**I.P.S.E.O.A.**
**Istituto Professionale di Stato**
**per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera**
**"Virgilio Titone"**
**Castelvetrano (TP)**

# DOCUMENTO
# DEL CONSIGLIO DI CLASSE
# (*art. 6 O.M. 205/19*)

## CLASSE V SEZ. D
## Indirizzo: *Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera*

## Articolazione: Enogastronomia
## Settore – Sala e Vendita

per il Consiglio di classe
il Docente coordinatore
*prof.ssa Rita Romeo*

Il Dirigente scolastico
*dott.ssa Rosanna Conciauro*

***AZIONE EDUCATIVO-DIDATTICA***
***anno scolastico 2018/19***

## 1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

### 1.1 Breve descrizione del contesto

L'Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Virgilio Titone" ha sede presso gli ex-stabilimenti SAICA siti in viale dei Templi n. 115 a pochi Km dal parco archeologico di Selinunte, in una zona della provincia di Trapani ricca di bellezze paesaggistiche, archeologiche, monumentali ed artistiche: riserva naturale della foce del Belice, Cave di Cusa, Segesta, Marsala, Mozia, Isole Egadi, Mazara del Vallo ed i paesi della Valle del Belice. È facilmente raggiungibile da tutti i centri della Valle del Belice e della provincia di Trapani, sia per la vicinanza con l'uscita autostradale A29 che con la stazione ferroviaria. Due classi sono ospitate presso il Liceo delle Scienze Umane, in via delle Due Sicilie. Rappresenta per Castelvetrano ed il suo comprensorio territoriale, costituito dai Comuni da cui provengono molti alunni, una valida agenzia educativa e professionale.

### 1.2 Presentazione Istituto

L'I.P.S.E.O.A "Virgilio Titone" di Castelvetrano è sorto nell' anno scolastico 1998/99 come sede coordinata dell' I.P.S.S.A.R. " I. e V. Florio " di Trapani ed è autonomo dall' anno scolastico 2000/2001.
Nel decennio trascorso, l'Istituto ha avuto uno sviluppo notevole sia dal punto di vista didattico che territoriale: è passato dalle due sole classi del primo anno alle attuali 30 con un numero di oltre 750 alunni iscritti, formando ed avviando all' attività professionale migliaia di studenti e di questi, circa il 20%, ha continuato gli studi in ambito universitario, implementando il proprio bagaglio di conoscenze e competenze, acquisendo il Diploma di Laurea.
I locali, ampi e funzionali, sono forniti anche di molti laboratori, dotati di attrezzature all'avanguardia nei diversi settori professionali:

- **3 di cucina;**
- **1 di pasticceria;**
- **2 di sala ristorante e bar;**
- **1 di sala bar;**
- **1 linguistico multimediale dotato di LIM;**
- **2 di ricevimento;**
- **11 postazioni multimediali portatili dotati di stampante;**
- **1 di scienze dell'alimentazione, fisica e chimica;**
- **1 sala video.**

In questi laboratori gli studenti, guidati da docenti e tecnici, hanno l'opportunità di attuare le tecniche apprese nell' attività curriculare. Dall'anno scolastico 2004/05 è stata istituita una biblioteca corredata da un Internet point al quale gli alunni possono accedere per ricerche, approfondimenti ed informazioni ed una ricca videoteca di film d'autore, che fornisce i prestiti oltre che agli alunni, anche alle famiglie.

L'I.P.S.E.O.A " V. Titone" fornisce, proprio per i suoi specifici indirizzi, l' istruzione e la formazione professionale, rispondente alle richieste sia a livello locale che nazionale.
L'azione educativa della scuola è stata proiettata su tutto il territorio compreso fra le province di Trapani ed Agrigento, da Petrosino a tutti i paesi della Valle del Belice.

L'Istituto ha un'esperienza decennale di collaborazione con Enti Locali, Aziende e Associazioni del territorio nazionale ed internazionale, per l' organizzazione e la realizzazione di diverse iniziative culturali e sociali, instaurando una forte sinergia fra tali istituzioni e la scuola.La nostra Scuola è una struttura di formazione attiva che si integra con gli altri sistemi sociali, creando un filo diretto tra Scuola, Società e Mondo del lavoro.
Per l' alto livello professionale raggiunto ed anche per le attività di stage promosse dalla scuola, gli alunni sono stati avviati al lavoro sulle navi da crociera e presso strutture prestigiose in Italia ed all' Estero.

## 2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

### 2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo (PECUP)

PREMESSA:Dalle Linee Guida traiamo indicazioni sul Profilo educativo, culturale e professionale (PECUP).Vi si recita che: " I risultati di apprendimento relativi al Profilo educativo, culturale e professionale dello studente, a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e formazione per gli Istituti Professionali, comprendono una molteplicità di competenze personali e professionali da raggiungere, per un rapido inserimento nel mondo del lavoro e per l'accesso all'Università e all'istruzione superiore non universitaria. In particolare il Regolamento indica che "il secondo biennio ed il quinto anno costituiscono un percorso unitario per accompagnare lo studente nella costruzione progressiva di un progetto di vita di studio e di lavoro", sottolineando il carattere orientante dell'ultimo anno".
COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA
**Imparare ad imparare:** organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale ed informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro.
**Agire in modo autonomo e responsabile:** sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità.

**Progettare:** elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro, utilizzando le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici e le relative priorità, valutando i vincoli e le possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti.
**Risolvere problemi:** affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline.
**Comunicare:** comprendere messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico) e di complessità diversa, trasmessi utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali) rappresentare eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni, ecc. utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) e diverse conoscenze disciplinari, mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali).
**Individuare collegamenti e relazioni:** individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, e lontani nello spazio e nel tempo, cogliendone la natura sistemica, individuando analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti e la loro natura probabilistica.
**Collaborare e partecipare:** interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.
**Acquisire ed interpretare l'informazione:** acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni.

COMPETENZE TRASVERSALI E COMUNI A TUTTE LE DISCIPLINE

Sapersi relazionare con i compagni e i docenti e in particolare con l'ambiente esterno nel quale si troveranno ad operare;
saper lavorare individualmente in maniera autonoma e in gruppo;
leggere, e interpretare testi e documenti;
comunicare efficacemente utilizzando appropriati linguaggi specifici;
sapere rielaborare le conoscenze acquisite;
essere in grado di individuare i nessi logici e il rapporto di causa- effetto all'interno dei diversi argomenti;
essere in grado di assumere un atteggiamento critico di fronte alle tematiche proposte, effettuando confronti tra tesi e opinioni diverse rispetto allo stesso argomento;
saper utilizzare le conoscenze acquisite in ambito disciplinare e pluridisciplinare;

**ASSE STORICO-SOCIALE**

Le discipline specifiche dell'asse concorrono a far conseguire allo studente, risultati di apprendimento che lo mettono in grado di:

1) utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi;
2) applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
3) riconoscere nell'evoluzione dei processi produttivi, le componenti scientifiche, economiche, tecnologiche e artistiche che li hanno determinati nel corso della storia, con riferimento sia ai diversi contesti locali e globali sia ai mutamenti delle condizioni di vita;
4) cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio."

**ASSE DEI LINGUAGGI**

Ha l'obiettivo di fare acquisire allo studente la padronanza della lingua italiana come ricezione e come produzione, scritta e orale; la conoscenza di almeno una lingua straniera; la conoscenza e la fruizione consapevole di molteplici forme espressive non verbali; un adeguato utilizzo delle tecnologie dell'informazione e della comunicazione.

Le Competenze di base per l'asse dei linguaggi sono:

1) padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti;
2) leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo;
3) produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi;
4) utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi e operativi;
5) utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario;
6) utilizzare e produrre testi multimediali.

ASSE MATEMATICO

Riguarda la capacità di utilizzare le tecniche e l procedure del calcolo aritmetico e algebrico, risolvere problemi e analizzare dati e interpretarli, sviluppando deduzioni e ragionamenti

Le competenze di base sono:

1) utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico,
2) individuare e risolvere problemi, sviluppando deduzioni e ragionamenti.

Le Competenze di base per l'asse Matematico sono:

1) utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica;
2) individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi;
3) analizzare dati e interpretarli, sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi

**ASSE SCIENTIFICO - TECNOLOGICO**

Riguarda metodi, concetti e atteggiamenti indispensabili per porsi domande, osservare e comprendere il mondo naturale e quello delle attività umane e

contribuire allo sviluppo di queste ultime nel rispetto dell'ambiente e della persona.
Le Competenze di base per l'asse scientifico – tecnologico sono:
1) osservare, descrivere e analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle loro varie forme i concetti di sistema e di complessità;
2) analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza;
3) essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto culturale e sociale in cui queste vengono applicate.

