



**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)**

Anno Scolastico 2018/19

CLASSE V SEZ. A/C

**Lab. Serv. Enogastronomici
Articolazione:
Settore Cucina e Accoglienza.**

per il Consiglio di classe
il Docente coordinatore
prof.ssa Rosalia Lonardo

Il Dirigente scolastico
dott.ssa Rosanna Conciauro

AZIONE EDUCATIVO-DIDATTICA

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 Castelvetro 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 Castelvetro 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 curricolare. 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 DEI LINGUAGGI

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

Le competenze di base 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 le procedure del calcolo aritmetico e algebrico, di individuare e 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, 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 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 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 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 turistico-alberghiera
- 3) 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
- 4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- 5) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza 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 e presentazione dei prodotti enogastronomici
- 8) Controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- 9) Predisporre menu 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

V A – Indirizzo Accoglienza

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	6
TECNICA DEI SERVIZI E PRATICA OPERATIVA DEI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	4
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	2
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2
TECNICA COMUNICATIVA	2
RELIGIONE	1

V C – Indirizzo Cucina

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. SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETT. CUCINA	4
LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETT. SALA E VENDITA	2
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	3
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2
RELIGIONE	1

3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

3.1 Composizione consiglio di classe

COGNOME NOME	RUOLO	DISCIPLINA/E	INDIRIZZO
Lonardo Rosalia	SI	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA – STORIA	A – C
Napoli Alfonso	SI	LINGUA INGLESE	A – C
La Barbera Caterina	SI	LINGUA FRANCESE	A
Di Giovanni Maria	SI	LINGUA FRANCESE	C
Lumia Caterina	SI	MATEMATICA	A – C

Zaccaria Carolina	SI	DIRITTO E TECNICHE AMM. DELLA STRUTTURA RICETTIVA	A
Grillo Rosalba	SI	DIRITTO E TECNICHE AMM. DELLA STRUTTURA RICETTIVA	C
Pedone Vittorio	SI	TECNICA DEI SERVIZI E PRATICA OPERATIVA DEI SERVIZI DI ACCOGLIENZA	A
Bonanno Paolo	SI	LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI - SETT. CUCINA	C
Cicio Calogero	SI	LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI - SETT. SALA E	C
Romeo Benedetto	SI	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	A
Infranco Caterina	SI	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	C
Martinico Angioletta	SI	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	A - C
Gugliotta Gilda	NO	TECNICA COMUNICATIVA	A
Giacalone Roberta	SI	RELIGIONE	A - C
Cacioppo Marilena	SI	SOSTEGNO	C
Vaiana Mariella	SI	SOSTEGNO	C

3.2 Continuità docenti

V A – Indirizzo Accoglienza

<u>Disciplina</u>	<u>docente</u>	<u>3[^] CLASSE</u>	<u>4[^] CLASSE</u>	<u>5[^] CLASSE</u>
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA - STORIA	Lonardo Rosalia	SI	SI	SI
LINGUA INGLESE	Napoli Alfonso	SI	SI	SI
LINGUA FRANCESE	La Barbera Caterina	NO	SI	SI

MATEMATICA	Lumia Caterina	SI	SI	SI
DIRITTO E TECNICHE AMM. DELLA STRUTTURA RICETTIVA	Zaccaria Carolina	NO	SI	SI
TECNICA DEI SERVIZI E PRATICA OPERATIVA DEI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	Pedone Vittorio	SI	SI	SI
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Romeo Benedetto	SI	SI	SI
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Martinico Angioletta	NO	NO	SI
TECNICA COMUNICATIVA	Gugliotta Gilda	NO	NO	SI
RELIGIONE	Giacalone Roberta	SI	SI	SI

V C – Indirizzo Cucina

<u>Disciplina</u>	<u>docente</u>	<u>3[^] CLASSE</u>	<u>4[^] CLASSE</u>	<u>5[^] CLASSE</u>
LINGUA LETTERATURA ITALIANA – STORIA	Lonardo Rosalia	SI	SI	SI
LINGUA INGLESE	Napoli Alfonso	SI	SI	SI
LINGUA FRANCESE	Di Giovanni Maria	SI	SI	SI
MATEMATICA	Lumia Caterina	SI	SI	SI
DIRITTO E TECNICHE AMM. DELLA STRUTTURA RICETTIVA	Grillo Rosalba	NO	NO	SI
LAB. SERV. ENOGASTRONO-MICI – SETT. CUCINA	Bonanno Paolo	SI	SI	SI

LAB. ENOGASTRONOMICI – SETT. SALA VENDITA	SERV. E	Cicio Calogero	NO	SI	SI
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE		Infranco Caterina	SI	SI	SI
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE		Martinico Angioletta	NO	NO	SI
RELIGIONE		Giacalone Roberta	SI	SI	SI

3.3 Composizione e storia classe (OMISSIS)

3.4 Credito scolastico degli alunni (OMISSIS)

3.5 Presentazione della classe (OMISSIS)

4. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

Gli interventi che la scuola adotta per l'inclusione degli alunni in situazione di difficoltà (BES, DSA, alunni migranti), nel rispetto delle direttive ministeriali, 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: compensativi (mappe concettuali, fotocopie) e dispensativi. Il PDP è aggiornabile e integrabile nel corso dell'anno scolastico sulla base delle esigenze dello studente ed in relazione al processo di apprendimento e dovrà essere sempre condiviso con la famiglia.

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 obbligatorio 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.

ALTERNANZA SCUOLA LAVORO GRUPPO-CLASSE ACCOGLIENZA

Tutor Scolastico Prof. Romeo Benedetto

Relazione conclusiva delle attività di Alternanza scuola/lavoro svolte dalla classe 5 Sez. A ACCOGLIENZA TURISTICA iniziate negli anni scolastici 16/17 – 17/18 e concluse nel corso del corrente anno scolastico 18/19 secondo quanto previsto dai quadri orario attuati con la riforma.

Periodi di Attività in Azienda

- dal mese di giugno al mese di agosto anno 2017
- dal mese di giugno al mese di agosto anno 2018
- dal mese di ottobre 2018 al mese di marzo 2019.

La programmazione didattica dell'Istituto Professionale per l'Enogastronomia e Ospitalità alberghiera indirizzo ACCOGLIENZA TURISTICA "Virgilio Titone" prevede percorsi di Alternanza scuola/lavoro presso aziende del settore intesi come "Lavoro" sia in termini educativi, che per lo sviluppo di competenze pratico-operative aggiornate e capaci di dare concretezza alla preparazione fornita dalla Scuola.

Gli studenti hanno dimostrato serietà e responsabilità nei contesti lavorativi ottenendo risultati positivi. Il percorso è stato arricchito con lezioni pratiche e teoriche in Istituto con docenti ed esperti del settore ed eventi organizzati dalla scuola.

Finalità del percorso

- Arricchire la formazione con l'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro;
- Favorire l'orientamento professionale nel settore ristorativo e dell'accoglienza turistica, sostenendo lo sviluppo delle vocazioni personali e dei talenti;
- Contribuire a far conoscere agli studenti il mondo del lavoro con un approccio diretto partecipando a creare, in prospettiva, una rete di relazioni utili alla successiva collocazione occupazionale al termine del corso di studi;
- Favorire il collegamento sistematico fra la formazione in aula e l'esperienza pratica in azienda.

Formazione ricevuta

- D.Lgs. 81/08 e successive modificazioni sulla sicurezza nel mondo del lavoro;
- Corso per alimentaristi

Competenze, abilità e conoscenze da acquisire nel percorso alternanza in azienda

Competenze	Abilità	Conoscenze
<p>Competenze di relazione da sviluppare in azienda con superiori, colleghi e soprattutto i clienti.</p> <p>Competenze motivazionali di accrescimento dell'autostima dell'alunno che potrà accrescere le conoscenze e applicarle a diversi casi pratici.</p> <p>Competenze di settore utili per conoscere in concreto aziende del settore turistico alberghiero legate al territorio.</p>	<p>Saper inserirsi in un contesto aziendale produttivo reale.</p> <p>Saper rielaborare le abilità acquisite in azienda e riportarle come abilità in Istituto.</p> <p>Saper riconoscere e anticipare le esigenze della clientela.</p> <p>Saper progettare modalità operative di servizi in relazione all'evento richiesto nell'azienda ospitante.</p> <p>Saper risolvere problemi nuovi e imprevisti legati alla realtà produttiva e difficilmente riscontrabili nel contesto scolastico.</p>	<p>Conoscere il lavoro e le modalità operative specifiche dell'azienda ospitante.</p> <p>Conoscere e approfondire nuove tecniche culinarie e di servizio.</p> <p>Conoscere e approfondire nuovi allestimenti per banchetti ed eventi vari.</p> <p>Conoscere prodotti alimentari tipici e attrezzature innovative.</p> <p>Conoscere e approfondire conoscenze merceologiche, d'igiene e dietetiche.</p> <p>Conoscere ed applicare piani di sicurezza e HACCP in azienda.</p>

Modalità di accertamento e di valutazione del grado di acquisizione delle competenze

Il percorso di tirocinio è stato oggetto di verifica e valutazione congiunta da parte dell'Istituzione scolastica e dell'Azienda secondo i seguenti descrittori:

- Impegno e motivazione (comportamento dimostrato), puntualità, operosità e responsabilità;
- Autonomia di lavoro (abilità e attitudine dimostrata), socievolezza e rapporti con superiori;
- Acquisizione dei contenuti minimi specifici dell'area d'inserimento.

Nella valutazione complessiva il Consiglio di classe ha valutato anche l'impegno che l'alunno ha manifestato durante le attività formative che sono state organizzate in Istituto (concorsi, manifestazioni, eventi..)

OMISSIS

Il tutor prof Benedetto Romeo

ALTERNANZA SCUOLA LAVORO GRUPPO-CLASSE CUCINA

Tutor Scolastico Prof. Bonanno Paolo

Relazione conclusiva delle attività di Alternanza scuola/lavoro svolte dalla classe 5 Sez. C CUCINA iniziate negli anni scolastici 16/17 – 17/18 e concluse nel corso del corrente anno scolastico 18/19 secondo quanto previsto dai quadri orario attuati con la riforma.

Periodi di Attività in Azienda

- dal mese di giugno al mese di agosto anno 2017
- dal mese di giugno al mese di agosto anno 2018
- dal mese di ottobre 2018 al mese di marzo 2019.

La programmazione didattica dell'Istituto Professionale per l'Enogastronomia e Ospitalità alberghiera indirizzo CUCINA "Virgilio Titone" prevede percorsi di Alternanza scuola/lavoro presso aziende del settore intesi come "Lavoro" sia in termini educativi, che per lo sviluppo di competenze pratico-operative aggiornate e capaci di dare concretezza alla preparazione fornita dalla Scuola.

