



I.P.S.E.O.A.
Istituto Professionale di Stato
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
“Virgilio Titone”
Castelvetro (TP)



DOCUMENTO
DEL CONSIGLIO DI CLASSE
(art. 6 O.M. 205/19)
anno scolastico 2018/19
CLASSE V SEZ. G

Indirizzo: *Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera*

Articolazione: Enogastronomia
Settore Cucina

per il Consiglio di classe
il Docente coordinatore
prof. Tommasa Pellicane

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;
saper 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;

COMPETENZE E ABILITA' SPECIFICHE – ASSE STORICO-SOCIALE

Le discipline specifiche dell'asse concorrono a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale di istruzione professionale del settore “Servizi”, risultati di apprendimento che lo mettono in grado di: utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi; 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; 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; cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio.”

Competenze II Biennio

Distinguere le caratteristiche del mercato e del prodotto turistico

Riconoscere gli aspetti giuridici ed economici caratterizzanti l'attività aziendale

Interpretare ed elaborare i dati dei principali documenti utilizzati negli scambi commerciali e nel loro regolamento

Individuare il ruolo del personale nelle aziende turistiche

Sapere redigere ed interpretare i principali documenti previsti dalla normativa civilistica e fiscale

Competenze Monoennio (5° anno)

Analizzare il mercato turistico ed interpretarne i mutamenti

Redigere semplici piani e business plan

Utilizzare la contabilità analitica per trarne informazioni utili alla gestione aziendale

Gestire i processi di marketing aziendale

Individuare le fonti della legislazione turistica

ASSE DEI LINGUAGGI

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

Le Competenze di base da realizzare a conclusione dell'obbligo d'istruzione sono 6 per l'asse dei linguaggi:

- 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 confrontare e analizzare figure geometriche, di individuare e risolvere problemi e di analizzare dati e interpretarli, sviluppando deduzioni e ragionamenti.

Le Competenze di base da realizzare a conclusione dell'obbligo d'istruzione sono 4 per l'asse Matematico:

- 1) utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica;
- 2) confrontare e analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni;
- 3) individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi;
- 4) 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.

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

ASSE PROFESSIONALE

Le discipline specifiche dell'asse professionale concorrono a:

- 1) Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- 2) Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione dei servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica alberghiera.
- 3) Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con 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 e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- 9) Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- 10) Adeguare ed organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati valorizzando i prodotti tipici.

2.2 Quadro orario settimanale

MATERIE	N. ORE SETTIMANALI
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4

STORIA	2
LINGUA INGLESE	3
LINGUA FRANCESE	3
MATEMATICA	3
Diritto e Tecniche Amm. della Struttura Ricettiva	5
lab.-serv.-enogastronomici - settore cucina	4
lab.-serv.- enogastronomici - sett. sala e vendita	2
scienza e cultura dell'alimentazione	3
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2
RELIGIONE	1
SOSTEGNO	18

3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

3.1 Composizione consiglio di classe

COGNOME NOME	RUOLO	Disciplina/e
Pellicane Tommasa	SI	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA - STORIA
Liuzza Vladimiro	SI	LINGUA INGLESE
La Barbera Caterina	SI	LINGUA FRANCESE
Lumia Caterina	SI	MATEMATICA
Bono Vincenzo	SI	DIRITTO E TECNICHE AMM. DELLA STRUTTURA RICETTIVA
Di Ganci Salvatore	SI	LAB.-SERV.-ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA
Buscemi Antonello	SI	LAB.-SERV.- ENOGASTRONOMICI - SETT. SALA E VENDITA
Infranco Caterina	SI	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
Piccione Corrado	SI	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
Tranchida Cristina	SI	RELIGIONE

Gallo Giovanni	SI	SOSTEGNO
----------------	-----------	----------

3.2 Continuità docenti

<u>Disciplina</u>	<u>3^ CLASSE</u>	<u>4^ CLASSE</u>	<u>5^ CLASSE</u>
Lingua e letteratura italiana - Storia	SI	SI	SI
Lingua Inglese	NO	SI	SI
Lingua Francese	SI	SI	SI
Matematica	NO	NO	SI
Diritto e Tecniche Amm. della Struttura Ricettiva	NO	NO	SI
lab.-serv.-enogastronomici - settore cucina	SI	SI	SI
lab.-serv.-enogastronomici - sett. sala e vendita	NO	NO	SI
scienza e cultura dell'alimentazione	NO	NO	SI
Scienze Motorie E Sportive	NO	NO	SI
Religione	NO	SI	SI
Sostegno	NO	NO	SI

3.3 Composizione e storia classe *(ATTENZIONE: l'elenco degli alunni NON va pubblicato on line)*

La classe VG è composta da 22 alunni, 21 dei quali provenienti dall'originaria IVG e IIIG, solo un alunno, portatore di handicap, proviene dalla classe VF. L'alunno diversamente abile per il quale è stato disposto e realizzato un PEI, pertanto le prove di esame dovranno tenere conto di tale percorso e accerteranno una preparazione idonea al rilascio del Diploma. Nella relazione finale, allegata al documento sono descritte nel dettaglio motivazioni richieste di modalità di effettuazione delle prove di esame.

