ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L' ENOGASTRONOMIA E L' OSPITALITA' ALBERGHIERA " VIRGILIO TITONE" Castelvetrano - Selinunte

Prot. N.
del

ESAMI DI STATO
(Legge n.425 del 10 dicembre 1997)

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
(art. 5 comma 2 Regolamento n. 323 del 23 luglio 1998)

della classe V D
Lab. Serv. Enogastronomici Settore Sala e Vendita
AZIONE EDUCATIVA E DIDATTICA
realizzata durante l'anno scolastico 2017/2018

1 copia è trasmessa alla Commissione esaminatrice
1 copia è affissa all'albo dell'Istituto
1 copia è allegata al verbale della seduta del Consiglio di classe
(In allegato: le copie delle relazioni didattiche individuali, a consuntivo, di ogni docente del Consiglio di classe comprendenti i contenuti delle singole discipline e le griglie di valutazione per le prove d' esame, con relativo punteggio)

Il presente documento è composto da n. 53 pagine

Per il Consiglio di classe
Il Dirigente scolastico
(Prof. ssa Rosanna Conciauro)

1. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA	NOME DEL DOCENTE	CONTINUITA' DIDATTICA DALLA IV ALLA V
Italiano	Romeo Rita	SI
Storia	Romeo Rita	SI
Diritto e tecniche Amm.ve della strutt. ricettiva	Puccio Pietro Francesco	SI
Lingua stran. ingl.	Liuzza Vladimiro	SI
Lingua stran. fran	Ardagna Francesca	SI
Matematica	Bassi Antonietta	SI
L. S. E. Cucina	Puglisi Saverio	NO
L. S. E. Sala e Vendita	Capizzo Paolo	SI
Alimentazione	Gennuso Anna Maria	SI
Educazione Fisica	Celia Giovanni	SI
Religione	Giacalone Roberta	SI

2. PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO: STRUTTURE E RISORSE

L'I.P.S.E.O.A " V. Titone ", precedentemente sede coordinata dell'IPSSAR " I. e V. Florio" di Erice Casa Santa, dall'anno scolastico 2000/01 è diventata sede autonoma. L'Istituto, con un'utenza di oltre 700 alunni, rappresenta per Castelvetrano ed il suo comprensorio territoriale, costituito dai Comuni da cui provengono molti alunni, una valida agenzia educativa e professionale. L'Istituto è ricco di indirizzi formativi al passo con i tempi, di risorse professionali e strumentali di provata esperienza e può proiettarsi con sicurezza verso le finalità educative e professionali che si è proposta.

OFFERTA FORMATIVA

La programmazione didattica-educativa, che rappresenta l'insieme dell'offerta formativa della scuola, permette un'offerta educativa globale, integrata e professionale in cui sono inseriti:

- Attività didattiche curriculari
- Attività didattiche di laboratorio
- Attività di recupero degli apprendimenti
- Attività di valorizzazione delle eccellenze
- Progetto Area Professionalizzante con effettuazione di stages
- Progetti di Educazione alla salute, Giornata della Memoria, Legalità.
- Progetti di gemellaggio, visite guidate e viaggi di istruzione
- Progetti PON, POR con effettuazione di stages

Il curriculum didattico mira ad inserire lo studente immediatamente nel mondo del lavoro e a fornirgli, contemporaneamente, un'adeguata preparazione culturale di base, atta a consentire l'accesso agli studi universitari.

Nel corso dei cinque anni lo studente matura come persona e come cittadino, acquisisce conoscenza di sé, maturando attitudini e motivazioni che lo orienteranno nelle scelte lavorative o nella scelta della facoltà universitaria.

Il diploma, che si consegue al termine dei cinque anni di corso, ha carattere abilitante ai fini professionali ed apre la strada a tutte le facoltà universitarie.

L'Istituto si è trasferito nell'a. s. 2002/03 nei locali della ex SAICA, sita in via Marinella 115/117, un edificio di recente ristrutturazione, dotato di ampi spazi esterni ed interni che, oltre le aule normali, comprendono:

- N° 3 Laboratori di cucina
- N°1 Laboratorio di pasticceria
- N° 1 Sala ristorante
- N° 1 Laboratori di sala bar
- N° 1 Laboratori di ricevimento
- N° 1 Laboratorio di alimentazione
- N° 1 Biblioteca

3. PRESENTAZIONE DELLE FINALITA' DELL'ISTITUTO IN LINEA CON IL PTOF annualità 2017/18

Le finalità generali che il nostro istituto intende perseguire sono:

- Elevare la qualità della formazione degli studenti sul piano delle conoscenze, delle capacità, delle competenze.
- Promuovere l'unitarietà del sapere pur nella pluralità di indirizzi.
- Orientare l'attività formativa-educativa verso nuovi orizzonti europei, culturali, sociali, economici, valoriali, occupazionali.
- Costruire un rapporto sinergico permanente tra scuola e territorio.

Competenze del monoennio finale:

- Potenziare le capacità di analisi, di sintesi, di rielaborazione personale e operare collegamenti pluridisciplinari.
- Consolidare le capacità espressive nei diversi contesti comunicativi.
- Utilizzare le conoscenze acquisite per analizzare ed interpretare situazioni problematiche.
- Individuare le diverse forme e strutture aziendali, nei loro elementi costitutivi, nei loro aspetti organizzativi e operativi in rapporto alle normative vigenti.
- Conoscere e usare le nuove tecnologie a livello medio ed avanzato
- Saper fruire in modo critico dei mezzi di comunicazione di massa.
- Saper comprendere criticamente problemi relativi al proprio territorio e saper individuare possibili soluzioni.
- Sviluppare capacità di gestione di impianti ed attrezzature delle strutture turistiche e ristorative.

Capacità del monoennio finale:

- Migliorare la comunicazione orale e scritta
- Produrre e rielaborare testi di diversa tipologia
- Utilizzare le nuove tecnologie multimediali
- Riconoscere differenti registri linguistici presenti nella produzione scritta e orale
- Affrontare molteplici situazioni comunicative scambiando informazioni, idee per esprimere sia il proprio punto di vista che quello altrui
- Utilizzare conoscenze e competenze

N.	Alunni frequentanti la classe V° D	Classe di provenienza (a. s. 2016/17)
1	ACCARDO Caterina	IV D
2	ANZALONE Arianna	IV D
3	DITTA Sabrina	IV D
4	GIACALONE Alessia	V D
5	INZERILLO Matteo	IV D
6	MARGIOTTA Nicoletta	IV D
7	NICOLOSI Salvatore Antonio	IV D
8	OGNIBENE Daniela	IV D
9	OLIVERI Lucia	IV D
10	PIZZOLATO Maria Antonella	IV D
11	SCIMONELLI Francesco	IV D
12	SCIORTINO Pietro Enrico	IV D
13	STASSI Federica	V D
14	VARVARO Francesco	IV D

OMISSIS

OMISSIS

7. OBIETTIVI TRASVERSALI

Il consiglio di classe, in linea con quanto previsto dal piano dell'offerta formativa, ha perseguito gli obiettivi fondamentali per la crescita personale, culturale e professionale degli allievi.

Obiettivi	Competenze
Comprensione	-Individuare il nucleo fondamentale e i concetti chiave di un messaggio. -Contestualizzare, trasferire in altro ambito quanto acquisito.
Comunicazione	- Usare in modo appropriato un linguaggio specifico dei vari saperi. - Saper comunicare in modo chiaro, corretto ed efficace.
Analisi	- Evidenziare gli elementi fondamentali di un fenomeno e i termini di un problema. -Individuare cause e conseguenze
Formazione di una coscienza civile	- Rispetto delle fondamentali norme di convivenza. - Acquisizione di comportamenti civilmente e socialmente responsabili. - Impegno a promuovere i diritti umani
Favorire il processo di orientamento	- Essere in grado di elaborare un progetto di vita e di operare scelte autonome.
Sintesi	- Organizzare i contenuti; elaborare schemi e mappe concettuali; - Operare collegamenti tra i vari ambiti disciplinari.
Storicizzare	- Ripercorrere le tappe più significative individuando gli nodi centrali.

OMISSIS

OMISSIS

9. CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO DEL CREDITO SCOLASTICO E DEL CREDITO FORMATIVO

CREDITO SCOLASTICO

Candidati interni

TABELLA A – DM 99/09 (sostituisce la tabella prevista dall'articolo 11, comma 2 del D.P.R. 23 luglio1998, n. 323)

Media dei voti	CREDITO SCOLASTICO (punti)		
	III anno	IV anno	V anno
M = 6	3 - 4	3 - 4	4 - 5
6 <M ≤ 7	4 - 5	4 - 5	5 - 6
7 < M ≤ 8	5-6	5-6	6-7
8< M ≤9	6-7	6-7	7-8
9<M≤10	7-8	7-8	8-9

Il credito scolastico, da attribuire nell'ambito della banda di oscillazione indicata dalla precedente tabella, viene espresso in numero intero e tiene in considerazione, oltre alla media dei voti, l'assiduità della frequenza scolastica, l'interesse e l'impegno nella partecipazione al dialogo educativo e alle attività svolte nell'ambito del Progetto professionalizzante, così come indicato dalla Circ. dir. N. 263 del 02/05/2018.

CREDITO FORMATIVO

Per attribuire il punto o i punti più alti, **nell'ambito della banda di assegnazione**, i consigli di classe si attengono a valutare i seguenti elementi:

1.	Partecipazione Progetti POF con una frequenza di almeno 75%	0,1
2.	Giudizio ottimo… in Religione o Storia delle Religioni	O,1
3.	Attività complementari ed integrative (partecipazione a convegni, concorsi, manifestazioni anche professionali organizzate dalla scuola	O,2
4.	Certificazioni informatiche, linguistiche (B1), attività sportive agonistiche e attività di volontariato per almeno trenta ore.	0,1

10. CRITERI DI VALUTAZIONE

Nella valutazione finale relativa alle singole discipline, per delibera del Collegio dei Docenti, si terrà conto, oltre che del conseguimento degli obiettivi cognitivi, anche della sfera non cognitiva in particolare dell'impegno e della partecipazione al dialogo dimostrata dagli alunni nel corso degli anni.
Relativamente alla Terza Area che costituisce parte integrante del curricolo, si è rilevato, sin dalla fase di programmazione dei percorsi, l'integrazione tra scuola ed extrascuola e poiché l'area di professionalizzazione, per le competenze trasversali di base e professionali messe in gioco, influenza gli ambiti disciplinari curriculari modificandone la valutazione finale, si è deciso che l'andamento e quindi il processo e il prodotto avesse una ricaduta su tutto il curricolo, sulle materie oggetto di studio e sulla valutazione sommativa.
Altrettanto ricaduta sul curricolo avrà la partecipazione ai progetti PON secondo quanto prevede il complemento di programmazione accettato dal consiglio di classe all'inizio dell'anno scolastico.

11. PROVE DI VERIFICA ED ESERCITAZIONI ALLE PROVE DI ESAME

Nel corso dell'anno sono state svolte prove di verifica ed esercitazioni di diversa tipologia:
Prove strutturate e semistrutturate;
Trattazione sintetica di argomenti;
Verifiche orali.

