



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

**Prot. Ne 2018/0004633  
del 14-05-2018**



**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<sup>F</sup>  
Laboratoria Servizio di Enogastronomici - Settore Cucina**

**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

Il presente documento è composto da n° 59 pagine

Per il Consiglio di Classe  
Il Dirigente Scolastico  
Dott.ssa. ROSANNA CONCIAURO

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER L' ENOGASTRONOMIA E L' OSPITALITA' ALBERGHIERA  
"VIRGILIO TITONE"  
Castelvetrano 91022 Trapani**

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE  
A. S. 2017/18**

**CLASSE V<sup>^</sup> SEZ. F**

Approvato il **10 maggio 2018**

Protocollato **№ 2018/0004633**

**1. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

DISCIPLINA	NOME DEL DOCENTE	CONTINUITÀ DIDATTICA III <sup>^</sup>	CONTINUITÀ DIDATTICA IV <sup>^</sup> e V <sup>^</sup>
Italiano	Chiofalo Gisy Serena	NO	NO
Storia	Chiofalo Gisy Serena	NO	NO
Diritto e Tecnica Amministrativa	Tumbiolo Alberto Marcello	NO	SI
Lingua Stran. Inglese	Bono Cinzia	NO	NO
Lingua Stran. Francese	Lanterna Francesco	NO	NO
Matematica	Conforto Rosa	NO	SI
Lab. Cucina	Puglisi Saverio	SI	SI
Lab. Sala e Vendita	Cicio Calogero	SI	SI
Scienze degli Alimenti	Romeo Benedetto	SI	SI
Scienze motorie	Celia Giovanni	SI	SI
Religione	Tranchida Maria Cristina	NO	SI
Sostegno (ex AD04)	Atria Agata Anna Maria	SI	SI
Sostegno (ex AD04)	Di Blasi Tonino Pietro	NO	SI
Sostegno (ex AD03)	Gallo Giovanni	SI	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 696 alunni, rappresenta per Castelvetro 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
- Attività di potenziamento in vista degli Esami di Stato
- Progetto Area Professionalizzante con effettuazione di stage
- Progetti di Educazione alla salute, Giornata della Memoria, Turismo sostenibile, Educazione alla Convivenza civile, Educazione alla mondialità
- Progetti di gemellaggio, visite guidate e viaggi di istruzione
- Centro di ascolto per le problematiche giovanili
- Progetti PON, POR con effettuazione di stage

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 S AICA, sita in Viale dei Templi 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° 2 Laboratori di sala bar
- N° 2 Laboratori di ricevimento
- N° 1 Laboratorio di alimentazione
- N° 1 Biblioteca
- N° 1 Palestra
- N° 1 Aula Magna

### 3. PRESENTAZIONE DELLE FINALITÀ DELL'ISTITUTO IN LINEA CON IL PIANO DELL'OFFERTA FORMATIVA

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:**

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





## 6. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La V<sup>^</sup> F ad indirizzo ristorativo dell'I.P.S.E.O.A. "V. Titone" di Castelvetro è composta da 19 allievi, 10 ragazzi e 09 ragazze provenienti quasi tutti dalla IV F tranne una alunna proveniente dalla VF, sono presenti 2 alunni, seguiti rispettivamente da tre docenti di sostegno nei confronti dei quali sono state attuate per una programmazione differenziata per il secondo una programmazione curricolare per obiettivi minimi. Gli alunni, provengono in gran parte dai paesi limitrofi e da un ambiente familiare che offre, in maniera differenziata, non rilevanti sollecitazioni culturali. Progressivamente selezionati, gli alunni si sono dimostrati professionalmente validi e, anche se nel complesso, sono stati apprezzati nel mondo del lavoro evidenziando maggiore coinvolgimento nelle materie pratiche, tre alunni, iscritti alla FIC, hanno partecipato nel corso degli anni scolastici alla alta formazione propedeutica nell'ambito delle competizioni di cucina; l'andamento didattico e comportamentale è stato quasi sempre sereno anche se, talvolta, non sono mancati atteggiamenti non sempre consoni al contesto didattico - educativo, e i docenti tutti si sono adoperati nello responsabilizzare ciascuno degli alunni perché si impegnassero con consapevolezza e costanza nello studio delle discipline in vista degli Esami di Stato.

Da quanto suddetto in merito alla partecipazione degli alunni nei confronti delle attività didattiche, nonché, dalle prove sia scritte che orali, si evince che la classe può essere suddivisa in due fasce di apprendimento: un sparuto gruppo di alunni ha manifestato un sufficiente impegno accettabile provenendo così a risultati sufficienti, l'altro gruppo nonostante sia stato particolarmente stimolato, sollecitato e coinvolto durante l'intero anno scolastico non sempre ha raggiunto risultati sufficienti. Si ribadisce, infine, che non sono mancate le continue e pressanti sollecitazioni, i ripetuti richiami al senso del dovere e della responsabilità, messe in atto con lavoro sinergico e costante da parte dei docenti del consiglio di classe.

Il coordinatore ha pianificato con i colleghi delle varie discipline la preparazione di tutto quel materiale (contenuti essenziali, obiettivi del C. d. C., metodi, mezzi, griglie di valutazione, organizzazione delle simulazioni e dei colloqui) che ha consentito di redigere il presente documento in un clima di serenità e di stima reciproca.

## 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.

<i>OBIETTIVI</i>	<i>COMPETENZE</i>
COMPRESIONE	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
STORICIZZARE	Ripercorrere le tappe più significative individuando i nodi centrali



RELAZIONE FINALE ALTERNANZA SCUOLA LAVORO  
ANNO SCOLASTICO 2017/2018  
TUTOR: Prof. Benedetto Romeo

L'attività di alternanza scuola lavoro è stata svolta con esperienze interne all'Istituto e con momenti formativi in azienda.

In tutte le attività, sia interne che esterne all'Istituto, gli alunni si sono mostrati motivati all'apprendimento con buone ambizioni professionali. Sono state svolte diverse esperienze extracurricolari, dove la partecipazione è stata costante e ha permesso l'acquisizione di competenze professionali adeguate.

Il comportamento è stato tendenzialmente corretto, non si sono registrati fatti o eventi da segnalare.

Un buon gruppo di alunni si è distinto per buone capacità, attiva partecipazione al dialogo educativo- didattico - formativo con un impegno costante.

La maggior parte dei discenti ha mostrato un atteggiamento appropriato e propositivo nei confronti dell'attività svolte.

Le attività proposte sono state organizzate, per quanto possibile, in modo operativo. Si riporta l'elenco degli alunni che hanno svolto attività di stage presso aziende esterne.

Il risultato complessivo è stato soddisfacente.

*Alla presente relazione si allega:*

- ❖ *Scheda riepilogativa contenente le sedi di stage e la valutazione sommativa finale.*

Prof. Benedetto ROMEO



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

### CREDITO SCOLASTICO

#### Candidati interni

TABELLA A - DM n.42/2007 (sostituisce la tabella prevista dall'articolo 11, comma 2 del D.P.R. 23 luglio 1998, 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 sia nelle attività svolte nell'ambito del progetto professionalizzante così come indicato dalla cir. Dir. N. 263 del 02-05-18.

### 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	0,1
3.	Attività complementari ed integrative (partecipazione a convegni, concorsi, manifestazioni anche professionali organizzate dalla scuola	0,2
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 alternanza-scuola lavoro che costituisce parte integrante del curriculum, 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 curricolari modificandone la valutazione finale, si è deciso che l'andamento e quindi il processo e il prodotto avesse una ricaduta su tutto il curriculum, sulle materie oggetto di studio e sulla valutazione sommativa.

Altrettanto ricaduta sul curriculum 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 semi strutturate;

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), tema di ordine generale.

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 con una parte generale e una parte dovranno rispondere a due di quattro quesiti a risposta breve.

Per la terza prova scritta è stata privilegiata la tipologia mista (B-C) comprendente domande a risposta aperta e quesiti a scelta multipla.

Dal Consiglio di Classe, nella riunione del 08/04/2017, è stato deliberato che le discipline che faranno parte delle simulazioni di terza prova scritta sono:

- **STORIA**
- **DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA**
- **LAB. DI CUCINA**
- **LAB. DI SALA E VENDITA**
- **INGLESE**

# GRIGLIE DI VALUTAZIONE

**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 L'ELABORATO DI ITALIANO**

Candidato/a \_\_\_\_\_  
Classe: \_\_\_\_\_ Sezione \_\_\_\_\_ Indirizzo \_\_\_\_\_

**Tipologia A: "Analisi testuale"**

<b>INDICATORI</b>	<b>DESCRITTORI</b>	<b>10/10</b>	<b>15/15</b>
<b>Padronanza e uso della lingua</b>	<b>Correttezza ortografica</b>		
	a)buona	<b>1,5</b>	<b>2</b>
	b)sufficiente (errori di ortografia non gravi)	<b>1</b>	<b>1,5</b>
	c)insufficiente (errori ripetuti di ortografia)	<b>0,5</b>	<b>1</b>
	<b>Correttezza sintattica</b>		
	a)buona	<b>1,5</b>	<b>2</b>
	b)sufficiente (errori di sintassi non gravi)	<b>1</b>	<b>1,5</b>
	c)insufficiente (errori di sintassi ripetuti)	<b>0,5</b>	<b>1</b>
	<b>Correttezza lessicale</b>		
	a)buona proprietà di linguaggio e lessico ampio	<b>1,5</b>	<b>3</b>
b)sufficiente proprietà di linguaggio e corretto uso del lessico	<b>1</b>	<b>2</b>	
c)improprietà di linguaggio e lessico ristretto	<b>0,5</b>	<b>1</b>	
<b>Conoscenza dell'argomento e del contesto di riferimento</b>	<b>Conoscenza delle caratteristiche formali del testo</b>		
	a)completa conoscenza delle strutture retoriche del testo e consapevolezza della loro funzione comunicativa	<b>2</b>	<b>2,5</b>
	b)padroneggia con sicurezza le conoscenze degli elementi formali	<b>1,5</b>	<b>2</b>
	c)descrive sufficientemente gli espedienti retorico-formali del testo	<b>1</b>	<b>1,5</b>
	d)dimostra una conoscenza lacunosa degli espedienti retorico-formali	<b>0,5</b>	<b>1</b>
<b>Capacità logico-critiche ed espressive</b>	<b>Comprensione del testo</b>		
	a)comprendere il messaggio nella sua complessità e nelle varie sfumature espressive	<b>1,5</b>	<b>2,5</b>
	b)sufficiente comprensione del brano	<b>1</b>	<b>2 - 1,5</b>
	c)comprende superficialmente il significato del testo	<b>0,5</b>	<b>1</b>
	<b>Capacità di riflessione e contestualizzazione</b>		
	a)dimostra capacità di riflessione critica e contestualizza il brano con ricchezza di riferimenti culturali e approfondimenti personali	<b>2</b>	<b>3</b>
	b)offre diversi spunti critici e contestualizza in modo efficace	<b>1,5</b>	<b>2,5 - 2</b>
	c)sufficienti punti di riflessione e contestualizzazione	<b>1</b>	<b>1,5</b>
d)scarsi punti critici	<b>0,5</b>	<b>1</b>	