**ASSE PROFESSIONALE**
Le discipline specifiche dell'Asse Professionale concorrono a:

1) Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
2) Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica alberghiera
3) Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e rrelazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera
5) Applicare le normative nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, in fatto di sicurezza e tracciabilità dei prodotti
6) Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto
7) Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione , conservazione , presentazione dei prodotti enogastronomici
8) Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
9) Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
10) Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati , valorizzando i prodotti tipici

## 2.2 Quadro orario settimanale

| **MATERIE** | **N. ORE SETTIMANALI** |
|---|---|
| LINGUA E LETTERATURA ITALIANA | 4 |
| STORIA | 2 |
| LINGUA INGLESE | 3 |

| | |
|---|---|
| LINGUA FRANCESE | 3 |
| MATEMATICA | 3 |
| Diritto e Tecniche Amm. della Struttura Ricettiva | 5 |
| lab.-serv.-enogastronomici - settore cucina | 4 |
| lab.-serv.- enogastronomici - sett. sala e vendita | 2 |
| scienza e cultura dell'alimentazione | 3 |
| SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE | 2 |
| RELIGIONE | 1 |

## 3.DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

**OMISSIS**

### 3.1 Composizione consiglio di classe

| COGNOME NOME | RUOLO | Disciplina/e |
|---|---|---|
| Romeo Rita | SI | Lingua e letteratura italiana - Storia |
| Liuzza Vladimiro | SI | LINGUA INGLESE |
| Ardagna Franca | SI | LINGUA FRANCESE |
| Bassi Antonina | SI | MATEMATICA |
| PuccioPietroFrancesco | SI | Diritto e Tecniche Amm. della Struttura Ricettiva |
| Ganci Salvatore | SI | lab.-serv.-enogastronomici - settore cucina |
| Capizzo Paolo Fr.sco | SI | lab.-serv.- enogastronomici - sett. sala e vendita |
| Gennuso Anna Maria | SI | scienza e cultura dell'alimentazione |
| Celia Giovanni | SI | SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE |
| Giacalone Roberta | SI | RELIGIONE |

### 3.2 Continuità docenti

| disciplina | 3^ CLASSE | 4^ CLASSE | 5^ CLASSE |
|---|---|---|---|
| Lingua e letteratura italiana | SI | SI | SI |

| | | | |
|---|---|---|---|
| - Storia | | | |
| LINGUA INGLESE | SI | SI | SI |
| LINGUA FRANCESE | SI | SI | SI |
| MATEMATICA | SI | SI | SI |
| Diritto e Tecniche Amm. della Struttura Ricettiva | NO | SI | SI |
| lab.-serv.-enogastronomici - settore cucina | NO | SI | SI |
| lab.-serv.-enogastronomici - sett. sala e vendita | SI | SI | SI |
| scienza e cultura dell'alimentazione | SI | SI | SI |
| SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE | SI | SI | SI |
| RELIGIONE | SI | SI | SI |

## 3.3 Composizione e storia classe

OMISSIS

## *4.INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE*

Gli interventi che la scuola adotta per l'inclusione degli alunni in situazioni di difficoltà (BES, DSA e alunni migranti), nel rispetto delle direttive ministeriali in merito, previa individuazione delle difficoltà riscontrate nel discente, mirano alla realizzazione di un PDP redatto da ciascun docente al fine di definire , documentare ed elaborare le strategie e i metodi più idonei, nello specifico: individuazione e personalizzazione di percorsi e obiettivi differenziati, strumenti compensativi (mappe concettuali, fotocopie ) e dispensativi. Il PDP è aggiornabile e integrabile nel corso dell'anno scolastico sulla base delle esigenze dello studente in relazione al processo di apprendimento e dovrà essere sempre essere condiviso con la famiglia. (Ved. Allegato)

## 5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

### 5.1 Metodologie e strategie didattiche

Le metodologie utilizzate sono state molteplici e correlate alle diverse situazioni che si sono verificate nel processo di apprendimento- insegnamento . Di volta in volta, dunque, sono state adoperate le metodologie ritenute più efficaci ed efficienti per il conseguimento degli obiettivi prefissati, ossia quelle che ogni docente, nell'ambito della propria libertà di insegnamento, ha ritenuto più consone a se stesso ed alla classe.
In particolare, alla lezione tradizionale sono stati affiancati lavori di gruppo, lezioni dialogiche ed interattive.
Inoltre, sono stati impiegati alcuni strumenti multimediali quali il lettore dvd, il videoproiettore, l'utilizzo di materiali e risorse digitali e del web.

## 5.2 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (ex ASL): attività nel triennio

La programmazione didattica dell'Istituto Professionale per l'Enogastronomia e Ospitalità alberghiera ***"V. TITONE"*** prevede percorsi di PCTO presso aziende del settore intesi come attività formative ed educative per lo sviluppo di competenze pratico- operative aggiornate e capaci di dare concretezza alla preparazione fornita dalla Scuola.
Le ore per l'area di professionalizzazione e orientamento, per le classi terze quarte e quinte, sono 400 e costituiscono un monte ore complessivo per gli studenti frequentanti, che le istituzioni scolastiche ripartiscono, nella loro autonomia, tra le classi terze quarte e quinte.
Il PCTO risponde ai bisogni individuali di formazione e istruzione e persegue i seguenti obiettivi:
- Attuare modalità di apprendimento che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica in azienda;
- Arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici con competenze spendibili nel mercato del lavoro;
- Favorire l'orientamento degli studenti per valorizzarne le vocazioni e gli interessi personali.

Il PCTO si presenta come un'offerta formativa coerente ai bisogni di un sapere professionale adeguato alle nuove esigenze del territorio e finalizzata ad acquisire attitudini e atteggiamenti orientati all'inserimento nei vari ambiti di attività professionale;
- Apprendere capacità operative riferite allo svolgimento dello specifico ruolo lavorativo.

La presenza in azienda dello studente diventa un importante momento di formazione professionale in cui rafforzare la dimensione culturale della professionalità propria delle scelte di indirizzo, già iniziato nel triennio di qualifica.
Nello specifico il PCTO è sviluppato in modo da consentire allo studente di esercitare nel concreto le conoscenze ristorative - alberghiere, linguistiche e culturali acquisite in ambito scolastico.

**OMISSIS**

### 5.3 Ambienti di apprendimento: Strumenti – Mezzi – Spazi -Tempi del percorso formativo

La scuola è dotata di ampi spazi esterni ed interni, che oltre le aule per le attività curriculari , comprendono laboratori professionali (Ved. 1.2); gli strumenti e i mezzi utilizzati sono: libro di testo, fotocopie, mappe concettuali e strumenti multimediali; per quanto riguarda i tempi, il monte ore di h.32 è stato svolto, nel corso del triennio, in ore antimeridiane con una prosecuzione settimanale in ore pomeridiane.

## 6. ATTIVITA' E PROGETTI*(specificare i principali elementi didattici e organizzativi – tempi spazi- metodologie, partecipanti, obiettivi raggiunti)*

### 6.1 Attività di recupero e potenziamento

Le attività di recupero, dopo gli scrutini del primo quadrimestre, sono state svolte con una pausa didattica di due settimane.

### 6.2 Attività e progetti attinenti a "Cittadinanza e Costituzione"

In accordo con le azioni di sensibilizzazione e formazione finalizzate all'acquisizione di conoscenze e competenze relative a "cittadinanza e Costituzione", legge N. 169/2008 e D.P.R. sono stati in particolar modo analizzati i termini "cittadinanza", come capacità di sentirsi cittadini attivi, che esercitano diritti inviolabili e rispettano i doveri inderogabili della società di cui fanno parte e quello di "Costituzione" inteso sia come lo studio della Costituzione della Repubblica italiana, documento fondamentale della nostra democrazia caratterizzata da valori, regole e strutture indispensabili per una convivenza civile, sia come lo studio dei principi fondamentali della Costituzione europea in un contesto sempre più partecipato e globalizzato.
Sono stati svolti i seguenti Progetti: "Dalla parte giusta" (modulo sportivo e modulo artistico – teatrale); "Giornata della memoria": visione film "Figli del destino" e video sulla "shoah" realizzato dagli alunni; incontri – conferenza con le Forze dell'Ordine.

### 6.3 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa

"Bangueting"; Progetto ventennale della scuola "Venti- eventi"; Progetto legalità "Giornata della memoria video sulla "shoah"; Progetto "Gemellaggio" (IPSEOA Lourdes);"Percorso del gusto"; Uscite didattiche culturali e professionali; "Orientamento in uscita".
Progetto orientamento in uscita

### 6.4 Percorsi interdisciplinari

Gli alunni , nel corso del triennio, sono stati guidati a fare dei collegamenti interdisciplinari. Nell'ultima parte del corrente anno scolastico, in vista della simulazione del colloquio, vengono proposte dai docenti del C.d.c. immagini, spunti tratti da giornali riviste e testi letterari.

### 6.5 Iniziative ed esperienze extracurricolari *(in aggiunta ai percorsi in PCTO)*

Teatro "Selinus" di Castelvetrano in collaborazione con il "Teatro Libero" di Palermo; *P*rogetto sulla talassemia in collaborazione con l'ASP di Trapani; manifestazione "Pulisci Castelvetano"; rappresentazione teatrale "Fior de teatro": "Sebben che siamo donne", in occasione dell'otto Marzo, festa della donna; uscite didattiche professionali e culturali.

### 6.6 Eventuali attività specifiche di orientamento

Incontri – conferenza con referenti Università online; uscite presso l'Università di Palermo e il Polo didattico di Trapani.