Le ore previste per l'area di professionalizzazione (ai sensi del D.P.R. 87/2010) sono 400 e costituiscono un monte ore complessivo obbligatorio per gli studenti frequentanti, che le istituzioni scolastiche ripartiscono, nella loro autonomia, tra le classi terze, quarte e quinte.

Sintesi delle attività svolte nel biennio 2016/2019

La classe 5[^] C di Enogastronomia ha iniziato, nell'anno scolastico 2016/17, un percorso di alternanza scuola lavoro come previsto dai quadri orari ministeriali.

Il progetto, coordinato dal tutor scolastico, è stato regolarmente portato a termine dagli studenti e, rispettando quanto previsto, sono state svolte 400 ore in aziende ristorative-alberghiere integrate con attività per preparare e approfondire contenuti indispensabili ad inserire lo studente in azienda.

Gli studenti hanno dimostrato serietà e responsabilità nei contesti lavorativi ottenendo risultati positivi spesso superiori alle attese e per alcuni motivi per future assunzioni al termine del corso di studi. Il percorso scolastico è stato arricchito con lezioni pratiche e teoriche in Istituto con docenti ed esperti del settore ed inoltre uscite didattiche.

Finalità del percorso

Il progetto formativo di alternanza scuola/lavoro in azienda risponde ai bisogni individuali di formazione e istruzione e persegue le seguenti finalità:

- 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.
- Creare opportunità per eventuali future assunzioni, dato che il tirocinio formativo e di orientamento non costituisce rapporto di lavoro.
- Fornire 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 l'alternanza è sviluppata in modo da consentire allo studente di esercitare nel concreto le conoscenze ristorative-alberghiere, linguistiche e culturali acquisite in ambito scolastico.

Aziende coinvolte nel progetto

Alberghi – Ristoranti – Bar – Mense – Trattorie – Pasticcerie – Gelaterie
– Paninoteche e Panifici

Fasi e articolazione del progetto

L'alternanza si articola con la permanenza degli studenti per almeno 400 ore in aziende del settore. Il Tutor scolastico nominato dal Dirigente informa i docenti, genitori e studenti nei Consigli di classe delle attività svolte, successivamente in classe ci effettua una presentazione per discutere sulla tipologia e localizzazione delle aziende per rispondere al meglio alle aspettative e alle esigenze di ogni singolo alunno.

Attività previste nel percorso in azienda

Lo studente, opportunamente istruito in precedenza a scuola, viene accolto in azienda dal Tutor aziendale e conosce persone luoghi e tempi aziendali per essere inserito gradualmente nella realtà produttiva. In pratica quanto appreso a scuola viene rafforzato in azienda mettendo alla prova l'alunno che viene motivato a crescere professionalmente e a confrontarsi con nuovi casi pratici e reali. Il Tutor scolastico opera continuamente a stretto contatto con le aziende per risolvere eventuali problemi che potrebbero sorgere.

Obblighi del tirocinante

Il tirocinante durante lo svolgimento del tirocinio formativo e di orientamento è tenuto a:

- Svolgere le attività previste dal progetto formativo e di orientamento.
- Seguire le indicazioni dei Tutor e fare riferimento ad esse per qualsiasi esigenza di tipo organizzativo o altre evenienze.
- Rispettare i regolamenti aziendali.
- Rispettare le norme in materia di igiene, sicurezza e salute nei luoghi di lavoro.
- Mantenere la necessaria riservatezza per quanto attiene ai dati, informazioni o conoscenze in merito a processi produttivi e prodotti, acquisiti durante lo svolgimento del tirocinio.

Competenze, abilità e conoscenze da acquisire nel percorso alternanza in azienda

Competenze	Abilità	Conoscenze
Competenze di relazione da sviluppare in azienda con superiori, colleghi e soprattutto i clienti. Competenze motivazionali di accrescimento dell'autostima dell'alunno che potrà accrescere le conoscenze e applicarle a diversi casi pratici. Competenze di settore utili per conoscere in concreto aziende del settore turistico alberghiero legate al	Saper inserirsi in un contesto aziendale produttivo reale. Saper rielaborare le abilità acquisite in azienda e riportarle come abilità in Istituto. Saper riconoscere e anticipare le esigenze della clientela. Saper progettare modalità operative di servizi in relazione all'evento richiesto nell'azienda ospitante. Saper risolvere problemi nuovi e imprevisti legati	Conoscere il lavoro e le modalità operative specifiche dell'azienda ospitante. Conoscere e approfondire nuove tecniche culinarie e di servizio. Conoscere e approfondire nuovi allestimenti per banchetti ed eventi vari. Conoscere prodotti alimentari tipici e attrezzature innovative. Conoscere e approfondire conoscenze

territorio.	alla realtà produttiva e difficilmente riscontrabili nel contesto scolastico	merceologiche, d'igiene e dietetiche. Conoscere ed applicare piani di sicurezza e HACCP in azienda
-------------	--	---

Modalità di accertamento e di valutazione del grado di acquisizione delle competenze

Il percorso di tirocinio è oggetto di verifica e valutazione congiunta da parte dell'Istituzione scolastica e dell'Azienda secondo i seguenti descrittori:

- Impegno e motivazione (comportamento dimostrato), puntualità, operosità e responsabilità;
- Autonomia di lavoro (abilità e attitudine dimostrata), socievolezza e rapporti con superiori;
- Acquisizione dei contenuti minimi specifici dell'area d'inserimento.

Il Tutor scolastico valuta l'intero percorso anche con visite in azienda e raccogliendo su apposita modulistica tutte le osservazioni su comportamenti, processi operativi, dinamiche comunicative attuate dagli studenti, la valutazione è indispensabile e viene condivisa con il Consiglio di classe. Al fine di arricchire il curriculum vitae degli studenti la scuola rilascia una certificazione attestante date e aziende in cui si è svolta l'alternanza scuola/lavoro.

OMISSIS

Il tutor prof Paolo Bonanno

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 il normale svolgimento dell'ordinaria attività didattica, comprendono laboratori professionali (vedi 1.2); gli strumenti e i mezzi utilizzati sono il libro di testo, fotocopie, mappe concettuali e strumenti multimodali; per quanto riguarda i tempi, il monte ore di 32 ore settimanali è stato svolto nel corso del triennio, in ore antimeridiane con 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, sono state svolte dopo gli scrutini del I quadrimestre, con una pausa didattica di due settimane. Le attività di potenziamento sono state svolte nel corso del IV anno in alcune discipline

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" L. 169/2008, sono stati in particolar modo analizzati il termine "Cittadinanza" intesa come la capacità di sentirsi cittadini attivi che esercitano diritti inviolabili e rispettano i doveri inderogabili della società di cui fanno parte, e il termine "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 coscienza civile, sia come lo studio dei principi fondamentali della Costituzione 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 del film: Figli del destino e video sulla shoah realizzato dagli alunni
- Incontri-conferenze con le forze dell'ordine

6.3 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa

Banqueting; progetto ventennale della scuola "venti-eventi"; progetto legalità: "Giornata della memoria"; progetto gemellaggio (IPSEOA-Lourdes); "percorso del gusto"; uscite didattiche culturali e professionali; orientamento in uscita.

6.4 Percorsi interdisciplinari

Gli alunni, nel corso del triennio, sono stati guidati a fare 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 o riviste, testi letterari.

6.5 Iniziative ed esperienze extracurricolari (in aggiunta ai percorsi in alternanza)

Teatro Selinus di Castelvetrano in collaborazione con il "Teatro Libero" di Palermo; progetto sulla talassemia in collaborazione con l'ASP di Trapani; manifestazione "Pulisci Castelvetrano"; "Fior de teatro... sebben che siamo donne" in occasione dell'otto marzo, festa della donna; uscite didattiche culturali e professionali

6.6 Eventuali attività specifiche di orientamento

Incontri-conferenza con referenti università online e uscite presso l'Università di Palermo e Polo Didattico di Trapani

7. INDICAZIONI SULLE DISCIPLINE

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

DISCIPLINA	Lingua e Letteratura italiana 5[^] A/C Prof.ssa LONARDO ROSALIA
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:</u>	<ul style="list-style-type: none">• riconoscimento delle principali strutture narratologiche o poetiche del testo;• individuazione dei temi fondamentali;• potenziamento delle tecniche di esposizione orale e scritta;• riconoscimento di persistenze e variazioni tematiche nelle poetiche degli autori.

	<ul style="list-style-type: none"> • di contestualizzazione dei testi in relazione al periodo storico, alla corrente letteraria o di pensiero, alla poetica dell' autore; • di rielaborazione critica dei contenuti; • di problematizzazione di un tema.
<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></p> <p><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>MODULO 1 L'età del Realismo: Naturalismo e Verismo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Linee generali della cultura europea ed italiana (Naturalismo e Verismo) • Giovanni Verga: biografia, temi, opere • Da Novelle rusticane: La roba • Da Vita dei campi: Rosso Malpelo • Da "I Malavoglia": l'incipit; "L'addio di 'Ntoni" • Da Mastro don Gesualdo: "La morte di Mastro don Gesualdo" <p>MODULO 2 "Il Decadentismo"</p> <ul style="list-style-type: none"> • Linee generali della cultura europea ed italiana • Giovanni Pascoli: biografia, poetica, opere <p>TESTI:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Da "Il fanciullino": "È dentro di noi un fanciullino" • Da "Myrica": "Lavandare", "X Agosto", "Temporale", "Il tuono" • Da "I Canti di Castelvecchio": "Il gelsomino notturno" • Gabriele D' Annunzio: biografia, estetismo e panismo <p>TESTI:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Da "Il piacere" : "Andrea Sperelli, l'eroe dell'estetismo" • Da "Alcyone": "La pioggia nel pineto" <p>MODULO 3 " I generi del primo Novecento: Romanzo e Poesia"</p> <ul style="list-style-type: none"> • La narrativa italiana nell'età delle Avanguardie • Le Avanguardie: Futurismo, Crepuscolarismo, Surrealismo. (Linee generali)

