I punteggi sono attribuiti sulla base della Tabella A prevista dal D.lgs. n.62/17 che riporta la corrispondenza tra la media dei voti conseguiti dagli studenti negli scrutini finali per ciascun anno di corso e la fascia di attribuzione del credito scolastico, predisponendo – come previsto dal D.lgs. di cui sopra - la conversione (secondo la Tabella di conversione per la fase transitoria) del credito attribuito negli anni precedenti (classi III e IV).

Media dei voti	Fasce di credito III ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
$M < 6$	-	-	7-8
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

Tabella di conversione del credito conseguito nel terzo e quarto anno – Candidati anno scolastico 2018-19

Somma crediti conseguiti per il III e per il IV anno	Nuovo credito attribuito per il III e il IV anno
6	15
7	16
8	17
9	18
10	19
11	20
12	21
13	22
14	23
15	24
16	25

Per quanto concerne il punto nell'ambito delle bande di oscillazione, esso è stato attribuito sulla base dei seguenti criteri riportati nel PTOF

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

COME DETERMINARE IL CREDITO

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

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

a) se la media è ≤ 9

- se $S < 0,5$ si attribuisce il punteggio minimo della fascia
- se $S \geq 0,5$ si attribuisce il punteggio massimo della fascia

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

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

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

ESEMPIO: uno studente al termine dello scrutinio del terzo anno ha una media di 7,6 e gli sono stati attribuiti 0,2 punti di credito per attività scolastiche e/o extrascòlastiche.

Fascia della media: 11-12; punteggio minimo (da tabella ministeriale) = 11.

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 12 punti.

10. ALLEGATI

- **UDA Interdisciplinari**
- **Tavole attività Alternanza scuola lavoro**
- **Simulazione II prova**



Unione Europea
Fondo Sociale Europeo
Fondo Europeo Sviluppo Regionale



Ministero dell'Istruzione,
dell'Università e della Ricerca



ISTITUTO DI ISTRUZ. SUPER. I.S.
PROF.LE ANN. AL CONVITTO NAZ. BONGHI

Con l'Europa investiamo nel vostro futuro!

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

CONVITTO NAZIONALE STATALE "R. BONGHI"

Via IV Novembre, 38 - 71036 LUCERA (FG) - e-mail: fgvc01000c@istruzione.it

Sito web: www.convittobonghi.it - pec: fgvc01000c@pec.istruzione.it

C.F. 82000200715 - Tel. 0881/520062 - Fax 0881/520109

con annesso **ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE I.S. PROF.LE ANN. AL CONV. NAZ. BONGHI**

codice meccanografico FGIS043006 - codice fiscale 91020640719

sezioni associate: I.P.S.S.A.R.- I.P.I.ARTIGIANATO

	UNITA' DI APPRENDIMENTO
DENOMINAZIONE	LA MEMORIA RENDE LIBERI
COMPITO/PRODOTTO	Produzione di materiale digitale in L1 ed L2 a carattere informativo e descrittivo dei temi trattati nelle singole classi con realizzazione di un book riepilogativo della esperienza formativa. Realizzazione di ricette in laboratorio. Relazione individuale
DISCIPLINE COINVOLTE	Italiano, Storia, Lingue straniere, Scienza e cultura dell'alimentazione, Laboratori servizi di enogastronomia sala - vendita -cucina, accoglienza turistica, Dir. e tecn. amm. strutt. ricettiva.
COMPETENZE	• Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali • Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo • 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. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza ed ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela • Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. • Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. • Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico -alberghiera; • Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela;

	• Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. • Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela. • Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando e innovando i prodotti dolciari e da forno • Padroneggiare le lingue straniere per scopi comunicativi ed utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali al livello B2 (QCER). COMPETENZE DI CITTADINANZA • Imparare ad imparare • Progettare • Comunicare • Collaborare e partecipare • Agire in modo autonomo e responsabile • Risolvere i problemi • Individuare collegamenti e relazioni • Acquisire ed interpretare l'informazione
ABILITA'	Italiano: Individuare immagini, persone, luoghi e istituzioni delle tradizioni culturali e letterarie del territorio Storia: Utilizzare e applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali da affrontare in un'ottica storico-interdisciplinare Lingue straniere: • produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico professionale, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi per l'accoglienza turistico-alberghiera e la ristorazione. Dir. e tecn. amm. della strutt. Ricettiva: . (Corsi A-B-C) • Utilizzare le leve di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali. Dir. e tecn. amm. della strutt. Ricettiva: . (Corsi D/E) • Elaborare una strategia di lancio di un nuovo prodotto; redigere un business plan semplice di un'impresa Scienze e cult. dell'alimentazione: • Saper formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela, • Scegliere menu adatti al contesto territoriale e culturale. • Saper valutare i rischi associati alle diete estreme. • Saper mettere in relazione le carenze alimentari con determinate patologie.

	• Saper mettere in relazione l'agente contaminante con la relativa malattia. • Saper indicare i possibili metodi di prevenzione delle contaminazioni biologiche.(Corsi A/B/C/D/E) Laboratorio Di Servizi Enogastronomici- Settore Sala E Vendita: (5B) • Riconoscere il sistema enografico nazionale ed internazionale. Laboratorio Di Servizi Enogastronomici- Settore Sala E Vendita: (5C) • Individuare la produzione enoica internazionale. • Simulare la definizione di menu e carte che soddisfino le esigenze di una specifica clientela e rispondano a criteri di economicità della gestione. Laboratorio Di Servizi Enogastronomici- Settore Cucina: (5C) • Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alla relativa certificazione di qualità • Applicare gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute. Laboratorio Di Servizi Enogastronomici- Settore Pasticceria: (5E) • Saper applicare la corretta prassi igienica nel corso delle lavorazioni, individuare abitudini, fattori storici e componenti culturali della pasticceria classica, saper realizzare alcuni dessert di pasticceria internazionale. Laboratorio Di Servizi Enogastronomici- Settore Cucina: • Realizzare menù di cucina internazionale. • La cucina ebraica-kosher. Laboratorio di Servizi di Accoglienza Turistica: • Simulare la gestione dei servizi al cliente e i ruoli in relazione ai livelli di responsabilità operativa. • Utilizzare il lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.
CONOSCENZE	Italiano: Levi (Se questo è un uomo)- Montale-Svevo,(A/B/C/D/E) Storia: I totalitarismi (Fascismo- Nazismo), la Seconda guerra mondiale (Shoah e leggi razziali), La Resistenza(A/B/C/D/E) L1: La contaminazione alimentare ed i metodi di conservazione tradizionali(A/B) L1: La vodka: le sue origini e il suo utilizzo oggi(C) L1:Turismo sostenibile(D) L1: La contaminazione alimentare ed i metodi di conservazione tradizionali(E) Lingua francese: La cucina tipica francese nella tradizione ebraica(A/C/) Lingua francese : Trasformazione dei prodotti dolciari nella tradizione ebraica (Corso E) Lingua francese: Le regioni francesi nella seconda guerra mondiale. Normandia,Alsazia.Lorena :: cultura,tradizioni e..gusti (Corso D) Lingua tedesca: Le cause che hanno determinato il fenomeno della shoha ed i principali avvenimenti (Corso B/D / E) Scienza e cultura dell'alimentazione: (Corso A-B-C-E) Diete razionali ed equilibrate nelle varie condizioni fisiologiche. Le piramidi alimentari. Malnutrizione da carenze di nutrienti: cause, malattie e prevenzione. Il rachitismo, il marasma, le avitaminosi e le ipovitaminosi.