PROVE SCRITTE
Relativamente alla **prima prova scritta** gli alunni si sono esercitati in tutte le tipologie previste dalla normativa (analisi dei testi poetici e narrativi, produzione di saggi brevi e di articoli di giornale, temi di storia).
Per la valutazione si è tenuto conto dei seguenti descrittori:

- Coerenza con la traccia e con la tipologia testuale (Aderenza contenutistica alla consegna data e alle convenzioni del genere testuale)
- Conoscenza dei contenuti (Ampiezza, efficacia ed incisività degli elementi informativi, delle idee e delle interpretazioni, in funzione anche delle diverse tipologie di prove e dell'impiego dei materiali forniti)
- Competenza linguistica (Correttezza ortografica, morfologica e sintattica; uso adeguato della punteggiatura; coesione testuale; proprietà lessicale; adeguatezza del registro linguistico e/o del linguaggio settoriale)
- Capacità argomentativa e rielaborativi e di applicazione (Coerenza e linearità nella organizzazione dell'esposizione e delle argomentazioni. Originalità degli elementi informativi, delle idee, delle interpretazioni e/o delle scelte espressive. Personale apporto critico).

Con riferimento invece alla **seconda prova scritta**, le esercitazioni in classe sono state svolte privilegiando la forma delle relazioni a carattere teorico, non trascurando la seconda parte della prova in questione, riguardante conoscenze e competenze specifiche tecnico - pratiche della disciplina. Il C.d. c, per questo,ha ritenuto opportuno predisporre , vista la specificità della prova, una griglia di valutazione con due differenti criteri tra la prima e la seconda parte di cui si compone la prova stessa.

Per la **terza prova scritta** è stata privilegiata la tipologia mista (B-C) comprendente domande a risposta aperta e quesiti a scelta multipla. Per tale prova sono stati presi in considerazione i seguenti descrittori:

- Completezza e pertinenza delle informazioni;
- Uso del linguaggio specifico;
- Correttezza formale.

Inoltre, nel corrente anno scolastico, è stata attuata la simulazione , per tutte e tre le prove scritte, con il seguente calendario: 1^ prova 03 Maggio 2018; 2^ prova, 08 Maggio 2918; 3^ prova 11 Maggio 29018.

Dal Consiglio di Classe, nella riunione dello 07 Febbraio 2018, sono stati individuati i due docenti interni, i cui nominativo sono, di seguito, riportati:
Prof. Paolo Capizzo e Prof. Saverio Puglisi, rispettivamente docente di Sala-Vendita e Cucina; nella stessa seduta il C.d.C. ha deliberato le discipline che faranno parte delle simulazioni di terza prova scritta:

INGLESE
STORIA
DIRITTO E TECNICHE AMM.VE DELLA STRUTT. RICETTIVA
ENOGASTRONOMIA LAB.SALA E VENDITA
ENOGASTRONOMIA LAB. CUCINA

Inoltre, si stabilisce che il numero sarà, per ogni disciplina coinvolta nella prova, di 5 domande a risposta multipla con 4 opzioni e 2 domande aperte, ad eccezione dell' Inglese che comprenderà solo 2 quesiti aperti, nel rispetto sempre della normativa vigente. Ogni disciplina totalizzerà un punteggio complessivo di 3 punti, cosi distribuito:

- Ad ognuna delle due domande aperte di lingua straniera saranno attribuiti punti 1,50
- Ad ogni domanda aperta delle altre quattro discipline sarà attribuito un massimo di 1 punto
- Ad ogni domanda a risposta multipla con 4 opzioni delle altre quattro discipline sarà attribuito un punteggio di 0,20

All'interno delle domande a risposta aperta la scaletta di valutazione sarà la seguente:

- Risposta completa, corretta e rielaborata con lessico appropriato p.1
- Risposta completa con qualche imperfezione p. 0,5
- Risposta superficiale con errori p. 0,3
- Risposta inesistente o completamente errata p. 0

Sempre nella stessa seduta viene decisa la data delle prove di simulazione con il seguente calendario:
1^ prova 03 Maggio 2018; 2^ prova, 08 Maggio 2918; 3^ prova 16 Maggio 29018.

Inoltre é stato individuato il seguente nucleo tematico multidisciplinare:

- La globalizzazione

L'attività di recupero è stata svolta in itinere fornendo chiarimenti sugli argomenti svolti richiesti dagli alunni e non tralasciando alcuna opportunità di riprendere e ridefinire gli aspetti disciplinari per i quali si sia evidenziata una situazione problematica nel processo di apprendimento.

Sui riportano, di seguito, le griglie di valutazione delle prove scritte, che per la prima prova sono state differenziate in riferimento alle tipologia scelta dal candidato/a seguono, rispettivamente, la griglia della seconda e terza prova scritte e, in ultimo quella del colloquio orale. Tutte le griglie sono state utilizzate nel corso del corrente anno scolastico dai docenti delle discipline.

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L' ENOGASTRONOMIA E L' OSPITALITA' ALBERGHIERA
" VIRGILIO TITONE"
Castelvetrano
Anno scolastico 2017 – 2018
ESAMI DI STATO
Griglia di valutazione per la prima prova

Tipologia A: "Analisi testuale"

Candidato/a_____

Classe: _____ Sezione_____Indirizzo_____

INDICATORI	DESCRITTORI	15/15
Padronanza e uso della lingua	**Correttezza ortografica**	
	a)buona	**2**
	b)sufficiente (errori di ortografia non gravi)	**1,5**
	c)insufficiente (errori ripetuti di ortografia)	**1**
	Correttezza sintattica	
	a)buona	**2**
	b)sufficiente (errori di sintassi non gravi)	**1,5**
	c)insufficiente (errori di sintassi ripetuti)	**1**
	Correttezza lessicale	
	a)buona proprietà di linguaggio e lessico ampio	**3**
	b)sufficiente proprietà di linguaggio e corretto uso del lessico	**2**
	c)improprietà di linguaggio e lessico ristretto	**1**
Conoscenza dell'argomento e del contesto di riferimento	**Conoscenza delle caratteristiche formali del testo**	
	a)completa conoscenza delle strutture retoriche del testo e consapevolezza della loro funzione comunicativa	**2,5**
	b)padroneggia con sicurezza le conoscenza degli elementi formali	**2**
	c)descrive sufficientemente gli espedienti retorico-formali del testo	**1,5**
	d)dimostra una conoscenza lacunosa degli espedienti retorico-formali	**1**
Capacità logico-critiche ed espressive	**Comprensione del testo**	
	a)comprendere il messaggio nella sua complessità e nelle varie sfumature espressive	**2,5**
	b)sufficiente comprensione del brano	**2 - 1,5**
	c)comprende superficialmente il significato del testo	**1**
	Capacità di riflessione e contestualizzazione	
	a)dimostra capacità di riflessione critica e contestualizza il brano con ricchezza di riferimenti culturali e approfondimenti personali	**3**
	b)offre diversi spunti critici e contestualizza in modo efficace	**2,5 - 2**
	c)sufficienti punti di riflessione e contestualizzazione	**1,5**
	d)scarsi punti critici	**1**

VALUTAZIONE COMPLESSIVA	PUNTEGGIO IN QUINDICESIMI
INSUFFICIENTE	**4 - 7**
MEDIOCRE	**8 - 9**
SUFFICIENTE /PIU' CHE SUFFICIENTE	**10**
DISCRETO /PIU' CHE DISCRETO	**11 - 12**
BUONO/DISTINTO	**13 - 14**
OTTIMO	**15**

Punteggio condidato/a: _____/ 15 Firma della Commissione:

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L' ENOGASTRONOMIA E L' OSPITALITA' ALBERGHIERA
" VIRGILIO TITONE"
Castelvetrano
Anno scolastico 2017 – 2018
ESAMI DI STATO
Griglia di valutazione per la prima prova

Tipologia B 1: "Articolo di giornale"

Candidato/a:_____classe_____data_____

INDICATORI	DESCRITTORI	15/15
Padronanza e uso della lingua	**Correttezza ortografica**	
	a)buona	**2**
	b)sufficiente (errori di ortografia non gravi)	**1,5**
	c)insufficiente (errori ripetuti di ortografia)	**1**
	Correttezza sintattica	
	a)buona	**2**
	b)sufficiente (errori di sintassi non gravi)	**1,5**
	c)insufficiente (errori di sintassi ripetuti)	**1**
	Correttezza lessicale	
	a)buona proprietà di linguaggio e lessico ampio	**3**
	b)sufficiente proprietà di linguaggio e corretto uso del lessico	**2**
	c)improprietà di linguaggio e lessico ristretto	**1**
Conoscenza dell'argomento e del contesto di riferimento	**Coerenza con il linguaggio e le modalità della comunicazione giornalistica**	
	a)sviluppa l'argomento gestendo in modo consapevole le convenzioni e gli usi giornalistici (cioè: uso dei dati, titolo, sottotitolo, riferimento al pubblico e all'occasione)	**2,5**
	b)padroneggia con sicurezza gli usi giornalistici (…..)	**2**
	c)si attiene correttamente agli usi giornalistici (….)	**1,5**
	d)non si attiene alle modalità di scrittura dell'articolo giornalistico	**1**
Capacità logico-critiche ed espressive	**Presentazione ed analisi dei dati (6W)**	
	a)presenta i dati in modo coerente e fornisce un'analisi sensata	**2,5**
	b)dispone i dati in modo sufficientemente organico	**2 - 1,5**
	c)enumera i dati senza ordinarli e senza fornire l'analisi	**1**
	Capacità di riflessione e sintesi	
	a)dimostra capacità di riflessione critica e di sintesi personale nella trattazione dei dati	**3**
	b)offre diversi spunti critici e sintetizza in modo efficace	**2,5 - 2**
	c)sufficienti punti di riflessione e approfondimento critico	**1,5**
	d)scarsi punti critici	**1**

VALUTAZIONE COMPLESSIVA	PUNTEGGIO IN QUINDICESIMI
INSUFFICIENTE	**4 - 7**
MEDIOCRE	**8 - 9**
SUFFICIENTE /PIU' CHE SUFFICIENTE	**10**
DISCRETO /PIU' CHE DISCRETO	**11 - 12**
BUONO/DISTINTO	**13 - 14**
OTTIMO	**15**

Firma della Commissione:

Punteggio studente = _____/ 15

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L' ENOGASTRONOMIA E L' OSPITALITA' ALBERGHIERA
" VIRGILIO TITONE"
Castelvetrano
Anno scolastico 2017– 2018
ESAMI DI STATO
Griglia di valutazione per la prima prova

Tipologia B 2: "Saggio breve"

Candidato/a:_____classe_____data_____

INDICATORI	DESCRITTORI	15/15
Padronanza e uso della lingua	**Correttezza ortografica**	
	a)buona	**2**
	b)sufficiente (errori di ortografia non gravi)	**1,5**
	c)insufficiente (errori ripetuti di ortografia)	**1**
	Correttezza sintattica	
	a)buona	**2**
	b)sufficiente (errori di sintassi non gravi)	**1,5**
	c)insufficiente (errori di sintassi ripetuti)	**1**
	Correttezza lessicale	
	a)buona proprietà di linguaggio e lessico ampio	**3**
	b)sufficiente proprietà di linguaggio e corretto uso del lessico	**2**
	c)improprietà di linguaggio e lessico ristretto	**1**
Conoscenza dell'argomento e del contesto di riferimento	**Struttura e coerenza dell'argomentazione**	
	a)imposta l'argomentazione gestendo con sicurezza gli elementi per la redazione di un saggio breve	**2,5**
	b)si serve consapevolmente degli elementi per la redazione di un saggio breve	**2**
	c)padroneggia sufficientemente gli elementi per la redazione di un saggio breve	**1,5**
	d)non si attiene alle modalità di scrittura del saggio breve	**1**
Capacità logico-critiche ed espressive	**Presentazione e analisi dei dati**	
	a)presenta i dati in modo coerente e fornisce un'analisi sensata	**2,5**
	b)dispone i dati in modo sufficientemente organico	**2 - 1,5**
	c)enumera i dati senza ordinarli e senza fornire l'analisi	**1**
	Capacità di riflessione e sintesi	
	a)dimostra capacità di riflessione critica e di sintesi personale nella trattazione dei dati	**3**
	b)offre diversi spunti critici e sintetizza in modo efficace	**2,5 - 2**
	c)sufficienti punti di riflessione e approfondimento critico	**1,5**
	d)scarsi punti critici	**1**