	<ul style="list-style-type: none"> • Luigi Pirandello: biografia, poetica, opere <p>TESTI:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Da "L'umorismo": " Il sentimento del contrario" • Da "Novelle per un anno": "Il treno ha fischiato" • Da "Il fu Mattia Pascal": "Pascal porta i fiori alla propria tomba" <p>Il teatro:</p> <ul style="list-style-type: none"> • I sei personaggi in cerca d'autore. (Trama dell'opera) • Italo Svevo: biografia, poetica, opere • "La coscienza di Zeno": "Lo schiaffo del padre", "L'ultima sigaretta" (cap. III) <p>MODULO 4 "La Letteratura negli anni del dopoguerra"</p> <ul style="list-style-type: none"> • L' Ermetismo • Giuseppe Ungaretti: Biografia, poetica, opere <p>TESTI:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Da L'allegria": "Veglia", "Soldati", "San Martino Del Carso", • Da Sentimento del tempo: "La madre" • Eugenio Montale: biografia, poetica, opere <p>TESTI:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Da "Ossi di seppia" Meriggiare pallido e assorto", "Spesso il male di vivere ho incontrato", "Non chiederci la parola" • Salvatore Quasimodo: biografia, dall'adesione all'ermetismo alla svolta neorealista <p>TESTI:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Da "Acque e terre": "Ed è subito sera" • Da "Giorno dopo giorno": "Alle fronde dei salici", "Uomo del mio tempo" <p>MODULO 5 "Nuovi realismi: raccontare la realtà"</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il Neorealismo: Caratteri generali • Primo Levi: biografia, poetica, opere • Da "Se questo è un uomo": "Il viaggio", "I sommersi e i salvati"
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> • Da “La tregua”: “Il sogno del reduce del lager”
<u>ABILITA'</u>	<ul style="list-style-type: none"> • padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti; • leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo; • produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi; • utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio culturale e letterario; • utilizzare e produrre testi multimediali.
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>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.</p> <p>Esercitazioni su diverse tipologie di scrittura inerenti la prima prova di Italiano.</p>
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>Per la valutazione si è tenuto conto oltre che dei risultati conseguiti nelle prove di verifica, anche della situazione di partenza, delle capacità critiche di analisi e problematizzazione, della partecipazione al dialogo educativo, dell'impegno e dello interesse profuso da parte di ogni singolo alunno.</p>
<u>MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>Mappe e schemi, foto e documenti di approfondimento, manuale in adozione.</p>
<u>LIBRI DI TESTO:</u>	<p>“La letteratura e i saperi” AA: VV. VI. III</p>

	G.B. Palumbo Editore
--	----------------------

DISCIPLINA	Storia 5[^] A/C Prof.ssa LONARDO ROSALIA
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • nuclei tematici fondamentali di storia generale del '900 • terminologia specifica • individuazione delle molteplici modalità con le quali i fatti storici si collegano con la storia politica, culturale ed economica • individuazione dei nessi significativi di una realtà storica complessa • utilizzo delle conoscenze acquisite per comprendere il presente • problematizzazione e spiegazione tenendo conto delle dimensioni e delle relazioni temporali e spaziali dei fatti storici
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	<p>MODULO 1 "L'Italia post-unitaria":</p> <ul style="list-style-type: none"> • I problemi dell'Italia unita • La Destra e la Sinistra storica • L'Età Giolittiana <p>MODULO 2 "L' esordio del Novecento"</p> <ul style="list-style-type: none"> • La grande guerra e il primo dopoguerra • Bolscevismo e Rivoluzione Russa • La crisi del dopoguerra in Europa e negli Stati Uniti <p>MODULO 3 "L'età della crisi e dei totalitarismi"</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il Biennio rosso • La crisi del '29 e il New Deal • I regimi totalitari e le società totalitarie di massa: Fascismo, Nazismo, Stalinismo <p>MODULO 4 "Guerra e nuovo ordine mondiale"</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Il secondo conflitto mondiale • L'Europa in guerra • L'Olocausto e la Resistenza • Approfondimento per la Giornata della Memoria: l'Antisemitismo millenario • La controffensiva alleata e la liberazione • La guerra fredda <p>MODULO 5 "Crisi economica e società postindustriale"</p> <ul style="list-style-type: none"> • L' Italia Repubblicana (linee generali) • Il boom economico (linee generali) • Le trasformazioni economiche (linee generali)
<u>ABILITA'</u>	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • Saper operare confronti costruttivi tra realtà • storiche e geografiche diverse identificandone gli elementi maggiormente significativi • Riconoscere in tratti e dimensioni specifiche le radici storiche, sociali, giuridiche ed economiche del mondo contemporaneo, individuando elementi di continuità e discontinuità. • Analizzare e interpretare fonti scritte, iconografiche orali e multimediali di diversa tipologia e saper leggere i luoghi della memoria a partire dal proprio territorio
<u>METODOLOGIE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Presentazione del quadro storico di riferimento mediante lezioni frontali, discussione guidata • Problematizzazione di eventi; approfondimenti su documenti, interviste e manuale.

	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	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.
<u>MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Mappe e schemi sinottici, documenti di approfondimento, audiovisivi, interviste a testimoni, atlanti, manuale in uso.
<u>LIBRI DI TESTO:</u>	Libro di testo: "Storia in corso"- vol.III – De Vecchi e G. Giovannetti – Edizioni Scolastiche Bruno Mondadori

DISCIPLINA	Inglese 5[^] A/C Prof. NAPOLI ALFONSO
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere la lingua straniera per interagire in contesti diversificati e coerenti con i settori di indirizzo, integrando le competenze professionali con quelle linguistiche. • Comprendere gli aspetti significativi della civiltà degli altri paesi in una prospettiva interculturale.
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	From COOK BOOK CLUB UP Module 1 On the ground Unit 1: the sustainable table <ul style="list-style-type: none"> • Global food systems vs sustainable food systems • Sustainability

- Good, clean, fair food: slow food

Unit 2: from farm to fork

- Farm to fork & local sourcing
- Think globally, act locally

Unit 4: the new gastronomes

The University of Gastronomic Sciences

Module 2 On the safe side

Unit 1: safe food for all

- The food supply chain
- The value food chain
- Traceability & certification
- The GMOs controversy
- Main benefits & controversies about GM products

Unit 3: Who: emerging scenarios

- Global environmental change
- Bacteria, Viruses and Food Poisoning
- Food Contamination: The Invisible Challenge

From **On The Roads:**

Module 2: The Tourism Chain

Unit 1:

- Marketing & Promotion
- The Marketing mix
- 7Ps Marketing mix
- Product Life Cycle
- Tourism Promotion
- Guerrilla Marketing
- The Language of Advertising

Unit 2:

	<ul style="list-style-type: none"> • T&T industry Organisation: T&T Components • T&T Intermediaries: The Tour Operator • T&T Intermediaries: The Travel Agent
<u>ABILITA':</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare le funzioni linguistico-comunicative riferite al livello B2 del Quadro Comune di riferimento 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 • Produrre varie tipologie di testi orali e scritti di diverso interesse sociale, culturale e professionale • Comprendere in una prospettiva interculturale il cambiamento delle abitudini e dei costumi. • Utilizzare i supporti multimediali per l'apprendimento delle lingue • Comprendere e valorizzare la specificità delle tradizioni alimentari locali e internazionali.
<u>METODOLOGIE:</u>	Lezione frontale; lezione dialogata; metodo induttivo; metodo deduttivo; cooperative learning; ricerca individuale e/o di gruppo; scoperta guidata; brainstorming
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Valutazione trasparente e condivisa, sia nei fini che nelle procedure; • Valutazione come impulso allo sviluppo della personalità (valutazione formativa); • Valutazione come confronto tra risultati ottenuti e risultati attesi, tenendo conto della situazione di partenza (valutazione sommativa); • Verifiche sommative scritte basate su comprensione del testo, esercizi di

	<p>completamento per la verifica degli elementi lessicali acquisiti, verifiche orali;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Esercitazioni e verifiche di reading e listening comprehension su struttura INVALSI.
<p><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI E LIBRO DI TESTO:</u></p>	<p>Libri di testo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>COOK BOOK CLUB UP</i> – Autori: Cibelli O., d’Avino D. – ed.: Clitt • <i>ON THE ROADS</i>, Autori : Cibelli_O., D’Avino D. – ed.: Clitt <p>Computer; File audio e video su youtube; testi di consultazione; fotocopie; materiale autentico.</p>

<p>DISCIPLINA</p>	<p>Francese 5[^] A</p> <p>Prof.ssa LA BARBERA CATERINA</p>
<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell’anno:</u></p>	<p>Tutti gli alunni hanno partecipato positivamente al dialogo educativo, anche se i risultati raggiunti sono differenziati per capacità, impegno e preparazione di base e frequenza. Infatti alcuni hanno fatto registrare una frequenza non assidua. Quasi tutti, comunque, conoscono gli argomenti trattati e sono in grado di utilizzare la lingua francese per interagire in diversi ambiti e contesti lavorativi del settore turistico-alberghiero.</p>
<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></p> <p><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • La comunicazione turistica: cliente-ufficio turistico • Dare informazione su: monumenti, musei e servizi • Saper presentare una città: monumenti, musei, servizi, prodotti tipici (Parigi) • Saper presentare una Regione: Bretagna, Regione della Loira, Alsazia, Normandia • Clima, storia, località di interesse

	<p>turistico, sagre e tradizioni, prodotti tipici.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper proporre e vendere un prodotto turistico (Tour, crociere, circuiti inediti) • Presentazione di una regione di interesse turistico, balneare, montano, storico, culturale. • La Provenza, l'Alsazia, Parigi • Le varie forme di turismo: rurale, bianco, fluviale, balneare, termale e di benessere, culturale e religioso, d'affari • Lessico e strutture grammaticali adeguate alla situazione. • Turismo e ambiente • Le nuove destinazioni turistiche: Paesi esotici • Turismo ambiente • Il ruolo del turismo nel mondo e nell'economia • Il ruolo dei tour operators • Le agenzie di viaggio
<p><u>ABILITA':</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare le funzioni linguistico-comunicative riferite al livello B1 del Quadro Comune di riferimento 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
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<p>L'approccio didattico è stato di tipo comunicativo in chiave nozionale funzionale e strutturale. Le attività per le conoscenze tecniche sono state di tipo cognitivo, per le abilità operative sono state di tipo comunicativo, scritte e orali.</p> <p>Lettura e analisi di documenti ricchi di informazioni, presenti all'interno del libro di testo, e utilizzo mirato e produttivo del net, per dare agli alunni una visione il più</p>

	possibile precisa della realtà del Paese di cui si studia la lingua e un uso "elastico" degli argomenti proposti. Raccordi tra le varie discipline di indirizzo (italiano, storia, alimentazione, accoglienza) Lezioni frontali
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	La valutazione scaturisce dal livello di apprendimento raggiunto (conoscenza dei contenuti, pertinenza alla traccia, proprietà lessicale, correttezza grammaticale e sintattica, capacità di analisi e sintesi), ma anche dai livelli di partenza, dall'applicazione, dall'interesse e dalle capacità dell'alunno. Nella valutazione si è tenuto conto dei risultati conseguiti nelle varie verifiche, dell'impegno e della partecipazione e dei progressi fatti rispetto ai livelli di partenza.
<u>MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Libro di testo, fotocopie, lavagna, computer.
<u>LIBRI DI TESTO</u>	Libro di testo: France Voyages – Edition compacte – Autore: O. Chantelaue