VALUTAZIONE COMPLESSIVA	PUNTEGGIO IN DECIMI	PUNTEGGIO IN QUINDICESIMI
INSUFFICIENTE	<b>3 - 4</b>	<b>4 - 7</b>
MEDIOCRE	<b>4 ½ - 5 ½</b>	<b>8 - 9</b>
SUFFICIENTE /PIU' CHE SUFFICIENTE	<b>6</b>	<b>10</b>
DISCRETO /PIU' CHE DISCRETO	<b>6 ½ - 7 ½</b>	<b>11 - 12</b>
BUONO/DISTINTO	<b>8 - 9</b>	<b>13 - 14</b>
OTTIMO	<b>10</b>	<b>15</b>

Punteggio studente = \_\_\_\_\_ / 10

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 L'ELABORATO DI ITALIANO**

Candidato/a \_\_\_\_\_  
Classe: \_\_\_\_\_ Sezione \_\_\_\_\_ Indirizzo \_\_\_\_\_

**Tipologia B 1: "Articolo di giornale"**

INDICATORI	DESCRITTORI	10/10	15/15
<b>Padronanza e uso della lingua</b>	<b>Correttezza ortografica</b>		
	a)buona	<b>1,5</b>	<b>2</b>
	b)sufficiente (errori di ortografia non gravi)	<b>1</b>	<b>1,5</b>
	c)insufficiente (errori ripetuti di ortografia)	<b>0,5</b>	<b>1</b>
	<b>Correttezza sintattica</b>		
	a)buona	<b>1,5</b>	<b>2</b>
	b)sufficiente (errori di sintassi non gravi)	<b>1</b>	<b>1,5</b>
	c)insufficiente (errori di sintassi ripetuti)	<b>0,5</b>	<b>1</b>
	<b>Correttezza lessicale</b>		
	a)buona proprietà di linguaggio e lessico ampio	<b>1,5</b>	<b>3</b>
b)sufficiente proprietà di linguaggio e corretto uso del lessico	<b>1</b>	<b>2</b>	
c)improprietà di linguaggio e lessico ristretto	<b>0,5</b>	<b>1</b>	
<b>Conoscenza dell'argomento e del contesto di riferimento</b>	<b>Coerenza con il linguaggio e le modalità della comunicazione giornalistica</b>		
	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)	<b>2</b>	<b>2,5</b>
	b)padroneggia con sicurezza gli usi giornalistici (.....)	<b>1,5</b>	<b>2</b>
	c)si attiene correttamente agli usi giornalistici (....)	<b>1</b>	<b>1,5</b>
	d)non si attiene alle modalità di scrittura dell'articolo giornalistico	<b>0,5</b>	<b>1</b>
<b>Capacità logico-critiche ed espressive</b>	<b>Presentazione ed analisi dei dati (6W)</b>		
	a)presenta i dati in modo coerente e fornisce un'analisi sensata	<b>1,5</b>	<b>2,5</b>
	b)dispone i dati in modo sufficientemente organico	<b>1</b>	<b>2 - 1,5</b>
	c)enumera i dati senza ordinarli e senza fornire l'analisi	<b>0,5</b>	<b>1</b>
	<b>Capacità di riflessione e sintesi</b>		
	a)dimostra capacità di riflessione critica e di sintesi personale nella trattazione dei dati	<b>2</b>	<b>3</b>
	b)offre diversi spunti critici e sintetizza in modo efficace	<b>1,5</b>	<b>2,5 - 2</b>
	c)sufficienti punti di riflessione e approfondimento critico	<b>1</b>	<b>1,5</b>
	d)scarsi punti critici	<b>0,5</b>	<b>1</b>

VALUTAZIONE COMPLESSIVA	PUNTEGGIO IN DECIMI	PUNTEGGIO IN QUINDICESIMI
INSUFFICIENTE	<b>3 - 4</b>	<b>4 - 7</b>
MEDIOCRE	<b>4 ½ - 5 ½</b>	<b>8 - 9</b>
SUFFICIENTE /PIU' CHE SUFFICIENTE	<b>6</b>	<b>10</b>
DISCRETO /PIU' CHE DISCRETO	<b>6 ½ - 7 ½</b>	<b>11 - 12</b>
BUONO/DISTINTO	<b>8 - 9</b>	<b>13 - 14</b>
OTTIMO	<b>10</b>	<b>15</b>

Punteggio studente = \_\_\_\_\_ / 10

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 L'ELABORATO DI ITALIANO**

Candidato/a \_\_\_\_\_  
Classe: \_\_\_\_\_ Sezione \_\_\_\_\_ Indirizzo \_\_\_\_\_

**Tipologia B 2: "Saggio breve"**

INDICATORI	DESCRITTORI	10/10	15/15
<b>Padronanza e uso della lingua</b>	<b>Correttezza ortografica</b>		
	a)buona	1,5	2
	b)sufficiente (errori di ortografia non gravi)	1	1,5
	c)insufficiente (errori ripetuti di ortografia)	0,5	1
	<b>Correttezza sintattica</b>		
	a)buona	1,5	2
	b)sufficiente (errori di sintassi non gravi)	1	1,5
	c)insufficiente (errori di sintassi ripetuti)	0,5	1
	<b>Correttezza lessicale</b>		
	a)buona proprietà di linguaggio e lessico ampio	1,5	3
	b)sufficiente proprietà di linguaggio e corretto uso del lessico	1	2
	c)improprietà di linguaggio e lessico ristretto	0,5	1
<b>Conoscenza dell'argomento e del contesto di riferimento</b>	<b>Struttura e coerenza dell'argomentazione</b>		
	a)imposta l'argomentazione gestendo con sicurezza gli elementi per la redazione di un saggio breve	2	2,5
	b)si serve consapevolmente degli elementi per la redazione di un saggio breve	1,5	2
	c)padroneggia sufficientemente gli elementi per la redazione di un saggio breve	1	1,5
	d)non si attiene alle modalità di scrittura del saggio breve	0,5	1
<b>Capacità logico-critiche ed espressive</b>	<b>Presentazione e analisi dei dati</b>		
	a)presenta i dati in modo coerente e fornisce un'analisi sensata	1,5	2,5
	b)dispone i dati in modo sufficientemente organico	1	2 - 1,5
	c)enumera i dati senza ordinarli e senza fornire l'analisi	0,5	1
	<b>Capacità di riflessione e sintesi</b>		
	a)dimostra capacità di riflessione critica e di sintesi personale nella trattazione dei dati	2	3
	b)offre diversi spunti critici e sintetizza in modo efficace	1,5	2,5 - 2
	c)sufficienti punti di riflessione e approfondimento critico	1	1,5
d)scarsi punti critici	0,5	1	

VALUTAZIONE COMPLESSIVA	PUNTEGGIO IN DECIMI	PUNTEGGIO IN QUINDICESIMI
INSUFFICIENTE	3 - 4	4 - 7
MEDIOCRE	4 ½ - 5 ½	8 - 9
SUFFICIENTE /PIU' CHE SUFFICIENTE	6	10
DISCRETO /PIU' CHE DISCRETO	6 ½ - 7 ½	11 - 12
BUONO/DISTINTO	8 - 9	13 - 14
OTTIMO	10	15

Punteggio studente = \_\_\_\_\_ / 10

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 L'ELABORATO DI ITALIANO**

Candidato/a \_\_\_\_\_  
Classe: \_\_\_\_\_ Sezione \_\_\_\_\_ Indirizzo \_\_\_\_\_

**Tipologia C: "Tema storico"**

INDICATORI	DESCRITTORI	10/10	15/15
<b>Padronanza e uso della lingua</b>	<b>Correttezza ortografica</b>		
	a)buona	1,5	2
	b)sufficiente (errori di ortografia non gravi)	1	1,5
	c)insufficiente (errori ripetuti di ortografia)	0,5	1
	<b>Correttezza sintattica</b>		
	a)buona	1,5	2
	b)sufficiente (errori di sintassi non gravi)	1	1,5
	c)insufficiente (errori di sintassi ripetuti)	0,5	1
	<b>Correttezza lessicale</b>		
	a)buona proprietà di linguaggio e lessico ampio	1,5	3
b)sufficiente proprietà di linguaggio e corretto uso del lessico	1	2	
c)improprietà di linguaggio e lessico ristretto	0,5	1	
<b>Conoscenza dell'argomento e del contesto di riferimento</b>	<b>Conoscenza degli eventi storici</b>		
	a)piena (sviluppa esaurientemente tutti i punti con ricchezza di notizie)	2	2,5
	b)sufficiente (sviluppa tutti i punti, sufficienti conoscenze)	1,5	2
	c)appena sufficiente/mediocre (troppo breve, sommarie conoscenze)	1	1,5
d)alcune parti del tema sono fuori traccia/non sono state sviluppate	0,5	1	
<b>Capacità logico-critiche ed espressive</b>	<b>Organizzazione della struttura del tema</b>		
	a)il tema è organicamente strutturato	1,5	2,5
	b)il tema è sufficientemente organizzato	1	2 - 1,5
	c)il tema è solo parzialmente organizzato	0,5	1
	<b>Capacità di riflessione, analisi e sintesi</b>		
	a)presenta i dati storici fornendo fondate sintesi e giudizi personali	2	3
	b)sa analizzare la situazione storica e fornisce sintesi pertinenti	1,5	2,5 - 2
	c)sufficiente (ripropone correttamente la spiegazione dell'insegnante o l'interpretazione del libro di testo)	1	1,5
d)non dimostra sufficienti capacità di analisi e sintesi	0,5	1	