## 7. INDICAZIONI SULLE DISCIPLINE

### 7.1 Schede informative su singole discipline *(competenze –contenuti – obiettivi raggiunti)*

| **DISCIPLINA** | **Lingua e Letteratura italiana** |
|---|---|

| | |
|---|---|
| **COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:** | • riconoscimento delle principali strutture narratologiche o poetiche del testo;<br>• individuazione dei temi fondamentali;<br>• potenziamento delle tecniche di esposizione orale e scritta;<br>• riconoscimento di persistenze e variazioni tematiche nelle poetiche degli autori.<br>• di contestualizzazione dei testi in relazione al periodo storico, alla corrente letteraria o di pensiero, alla poetica dell' autore;<br>• di rielaborazione critica dei contenuti;<br>• di problematizzazione di un tema. |

| | |
|---|---|
| **CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:** | **MODULO 1 L'età del realismo: Naturalismo e Verismo**<br>• Linee generali del positivismo europeo<br>• Il Naturalismo francese: E. Zola: la poetica |

| | |
|---|---|
| **(anche attraverso UDA o moduli)** | • da "L' Assomoir" : "Gervaise entra all'Assomoir<br>• Il Verismo: Giovanni Verga: biografia e poetica<br>• Da "I Malavoglia": l'incipit; "L'addio di 'Ntoni"<br><br>**MODULO 2 "Il Decadentismo"**<br>• Il Simbolismo francese<br>• Boudelaire da "Les pleure du mal": "Albatros"<br>• Linee generali della cultura europea ed italiana<br>• Giovanni Pascoli: biografia, poetica, opere<br>TESTI:<br>• dal saggio "Il fanciullino": "E' dentro di noi un fanciullino"<br>• "Myricae" "Lavandare" "X Agosto".<br>• "I canti di Castelvecchio" "Il gelsomino notturno"<br>• Gabriele D' Annunzio: biografia, estetismo e panismo<br>TESTI:<br>• "Il piacere" : l'incipit<br>• "Le Laudi" "La pioggia nel pineto"<br><br>**MODULO 3 " I generi del primo Novecento: Romanzo e Poesia"**<br>• La narrativa italiana nell' età delle Avanguardie<br>• Le Avanguardie: Futurismo, Crepuscolarismo, Surrealismo.<br>• Luigi Pirandello: biografia, poetica, opere<br>TESTI:<br>• dal saggio "L' umorismo": " Il sentimento del contrario"<br>• da " Le novelle": " Il treno ha fischiato<br>• da "Il fu Mattia Pascal": "Cambio treno"<br>Il teatro:<br>• Enrico IV atto III<br>Italo Svevo: biografia, poetica, opere<br>• "La coscienza di Zeno": " Il preambolo","La morte del padre"<br><br>**MODULO 4 " La Letteratura negli anni del dopoguerra"**<br>• L' Ermetismo<br>• Giuseppe Ungaretti: Biografia, poetica, opere<br>TESTI:<br>• " Il porto sepolto": "Il porto sepolto |

| | |
|---|---|
| | • "L' allegria": "Veglia", "Soldati", "Solitudine", "San Martino del Carso" "Fratelli".<br>• Eugenio Montale: biografia, poetica, opere<br>TESTI:<br>• "Ossi di seppia" "Spesso il male di vivere ho incontrato", "Non chiederci la parola"<br>• Salvatore Quasimodo: biografia; dall'adesione all' ermetismo alla svolta neorealista<br>TESTI:<br>• "Acque e terre": "Ed è subito sera"<br>"Giorno dopo giorno" "Alle fronde dei salici", "Uomo del mio tempo<br>**MODULO 5" La Narrativa negli anni '50"**<br>• Alberto Moravia: biografia, poetica, opere<br>TESTI: da "Gli indifferenti": "Una cena borghese"<br>• Cesare Pavese: Biografia, poetica, opere<br>• "La casa in collina":"E dei caduti che facciamo? Perché sono morti?"<br>• Elio Vittorini: Biografia, poetica, opere<br>TESTI: da " Conversazione in Sicilia" " L'incipit"; "Il piccolo siciliano"<br>Primo Levi da "Se questo è un uomo":"I sommersi e i salvati" |
| **ABILITA'** | • padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti;<br>• leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo;<br>• produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi;<br>• utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio culturale e letterario;<br>• utilizzare e produrre testi multimediali. |
| **METODOLOGIE:** | 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.<br>Esercitazioni su diverse tipologie di scrittura inerenti la prima prova di Italiano. |
| **CRITERI DI** | Per la valutazione si è tenuto conto oltre che dei risultati conseguiti nelle prove di verifica, anche |

| | |
|---|---|
| **VALUTAZIONE:** | della situazione di partenza, delle capacità critiche di analisi e problematizzazione, della partecipazione al dialogo educativo, dell' impegno e dello interesse profuso da parte di ogni singolo alunno. |
| **MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:** | Mappe e schemi, foto e documenti di approfondimento, manuale in adozione. |
| **LIBRI DI TESTO:** | "La letteratura e i saperi" AA: VV. - Vol III G.B. Palumbo Editore |

| | |
|---|---|
| **DISCIPLINA** | **Storia** |

| | |
|---|---|
| **COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:** | • dei nuclei tematici fondamentali di storia generale del '900<br>• della terminologia specifica<br>• nell'individuare le molteplici modalità con le quali i fatti storici si collegano con la storia politica, culturale ed economica<br>• nell'individuare i nessi significativi di una realtà storica complessa<br>• di utilizzare le conoscenze acquisite per comprendere il presente<br>• di problematizzare e spiegare tenendo conto delle dimensioni e delle relazioni temporali e spaziali dei fatti storici |

| | |
|---|---|
| **CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:**<br><br>**(anche attraverso UDA o moduli)** | **MODULO 1 "L'Italia post-unitaria:**<br>• I problemi dell'Italia unita<br>• La Destra e la sinistra storica<br>• L'età giolittiana<br>**MODULO 2 "L' esordio del Novecento"**<br>• La grande guerra e il primo dopoguerra<br>• Bolscevismo e Rivoluzione Russa<br>• La crisi del dopoguerra in Europa e negli Stati Uniti<br><br>**MODULO 3 " L'età della crisi e dei totalitarismi"**<br>• Il Biennio rosso |

| | |
|---|---|
| | • La crisi del '29 e il New Deal<br>• I regimi totalitari e le società totalitarie di massa: Fascismo, Nazismo, Franchismo, Stalinismo<br><br>**MODULO 4 "Guerra e nuovo ordine mondiale"**<br>• Il secondo conflitto mondiale<br>• L' Europa in guerra<br>• L' Olocausto e la Resistenza |
| | Esami di Stato 2017/18<br>Approfondimento per la Giornata della Memoria: "Le voci di coloro che non sono più tornati" (video)<br>• La controffensiva alleata e la liberazione<br>• La "guerra fredda"<br>• La decolonizzazione: India e Sudafrica<br>**MODULO 5 "Crisi economica e società postindustriale"**<br>• L' Italia Repubblicana<br>• Dal dopoguerra al boom economico<br>• Le trasformazioni economiche |
| **ABILITA'** | Comprendere, anche in una prospettiva interculturale, il cambiamento e la diversità dei tempi storici in dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in dimensione sincronica attraverso il confronto tra aree geografiche e culturali.<br>Saper operare confronti costruttivi tra realtà storiche e geografiche diverse identificandone gli elementi maggiormente significativi<br>Riconoscere in tratti e dimensioni specifiche le radici storiche, sociali, giuridiche ed economiche del mondo contemporaneo, individuando elementi di continuità e discontinuità.<br>• Analizzare e interpretare fonti scritte,iconografiche orali e multimediali di diversatipologia e saper leggere i luoghi della memoriaa partire dal proprio territorio |
| **METODOLOGIE:** | • Presentazione del quadro storico di riferimento mediante lezioni frontali, discussione guidata<br>• problematizzazione di eventi; approfondimenti su documenti, interviste e manuale.<br>• 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.<br>Mappe e schemi sinottici, documenti di approfondimento, audiovisivi, interviste a testimoni, atlanti, manuale in uso. |
| **CRITERI DI VALUTAZIONE:** | 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. |
| **MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:** | Mappe e schemi sinottici, documenti di approfondimento, audiovisivi, interviste a testimoni, atlanti, manuale in uso. |
| **LIBRI DI TESTO:** | Libro di testo: "Storia in corso"- vol.III – De Vecchi e G. Giovannetti – Edizioni Scolastiche Bruno Mondadori |

| | |
|---|---|
| **DISCIPLINA** | **MATEMATICA** |

| | |
|---|---|
| **COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:** | 1. Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica<br>2. Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi<br>3. Analizzare dati e interpretarli sviluppando |