DISCIPLINA	Francese 5[^] C Prof.ssa DI GIOVANNI MARIA
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:</u>	Il gruppo-classe, in generale, ha mostrato maggiore capacità nella produzione scritta, conseguendo dei risultati più che sufficienti, mentre nella produzione orale ha incontrato maggiore difficoltà, anche a causa di una applicazione incostante e talvolta superficiale a casa. Solo una parte degli allievi ha acquisito una buona competenza linguistica in rapporto ai livelli di partenza, alle proprie capacità ed alla partecipazione al dialogo educativo. Anche se a livelli diversi, quasi tutti, comunque, conoscono gli argomenti trattati

	<p>e sono in grado di utilizzare la lingua francese per interagire in diversi ambiti e contesti, comprendere gli aspetti significativi della civiltà degli altri paesi in prospettiva interculturale e di utilizzare testi multimediali.</p>
<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • L'art de cuisiner – Les services du menu. • Alimentation et santé. • «Une alimentation correcte»: Comment manger équilibré? • La pyramide alimentaire – Les cuissons diététiques • Le régime crétois – Le végétarisme et le végétalisme • Le régime macrobiotique – Les régimes religieux. • «L'hôtellerie et la restauration» • -L'hôtellerie; Le personnel de l'hôtel et de la restauration; • «La restauration commerciale et collective» ; • Les formules de la restauration commerciale. • «Le métier de traiteur» • Le traiteur: un restaurateur multiple – Organiser un évènement – Le contrat – Les banquets – Les buffets. • «Se former et travailler»: Le stage à l'étranger – La recherche d'un emploi – La lettre de motivation et le curriculum vitae - L'entretien d'embauche – Les offres d'emploi • «Hygiène et sécurité»: • Hygiène et conservation des aliments. – Les aliments à risque • Les techniques de conservation des aliments. • Systèmes de contrôle et de prévention. – Le système HACCP
<p><u>ABILITA':</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare le funzioni linguistico-comunicative riferite al livello B1 del Quadro Comune di riferimento europeo

	<p>delle lingue</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprendere in modo globale e dettagliato messaggi orali e scritti di varia tipologia anche attraverso i media Ricerca e comprendere informazioni all'interno di testi scritti e orali di diverso interesse sociale, culturale e professionale
<u>METODOLOGIE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Costante ricorso ad attività di tipo comunicativo; • Lettura e analisi di "Fiches" e Documenti ricchi di informazioni, presenti all'interno del libro di testo, e utilizzo mirato e produttivo del net, per dare agli alunni una visione il più possibile precisa della realtà del Paese di cui si studia la lingua e un uso "elastico" degli argomenti proposti. • Raccordi tra le varie discipline di indirizzo (italiano, storia, alimentazione, ristorazione, legislazione, religione); Lezioni frontali.
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>La valutazione scaturisce dal livello di apprendimento raggiunto (conoscenza dei contenuti, pertinenza alla traccia, proprietà lessicale, correttezza grammaticale e sintattica, capacità di analisi e sintesi), ma anche dai livelli di partenza, dall'applicazione, dall'interesse e dalle capacità dell'alunno.</p>
<u>MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>Libro di testo, fotocopie, lavagna, computer.</p>
<u>LIBRI DI TESTO:</u>	<p>"Prêt à manger" – Autori: Mariella Olivieri-Philippe Beaupart – Casa Editrice Rizzoli</p>

DISCIPLINA	Matematica 5[^] A/C Prof.ssa LUMIA CATERINA
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:</u>	<p>Gli allievi, nel complesso e in modo diversificato, sono in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Operare con le disequazioni • Risolvere esercizi relativi alle funzioni in R • Impostare e risolvere esercizi sugli argomenti trattati. <p>Al termine dell'anno scolastico, gli allievi hanno acquisito l'abilità di individuare ed applicare le procedure che consentono di affrontare situazioni problematiche attraverso linguaggi formalizzati; l'acquisizione di modelli matematici di pensiero e di rappresentazione grafica e simbolica; acquisizione di strategie appropriate per la soluzione dei problemi. La classe ha raggiunto un discreto livello di competenze anche se non omogeneo. Un buon numero di studenti, ha dimostrato costante interesse per la disciplina, una significativa attenzione alla spiegazione ed un metodo di studio quasi sempre proficuo e produttivo. Qualche criticità è emersa nell'apprendere i concetti più astratti legati ai temi di introduzione all'analisi. In relazione alle competenze acquisite dagli allievi, all'interno della classe si possono individuare due gruppi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • un discreto numero di allievi che ha dimostrato impegno e assiduità nello studio, una buona conoscenza dei contenuti e delle tecniche risolutive; questi studenti sanno esporre correttamente i temi trattati con soddisfacente proprietà di linguaggio e risolvere autonomamente gli esercizi proposti. Qualcuno tra questi, inoltre, si è contraddistinto per aver acquisito ampie ed approfondite conoscenze e competenze. • un altro gruppo, composto da alunni che hanno cercato di migliorare il proprio

	<p>grado di preparazione e/o superare le difficoltà di rielaborazione ed esposizione, emerse nel corso dell'anno. Di questo gruppo, alcuni hanno appena raggiunto un sufficiente livello di acquisizione dei contenuti e una soddisfacente autonomia operativa; qualche altro, invece, presenta capacità espositive accettabili, anche se non sempre utilizza correttamente la terminologia specifica, e, talvolta, non è del tutto autonomo nella scelta di tecniche e strategie risolutive.</p> <p>Per l'alunno Paoria Manuel, che per tutto l'a.sc., ha seguito la programmazione curriculare, si può affermare, che ha raggiunto gli obiettivi minimi, con riferimento agli obiettivi specifici generali. Le verifiche orali sono state programmate con largo anticipo, mentre le prove scritte sono state semplificate, svolte con la stessa durata di tempo a quello dei compagni e con l'utilizzo di schematizzazioni e schede di lavoro.</p>
<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>Con la classe sono stati trattati i temi relativi allo studio delle disequazioni e l'introduzione all'analisi matematica. In particolare sono stati trattati i seguenti contenuti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Equazioni e disequazioni di 1° e 2° grado - disequazioni fratte - sistemi di disequazioni. • Equazione della retta in forma implicita ed esplicita - retta generica - rette parallele agli assi - retta per l'origine - coefficiente angolare. • Elementi di topologia in R: intorni e intervalli - estremo superiore e inferiore di un insieme - punto di accumulazione. • Funzioni - classificazione delle funzioni - insieme di esistenza di una funzione (intera, fratta, irrazionale) - studio del segno di una funzione- intersezione con gli assi.

	<ul style="list-style-type: none"> • Definizione di limite: limite finito per x che tende a un numero finito (verifica) - limite finito per x che tende ad infinito - limite infinito per x che tende a un numero finito - limite infinito per x che tende ad infinito - limiti che si presentano sotto forma indeterminata- limiti che si presentano come rapporto fra due polinomi. • Asintoti verticali, orizzontali e obliqui. • Rapporto incrementale- definizione di derivata- derivate elementari- derivata di un prodotto e di un rapporto- punti di max e min di una funzione. • Studio di una funzione algebrica razionale intera e fratta. Rappresentazione grafica di una funzione.
<p><u>ABILITA':</u></p>	<p>Gli allievi, nel complesso, sono in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Risolvere le disequazioni • Classificare le funzioni • Determinare il dominio di funzioni intere, fratte e irrazionali • Calcolare limiti che si presentano sotto forma indeterminata • Calcolare gli asintoti • Determinare la derivata di una funzione • Disegnare il grafico di una funzione intera e fratta
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<p>Il metodo d'insegnamento privilegiato è stato quello delle lezioni frontali e dialogate, nelle quali si è cercato di coinvolgere il più possibile gli allievi che sono stati stimolati ed invitati a partecipare.</p> <p>I temi proposti, esposti sempre con linguaggio semplice ma rigoroso, sono stati affiancati dall'esecuzione di esercizi svolti alla lavagna dall'insegnante ed esercitazioni che hanno coinvolto direttamente gli studenti.</p> <p>Per ogni argomento trattato sono stati</p>

	<p>risolti numerosi esercizi graduati per difficoltà, finalizzati all'acquisizione dei contenuti e al consolidamento delle conoscenze.</p> <p>Allo scopo di consolidare le abilità operative e far acquisire alla classe una maggiore autonomia, ampio spazio è stato dedicato ai momenti di ripasso/recupero in itinere con particolare attenzione alla lettura e alla comprensione del testo degli esercizi, all'analisi e alla progettazione delle strategie risolutive, così da ripassare, nel contempo, i concetti teorici.</p>
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>La valutazione finale ha globalmente tenuto conto dell'interesse e della partecipazione all'attività didattica, dei progressi fatti rispetto ai livelli di partenza, assiduità nel conseguimento degli obiettivi.</p> <p>Durante il corso dell'anno sono state effettuate, per ciascun allievo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sia verifiche orali intermedie per valutare il grado di comprensione e di assimilazione dei contenuti; • verifiche sommative orali, dove erano chiesti ai singoli allievi; sia l'esposizione della teoria studiata che lo svolgimento di esercizi applicativi, per valutare il livello di acquisizione dei contenuti, la capacità di elaborazione ed esposizione e la terminologia specifica; • prove scritte semi-strutturate (esercizi tradizionali, a risposta multipla e quesiti a risposta aperta) per valutare le abilità operative e il grado di autonomia nella scelta di strategie e tecniche risolutive.
<u>MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>Per presentare i temi trattati sono stati forniti agli allievi alcune fotocopie, schematizzazioni e il libro di testo.</p>
<u>LIBRI DI TESTO:</u>	<p>Limiti - Derivate e studio di funzioni. Autori: M.Bergamini - A.Trifone -</p>

	G.Barozzi. Casa editrice: ZANICHELLI
--	---

DISCIPLINA	Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva 5[^] A Prof.ssa ZACCARIA CAROLINA
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera. • Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. • Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi di accoglienza turistico-alberghiera • Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati. • Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi. • Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomici del territorio. • Risolvere casi e organizzare progetti. • Applicare le normative vigenti che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, sicurezza e salute nei luoghi di lavoro.
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	MODULO A: LE DINAMICHE DEL TURISMO INTERNAZIONALE <ul style="list-style-type: none"> • La domanda turistica mondiale, europea e nazionale • L'evoluzione del sistema d'offerta in Europa e in Italia