La maggior parte degli studenti della classe, è pendolare ,proviene dai **centri** della provincia ed anche della provincia limitrofa (Agrigento), 8 studenti risiedono nel centro urbano. Nella maggior parte delle discipline la classe ha

beneficiario della continuità didattica, ad eccezione dell'insegnamento di Economia, Matematica, Ed. Fisica, Inglese, Alimentazione in cui si sono alternati più docenti nel corso del triennio. Nel corso di triennio la classe si è spesso proposta con dinamiche relazionali non sempre consone alle attività organizzate. Sia nel corso del terzo e del quarto anno sono emerse in molte discipline diverse problematiche: scarsa motivazione allo studio, impegno non adeguato, rispetto non puntuale delle regole della comunità scolastica, frequenza irregolare. Pertanto il Consiglio di Classe ha investito molto sugli obiettivi di carattere educativo adottando opportune strategie sia per costruire relazioni comunicative, sia per stimolare nei ragazzi una maggiore responsabilità, un'attenzione più costante ed una concentrazione prolungata. Questi interventi hanno determinato un miglioramento della situazione iniziale, ma un po' di apatia e poco interesse resta una caratteristica del gruppo classe. Nonostante ciò ad eccezione di alcuni esiti negativi, la classe nel complesso è riuscita con un maggiore impegno nello studio a raggiungere gran parte degli obiettivi prefissati. Per alcuni alunni non sono mancate le difficoltà che i docenti hanno curato con interventi mirati. Nel corso dello ultimo anno la classe si è mostrata disomogenea per qualità e costanza nel lavoro scolastico. Un gruppo di studenti ha partecipato con interesse alle attività svolte dimostrando un costante impegno nello studio che, unito alle capacità individuali, ha permesso il raggiungimento di risultati soddisfacenti. Un altro gruppo si è mostrato poco consapevole sia della prova d'esame di affrontare a conclusione del ciclo scolastico, sia del conseguente impegno richiesto. Nonostante le potenziali capacità, è mancata, in taluni casi, la volontà e la determinazione a consolidare e a accrescere la propria preparazione di base con la conseguenza che la padronanza dei diversi argomenti, nelle singole discipline, si è attestata per lo più su un livello di sola ed appena sufficienza.

In alcuni alunni, la cui frequenza è stata irregolare, nonostante i recuperi in itinere effettuati dagli insegnanti, permangono incertezze e carenze in alcune materie. Qualche alunno ha incontrato momenti di difficoltà anche a causa di lacune pregresse non completamente recuperate ed ha evidenziato una notevole fatica, soprattutto nella parte finale dell'anno, nella gestione di un programma più vasto e nel far fronte al ritmo crescente degli impegni che caratterizza la fase conclusiva del percorso di studio. I risultati nell'area Enogastronomica sono apparsi indiscutibilmente apprezzabili: i ragazzi hanno mostrato interesse al mondo del lavoro, per cui hanno colto le opportunità offerte dall'Istituto per partecipare a manifestazioni legate al settore di loro competenza. L'attività relativa all'alternanza scuola-lavoro si è rivelata positiva sia per le aziende ospitanti sia per gli alunni che hanno potuto arricchire tutte quelle abilità di carattere pratico-manuale e organizzativo, maturate durante il percorso scolastico; inoltre ciò ha consentito ai ragazzi di raggiungere una maggiore e una più attenta gestione delle risorse personali, dando spunti di progettazione professionale proiettata nel futuro. L'esperienza in azienda li ha arricchiti in conoscenza sia per quanto riguarda i vari stili gastronomici legati all'evoluzione culturale sociale dei territori (cucina creativa, etnica ect), sia per quanto riguarda la consapevolezza del valore del prodotto tipico e dei marchi di certificazione.

Studenti	Provenienti	Credito Scolastico			
		16/17	17/18	18/19	Totale
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
15.					
16.					
17.					
18.					
19.					
20.					
21.					
22.					

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.

**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO
 RELAZIONE DELL'ATTIVITÀ DI SOSTEGNO A.D.A.
 Prof. Giovanni Gallo**

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

SCHEDA ANAGRAFICA DELL’ALUNNO

Cognome e nome:

OMISSIS

Data e luogo di nascita:

OMISSIS

Scuola:

IPSEOA “V. TITONE” CASTELVETRANO

Classe frequentata:

V^ Enogastronomia settore: Cucina

Anno scolastico:

2018-2019

PRESENTAZIONE DELL’ALUNNO

TIPOLOGIA DI VALUTAZIONE/PROGRAMMAZIONE: O.M. n° 90/2001 art. 15 (commi 2 e 3) Alunno con disabilità psicofisica legge104/92 art. 3 comma 3.