| | |
|---|---|
| | deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico |

| | |
|---|---|
| **CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:**<br><br>**(anche attraverso UDA o moduli)** | - Complementi di algebra<br>- Elementi di topologia in R<br>- Limiti<br>- Derivate<br>- Funzioni |
| **ABILITA':** | - rappresentare insiemi numerici<br>- Conoscere la forma normale di un'equazione di secondo grado e la formula risolutiva di essa<br>-<br>- Sapere risolvere disequazioni di primo e di secondo grado<br>- Sapere risolvere disequazioni fratte e sistemi di disequazioni<br>- Saper individuare un intorno e determinarne le caratteristiche<br>- Sapere definire e classificare le funzioni reali di variabile reale<br>- Saper determinare l'insieme di esistenza di funzioni razionali intere e fratte e irrazionali intere e fratte<br>- Apprendere le tecniche per il calcolo di limiti di funzioni<br>- Saper identificare graficamente il concetto di limite nello studio delle funzioni<br>- Saper riconoscere che tipo di asintoti presenta una funzione e saperli determinare<br>- Saper calcolare gli asintoti di una funzione razionale intera e fratta<br>- Saper determinare la retta tangente ad una funzione in un punto<br>- Saper utilizzare le tecniche di calcolo delle derivate<br>- Sapere applicare la regola di De L'Hospital per funzioni razionali fratte<br>- Saper determinare gli intervalli di crescenza e di decrescenza di una funzione<br>- Saper determinare massimi e minimi relativi delle funzioni studiate |

| | |
|---|---|
| | - Saper effettuare lo studio di una funzione razionale intera e fratta<br>- Sapere rappresentare graficamente gli elementi determinati algebricamente |
| **METODOLOGIE:** | 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. |
| **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 |
| **MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:** | Libro di testo<br><br>Testi di consultazione<br><br>Mappe concettuali fornite dall'insegnante<br><br>Formulari forniti dall'insegnante. |
| **LIBRI DI TESTO:** | TITOLO: Limiti-Derivate e studio di funzioni<br>AUTORE: Massimo Bergamini, Anna Trifone, Graziella Barozzi.<br>CASA EDITRICE: Zanichelli editore |

| | |
|---|---|
| **DISCIPLINA** | **Diritto e Tecnica Amministrativa delle Str. Ric.** |

| | |
|---|---|
| **COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:** | • Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici<br>• Riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali<br>• Svolgere la propria attività operando in equipè e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità<br>• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera<br>• Intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità<br>• Interpretare i sistemi aziendali nei processi di gestione e nei flussi informativi delle imprese turistico-ristorative<br>• Utilizzare strumenti gestionali nella produzione di servizi turistico-ristorativi<br>• Risolvere casi e organizzare progetti<br>• Utilizzare le reti e gli strumenti informatici<br>• Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, sicurezza e salute nei luoghi di lavoro<br>• Intervenire nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità<br>• Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e di ospitalità in relazione della richiesta del mercato<br>• Operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali<br>• Interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela |

| | |
|---|---|
| **CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:**<br><br>**(anche attraverso UDA o moduli)** | • Caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale<br>• Tecniche di marketing turistico e web-marketing<br>• Processo di pianificazione aziendale<br>• Budget e Controllo di gestione<br>• Progetto imprenditoriale e Business plan<br>• Normativa di settore contratti per la gestione dell'impresa turistico-ristorativa<br>• Normative connesse alla sicurezza<br>• Abitudini alimentari ed economia del territorio<br>• Normativa di settore<br>• Prodotto a km 0 |
| **ABILITA':** | • Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche<br>• Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato<br>• Individuare/utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali<br>• Individuare le fasi e le procedure per redigere un business plan<br>• Predisporre budget di imprese turistico-ristorative<br>• Utilizzare i principali contratti per la gestione dell'impresa turistico-ristorativa<br>• Comprendere il linguaggio giuridico e applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza<br>• Individuare gli elementi fondamentali e procedurali delle strutture turistico-ristorative<br>• Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari<br>• Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto<br>• Individuare i prodotti a km 0 come strumento di marketing |
| **METODOLOGIE:** | Individuare i prodotti a km 0 come strumento di marketing Lezione frontale; lezione dialogata; ricerca individuale e/o di gruppo, lavoro di gruppo, problem solving |

| | |
|---|---|
| **CRITERI DI VALUTAZIONE:** | Valutazione trasparente e condivisa, sia nei fini che nelle procedure;<br>Valutazione come sistematica verifica dell'efficacia della programmazione per eventuali aggiustamenti di impostazione;<br>Valutazione come impulso al massimo sviluppo della personalità (valutazione formativa);<br>Valutazione come confronto tra risultati ottenuti e risultati attesi, tenendo conto della situazione di partenza (valutazione sommativa);<br>Valutazione/misurazione dell'eventuale distanza degli apprendimenti degli alunni dallo standard di riferimento (valutazione comparativa). |
| **MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:** | Libro di testo, video-proiettore, fotocopie, tabelle statistiche, file in powerpoint e testi normativi relativi al "Codice di Etica Mondiale del Turismo", "Carta dei Diritti del Turista", "i diritti dei cittadini europei" tratti dal Trattato di Lisbona |
| **LIBRI DI TESTO:** | S. Rascioni-F. Ferriello: Gestire le Imprese Ricettive 3 – ed. Tramontana |

| | |
|---|---|
| **DISCIPLINA** | **Scienza e cultura dell'alimentazione** |

| | |
|---|---|
| **COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:** | Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.<br>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.<br>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici.<br>Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.<br>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.<br>Predisporre menù coerenti con il contesto e le |

| | |
|---|---|
| | esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. |

| | |
|---|---|
| **CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:**<br><br>**(anche attraverso UDA o moduli)** | ◦ Conservazione alimentare.<br>◦ Additivi alimentari.<br>◦ Contaminazioni alimentari.<br>◦ Qualità degli alimenti.<br>◦ Igiene e sistema HACCP.<br>◦ Frodi alimentari.<br>◦ Bioenergetica: calcolo del fabbisogno energetico giornaliero e del peso ideale.<br>◦ Alimentazione equilibrata: LARN, linee guida, alimentazione per fasce di età.<br>◦ Dietologia : dieta mediterranea, vegetariane, eubiotica, macrobiotica, cronodieta, dieta a zona.<br>◦ Dietoterapia : obesità, diabete, tumori, intolleranze e allergie.<br>◦ Nuovi prodotti alimentari. |
| **ABILITA':** | Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli;<br>Rispettare le buone pratiche di lavorazione inerenti all'igiene personale, alla preparazione, cottura e conservazione dei prodotti;<br>Riconoscere le modalità con cui l'azienda opera nel rispetto della normativa in materia di sicurezza;<br>Utilizzare vecchie e nuove tecnologie di lavorazione nella produzione gastronomica.<br>Ricordare le modifiche subite dagli alimenti;<br>Scegliere i prodotti in base alle diverse esigenze;<br>Conoscere il ruolo degli additivi negli alimenti e nelle bevande;<br>Conoscere quali rischi può comportare l'utilizzo di additivi;<br>Sapere interpretare il significato di D.G.A.;<br>Valutare il fabbisogno energetico di un individuo e il suo peso forma;<br>Comprendere il concetto di dieta equilibrata<br>Valutare criticamente le diverse tipologie dietetiche;<br>Comprendere i principi fondamentali di dietoterapia di alcune malattie; |
| **METODOLOGIE:** | Metodologie e strategie didattiche:<br>Lezione frontale; Lezione dialogata; Metodo induttivo; Metodo deduttivo; Metodo esperenziale; Metodo scientifico; Ricerca individuale e/o di gruppo, Scoperta guidata; Lavoro di gruppo; |

| | |
|---|---|
| | Problem solving; Brainstorming;<br>Verifiche:<br>Colloqui, prove semistrutturate; relazioni sulle attività di laboratorio e su tematiche inerenti alla disciplina. |
| **CRITERI DI 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.<br><br>La valutazione è stata formativa come impulso al massimo sviluppo della personalità; sommativa come confronto tra risultati ottenuti e risultati attesi; si è tenuto conto della situazione di partenza e delle capacità individuali, della partecipazione al lavoro didattico, dell'impegno e dell'interesse mostrato da parte di ogni singolo alunno. |
| **MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:** | Attrezzature e strumenti didattici**:**<br>Libro/i di testo; Laboratorio di alimentazione; Computer Diaproiettore; Sussidi multimediali; Testi di consultazione. |
| **LIBRI DI TESTO:** | Scienza e cultura dell'alimentazione per il quinto anno<br>*Autore* Luca La Fauci<br>*Casa Editrice* Markes |

| | |
|---|---|
| **DISCIPLINA** | **Lingua Francese** |

| | |
|---|---|
| **COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:** | **Conoscono la lingua straniera per interagire in contesti diversificati e coerenti con i settori di indirizzo**<br>**- Comprendono gli aspetti significativi della civiltà degli altri paesi in prospettiva interculturale**<br>**- Utilizzano testi multimediali**<br>**- Valorizzano e promuovono le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le** |