VALUTAZIONE COMPLESSIVA	PUNTEGGIO IN QUINDICESIMI
INSUFFICIENTE	**4 - 7**
MEDIOCRE	**8 - 9**
SUFFICIENTE /PIU' CHE SUFFICIENTE	**10**
DISCRETO /PIU' CHE DISCRETO	**11 - 12**
BUONO/DISTINTO	**13 - 14**
OTTIMO	**15**

Firma della Commissione:

Punteggio candidato/a: _____/ 15

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L' ENOGASTRONOMIA E L' OSPITALITA' ALBERGHIERA
" VIRGILIO TITONE"
Castelvetrano Anno scolastico 2017– 2018
ESAMI DI STATO
Griglia di valutazione per la prima prova

Tipologia C: Tema di ordine storico

Candidato/a_____classe_____ data_____

INDICATORI	DESCRITTORI	15/15
Padronanza e uso della lingua	**Correttezza ortografica**	
	a)buona	**2**
	b)sufficiente (errori di ortografia non gravi)	**1,5**
	c)insufficiente (errori ripetuti di ortografia)	**1**
	Correttezza sintattica	
	a)buona	**2**
	b)sufficiente (errori di sintassi non gravi)	**1,5**
	c)insufficiente (errori di sintassi ripetuti)	**1**
	Correttezza lessicale	
	a)buona proprietà di linguaggio e lessico ampio	**3**
	b)sufficiente proprietà di linguaggio e corretto uso del lessico	**2**
	c)improprietà di linguaggio e lessico ristretto	**1**
Conoscenza dell'argomento e del contesto di riferimento	**Conoscenza degli eventi storici**	
	a)piena (sviluppa esaurientemente tutti i punti con ricchezza di notizie)	**2,5**
	b)sufficiente (sviluppa tutti i punti, sufficienti conoscenze)	**2**
	c)appena sufficiente/mediocre (troppo breve, sommarie conoscenze)	**1,5**
	d)alcune parti del tema sono fuori traccia/non sono state sviluppate	**1**
Capacità logico-critiche ed espressive	**Organizzazione della struttura del tema**	
	a)il tema è organicamente strutturato	**2,5**
	b)il tema è sufficientemente organizzato	**2 - 1,5**
	c)il tema è solo parzialmente organizzato	**1**
	Capacità di riflessione, analisi e sintesi	
	a)presenta i dati storici fornendo fondate sintesi e giudizi personali	**3**
	b)sa analizzare la situazione storica e fornisce sintesi pertinenti	**2,5 - 2**
	c)sufficiente (ripropone correttamente la spiegazione dell'insegnante o l'interpretazione del libro di testo)	**1,5**
	d)non dimostra sufficienti capacità di analisi e sintesi	**1**

VALUTAZIONE COMPLESSIVA	PUNTEGGIO IN QUINDICESIMI
INSUFFICIENTE	**4 - 7**
MEDIOCRE	**8 - 9**
SUFFICIENTE /PIU' CHE SUFFICIENTE	**10**
DISCRETO /PIU' CHE DISCRETO	**11 - 12**
BUONO/DISTINTO	**13 - 14**
OTTIMO	**15**

Firma della Commissione

Punteggio studente = _____/ 15

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L' ENOGASTRONOMIA E L' OSPITALITA' ALBERGHIERA
" VIRGILIO TITONE"
Castelvetrano
Anno scolastico 2017 – 2018
ESAMI DI STATO
Griglia di valutazione per la prima prova

Tipologia D: "Tema di ordine generale"

Candidato/a:_____classe_____data_____

INDICATORI	DESCRITTORI	15/15
Padronanza e uso della lingua	**Correttezza ortografica**	
	a)buona	**2**
	b)sufficiente (errori di ortografia non gravi)	**1,5**
	c)insufficiente (errori ripetuti di ortografia)	**1**
	Correttezza sintattica	
	a)buona	**2**
	b)sufficiente (errori di sintassi non gravi)	**1,5**
	c)insufficiente (errori di sintassi ripetuti)	**1**
	Correttezza lessicale	
	a)buona proprietà di linguaggio e lessico ampio	**3**
	b)sufficiente proprietà di linguaggio e corretto uso del lessico	**2**
	c)improprietà di linguaggio e lessico ristretto	**1**
Conoscenza dell'argomento e del contesto di riferimento	**Sviluppo dei quesiti della traccia**	
	a)pieno (sviluppa esaurientemente tutti i punti)	**2,5**
	b)sufficiente (sviluppa tutti i punti)	**2**
	c)appena sufficiente/mediocre (troppo breve)	**1,5**
	d)alcune parti del tema sono fuori traccia/non sono state sviluppate	**1**
Capacità logico-critiche ed espressive	**Organizzazione della struttura del tema**	
	a)il tema è organicamente strutturato	**2,5**
	b)il tema è sufficientemente strutturato	**2 - 1,5**
	c)il tema è disorganico (argomenti casualmente disposti)	**1**
	Capacità di approfondimento e di riflessione	
	a)presenta diversi spunti di approfondimento critico personale e riflessioni fondate	**3**
	b)dimostra una buona capacità di riflessione/critica	**2,5 - 2**
	c)sufficiente capacità di riflessione/critica	**1,5**
	d)non dimostra sufficiente capacità di riflessione/critica	**1**

VALUTAZIONE COMPLESSIVA	PUNTEGGIO IN QUINDICESIMI
INSUFFICIENTE	**4 - 7**
MEDIOCRE	**8 - 9**
SUFFICIENTE /PIU' CHE SUFFICIENTE	**10**
DISCRETO /PIU' CHE DISCRETO	**11 - 12**
BUONO/DISTINTO	**13 - 14**
OTTIMO	**15**

Firma della Commissione

Punteggio candidato/a: _____/ 15

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L' ENOGASTRONOMIA E L' OSPITALITA' ALBERGHIERA
" VIRGILIO TITONE"
Castelvetrano
Anno scolastico 2017 – 2018
ESAMI DI STATO

Griglia di valutazione della seconda prova

Candidato/a_____
Classe_____ Sezione___ Indirizzo_____

MATERIA: Scienza e cultura dell'alimentazione

N.B.: LA SUFFICIENZA E' SCRITTA IN GRASSETTO

PRIMA PARTE

INDICATORI	***DESCRITTORI***	***PUNTI***
Pertinenza alla traccia e conoscenza dei contenuti punti 3	Lacunosa, scarsa	1
	Superficiale, parziale	1.5
	Sufficiente	**2**
	Completa	2,5
	Completa e precisa	3
Applicazione delle conoscenze punti 3	Scarsa errata	1
	Incompleta con errori diffusi	1,5
	Sufficientemente corretta	**2**
	Corretta	2,5
	Corretta precisa e approfondita	3
Rielaborazione, organizzazione delle conoscenze e/o dei dati forniti punti 2	Frammentaria e disorganizzata	0,5
	Incompleta	1
	Sufficiente	**1,5**
	Corretta e organizzata	2
Uso della termologia e del linguaggio specifico punti 2	Non appropriato	0,5
	Non sempre preciso	1
	Sufficientemente appropriato	**1,5**
	Chiaro appropriato e preciso	**2**

SECONDA PARTE

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI	Quesito n 1	Quesito n 2
Pertinenza, competenza, conoscenza, uso della termilogia	**Non svolta/errata**	**0 - 0,5**		
	Superficiale / parziale	**1**		
	Sufficiente	1,5		
	Completa	**2**		
	Completa e approfondita	**2,5**		
PUNTEGGIO COMPLESSIVO				**/15**

L a Commissione:

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L' ENOGASTRONOMIA E L' OSPITALITA' ALBERGHIERA
" VIRGILIO TITONE"
Castelvetrano
Anno scolastico 2017 – 2018
ESAMI DI STATO

Griglia di valutazione per la terza prova scritta

Candidato/a_____
Classe: _____ Sezione_____Indirizzo_____

Griglia di valutazione per la terza prova scritta

Candidato/a_____
Classe: V Sezione D - Indirizzo Enogastronomia Settore Sala e Vendita _____

DISCIPLINA	PUNTEGGIO ASSEGNATO
STORIA	**/3**
DIR. e TEC. AMM.	**/3**
Lab. CUCINA	**/3**
Lab. SALA e VENDITA	**/3**
LINGUA INGLESE	**/3**
TOTALE /15	

TABELLA VALUTAZIONE

QUESITI	PUNTEGGIO
Per la lingua straniera: Tipologia **B** (con risposta aperta)	**1,5** punto per ogni risposta pertinente con informazioni **1** punti per ogni risposta incompleta **0,5** punti per ogni risposta in parte errata **0** punti per ogni risposta errata o omessa
Tipologia **B** (con risposta aperta)	**1** punto per ogni risposta pertinente con informazioni 0,5 punto per ogni risposta incompleta **0,3** punti per ogni risposta in parte errata **0** punti per ogni risposta errata o omessa
Tipologia **C** (Risposta Multipla)	**0,2** punti per ogni risposta esatta **0** punti per ogni risposta errata o omessa

Castelvetrano, lì _____

L a Commissione:

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L' ENOGASTRONOMIA E L' OSPITALITA' ALBERGHIERA
" VIRGILIO TITONE" - Castelvetrano
Anno scolastico 2017– 2018
ESAMI DI STATO
Griglia di valutazione per il colloquio

Candidato: _____ Data: ___/__/____ Classe V Sezione: ___

FASE	INDICATORI	DESCRITTORI	Punteggio (su 30)	Punteggio assegnato
I Argomento proposto dal candidato	*1. Capacità di applicazione delle conoscenze e di collegamento multidisciplinare*	Autonoma, consapevole ed efficace Autonoma e sostanzialmente soddisfacente **Accettabile e sostanzialmente corretta** Guidata e in parte approssimativa Inadeguata, limitata e superficiale	4 3 **2** 1,5 1	
	2. Capacità di argomentazione, di analisi/sintesi, di rielaborazione critica	Autonoma, completa e articolata Adeguata ed efficace **Adeguata e accettabile** Parzialmente adeguata e approssimativa Disorganica e superficiale	4 3 **2** 1,5 1	
	3. Capacità espressiva e padronanza della lingua	Corretta, appropriata e fluente Corretta e appropriata **Sufficientemente chiara e scorrevole** Incerta e approssimativa Scorretta, stentata	4 3 **2** 1,5 1	
				____/12
II Argomenti proposti dai commissari	*1. Conoscenze disciplinari e capacità di collegamento interdisciplinare*	Complete, ampie e approfondite Corrette e in parte approfondite **Essenziali, ma sostanzialmente corrette** Imprecise e frammentarie Frammentarie e fortemente lacunose	6 5 **4** 3 1-2	
	2. Coerenza logico-tematica, capacità di argomentazione, di analisi/sintesi	Autonoma, completa e articolata Adeguata ed efficace **Adeguata e accettabile** Parzialmente adeguata e approssimativa Disorganica e superficiale	6 5 **4** 3 1-2	
	3. Capacità di rielaborazione critica	Efficace e articolata Sostanzialmente efficace **Adeguata** Incerta e approssimativa Inefficace	4 3 **2** 1,5 1	
				____/16
III Discussione prove scritte	*1. Capacità di autovalutazione e autocorrezione*	I PROVA Adeguata Inefficace	0,5 0	
		II PROVA Adeguata Inefficace	0,5 0	
		III PROVA Adeguata Inefficace	1 0	
				____/2
			Punteggio TOTALE	**____/30**