	Contaminazione biologica e agenti responsabili: virus, batteri, lieviti e muffe, parassiti. Alimentazione e principali malattie cronico-degenerative (Corso D) Diritto tecn. amm. della strutt. Ricettiva: (A-B-C) - La comunicazione come strumento di marketing. Diritto tecn. amm. della strutt. Ricettiva: (Corso D /E) - I contenuti essenziali dell'organizzazione, dell'economia e gestione di una impresa turistica Laboratorio Di Servizi Enogastronomici- Settore Sala E Vendita: (5B) - Tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa."Le Risorse umane, Gli acquisti" - Principi di analisi sensoriale dei vini "Vino kosher: regole per prodotti di eccellenza". Laboratorio Di Servizi Enogastronomici- Settore Sala E Vendita: (5C) - Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande in relazione al tipodi menu "L'analisi sensoriale" - Caratteristiche dell'enografia estera "Vino kosher: regole per prodotti di eccellenza". - Organizzazione e programmazione della produzione "Le Risorse umane, Gli acquisti" Laboratorio Di Servizi Enogastronomici- Settore Cucina: (5C) - I prodotti agroalimentari di qualità, Le normative sulla sicurezza alimentare, I rischi specifici del settore ristorativo. Laboratorio Di Servizi Enogastronomici- Settore Pasticceria: (5E) - Il sistema HACCP e le regole di buona prassi igienica/Lo sviluppo della pasticceria nei secoli e la pasticceria di oggi/ La pasticceria internazionale. Laboratorio Di Servizi Enogastronomici- Settore Cucina: - Caratteristiche della cucina internazionale. - Individuare e realizzare piatti di cucina internazionale. ARGOMENTI DA TRATTARE O TRATTATI PER SETTORE CUCINA IN CLASSE Menù e ricette di cucina internazionale: francese. tedesca, americano, nord africano, ecc.. Caratteristiche e regole della cucina kosher. Ricette simbolo della cucina ebraica. Laboratorio di Servizi di Accoglienza Turistica: - Tecniche di gestione del cliente individuale e dei gruppi. - Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.
UTENTI DESTINATARI	Alunni classi V (A -B-C-D-E)
FASE DI APPLICAZIONE	Secondo quadrimestre
TEMPI	30 ore curriculari con i docenti di Italiano, Storia; 10 ore curriculari con il docente scienze dell'alimentazione; 8 ore curriculari con il docente di

	Laboratorio di Servizi enogastronomici-Settore cucina; 6 ore curricolari con il docente di Francese/Tedesco; 4 ore curricolari con il docente di Inglese; 4 ore curricolari docente di matematica; 8 ore con docente di Laboratorio di Servizi enogastronomici- Settore Sala e Vendita; 8 ore di lavoro domestico.
ESPERIENZE ATTIVATE	Viaggio d'istruzione (Cracovia- Auschwitz- Budapest) – Degustazione di piatti koscher - Visita a negozi alimentari.
METODOLOGIE	Lezione partecipata con esercitazioni guidate di lettura dei testi. Lavoro di gruppo con conseguente cooperative learning, brainstorming, problem solving e lavoro autonomo. Lezione in aula laboratoriale con attività pratiche. Viaggio d'istruzione Attività di ricerca utilizzando i laboratori multimediali.
RISORSE UMANE INTERNE/ESTERNE	Docenti Alunni e figure professionali (autore e regista Israel Cesare Moscati)
STRUMENTI	Laboratorio multimediale con utilizzo di strumenti digitali e internet, laboratorio di cucina, aula magna e testi di varia tipologia
VERIFICA	Apprendimenti: Metodologia: Individuale Strumenti: Prova pratica e Orale (griglie di valutazione) Competenze: - Osservazione degli alunni nelle fasi di lavoro condiviso. - Contributo individuale allo svolgimento del lavoro (partecipazione). Condotta nei rapporti interpersonali interni al gruppo (valutazione delle dinamiche emotive ed interattive). - Motivazione e impegno - Autovalutazione di sé, del processo e del prodotto L'allievo è chiamato ad elaborare una scheda in cui espone il risultato ed il percorso seguito, esprime una valutazione ed indica i punti di forza e quelli di miglioramento.
MONITORAGGIO	Individuazione degli snodi fondamentali del processo di apprendimento verso il life long learning (apprendimento permanente)
OBIETTIVI FORMATIVI	Valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, metodologie laboratoriali, digitali e inclusione scolastica, valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica.
VALUTAZIONE	La valutazione sarà effettuata sulla base di una predefinita griglia di valutazione dell'UDA, messa a punto di comune accordo tra i vari docenti coinvolti, con particolare riferimento a: comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze, ricerca e gestione delle informazioni, correttezza, completezza, pertinenza e organizzazione. I docenti del consiglio di classe valutano collegialmente il raggiungimento delle competenze chiave e ognuno, per quanto di propria competenza, valuta il materiale prodotto dagli allievi (con voto nella propria disciplina).

LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UdA

Cosa si chiede di fare:

Quali prodotti si intende realizzare:

Che senso ha: (a cosa serve, per quali apprendimenti)

SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE

Descrivi in sintesi l'attività

Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu

Indica quali crisi hai dovuto affrontare e come le hai risolte

Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento

Quale rapporto c'è tra ciò che hai appreso e le discipline di studio

Cosa devi ancora imparare

Come valuti il lavoro da te svolto

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELL'UNITÀ DI APPRENDIMENTO

INDICATORI	DESCRITTORI		PUNTEGGI
Completezza, pertinenza, organizzazione	Liv 4	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica	
	Liv 3	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro	
	Liv 2	Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna	
	Liv 1	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate	
Correttezza	Liv 4	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della corretta esecuzione	
	Liv 3	Il prodotto è eseguito correttamente secondo i parametri di accettabilità	
	Liv 2	Il prodotto è eseguito in modo sufficientemente corretto	
	Liv 1	Il prodotto presenta lacune relativamente alla correttezza dell'esecuzione	
Ricerca e gestione delle Informazioni	Liv 4	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e interpretare secondo una chiave di lettura.	
	Liv 3	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno, dà un suo contributo di base all'interpretazione secondo una chiave di lettura	
	Liv 2	L'allievo ricerca le informazioni essenziali, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata	
	Liv 1	L'allievo non ricerca le informazioni oppure si muove senza alcun metodo	
Comunicazione e Socializzazione di esperienze e conoscenze	Liv 4	L'allievo ha un'ottima comunicazione con i pari, socializza esperienze e saperi interagendo attraverso l'ascolto attivo ed arricchendo-riorganizzando le proprie idee in modo dinamico	
	Liv 3	L'allievo comunica con i pari, socializza esperienze e saperi esercitando l'ascolto e con buona capacità di arricchire- riorganizzare le proprie idee	
	Liv 1/2	L'allievo ha una comunicazione essenziale con i pari, socializza alcune esperienze e saperi, non è costante nell'ascolto	



Unione Europea
Fondo Sociale Europeo
Fondo Europeo Sviluppo Regionale



Ministero dell'Istruzione,
dell'Università e della Ricerca



ISTITUTO DI ISTRUZ. SUPER. I.S.
PROF.LE ANN. AL CONVITTO NAZ. BONGHI

Con l'Europa investiamo nel vostro futuro!