| | |
|---|---|
| | **nuove tendenze** |

| | |
|---|---|
| **CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:**<br><br>**(anche attraverso UDA o moduli)** | Révision des Modules 1 et 2<br>Unité 6 : Une alimentation correcte.-<br>- Comment manger équilibré ?<br>- La pyramide alimentaire.<br>- Les cuissons diététiques.<br>- Les troubles alimentaires<br><br>Unité 7 : À chacun son régime.<br>- Le régime crétois.<br>- Le végétarisme et le végétalisme<br>- Le régime macrobiotique<br>- Les régimes religieux<br>Unité 11 :Hygiène et conservation des aliments.<br>- Les aliments à risque<br>- Les techniques de conservation des aliments.<br><br>Unité 12 : Systèmes de contrôle et de prévention.<br>- Le système HACCP<br>Unité 8 : Deux secteurs très actifs.<br>- L'hôtellerie<br>- Le personnel de l'hôtel<br><br>Unité 10 : Le métier de traiteur.<br>- Le stage à l'étranger.<br>- La recherche d'un emploi<br>- La lettre de motivation et le curriculum vitae<br>- L'entretien d'embauche<br>- Les offres d'emploi |
| **ABILITA':** | Utilizzano le funzioni linguistico- comunicative riferite al livello B1 del Quadro Comune di riferimento europeo delle lingue<br>- Comprendono in modo globale e dettagliato messaggi orali e scritti di varia tipologia anche attraverso i media<br>- Ricercano e comprendono informazioni all'interno di testi scritti e orali di diverso interesse sociale,, culturale e professionale<br>- Producono varie tipologie di testi orali e scritti di diverso interesse sociale, culturale e professionale<br>- Comprendono in una prospettiva interculturale il cambiamento delle abitudini e dei costumi. |

| | |
|---|---|
| | - Utilizzano i supporti multimediali per l'apprendimento delle lingue<br>- Comprendono e valorizzano la specificità delle tradizioni alimentari locali e internazionali. |
| **METODOLOGIE:** | Lezione frontale; Lezione dialogata; Metodo induttivo; Metodo deduttivo; Metodo esperienziale; Metodo scientifico;Ricerca individuale e/o di gruppo; Scoperta guidata; Lavoro di gruppo; Problem solving; Brainstorming; |
| **CRITERI DI VALUTAZIONE:** | Valutazione trasparente e condivisa, sia nei fini che nelle procedure;<br>Valutazione come sistematica verifica dell'efficacia della programmazione per eventuali aggiustamenti di impostazione;<br>Valutazione come impulso al massimo sviluppo della personalità (valutazione formativa);<br>Valutazione come confronto tra risultati ottenuti e risultati attesi, tenendo conto della situazione di partenza (valutazione sommativa);<br>Valutazione/misurazione dell'eventuale distanza degli apprendimenti degli alunni dallo standard di riferimento (valutazione comparativa);<br>Valutazione come incentivo alla costruzione di un realistico concetto di sé in funzione delle future scelte (valutazione orientativa). |
| **MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:** | Computer; Audio registratore; Testi di consultazione; materiale autentico, LIM (ove possibile). |
| **LIBRI DI TESTO:** | **Libro/i di testo : Titolo "Prêt à servir" – Autori: Mariella Olivieri- Philippe Beaupart – Casa Editrice Rizzoli** |

| | |
|---|---|
| **DISCIPLINA** | **Laboratorio dei servizi di enogastronomia settore cucina**<br><br>**Docente: Prof. Di Ganci Salvatore**<br>**Classe: 5° D Anno Scolastico: 2018/2019** |

| | |
|---|---|
| **COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:** | - Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuandole nuove tendenze di filiera.<br>- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.<br>-Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico- fisico, nutrizionale e gastronomico.<br>- Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela,anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.<br>- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.<br>- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. |
| **CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)** | 1.La ristorazione commerciale e collettiva;<br>La ristorazione commerciale, tipologie di ristoranti<br>La neo ristorazione,La ristorazione collettiva,<br>La ristorazione sociale, forme di ristorazione collettiva di tipo commerciale.<br>2.I prodotti alimentari, i prodotti a denominazione d'origine e prodotti tradizionali<br>Le gamme alimentari.<br>I Prodotti a denominazione d"origine e i prodotti tradizionali, DOP –IGP –STGSlow food<br>I prodotti biologici<br>I prodotti agroalimentari tradizionali.<br>3.L'approvvigionamento delle materie prime, l'economato<br>Reparto economato: organizzazione e funzioni<br>Scelta fornitori, canali approvvigionamento<br>Magazzino: requisiti e operazioni da svolgere in fase ricevimento merci<br><br>4.Il servizio di catering e di banqueting<br>Tipologie di catering: industriale ed a domicilio<br>Catering su mezzi di trasporto<br>Il Banqueting: definizione attività, requisiti aziende e il banqueting manager<br>Fasi di pianificazione, organizzazione, allestimento di un servizio banqueting |

| | |
|---|---|
| | 5.Il menu<br>Le funzioni del menu e la pianificazione<br>Le tipologie<br>La grafica |
| **ABILITA':** | - Scegliere il livello di lavorazione dei prodotti in base ai criteri economici,gastronomici e organizzativi.<br>- Stoccare correttamente le merci.<br>- Utilizzare tecniche di approvvigionamento Per abbattere i costi.<br>-Progettare un menù rispettando le regole gastronomiche.<br>- Utilizzare il menù come strumento di vendita.<br>- Redigere un contratto di banqueting.<br>- Simulare eventi di banqueting in ambienti e luoghi diversi.<br>- Comprendere l'importanza della prevenzione sul lavoro e del corretto uso dei dispositivi di sicurezza.<br>-Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali Individuando le nuove tendenza di filiera.<br>-Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche |
| **METODOLOGIE:** | •Lezioni frontali<br>•Lezioni pratiche<br>•Conversazione guidata |
| **CRITERI DI VALUTAZIONE:** | • Conoscenza specifica degli argomenti richiesti.<br>• Padronanza del linguaggio tecnico<br>• Partecipazione ed impegno<br>• Abilità Laboratoriale |
| **MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:** | •Libro di testo<br>• Fotocopie<br>• Esercitazioni Pratiche |
| **LIBRI DI TESTO:** | "Professionisti in cucina Articolazione sala e vendita"-Edizione Hoepli |

| | |
|---|---|
| **DISCIPLINA** | **SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE** |

| | |
|---|---|
| **COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine** | -Evoluzione e consolidamento di una coscienza sociale basata sulla consapevolezza di sé e sulle capacità di interporsi e di differenziarsi nel |

| | |
|---|---|
| **dell'anno:** | gruppo e dal gruppo.<br>–Gestire in modo soddisfacente le variabili spazio-tempo per la realizzazione del gesto tecnico in ogni situazione e nei vari sport di squadra.<br>–Conoscenza delle finalità e dei criteri di esecuzione degli esercizi.<br>–Trasferire le abilità coordinative acquisite nei gesti tecnici specifici.<br>–Riconoscere il rapporto tra alimentazione, esercizio fisico, salute e prevenzione. |

| | |
|---|---|
| **CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:**<br><br>**(anche attraverso UDA o moduli)** | Attività Pratica:<br>Attività in ambiente naturale: vari tipi di corsa e di andature ginniche. Esercizi di educazione respiratoria e di rilassamento muscolare.<br>Esercitazioni per il consolidamento della capacità aerobica. Esercizi di mobilità e di scioltezza articolare.<br>Esercizi di potenziamento sugli step con basi musicali.<br>Esercitazioni ritmiche con piccoli attrezzi su basi musicali. Esercitazioni di danza sportiva con l'ausilio di brani musicali.<br>Esercitazioni sui fondamentali della pallavolo, del basket e del calcio a cinque.<br>Teoria: Il movimento come prevenzione, obiettivo benessere, i rischi della sedentarietà.<br>Una dieta equilibrata e il fabbisogno idrico.<br>L'Apparato osteo-articolare. I paramorfismi e i dismorfismi. Cenni e nozioni sulla funzionalità degli apparati del corpo umano ( circolatorio, respiratorio, muscolare ).<br>Il Doping.<br>Il movimento e il linguaggio del corpo.<br>Traumi sportivi ed elementi di primo soccorso. |
| **ABILITA':** | Gestire in modo autonomo la fase di avviamento in funzione dell'attività scelta.<br>Eseguire correttamente sequenze complesse d'azione richiedenti capacità motorie di tipo coordinativo.<br><br>Applicare i principi e le norme di comportamento ai fini della sicurezza e della prevenzione degli infortuni. |

| | |
|---|---|
| | Utilizzare in maniera corretta, il linguaggio tecnico della disciplina.<br>Acquisire la consapevolezza dei benefici di un atteggiamento positivo verso uno stile di vita attivo.<br>Lavorare in gruppo ed individualmente, confrontandosi con i compagni a partire da regole condivise.<br>Controllare il proprio corpo in situazioni variabili. |
| **METODOLOGIE:** | Brainstorming<br>Problem solving<br>Lezione frontale<br>Lezione dialogata<br>Metodo induttivo<br>Ricerca individuale e di gruppo<br>Scoperta guidata<br>Lavoro di gruppo |
| **CRITERI DI VALUTAZIONE:** | Verifica in situazione ( osservazione sul comportamento di lavoro, partecipazione, impegno, rispetto delle regole ).<br>Test motorio d'ingresso<br>Test motori specifici in itinere<br>Riflessioni e partecipazione sugli argomenti teorici<br>Verifiche orali<br>Valutazione formativa ( come impulso al massimo sviluppo della personalità )<br>Valutazione sommativa ( come confronto tra risultati ottenuti e risultati attesi, tenendo conto della situazione di partenza ) |
| **MATERIALI / STRUMENTIADOTTATI:** | Palestra coperta<br>Campi di calcetto<br>Piccoli attrezzi ( palloni, funicelle, bastoni, cerchi, |