La Commissione:		**Il Presidente**

ESAMI DI STATO a.s. 20172018

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL BONUS
AI CANDIDATI INTERNI E ESTERNI
(art.12 c.15 O.M. 26/07)

Il bonus sarà attribuito ai candidati che hanno raggiunto o superato la soglia di 70 punti nelle prove di esame, secondo la tabella che segue:	
1 punto di bonus	ai candidati ammessi con un credito scolastico da 15 a 17 punti
2 punti di bonus	ai candidati ammessi con un credito scolastico da 18 a 20 punti o riporteranno il punteggio massimo in una prova di esame
3 punti di bonus	ai candidati ammessi con un credito scolastico da 21 a 23 punti o riporteranno il punteggio massimo nel colloquio
4 punti di bonus	ai candidati ammessi con un credito scolastico pari a 24 punti o riporteranno il punteggio massimo in una prova scritta
5 punti di bonus	Ai candidati ammessi con un credito scolastico pari a 25 punti o riporteranno il punteggio massimo in due delle quattro delle prove

ALLEGATO N.1

ITALIANO

All'insegnamento dell'Italiano compete l'impegno di perseguire finalità specifiche in merito al consolidamento delle abilità linguistiche e delle capacità di riflessione sulla lingua, oltre al compito di realizzare obiettivi per quanto riguarda l'educazione letteraria, non trascurando le connotazioni funzionali alla preparazione professionale che si va costruendo attraverso il curricolo.
Per quanto concerne gli obiettivi, essi sono stati raggiunti da quasi tutti alunni anche se a diversi livelli tenendo conto dell'acquisizione di:

Conoscenze

Riflessione sulla lingua

- Acquisire un bagaglio di termini letterari e tecnici.
- Lettura
- Lineamenti della produzione letteraria della seconda metà dell'Ottocento e del Novecento.
- Conoscenza del contesto storico-culturale di riferimento.
- Conoscere il percorso biografico e letterario nonché la poetica e le opere degli autori.
- Conoscenza dei testi e delle opere più significative degli autori presi in esame.
- Conoscere gli elementi fondamentali,le caratteristiche, la struttura dei testi oggetto di studio
- . Conoscenza dei caratteri delle diverse tipologie testuali.

Competenze

- Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.
- Produrre testi di vario tipo in relazione a differenti scopi comunicativi
- Padroneggiare gli strumenti espressivi indispensabili per gestire l`interazione comunicativa verbale in vari contesti.
- Raccogliere, selezionare e utilizzare informazioni utili all'attività di ricerca di testi letterari e artistici.
- Sostenere conversazioni e colloqui su tematiche predefinite utilizzando termini letterari e tecnici.

Capacità

Si è cercato di potenziare negli allievi le seguenti abilità:

- Riflessione sulla lingua
- Riconoscere i caratteri stilistici e la struttura dei testi letterari.
- Sintetizzare.e e rielaborare in modo personale, per iscritto e oralmente, i concetti portanti presenti nelle opere trattate.
- Sostenere conversazioni e colloqui su tematiche predefinite utilizzando termini letterari e tecnici della Letteratura
- Comprendere e analizzare i testi scelti e operare confronti tra essi.
- Contestualizzare i testi scelti, sia in relazìone al messaggio sia all'ambito culturale di riferimento.
- lndividuare e delineare il ruolo rivestito dall'intellettuale nell'ambiente e nel momento trattati.
- Riconoscere i tratti più significativi delle diverse culture europee nella produzione letteraria ed artistica

CONTENUTI DISCIPLINARI

Libro di testo: "La Letteratura e i saperi"- AA. VV. Vol. III . G.B. Palumbo Editore

MODULO 1 L'età del realismo: Naturalismo e Verismo

- Linee generali del positivismo europeo
- Il Naturalismo francese: E. Zola: la poetica
- da "L' Assomoir" : "Gervaise entra all'Assomoir
- Il Verismo: Giovanni Verga: biografia e poetica
- Da "I Malavoglia": l'incipit; "L'addio di 'Ntoni"

MODULO 2 "Il Decadentismo"

- Linee generali della cultura europea ed italiana
- Giovanni Pascoli: biografia, poetica, opere

TESTI:

- dal saggio "Il fanciullino": "E' dentro di noi un fanciullino"
- da Myricae: "Lavandare" "X Agosto".
- "I canti di Castelvecchio" "Il gelsomino notturno"
- Gabriele D' Annunzio: biografia, estetismo e panismo

TESTI:

- "Il piacere" : l'incipit
- Dalla raccolta"Alcyone2: "La pioggia nel pineto"

MODULO 3 " I generi del primo Novecento: Romanzo e Poesia"

- La narrativa italiana nell' età delle Avanguardie
- Le Avanguardie: Futurismo, Crepuscolarismo, Surrealismo.
- Luigi Pirandello: biografia, poetica, opere

TESTI:

- dal saggio "L' umorismo": " Il sentimento del contrario"
- da " Le novelle": " Il treno ha fischiato
- da "Il fu Mattia Pascal": "Adriano Meis e la sua ombra"
- "Uno, nessuno, cento mila" (contenuto del romanzo) la "pazzia"

Il teatro:

- "Enrico IV" :La vita, la maschera, la pazzia"
  Italo Svevo: biografia, poetica, opere
- "La coscienza di Zeno": "Prefazione" e" Il preambolo"; "Lo schiaffo del padre"

MODULO 4 " La Letteratura negli anni del dopoguerra"

- L' Ermetismo
- Giuseppe Ungaretti: Biografia, poetica, opere

TESTI:

- " Il porto sepolto": "Il porto sepolto"
- "L' allegria": "Veglia", "Soldati", "", "San Martino del Carso" "Fratelli".
- Eugenio Montale: biografia, poetica, opere

TESTI:

- "Ossi di seppia". "Spesso il male di vivere ho incontrato", "Non chiederci la parola"
- Salvatore Quasimodo: biografia, dall'adesione all' ermetismo alla svolta neorealista

TESTI:

- "Acque e terre": "Ed è subito sera"

"Giorno dopo giorno" "Alle fronde dei salici", "Uomo del mio tempo"

MODULO 5" La Narrativa negli anni '20 e '50

Alberto Moravia: biografia, poetica, opere
TESTI: da "Gli indifferenti": "Una cena borghese"
Tomasi di Lampedusa "Il Gattopardo": contenuto dell'opera.

METODOLOGIA
Presentazione di un periodo, di una corrente, di un autore tramite lezione frontale e lettura guidata di passi scelti, secondo il metodo deduttivo; analisi strutturale e semantica di testi; approfondimenti su temi o posizioni ideologiche per la contestualizzazione, la problematizzazione e l' attualizzazione, in un' ottica pluridisciplinare, seguendo il metodo induttivo.
Esercitazioni su diverse tipologie di scrittura inerenti la prima prova di Italiano.

STRUMENTI
Mappe e schemi, saggi e documenti di approfondimento, manuale in adozione.

VERIFICHE E VALUTAZIONE
Analisi testuale, Saggi brevi, Trattazione sintetica di argomenti, Prove orali. Per la valutazione si è tenuto conto oltre che dei risultati conseguiti nelle prove di verifica, anche della situazione di partenza, delle capacità critiche di analisi e problematizzazione, della partecipazione al dialogo educativo, dell' impegno e dello interesse da parte di ogni singolo alunno.

GIUDIZIO SINTETICO ITALIANO - STORIA
Per tutto l'anno scolastico, la classe si è presentata come abbastanza disomogenea, per quanto riguarda la preparazione dei singoli alunni e le motivazioni allo studio. Alcuni hanno dimostrato un impegno abbastanza costante ed un metodo di lavoro sufficientemente adeguato, che, nel corso dell'anno scolastico ha dato risultati positivi. Per alcuni alunni, non si è riusciti, in tutto l'arco dell'intero anno scolastico, a stimolare l'interesse e ad ottenere un impegno ed un profitto almeno accettabili. Il grado di preparazione medio finale risulta sufficiente. La partecipazione all'attività didattica è sempre stata da sollecitare e la risposta della classe, in tal senso, non sempre è stata adeguata. Gli obiettivi cognitivi, in ordine anche alle competenze e capacità, sono stati conseguiti ad un livello sufficiente, tenendo conto anche della qualità dell'espressione orale e scritta, nonché della capacità di alcuni di analizzare quanto appreso.

La docente:

Prof.ssa Rita Romeo

ALLEGATO N. 2

STORIA

L'insegnamento della Storia tende ad organizzare le conoscenze in modo da formare negli studenti le competenze relative alla problematizzazione e spiegazione dei fatti storici secondo la logica concatenazione di causa- effetto, alla comprensione della necessità degli eventi, all' analisi delle interpretazioni, al lavoro analitico su testi storiografici.
Per quanto attiene agli obiettivi, essi sono stati raggiunti dagli alunni anche se a diversi livelli, tenendo conto di:
Conoscenza

- dei nuclei tematici fondamentali di storia generale del '900
- della terminologia specifica

Competenza

- nell'individuare le molteplici modalità con le quali i fatti storici si collegano con la storia politica, culturale ed economica
- nell'individuare i nessi significativi di una realtà storica complessa

Capacità

- di utilizzare le conoscenze acquisite per comprendere il presente
- di problematizzare e spiegare tenendo conto delle dimensioni e delle relazioni temporali e spaziali dei fatti storici

CONTENUTI DISCIPLINARI

MODULO 1 "L'Italia post-unitaria:

- I problemi dell'Italia unita
- La Destra e la sinistra storica
- L'età giolittiana

MODULO 2 "L' esordio del Novecento"

- La grande guerra e il primo dopoguerra
- Bolscevismo e Rivoluzione Russa
- La crisi del dopoguerra in Europa e negli Stati Uniti

MODULO 3 " L'età della crisi e dei totalitarismi"

- Il Biennio rosso
- La crisi del '29 e il New Deal
- I regimi totalitari e le società totalitarie di massa: Fascismo, Nazismo, Franchismo, Stalinismo

MODULO 4 "Guerra e nuovo ordine mondiale"

- Il secondo conflitto mondiale
- L' Europa in guerra
- L' Olocausto e la Resistenza

Approfondimento per la Giornata della Memoria: "Le leggi razziali"

- La controffensiva alleata e la liberazione
- La "guerra fredda"

MODULO 5 "Crisi economica e società postindustriale"

- L' Italia Repubblicana
- Dal dopoguerra al boom economico
- Le trasformazioni economiche

METODOLOGIA

Presentazione del quadro storico di riferimento mediante lezioni frontali, discussione guidata e problematizzazione di eventi; approfondimenti su documenti, interviste e manuale.

In sintonia con le indicazioni ministeriali si è focalizzata l' attenzione sugli aspetti sociali, economici e tecnologici, intrecciati e collegati ai più rilevanti e significativi eventi e fenomeni politici.