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

CONVITTO NAZIONALE STATALE "R. BONGHI"

Via IV Novembre, 38 - 71036 LUCERA (FG) - e-mail: fgvc01000c@istruzione.it

Sito web: www.convittobonghi.it - pec: fgvc01000c@pec.istruzione.it

C.F. 82000200715 - Tel. 0881/520062 - Fax 0881/520109

con annesso **ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE I.S. PROF.LE ANN. AL CONV. NAZ. BONGHI**

codice meccanografico FGIS043006 - codice fiscale 91020640719

sezioni associate: I.P.S.S.A.R. - I.P.I. ARTIGIANATO

	UNITA' DI APPRENDIMENTO
DENOMINAZIONE	II TERRITORIO E I SUOI SAPORI
COMPITO/PRODOTTO	Produzione di materiale digitale in L1 ed L2 a carattere informativo e descrittivo dei temi trattati nelle singole classi con realizzazione di un book riepilogativo della esperienza formativa. Costruire un pacchetto turistico sostenibile per la valorizzazione del territorio Realizzazione di ricette in laboratorio. Relazione individuale
DISCIPLINE COINVOLTE	Italiano, storia, lingue straniere, scienza e cultura dell'alimentazione, enogastronomia sala - vendita, cucina e pasticceria, Laboratorio di servizi di accoglienza turistica, dir. e tecn. amm. strutt. ricettiva.
COMPETENZE	• Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. • Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, di ricerca. • Adeguare ed organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati valorizzando i prodotti tipici. • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera, (5A-B-C-D) delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno. (5E) • Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. • Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico -alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio. • Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. • Padroneggiare le lingue straniere per scopi comunicativi ed utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali al livello B2 (QCER). COMPETENZE DI CITTADINANZA 1. Imparare ad imparare 2. Collaborare e partecipare 3. Risolvere problemi

	4. Individuare collegamenti e relazioni
ABILITA'	Lingue straniere: produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico professionale, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi per l'accoglienza turistico-alberghiera e la ristorazione. Diritto tecn. amm.: analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari, individuare i prodotti a km zero, le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato e utilizzare gli strumenti di web marketing. Scienze e cult. dell'alimentazione: Individuare e promuovere i prodotti locali, nazionali e internazionali e le risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio. Saper individuare le tendenze di consumo alimentare nella società moderna Saper definire la sicurezza alimentare nel processo di filiera Riconoscere criteri per la valutazione della qualità alimentare Italiano: Individuare immagini, persone, luoghi e istituzioni delle tradizioni culturali e letterarie del territorio Storia: Istituire relazioni tra l'evoluzione dei settori produttivi e dei Servizi, il contesto socio-politico-economico e le condizioni di vita e di lavoro. Laboratorio Di Servizi Enogastronomici- Settore Sala E Vendita: (5C) Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio. Valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative. Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and beverage cost). Laboratorio Di Servizi Enogastronomici- Settore Sala E Vendita: (5B) Riconoscere il sistema enografico nazionale ed internazionale Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza e alla tutela della salute. Laboratorio Di Servizi Enogastronomici- Settore Pasticceria: (5E) Realizzare piatti e ricette tradizionali con prodotti locali. Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni. Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranza alimentare. Laboratorio Di Servizi Enogastronomici- Settore Cucina: (5A - 5B) Realizzare piatti e ricette tradizionali con prodotti locali Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranza alimentare Laboratorio Di Servizi Enogastronomici- Settore Cucina: (5C) Progettare menù compatibili con le risorse a disposizione, elaborati in relazione alla tipicità e alla stagionalità degli alimenti, alla tipologia di clienti Laboratorio di Servizi di Accoglienza Turistica: (5D) Realizzare un pacchetto turistico valorizzando l'ambiente e le risorse culturali del territorio. Progettare pacchetti turistici utilizzando coerenti strategie di vendita. Utilizzare il lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.

CONOSCENZE

Lingua francese:

La Francia: il territorio e i suoi prodotti tipici (5A – 5C – 5E - 5D)

Lingua Tedesca:

La Germania : il territorio e i suoi prodotti tipici (5B – 5C – 5D – 5E)

Lingua inglese:

La cucina sostenibile e i prodotti del territorio (5A – 5B)

Le bevande alcoliche e non alcoliche e i suoi cocktails (5C)

La pasticceria sostenibile (5E)

Il turismo sostenibile: promozione di pacchetti turistici (5D)

Dir. e tecn. amm. strutt. ricettiva:

Abitudini alimentari ed economia del territorio, i prodotti a km zero, marketing. (5A - 5B – 5C)

Abitudini alimentari, economia del territorio e turismo enogastronomico. (5D – 5E)

Alimentazione:

Dieta mediterranea

Intolleranze alimentari (celiachia)

Malattie connesse all'alimentazione.

Qualità alimentare e HACCP

Nuovi prodotti alimentari e filiera nel sistema agroalimentare

Certificazioni e marchio di qualità.

Italiano: Verga (Nedda, La Lupa, I Malavoglia), Pirandello (la Giara), De Filippo (Questi fantasmi: Il monologo del caffè)

Storia: Il mondo globalizzato

Laboratorio Di Servizi Enogastronomici- Settore Sala E Vendita: (5C)

Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia.

Organizzazione e programmazione della produzione.

Laboratorio Di Servizi Enogastronomici- Settore Sala E Vendita: (5B)

Tecniche per la preparazione e il servizio della cucina di sala.

Principi di analisi sensoriale dei vini.

Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro.

Laboratorio Di Servizi Enogastronomici- Settore Pasticceria: (5E)

Realizzare prodotti dolciari con materie tipiche del territorio, saper realizzare alcuni dessert di cucina regionale evidenziando i prodotti usati e la loro tipicità, Realizzare impasti e creme di base e saper eseguire le principali preparazioni complementari.

Laboratorio Di Servizi Enogastronomici- Settore Cucina: (5C)

Progettare menù compatibili con le risorse a disposizione, elaborati in relazione alla tipicità e alla stagionalità degli alimenti, alla tipologia di clienti

Laboratorio Di Servizi Enogastronomici- Settore Cucina:

Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni.

Caratteristiche dei prodotti del territorio.

Tipologia di intolleranze alimentari.

- argomenti da trattare o trattati per settore cucina con la classe

La qualità degli alimenti

Le certificazioni di qualità

Allergie e intolleranze

Gli allergeni

Menù del territorio e ricette tipiche

Laboratorio di Servizi di Accoglienza Turistica:

Ecoturismo

Vendita del prodotto turistico

Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.

UTENTI DESTINATARI	Alunni classi V (A -B-C-D-E)
FASE DI APPLICAZIONE	Secondo quadrimestre dal mese di marzo (3 settimane)
TEMPI	8 ore curricolari con i docenti di Italiano, Storia; 6 ore curricolari con il docente scienze dell'alimentazione; 8 ore curricolari con il docente di Laboratorio di Servizi enogastronomici-Settore cucina, Sala e Vendita, Pasticceria, Accoglienza Turistica; 6 ore curricolari con il docente di Francese; 4 ore curricolari con il docente di Inglese; 4 ore curricolari docente di matematica;
ESPERIENZE ATTIVATE	Visita aziendale - Visita di una struttura ricettiva locale - Interviste alle aziende ristorative locali - Visita a negozi alimentari.
METODOLOGIE	Lezione partecipata con esercitazioni guidate di lettura dei testi. Lavoro di gruppo con conseguente cooperative learning, brainstorming, problem solving e lavoro autonomo. Lezione in aula laboratoriale con attività pratiche. Visite guidate presso strutture del territorio. Attività di ricerca utilizzando i laboratori multimediali.
RISORSE UMANE INTERNE/ESTERNE	Docenti Alunni e figure professionali di aziende del territorio
STRUMENTI	Laboratorio multimediale con utilizzo di strumenti digitali e internet, laboratorio di cucina, aula magna e testi di varia tipologia
VERIFICA	Apprendimenti: Metodologia: Individuale Strumenti: Prova pratica e Orale (griglie di valutazione) Competenze: - Osservazione degli alunni nelle fasi di lavoro condiviso. - Contributo individuale allo svolgimento del lavoro (partecipazione). Condotta nei rapporti interpersonali interni al gruppo (valutazione delle dinamiche emotive ed interattive). - Motivazione e impegno - Autovalutazione di sé, del processo e del prodotto L'allievo è chiamato ad elaborare una scheda in cui espone il risultato ed il percorso seguito, esprime una valutazione ed indica i punti di forza e quelli di miglioramento.
MONITORAGGIO	Individuazione degli snodi fondamentali del processo di apprendimento verso il life long learning (apprendimento permanente)
OBIETTIVI FORMATIVI	Valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, metodologie laboratoriali, digitali e inclusione scolastica, valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica.
VALUTAZIONE	La valutazione sarà effettuata sulla base di una predefinita griglia di valutazione dell'UDA, messa a punto di comune accordo tra i vari docenti coinvolti, con particolare riferimento a: comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze, ricerca e gestione delle informazioni, correttezza, completezza, pertinenza e organizzazione. I docenti del consiglio di classe valutano collegialmente il raggiungimento delle competenze chiave e ognuno, per quanto di propria competenza, valuta il materiale prodotto dagli allievi (con voto nella propria disciplina).

LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UdA

Cosa si chiede di fare:

Quali prodotti si intende realizzare:

Che senso ha: (a cosa serve, per quali apprendimenti)

SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE

Descrivi in sintesi l'attività

Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu

Indica quali crisi hai dovuto affrontare e come le hai risolte

Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento

Quale rapporto c'è tra ciò che hai appreso e le discipline di studio

Cosa devi ancora imparare

Come valuti il lavoro da te svolto

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELL'UNITÀ DI APPRENDIMENTO			
INDICATORI	DESCRITTORI		PUNTEGGI
Completezza, pertinenza, organizzazione	Liv 4	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica	
	Liv 3	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro	
	Liv 2	Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna	
	Liv 1	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate	
Correttezza	Liv 4	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della corretta esecuzione	
	Liv 3	Il prodotto è eseguito correttamente secondo i parametri di accettabilità	
	Liv 2	Il prodotto è eseguito in modo sufficientemente corretto	
	Liv 1	Il prodotto presenta lacune relativamente alla correttezza dell'esecuzione	
Ricerca e gestione delle Informazioni	Liv 4	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e interpretare secondo una chiave di lettura.	
	Liv 3	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno, dà un suo contributo di base all'interpretazione secondo una chiave di lettura	
	Liv 2	L'allievo ricerca le informazioni essenziali, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata	
	Liv 1	L'allievo non ricerca le informazioni oppure si muove senza alcun metodo	
Comunicazione e Socializzazione di esperienze e conoscenze	Liv 4	L'allievo ha un'ottima comunicazione con i pari, socializza esperienze e saperi interagendo attraverso l'ascolto attivo ed arricchendo-riorganizzando le proprie idee in modo dinamico	
	Liv 3	L'allievo comunica con i pari, socializza esperienze e saperi esercitando l'ascolto e con buona capacità di arricchire- riorganizzare le proprie idee	
	Liv 1/2	L'allievo ha una comunicazione essenziale con i pari, socializza alcune esperienze e saperi, non è costante nell'ascolto	

 Unione Europea Fondo Sociale Europeo Fondo Europeo Sviluppo Regionale	 Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca	 ISTITUTO DI ISTRUZ. SUPER. I.S. PROF.LE ANN. AL CONVITTO NAZ. BONGHI
Con l'Europa investiamo nel vostro futuro!		

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
CONVITTO NAZIONALE STATALE "R. BONGHI"
 Via IV Novembre, 38 - 71036 LUCERA (FG) – e-mail: fgvc01000c@istruzione.it
 Sito web: www.convittobonghi.it – pec: fgvc01000c@pec.istruzione.it
 C.F. 82000200715 – Tel. 0881/520062 – Fax 0881/520109
 con annesso **ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE I.S. PROF.LE ANN. AL CONV. NAZ. BONGHI**
 codice meccanografico FGIS043006 – codice fiscale 91020640719
 sezioni associate: I.P.S.S.A.R.- I.P.I.ARTIGIANATO

	UNITÀ' DI APPRENDIMENTO
DENOMINAZIONE	Ristorazione e Turismo tra tradizione ed innovazione
COMPITO/PRODOTTO	- Creazione di un sito web di informazioni turistiche ed enogastronomiche su alcune città europee ed extraeuropee - Realizzazione di una ricerca su liquori e cocktail tradizionali ed innovativi. - Produzione di materiale digitale in L1 ed L2 a carattere informativo e descrittivo dei temi trattati nelle singole classi con realizzazione di un book riepilogativo dell'esperienza formativa. - Realizzazione di ricette in laboratorio. - Relazione individuale
DISCIPLINE COINVOLTE	- Dir. e tecn. amm. strutt. ricettiva - Italiano-Storia - Laboratorio di servizi di accoglienza turistica - Laboratorio servizi enogastronomici settore cucina - Laboratorio servizi enogastronomici settore Pasticceria - Laboratorio servizi enogastronomici settore sala e vendita - Lingue straniere - Scienza e cultura dell'alimentazione
COMPETENZE	- Padroneggiare le lingue straniere per scopi comunicativi ed utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali al livello B2 (QCER). - Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. - Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera, (5°-B-C-D) delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno (5E). - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. - Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

	• Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. • Adeguare è organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati valorizzando i prodotti tipici. • Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. COMPETENZE DI CITTADINANZA 1. Imparare ad imparare • Collaborare e partecipare 2. Risolvere problemi 3. Individuare collegamenti e relazioni
ABILITÀ	5A-5B Diritto tecn. amm. Strutt. ricettiva: • Individuare le strategie per la valorizzazione dei prodotti tipici locali e a Km zero Italiano: • Individuare immagini, persone, luoghi e istituzioni delle tradizioni culturali e letterarie del territorio Lingue straniere: • Produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico professionale, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi per l'accoglienza turistico-alberghiera e la ristorazione. Laboratorio Di Servizi Enogastronomici-Settore Cucina: • realizzare piatti con prodotti del territorio usando anche tecniche di presentazione e preparazione innovative • simulare un piano HACCP • simulare eventi di catering e banqueting Laboratorio di Servizi Enogastronomici-Settore Sala e Vendita:(solo 5B) • Simulare la gestione di un'azienda turistico- ristorativa, con riferimento alle risorse umane, economiche e finanziarie. • Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici. • Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza e alla tutela della salute. Scienze e cult. dell'alimentazione: • Individuare e promuovere i prodotti locali, nazionali e internazionali e le risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio. • Saper individuare le tendenze di consumo alimentare nella società moderna • Saper definire la sicurezza alimentare nel processo di filiera • Riconoscere i criteri per la valutazione della qualità alimentare • Saper definire i criteri che legano le diverse ristorazioni nelle collettività Storia: • Utilizzare e applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali da affrontare in un'ottica storico-interdisciplinare.