	<p>MODULO B: TECNICHE DI MARKETING DEL PROTTO TURISTICO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il marketing del turismo • I prodotti turistici • La domanda turistica e di ristorazione: segmentazione e mercato obiettivo • Le strategie di marketing e il ciclo di vita del prodotto • Il marketing relazionale • Il pricing: I prezzi dei prodotti ricettivi e della ristorazione • Distribuzione e promozione dei prodotti turistici • Il marketing plan • Il piano di marketing turistico territoriale <p>MODULO C: TECNICHE DI WEB MARKETING</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il web marketing • Pianificazione del web marketing strategico <p>MODULO D: REDAZIONE DEL BUSINESS PLAN</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il business plan: funzioni e regole per la redazione • Il business plan: il piano economico-finanziario <p>MODULO E: NORMATIVE DI SETTORE NAZIONALI E COMUNITARIE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche dei contratti del turismo organizzato(cenni) • I prodotti tipici locali: identità territoriale e marketing • Marchi di tutela e rintracciabilità dei prodotti alimentari (cenni)
<p><u>ABILITA':</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche. • Individuare fasi e procedure per redigere un business plan • Individuare le risorse per promuovere e

	<p>potenziare il turismo integrato</p> <ul style="list-style-type: none"> • Individuare e utilizzare le tecniche di marketing • Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari • Individuare i prodotti a Km 0 come strumento di marketing • Individuare la normativa internazionale-comunitaria di riferimento per il funzionamento delle imprese turistiche • Predisporre contratti tipici del settore turistico/ristorativo
<u>METODOLOGIE:</u>	Tutti i temi trattati sono stati svolti con lezioni partecipate; sono state svolte esercitazioni, prevalentemente in classe, singole e a gruppi.
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	Gli alunni sono stati valutati sulla base di due verifiche scritte per il primo quadrimestre e due nel secondo quadrimestre ed almeno due verifiche orali. La valutazione ha tenuto conto non solo della conoscenza, spesso di tipo mnemonico mostrata dagli alunni, ma principalmente sulla base della comprensione degli stessi o della capacità di collegamento tra i vari temi studiati.
<u>MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Oltre all'uso dei libri di testo, diversi argomenti sono stati sviluppati con l'ausilio di appunti e documenti di approfondimento.
<u>LIBRI DI TESTO:</u>	<p>Titolo: Le imprese del turismo</p> <p>Autori: Giuseppe Aiello.</p> <p>Casa Editrice: Hoepli</p>

DISCIPLINA	Diritto e Tecniche Amministrative della
-------------------	--

	<p style="text-align: center;">Struttura Ricettiva 5[^] C Prof.ssa GRILLO ROSALBA</p>
<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela. • Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. • Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera • Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati. • Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi. • Interpretare i sistemi aziendali nei processi di gestione e nei flussi informativi delle imprese turistico-ristorative • Utilizzare strumenti gestionali nella produzione di servizi turistico-ristorativi • Risolvere casi e organizzare progetti • Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, sicurezza e salute nei luoghi di lavoro. Intervenire nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità • Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e di ospitalità in relazione della richiesta del mercato. Operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali. Interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela

<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></p> <p><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>MODULO A: IL MERCATO TURISTICO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il mercato turistico internazionale • Gli organismi e le fonti normative internazionali • Il mercato turistico nazionale • Gli organismi e le fonti normative interne <p>MODULO B: IL MARKETING</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il marketing: aspetti generali • Il marketing strategico • Il marketing operativo • Il web marketing • Il marketing plan <p>MODULO C: PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> • La pianificazione e la programmazione • Il budget • Il business plan <p>MODULO D: LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le norme sulla costituzione dell'impresa • Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro • Le norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore • I contratti delle imprese ristorative e ricettive • I contratti delle imprese di viaggio • I rapporti tra TO, ADV, imprese ricettive e imprese di trasporto <p>MODULO E: LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le abitudini alimentari • I marchi di qualità alimentare
<p><u>ABILITA':</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche.

	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare fasi e procedure per redigere un business plan • Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato • Individuare e utilizzare le tecniche di marketing • Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari • Individuare i prodotti a Km 0 come strumento di marketing • Individuare norme e procedure relative a provenienza e conservazione del prodotto • Individuare la normativa internazionale-comunitaria di riferimento per il funzionamento delle imprese turistiche • Predisporre contratti tipici del settore turistico/ristorativo
<u>METODOLOGIE:</u>	Tutti i temi trattati sono stati svolti con lezioni partecipate; sono state svolte esercitazioni, prevalentemente in classe, singole e a gruppi.
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	Gli alunni sono stati valutati sulla base di due verifiche scritte per il primo quadrimestre e due nel secondo quadrimestre ed almeno due verifiche orali. La valutazione ha tenuto conto non solo della conoscenza, spesso di tipo mnemonico mostrata dagli alunni, ma principalmente sulla base della comprensione degli stessi o della capacità di collegamento tra i vari temi studiati.
<u>MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Oltre all'uso dei libri di testo, diversi argomenti sono stati sviluppati con l'ausilio di appunti e documenti di approfondimento.
<u>LIBRI DI TESTO:</u>	Titolo: Gestire le imprese ricettive Autori: Stefano Rascioni, Fabio Ferriello.

	Casa Editrice: Tramontana
--	---------------------------

DISCIPLINA	Tecnica dei Servizi e Pratica Operativa dei Servizi di Accoglienza Turistica 5^A A Prof. PEDONE VITTORIO
<u>PROFILO DELLA CLASSE</u>	La classe è composta di sedici alunni (1 maschio e 15 femmine). Nel quadro generale dell'attività didattica svolta, la partecipazione da parte degli alunni alla vita scolastica e dell'impegno profuso nello studio può essere definito soddisfacente. Un esiguo gruppo di alunni ha evidenziato un impegno discontinuo allo studio della disciplina, causa le assenze e l'applicazione discontinua nello studio, di conseguenza si riscontrano una fragilità nell'affrontare gli argomenti proposti con un linguaggio tecnico appropriato. Tuttavia un altro gruppo di studenti, sostenuto da una più solida motivazione e un impegno più assiduo ha finito una preparazione globalmente più salda, raggiungendo dei buoni risultati. La frequenza alle lezioni non è stata sempre costante da parte di tutti i discenti.
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:</u>	<p>1. CONOSCENZA Si è perseguito l'obiettivo di fornire agli studenti un'approfondita conoscenza dell'organizzazione, delle tecniche, amministrative, della gestione e pratiche adottate dalle imprese che offrono servizi turistici.</p> <p>2. COMPrensione Si è cercato di fare in modo che gli studenti comprendessero non solo gli aspetti economici e organizzativi, ma anche quelli amministrativi-tecnico-pratici-contabili più inerenti alle diverse tipologie di aziende turistiche.</p>

	<p>3.APPLICAZIONE</p> <p>Si è cercato di fare in modo che lo studente acquisisse competenze tecniche, professionali e pratiche, che fosse in grado di applicarle con flessibilità e senso critico, percorrendo così un itinerario formativo finalizzato all'acquisizione di una professionalità definita spendibile nel mercato del lavoro.</p> <p>4.ABILITA'</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper analizzare e condurre il sistema aziendale delle strutture turistiche ricettive; • Saper sintetizzare le problematiche fondamentali del settore e le varie situazioni operative aziendali e gestionali. • Saper ottimizzare le risorse disponibili. • Saper generalizzare i casi studiati anche se presentati in contesti diversi.
<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></p> <p><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>La programmazione didattica e l'UDA effettivamente sviluppate in quest'anno scolastico 2018/2019 ha seguito le indicazioni fornite dal Ministero della Pubblica Istruzione.</p> <p>L'obiettivo è stato di focalizzare l'attenzione sulla conoscenza dell'organizzazione, delle tecniche amministrative, della gestione e pratiche-operative adottate dalle imprese che offrono servizi turistici, in modo da far comprendere agli studenti non solo gli aspetti economici e organizzativi, ma anche quelli amministrativi e contabili più inerenti alle diverse tipologie di aziende turistiche. Altro importante obiettivo è stato quello di far acquisire agli studenti competenze tecniche e pratiche e di renderli in grado di applicarle con flessibilità e senso critico, acquisendo perciò una professionalità spendibile nel mercato del lavoro.</p> <p>Tutto questo è stato svolto durante le quattro ore settimanali di lezione, sono stati ripresi argomenti studiati nel primo e</p>

secondo biennio, indispensabile per capire tutti gli aspetti finanziari, della gestione e di vendita del prodotto turistico. Dal budget, alla legislazione turistica, all'impresa, le società, i Vettori, le imprese ricettive e le imprese di viaggi e turismo.

Evidente quindi che il tempo a disposizione per l'analisi completa di problematiche di tale portata è stato poco, pertanto lo sforzo è stato quello di far conoscere gli strumenti a disposizione nei vari ambiti della gestione, acquisire il significato delle varie operazioni e capire gli obiettivi e i risultati da raggiungere. E' stato pertanto possibile soffermarsi sullo svolgimento degli esercizi e sulla loro risoluzione, calcolo del break even point, calcolo del prezzo di vendita, di dipendenza finanziaria, indice di disponibilità e di liquidità, formulazione di semplici piani di budget e le vari fasi del cliente nelle strutture ricettive e la relativa modulistica (anti check - check in - live in - check out, post).

I blocchi tematici di apprendimento sviluppati sono 5, alcuni dei quali abbastanza corposi, ma non scindibili per meglio ribadire il concetto di gestione dell'azienda ricettiva. I blocchi tematici di apprendimento hanno sviluppato i moduli nelle parti generali, non mancando però di approfondimenti in quelli maggiormente professionalizzanti, collegandoci con argomenti trattati l'anno precedente. In generale i risultati ottenuti sono stati quasi positivi. In ogni caso sono presenti anche alunni che hanno raggiunto dei risultati buoni. Tutto questo, oltre ad apportare specifiche conoscenze ed esperienze, ha reso più interessante e avvincente l'analisi delle tematiche in oggetto e le loro esperienze lavorative nel mondo alberghiero: stage e contratto di lavoro

durante i periodi estivi.

PROGRAMMA SVOLTO A.S.2018/2019

BLOCCO TEMATICO 2 "LA GESTIONE DELL'AZIENDA ALBERGHIERA"

Modulo 1 "L'apertura di un albergo e la sua organizzazione: L'azienda alberghiera - l'apertura - L'organizzazione e la direzione generale dell'Albergo;

BLOCCO TEMATICO 3 "LA DISTRIBUZIONE DEL PRODOTTO TURISTICO"

Modulo 1 "Il prodotto turistico e i canali di distribuzione": Il prodotto turistico e i canali di distribuzione.