STRUMENTI

Mappe e schemi sinottici, documenti di approfondimento, audiovisivi, interviste a testimoni, atlanti, manuale in uso.

VERIFICHE E VALUTAZIONE

Temi, trattazione sintetica di argomenti,saggi brevi, prove orali.

Per la valutazione oltre al raggiungimento degli obiettivi cognitivi e metacognitivi si è tenuto conto della partecipazione alle attività, dell' impegno e dell' interesse dimostrato da parte di ogni alunno.

Libro di testo: "Storia in corso"- vol.III – De Vecchi e G. Giovannetti – Edizioni Scolastiche Bruno Mondadori

La docente

Prof.ssa Rita Romeo

ALLEGATO N. 3

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTT. RICETTIVA
CLASSE V D
ANNO SCOLASTICO 2017-18

MODULO I: MERCATO TURISTICO INTERNAZIONALE

- Il turismo internazionale e lo sviluppo turistico
- Il sistema dei cambi
- La bilancia dei pagamenti e la bilancia turistica
- I principali enti di statistica nel turismo
- Sviluppo turistico e sviluppo economico
- I flussi turistici internazionali verso l'Italia: situazione e prospettive

MODULO II: BUSINESS PLAN E BUDGET NELLE IMPRESE RICETTIVE E RISTORATIVE

- La pianificazione e la programmazione aziendale
- L'analisi ambientale e l'analisi previsionale
- L'analisi aziendale
- La definizione di obiettivi e strategie e la redazione dei piani
- La programmazione d'esercizio e il budget
- I costi standard
- Le fasi di definizione del budget
- Il controllo budgetario
- I vantaggi ed i limiti del budget
- la definizione degli indirizzi aziendali
- la scelta dell'impianto aziendale
- il business plan
- il piano aziendale
- l'esecuzione dell'impianto e l'avviamento della gestione

MODULO III: IL MARKETING: LE STRATEGIE, LE POLITICHE DEI PREZZI

- Il marketing turistico
- La segmentazione del mercato
- Gli strumenti del micro-marketing: il marketing mix
- La reputazione della destinazione turistica
- Marketing mix: il prodotto
- Marketing mix: il prezzo
- Marketing mix: la comunicazione
- Marketing mix: la distribuzione
- Marketing mix: il personale
- Il marketing esperienziale
- Il marketing dei prodotti turistici
- Le strategie di marketing in funzione del mercato-obiettivo
- Le strategie di marketing in funzione del cicli di vita del prodotto
- Il marketing plan

MODULO IV: NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO E ALBERGHIERO

- Le fonti normative internazionali
- L'Organizzazione Mondiale del Turismo (OMT)
- Le fonti normative comunitarie
- Il codice di comportamento ECTAA/HOTREC
- I contratti di viaggio
- Il contratto di trasporto
- Il contratto di trasporto aereo
- Il contratto di trasporto marittimo
- Il contratto di crociera turistica
- Il contratto d'albergo e la responsabilità dell'albergatore
- Il contratto di ristorazione

MODULO V: LE NORME E LE PROCEDURE PER LA TRACCIABILITA' DEI PRODOTTI

- La tutela dei consumatori
- La normativa UE nel settore alimentare
- Le informazioni sugli alimenti
- I prodotti a km 0
- I marchi di qualità dei prodotti agroalimentari

Castelvetrano, 11 maggio 2018

IL DOCENTE:
Prof. Pietro Francesco Puccio

Obiettivi programmati:

In termini di competenze

a) Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
b) Riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche in riferimento ai diversi contesti, locali e globali.
c) Svolgere la propria attività operando in equipe e integrando le proprie competenze con altre figure professionali.
d) Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi.
e) Intervenire, con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi del business plan
f) Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
g) Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio
h) Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti

In termini di abilità

a) Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche.
b) Individuare fasi e procedure per redigere un business plan
c) Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato
d) Individuare e utilizzare le tecniche di marketing
e) Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari
f) Individuare i prodotti a Km 0 come strumento di marketing
g) Individuare norme e procedure relative a provenienza e conservazione del prodotto
h) Individuare la normativa internazionale-comunitario di riferimento per il funzionamento delle imprese turistiche
i) Predisporre contratti tipici del settore turistico/ristorativo

In termini di conoscenza

a) Caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale
b) Fasi e procedure di redazione di un business plan
c) Tecniche di marketing turistico
d) Abitudini alimentari ed economia del territorio
e) Prodotti a Km 0
f) Normativa di settore
g) Contratti tipici del settore turistico-ristorativo

Modalità di lavoro

Tutti i temi trattati sono stati svolti con lezioni frontali e lezioni partecipate; sono state svolte esercitazioni, prevalentemente in classe, singole e a gruppi

Strumenti

Oltre all'uso dei libri di testo, diversi argomenti sono stati sviluppati con l'ausilio di appunti o con l'utilizzo del video proiettore, presentando varie tematiche con l'uso di slide.

Verifiche e valutazioni

Gli alunni sono stati valutati sulla base di due verifiche scritte per il primo quadrimestre e due nel secondo quadrimestre ed almeno due verifiche orali mentre verifiche formative sono state effettuate almeno ogni fine unità didattica. La valutazione ha tenuto conto non solo della conoscenza, spesso di tipo mnemonico mostrata dagli alunni, ma principalmente sulla base della comprensione degli stessi o della capacità di collegamento tra i vari temi studiati.

Giudizio sintetico finale:

Il profitto finale della classe riflette non solo il livello di partenza eterogeneo presente negli alunni all'inizio dell'anno, ma anche le diverse capacità, attitudini ma soprattutto il diverso impegno e partecipazione al dialogo educativo.
Pochi hanno mostrato impegno quasi costante ed hanno partecipato in maniera interessata al dialogo educativo riuscendo ad acquisire, rispetto agli obiettivi programmati, competenze discrete; la maggior parte degli alunni ha avuto un impegno discontinuo, finalizzato prevalentemente alle verifiche, con profitto medio sufficiente. Allo stato attuale, alcuni alunni presentano lacune di un certo rilievo

:

IL DOCENTE:
Prof. Pietro Francesco Puccio

ALLEGATO N. 4

LINGUA E CIVILTÀ INGLESE

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ SVOLTE

ANNO SCOLASTICO 2017 – 2018

1. **Libro di testo**
   "ABOUT A CATERING"
   di Annarita De Chiara e Maria Costanza Torchia
   TRINITY WHITEBRIDGE

2. **Obiettivi realizzati in termini di conoscenze, competenze, abilità (attestabili)**

Gli obiettivi realizzati risultano articolati su livelli di profitto differenziati che vanno dalla fascia dell'insufficiente a quella del buono. Essi sono i seguenti:

CONOSCENZE

- strutture grammaticali di base e di livello avanzato;
- strutture sintattiche, lessico appropriato al contesto e caratteristiche delle diverse tipologie della produzione scritta di testi brevi e semplici riguardanti:
  - la vita quotidiana (lettere informali, descrizioni, narrazioni),
  - il settore specifico-professionale di indirizzo;
- strategie per la comprensione globale e selettiva di testi e messaggi semplici e chiari, scritti, orali e multimediali, su argomenti noti inerenti argomenti diversi con particolare attenzione a quelli di carattere specifico e professionale;
- lessico e fraseologia di carattere settoriale relativa all'area specifico-professionale di indirizzo;

COMPETENZE

- consolidare e potenziare le abilità linguistiche necessarie per i principali scopi comunicativi ed operativi;
- produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi;
- utilizzare i linguaggi specialistico-settoriali relativi all'indirizzo di studi, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali;

ABILITÀ

- potenziare le abilità linguistiche precedentemente acquisite (comprensione, espressione e comunicazione);
- acquisire competenze comunicative per affrontare adeguatamente le varie situazioni professionali;
- conseguire la capacità di comprendere:
  - una varietà di messaggi orali di carattere personale, quotidiano, sociale o professionale, cogliendone i punti principali;
  - il senso e lo scopo di testi scritti per usi diversi con particolare attenzione a quelli di carattere specifico e professionale;
- acquistare la capacità di descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi relativi all'ambito sociale e professionale;
- produrre semplici testi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale e su tematiche coerenti con i percorsi di studio;
- interagire in conversazioni brevi e semplici su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale.

3. Contenuti disciplinari

ARGOMENTI SVOLTI

1. FOOD TODAY

- FAST FOOD AND FAST FOOD RESTAURANTS
- THE NEGATIVE ASPECTS OF FAST FOOD
- SLOW FOOD
- NOUVELLE CUISINE
- FUSION FOOD AND FUSION CUISINE
- ORGANICALLY GROWN FOODS
- GENETICALLY MODIFIED ORGANISMS

2. DIETS

- HEALTHY EATING
- THE FOOD PYRAMID
- THE MEDITERRANEAN DIET
- VEGETARIANISM
- THE DUKAN DIET

3. FOOD SAFETY

- HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT
- BACTERIA
- FOOD CONTAMINATION
- FOOD PRESERVATION
- REFRIGERATED SYSTEMS:
  - COOK AND CHILL
  - COOK AND FREEZE
  - VACUUM SYSTEM

4. WINE

- WINE FROM VINES
- WINE APPELLATIONS
- WINE AND FOOD
- WINE TASTING

5. BEER

- BEER IN HISTORY
- HOW TO MAKE BEER – THE BREWING PROCESS
- PUBS
  - THE HISTORY OF PUBS
  - PUBS TODAY
- HOW TO EVALUATE BEER

6. **SPIRITS AND COCKTAILS**

- VODKA
- RUM
- WHISKY
- COGNAC
- COCKTAIL CATEGORIES
- MIXING TECHNIQUES

ARGOMENTO SVOLTO FUORI IL LIBRO DI TESTO

7. **NUTRITION AND NUTRIENTS**

4. Metodi di insegnamento

I criteri metodologici individuati in fase di programmazione iniziale sono stati seguiti lungo tutto l'anno.
In particolare, si è fatto costante ricorso ad attività di tipo comunicativo in cui le abilità linguistiche sono state usate nel codice orale ed in quello scritto realisticamente in varie situazioni. Sono stati programmati dei moduli articolati in unità didattiche e suddivise in varie fasi (presentazione, pratica e produzione).
Per il conseguimento degli obiettivi previsti da tali fasi modulari, sono state utilizzare tecniche fondate sul lavoro individuale, di coppia, di gruppo o di classe.
I contenuti sono stati concordati con i docenti delle materie professionalizzanti del settore specifico. Sono stati scelti testi di media lunghezza e relativamente semplici, possibilmente autentici, di carattere specialistico (microlingua) atti ad ampliare le competenze linguistico-settoriali.

5. Spazi, mezzi e strumenti di lavoro

Oltre al manuale in adozione, si è fatto uso degli strumenti informatico-didattici di cui la scuola dispone.

6. Verifiche: numero, tipo, tempi e criteri di valutazione

Sono state ufficialmente effettuate due verifiche scritte nel primo quadrimestre e tre nel secondo che sono essenzialmente consistite in questionari con domande a risposta aperta.

Sono state effettuate numerose esercitazioni che richiedevano una risposta univoca consistenti in: True/False, Multiple choice, Matching, Cloze, Gap filling, Unscrambling/reordering, Transformation.

Sono state svolte altrettante esercitazioni che comprendevano composizioni guidate di paragrafi, completamento di un testo, risposte a domande di comprensione della lingua scritta o parlata (questionari), stesura di note ricavate dall'ascolto di un dialogo o dalla lettura di un testo.
Le prove di verifica orale son state mirate all'accertamento sia della capacità di comprensione che di produzione e hanno tenuto conto della qualità dell'espressione, nonché dell'intonazione e del ritmo ad essa impressi.