CONOSCENZE	5A-5B Diritto tecn. amm. Strutt. ricettiva: • I prodotti tipici locali e a Km zero; • Il marketing dei prodotti tipici locali e a Km zero. Italiano: • G. Ungaretti: Quando Ungaretti viaggiò in Puglia L1: • La cucina sostenibile e i suoi prodotti del territorio. L2: "francese" • prodotti della regione PACA (5A) Laboratorio Di Servizi Enogastronomici-Settore Cucina: • caratteristiche di prodotti del territorio • sistema HACCP • tecniche di catering e banqueting • la sicurezza sul lavoro ARGOMENTI DA TRATTARE PER SETTORE CUCINA • la ristorazione: unità 1-2-3-4 • presentazione del piatto • la scienza in cucina Laboratorio di Servizi Enogastronomici-Settore Sala e Vendita: (solo 5B) • Tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa. • Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro. Scienze e cult. dell'alimentazione: • Dieta mediterranea • Alimentazione nella ristorazione collettiva • Qualità alimentare e HACCP • Nuovi prodotti alimentari e filiera nel sistema agroalimentare • Certificazioni e marchio di qualità • Le contaminazioni Storia: • La Prima Guerra Mondiale
ABILITÀ	5C Diritto tecn. amm. Strutt. ricettiva: • Individuare le strategie per la valorizzazione dei prodotti tipici locali e a Km zero Italiano: • Individuare immagini, persone, luoghi e istituzioni delle tradizioni culturali e letterarie del territorio Lingue straniere: • Produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico professionale, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi per l'accoglienza turistico-alberghiera e la ristorazione. Laboratorio Di Servizi Enogastronomici-Settore Cucina: • Riconoscere, spiegare e raccontare un piatto, dalla materia prima alla realizzazione tecnica. • Predisporre menù adeguati alla tipologia di cucina nel rispetto dello stile alimentare adottato. Laboratorio di Servizi Enogastronomici-Settore Sala e Vendita: • Proporre abbinamenti di vini e altre bevande ai cibi. • Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio.

	• Valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative. Scienze e cult. dell'alimentazione: • Individuare e promuovere i prodotti locali, nazionali e internazionali e le risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio. • Saper individuare le tendenze di consumo alimentare nella società moderna • Saper definire la sicurezza alimentare nel processo di filiera • Riconoscere i criteri per la valutazione della qualità alimentare • Saper definire i criteri che legano le diverse ristorazioni nelle collettività Storia: • Utilizzare e applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali da affrontare in un'ottica storico-interdisciplinare.
CONOSCENZE	5C Diritto tecn. amm. Strutt. ricettiva: • I prodotti tipici locali e a Km zero; • Il marketing dei prodotti tipici locali e a Km zero. Italiano: • G. Ungaretti: Quando Ungaretti viaggiò in Puglia. L1: • Le bevande alcoliche e non alcoliche e i suoi cocktails Laboratorio di Servizi Enogastronomici-Settore Cucina: • L'evoluzione degli stili alimentari, La cucina tradizionale, La cucina alternativa, La cucina industriale, forme di cucine emergenti, Cuocere e conservare gli alimenti. Laboratorio di Servizi Enogastronomici-Settore Sala e Vendita: • Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande in relazione al tipo di menu. • Preparazioni tipiche della cucina regionale italiana e della cucina internazionale. • Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia. Scienze e cult. dell'alimentazione: • Dieta mediterranea • Alimentazione nella ristorazione collettiva • Qualità alimentare e HACCP • Nuovi prodotti alimentari e filiera nel sistema agroalimentare • Certificazioni e marchio di qualità • Le contaminazioni Storia: • La Prima Guerra Mondiale
ABILITÀ	5D Diritto tecn. amm. Strutt. ricettiva: • Elaborare una strategia di lancio di un nuovo prodotto; redigere un business plan semplice di un'impresa Italiano: • Individuare immagini, persone, luoghi e istituzioni delle tradizioni culturali e letterarie del territorio. Lingue straniere: • Produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico professionale, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi per l'accoglienza turistico-alberghiera e la ristorazione. Tedesco -Francese:

	• Produrre testi scritti ed orali di carattere tecnico professionale, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi per l'accoglienza turistico-alberghiera e la ristorazione Laboratorio di Servizi di Accoglienza Turistica: • Elaborare progetti per la distribuzione del prodotto turistico attraverso canali diversi • Progettare piani di marketing ipotizzando casi significativi riferiti ad imprese turistico-ricettive • Utilizzare il lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera Scienze e cult. dell'alimentazione: • Individuare e promuovere i prodotti locali, nazionali e internazionali e le risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio. • Saper individuare le tendenze di consumo alimentare nella società moderna • Riconoscere i criteri per la valutazione della qualità alimentare • Saper definire i criteri che legano le diverse ristorazioni nelle collettività Storia: • Utilizzare e applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali da affrontare in un'ottica storico-interdisciplinare.
CONOSCENZE	5D Diritto tecn. amm. strutt. ricettiva: • I contenuti essenziali dell'organizzazione, dell'economia e gestione di una impresa turistica Italiano: • G. Ungaretti: Quando Ungaretti viaggiò in Puglia. L1: • la promozione del turismo: le città estere. L2: Tedesco: • Le principali città tedesche, le risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio L2: Francese: • PACA: Turismo, cultura e sapori Laboratorio di Servizi di Accoglienza Turistica: • Canali di distribuzione del prodotto turistico e iniziative promozionali delle strutture turistico-alberghiere • Piano di marketing • Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera ARGOMENTI DA TRATTARE PER A.T. • Il marketing alberghiero, Il piano di marketing • Il web social media marketing Scienze e cult. dell'alimentazione: • Dieta mediterranea • Alimentazione nella ristorazione collettiva • Nuovi prodotti alimentari e filiera nel sistema agroalimentare • Certificazioni e marchio di qualità Storia: • La Prima Guerra Mondiale.

ABILITÀ	5E Diritto e tecn. amm.: • Compilare i documenti fiscali quali fatture e DDT, saper compilare una tratta e un assegno bancario; rappresentare correttamente un patrimonio aziendale. Italiano: • Individuare immagini, persone, luoghi e istituzioni delle tradizioni culturali e letterarie del territorio Lingue straniere: • Produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico professionale, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi per l'accoglienza turistico-alberghiera e la ristorazione. Tedesco: • Produrre testi scritti ed orali di carattere tecnico professionale, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi per la produzione dolciaria Laboratorio dei servizi enogastronomici-settore pasticceria: • Apportare alla ricetta originale variazioni personali, con attenzione all'evoluzione del gusto e della pasticceria, realizzare prodotti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari, utilizzare lessico e fraseologia di settore. Scienze e cult. dell'alimentazione: • Individuare e promuovere i prodotti locali, nazionali e internazionali e le risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio. • Saper individuare le tendenze di consumo alimentare nella società moderna • Saper definire la sicurezza alimentare nel processo di filiera • Riconoscere i criteri per la valutazione della qualità alimentare • Saper definire i criteri che legano le diverse ristorazioni nelle collettività Storia: • Utilizzare e applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali da affrontare in un'ottica storico-interdisciplinare
CONOSCENZE	5E Diritto e tecn. amm.: • L'organizzazione del sistema fiscale Italiano e i suoi strumenti elementari; gli elementi essenziali dell'organizzazione di un'impresa turistica. Italiano: • G. Ungaretti: Quando Ungaretti viaggiò in Puglia L1: • La pasticceria sostenibile ed i grandi chef L2: "Francese" prodotti dolciari della regione PACA "Tedesco" prodotti dolciari delle regioni tedesche Laboratorio dei servizi enogastronomici-settore pasticceria: • La pasticceria classica e le sue basi / Materie prime, tecniche di base e metodi di cottura/ Gli alimenti di base e le intolleranze alimentari. Scienze e cult. dell'alimentazione: • Dieta mediterranea • Alimentazione nella ristorazione collettiva • Qualità alimentare e HACCP • Nuovi prodotti alimentari e filiera nel sistema agroalimentare