VALUTAZIONE COMPLESSIVA	PUNTEGGIO IN DECIMI	PUNTEGGIO IN QUINDICESIMI
INSUFFICIENTE	3 - 4	4 - 7
MEDIOCRE	4 ½ - 5 ½	8 - 9
SUFFICIENTE /PIU' CHE SUFFICIENTE	6	10
DISCRETO /PIU' CHE DISCRETO	6 ½ - 7 ½	11 - 12
BUONO/DISTINTO	8 - 9	13 - 14
OTTIMO	10	15

Punteggio studente = \_\_\_\_\_ / 10  
Punteggio studente = \_\_\_\_\_ / 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 L'ELABORATO DI ITALIANO**

Candidato/a \_\_\_\_\_  
Classe: \_\_\_\_\_ Sezione \_\_\_\_\_ Indirizzo \_\_\_\_\_

**Tipologia D: "Tema di ordine generale"**

INDICATORI	DESCRITTORI	10/10	15/15
<b>Padronanza e uso della lingua</b>	<b>Correttezza ortografica</b>		
	a)buona	1,5	2
	b)sufficiente (errori di ortografia non gravi)	1	1,5
	c)insufficiente (errori ripetuti di ortografia)	0,5	1
	<b>Correttezza sintattica</b>		
	a)buona	1,5	2
	b)sufficiente (errori di sintassi non gravi)	1	1,5
	c)insufficiente (errori di sintassi ripetuti)	0,5	1
	<b>Correttezza lessicale</b>		
	a)buona proprietà di linguaggio e lessico ampio	1,5	3
	b)sufficiente proprietà di linguaggio e corretto uso del lessico	1	2
c)improprietà di linguaggio e lessico ristretto	0,5	1	
<b>Conoscenza dell'argomento e del contesto di riferimento</b>	<b>Sviluppo dei quesiti della traccia</b>		
	a)pieno (sviluppa esaurientemente tutti i punti)	2	2,5
	b)sufficiente (sviluppa tutti i punti)	1,5	2
	c)appena sufficiente/mediocre (troppo breve)	1	1,5
	d)alcune parti del tema sono fuori traccia/non sono state sviluppate	0,5	1
<b>Capacità logico-critiche ed espressive</b>	<b>Organizzazione della struttura del tema</b>		
	a)il tema è organicamente strutturato	1,5	2,5
	b)il tema è sufficientemente strutturato	1	2 - 1,5
	c)il tema è disorganico (argomenti casualmente disposti)	0,5	1
	<b>Capacità di approfondimento e di riflessione</b>		
	a)presenta diversi spunti di approfondimento critico personale e riflessioni fondate	2	3
	b)dimostra una buona capacità di riflessione/critica	1,5	2,5 - 2
	c)sufficiente capacità di riflessione/critica	1	1,5
	d)non dimostra sufficiente capacità di riflessione/critica	0,5	1

VALUTAZIONE COMPLESSIVA	PUNTEGGIO IN DECIMI	PUNTEGGIO IN QUINDICESIMI
INSUFFICIENTE	3 - 4	4 - 7
MEDIOCRE	4 ½ - 5 ½	8 - 9
SUFFICIENTE /PIU' CHE SUFFICIENTE	6	10
DISCRETO /PIU' CHE DISCRETO	6 ½ - 7 ½	11 - 12
BUONO/DISTINTO	8 - 9	13 - 14
OTTIMO	10	15

Punteggio studente = \_\_\_\_\_ / 10  
Punteggio studente = \_\_\_\_\_ / 15

Firma della Commissione

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER L' ENOGASTRONOMIA E L' OSPITALITA' ALBERGHIERA  
"VIRGILIO TITONE"  
Castelvetro  
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
		<b>Sufficiente</b>	<b>2</b>
		Completa	2,5
		Completa e precisa	3
Applicazione delle conoscenze punti 3		Scarsa errata	1
		Incompleta con errori diffusi	1,5
		<b>Sufficientemente corretta</b>	<b>2</b>
		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
		<b>Sufficiente</b>	<b>1,5</b>
		Corretta e organizzata	2
Uso della terminologia e del linguaggio specifico punti 2		Non appropriato	0,5
		Non sempre preciso	1
		<b>Sufficientemente appropriato</b>	<b>1,5</b>
		Chiaro appropriato e preciso	<b>2</b>

**SECONDA PARTE**

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI	Quesito n 1	Quesito n 2
Pertinenza, competenza, conoscenza, uso della terminologia	Non svolta/errata	<b>0 - 0,5</b>		
	Superficiale / parziale	<b>1</b>		
	Sufficiente	1,5		
	Completa	<b>2</b>		
	Completa e approfondita	<b>2,5</b>		

<b>PUNTEGGIO FINALE</b>	<b>/15</b>
-------------------------	------------

**LA 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 \_\_\_\_\_

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

**TABELLA VALUTAZIONE**

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

Castelvetrano, li \_\_\_\_\_

LA COMMISSIONE

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

IL PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE

\_\_\_\_\_

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER L' ENOGASTRONOMIA E L' OSPITALITA' ALBERGHIERA  
"VIRGILIO TITONE" - Castelvetro  
Anno scolastico 2017 - 2018  
ESAMI DI STATO  
GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER IL COLLOQUIO**

Candidato/a \_\_\_\_\_

Classe: \_\_\_\_\_ Sezione \_\_\_\_\_ Indirizzo \_\_\_\_\_

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

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

**Anno scolastico 2017 - 2018**

**ESAMI DI STATO**

**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

Castelvetrano, li \_\_\_\_\_

LA COMMISSIONE

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

IL PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE

\_\_\_\_\_

CONSUNTIVI  
DELLE  
ATTIVITA'  
DISCIPLINARI



## RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE

CLASSE 5<sup>^</sup> F

"Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"

Articolazione Enogastronomia

Anno scolastico 2017/2018

Materia: ITALIANO

Docente: Giusy Serena CHIOFALO

Relazione finale per le materie italiano

Nel corso di questo anno scolastico si è rilevato un comportamento poco incline all'attenzione e alla partecipazione, specie in un gruppo di allievi che spesso ha disertato le lezioni e si è scarsamente impegnato. La programmazione è stata svolta con grande difficoltà e i risultati raggiunti possono definirsi globalmente non soddisfacenti.

In merito alle conoscenze, competenze e capacità acquisite, il giudizio complessivo è il seguente:

- Conoscenze: Scarsa la conoscenza dei contenuti e delle problematiche fondamentali e la conoscenza delle informazioni di base
- Competenze: La maggior parte degli alunni non sa organizzare un discorso coerente e adeguato all'argomento e, nelle maggior parte dei casi, neanche in modo corretto.
- Capacità: L'uso della lingua spesso presenta incertezze, ed è generalmente non corretto, e appare insufficiente la capacità di orientamento e di collegamento interdisciplinare.

Tipologia delle prove di verifica

Varia, fin dal primo anno del triennio, la tipologia delle prove di verifica scritte: i tradizionali temi sono stati sempre più spesso sostituiti da questionari variamente impostati, analisi strutturate dei testi letterari e di altro genere, stesure di saggi brevi, brevi risposte a domande o trattazione sintetica di argomenti.

I risultati "migliori" la classe li ha raggiunti nell'analisi testuale

Le verifiche orali si sono invece svolte in modo tradizionale.

## Tipologia delle attività didattiche

La lezione frontale, ovvero l'interazione tra la classe e l'insegnante, ha rappresentato l'approccio più comune e frequente; il libro di testo è stato affiancato dall'uso di materiale di supporto di vario tipo (siti web; video; programmi radiofonici) per approfondire, chiarire, ampliare specifici aspetti del programma risultati maggiormente impegnativi o interessanti.

## Criteri di valutazione

La valutazione deriva dall'esame ponderato ma complessivo del livello di raggiungimento degli obiettivi fissati dal PTOF e accettati dal Dipartimento di Lettere attraverso la compilazione di griglie per ogni tipologia di prova scritta e per la verifica orale.

Gli studenti sono informati di tali criteri.

## **PROGRAMMA DI ITALIANO**

### **A. Storia della letteratura.**

#### **1. Positivismo, Naturalismo, Verismo (linee generali).**

#### **2. Giovanni Verga: vita, opere, pensiero.**

- a. "Fantasticheria".
- b. "Rosso malpelo"
- c. "La roba".

#### **2. Il Decadentismo (linee generali).**

#### **3. Giovanni Pascoli: vita, opere, pensiero.**

- a. "X agosto"
- b. "Il fanciullino"
- c. "Lavandare".

#### **6. Italo Svevo: vita, opere, pensiero.**

- a. "Una vita"
- b. "Senilità"
- c. "La coscienza di Zeno"
- d. "Profilo autobiografico".

#### **7. Il Futurismo (linee generali).**

#### **8. Filippo Tommaso Marinetti : cenni biografici.**

- a. "Manifesto del Futurismo"
- b. "Zang Tumb Tumb" (brano da: 'Assedio di Adrianapoli')

#### **9. Luigi Pirandello : vita, opere, pensiero.**

- a. "Il treno ha fischiato".