7. Attività di recupero e sostegno (tempi e risultati)

Il recupero è sempre avvenuto in itinere.In particolare, in occasione sia della restituzione delle prove di verifica scritta effettuate che di quelle orali, si è provveduto - quando necessario - ad attivare percorsi di revisione dei contenuti e delle competenze specifiche non completamente acquisiti dagli studenti.

Il Docente
Prof. Vladimiro Liuzza

ALLEGATO N. 5

R E L A Z I O N E F I N A L E

SULLO SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E
SUI RISULTATI DELL'INSEGNAMENTO
LINGUA FRANCESE

DOCENTE: PROF.SSA Franca Ardagna
LIBRO DI TESTO : OLIVIERI, BEAUPART "PRET A SERVIR"RIZZOLI

Ore settimanali previste : 3
CONSIDERAZIONI GENERALI:
Gli alunni frequentanti hanno manifestato interesse ed impegno costanti. Le competenze nelle quattro abilità (comprensione e produzione orale e scritta), assai modeste per la maggior parte degli allievi, non hanno permesso loro di acquisire un uso autonomo della lingua francese, per cui i contenuti proposti durante l'anno sono stati fissati ,talvolta, in modo esclusivamente mnemonico con assenza di rielaborazione e creatività. Hanno comunque risposto in modo positivo alle sollecitazioni dell'insegnante raggiungendo gli obiettivi prefissati. Il profitto medio è più che sufficiente.
OBIETTIVI GENERALI E SPECIFICI:
Conseguimento di una sufficiente competenza linguistico-comunicativa attinente, soprattutto, a situazioni professionali. In particolare gli alunni hanno raggiunto i seguenti obiettivi :

1) **Leggere, comprendere e riutilizzare le idee principali e i particolari significativi di testi di carattere generale e specifico,**
2) **Sostenere una semplice conversazione ed esporre argomenti attinenti al proprio ambito professionale con accettabile correttezza formale e lessicale, pur con interferenze della lingua italiana.**
3) **Riprodurre in modo comprensibile e con accettabile correttezza formale semplici testi scritti partendo dall'analisi di modelli e schemi e dalla compilazione di tabelle e griglie.**

CONTENUTI
Ripresa e consolidamento di funzioni e strutture linguistiche.
Révision des Modules 1 et 2 :L'art de cuisiner – Les services du menu.
Module 3 : Alimentation et santé.
Unité 6 : Dialogue - Une alimentation correcte.- Comment manger équilibré ?- La pyramide alimentaire.
Les cuissons diététiques.
Unité 7 : A chacun son régime.- Le régime crétois.- Le végétarisme et le végétalisme
Le régime macrobiotique- Les régimes religieux.

Module 4 : L'hôtellerie et la restauration.

Dialogue : « Un journaliste interviewe le responsable des Ressources Humaines [RH] de l'entreprise H&R International, un groupe qui s'occupe du recrutement dans l'hôtellerie-restauration ».

Module 5 : Hygiène et sécurité
Unité 11 :Hygiène et conservation des aliments.- Les aliments à risque
Les techniques de conservation des aliments.
Unité 12 : Systèmes de contrôle et de prévention.- Le système HACCP
Unité 13 : Qualité des produits et sécurité. - Les labels de qualité et d'origine.
Les OGM et les produits biologiques.
Module 7 : Se former et travailler (da completare) Le stage à l'étranger - La recherche d'un emploi- La lettre de motivation et le curriculum vitae - L'entretien d'embauche - Les offres d'emploi

CRITERI OPERATIVI PER L'ATTIVITA DIDATTICA
METODI:
La metodologia utilizzata è stata di tipo cognitivo-comunicativo. Per ciò che riguarda le abilità orali, gli alunni sono stati coinvolti principalmente in attività di esposizione di contenuti . Per le abilità scritte sono state attuate attività di comprensione tramite lettura intensiva ed estensiva, esercizi vero/falso, risposte aperte, scelte multiple, esercizi di sintesi dei testi presentati, che sono stati ampiamente semplificati.
STRUMENTI, MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI
Il manuale in lingua originale di specifico contenuto settoriale. Fotocopie. LIM
EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO
Il recupero è stato effettuato in itinere. Sono stati ripresi i contenuti presentati e si è cercato di indirizzare gli allievi verso l'attuazione di valide strategie di apprendimento.
STRUMENTI DI VERIFICA
Si è proceduto a verifiche periodiche orali e scritte volte ad attuare una valutazione delle competenze e abilità acquisite : colloqui individuali e discussioni sugli argomenti trattati, questionari, esercizi a risposta aperta.
CRITERI DI VALUTAZIONE Le valutazioni sono state espresse in decimi e hanno tenuto conto di variabili quali : l'interesse, l'impegno, la partecipazione, i progressi rispetto alla situazione di partenza dell'allievo.

ALLEGATO N. 6

RELAZIONE FINALE DI MATEMATICA
Anno scolastico 2017 – 2018
Docente: Prof.ssa Antonietta Bassi

CONTENUTI

- Disequazioni: Intervalli limitati ed illimitati e loro rappresentazione. Disequazioni di 1° grado ad una incognita; disequazioni di secondo grado intere e fratte, sistemi di disequazioni.
- Funzioni: Definizione di funzione reale di variabile reale. Classificazione delle funzioni, definizione di funzioni pari e dispari e loro determinazione, definizione di funzione crescente e decrescente. Determinazione del dominio (C.E.) di funzioni razionali intere e fratte e di funzioni irrazionali intere e fratte di indice pari e dispari. Determinazione del segno di una funzione razionale intera e fratta e irrazionale intera, determinazione della intersezione con gli assi cartesiani di funzioni razionali intere e fratte.
- Limiti: Determinazione della misura del raggio, dell'ampiezza e del centro di un intervallo. Definizione di intorno completo, circolare, destro e sinistro di un punto; definizione di limite finito per x che tende ad un valore finito. Significato grafico di: limite finito di una funzione per x che tende ad un valore finito, limite finito di una funzione per x che tende ad un valore infinito, limite infinito di una funzione per x che tende ad un valore finito, limite infinito di una funzione per x che tende ad un valore infinito.
Limiti di funzioni elementari. Calcolo del limite della somma e del prodotto di due o più funzioni e del quoziente di due funzioni. Calcolo di limiti nella forma indeterminata zero fratto zero di funzioni razionali fratte, nella forma indeterminata più infinito-meno infinito e infinito fratto infinito di funzioni razionali intere e fratte.
- Asintoti: Definizione di asintoto, asintoto verticale, orizzontale. Determinazione degli asintoti verticali e orizzontali in funzioni razionali fratte. Rappresentazione grafica degli asintoti verticali e orizzontali.
Asintoto obliquo: determinazione dell'asintoto obliquo in una funzione razionale fratta. Rappresentazione grafica dell'asintoto obliquo.
- **Studio** di una semplice funzione algebrica razionale intera e fratta e sua rappresentazione su un piano cartesiano: Individuazione del dominio, simmetrie, comportamento agli estremi degli intervalli del dominio e individuazione di eventuali asintoti, eventuali intersezioni con gli assi cartesiani e segno, rappresentazione grafica.

OBIETTIVI

Gli obiettivi programmati inizialmente sono stati parzialmente rimodulati e resi più circostanziati nella seguente classificazione

- Costruire gradualmente il linguaggio specifico della disciplina
- Possedere le nozioni e i procedimenti studiati e padroneggiarne l'organizzazione soprattutto sotto l'aspetto concettuale
- Saper condurre semplici procedimenti di deduzione ed induzione
- Comprendere il valore strumentale della matematica come supporto ad altre discipline

L'insegnamento della disciplina ha cercato di sviluppare e potenziare la riflessione, la deduzione e favorire l'intuizione. E' stato dato ampio spazio ad esempi, applicazioni ed esercitazioni svolte in classe sotto la guida dell'insegnante o, come lavoro di approfondimento, a casa. Il linguaggio esplicativo usato è stato reso estremamente semplice nelle fasi iniziali degli argomenti trattati. Si è privilegiata cioè, inizialmente, la comprensione dei concetti per poi passare, quando ciò è stato possibile, ad un linguaggio formale e specifico che così risultava essere significativo.

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Per la trattazione del programma, nella parte teorica come in quella applicativa, si è fatto uso del libro di testo. Oltre il testo in adozione, l'insegnante ha fornito schede di sintesi di argomenti trattati, definizioni semplificate, fotocopie di eserciziari. Si è poi fatto uso della lavagna sia per lo svolgimento degli argomenti che per le verifiche formative e della calcolatrice tascabile.

ATTIVITÀ DI RECUPERO

In seguito allo scrutinio del 1° quadrimestre, come previsto nel POF, gli alunni che hanno riportato insufficienze nella disciplina sono stati avviati ad interventi di recupero in orario antimeridiano della durata di due settimane, nel corso delle quali è stato interrotto il normale svolgimento del programma curriculare. Le attività, prevalentemente, sono state organizzate attraverso lavori di gruppo con la presenza di un alunno tutor, sotto la direzione dell'insegnante. Al termine della pausa didattica si è effettuata una verifica scritta sugli argomenti legati all'attività di recupero. Nella verifica di recupero pochi alunni hanno ottenuto una valutazione positiva, il resto del gruppo ha riconfermato la situazione precedente o ha mostrato un parziale recupero. Per ottenere un miglioramento da parte di altri si è dovuto continuare un lavoro di ripetizione durante le lezioni curriculari.

MODALITA' DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE

Le verifiche sono state sia orali che scritte. Le verifiche scritte sono state articolate come prove semistrutturate e di tipo tradizionale. Nella valutazione delle suddette prove si è tenuto conto del grado di conoscenza sia dei contenuti sia delle regole, della corretta applicazione degli algoritmi di calcolo, dello svolgimento ben organizzato e della ricerca ottimale della risoluzione. La valutazione finale tiene conto dei progressi compiuti in ordine all'acquisizione dei contenuti e al raggiungimento degli obiettivi formativi; dei livelli di conoscenza, comprensione, applicazione degli argomenti trattati; dell'assiduità, dell'interesse, della partecipazione intesa come apporto costruttivo al dialogo educativo, dell'impegno mostrato.

La Docente

Prof.sssa Antonietta Bassi

ALLEGATO N.7

CLASSE V D SEZIONE ENOGASTRONOMIA
ANNO SCOLASTICO 2017/18

CONSUNTIVO DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Docente: Gennuso Anna Maria
Libro di testo adottato: "Conoscere gli alimenti" autore S. Rodato Casa editrice Clitt

Obiettivi raggiunti dagli alunni anche se a livelli diversi:

COMPETENZE
Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici;
Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e interinazioni individuando le nuove tendenze di filiera;

ABILITÀ
Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli;
Rispettare le buone pratiche di lavorazione inerenti all'igiene personale, alla preparazione, cottura e conservazione dei prodotti;
Sapere applicare il metodo HACCP;
Gestire il processo di approvvigionamento di derrate alimentari vini ed altre bevande;
Utilizzare vecchie e nuove tecnologie di lavorazione nella
produzione gastronomica;
Scegliere i prodotti in base alle diverse esigenze;
Riconoscere quali rischi può portare l'utilizzo di additivi;
Valutare il fabbisogno energetico di un individuo e il suo peso forma;
Comprendere il concetto di dieta equilibrata;
Valutare criticamente le diverse tipologie dietetiche;
Comprendere i principi fondamentali di dietoterapia di alcune malattie;

CONOSCENZE
Conoscere le principali cause di contaminazione chimica, radioattiva e biologica degli alimenti;
Conoscere i principali metodi di conservazione degli alimenti;
Conoscere il ruolo degli additivi negli alimenti e bevande;
Conoscere i principi della bioenergetica;
Conoscere che cosa è il peso teorico;
Conoscere le caratteristiche di una dieta equilibrata in funzione delle diverse necessità fisiologiche e nutrizionali;
Conoscere le tipologie dietetiche più comuni;
Conoscere alcuni concetti fondamentali di dietoterapia.