	• Certificazioni e marchio di qualità • Le contaminazioni Storia: • La Prima Guerra Mondiale
UTENTI DESTINATARI	Alunni classi 5 ^e (A-B-C-D-E)
FASE DI APPLICAZIONE	Secondo quadrimestre dal mese di marzo (3 settimane)
TEMPI	8 ore curricolari con i docenti di Italiano, Storia; 6 ore curricolari con il docente di Scienze dell'alimentazione; 8 ore curricolari con i docenti di Laboratorio di Servizi enogastronomici-Settore cucina, Sala e Vendita, Pasticceria e Servizi di Accoglienza Turistica; 6 ore curricolari con il docente di Francese; 4 ore curricolari con il docente di Inglese; 8 ore di lavoro domestico.
ESPERIENZE ATTIVATE	Visita aziendale - Visita di una struttura ricettiva locale - Interviste alle aziende ristorative locali - Visita a negozi alimentari.
METODOLOGIE	Lezione partecipata con esercitazioni guidate di lettura dei testi. Lavoro di gruppo con conseguente cooperative learning, brainstorming, problem solving e lavoro autonomo. Lezione in aula laboratoriale con attività pratiche. Visite guidate presso strutture del territorio. Attività di ricerca utilizzando i laboratori multimediali.
RISORSE UMANE INTERNE/ESTERNE	Docenti, alunni e figure professionali di aziende del territorio
STRUMENTI	Laboratorio multimediale con utilizzo di strumenti digitali e internet, laboratori di indirizzo, aula magna e testi di varia tipologia.
VERIFICA	Apprendimenti: Metodologia: Individuale Strumenti: Prova pratica e Orale (griglie di valutazione) Competenze: - Osservazione degli alunni nelle fasi di lavoro condiviso. - Contributo individuale allo svolgimento del lavoro (partecipazione). Condotta nei rapporti interpersonali interni al gruppo (valutazione delle dinamiche emotive ed interattive). - Motivazione e impegno - Autovalutazione di sé, del processo e del prodotto L'allievo è chiamato ad elaborare una scheda in cui espone il risultato ed il percorso seguito, esprime una valutazione ed indica i punti di forza e quelli di miglioramento.
MONITORAGGIO	Individuazione degli snodi fondamentali del processo di apprendimento verso il life long learning (apprendimento permanente).
OBIETTIVI FORMATIVI	Valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, metodologie laboratoriali, digitali e inclusione scolastica, valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica.
VALUTAZIONE	La valutazione sarà effettuata sulla base di una predefinita griglia di valutazione dell'UDA, messa a punto di comune accordo tra i vari docenti coinvolti, con particolare riferimento a: comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze, ricerca e gestione delle informazioni, correttezza, completezza, pertinenza e organizzazione.

	I docenti del consiglio di classe valutano collegialmente il raggiungimento delle competenze chiave e ognuno, per quanto di propria competenza, valuta il materiale prodotto dagli allievi (con voto nella propria disciplina).
--	---

LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UdA

Cosa si chiede di fare:

Quali prodotti si intende realizzare:

Che senso ha: (a cosa serve, per quali apprendimenti)

SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE

Descrivi in sintesi l'attività

Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu

Indica quali crisi hai dovuto affrontare e come le hai risolte

Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento

Quale rapporto c'è tra ciò che hai appreso e le discipline di studio

Cosa devi ancora imparare

Come valuti il lavoro da te svolto

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELL'UNITÀ DI APPRENDIMENTO		
INDICATORI	DESCRITTORI	
Completezza, pertinenza, organizzazione	Liv 4	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica
	Liv 3	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro
	Liv 2	Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna
	Liv 1	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate
Correttezza	Liv 4	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della corretta esecuzione
	Liv 3	Il prodotto è eseguito correttamente secondo i parametri di accettabilità
	Liv 2	Il prodotto è eseguito in modo sufficientemente corretto
	Liv 1	Il prodotto presenta lacune relativamente alla correttezza dell'esecuzione
Ricerca e gestione delle Informazioni	Liv 4	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e Interpretare secondo una chiave di lettura.
	Liv 3	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno, dà un suo contributo di base all'interpretazione secondo una chiave di lettura
	Liv 2	L'allievo ricerca le informazioni essenziali, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata
	Liv 1	L'allievo non ricerca le informazioni oppure si muove senza alcun metodo
Comunicazione e Socializzazione di esperienze e conoscenze	Liv 4	L'allievo ha un'ottima comunicazione con i pari, socializza esperienze e saperi interagendo attraverso l'ascolto attivo ed arricchendo-riorganizzando le proprie idee in modo dinamico
	Liv 3	L'allievo comunica con i pari, socializza esperienze e saperi esercitando l'ascolto e con buona capacità di arricchire- riorganizzare le proprie idee
	Liv 1/2	L'allievo ha una comunicazione essenziale con i pari, socializza alcune esperienze e saperi, non è costante nell'ascolto

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzo: IP06 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE: SERVIZI DI SALA E VENDITA

Tema di: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E
VENDITA e SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

ESEMPIO PROVA

PROVA TIPOLOGIA B – CASO AZIENDALE

SECONDA PARTE

Il candidato svolga due quesiti tra i seguenti, a sua scelta, utilizzando per ciascuno non più di quindici righe.

1. Proponi un cocktail come aperitivo, scegli uno che ritieni più alcolico, quindi calcola la quantità di alcol in millilitri e la sua gradazione alcolica.
2. Abbina a una delle preparazioni gastronomiche, che hai indicato per l'aperitivo alla Milanese in un Wine bar, uno specifico vino DOCG, dando una motivazione oggettiva della tua scelta.
3. Per la gestione economica di un ristorante, quali tecniche di servizio di sala ritieni possano essere ritenute meno costose per l'imprenditore e per quali motivi.
4. La qualità della relazione espressa dal personale a contatto con la clientela rappresenta un indicatore intangibile, spesso anche al di là della qualità del prodotto. Chiarisci con quali strumenti tu ritieni di poter rilevare la qualità del servizio percepita dal cliente. Ti è data facoltà di fare riferimento alle tue esperienze lavorative, anche in Alternanza Scuola – Lavoro.

Alunno: _____ Classe: _____ Data: ____ / ____ / ____

SVOLGIMENTO
(Indica prima della parentese la domanda scelta)