- b. "La signora Frola e il signor Ponza, suo genero".
- c. "Il fu Mattia Pascal"
- d. "Uno, nessuno e centomila"
- e. "L'umorismo"

## **L' Ermetismo**

### **10. Giuseppe Ungaretti: cenni biografici.**

- a. "Fratelli" ("Soldato").
- b. "La madre".
- c. "San Martino del Carso".
- d. "Soldati".

### **Il programma verrà completato, secondo programmazione disciplinare, con i seguenti argomenti:**

- Montale
- Quasimodo
- Il neorealismo cinematografico
- Pier Paolo Pasolini

La Docente

---

Prof.ssa Giusy Serena CHIOFALO

**RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE****CLASSE 5<sup>^</sup> F****"Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"**

Articolazione Enogastronomia

**Anno scolastico 2017/2018****Materia: STORIA****Docente: Giusy Serena CHIOFALO**

Relazione finale per le materie storia

Nel corso di questo anno scolastico si è rilevato un comportamento poco incline all'attenzione e alla partecipazione, specie in un gruppo di allievi che spesso ha disertato le lezioni e si è scarsamente impegnato. La programmazione è stata svolta con grande difficoltà e i risultati raggiunti possono definirsi globalmente non soddisfacenti.

In merito alle conoscenze, competenze e capacità acquisite, il giudizio complessivo è il seguente:

- Conoscenze: Scarsa la conoscenza dei contenuti e delle problematiche fondamentali e la conoscenza delle informazioni di base
- Competenze: La maggior parte degli alunni non sa organizzare un discorso coerente e adeguato all'argomento e, nelle maggior parte dei casi, neanche in modo corretto.
- Capacità: L'uso della lingua spesso presenta incertezze, ed è generalmente non corretto, e appare insufficiente la capacità di orientamento e di collegamento interdisciplinare.

Tipologia delle prove di verifica

Varia, fin dal primo anno del triennio, la tipologia delle prove di verifica scritte: i tradizionali temi sono stati sempre più spesso sostituiti da questionari variamente impostati, analisi strutturate dei testi letterari e di altro genere, stesure di saggi brevi, brevi risposte a domande o trattazione sintetica di argomenti.

I risultati "migliori" la classe li ha raggiunti nell'analisi testuale

Le verifiche orali si sono invece svolte in modo tradizionale.

### Tipologia delle attività didattiche

La lezione frontale, ovvero l'interazione tra la classe e l'insegnante, ha rappresentato l'approccio più comune e frequente; il libro di testo è stato affiancato dall'uso di materiale di supporto di vario tipo (siti web; video; programmi radiofonici) per approfondire, chiarire, ampliare specifici aspetti del programma risultati maggiormente impegnativi o interessanti.

### Criteri di valutazione

La valutazione deriva dall'esame ponderato ma complessivo del livello di raggiungimento degli obiettivi fissati dal PTOF e accettati dal Dipartimento di Lettere attraverso la compilazione di griglie per ogni tipologia di prova scritta e per la verifica orale.

Gli studenti sono informati di tali criteri.

## **PROGRAMMA DI STORIA**

### **a- L'età dell'imperialismo**

Caratteri specifici

La ripresa del colonialismo e la spartizione del mondo.

### **b- La seconda rivoluzione industriale**

L'organizzazione scientifica del lavoro: taylorismo e fordismo.

La II<sup>a</sup> Internazionale

### **c- La società di massa**

### **d- La Grande Guerra**

- L'Europa dai precari equilibri bismarckiani ai gravi contrasti geopolitici.
- Le premesse: crisi, conflitti e annessioni del primo Novecento.
- Lo scoppio delle ostilità e gli opposti schieramenti. La tragica realtà della guerra totale.
- L'Italia in guerra. Attacchi frontali e vita di trincea.
- La svolta del 1917: la rivoluzione bolscevica e l'intervento degli U.S.A.
- Il crollo degli imperi centrali, la pace di Versailles e i 14 punti di Wilson.
- Egoismi nazionali e nuovi assetti mondiali. La crisi del dopoguerra.

### **e- Democrazia e totalitarismo tra le due guerre**

- La Russia dalla rivoluzione di Lenin al totalitarismo di Stalin. Pianificazione economica

e gulag.

- Le origini del fascismo italiano.

- L'Italia dalla crisi del sistema liberale al regime fascista. Mussolini: dalla marcia su Roma alle leggi fascistissime. Il regime e il consenso. L'antifascismo.

### **f- La crisi mondiale del 1929: il New Deal rooseveltiano e la risposta dei regimi totalitari.**

### **g- La Germania: dalle debolezze della repubblica di Weimar alla dittatura nazionalsocialista.**

- Hitler e il Reich millenario. L'antisemitismo nazista e i Lager.

- La guerra di Spagna. L'espansionismo nazista e l'imperialismo nipponico.

- L'Italia dalla guerra di Etiopia alle leggi razziali.

### **h- La seconda guerra mondiale e i suoi esiti**

- Cause e responsabilità. Monaco e la questione ceca. Il patto Ribbentrop-Molotov e l'invasione della Polonia. Lo scatenamento della guerra. L'intervento italiano e gli obiettivi di Mussolini.

- Dalla guerra lampo alla guerra totale e ideologica.

- Le vittorie dell'Asse, la campagna di Russia e l'attacco giapponese agli U.S.A. (1941).

- La svolta del 1942/43: le sconfitte dell'Asse e il crollo del regime fascista in Italia

- La Resistenza in Europa e la shoah.

- La sconfitta di Germania e Giappone. L'orrore atomico.

- La conferenza di Yalta e l'assetto bipolare del mondo.

- L'Italia dall'8 settembre '43 alla Repubblica ( 2 giugno 1946) ovvero dalla Resistenza all'Assemblea Costituente. Il faticoso passaggio dalla guerra civile allo stato "democratico".

### **i- Il mondo nella guerra fredda e l'Italia fino agli anni Cinquanta**

- Il difficilissimo dopoguerra.

- Il piano Marshall, le due Germanie, la N.A.T.O. e il Patto di Varsavia.

La Docente

---

Prof.ssa Giusy Serena CHIOFALO

## RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE

CLASSE 5<sup>^</sup> F

"Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"

Articolazione Enogastronomia

Anno scolastico 2017/2018

Materia: **DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA**Docente: **Alberto Marcello TUMBIOLO**

La classe 5<sup>o</sup> F è una classe poco numerosa. Ho potuto constatare sin dall'inizio che i livelli culturali di partenza degli alunni non erano omogenei; infatti mentre molti di essi presentavano numerose lacune e difficoltà di base, la situazione di partenza per quei pochi rimasti non destava all'inizio particolari preoccupazioni.

Si è potuto riscontrare meglio quanto sopra detto attraverso le verifiche sia scritte che orali e con le esercitazioni pratiche.

Al riguardo la classe si scinde sostanzialmente in due gruppi: uno piuttosto ristretto ha mostrato buona volontà ed ha partecipato al dialogo educativo raggiungendo livelli sufficienti e accettabili; un altro gruppo più numeroso, nonostante sia stato particolarmente stimolato e coinvolto durante l'intero anno scolastico non ha dato praticamente nessuno dei risultati sperati.

Durante la redazione del piano di lavoro gli alunni sono stati informati della valenza e della opportunità propedeutica che i diversi argomenti via via trattati presentavano.

Nello svolgimento del programma ministeriale, che è stato completamente svolto, ho cercato di non applicare la tradizionale lezione-spiegazione, ma ho dato vita in classe a lezioni con gli alunni, cercando di cogliere da vicino le difficoltà che la disciplina per essi man mano andava presentando.

Tutte le volte in cui si riscontravano delle difficoltà nell'apprendimento ho subito cercato di riproporre gli argomenti dove queste erano maggiori in veste ancora più chiara e con maggiori esempi pratici che potessero essere di aiuto per tutti gli alunni. Puntuale è stato il riscontro del metodo didattico da me seguito, anche se non tutta la classe è riuscita a mettere a punto il messaggio educativo inviato; ciò in parte è dipeso anche dal considerevole numero di assenze di alcuni di loro.

Nell'insieme comunque il consiglio di classe ha cercato di indirizzare e singole strategie didattiche in modo da poter amalgamare ancora di più gli argomenti tra le varie discipline e per un effettivo ed utile lavoro d'équipe.

Le verifiche, sia scritte che orali, sono state continue e frequenti; come insegnante misono posto nelle veste di mediatore al fine di stimolare una maggiore partecipazione della classe al dialogo educativo.

Per le verifiche scritte si sono utilizzati vari modelli di esercitazione, privilegiando all'inizio dell'anno scolastico le prove strutturate ma non trascurando le esercitazioni complete, indispensabili per la disciplina in oggetto.

Il libro di testo si è presentato chiaro ed esemplificativo, contenendo anche delle tavole didattiche e ulteriori schemi esemplificativi.

Le famiglie hanno scarsamente partecipato ai vari incontri scuola/famiglia che si sono tenuti durante l'anno scolastico ed solo in qualche caso si sono rivelati da supporto nella stimolazione allo studio dell'allievo.