| | |
|---|---|
| | nastri da ritmica ) e step<br>Basi musicali<br>Supporti informatici |
| **LIBRI DI TESTO:** | In Movimento ( Autore : Fiorini, Coretti, Bocchi. Marinetti Scuola )Mappe<br>Supporti informatici |

| | |
|---|---|
| **DISCIPLINA** | **RELIGIONE** |

| | |
|---|---|
| **COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:** | • Collabora e partecipa.<br>• Contribuisce all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.<br>• Agisce in modo autonomo e responsabile. |

| | |
|---|---|
| **CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:**<br><br>**(anche attraverso UDA o moduli)** | • La coscienza, la legge, la libertà.<br>• Le relazioni: l'amore.<br>• L'etica della vita: la fedeltà all'essere uomo e donna. |
| **ABILITA':** | • Capacità di comprendere il fenomeno religioso nelle diverse epoche e contesti geografici e culturali.<br>• Disponibilità al confronto con regole ed esempi di vita proposti dal cristianesimo per acquisire elementi di valutazione delle proprie azioni, dei fatti e dei comportamenti umani e sociali.<br>• Individuazione della centralità dell'elemento libertà nel pensiero etico cristiano. |
| **METODOLOGIE:** | • -Lezione frontale – Interazione verbale – Discussioni partecipate.- |

| | |
|---|---|
| | |
| **CRITERI DI VALUTAZIONE:** | • Le verifiche sono state fatte attraverso interventi che gli alunni facevano durante le lezioni,sia spontaneamente sia opportunamente sollecitati. |
| **MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATATI** | • Libro di testo e fotocopie |

| | |
|---|---|
| **DISCIPLINA** | **SALA E VENDITA** |

| | |
|---|---|
| **COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:** | Utilizzo del lessico e della fraseologia di settore.<br>Svolgimento della propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali,al fine di erogare un servizio di qualità.<br>Applicazione delle normative che disciplinano i processi dei servizi,con riferimento alla riservatezza,alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro,alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio.<br>Sensibilizzazione verso le differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari,al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato.<br>Utilizzo di tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici,ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. |

| | |
|---|---|
| | Controllo e utilizzo degli alimenti e delle bevande sotto il profilo organolettico,merceologico,chimico-fisico,nutrizionale e gastronomico.<br>Realizzazione di menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela,anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.<br>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati,valorizzando le tipicità.<br>Classificare la liquoristica in base alle caratteristiche merceologiche,organolettiche e chimico-fisiche.<br>Classificare i vini in base alle modalità di produzione.<br>Uso di procedure per la gestione dell'attività di sala e di bar. |

| | |
|---|---|
| **CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:**<br><br>**(anche attraverso UDA o moduli)** | 1. la sicurezza alimentare<br>2. l'haccp<br>3. l'igiene nella ristorazione<br>4. la contaminazione degli alimenti<br>5. la sicurezza sul lavoro<br>6. il menu<br>7. la sala ristorante<br>8. i vini<br>9. tematica dell'abbinamento cibo vino<br>10. la cantina.<br>11. il vino in Europa e nel mondo<br>12. la gestione della cantina, le fasi della gestione della cantina, l'acquisto dei vini, la rotazione degli stock e la valorizzazione.<br>13. la carta dei vini e il wine cost. calcolo di vendita del vino con il sistema a scalare.<br>14. l'enografia nazionale, vini e vitigni<br>15. i sistemi di gestione del bar |

| | |
|---|---|
| | 16. i bar<br>17. il barman<br>18. la carta del bar<br>19. il banqueting<br>20. il servizio degli antipasti classici:<br>21. il servizio dei formaggi.<br>22. l'abbinamento formaggi vini.<br>23. la distillazione alcolica, la classificazione dei distillati in base al tipo di mosto fermentato.<br>24. la cucina nazionale e internazionale<br>25. la check list<br>26. avvio di un'attivita' ristorativa |
| **ABILITA':** | • Riconoscere il contesto culturale in cui l'attività enogastronomica si inserisce.<br>• Individuare le esigenze della clientela al fine di organizzare un servizio adeguato.<br>• Promuovere i prodotti tipici come valore aggiunto dell'attività enogastronomica.<br>• Elaborare nuove bevande in vista della loro commercializzazione.<br>• Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore.<br>• Individuare e utilizzare tecniche di approvvigionamento volte all'abbattimento dei costi.<br>• Gestire approvvigionamenti e stock.<br>• Individuare la produzione enologica internazionale.<br>• Predisporre abbinamenti di vini e altre bevande e cibi.<br>• Individuare e classificare le preparazioni i tipiche delle regioni italiane.<br>• Individuare la produzione enologica nazionale e internazionale |
| **METODOLOGIE:** | • Lezione frontale.<br>• Lezione dialogata.<br>• Ricerca individuale e di gruppo.<br>• Problem solving. |

| | |
|---|---|
| | • Attivita' laboratoriale. |
| **CRITERI DI VALUTAZIONE:** | • Test.<br>• Questionari.<br>• Relazioni.<br>• Interrogazioni.<br>• Prove grafiche.<br>• Prove pratiche.<br>• Osservazioni sul comportamento di lavoro (partecipazione, impegno, metodo di studio e di lavoro, etc.) |
| **MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATATI** | • Libro di testo.<br>• Schede di lavoro.<br>• Materiale strutturato.<br>• Lim |

| | |
|---|---|
| **DISCIPLINA** | **LINGUA E CIVILTÀ INGLESE** |

| | |
|---|---|
| **COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:** | • Conoscere la lingua straniera per interagire in contesti diversificati e coerenti con i settori di indirizzo<br>• Comprendere gli aspetti significativi della civiltà degli altri paesi in prospettiva interculturale |

| | |
|---|---|
| **CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:**<br><br>**(anche attraverso UDA o moduli)** | **1. TODAY FOOD**<br><br>• Fast Food and Fast Food Restaurants<br>• The negative aspects of Fast Food<br>• Slow Food<br>• Nouvelle Cuisine<br>• Fusion Food and Fusion Cuisine<br>• Organically Grown Foods<br>• Genetically Modified Organisms<br><br>**2. DIETS**<br><br>• Healthy Eating<br>• The Food Pyramid<br>• The Mediterranean Diet<br>• Vegetarianism and Veganism<br>• The Dukan Diet<br><br>**3. FOOD SAFETY**<br><br>• Hazard Analysis Critical Control Points<br>• Bacteria<br>• Food Contamination<br>• Food Preservation<br>• Refrigerated Systems:<br>– Cook and Chill<br>– Cook and Freeze<br>– Vacuum System<br><br>**4. WINE**<br><br>• Wine from Vines<br>• Wine Classification and Appellations<br>• Wine and Food<br>• Wine Tasting<br><br>**5. BEER**<br><br>• Beer in History<br>• Types of Beer<br>• How to evaluate Beer<br><br>**6. LIQUEURS, SPIRITS, COCKTAILS AND LONG DRINKS**<br><br>• Liqueurs<br>• Vodka |

| | |
|---|---|
| | • Rum<br>• Whisky<br>• Cognac<br>• Cocktails and Long Drinks Categories |
| **ABILITA':** | • Utilizzare le funzioni linguistico-comunicative riferite al livello B2 del Quadro Comune di riferimento europeo delle lingue<br>• Comprendere in modo globale e dettagliato messaggi orali e scritti di varia tipologia anche attraverso i media<br>• Ricercare e comprendere informazioni all'interno di testi scritti e orali di diverso interesse sociale, culturale e professionale<br>• Produrre varie tipologie di testi orali e scritti di diverso interesse sociale, culturale e professionale<br>• Comprendere in una prospettiva interculturale il cambiamento delle abitudini e dei costumi |
| **METODOLOGIE:** | 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).<br>Per il conseguimento degli obiettivi previsti da tali fasi modulari, sono state utilizzate tecniche fondate sul lavoro individuale, di coppia, di gruppo o di classe. |
| **CRITERI DI** | Le prove di verifica sono state mirate all'accertamento sia della capacità di comprensione |

| | |
|---|---|
| **VALUTAZIONE:** | che di produzione e hanno tenuto conto principalmente dell'acquisizione dei contenuti e della qualità della loro espressione, nonché della grafia (nelle prove scritte) e dell'intonazione (nelle prove orali) ad essa impresse. |
| **MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:** | Oltre al manuale in adozione, si è fatto uso degli strumenti informatico-didattici di cui la scuola dispone. |
| **LIBRI DI TESTO:** | "ABOUT A CATERING"<br>di Annarita De Chiara e Maria Costanza Torchia<br>TRINITY WHITEBRIDGE |