CONTENUTI DISCIPLINARI SVOLTI:

- *Modulo 1:* ***Conservazione degli alimenti***
  Metodi fisici- metodi chimici naturali-metodi chimico-fisici- metodi biologici di conservazione.

- *Modulo 2:* ***Additivi alimentari***
  Classificazione degli additivi alimentari in base alla funzione-
  Rischi per la salute - Indicazioni per il consumatore.

- *Modulo 3:* ***Igiene degli alimenti***
  Contaminazioni chimiche (da metalli, fertilizzanti, pesticidi, sostanze usate nelle pratiche zootecniche)- contaminazioni fisiche(da radionuclidi)- Tossinfezioni alimentari (salmonellosi, stafilococcica, botulismo, epatite A)- Parassitosi (amebiasi, teniasi, trichinosi)- Norme fondamentali per una corretta prassi igienica alimentare.

  -Modulo 4: ***Bioenergetica***
  Fabbisogno energetico - peso teorico (IMC) - massa corporea - LARN- linee guida per una sana alimentazione. Piramide alimentare.

  -Modulo 5 : ***Dietetica e Dietoterapia***
  Dieta equilibrata - Tipologie dietetiche (dieta mediterranea, vegetariana, eubiotica, macrobiotica, combinazioni alimentari) - Elementi di dietoterapia (obesità, bulimia, anoressia, alimentazione e cancro, celiachia).

Metodologia: Logico-induttivo e logico deduttivo.

Strategie: Lezioni frontali- discussioni guidate- mappe concettuali.

Strumenti: Libro di testo-lavagna-schemi riassuntivi- tabelle

Spazi: aula-laboratorio di alimentazione.

Verifiche: le verifiche sono state effettuate sotto forma di prove semistrutturate, temi e colloqui.

Valutazione: la valutazione delle verifiche orali e scritte è stata effettuata attraverso le griglie concordate all'interno del consiglio di classe all'inizio dell'anno scolastico.

La valutazione finale degli allievi ha tenuto conto della situazione di partenza, acquisizione dei contenuti, capacità di rielaborazione personale, linguaggio scientifico acquisito, interesse mostrato durante le attività didattiche. In relazione a questi criteri di giudizio, alcuni alunni hanno raggiunto pienamente gli obbiettivi prefissati, anche con buoni risultati, altri hanno raggiunto un livello di preparazione appena sufficiente, un piccolo gruppo mostra qualche carenza di vario grado nelle conoscenze, competenze e capacità specifiche nella disciplina.

L'insegnante
Prof.ssa A. M. Gennuso

ALLEGATO N. 8

Enogastronomia Laboratorio Servizi Settore Cucina
CLASSE V^ D
ANNO SCOLASTICO 2016/2017

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI

Materia: **L.S.E settore cucina**
Docente: Prof. Saverio Puglisi
Libro di testo adottato: Cucina gourmet Plus di Paolo Gentili edizioni Calderini

Fulcro dell'insegnamento della materia sono le spiegazioni degli argomenti trattati dal libro di testo.
La valutazione, mirata a constatare il grado di conoscenze specifiche raggiunto, è avvenuta tramite verifiche orali. A conclusione dell'anno scolastico tutti gli alunni, tranne qualcuno, hanno raggiunto gli obiettivi prefissati.

Strategie
Lezioni frontali, discussioni guidate.
Strumenti
Libri di testo, lavagna.

Verifiche
Colloqui

Valutazione
La valutazione delle verifiche orali è stata effettuata attraverso le griglie concordate all'interno del consiglio di classe all'inizio dell'anno scolastico.
La valutazione totale ha tenuto conto anche della situazione di partenza, delle capacità individuali, della partecipazione al lavoro didattico, dell'impegno e dell'interesse mostrato da parte di ogni singolo alunno.

PROGRAMMA SVOLTO

Il menù

U.D. 1- Le funzioni del menu
U.D. 2- La pianificazione del menu e dei piatti

- Modulo n. 2
U.D. 1- Il catering: La definizione del servizio
U.D. 2- Il banqueting : L'organizzazione gestionale
U.D. 3- Il banqueting manager

Modulo n. 3
Sicurezza e salute sul lavoro
U.D. 1- La normativa di riferimento
U.D. 2- I soggetti coinvolti nella gestione della sicurezza

- Modulo n. 4
I prodotti alimentari

U.D. 1- Le gamme (1^- 2^ - 3^- 4^- 5^)
U.D. 2- Criteri di qualità

- Modulo n. 5
Approvvigionamento e gestione delle merci

U.D. 1- La politica degli acquisti
U.D. 2- La gestione delle merci

I tagli minuti del vitello (dispense)

Svolgimento del programma

Quasi tutti i moduli, che avevo programmato nel piano di lavoro annuale sono stati svolti. Nella prima parte dell'anno scolastico ho lavorato approfonditamente alla conoscenza degli effettivi livelli di preparazione degli alunni, poiché non sono stato il loro insegnante al quarto anno di corso, questo ha consentito di realizzare un'attenta programmazione mirata ad arricchire la formazione professionale. Il lavoro svolto nel corso dell'anno scolastico. ha sempre tenuto conto delle finalità educative generali espressi dal progetto educativo dell'istituto, e dov'era necessario ho posto al centro oltre che alla formazione professionale dell'allievo, il suo comportamento che deve essere serio, rispettoso dei colleghi e dei superiori, ad amare la professione, doti fondamentali per chi si appresta ad entrare nel mondo del lavoro.

- Criteri di valutazione

Gli alunni sono stati valutati secondo le abilità dimostrate nel corso delle esercitazioni pratiche, l'impegno e il comportamento avuto nel corso dell'anno, in rapporto alla situazione di partenza e ai risultati raggiunti. Tutti questi criteri di valutazione saranno comunque espressi nel voto secondo le vigenti norme.

- Osservazioni sui rapporti con le famiglie

Poche le presenze dei genitori negli incontri scuola-famiglia, specialmente nel secondo quadrimestre, pochissime nell'ora dedicata al ricevimento dei genitori.

Il Docente:

Prof. Saverio Puglisi

ALLEGATO N. 9

L.S.E sala e vendita
Anno scolastico 2016/2017
Docente: Prof. Francesco Paolo Capizzo

PROGRAMMA SVOLTO DI SALA E VENDITA CLASSE VD a.s. 2017/18

- La viticoltura:la vite e la vigna. La nobile arte della sala. Approfondimenti e discussioni
- Avvio e organizzazione dell'impresa ristorativa:gli elementi di base della struttura ristorativa,la definizione dell'offerta gastronomica,la definizione dell'organico,principi e processi di base della gestione. Marketing e menu engineering
- La figura del Food and beverage manager:le mansioni,le competenze. I compiti di pianificazione,i compiti operativi e i compiti di controllo
- L'acqua e le bevande analcoliche e alcoliche. La classificazione
- Determinare i prezzi di vendita,calcolo del coefficiente di Food costo è del beverage cost. Dal Food cost al prezzo di vendita
- Che cosa determina le caratteristiche del vino. Le fondute e gli abbinamenti con il vino
- La cucina regionale,la Valle d'Aosta,la Toscana,la Sicilia
- La definizione dell'offerta gastronomica
- Le abitudini alimentari,cibo e cultura,la cucina,la gastronomia e l'enogastronomia
- I presidi slow food
- Menu engineering
- Attività pratica in sala ristorante ed elaborazione delle seguenti attivita': servizio flambage con preparazione di pennette alla carbonara,servizio al gueridon per main course di carne,abbinamenti di vini rossi
- Attività pratica in sala ristorante,mise en place per il servizio al gueridon ed elaborazione di: insalata di frutta e preparazione dell'orange surprise,preparazione del cocktail digestivo Stinger
- Attività in sala ristorante,servizio di caffetteria con preparazione di buffet di pasticceria
- Mise en place della sala ristorante ed elaborazione delle seguenti attività:cucina di sala con Pennette alla Carbonara e filetto al pepe verde,degustazione ed abbinamento di vini bianchi e rossi della Calabria e del Trentino
- Attività in sala ristorante ed elaborazione dei seguenti servizi:flambee "Filet en boite,trancio del pollo arrosto con abbinamenti di salsa olandese e insalata Tosca, crepes Suzette.Servizio di sommelleria.Servizio di open bar con preparazione di champagne cocktail
- La Valpolicella,l'amarone,la produzione
- Partecipazione al festival dell'olio extravergine di oliva della Valle del Belice, sistema delle piazze Castelvetrano
- Partecipazione a rappresentazione teatrale presso il Teatro Selinus di Castelvetrano
- Le risorse umane
- Partecipazione corso di cucina orientale
- Pianificare l' offerta enogastronomica,principi di marketing
- La produzione vitivinicola europea: la Francia, il Portogallo e la Spagna
- La legislazione europea sui vini,la carta di identità del vino
- Cocktail internazionali,nuove regole
- La gestione degli acquisti,il valore strategico dell'approvvigionamento,l'approvvigionamento di qualità,gli standard qualitativi, i canali di approvvigionamento,la gestione del magazzino

- La gestione degli acquisti:la gestione della cantina,acquisto dei vini,rotazione dello stock,valorizzazione dello stock
- Approfondimento di tematiche relative alla vitivinicoltura,Il modo del bar, la menuistica.Lavoro di gruppo, ricerca e strutturazione di mappe concettuali
- I servizi speciali:le fondute:piemontese,Svizzera,bourghignonne e chinoise
- Sviluppo di mappa vitivinicola francese ed europea. Le diverse denominazioni,I vitigni e i vini e le zone di produzione
- La bachettistica:le tipologie di buffet
- Attività pratica in sala ristorante ed elaborazione di:fonduta di formaggio,preparazione di cocktail IBA "Pisco South,servizio della paella
- La vitivinicoltura in Sudafrica,i vitigni
- La legislazione europea e il ruolo delle doc e delle docg. La nuova classificazione dei vini
- Il servizio del vino in sintesi:risoluzione di cruciverba relativo alla tematica della vitivinicoltura.
- Vitivinicoltura:classificazione dei sentori,il bouquet del vino e i descrittori olfattivi.
- Pratica in sala ristorante ed elaborazione dei seguenti servizi:preparazione di cocktails IBA, preparazione della fonduta bourghignonne e preparazione delle salse correlate
- I piatti classici della cucina francese: Filet en boite, le salse da accoppiare al pollame,salsa suprema e salsa olandese. L'insalata Tosca.
- Approfondimenti di argomenti relativi le caratteristiche organizzative delle aziende enogastronomiche

Castelvetrano, 11 05/2018

Il docente
Prof. Francesco Paolo Capizzo

ALLEGATO N.10

EDUCAZIONE FISICA

L' insegnamento della disciplina è relativa alla formazione e conoscenza di :
1 .Teoria del movimento, delle metodologie e dell'allenamento.
2. Norme di comportamento per la prevenzione degli infortuni in caso di incidenti.