) _____

) _____



ATTIVITA' DI ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

IE	NOEMI	AZIENDA	PERIODO	ORE SVOLTE IN AZIENDA 2016/17	ORE DI FORMAZIONE	ALTRO	ORE SVOLTE IN AZIENDA A.S. 2017/18	ORE SVOLTE IN AZIENDA A.S. 2018/19	TOTALE ORE SVOLTE
SSIS	NOEMI	VISITA AZIENDALE PRESSO IL FRANTOIO GALANTINO	06/05/2019			5			
		BAR CLUNY di DI PAOLA FILOMENA & C. s.a.s.	dal 23/02/2019 al 30/04/2019					104	
		VISITA AZIENDALE: BORGO TURRITO E D. CAMPUS	27/03/2019			7			
		VILLA BIANCA s.n.c. di D'Ariano Antonio e D'Ariano Orazio	19/12/2018		15	12			
		CAMERA DI COMMERCIO	dal 27/11/2018 al 29/11/2018						
C	FELICE	ASSOCIAZIONE ASTER	16/10/2018			10	150		424
		LA TAVERNA DEL DUCA di Marseglia Michela	dall'11/06/2018 al 31/08/2018						
		TENUTA CAPACCIO di NIGRI A. CHIARA	dal 13/05/2017 al 31/08/2017	101	20				
		VISITA AZIENDALE PRESSO IL FRANTOIO GALANTINO	06/05/2019			5			
		CAMERA DI COMMERCIO	27/03/2019		15		150		297
IE	RAFFAELE	RISTORANTE - PIZZERIA "L'OASI ROSA" di CAPORASO MARIA ROSA	dal 27/11/2018 al 29/11/2018						
		PANIFICIO CARUSO GIOVANNI s.n.c.	dal 23/02/2018 al 31/08/2018		20				
		VISITA AZIENDALE PRESSO IL FRANTOIO GALANTINO	18/03/2017 - 18/06/2017	100					
		CAMERA DI COMMERCIO	06/05/2019			5			
		ASSOCIAZIONE ASTER	27/03/2019		15				
ONO	SALVATORE	TRAVEL GAME - SPAGNA	dal 27/11/2018 al 29/11/2018						
		AZ. AGRITURISTICA "PIRRO PONZIANO" di PIRRO NICOLA	dal 23/02/2018 al 31/08/2018			10			
		ALBATROS Villaggio Resort	16/10/2018			20			
		VISITA AZIENDALE PRESSO IL FRANTOIO GALANTINO	dal 20/04/2017 al 25/04/2017						
		CAMERA DI COMMERCIO	dal 01/04/2017 al 31/05/2017	128					466
O	POMPEO	BAR CAFFETTERIA ALLA STAZIONE di Guerrieri Brunella	dal 12/06/2017 al 31/08/2017	261	20				
		PIZZERIA LOPOPOLO GIROLAMO	06/05/2019			5			
		VISITA AZIENDALE PRESSO IL FRANTOIO GALANTINO	27/03/2019			7			
		CAMERA DI COMMERCIO	dal 27/11/2018 al 29/11/2018		15				
		ASSOCIAZIONE ASTER	16/10/2018			10	200		407
O	LAURA	BAR CLUNY di DI PAOLA FILOMENA & C. s.a.s.	dal 23/02/2019 al 30/04/2019			5		48	
		CAMERA DI COMMERCIO	18/12/2018			12			
		CAMERA DI COMMERCIO	dal 27/11/2018 al 28/11/2018		15		230		
		RE.TRA.OS SNC	dal 01/12/2017 al 31/08/2018						
		Bar Ristorante Pizzeria "DEL CORSO" di Pinto Filippo	18/03/2017 - 26/05/2017	150	20				480
A	FRANCESCO	VISITA AZIENDALE PRESSO IL FRANTOIO GALANTINO	06/05/2019			5			
		VISITA AZIENDALE: BORGO TURRITO E D. CAMPUS	27/03/2019			7			
		MOSTRA INTERNAZIONALE "LEVANTE PROF"	12/03/2019		15	6			
		ASSOCIAZIONE ASTER	dal 27/11/2018 al 29/11/2018			10	230		443
		MOJITO Bar Pasticceria di Agriesti Tecla	16/10/2018						
A	RAFFAELLA	MOJITO Bar Pasticceria di Agriesti Tecla	dal 20/12/2017 al 31/08/2018						
		CAMERA DI COMMERCIO	dal 01/04/2017 al 31/08/2017	150	20				
		VISITA AZIENDALE: BORGO TURRITO E D. CAMPUS	27/03/2019			7			
		TRAVEL GAME - SPAGNA	dal 27/11/2018 al 29/11/2018		15	10			
		NEW PARCO DEGLI ULIVI - CIRCELLI ALESSANDRO HOSPITALITY s.r.l.	dal 20/04/2017 al 25/04/2017			20	250		432
A	RAFFAELLA	SOCIETA' COOP. BEATRICE	dal 03/02/2018 al 31/08/2018						
		VISITA AZIENDALE PRESSO IL FRANTOIO GALANTINO	dal 23/03/2017 al 31/08/2017	110	20				
A	RAFFAELLA	VISITA AZIENDALE PRESSO IL FRANTOIO GALANTINO	06/05/2019			5			
		VISITA AZIENDALE: BORGO TURRITO E D. CAMPUS	27/03/2019			7			

		MOSTRA INTERNAZIONALE "LEVANTE PROF" CAMERA DI COMMERCIO ASSOCIAZIONE ASTER ACCADEMIA CHEFS EATALY WORLD - FICO GRAND HOTEL VIGNA NOCELLI s.r.l. G.O.L.A.S.r.l.s.	12/03/2019 dal 27/11/2018 al 29/11/2018 16/10/2018 22/03/2018 23/03/2018 dal 25/03/2017 al 31/05/2017 dal 15/06/2017 al 30/08/2017	6 15 10 6 8 20		377
MASTROMATTEO GIUSEPPE PIO	VISITA AZIENDALE PRESSO IL FRANTOIO GALANTINO VISITA AZIENDALE: BORGO TURRITO E D. CAMPUS MOSTRA INTERNAZIONALE "LEVANTE PROF" VILLA BIANCA s.n.c. di D'Ariano Antonio e D'Ariano Orazio CAMERA DI COMMERCIO ASSOCIAZIONE ASTER ACCADEMIA CHEFS EATALY WORLD - FICO HOTEL PALME GEMELLE di LE PALME GEMELLE s.r.l. TRAVEL GAME - SPAGNA GRAND HOTEL VIGNA NOCELLI s.r.l.	06/05/2019 27/03/2019 12/03/2019 19/12/2018 dal 27/11/2018 al 29/11/2018 16/10/2018 22/03/2018 23/03/2018 dall'11/06/2018 al 31/08/2018 dal 20/04/2017 al 25/04/2017 dal 25/03/2017 al 31/05/2017	5 7 6 6 5 20		210	469
MORELLI LUCIA	VISITA AZIENDALE PRESSO IL FRANTOIO GALANTINO VISITA AZIENDALE: BORGO TURRITO E D. CAMPUS MOSTRA INTERNAZIONALE "LEVANTE PROF" BAR CLUNY di DI PAOLA FILOMENA & C. s.a.s. CAMERA DI COMMERCIO Ristorante-Pizzeria "AL DUOMO" di Del Grosso C. e G. SNC AL DUOMO Ristorante - Pizzeria di Del Grosso C. e G. SNC	06/05/2019 27/03/2019 12/03/2019 dal 23/02/2019 al 30/04/2019 dal 27/11/2018 al 29/11/2018 dal 25/11/2017 al 31/08/2018 dal 15/04/2017 al 30/06/2017	5 7 6 15 20	60		403
PETRILLI NICOLA PIO	VISITA AZIENDALE PRESSO IL FRANTOIO GALANTINO VISITA AZIENDALE: BORGO TURRITO E D. CAMPUS CAMERA DI COMMERCIO ASSOCIAZIONE ASTER SEA Snc di AQUILANO M. e SORDILLO V. ACCADEMIA CHEFS EATALY WORLD - FICO TRAVEL GAME - SPAGNA	06/05/2019 27/03/2019 16/10/2018 dal 07/12/2017 al 31/08/2018 22/03/2018 23/03/2018 dal 20/04/2017 al 25/04/2017	5 7 10 6 8 20	336		4221
PIZZUTO NICOLA	VISITA AZIENDALE PRESSO IL FRANTOIO GALANTINO VISITA AZIENDALE: BORGO TURRITO E D. CAMPUS CAMERA DI COMMERCIO ASSOCIAZIONE ASTER TRAVEL GAME - SPAGNA ACCADEMIA CHEFS EATALY WORLD - FICO GRAND HOTEL VIGNA NOCELLI s.r.l. ALBATROS Village Resort	06/05/2019 27/03/2019 dal 27/11/2018 al 29/11/2018 16/10/2018 dal 20/04/2017 al 25/04/2017 22/03/2018 23/03/2018 dal 25/03/2017 al 31/05/2017 dal 12/06/2017 al 31/08/2017	5 7 15 10 20 6 8 150 130			371
POPPI ARIANNA	VISITA AZIENDALE PRESSO IL FRANTOIO GALANTINO VISITA AZIENDALE: BORGO TURRITO E D. CAMPUS BAR CLUNY di DI PAOLA FILOMENA & C. s.a.s. VILLA BIANCA s.n.c. di D'Ariano Antonio e D'Ariano Orazio CAMERA DI COMMERCIO LIFE ANIMATION S.R.L.S. SALA RICEVIMENTI INTERNATIONAL di Maria Rosaria Morra ALBATROS Village Resort	06/05/2019 27/03/2019 dal 23/02/2019 al 30/04/2019 18/12/2018 dal 27/11/2018 al 29/11/2018 dal 01/06/2018 al 31/08/2018 dal 01/04/2017 al 30/05/2017 dal 12/06/2017 al 31/08/2017	5 7 12 15 20	65		359
POSTIGLIONE FRANCESCO	VISITA AZIENDALE PRESSO IL FRANTOIO GALANTINO VISITA AZIENDALE: BORGO TURRITO E D. CAMPUS VILLA BIANCA s.n.c. di D'Ariano Antonio e D'Ariano Orazio CAMERA DI COMMERCIO ASSOCIAZIONE ASTER VILLA BIANCA s.n.c. di D'Ariano Antonio e D'Ariano Orazio AZ. AGRITURISTICA "PIRRO PONZIANO" di PIRRO NICOLA VILLA BIANCA s.n.c. di D'Ariano Antonio e D'Ariano Orazio VISITA AZIENDALE PRESSO IL FRANTOIO GALANTINO VISITA AZIENDALE: BORGO TURRITO E D. CAMPUS VILLA BIANCA s.n.c. di D'Ariano Antonio e D'Ariano Orazio	06/05/2019 27/03/2019 dall'08/02/2019 all'08/05/2019 dal 27/11/2018 al 28/11/2018 16/10/2018 dal 28/10/2017 al 31/08/2018 dal 01/04/2017 al 31/05/2017 dal 12/05/2017 al 31/08/2017	5 0 10 10 0 20			245
RICCHIZZI DANIELE	VISITA AZIENDALE PRESSO IL FRANTOIO GALANTINO VISITA AZIENDALE: BORGO TURRITO E D. CAMPUS VILLA BIANCA s.n.c. di D'Ariano Antonio e D'Ariano Orazio	06/05/2019 27/03/2019 19/12/2018	5 7 12			