## 8. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

### 8.1 Criteri di valutazione

Il credito scolastico 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 curriculari che in quelle svolte nell'ambito dell'area professionalizzante e dei progetti promossi dall'Istituto.
Nell'attribuzione del credito formativo, sempre nell'ambito della banda di oscillazione, per l'anno scolastico 2018/19, il Consiglio di classe si attiene ai criteri individuati nella Tabella di seguito riportata:

**CREDITO FORMATIVO**

| | | |
|---|---|---|
| 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 |

## 8.2 Criteri attribuzione crediti

**TABELLA CREDITO SCOLASTICO (COME DA NORMATIVA VIGENTE)**

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

## *8.3 Griglie di valutazione prove scritte* (eventuali indicazioni ed esempi di griglie che il consiglio di classe ha sviluppato nel corso dell'anno o in occasione della pubblicazione degli esempi di prova, nel rispetto delle griglie di cui al DM 769)

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L' ENOGASTRONOMIA E L' OSPITALITA' ALBERGHIERA**
**" VIRGILIO TITONE" - Castelvetrano**
**Anno scolastico 2018– 2019**
ESAMI DI STATO

**Griglia di valutazione tipologia A: Analisi del testo**

**Candidato/a: _____ Data: ___/__/____ Classe V Sezione: D**

| Indicatori | Descrittori | Punti griglia | Punti assegnati |
|---|---|---|---|
| **1.INDICATORI GENERALI**<br>• Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo | Scelta e organizzazione degli argomenti scarsamente pertinenti alla traccia; piano espositivo non coerente | 1 | |
| | Organizzazione degli argomenti non sempre adeguata; piano espositivo coerente anche se con imprecisioni nell'utilizzo dei connettivi | 2 | |
| | Organizzazione adeguata degli argomenti ; piano espositivo coerente e coeso | 3 | |
| Coesione e coerenza testuale | Ideazione ed organizzazione del testo efficaci; piano espositivo ben articolato con utilizzo appropriato dei connettivi | 4 | |
| **2.INDICATORI GENERALI** *2*Ricchezza e | Gravi e diffusi errori formali, inadeguatezza del repertorio lessicale | 1 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| padronanza lessicale<br>Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura | Presenza di alcuni errori ortografici e/o sintattici, lessico non sempre adeguato | 2 | |
| | Forma complessivamente corretta dal punto di vista orto-sintattico, repertorio lessicale semplice, punteggiatura non sempre adeguata | 3 | |
| | Esposizione corretta buona proprietà di linguaggio e utilizzo efficace della punteggiatura | 4 | |
| **3. INDICATORI GENERALI**<br>• Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali<br>• Espressione di giudizi critici e valutazioni personali | Conoscenze e riferimenti culturali assenti o inadeguati, giudizi critici non presenti, superficialità delle informazioni | 2 | |
| | Conoscenze e riferimenti culturali modesti, giudizi critici poco coerenti | 3 | |
| | Conoscenze e riferimenti culturali essenziali, adeguata formulazione di giudizi critici | 4-5 | |
| | Conoscenze approfondite riferimenti culturali e/o significativi, adeguata formulazione di giudizi critici | 5-6 | |
| **INDICATORE SPECIFICO TIPOLOGIA A**<br>**• Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici** | Comprensione superficiale del testo e analisi errata e/o incompleta degli aspetti tematici e stilistici | 1 | |
| | Comprensione essenziale con qualche imprecisione negli aspetti tematici e stilistici | 2 | |
| | Comprensione completa del messaggio e analisi tematica e stilistica precisa | 3 | |
| **• Interpretazione corretta e articolata del testo** | Interpretazione parziale o errata | 1 | |
| | Interpretazione sostanzialmente corretta | 2 | |
| | Interpretazione corretta con adeguati riferimenti culturali | 3 | |
| **TOTALE** | | | ------/20 |

| VALUTAZIONE COMPLESSIVA | PUNTEGGIO IN VENTESIMI |
|---|---|
| Insufficiente | 6 - 9 |
| Mediocre | 10 - 11 |
| Sufficiente più che sufficiente | 12 – 14 |
| Discreto più che discreto | 15 - 17 |
| Buono/ Distinto | 18 - 19 |
| Ottimo | 19 - 20 |

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L' ENOGASTRONOMIA E L' OSPITALITA' ALBERGHIERA**

**" VIRGILIO TITONE" - Castelvetrano**

**Griglia di valutazione tipologia B: analisi e produzione di un testo argomentativo**

**Anno scolastico 2018– 2019**

ESAMI DI STATO

**Candidato/a: _____ Data: ___/__/____ Classe V Sezione: D**

| Indicatore | Descrittori | Punti griglia | Punti assegnati |
|---|---|---|---|
| **INDICATORI GENERALI 1**<br>• Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo<br>• Coesione e coerenza testuale | Scelta degli argomenti scarsamente pertinenti alla traccia, piano espositivo non coerente. | 1 | |
| | Organizzazione degli argomenti inadeguata e/o disomogenea; piano espositivo coerente | 2 | |
| | **Organizzazione adeguata degli argomenti attorno ad un'idea di fondo; piano espositivo coerente e coeso** | **3** | |
| | Ideazione e organizzazione del testo efficaci; piano espositivo ben articolato e appropriato | 4 | |
| **INDICATORI GENERALI**<br>• Ricchezza e padronanza lessicale<br>•Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura | Gravi e diffusi errori formali, inadeguatezza del repertorio lessicale | 1 | |
| | Presenza di alcuni errori ortografici e7o sintattici, lessico non sempre adeguato | 2 | |
| | **Forma complessivamente corretta dal punto di vista ortografico e sintattico, repertorio lessicale semplice, punteggiatura non sempre adeguata.** | **3** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Esposizione corretta, scelte stilistiche adeguate; buona proprietà di linguaggio e utilizzo efficace della punteggiatura. | 4 | |
| **INDICATORI GENERALI**<br>• Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali<br>• Espressione di giudizi critici e valutazioni personali | Conoscenze e riferimenti culturali inadeguati, superficialità delle informazioni; giudizi critici non presenti | 2 | |
| | Conoscenze e riferimenti culturali modesti, giudizi critici poco coerenti | 3 | |
| | **Conoscenze e riferimenti culturali essenziali, adeguata formulazione di giudizi critici** | **4** | |
| | Conoscenze approfondite, riferimenti culturali ricchi e/o significativi, efficaci formulazioni di giudizi critici | 5/6 | |
| **INDICATORE SPECIFICO TIPOLOGIA**<br>•Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto | Non individuazione correttadella tesi e delle argomentazioni che la sostengono | 1 | |
| | **Individuazione sufficiente della tesi e delle relative argomentazioni** | **2** | |
| | Individuazione consapevole della tesi e delle relative argomentazioni | 3 | |
| • Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione | Parziale correttezza e congruenza dei riferimenti culturali a sostegno dell'argomentazione | 1 | |
| | Sufficiente correttezza e congruenza dei riferimenti culturali a sostegno dell'argomentazione | 2 | |
| | Consapevole correttezza e congruenza dei riferimenti culturali a sostegno dell'argomentazione | 3 | |
| ***Voto totale in Ventesimi*** | | | ------/20 |

| VALUTAZIONE COMPLESSIVA | PUNTEGGIO IN VENTESIMI |
|---|---|
| Insufficiente | 6 - 9 |
| Mediocre | 10 - 11 |
| Sufficiente più che sufficiente | 12 – 14 |
| Discreto più che discreto | 15 - 17 |
| Buono/ Distinto | 18 - 19 |
| Ottimo | 19 - 20 |

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L' ENOGASTRONOMIA E L' OSPITALITA' ALBERGHIERA**
**" VIRGILIO TITONE" - Castelvetrano**
**Anno scolastico 2018– 2019**
ESAMI DI STATO