Modulo 2 "Le agenzie di viaggi": L'AdV, apertura - il T.O. - L'agenzia dettagliante - organigramma dell'AdV - I contratti di viaggio;

Modulo 3 "I rapporti tra agenzie di viaggi e albergo": La collaborazione tra albergo e AdV - Le tipologie di contratto - I voucher;

Modulo 4 " I vettori" I trasporti: Aeri - Ferroviario - Stradale - Marittimo - lacuale e fluviale;

BLOCCO TEMATICO 5 "LA GESTIONE DELLA CLIENTELA":

Modulo 2 "I gruppi": I viaggi di gruppo - Le strutture ricettive per i gruppi - Le tipologie di gruppi - I viaggi e L'accompagnatore turistico;

Modulo 3 "Il turismo congressuale": Le origini del turismo - Le sedi congressuali - Gli operatori congressuali - La gestione del servizio di accoglienza in un convegno;

Il piano Marketing: Definizione e Finalità - La struttura e le varie strategie;

Inoltre, sono stati ripresi delle UDA svolti negli precedenti, Volumi primo e secondo biennio autori Evangelisti e Malandra casa editrice Pearson.

Turismo ed economia - la legislazione

	<p>turistica - le strutture ricettive - organizzazione alberghiera, brigata, compiti e mansioni - Il F.O - le fasi del cliente e la relativa modulistica;</p> <p><u>BLOCCO TEMATICO 7 "IL MARKETING PER IL TURISMO"</u></p> <p>Modulo 1 "Il marketing per il turismo": Il marketing relazione – L'ufficio marketing on albergo – La certificazione di qualità per l'albergo – Il marchio di ospitalità per l'hotel;</p> <p>Modulo 2 " Il web marketing": Il Web marketing turistico – Il sito dell'hotel – Social media marketing – La web reputation;</p> <p>Modulo 3 " Il piano marketing": Il piano di marketing per l'albergo – La comunicazione e le attività promozionali.</p> <p><u>BLOCCO TEMATICO 8 " LA VENDITA DEL PRODOTTO TURISTICO"</u></p> <p>Modulo 1 "Il revenue management": Il revenue management – La gestione delle vendite – Il pricing alberghiero;</p> <p>Modulo 2 "la room division e la programmazione di settore: Il room division manager – Le statistiche dell'albergo – Il budget del settore camere.</p>
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<p>Il metodo d'insegnamento applicato consiste: spiegazioni frontali, pratiche, dibattiti, discussioni per stimolare lo spirito critico e l'applicazione alla realtà delle varie problematiche affrontate.</p> <p>Il materiale didattico usato è costituito dal libro di testo, dispense, articoli di riviste specializzate o quotidiani, modulistica, dall'uso di strumenti multimediali per reperire informazioni ed aggiornamenti importanti relativi al settore e alle attività che gli studenti dovranno svolgere nel mondo del lavoro.</p> <p><u>ATTIVITA' DI RECUPERO E DI APPROFONDIMENTO:</u></p>

	<p>Le tecniche di recupero fatte durante le ore curricolari sono state varie:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Recupero degli argomenti e delle lacune evidenziate nelle verifiche effettuate; 2. I recuperi sono stati affiancati da quelli programmati dall'Istituto. <p>Per quanto riguarda l'approfondimento e il consolidamento, sono stati consultati in classe articoli di quotidiani specializzati, al fine di mantenere un aggiornamento sulle novità del settore; è stato utilizzato anche il supporto multimediale attraverso la consultazione di siti specifici relativi al turismo e all'economia.</p>
<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<p><u>STRUMENTI DI VERIFICA:</u></p> <p>Sono state fatte verifiche periodiche:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Orali (interventi, domande e interrogazioni frontali); 2. Scritte (questionari, prove strutturate o semi strutturate); 3. Esercitazione pratiche con la relativa modulistica; 4. Particolare attenzione è stata data alla pluridisciplinarietà, ai contenuti e alla terminologia tecnica. <p>Per quanto riguarda la valutazione sono stati individuate le sue finalità e i criteri di attuazione:</p> <p>a) Finalità</p> <p>La finalità principale della valutazione è di avere la conferma che l'alunno ha raggiunto i livelli di apprendimento desiderati. A tale scopo sono state attuate due tipi di valutazione che faranno uso di diversi criteri.</p> <p>b) Criteri</p> <p>Valutazione formativa, attuata alla fine di ogni unità didattica e consistente in verifiche orali (interventi, domande,</p>

	<p>interrogazione frontale) e scritte (questionari, testi, composizioni, prove strutturate).</p> <p>Valutazione sommativa, attuata a fine quadrimestre e che ha visto lo studente impegnato nell'esposizione complessiva degli argomenti trattati e nella capacità di rielaborazione degli stessi.</p> <p>Per quanto riguarda i criteri di valutazione si fa riferimento alla griglia indicante la corrispondenza tra voti e livelli di apprendimento collegialmente approvata nel primo consiglio di classe.</p>
<u>LIBRI DI TESTO:</u>	<p>Il libro di testo autori: Lucia Evangelisti e Paola Malandra titolo "Benvenuti compact" casa editrice Paramond volume secondo biennio e 5 anno.</p>

DISCIPLINA	<p>Laboratorio Servizi Enogastronomici – Settore Cucina 5^ C</p> <p>Prof. BONANNO PAOLO</p>
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. • Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. • Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. • Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. • Integrare le competenze professionali

	<p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>1.La ristorazione commerciale e collettiva;</p> <ul style="list-style-type: none"> • La ristorazione commerciale, tipologie di ristoranti • La neo ristorazione, La ristorazione collettiva, • La ristorazione sociale, forme di ristorazione collettiva di tipo commerciale. <p>2.I prodotti alimentari, i prodotti a denominazione d’origine e prodotti tradizionali</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le gamme alimentari. • I Prodotti a denominazione d’origine e i prodotti tradizionali, DOP – IGP – STG Slow Food. • I prodotti biologici. • I prodotti agroalimentari tradizionali. <p>3.L’approvvigionamento delle materie prime, l’economato</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reparto economato: organizzazione e funzioni. • Scelta fornitori, canali approvvigionamento • Magazzino: requisiti e operazioni da svolgere in fase ricevimento merci <p>4.Il servizio di catering e di banqueting</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipologie di catering: industriale ed a domicilio • Catering su mezzi di trasporto • Il Banqueting: definizione attività, requisiti aziende e il banqueting manager • Fasi di pianificazione, organizzazione, allestimento di un servizio banqueting

	<p>5.Le cucine innovative.</p> <ul style="list-style-type: none"> • La cucina di ricerca, la cucina creativa • La nouvelle cuisine; le dieci principali regole • La cucina rivisitata • La cucina salutista: le allergie ed intolleranze alimentari. <p>6.Il menu</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le funzioni del menu e la pianificazione • Le tipologie • La grafica <p>7.Organizzazione della cucina e della produzione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipologie d’impianto • La distribuzione con legame differito • Il servizio per regole • La cucina del sottovuoto • La cucina d’assemblaggio
<p><u>ABILITA’:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere l’importanza della corretta progettazione per la riuscita del servizio • Organizzare il servizio attraverso la programmazione ed il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi • Saper collocare la cucina sottovuoto nelle diverse tipologie di ristorazione • Saper valutare i vantaggi e gli svantaggi dei legami di distribuzione nelle diverse situazioni ristorative. • Simulare l’organizzazione scientifica del lavoro in cucina ed organizzare il lavoro in funzione delle caratteristiche del servizio proposto all’utenza. • Elaborare procedure di lavoro standardizzate con l’ausilio di schede tecniche • Scegliere il livello di lavorazione dei prodotti in base ai criteri economici, gastronomici ed organizzativi. • Stoccare correttamente le merci. • Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi. • Progettare un menù rispettando le regole gastronomiche.

	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare il menù come strumento di vendita. • Redigere un contratto di banqueting. • Simulare eventi di banqueting in ambienti e luoghi diversi. • Comprendere l'importanza della prevenzione sul lavoro e del corretto uso dei dispositivi di sicurezza.
<u>METODOLOGIE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Lezioni frontali • Lezioni pratiche • Conversazione guidata
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza specifica degli argomenti richiesti. • Padronanza del linguaggio tecnico • Partecipazione ed impegno • Abilità Laboratoriale
<u>MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo • Fotocopie • Esercitazioni Pratiche
<u>LIBRI DI TESTO:</u>	"Cucina Gourmet Plus" – Edizione Calderini

DISCIPLINA	Laboratorio Servizi Enogastronomici – Settore Sala e Vendita 5[^] C Prof. CICIO CALOGERO
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera enogastronomica. • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza e tutela ambientale. • Riconoscere la classificazione degli alimenti, le caratteristiche e il loro utilizzo nel campo alimentare. • Riconoscere le moderne esigenze di mercato con particolare attenzione al consumo fuoricasa. • Riconoscere l'alcol nel settore beverage.

	<ul style="list-style-type: none"> • Saper preparare e presentare i piatti della cucina di sala. • Riconoscere i vini regionali. • Abbinare i vini ai cibi.
<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></p> <p><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>Norme sulla prevenzione e sicurezza sul lavoro. Dispositivi di sicurezza. Norme di pronto soccorso. Aspetti merceologici e nutrizionali degli alimenti e delle bevande. Regolamento europeo sull’etichettatura degli alimenti e delle bevande. Riconoscimento europeo sull’etichettatura degli alimenti. Allestimento della sala e organizzazione del lavoro del banqueting e catering. Lessico e la fraseologia del settore. Tecniche di dosaggio degli alcolici. Tecniche moderne e classiche di mescita. Origini ed evoluzione della cucina di sala. Strumenti e tecniche per cucinare alla lampada. Principali ricette della cucina di sala. Vini territoriali e regionali. Metodi di analisi organolettiche cibo vino. Abbinamento cibo vino.</p> <p>La salute e la sicurezza sul lavoro</p> <ul style="list-style-type: none"> • Normativa in materia di sicurezza sul lavoro; • prevenzione degli infortuni; • rischi per la salute dei lavoratori dell’enogastronomia; • normativa riguardante la privacy e la tutela ambientale. <p>Bevande e alimenti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Classificazione degli alimenti; • bevande alcoliche e analcoliche; • Distillati • prodotti agroalimentari di qualità; • certificazione di qualità UE; • etichette alimentari; • gamme alimentari.