## **PROGRAMMA DI DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA**

**LIBRO DI TESTO: IMPRESE RICETTIVE & RISTORATIVE OGGI PER IL QUINTO ANNO – G. BATTARRA, M. MAINARDI - TRAMONTANA**

### **• Modulo 1 Mercato turistico internazionale**

UD 1 Il turismo internazionale e gli enti statistici

- Il turismo internazionale e lo sviluppo turistico
- Il sistema dei cambi
- La Bilancia dei pagamenti
- La bilancia turistica
- Gli enti di statistica nel turismo

UD 2 Le dinamiche e i flussi del mercato turistico internazionale

- Lo sviluppo turistico ed economico
- Prospettive dei flussi turistici verso l'Italia

### **• Modulo 2 Business pian nelle imprese ricettive e ristorative**

UD1 La pianificazione, la programmazione aziendale e il controllo di gestione

- La pianificazione, la programmazione aziendale
- L'analisi ambientale e previsionale
- L'analisi aziendale
- Definizione degli obiettivi, scelta delle strategie e redazione dei piani
- La programmazione di esercizio e il budget
- La struttura del budget
- I costi standard
- Le fasi di definizione del budget
- Il controllo budgetario
- Vantaggi e limiti del budget

Il Docente

---

Prof. Alberto Marcello TUMBILOLO



**RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE****CLASSE 5<sup>^</sup> F**

"Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"

Articolazione Enogastronomia

**Anno scolastico 2017/2018**

**Materia: INGLESE**

**Docente: Francesco LANTERNA**

Fin dall' inizio dell'anno la classe ha mostrato lacune relative principalmente all'acquisizione delle competenze linguistiche, oltre che carenze legate ai contenuti specifici della microlingua. Il lavoro è stato quindi orientato sia al consolidamento della competenze linguistiche sia all'acquisizione dei contenuti, delle abilità e competenze previsti dalla programmazione disciplinare. I ragazzi si sono sempre mostrati rispettosi nei confronti dell'insegnante e del lavoro svolto in classe, tuttavia non è stato sempre possibile instaurare un proficuo dialogo educativo, a causa sia di un impegno non sempre costante in classe sia di una non sempre idonea autonomia operativa. Gli obiettivi delineati all'interno della programmazione disciplinare e di seguito sintetizzati possono dirsi raggiunti, a diversi livelli, dall'intera classe:

**COMPETENZE**

- Conoscere la lingua straniera per interagire in contesti diversificati e coerenti con i settori di indirizzo.
- Comprendere gli aspetti significativi della civiltà degli altri paesi in una prospettiva interculturale.

**ABILITA'**

- Utilizzare le funzioni linguistico-comunicative riferite al livello B2 del quadro comune europeo delle lingue.
- Comprendere in modo globale e dettagliato messaggi orali e scritti di varia tipologia anche attraverso i media.
- Ricercare e comprendere informazioni all'interno di testi scritti e orali di diverso interesse sociale, culturale e professionale.
- Comprendere e valorizzare la specificità delle tradizioni alimentari locali e internazionali.

**CONOSCENZE**

- Conoscenza dei contenuti relativi ai diversi argomenti affrontati coerenti con i settori di indirizzo.

**METODOLOGIE E STRUMENTI:**

Metodo induttivo e deduttivo, lezione frontale e dialogata, problem solving, brainstorming, cooperative learning, pair work, role play, giochi didattici, listening activities sugli argomenti di indirizzo, canzoni per approfondimento lessicale o grammaticale.

**LIBRO DI TESTO:**

Titolo: Cook Book Club up Autore: Cibelli O., d'Avino D. Casa Editrice: Clitt.

## **STRUMENTI DI LAVORO:**

Oltre al libro di testo si è fatto uso di schematizzazioni, appunti e video di approfondimento.

## **STRUMENTI DI VERIFICA**

Verifiche sommative scritte basate su comprensione del testo, esercizi di completamento per la verifica degli elementi lessicali acquisiti, verifiche orali, verifiche formative.

## **PROGRAMMA SVOLTO**

- Recupero e/o potenziamento delle abilità acquisite.
- La tavola sostenibile e confronto tra sistema globale del cibo e sistema sostenibile del cibo (The Sustainable Table - Global Food System vs Sustainable Food System)
- Slow Food
- Dalla fattoria alla forchetta (F2F: From Farm to Fork, From Fish to Fork)
- Slow Food Alliance Chefs
- Cibo a chilometro zero (Think Globally, Act Locally)
- Università delle Scienze Gastronomiche (The University of Gastronomic Sciences)
- La filiera del cibo (The Food Supply Chain)
- La filiera del cibo di qualità (The Value Food Chain)
- Tracciabilità e certificazione (Traceability & Certification)
- I pilastri della tracciabilità (The Three Pillar Steps of Traceability)
- La controversia del cibo geneticamente modificato (The GMO's Controversy)
- Cambiamento ambientale globale (Global Environmental change)
- Batterii, virus ed intossicazioni da cibo (Bacteria, Viruses & Food Poisoning)
- Contaminazione da cibo (Food Contamination: The Invisible Challenge)
- Intolleranze ed allergie da cibo (Food Allergies and Intolerances)
- Accoglienza clienti con richieste speciali (Welcoming Guests with Special Requirements:  
Best Practice Management)
- Procedure standard per le allergie da cibo (Food Allergy Order Procedure)
- Allergie da olio di oliva (The Olive Oil Allergy)<sup>1</sup>
- Tipi e produzione dell'olio di oliva (Types of Olive Oil and Production Steps)<sup>2</sup>

Il Docente

---

Prof. Francesco LANTERNA

---

<sup>1</sup> L'argomento verrà svolto dopo il 15 Maggio

<sup>2</sup> L'argomento verrà svolto dopo il 15 Maggio

**RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE****CLASSE 5<sup>^</sup> F****"Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"**

Articolazione Enogastronomia

**Anno scolastico 2017/2018**Materia: **LINGUA FRANCESE**Docente: **Cinzia BONO****1. Profilo della classe.**

Dal punto di vista relazionale, la classe è apparsa nella maggior parte dei casi omogenea ed unita e si è mostrata da subito predisposta al dialogo costruttivo con la nuova docente. La sottoscritta ha seguito la classe soltanto nel corso dell'ultimo anno, per tre ore alla settimana, e ha pertanto cercato di spronare e motivare gli alunni in vista delle prove d'esami, di colmare alcune lacune e di fornire nuovi spunti di riflessione e di collegamento interdisciplinare dei contenuti. La classe sembra aver raggiunto - nel suo complesso, pur con qualche eccezione positiva - una parziale maturità nello studio autonomo e nell'atteggiamento verso la scuola.

L'interesse degli alunni verso la disciplina e i contenuti attraverso le metodologie presentate dalla docente, dopo un primo momento di 'diffidenza' iniziale, può definirsi accettabile per quasi tutti gli studenti e buono per alcuni di essi, che hanno accettato con impegno e partecipazione le piccole 'sfide' metodologiche proposte. Dei 19 alunni iscritti, due hanno interrotto la frequenza nel corso dell'anno. Per tutti gli altri alunni la frequenza alle lezioni non è stata costante. Il livello raggiunto dalla classe può dunque definirsi più che accettabile, buono in alcuni casi, sia rispetto ai risultati raggiunti che rispetto all'impegno e all'interesse mostrati.

Dei due alunni diversamente abili, uno ha seguito la programmazione disciplinare per obiettivi minimi e l'altro un apposito percorso differenziato (per entrambi i casi, si veda la documentazione specifica prodotta dai relativi Docenti di Sostegno).

**2. Raggiungimento degli obiettivi.**

Nell'ambito della programmazione curricolare sono stati raggiunti - seppur con esiti differenti rispetto ai diversi alunni - i seguenti obiettivi generali:

- abituare gradualmente all'utilizzo della lingua straniera per i principali scopi comunicativi (auspicato il livello B1 del QCER)
- educare gradualmente a servirsi della lingua straniera come strumento di interazione con gli altri
- favorire l'acquisizione di una competenza comunicativa che consenta di avvalersi della lingua straniera in modo adeguato al contesto unitamente ad un approfondimento

dell'aspetto linguistico specialistico-settoriale di indirizzo tale da facilitare un possibile felice ingresso nel mondo del lavoro

- agevolare la riflessione sulla propria lingua, sulla propria cultura e sui propri atteggiamenti in rapporto all'altro attraverso l'analisi comparativa con altre lingue e culture o con altri contesti multiculturali
- promuovere la formazione umana, sociale, culturale e professionale per un reale inserimento in un contesto internazionale
- far conseguire un'autonomia operativa che permetta un inserimento adeguato in un contesto lavorativo-professionale

Sono da ritenersi obiettivi minimi - solo in parte raggiunti dall'alunno per cui erano stati previsti - i seguenti:

- Utilizzare le funzioni linguistico-comunicative essenziali riferite al livello B1 del Quadro Comune di riferimento europeo delle lingue
- Comprendere in modo globale messaggi orali e scritti di varia tipologia
- Ricercare e comprendere informazioni all'interno di testi scritti e orali di diverso interesse
- Produrre varie tipologie di testi orali e scritti di interesse professionale
- Comprendere l'importanza delle tradizioni alimentari locali e internazionali

### 3. PROGRAMMA SVOLTO.

\*Gli argomenti contrassegnati da un asterisco saranno svolti successivamente alla consegna del presente documento.

**LIBRO DI TESTO:** Olivieri Mariella, Philippe Beaupart, *Prêt à manger - Le français professionnel pour l'œnogastronomie*, Rizzoli Languages, 2015, Milano.