**Griglia di valutazione tipologia C: riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità.**

**Candidato/a: _____ Data: ___/__/____ Classe V Sezione: D**

| Indicatore | Descrittori | Punti griglia | Punti assegnati |
|---|---|---|---|
| **INDICATORI GENERALI 1**<br>• Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo<br>• Coesione e coerenza testuale | Scelta degli argomenti scarsamente pertinente alla traccia,; piano espositivo non coerente e/o coeso | 1 | |
| | Organizzazione degli argomenti inadeguata e/o disomogenea; piano espositivo coerente e/o coeso | 2 | |
| | **Organizzazione adeguata degli argomenti attorno ad una idea di fondo; piano espositivo coerente e coeso** | **3** | |
| | Ideazione e organizzazione del testo efficaci, adeguata articolazione degli argomenti; piano espositivo ben articolato e utilizzo appropriato dei connettivi testuali | 4 | |
| **INDICATORI GENERALI**<br>Ricchezza e padronanza lessicale<br>Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura | Gravi e diffusi errori formali, inadeguatezza del repertorio lessicale | 1 | |
| | Presenza di alcuni gravi errori ortografici e/o sintattici,lessico non sempre adeguato | 2 | |
| | **Forma complessivamente corretta dal punto di vista** | **3** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | **ortografico e sintattico, repertorio lessicale semplice, punteggiatura non sempre adeguata** | | |
| | Esposizione corretta, scelte stilistiche adeguate; buona proprietà di linguaggio e utilizzo efficace della punteggiatura | 4 | |
| | | | |
| **INDICATORI GENERALI**<br>• Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali<br>• Espressione di giudizi critici e valutazioni personali | Conoscenze e riferimenti culturali inadeguati, superficialità delle informazioni e giudizi critici non presenti | 2 | |
| | Conoscenze e riferimenti culturali modesti, giudizi critici poco coerenti | 3 | |
| | **Conoscenze e riferimenti culturali essenziali, accettabile formulazione di giudizi critici** | **4/5** | |
| | Conoscenze approfondite, riferimenti culturali significativi, adeguata formulazione di giudizi critici | 6 | |
| **INDICATORE SPECIFICO TIPOLOGIA**<br>Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione | Elaborato non pertinente e/o parzialmente pertinente alla traccia; titolo non adeguato | 1 | |
| | **Elaborato adeguato alle consegne della traccia con titolo pertinente** | **2** | |
| | Efficace sviluppo della traccia con titolo ed eventuale paragrafazionecorenti | 3 | |
| | | | |
| • Capacità espositive<br>•Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali | Esposizione inadeguata; conoscenze e riferimenti culturali errati e/o non pertinenti | 1 | |
| | **Esposizione complessivamente lineare e conoscenze e riferimenti culturali essenziali e corretti** | **2** | |
| | Esposizione chiara ed efficace, adeguati riferimenti culturali con spunti di riflessione personale | 3 | |
| **TOTALE** | | | -----/20 |

| VALUTAZIONE COMPLESSIVA | PUNTEGGIO IN VENTESIMI |
|---|---|
| Insufficiente | 6 - 9 |
| Mediocre | 10 - 11 |
| Sufficiente più che sufficiente | 12 – 14 |
| Discreto più che discreto | 15 - 17 |
| Buono/ Distinto | 18 - 19 |
| Ottimo | 19 - 20 |

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA"V. TITONE" CASTELVETRANO

A.S. 2018 /2019

# Griglia di valutazione della seconda prova

**MATERIA: Scienza e cultura dell'alimentazione/Enogastronomia indirizzo …….**

CANDIDATO _____ CLASSE: 5^

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

| **INDICATORI** | ***DESCRITTORI*** | ***PUNTI*** | ***Totale punti*** |
|---|---|---|---|
| **Comprensione del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa** | Lacunosa, scarsa | 1 | **MAX 3 PUNTI** |
| | Superficiale, parziale | 1.5 | |
| | **Sufficiente** | **2** | |
| | Completa | 2,5 | |
| | Completa e precisa | 3 | |
| | | | |
| **Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali delle discipline** | Frammentaria | 1 | **MAX 6 PUNTI** |
| | Incompleta con errori diffusi | 2 | |
| | Incompleta, ma corretta | 3 | |
| | **Sufficientemente corretta** | **4** | |
| | Corretta | 5 | |
| | Corretta precisa e approfondita | 6 | |
| | | | |
| **Padronanza delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni** | Scarsa | 1 | **MAX 8 PUNTI** |
| | Frammentaria | 2 | |
| | Incompleta | 3 | |
| | **Sufficiente** | **4** | |
| | Discreta | 6 | |
| | Buona | 7 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Ottima | 8 | |
| | | | |
| **Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici** | Superficiale | [illegible] | **MAX 3 PUNTI** |
| | Non sempre precisa | [illegible] | |
| | **Adeguata e sufficientemente esauriente** | [illegible] | |
| | Adeguata, esauriente e chiara | [illegible] | |
| | Chiara, esauriente e uso di linguaggi specifici pertinenti | 3 | |
| | | Totale | |

| | |
|---|---|
| PUNTEGGIO FINALE | **/20** |

## 8.4 Griglie di valutazione colloquio (*eventuali esempi prodotti dal consiglio di classe)*

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L' ENOGASTRONOMIA E L' OSPITALITA' ALBERGHIERA**

**" VIRGILIO TITONE" - Castelvetrano**

**Anno scolastico 2018/2019**

ESAMI DI STATO

Griglia di valutazione per il colloquio

| INDICATORI | DESCRITTORI | Punti griglia | Punti assegnati |
|---|---|---|---|
| **1.COMPETENZE DISCIPLINARI:** *contenuti, metodo e competenze specifiche* | Competenze approfondite e originali, espresse con linguaggio specifico, ricco e appropriato; la metodologia usata indica buone conoscenze epistemologiche. | 7 | |
| | Competenze approfondite e originali, espresse con linguaggio corretto e appropriato; i modelli epistemologici sono acquisiti a livello generale | 6 | |
| | Competenze complete, espresse con linguaggio specifico corretto, i modelli epistemologici sono alquanto corretti | 5 | |
| | Competenze adeguate e/o espresse con linguaggio specifico generalmente corretto, la metodologia usata è accettabile | 4 | |
| | Competenze incerte e/o espresse con linguaggio specifico non sempre adeguato; la metodologia è applicata meccanicamente | 3 | |
| | Conoscenze disciplinari non strutturate o non tradotte in competenze, espresse con linguaggio inadeguato; imprecisa la metodologia usata. | 2 | |
| | Conoscenze disciplinari gravemente lacunose e confuse | 1 | |
| | | | |
| **CAPACITA' DI EFFETTUARE COLLEGAMENTI DISCIPLINARI E INTERDISCIPLINARI** | Eccellenti collegamenti tra le varie discipline con sviluppo di nessi e valorizzazione di percorsi inter e multi disciplinari | 5 | |
| | Approfonditi collegamenti fra le varie discipline sviluppati in maniera coerente personale | 4 | |
| | Nessi e collegamenti interdisciplinari articolati nella presentazione | 3 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Relazioni interdisciplinari adeguate con nessi disciplinari appropriati | 2 | |
| | Frammentarietà delle conoscenze, fragili collegamenti tra le discipline | 1 | |
| | | | |
| **CAPACITA' DI ORGANIZZAZIONE CRITICA E PERSONALE** | Esposizione argomentata in maniera originale, notevole presenza di spunti di riflessioni critiche, ottimamente integrate anche con le esperienze trasversali e per l'orientamento svolto nell'ambito del percorso di ASL e le riflessioni sulle attività e percorsi svolti nell'ambito della Cittadinanza e Costituzione | 5 | |
| | Argomentazione ben articolata, conoscenze adeguatamente integrate anche con le esperienze trasversali e per l'orientamento svolte nell'ambito del percorso di AS e le riflessioni sulle attività e percorsi svolti nell'ambito della Cittadinanza e Costituzione | 4 | |
| | Argomentazione semplice, conoscenze integrate in modo generico anche con le esperienze trasversali e per l'orientamento svolto nell'ambito del percorso di ASL e le riflessioni sulle attività e percorsi svolti nell'ambito della Cittadinanza e Costituzione | 3 | |
| | Argomentazione poco articolata, collegamenti alquanto frammentari fra i contenuti appresi | 2 | |
| | Argomentazione scoordinata, collegamenti inadeguati | 1 | |
| | | | |
| **DISCUSSIONE E APPROFONDIMENTO PROVE SCRITTE** | riconoscimento degli errori, integrazione degli stessi mediante osservazioni e argomentazioni pertinenti con nuovi e validi elementi | 3 | |
| | riconoscimento degli errori, con osservazioni e opportune integrazioni | 2 | |
| | Presa d'atto degli errori e delle imprecisioni senza alcun apporto personale | 1 | |
| | Non comprende le correzioni effettuate dgli insegnanti | 0 | |
| **TOTALE** | | 20 | |

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

---

## 8.5 Simulazioni delle prove scritte: indicazioni ed osservazioni sullo svolgimento delle simulazioni (*es. difficoltà incontrate, esiti* )

La simulazione delle prove scritte si è in un clima disteso e di attenzione da parte degli allievi, opportunamente guidati dal docente della disciplina oggetto della prova.

## 8.6. Altre eventuali attività in preparazione dell'Esame di Stato (*es. simulazioni colloquio)*

I docenti del C.d.c. si sono attivati nel predisporre la simulazione del colloquio da espletare nelle seconda metà del mese di Maggio.

## 8.7. Indicazioni ed osservazioni sulla seconda parte della seconda prova (*indirizzi di istruzione professionale)*

La seconda parte della simulazione della seconda prova è stata predisposta tenendo conto del piano dell'offerta formativa della scuola, elaborando il testo tenendo in debito conto i contenuti e la tipologia della parte ministeriale della traccia. La prova è stata predisposta nella stessa mattinata della somministrazione, con un tempo assegnato di h.2.

***Il presente documento timbrato e siglato in ogni pagina, consta di n. ___ pagine; è convalidato e sottoscritto in tutte le sue parti dai docenti del Consiglio di classe e da una rappresentanza degli alunni.***

1. *…….*
2. *……..*
3. *……..*
4. *……*
5. *……..*
6. *……*
7. *…….*
8. *……*
9. *……..*
10. *……*
11. *……*
12. *…….*

***Gli Studenti***

*1……*

*2……..*

*3……*

*4…….*

***Castelvetrano, 15 maggio 2019***

**Il Dirigente Scolastico**

*dott.ssa Rosanna Conciauro*