Finalità dell'insegnamento

- Presa di coscienza di sé attraverso le attività motorie e sportive
- Presa di coscienza delle proprie capacità e dei propri limiti per arrivare all'autovalutazione .
- Raggiungimento di un'autonomia di lavoro attraverso l'approfondimento operativo e teorico di attività motorie e sportive trasferibili anche all'esterno della scuola (lavoro-tempo libero).
- Consolidamento di una cultura motoria e sportiva intesa come stile di vita e promozione alla salute.

Obiettivi

Conoscenze

- Conoscenza della terminologia disciplinare
- Conoscenza teorica delle tecniche di esecuzione del gesto ginnico e sportivo
- Conoscenza di argomenti teorici strettamente legati alla disciplina

Capacità

- Miglioramento delle capacità condizionali (resistenza, forza, velocità, mobilità articolare).
- Consolidamento degli schemi motori di base al fine del miglioramento delle capacità coordinative.

Competenze

- Saper utilizzare il gesto sportivo in modo adeguato rispetto alla situazione contingente e al regolamento tecnico.
- Saper utilizzare il linguaggio non verbale come linguaggio codificato (arbitraggio), linguaggio creativo (danza) e come vera e propria forma di comunicazione.

Metodologia

La metodologia utilizzata è stata prevalentemente analitica poiché sono stati approfonditi argomenti trattati negli anni precedenti in modo globale.

Verifiche

L'osservazione sistematica ha rappresentato il principale strumento di verifica del processo di apprendimento insieme alla partecipazione e all'impegno nelle attività proposte. Sono state inoltre utilizzate prove di verifiche riferite alle attività pratiche e teoriche trattate.

Materiali didattici

Per la parte teorica sono state utilizzate fotocopie tratte da diversi manuali di educazione fisica e da testi di argomento sportivo.

CONTENUTI DISCIPLINARI

ATTIVITA' PRATICA:

- ESERCIZI PER LA MOBILIZZAZIONE DEGLI ART SUPERIORI ED INFERIORI
- ESERCIZI PER IL POTENZIAMENTO DEGLI ARTI INFERIORIN E SUPERIORI;
- ESERCIZI PER DI COORDINAZIONE NEURO-MOTORIA;
- ESERCIZI PER IL POTENZIAMENTO DEI MUSCOLI DEL TRONCO;
- ESERCITAZIONE SUI FONDAMENTALI DELLA PALLAVOLO ;
- ESERCITZIONE SUI FONDAMENTALIM DELLA PALLACANESTRO;
- ESERCITAZIONE SUI FONDAMENTALI DEL CALCIO A CINQUE.

ATTIVITA' TEORICA:

- REGOLAMENTO TECNICO E DISCIPLINARE DELLA PALLAVOLO, PALLACANESTRO E CALCIO A CINQUE;
- CENNI E NOZIONI SUI GRANDI APPARATI DEL NOSTRO ORGANISMO (LOCOMOTORE, RESPIRATORIO, CARDIOCIRCOLATORIO E MUSCOLARE);
- CENNI SUI PRINCIPALI PARAMORFISMI DELL'ETA' ADOLESCENZIALE;
- NOZIONI DI PRONTO SOCCORSO IN PRESENZA DI TRAUMI SPORTIVI;
- L'ALIMENTAZIONE DELLO SPORTIVO IN GENERALE, ED IN PARTICOLARE FINALIZZATA ALLE DISCIPLINE SOPRA MENZIONATE;
- IL DOPING NELLA PRATICA SPORTIVA;

Il Docente:
Prof. Giovanni Celia

ALLEGATO N. 11

RELIGIONE

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÁ DISCIPLINARI RELIGIONE
CLASSE V D

Docente: Prof.ssa Roberta Giacalone

Libri di testo adottato: "TUTTI I COLORI DELLA VITA". L. Solinas Ed SEI

Metodi di insegnamento: lezione frontale, letture, lavoro di gruppo, dibattiti sulle tematiche trattate, domande guidate per coinvolgere la classe e rendere la lezione più stimolante.

Mezzi e strumenti di lavoro: Libri di testo, fotocopie, articoli di giornale, etc..

Spazi: aula e aula - video

Strumenti di verifica e criteri di valutazione: interrogazioni orali, test e questionari. La valutazione è stata effettuata tenendo conto della realtà dell'alunno, delle sue capacità, del punto di partenza, dell'impegno dimostrato, della costanza e delle reale partecipazione alla vita della scuola.

Obiettivi realizzati (in termini di conoscenze, competenze, capacità).

L'attività educativa ha mirato ad ampliare le conoscenze socio – religiose dei ragazzi, a fare acquisire loro una maggiore conoscenza e comprensione dei grandi problemi dell'uomo ai quali la religione ha cercato di dare una risposta.

Ho aiutato gli alunni a conseguire una maggiore autonomia psicologica contemporanea alla ricerca di modelli sempre più saldi. Nello sviluppo di tale lavoro educativo - formativo, molta attenzione è stata rivolta all'aspetto socio – comportamentale degli allievi, i quali potranno imparare oltre a sapere fare, a sapere essere. Ad affinare il loro grado di socializzazione, e il proprio rapporto con le realtà individuali e collettive.

Ci si è sforzati, con l'aiuto dei giovani, di presentarci come interpreti di una lettura specifica della realtà, lettura capace di integrare e, a volte, contestare quella scientifica, tecnologica fatta dalle altre discipline; come istanza educatrice delle nuove generazioni verso gli ideali di convivenza democratica, di tolleranza reciproca, di pace da realizzare nel comune impegno per la giustizia.

La classe ha raggiunto pienamente tali obiettivi.

La Docente:

Prof.ssa Roberta Giacalone

PROGRAMMA

- **Morale ed etica cristiana;**
- **Il relativismo** etico; i diritti umani; il diritto alla libertà della vita;
- La coscienza morale; l'impegno per il bene comune; pace e guerra; la pena di morte; la giustizia sociale; la dignità del lavoro; uno sviluppo sostenibile; risorse ricchezza e responsabilità;
- L'amore al centro delle relazioni; l'amore come sessualità; la famiglia; la violenza, l'assenza totale di rispetto; la violenza sulle donne e sui bambini;
- La Bioetica e i limiti della scienza; I principi fondamentali della bioetica cattolica; le manipolazioni genetiche; la clonazione; la fecondazione assistita; l'aborto; l'eutanasia; gli organismi geneticamente modificati;
- La terra, una casa da salvaguardare; le responsabilità dell'uomo verso la terra; cooperare per salvare la terra.

La classe, nel corso del quinquennio ha mostrato un adeguato interesse ed un certo apprezzamento nei confronti dell'I.R.C. e di tutte le attività progettuali proposte.
Tenendo conto dell'approccio culturale al fatto religioso cristiano, in sede di programmazione si sono fissati i seguenti obiettivi:

- *Conoscere il significato di dignità e identificare il suo fondamento ontologico;*
- *Conoscere i documenti, civili e della Chiesa, in merito ai diritti fondamentali;*
- *Identificare i tratti caratteristici dalla maturità morale;*
- *Conoscere i fondamenti dell'etica e dell'etica cristiana;*
- *Conoscere gli elementi dell'etica delle grandi religioni.*
- *Identificare la natura relazionale della persona umana;*
- *Conoscere i criteri per stabilire relazioni autentiche;*
- *Conoscere i criteri di valutazione etica nell'ambito della bioetica;*
- *Definire sacralità e valore della vita;*
- *Conoscere e definire le posizioni etiche (laiche e cattoliche) rispetto ai temi dell'aborto, della procreazione assistita, delle biotecnologie, dell'eutanasia della clonazione e della donazione degli organi.*

I suddetti obiettivi sono stati raggiunti dagli alunni in modo diversificato. Alcuni hanno mostrato un discreto interesse nel partecipare al dialogo educativo, sfruttando le proprie capacità critiche, riflessive e di ricerca per la crescita integrale della persona umana, mentre altri hanno mostrato un interesse un pò saltuario, ciò nonostante, hanno raggiunto un livello culturale e di crescita umana buono.

METODO

È stato privilegiato il metodo induttivo – esperienziale per sostenere l'alunno a considerare il proprio vissuto e a problematizzarlo. È stato poi favorito il metodo della ricerca attraverso il dialogo, la lezione frontale, l'approccio ad alcuni documenti ecclesiali e l'utilizzo di mezzi audiovisivi specifici.

VALUTAZIONE

La valutazione finale ha tenuto conto del livello di partenza, del grado di partecipazione personale e critica al dialogo educativo, dell'interesse e dell'impegno mostrati nel partecipare alle attività proposte e del progressivo grado di maturità personale raggiunto.

La Docente:

Prof.ssa Roberta Giacalone

INDICE

1. Composizione del Consiglio di classe pag 2
2. Presentazione dell' Istituto: strutture e risorse pag 3
3. Presentazione delle finalità dell' istituto in linea con il P.O.F pag 4
4. Composizione della classe pag 5
5. Credito scolastico relativo al 3° e 4° anno pag.6
6. Presentazione della classe pag.7
7. Obiettivi trasversali pag.8
8. Area professionalizzante: alternanza scuola-lavoro pag.9
9. Criteri di attribuzione del punteggio del credito scolastico e formativo pag.11
10 .Criteri di valutazione pag.12
11. Prove di verifica ed esercitazioni delle prove di esame pag.13
- Griglia di valutazione per la prima scritta tipologia "A" pag.15
- Griglia di valutazione per la prima scritta tipologia "B1" pag.16
- Griglia di valutazione per la prima scritta tipologia "B2" pag.17
- Griglia di valutazione per la prima scritta tipologia "C" pag.18
- Griglia di valutazione per la prima scritta tipologia "D" pag.19
-Griglia di valutazione per la seconda prova scritta pag.20
- Griglia di valutazione per la terza prova scritta pag.21
- Griglia di valutazione per il colloquio pag.22
- Criteri per l' attribuzione del bonus pag.23
- Allegato n.1-Italiano pag.24
- Allegato n.2-Storia pag.27
- Allegato n.3- Economia Aziendale pag.29
- Allegato n.4- Lingua Inglese pag.33
- Allegato n.5- Lingua Francese pag.36
- Allegato n.6- Matematica pag.38
- Allegato n.7- Alimenti e Alimentazione pag.40
- Allegato n.8- Laboratorio Servizi Enogastronomici Settore Cucina pag.42
- Allegato n.9-Laboratorio Servizi Enogastronomici Settore Sala e Vendita pag.44
- Allegato n.10- Educazione Fisica pag.47
- Allegato n.11- Religione pag.49

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L' ENOGASTRONOMIA E L' OSPITALITÀ ALBERGHIERA
" VIRGILIO TITONE"
Castelvetrano

ESAMI DI STATO
Anno scolastico 2017 – 2018

Il presente documento viene convalidato e sottoscritto in tutte le sue parti, compresi gli allegati, dai docenti del Consiglio di classe e da una rappresentanza degli alunni della classe.

I DOCENTI

Prof. R. Romeo _____

Prof. P. Puccio _____

Prof. V. Liuzza _____

Prof. F. Ardagna _____

Prof. A. Bassi _____

Prof. A. Gennuso _____

Prof. S. Puglisi _____

Prof. F. Paolo Capizzo _____

Prof. G. Celia _____

Prof. R. Giacalone _____

GLI ALUNNI

_____

_____

_____

_____

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Dott.ssa Rosanna Conciauro