#### **Révision des Modules 1 et 2**

##### **L'art de cuisiner**

La brigade de cuisine - p. 6

##### **Les services du menu**

La composition du menu - p. 21

#### **Module 3 - Alimentation et santé**

Dialogue : « Un journaliste interviewe une nutritionniste » - p. 93

##### Unité 6 - Une alimentation correcte

Comment manger équilibré ? - pp. 94-95

Les groupes alimentaires - p. 98

Les vitamines - p. 100

La ration alimentaire et la pyramide alimentaire - pp. 103 e 105

Les cuissons diététiques - pp. 106-107

## Unité 7 - À chacun son régime

Le régime crétois - pp. 112-113

Le végétarisme et le végétarisme - p. 114

Le régime macrobiotique - p. 116

Les régimes religieux (l'Islam et la religion juive) - pp. 118-119

Crudivorisme en cuisine : c'est simple et bon ! - p. 120

La boulimie et les troubles alimentaires (photocopie)

## Cultures vis-à-vis

Le foie gras et la poutargue de Sardaigne - pp. 122-123

Le Roquefort et le Gorgonzola - pp. 124-125

Le Sauternes et le Prosecco - pp. 126-127

## **Module 4 - L'hôtellerie et la restauration**

### Unité 8 - Deux secteurs très actifs

L' hôtellerie - pp. 132-133

Le personnel de l'hôtel - p. 135

La restauration : vue d'ensemble - p. 137

Les deux grands secteurs de la restauration - p. 138

Le personnel de la restauration - p. 139

La restauration commerciale et collective

Street-food : l'art de la gastronomie bon marché - p. 143

### Unité 10 - Le métier du traiteur

Le traiteur : un restaurateur multitâche - p. 158

Organiser un évènement - pp. de 161 à 167

Les banquets - p. 168

Les buffets - pp. de 172 à 175

## **Module 5 - Hygiène et sécurité**

Dialogue p. 189

### Unité 11 - Hygiène et conservation des aliments

Les aliments à risque - pp. 190-191

Les modifications organoleptiques des aliments - p. 192

Les techniques de conservation par la chaleur - pp. de 196 à 198

Les techniques de conservation par le froid - pp. de 199 à 200

Autres techniques de conservation - pp. 201 - 202

Les différentes gammes de produits et les emballages - pp. 203-204

### Unité 12 - Systèmes de contrôle et de prévention

Le système HACCP - pp. de 206 à 208

La règle des 5 M - p. 208

### Unité 13 - Qualité des produits et sécurité

Les labels de qualité et d'origine - pp. 210-219

Le code-barre - p. 223

Les OGM et les produits biologiques - pp. de 228 à 231

### **\*Module 7 - Se former et travailler**

#### Unité 16 - Les premiers pas dans le monde du travail

Le stage à l'étranger - p. 276

La recherche d'un emploi - pp. 280-281

La lettre de motivation et le CV - pp. 283 e 285

#### \*Unité 17 - Le recrutement et l'embauche

L'entretien d'embauche - pp. de 291 à 293

**Vidéo:** Comment se presenter - l'entretien d'embauche

### **3. Metodologie didattiche e strumenti di lavoro.**

Gli argomenti sono stati affrontati, soprattutto nella fase iniziale di conoscenza reciproca tra insegnante e alunni, in maniera induttiva, con ampie e dettagliate spiegazioni che mirassero ad arricchire le possibili interpretazioni e i contenuti proposti dal libro di testo, oltre che ad arricchire il lessico in Lingua Francese. In una seconda fase, si è concordato con gli alunni un approccio di tipo più deduttivo, al fine di renderli più autonomi nello studio e di accrescere la loro capacità critica, nel tentativo - solo in parte riuscito - di sottrarli all'eccessiva fedeltà ai contenuti e ai testi proposti.

Ci si è dunque basati su un metodo comunicativo, in cui si sono alternati momenti di lezione frontale, lezione dialogata, *brainstorming*, creazione di mappe concettuali alla lavagna, discussione collettiva e lavoro di gruppo (*cooperative learning*). Per la trattazione degli argomenti in programma ci si è avvalsi soprattutto dei brani proposti dal libro di testo, opportunamente integrati e arricchiti con ulteriori spunti e materiali (riferimenti, approfondimenti, fotocopie) forniti dall'insegnante, in base alle specifiche scelte ed esigenze didattiche. Si è inoltre potuto contare sull'ausilio della LIM e di internet, talvolta anche dei dispositivi cellulari personali degli alunni, per la ricerca di testi, per la consultazione di dizionari digitali e per la visualizzazione e l'analisi collettiva di brevi testi.

### **4. Tipologia delle prove di verifica utilizzate e criteri per la valutazione finale**

Gli alunni sono stati sottoposti costantemente a verifiche orali (minimo due), sia programmate e concordate che in itinere, al fine di fornire agli alunni una valutazione il più possibile continua e formativa, un metro in costante evoluzione che li aiutasse a comprendere il loro livello di partenza e quello raggiunto di volta in volta e a rivedere e correggere il loro personale metodo di studio.

Sono inoltre state somministrate almeno due verifiche scritte a quadrimestre nelle diverse forme, di volta in volta, della comprensione del testo con domande aperte o a

scelta multipla, esercizi di completamento e collegamento e domande a risposta aperta sui contenuti trattati.

L'intento è stato quello di cercare di potenziare le conoscenze e le competenze - soprattutto comunicative e analitiche - degli alunni e di tener conto sia delle esigenze didattiche e formative generali comuni che delle necessità e richieste dei singoli, cercando sempre di rispettare - per quanto possibile nell'ambito di un percorso di classe - i rispettivi tempi di studio e di apprendimento individuale.

L'impegno dimostrato dai singoli alunni, la loro costanza nello studio, la maggiore o minore partecipazione alle lezioni nonché la capacità di mettersi in gioco e la volontà di migliorarsi sono stati considerati e apprezzati, al pari delle conoscenze e competenze acquisite.

La Docente

---

Prof.ssa Cinzia BONO

**RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE****CLASSE 5<sup>^</sup> F****"Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"**

Articolazione Enogastronomia

**Anno scolastico 2017/2018****Materia: MATEMATICA****Docente: Rosa Anna Maria CONFORTO**

**Libro di testo adottato:** Matematica rosso di Bergamini Trifone Barozzi. Edizione Zanichelli.

**Metodi di insegnamento:** lezione frontale e partecipata, ricerca guidata, problem solving. Esercitazioni individuali e di gruppo.

**Mezzi e strumenti di lavoro:** per quanto riguarda i sussidi didattici, oltre al testo in adozione, si è fatto uso di schede di lavoro, schematizzazioni e appunti.

**Strumenti di verifica:** verifiche orali, prove scritte, prove strutturate ( a scelta multipla, vero o falso, a risposta aperta). Verifiche formative e sommative.

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

Gli obiettivi di apprendimento, individuati in sede di programmazione didattica, sono stati raggiunti da quasi tutti gli alunni della V F che hanno dimostrato di aver acquisito sufficienti conoscenze e competenze riguardanti la disciplina e, in alcuni casi, anche una soddisfacente autonomia operativa.

Gli alunni, nel corso dell'anno scolastico hanno partecipato al dialogo didattico-educativo, dimostrando un impegno poco costante, in rapporto alle rispettive capacità intellettive, al ritmo di apprendimento e alla preparazione di base.

Gli obiettivi didattici conseguiti possono, pertanto, sintetizzarsi nel modo seguente:

- utilizzo delle tecniche e delle procedure di calcolo
- conoscenza del linguaggio matematico semplice e utilizzo in modo corretto



- capacità di riconoscere e costruire relazioni
- capacità di disegnare un grafico di una funzione intera e fratta.

## PROGRAMMA DI MATEMATICA DELLA CLASSE V F

- Equazioni e disequazioni intere e fratte di I e II grado
- Intervalli limitati e illimitati
- Intorno di un punto
- Definizione di funzione reale di una variabile reale
- Definizione di dominio di una funzione
- Classificazione delle funzioni
- Il campo di esistenza nelle funzioni intere, razionali fratte e irrazionali
- La simmetria
- Le intersezioni con gli assi cartesiani
- Lo studio del segno nelle funzioni intere, razionali fratte e irrazionali
- La definizione generale di limite
- Limite da destra e da sinistra
- Operazioni sui limiti finiti ed infiniti
- Le forme indeterminate  $\frac{0}{0}$   $+\infty - \infty$   $\frac{\infty}{\infty}$  e tecniche di soluzioni nelle funzioni intere, razionali fratte
- Gli asintoti: verticali, orizzontali, obliqui
- Definizione di derivata come limite del rapporto incrementale
- Derivate di alcune funzioni elementari
- Derivata di una somma, di un prodotto, di un quoziente
- Studio del massimo e del minimo relativo di una funzione per mezzo della derivata prima
- Studio della crescita e decrescita della funzione per mezzo della derivata prima
- Grafico di funzioni intere e razionali fratte.

La Docente

---

Prof.ssa Rosa Anna Maria CONFORTO

**RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE****CLASSE 5<sup>^</sup> F**

"Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"

Articolazione enogastronomia

**Anno scolastico 2017/2018**

**Materia: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

**Docente: Benedetto ROMEO**

**SITUAZIONE DELLA CLASSE****PARTECIPAZIONE**

La partecipazione al dialogo educativo non sempre è stata sempre soddisfacente, la frequenza alle lezioni è stata irregolare, solo pochi alunni hanno frequentato in maniera continua.

---

**IMPEGNO**

Nel considerare i risultati ottenuti, va tenuto presente che le competenze ed abilità di apprendimento, la capacità attentiva, la motivazione e l'impegno personale sono stati differenziati tra gli alunni: solo pochi hanno manifestato un interesse e applicazione, altri si sono mostrati più discontinui e non sempre è stato efficace lo stimolo valutativo per offrire una partecipazione costruttiva. Si riscontrano nella classe diverse fasce di livello. Un piccolo gruppo, ha ottenuto, grazie all'applicazione costante e ad una partecipazione matura, un soddisfacente livello di conoscenze e competenze, con sviluppo delle capacità critiche. Un secondo gruppo, ha manifestato motivazione più debole e/o minori capacità rielaborative.

**METODO DI STUDIO**

Alcuni alunni hanno un metodo di studio soddisfacente e costante, i restanti hanno manifestato uno studio discontinuo e concentrato solo in prossimità delle verifiche ma non sempre efficace.

**LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO NELLA CLASSE**

Fatta eccezione per alcuni alunni che raggiungono un discreto grado di preparazione, le conoscenze, le competenze e le capacità raggiunte in generale si attestano su livelli non sempre soddisfacenti.