	<p>Gli elementi dell'organizzazione e gestione dell'impresa ristorativa</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gestione delle risorse umane; • informatizzazione settoriale; • servizi di banqueting e catering; • menu e la carta delle vivande. <p>Le sommellerie</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produzione dei vini; • classificazione dei vini; • invecchiamento e maturazione; • sommelier e gli attrezzi del sommelier; • vini regionali; • degustazione e l'abbinamento cibo. <p>La cucina di sala</p> <ul style="list-style-type: none"> • Origini ed evoluzione della cucina di sala; • strumenti e tecniche della cucina di sala; • principali ricette della cucina di sala.
<p><u>ABILITA':</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare i dispositivi di sicurezza del settore. • Rispettare le regole di sicurezza nell'uso delle attrezzature. • Riconoscere le situazioni di pericolo che si possono presentare nell'ambiente di lavoro. • Classificare gli alimenti e le bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali. • Valutare la qualità merceologica e nutrizionale degli alimenti e delle bevande confezionate leggendo la loro etichette. • Simulare la realizzazione di banchetti e buffet. • Simulare la realizzazione di eventi di catering. • Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore. • Riconoscere i principali vini territoriali e regionali. • Riconoscere le caratteristiche organolettiche dei cibi e dei vini

	<p>attraverso la degustazione.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Applicare principio di abbinamento cibo vino. • Realizzare e servire le bevande alcoliche. • Elaborare e realizzare proposte di cucina alla lampada.
<u>METODOLOGIE:</u>	Lezione frontale; lezione dialogata; ricerca individuale e/o di gruppo; attività simulata laboratoriale; problem solving; brainstorming, cooperative learning.
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Alla fine del percorso didattico tutti gli alunni hanno raggiunto gli obiettivi sopra indicati.</p>
<u>MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Libro/i di testo; laboratorio di sala e vendita simulato; testi di consultazione.
<u>LIBRI DI TESTO:</u>	<p>In sala e nel bar</p> <p>Autore: R.Speri, M.Risi, C.Parimbelli, D.Rubis.</p> <p>Editore: Mondadori</p>

DISCIPLINA	<p>Scienza e cultura dell'alimentazione 5^A</p> <p>Prof. ROMEO BENEDETTO</p>
-------------------	--

<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali individuando le nuove tendenze di filiera. • Applicare le normative vigenti, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. • Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela. • Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.
<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></p> <p><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p><u>MODULI</u></p> <p><u>Modulo 1: Turismo, territorio e alimentazione</u></p> <p>Il turismo: le forme di turismo; territorio e ambiente; il turismo sostenibile; la capacità di carico di una località turistica; i sistemi di gestione ambientale; sostenibilità e competitività; il turismo enogastronomico.</p> <p>Territorio e risorse territoriali: le risorse gastronomiche locali; le produzioni agroalimentari e l'offerta turistica, la filiera agroalimentare, la tracciabilità e rintracciabilità di filiera; le tradizioni alimentari: i prodotti tipici e le ricette tipiche.</p> <p><u>Modulo 2: Dietologia e dietetica</u></p> <p>Bioenergetica e peso teorico: funzioni principali dei cinque gruppi alimentari; misura dell'energia; fabbisogno energetico; peso teorico o desiderabile.</p> <p>L.A.R.N., dieta equilibrata e linee guida per una sana alimentazione: 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</p>

	<p>Alimentazione equilibrata (in corso di svolgimento)</p> <p><u>Modulo 3: le frodi alimentari</u></p> <p><u>Modulo 4: Sicurezza alimentare</u> Le contaminazioni alimentari e principali malattie trasmesse dagli alimenti: contaminazioni chimiche; contaminazioni da metalli; contaminazione da fertilizzanti e pesticidi; contaminazioni radioattive; contaminazioni biologiche (batteri, virus), malattie da contaminazione microbiologica alimentare (tossinfezione alimentari, infezioni alimentari, intossicazione alimentari), modalità di trasmissione dei microrganismi patogeni (diretta, indiretta, crociata), tossinfezioni ed infezioni batteriche. Controllo HACCP nel settore ristorativo</p>
<p><u>ABILITA':</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Collegare l'evoluzione dell'alimentazione e la cultura del territorio. Identificare i prodotti tipici e il loro legame con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera. • Riconoscere le nuove tendenze dell'enogastronomia e della domanda turistica. • Contribuire all'elaborazione di pacchetti turistici, in base alle risorse culturali ed enogastronomiche del territorio. • 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.
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale, supportata ipertesti multimediali solo per alcuni argomenti; • Lezione frontale con applicazioni

	<p>pratiche in modo da suscitare la motivazione e l'interesse degli alunni e facilitare un apprendimento dinamico e critico;</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<p>Le verifiche sono state effettuate prevalentemente scritte. Le prove sono state così articolate:</p> <ul style="list-style-type: none"> • test strutturati (scelta multipla, completamento, vero/falso), • domande a risposta aperta.
<p><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></p>	<p>Gli strumenti utilizzati nella realizzazione delle U.D. sono stati:</p> <ul style="list-style-type: none"> • libro di testo, <i>Silvano Rodato "Alimenti, turismo e ambiente" CLITT, 2016, Bologna;</i> • appunti; • personal computer ed ipertesti multimediali.
<p><u>GIUDIZIO FINALE</u></p>	<p>La partecipazione al dialogo educativo non sempre è stata sempre soddisfacente, la frequenza alle lezioni è stata regolare, solo pochi alunni hanno frequentato in maniera discontinua. Nel secondo quadrimestre tante ore di lezione in classe non sono state svolte in quanto diverse attività previste dal PTOF sono state svolte di mercoledì dove erano previste le due ore di lezione.</p> <p>Nel considerare i risultati ottenuti, va tenuto presente che le competenze ed abilità di apprendimento, la capacità attentiva e la motivazione all'impegno personale e continuo sono state differenziate tra gli alunni: una piccola</p>

	<p>parte ha manifestato un interesse forte ed applicazione costante, altri si sono mostrati più discontinui ed è stato fondamentale lo stimolo valutativo per offrire una partecipazione costruttiva. Si riscontrano nella classe diverse fasce di livello. Un primo gruppo, ha ottenuto, grazie all'applicazione costante e ad una partecipazione matura e motivata, 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.</p> <p>Fatta eccezione per alcuni alunni capaci e meritevoli che raggiungono un buon grado di preparazione, le conoscenze, le competenze e le capacità raggiunte in generale si attestano su livelli mediamente soddisfacenti.</p>
--	---

<p>DISCIPLINA</p>	<p>Scienza e cultura dell'alimentazione 5[^] C Prof. ssa INFRANCO CATERINA</p>
<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. • Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. • Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici. • Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici. • Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. • Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità

	dietologiche.
<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></p> <p><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conservazione alimentare. • Additivi alimentari. • Contaminazioni alimentari. • Qualità degli alimenti. • Igiene e sistema HACCP. • Frodi alimentari. • Bioenergetica: calcolo del fabbisogno energetico giornaliero e del peso ideale. • Alimentazione equilibrata: LARN, linee guida, alimentazione per fasce di età. • Dietologia : dieta mediterranea, vegetariane, macrobiotica, dieta a zona. • Dietoterapia : obesità, diabete, tumori, intolleranze e allergie. • Nuovi prodotti alimentari.
<p><u>ABILITA':</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli; • Rispettare le buone pratiche di lavorazione inerenti all'igiene personale, alla preparazione, cottura e conservazione dei prodotti; • Riconoscere le modalità con cui l'azienda opera nel rispetto della normativa in materia di sicurezza; • Utilizzare vecchie e nuove tecnologie di lavorazione nella produzione gastronomica. • Ricordare le modifiche subite dagli alimenti; • Scegliere i prodotti in base alle diverse esigenze; • Conoscere il ruolo degli additivi negli alimenti e nelle bevande; • Conoscere quali rischi può comportare l'utilizzo di additivi; • Sapere interpretare il significato di D.G.A.; • Valutare il fabbisogno energetico di un individuo e il suo peso forma; • Comprendere il concetto di dieta equilibrata

	<ul style="list-style-type: none"> • Valutare criticamente le diverse tipologie dietetiche; • Comprendere i principi fondamentali di dietoterapia di alcune malattie
<u>METODOLOGIE:</u>	<p><u>Metodologie e strategie didattiche:</u> 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;</p> <p><u>Verifiche:</u> Colloqui, prove semi-strutturate; relazioni sulle tematiche inerenti alla disciplina.</p>
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>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.</p> <p>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.</p>
<u>MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p><u>Attrezzature e strumenti didattici:</u> Libro/i di testo; Laboratorio di alimentazione; Computer Diaproiettore; Sussidi multimediali; Testi di consultazione.</p>
<u>LIBRI DI TESTO:</u>	<p>Scienza e cultura dell'alimentazione per il quinto anno Autore Luca La Fauci Casa Editrice Markes</p>

DISCIPLINA	Scienze motorie e sportive 5[^] A/C
-------------------	---

	Prof. ssa MARTINICO ANGIOLETTA
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Capacità di usare conoscenze abilità e capacità personali, sociali e metodologiche in ambito ludico, espressivo, sportivo, del benessere e del tempo libero, espressa in termini di responsabilità, autonomia e consapevolezza. • L'utilizzo dei gesti tecnici dei principali sport individuali e di squadra. • Un'adeguata terminologia tecnica, per una corretta comunicazione e per una capacità autonoma di organizzazione.
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Adottare tempi, spazi e regole di un'attività sportiva per favorire la partecipazione di tutti i compagni. Conoscenza del proprio corpo, della postura dei paramorfismi e dismorfismi. • Finalità attività sportiva • Corpo umano norme di comportamento per la prevenzione degli infortuni e per il pronto soccorso(fratture, contusioni, distorsioni, strappi, stiramenti, crampi.) • Il doping nelle discipline sportive • L'importanza dell'alimentazione nello sport, igiene alimentare. • Organizzazione giochi di squadra, giuria, arbitraggio: pallavolo, pallacanestro, calcio.
<u>ABILITA':</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Assunzione di ruoli specifici all'interno della squadra nello sport praticato. • L'utilizzo di schemi motori semplici e complessi in situazioni variate. Il controllo, nei diversi piani dello spazio, dei movimenti permessi dalle articolazioni.
<u>METODOLOGIE:</u>	Metodo scientifico, lezione frontale, lezione dialogata, metodo deduttivo, lavoro di gruppo, prove pratiche.