RICCI	LUCIA	CAMERA DI COMMERCIO ASSOCIAZIONE ASTER VILLA BIANCA s.n.c. di D'Ariano Antonio e D'Ariano Orazio RISTORANTE CIRASELLA di Scirocco Massimo VISITA AZIENDALE PRESSO IL FRANTOIO GALANTINO CAMERA DI COMMERCIO BAR MAR di Umberto Salinno VILLA BIANCA s.n.c. di D'Ariano Antonio e D'Ariano Orazio	dal 27/11/2018 al 29/11/2018 16/10/2018 dal 28/10/2017 al 31/08/2018 dal 28/04/2017 al 31/08/2017 06/05/2019 27/03/2019 dal 27/11/2018 al 29/11/2018 dal 01/12/2017 al 31/08/2018 dal 16/04/2018 al 30/05/2018	200	15	10		269
ICAVONGELLI	FILOMENA INCORONATA	VISITA AZIENDALE PRESSO IL FRANTOIO GALANTINO VISITA AZIENDALE: BORGO TURRITO E D. CAMPUS CAMERA DI COMMERCIO BAR MAR di Umberto Salinno VILLA BIANCA s.n.c. di D'Ariano Antonio e D'Ariano Orazio	06/05/2019 27/03/2019 dal 27/11/2018 al 29/11/2018 dal 01/12/2017 al 31/08/2018 dal 16/04/2018 al 30/05/2018	0	20	5 7	40 144	231
PAGNUOLO	RAFFAELE PIO	VISITA AZIENDALE PRESSO IL FRANTOIO GALANTINO VISITA AZIENDALE: BORGO TURRITO E D. CAMPUS CAMERA DI COMMERCIO ASSOCIAZIONE ASTER TRAVEL GAME GRECIA TRAVEL GAME - SPAGNA BAR-TABACCHI n. 28 CANTINA D'ARAPRI	06/05/2019 27/03/2019 dal 27/11/2018 al 28/11/2018 16/10/2018 dal 26/04/2018 al 01/05/2018 dal 20/04/2017 al 25/04/2017 dal 07/04/2017 al 31/05/2017 20/02/2017	0	20	5 0 10 20 20		227
ETTA	AMALIA	VISITA AZIENDALE PRESSO IL FRANTOIO GALANTINO VISITA AZIENDALE: BORGO TURRITO E D. CAMPUS MOSTRA INTERNAZIONALE "LEVANTE PROF" VILLA BIANCA s.n.c. di D'Ariano Antonio e D'Ariano Orazio CAMERA DI COMMERCIO ASSOCIAZIONE ASTER VISITA AZIENDALE: BORGO TURRITO E D. CAMPUS ACCADEMIA CHEFS EATALY WORLD - FICO GRAND HOTEL VIGNA NOCELLI s.r.l. GOLA s.r.l.s.	06/05/2019 27/03/2019 27/03/2019 12/03/2019 18/12/2018 il 27/11/2018 e il 29/11/2018 16/10/2018 27/03/2019 22/03/2018 23/03/2018 dal 25/03/2017 al 31/05/2017 dal 15/06/2017 al 30/08/2017	52	20	5 5 7 6 12 10 10 6 8		384
OZIANO	MARIA PIA	VISITA AZIENDALE PRESSO IL FRANTOIO GALANTINO VISITA AZIENDALE: BORGO TURRITO E D. CAMPUS CAMERA DI COMMERCIO ASSOCIAZIONE ASTER BESTAR S.R.L. BESTAR S.R.L. NEW CANTINA DEL POZZO E.S.P. Srl	06/05/2019 27/03/2019 dal 27/11/2018 al 28/11/2018 16/10/2018 dal 15/06/2018 al 03/09/2018 dal 12/06/2017 al 31/08/2017 dal 17/03/2017 al 30/06/2017	200	20	5 7 10		802
ROIANO	CRISTIAN	VISITA AZIENDALE PRESSO IL FRANTOIO GALANTINO VISITA AZIENDALE: BORGO TURRITO E D. CAMPUS CAMERA DI COMMERCIO AGRICULTURISMO di ARISTIDE MICHELE ACCADEMIA CHEFS EATALY WORLD - FICO	06/05/2019 27/03/2019 dal 27/11/2018 al 29/11/2018 dal 07/10/2017 al 31/05/2018 22/03/2018 23/03/2018		20	5 7 6 8	225	286

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzo: IP06 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE: SERVIZI DI SALA E VENDITA

Tema di: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E
VENDITA e SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

ESEMPIO PROVA

PROVA TIPOLOGIA B – CASO AZIENDALE

SECONDA PARTE

Il candidato svolga due quesiti tra i seguenti, a sua scelta, utilizzando per ciascuno non più di quindici righe.

1. Proponi un cocktail come aperitivo, scegli uno che ritieni più alcolico, quindi calcola la quantità di alcol in millilitri e la sua gradazione alcolica.
2. Abbina a una delle preparazioni gastronomiche, che hai indicato per l'aperitivo alla Milanese in un Wine bar, uno specifico vino DOCG, dando una motivazione oggettiva della tua scelta.
3. Per la gestione economica di un ristorante, quali tecniche di servizio di sala ritieni possano essere ritenute meno costose per l'imprenditore e per quali motivi.
4. La qualità della relazione espressa dal personale a contatto con la clientela rappresenta un indicatore intangibile, spesso anche al di là della qualità del prodotto. Chiarisci con quali strumenti tu ritieni di poter rilevare la qualità del servizio percepita dal cliente. Ti è data facoltà di fare riferimento alle tue esperienze lavorative, anche in Alternanza Scuola – Lavoro.

Alunno: _____ Classe: _____ Data: ____ / ____ / ____

SVOLGIMENTO
(Indica prima della parentese la domanda scelta)

) _____

) _____