**ARTICOLAZIONE DELLE COMPETENZE IN ABILITA' E CONOSCENZE**

In relazione alla programmazione curricolare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

**COMPETENZE:** Gli allievi sono in grado di:

- Applicare le normative vigenti, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici.
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

**ABILITA':** Gli allievi sono in grado di:

- Valutare le principali modificazioni degli alimenti e dei nutrienti in cottura.
- Scegliere i metodi di conservazione più adatti ai diversi tipi di alimenti.
- Descrivere i punti di forza e di debolezza dei vari metodi di conservazione.
- Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti. Leggere un piano HACCP.
- Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela. Scegliere menu adatti al contesto territoriale e culturale.
- Individuare le nuove tendenze nel settore della ristorazione.
- Identificare gli elementi di tracciabilità e sicurezza del prodotto.
- Individuare i pericoli di contaminazione nelle procedure enogastronomiche.
- leggere le tabelle dei L.A.R.N. e saper riconoscere una dieta equilibrata in funzione delle diverse necessità fisiologiche e nutrizionali;

**CONOSCENZE:** Gli allievi dimostrano mediamente discrete conoscenze

- Sulle tecniche di cottura e conservazione degli alimenti
- Le Contaminazioni alimentari e sui rischi e i pericoli presenti in ambiente ristorativo;
- Sulle Certificazioni di qualità e sistema HACCP
- Sulla filiera agroalimentare e sul sistema di tracciabilità/rintracciabilità dei prodotti alimentari.
- Sulle norme per una corretta dieta equilibrata.
- Sui L.A.R.N..
- Sui criteri operativi per realizzare una dieta equilibrata.

## CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE ESPOSTI PER UNITA' DIDATTICHE E PER MODULI

MODULI	
1.	<u>Ripasso argomenti svolti nell'A.S. 2016/2017</u>
2.	<u>Modulo: Cottura degli alimenti</u> <b>La cottura:</b> aspetti positivi e negativi della cottura; tecniche di cottura; sistemi di cottura: al calor secco, in acqua, a vapore, nei grassi, a microonde, sottovuoto, cottura miste. <b>Modificazioni da cottura a carico dei principi nutritivi:</b> modificazioni a carico delle proteine; la reazione di Maillard; modificazioni a carico dei glucidi; modificazioni a carico dei lipidi; perdite di vitamine e sali minerali; inattivazione di sostanze dannose.
3.	<u>Modulo: Conservazione degli alimenti</u> <b>Conservazione:</b> aspetti generali della conservazione degli alimenti, fattori che influenzano la crescita dei microrganismi; principali sistemi di conservazione degli alimenti: metodi fisici; metodi chimici; metodi chimico-fisici; metodi biologici.
4.	<u>Modulo: Contaminazione chimica e biologica degli alimenti</u> <b>Le contaminazioni alimentari e principali malattie trasmesse dagli alimenti:</b> contaminazioni chimiche; contaminazioni da metalli; contaminazione da fertilizzanti e pesticidi; contaminazioni radioattive; contaminazioni biologiche, malattie da contaminazione microbiologica alimentare (tossinfezione alimentari, infezioni alimentari, intossicazione alimentari), modalità di trasmissione dei microrganismi patogeni (diretta, indiretta, crociata), tossinfezioni ed infezioni batteriche, principali malattie di origine alimentare (Salmonellosi, Tossinfezione da stafilococco, Botulismo, Clostridium perfringens, Listeriosi). <b>Igiene nella ristorazione e qualità alimentare:</b> igiene degli ambienti di lavoro; igiene del personale; sistema di controllo H.A.C.C.P.
5.	<u>Modulo: Dietologia e dietetica<sup>3</sup></u> <b>Bioenergetica e peso teorico:</b> funzioni principali dei sette gruppi alimentari; misura dell'energia; fabbisogno energetico; peso teorico o desiderabile. <b>L.A.R.N., dieta equilibrata e linee guida per una sana alimentazione:</b> L.A.R.N. e dieta equilibrata; L.A.R.N. e fabbisogno di energia; L.A.R.N. e fabbisogno di nutrienti; criteri per l'elaborazione di una dieta equilibrata. Esercitazioni. <b>Alimentazione equilibrata per fasce d'età e tipologie dietetiche (da svolgere)</b> <b>Elementi di dietoterapia (da svolgere)</b>

### METODOLOGIE

Le U.D., sono state svolte con le seguenti metodologie:

- Lezione frontale, supportata ipertesti multimediali solo per alcuni argomenti;

<sup>3</sup> Questo modulo è in corso di svolgimento. Si prevede di concludere le attività entro la prima settimana del mese di giugno p.v.

- Lezione frontale con applicazioni pratiche in modo da suscitare la motivazione e l'interesse degli alunni e facilitare un apprendimento dinamico e critico;
- Problem solving: le varie tematiche sono state introdotte in forma problematica ed illustrate attraverso frequenti esempi riferiti all'esperienza esistenziale o cognitiva degli allievi;
- Elaborazione di mappe concettuali, schemi e tabelle.

## **MATERIALI DIDATTICI**

Gli strumenti utilizzati nella realizzazione delle U.D. sono stati:

- Libro di testo, *Silvano Rodato "Alimenti, turismo e ambiente" CLITT, 2016, Bologna;*
- Appunti;
- Personal computer ed ipertesti multimediali.

Le lezioni sono state svolte in aula e nel laboratorio di informatica.

## **TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE**

Le verifiche sono state effettuate prevalentemente scritte. Le prove sono state così articolate:

- Test strutturati (scelta multipla, completamento, vero/falso),
- Domande a risposta aperta;

Il Docente

---

Prof. Benedetto ROMEO

**RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE****CLASSE 5<sup>^</sup> F****"Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"**

Articolazione Enogastronomia

**Anno scolastico 2017/2018**Materia: **L.S.E SALA E VENDITA**Docente: **Calogero CICIO****RELAZIONE FINALE****PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

La classe V F ad indirizzo enogastronomia composta inizialmente da 21 alunni, successivamente si è ridotta a 17 di cui 9 femmine e 8 maschi. La classe risponde alle attività proposte con interesse costante e discreta partecipazione. In generale, le spiegazioni sono seguite con attenzione e vi è interesse per le lezioni dialogate e le discussioni, alle quali intervengono quasi tutti gli alunni.

Le finalità della disciplina tendono a formare, ampliare le conoscenze acquisite al fine di perfezionare ed approfondire le abilità e le competenze professionali degli alunni nel settore sala e vendita.

**CONOSCENZE**

- Caratteristiche tecniche e progettuali dell'impianto del reparto in cui si opera:
- Caratteristiche tecniche delle attrezzature.
- I fattori che determinano la qualità del servizio.
- Le certificazioni di qualità
- Il contratto di lavoro
- I principali contratti delle aziende enogastronomiche.
- Differenti livelli di sicurezza, nei vari ambiti lavorativi, per un servizio di qualità:
- Piani di sicurezza aziendali
- Caratteristiche strutturali, tecniche, progettuali, impiantistiche del reparto in cui si opera.
- Caratteristiche tecniche delle attrezzature.

**ABILITA'**

- Riconoscere le modalità con cui l'azienda opera nel rispetto della normativa in materia di sicurezza.

- Proporre indicazioni sull'organizzazione degli spazi del proprio reparto di lavoro.
- Scegliere le attrezzature e l'arredo in base ai criteri tecnici, economici e organizzativi con riferimento alle certificazioni di qualità.
- Individuare i diritti e i doveri nel rapporto di lavoro.
- Utilizzare le principali forme di contratto aziendale.

## **COMPETENZE**

- Adeguare il proprio stile comunicativo a quello richiesto dall'azienda in cui opera.
- Utilizzare strategie di vendita nel proporsi al cliente, valorizzando il prodotto/servizio offerto, in particolare per le risorse turistico enogastronomiche del territorio in cui opera.
- Gestire un reclamo con autonomia operativa.
- Presentare la politica aziendale al cliente.
- Interagire in lingua straniera in un'ampia gamma di situazioni professionali anche impreviste, con più forme comunicative

## **ESPERIENZE SIGNIFICATIVE**

Attività di alternanza scuola lavoro.

## **VERIFICHE E VALUTAZIONE**

Agli alunni sono state somministrate delle verifiche scritte ed orali, al fine di valutare il loro grado di apprendimento.

Altresì sono state somministrate prove per la preparazione agli esami di Stato con quesiti a risposta multipla e aperta, casi pratici e professionali. Le stesse sono state valutate adottando la griglia di valutazione con indicatori e descrittori.

## **ARGOMENTI SVOLTI**

### **La salute e la sicurezza sul lavoro**

- La normativa in materia di sicurezza sul lavoro;
- la prevenzione degli infortuni;
- gli rischi per la salute dei lavoratori dell'enogastronomia;
- la normativa riguardante la privacy e la tutela ambientale.

## **Bevande e alimenti**

- La classificazione degli alimenti;
- le bevande alcoliche e analcoliche;
- i prodotti agroalimentari di qualità;
- certificazione di qualità UE;
- l'etichette alimentari;
- le gamme alimentari.

## **Gli elementi dell'organizzazione e gestione dell'impresa ristorativa**

- la gestione delle risorse umane;
- l'informatizzazione settoriali;
- servizi di banqueting e catering;
- il menù e la carta delle vivande.

## **Le sommellerie**

- la produzione dei vini;
- la classificazione dei vini;
- l'invecchiamento e maturazione;
- il sommelier e gli attrezzi del sommelier;
- i vini regionali e nazionali
- la degustazione e l'abbinamento cibo.

## **L'evoluzione del bere miscelato**

- gli alcolici;
- tecniche di dosaggio
- tecniche di miscita
- I principali cocktails

## **La cucina di sala**

- Origini ed evoluzione della cucina di sala;
- strumenti e tecniche della cucina di sala;
- le principali ricette.

Il Docente

---

Prof. Calogero CICIO



**RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE****CLASSE 5<sup>^</sup> F****"Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"**

Articolazione enogastronomia

**Anno scolastico 2017/2018****Materia: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA****Docente: Saverio PUGLISI****- Condotta degli alunni in classe**

Il comportamento disciplinare di molti alunni della classe, nel primo quadrimestre è stato pessimo, ostacolando così il normale svolgimento delle lezioni, dovuto inizialmente, alla poca e diffusa voglia di dedicarsi allo studio. Nella seconda parte dell'anno scolastico, la classe con l'impegno costante dell'insegnante è riuscita ad ottenere discrete mete educative e formative.