<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	Si è tenuto conto dell'apprendimento e delle competenze di ogni singolo alunno, dei linguaggi specifici della disciplina, nonché dell'impegno, della partecipazione, della costanza, dell'autonomia dell'interazione con i compagni e con l'insegnante.
<u>MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Libro di testo, documentazioni, contenuti disciplinari, iniziative di tipo interdisciplinare, attrezzature disponibili, palestra coperta e scoperta, spazi esterni.
<u>LIBRI DI TESTO:</u>	" In movimento", autori: Fiorini- Coretti-Bocchi.

DISCIPLINA	Tecnica comunicativa 5[^] A Prof. ssa GUGLIOTTA GILDA
<u>PROFILO DELLA CLASSE</u>	La classe è composta da 16 alunni. Il profilo generale della classe è stato caratterizzato da una sufficiente motivazione allo studio e da un clima adeguatamente collaborativo. La partecipazione alle lezioni e il lavoro personale è stato adeguato con poche eccezioni. Si è privilegiata l'opportunità di ridurre al minimo le lezioni frontali e valorizzare il dialogo guidato scegliendo, dove possibile, forme di lezione partecipata.
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere l'importanza del ruolo della comunicazione aziendale nel settore turistico-alberghiero • Gestire positivamente le relazioni in funzione di un risultato • Riconoscere le proprie modalità di interazione comunicativa e modificarle in base ai feed-back • Riconoscere il ruolo della comunicazione

	<p>verbale e non verbale nel settore turistico-alberghiero</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare metodologie appropriate per la conoscenza dei mercati. • Essere in grado di segmentare correttamente i consumatori • Saper impostare un messaggio pubblicitario
<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></p> <p><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>IL MARKETING</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il rapporto tra imprese e mercati • Il marketing management • L'idea di business • Lo studio dell'ambiente e del mercato • Strategie di marketing • Il marketing mix, posizionamento e target • I consumatori • La segmentazione dei consumatori • la vendita e la promozione al telefono • La pubblicità • Le agenzie e le campagne pubblicitarie • Le forme della pubblicità
<p><u>ABILITA':</u></p>	<p>OBIETTIVI COMPORTAMENTALI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maturare un atteggiamento di rispetto verso le persone e l'ambiente • Imparare a disciplinare il comportamento, rendendolo più maturo e responsabile, adeguandolo alle diverse circostanze e alle richieste sociali • Acquisire senso di responsabilità nei confronti dell'impegno scolastico • Sviluppare interesse per le tematiche curriculari e le attività didattiche <p>OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO DISCIPLINARI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acquisire conoscenza dei contenuti delle discipline di studio • Sviluppare le capacità di analisi, riflessione ed applicazione • Pervenire ad un utilizzo rigoroso della terminologia specifica delle discipline di

	<p>studio</p> <ul style="list-style-type: none"> • Imparare ad organizzare in maniera razionale ed efficace l'attività di studio
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>Si è ritenuto di impiegare con i ragazzi una metodologia interattiva che privilegiasse l'utilizzo delle loro conoscenze per contestualizzare il problema, generare possibili soluzioni e verificare le soluzioni scelte. Utilizzare la tecnica del brainstorming e la tecnica della domanda per favorire l'organizzazione del materiale di apprendimento e la conseguente memorizzazione da parte di tutta la componente classe. Stimolare negli alunni la condivisione delle procedure metodologiche ed il confronto dei propri punti di vista.</p>
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>STRUMENTI DI VERIFICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Osservazioni sistematiche miranti a valutare l'interesse, la partecipazione alla vita scolastica, l'impegno e le competenze in merito ai contenuti appresi; • prove orali; • prove scritte. <p>CRITERI DI VALUTAZIONE</p> <p>La valutazione, oltre ai criteri adottati dal Consiglio di classe, ha tenuto conto di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • livello di comprensione dei singoli concetti; • proprietà di linguaggio e acquisizione del lessico specifico della disciplina; • abilità nel costruire sintesi espositive sia scritte che orali sufficientemente organiche; • interesse, impegno e partecipazione alla vita scolastica; • frequenza alle lezioni; • rispetto puntuale delle consegne; • assunzione di responsabilità e disponibilità a cooperare con la funzione

	docente ed in ordine al gruppo.
<u>MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI</u>	libro di testo : I. Porto – G. Castoldi "Tecniche di comunicazione per l'accoglienza turistica" ed. Hoepli

DISCIPLINA	Religione 5[^] A/C Prof. ssa GIACALONE ROBERTA
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Collabora e partecipa. • Contribuisce all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri. • Agisce in modo autonomo e responsabile.
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	<ul style="list-style-type: none"> • La coscienza, la legge, la libertà. • Le relazioni: l'amore. • L'etica della vita: la fedeltà all'essere uomo e donna.
<u>ABILITA':</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Capacità di comprendere il fenomeno religioso nelle diverse epoche e contesti geografici e culturali. • 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. • Individuazione della centralità dell'elemento libertà nel pensiero etico cristiano.
<u>METODOLOGIE:</u>	Lezione frontale – Interazione verbale – Discussioni partecipate.
<u>CRITERI DI</u>	Le verifiche sono state fatte attraverso

<u>VALUTAZIONE:</u>	interventi che gli alunni facevano durante le lezioni, sia spontaneamente sia opportunamente sollecitati.
<u>MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI</u>	Libro di testo e fotocopie

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 in quelle curriculari sia 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'a.s. 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 Ora alternativa IRC	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

8.2 Criteri attribuzione crediti

Si fa riferimento alla tabella ministeriale sotto-riportata

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

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)

SEGUONO

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA

PROVA DI ITALIANO **TIPOLOGIA A**
ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L' ENOGASTRONOMIA
E L' OSPITALITA' ALBERGHIERA
"VIRGILIO TITONE" – Castelvetro
Anno scolastico 2018 – 2019
ESAMI DI STATO

Griglia di valutazione tipologia A: Analisi del testo

Candidato/a: _____

Data: ___/___/___ **Classe V Sezione: A/C**

Indicatori	Descrittori	Punti griglia	Punti assegnati
1.INDICATORI GENERALI • Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo Coesione e coerenza testuale	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	
	Ideazione ed organizzazione del testo efficaci; piano espositivo ben articolato con utilizzo appropriato dei connettivi	4	
2.INDICATORI GENERALI 2 Ricchezza e padronanza lessicale 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 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 • Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali • 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 • 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

Castelvetro, _____

La Commissione:

PROVA DI ITALIANO **TIPOLOGIA B**
ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L' ENOGASTRONOMIA
E L' OSPITALITA' ALBERGHIERA
"VIRGILIO TITONE" – Castelvetro
Anno scolastico 2018 – 2019
ESAMI DI STATO

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

Candidato/a: _____

Data: ___/___/___ **Classe V Sezione: A/C**

Indicatore	Descrittori	Punti griglia	Punti assegnati
INDICATORI GENERALI 1 • Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo • 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 • Ricchezza e padronanza lessicale • 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 e/o 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 • Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali • 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 • Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Non individuazione corretta della 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

Castelvetro _____

La Commissione:

PROVA DI ITALIANO **TIPOLOGIA C**
 Esami di Stato 2018/2019
**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L' ENOGASTRONOMIA
 E L' OSPITALITA' ALBERGHIERA**
" VIRGILIO TITONE" – Castelvetro
Anno scolastico 2018– 2019

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

Candidato/a: _____

Data: ___/___/___ **Classe V Sezione: A/C**

Indicatore	Descrittori	Punti griglia	Punti assegnati
INDICATORI GENERALI 1 • Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo • 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 Ricchezza e padronanza lessicale 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 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 • Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali • 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 Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	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 parafrasi coerenti	3	
• Capacità espositive • 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

Castelvetro _____

La Commissione:

**PROVA DI DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA
RICETTIVA – ACCOGLIENZA TURISTICA**

Esami di Stato 2018/2019

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

" VIRGILIO TITONE" - Castelvetro

Anno scolastico 2018– 2019

Candidato/a: _____

Data: ___/___/___ **Classe V Sezione: A**

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 APPROFONDATA	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	1	MAX 3 PUNTI
	NON SEMPRE PRECISA	1.5	
	ADEGUATA E SUFFICIENTEMENTE ESAURIENTE	2	
	ADEGUATA, ESAURIENTE E CHIARA	2,5	
	CHIARA, ESAURIENTE E USO DI LINGUAGGI SPECIFICI PERTINENTI	3	
Totale			
PUNTEGGIO FINALE			20

Castelvetro _____

La Commissione:

**PROVA DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE -
ENOGASTRONOMIA (CUCINA)**
Esami di Stato 2018/2019
**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L' ENOGASTRONOMIA
E L' OSPITALITA' ALBERGHIERA**
" VIRGILIO TITONE" - Castelvetroano
Anno scolastico 2018- 2019

Candidato/a: _____

Data: ___/___/___ Classe V Sezione: C

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 APPROFONDATA	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	1	MAX 3 PUNTI
	NON SEMPRE PRECISA	1.5	
	ADEGUATA E SUFFICIENTEMENTE ESAURIENTE	2	
	ADEGUATA, ESAURIENTE E CHIARA	2,5	
	CHIARA, ESAURIENTE E USO DI LINGUAGGI SPECIFICI PERTINENTI	3	
Totale			
PUNTEGGIO FINALE			20

Castelvetroano _____

La Commissione:

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" – Castelvetro**

Esami di Stato 2018/2019

Griglia per la valutazione del colloquio

Candidato/a: _____

Data: ___/___/___ **Classe V Sezione: A/C**

INDICATORI	DESCRITTORI	Punti griglia	Punti assegnati
1.COMPETENZE DISCIPLINARI: <i>contenuti, metodo e competenze specifiche</i>	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	
Punteggio sufficiente	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	
Punteggio sufficiente	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	
Punteggio sufficiente	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	
Punteggio sufficiente	Presa d'atto degli errori e delle imprecisioni senza alcun apporto personale	1	
	Non comprende le correzioni effettuate dagli insegnanti	0	
TOTALE		20	

Castelvetro, li _____

La Commissione: _____

8.5 Simulazioni delle prove scritte: indicazioni ed osservazioni sullo svolgimento delle simulazioni

La simulazione si è svolta in un clima disteso e di attenzione da parte degli allievi opportunamente guidati dai docenti della disciplina oggetto della prova

8.6. Altre eventuali attività in preparazione dell'Esame di Stato

I docenti del consiglio di classe si sono attivato nel predisporre la simulazione del colloquio da espletare nella 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 nazionale della traccia. La prova è stata predisposta nella stessa mattinata della somministrazione con un tempo assegnato di due ore.

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.

I Docenti

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

Gli Studenti

1.
2.
3.
4.

Castelvetrano, 15 maggio 2019

Il Dirigente Scolastico
dott.ssa Rosanna Conciauro