**- Svolgimento del programma**

Con enorme difficoltà, è molto impegno da parte dell'insegnante, quasi tutti i moduli e le esercitazioni pratiche, che avevo programmato nel piano di lavoro annuale sono stati svolti. Nella mia materia di insegnamento utile è stata la conoscenza, della classe e gli effettivi livelli di preparazione degli alunni, poiché sono stato il loro insegnante al terzo e quarto anno di corso, questo ha consentito di realizzare un'attenta programmazione mirata ad arricchire la formazione professionale. Gli alunni nel corso delle varie esercitazioni si sono alternati a gruppi nelle varie partite di lavoro. 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.

**- Profitto medio ottenuto dalla classe.**

Il profitto medio ottenuto dalla classe è sulla sufficienza, 3 alunni con voti discreti, 2 alunni con buoni voti.

## - 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.

## PROGRAMMA CONSUNTIVO

Laboratorio di Servizi Enogastronomici - Settore Cucina

### Esercitazioni pratiche

- Cannelloni di ricotta e spinaci in salsa aurora
- Ravioli di zucca e ricotta
- Cous-cus di verdure e pesci
- Cialda di parmigiano
- Crema di zucca
- Casarecce alla francescana
- Arancina burro e spinaci
- Pollo al curry su letto di riso basmati
- Risotto zucca e noci
- Girelle di ricotta e spinaci su tegola di parmigiano e salsa ai funghi
- Turbante di spigola con verdure al burro
- Bollito di vitello con salsa verde
- Ossobuco di vitello e risotto allo zafferano
- Patate al naturale
- Zucchine ripiene mornay
- Brioches
- Pasta per crespelle
- Pasta per bignè
- Torta di carote
- Biscotti al burro
- Ciardoni
- Crema pasticciera
- Crema al cioccolato
- Fumetto di pesce

## Teoria:

### - Modulo n. 1

#### Il menù

U.D. 1- Le funzioni del menu

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

### - Modulo n. 2

#### L'organizzazione del lavoro di cucina

U.D. 1- Organizzazione della produzione per regole

U.D. 2- La standardizzazione delle ricette e delle porzioni

### - Modulo n. 3

#### Approvvigionamento e gestione delle merci

U.D. 1- La politica degli acquisti

U.D. 2- La gestione delle merci

### - Modulo n. 4

#### Il banqueting e i servizi esterni

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. 5

#### Sicurezza e salute sul lavoro

U.D. 1- La normativa di riferimento

U.D. 2- I soggetti coinvolti nella gestione della sicurezza

### - Modulo n. 6

#### I prodotti alimentari

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

U.D. 2- Criteri di qualità

Il Docente

---

Prof. Saverio PUGLISI

**RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE****CLASSE 5<sup>^</sup> F**

“Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera”

Articolazione Enogastronomia

**Anno scolastico 2017/2018**

Materia: **SCIENZE MOTORIE**

Docente: **Giovanni CELIA**

**SITUAZIONE DELLA CLASSE**

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**

### **Parte pratica**

- Esercizi di potenziamento generale eseguiti individualmente, in coppia, in piccoli gruppi, nelle varie stazioni.
- Esercizi di mobilità articolare: allungamento dei principali gruppi muscolari attraverso lo stretching.
- Esercizi di destrezza e coordinazione generale
- Educazione al ritmo attraverso esercizi a corpo libero, coi palloni, la pratica sportiva, la danza.
- Attività di avviamento motorio gestite in autonomia.
- Sport di squadra: pallavolo, pallacanestro, pallamano, calcetto; studio ed allenamento dei fondamentali individuali e di squadra, i regolamenti, l'arbitraggio.
- Atletica: mezzofondo e test di Cooper.
- Partecipazione ai tornei d'Istituto di pallamano femminile, calcetto maschile, pallavolo misto.

### **Parte teorica**

- Strutturazione dell'avviamento motorio.
- Schemi motori di base e alcune applicazioni sportive (attività all'esterno)
- Teoria e tecnica di esecuzione dello stretching.
- Regolamenti dei giochi sportivi trattati.

Il Docente

---

Prof. Giovanni Celia

**RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE****CLASSE 5<sup>^</sup> F****"Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"**

Articolazione Enogastronomia

**Anno scolastico 2017/2018****Materia: RELIGIONE****Docente: Maria Cristina TRANCHIDA****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 della 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.

### **Contenuti**

La coscienza e la sua struttura - la formazione della coscienza - dalla coscienza alla coscienza morale.

Morale laica, religiosa e diritto.

Le varie proposte etiche. I diritti umani. I valori umani e cristiani.

Bioetica: L'uso delle cellule staminali e la posizione della Chiesa.

Bene e Male, storia dei concetti.

La sessualità umana - contraccezione e metodi naturali -

Magia e superstizione - le sette sataniche - i gruppi e movimenti religiosi alternativi.

La Docente

---

Prof.ssa Maria Cristina TRANCHIDA

ALLEGATI

ALUNNI

H



## **ALLEGATO n.1 & ALLEGATO n.2**

Il Consiglio di Classe, al fine di consentire alla Commissione d'esame di operare correttamente secondo quanto previsto dall'art.6, comma 1 del Regolamento, predispone la seguente documentazione riguardante i candidati in situazione di handicap, presenti nella classe. Tale documentazione prevede la **Richiesta di assistenza didattica**, altresì, una **Relazione** che ha lo scopo di fornire informazioni utili affinché la commissione, in sede d'esami, possa mettere il candidato a suo agio e di **Assistenza per l'autonomia** intesa come aiuto per lo svolgimento delle prove così come previsto dall'art. 16 della Legge Quadro.

Per quanto riguarda tutta l'eventuale altra documentazione vedasi fascicolo personale degli alunni.

### **Indicazioni sulle modalità di svolgimento delle prove di esame:**

1) **per la 1<sup>a</sup> e 2<sup>a</sup> prova scritta** il Consiglio di Classe richiede, che la commissione assieme agli insegnanti di sostegno possano intervenire in aiuto se i candidati ne avessero bisogno.

2) **per la 3<sup>o</sup> prova scritta**, il Consiglio di Classe richiede una prova con le stesse quantità di domande ma con tempo maggiore o con almeno con due domande in meno per ogni disciplina con uguale tempo, in relazione sia ai contenuti sia alle discipline scelte dalla commissione per il resto degli esaminati;

3) **per il colloquio** il Consiglio di Classe richiede, inoltre, di utilizzare particolari attenzioni in considerazione anche di una possibile emotività degli studenti, e comunque di attenersi ai contenuti sviluppati durante l'anno e alle modalità di colloquio (domanda - risposta).

**Per tutte le prove è possibile che venga richiesto il computer.**

## INDICE

N.	ARGOMENTI	PAG.
1	Frontespizio	1
2	Composizione del Consiglio di classe	2
3	Presentazione dell'Istituto: strutture e risorse	3
4	Presentazione delle finalità dell'Istituto in linea con il P.O.F	4
5	Composizione della classe	5
6	Credito scolastico relativo al 3° e 4° anno	6
7	Presentazione della classe	7
8	Obiettivi trasversali	8
9	Alternanza scuola lavoro	9
10	Criteri di attribuzione del punteggio del credito scolastico e formativo	11
11	Criteri di valutazione	12
12	Prove di verifica ed esercitazioni delle prove di esame	13
13	<b>GRIGLIE DI VALUTAZIONE</b>	14
14	Griglia di valutazione per la prima scritta: analisi testuale	15
15	Griglia di valutazione per la prima scritta: articolo di giornale	16
16	Griglia di valutazione per la prima scritta: saggio breve	17
17	Griglia di valutazione per la prima scritta: tema storico	18
18	Griglia di valutazione per la prima scritta: tema di ordine generale	19
19	Griglia di valutazione per la seconda prova scritta	20
20	Griglia di valutazione per la terza prova scritta	21
21	Griglia di valutazione per il colloquio	22
22	Criteri per l'attribuzione del bonus	23
23	<b>CONSUNTIVI DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI</b>	24
24	Allegato n.1 - Italiano	25
25	Allegato n.2 - Storia	28
26	Allegato n.3 - Economia Aziendale	31
27	Allegato n.4 - Lingua Inglese	33
28	Allegato n.5 - Lingua Francese	35
29	Allegato n.6 - Matematica	39
30	Allegato n.7 - Alimenti e Alimentazione	41
31	Allegato n.8 - L. S. e Sala e Vendita	46
32	Allegato n.9 - L. S. Enogastronomia - Settore Cucina	49
33	Allegato n.10 - Scienze Motorie	52
34	Allegato n.11 - Religione	54
35	Allegato n. 12 - ALLEGATI ALUNNI H	56
36	Allegato n, 1 H e Allegato n, 2 H	57
37	INDICE	58
38	FIRME CdC., ALUNNI e DS	59

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER L' ENOGASTRONOMIA E L' OSPITALITA' 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.ssa	Bono Cinzia	Ling. Francese	
Prof.	Celia Giovanni	Scienze Motorie	
Prof.ssa	Chiofalo Giuseppa Serena	Italiano e Storia	
Prof.	Cicio Calogero	Lab. Sala e Vendita	
Prof.ssa	Conforto Rosa	Matematica	
Prof.	Lanterna Francesco	Ling. Inglese	
Prof.	Puglisi Saverio	Lab. Cucina	
Prof.	Romeo Benedetto	Sc. degli Alimenti	
Prof.	Tumbiolo Marcello Alberto	Dir. E Tec. Amm.	
Prof.ssa	Atria Agata Anna Maria	Sostegno (ex AD04)	
Prof.	Di Blasi Tonino Pietro	Sostegno (ex AD04)	
Prof.	Gallo Giovanni	Sostegno (ex AD03)	

Castelvetrano, lì 14-05-2018

**Gli Alunni**

---

---

---

---

**Il Dirigente Scolastico**  
Dott.ssa. ROSANNA CONCIAURO