Note diagnostiche (per questioni di riservatezza si rimanda alla lettura della Diagnosi Funzionale e del Profilo Dinamico Funzionale)

In linea con quanto descritto nella programmazione educativo-didattica, lo studente ha seguito una programmazione curriculare con obiettivi minimi ridotti quantitativamente e in certi casi qualitativamente rispetto a quelli previsti per il resto della classe, più adatti agli interessi e alle possibilità dello studente.

(Per quanto concerne la programmazione per obiettivi minimi, si rimanda alle programmazioni delle singole discipline oltre che al P.E.I. stilato in data 20/11/2019).

Tempi più Lunghi nelle prove scritte (comma 9 art. 15 dell’O.M. 90, comma 3 dell’art. 318 del D.L.vo n. 297/94) **se ce ne fosse bisogno.**

In relazione alle **attività di alternanza** l'alunno ha dimostrato di:

Concretizzare esperienze sociali e relazionali

Avere la capacità di trasferire le competenze scolastiche nell'ambiente esterno

Operare in autonomia operativa

RELAZIONE SULL'ATTIVITÀ DIDATTICA

Questa relazione è inerente al percorso educativo e formativo impiegato per l'alunno.

L'alunno iscritto per la seconda volta alla classe 5^a, è stato inserito in una classe di 22 alunni. Di cui 11 maschi e 11 femmine. Il livello della classe è eterogeneo sia per interesse sia per capacità.

L'alunno segue una valutazione/programmazione curricolare per obiettivi minimi riconducibili agli obiettivi della classe.

L'alunno è stato seguito nel corso degli anni fino a quest'ultimo dall'insegnante di sostegno per i primi tre anni con 9 ore, al quarto e quinto anno con 18 ore settimanali svolte in classe. Il ruolo dell'insegnante di sostegno è stato quello di fungere da filtro tra l'alunno e gli insegnanti curricolari e di coordinare l'attività didattica rivolta allo studente, dal momento della programmazione al momento attuativo, concordando tempi e modalità. L'insegnante di sostegno ha supportato l'allievo nella sua fase di crescita e maturazione, stimolandolo e motivandolo nei momenti di maggiore difficoltà.

L'alunno ha frequentato regolarmente la scuola mostrando un sufficiente interesse per la vita scolastica e per tutte le attività didattiche proposte.

Le condizioni fisiche generali sono apparentemente buone ed anche la percezione del sé corporeo risulta acquisita. La capacità grafo-motorie sono compromesse dalla presenza di disprassie. Il livello di sviluppo cognitivo è nella fase del pensiero concreto, sufficiente è la capacità di memorizzazione a breve e a lungo termine.

Limitati i tempi di attenzione e concentrazione, il linguaggio è ripetitivo. L'intervento sempre attento e puntuale degli insegnanti di classe ha permesso che l'alunno si adattasse adeguatamente ai vari nuovi contesti ambientali e alle nuove discipline. Anche nei contatti interpersonali con i coetanei si è registrato un notevole miglioramento rispetto all'inizio dell'anno scolastico. Il supporto dell'insegnante di sostegno è stato fondamentale per mediare le situazioni nelle quali l'alunno ha mostrato una bassa tolleranza alle frustrazioni, riuscendo sempre a fargliele superare nel migliore dei modi.

Si è verificato un miglioramento nella produzione orale, è pervenuto ad una maggiore autonomia nell'esposizione verbale ed ha consolidato la capacità di scelta e di opinione, mentre permangono lacune nella produzione scritta sia dal punto di vista logico che grammaticale.

Nel corso dell'anno ha partecipato alle seguenti attività: viaggi di istruzione, Federazione Italiana Cuochi, cinema, teatro, ecc.

Contenuti: L'alunno ha seguito la programmazione della classe con obiettivi minimi riconducibili agli obiettivi della classe così come previsto dall'articolo 15 dell'O.M. n.90 del 21/5/2001 e successive modifiche ed integrazioni.

Così come programmato, ha lavorato in gran parte su contenuti personalizzati in relazione alla situazione iniziale e alla potenzialità dell'alunno.

Gli obiettivi didattici programmati, quindi, rientravano per la maggior parte nell'ambito delle singole discipline. In generale l'attività didattica ha mirato a potenziare le capacità cognitive (logico/matematiche ed espressive linguistiche e visuali), le capacità sociali cercando di coinvolgere il ragazzo in attività con altri compagni.

Il lavoro ha tenuto, inoltre, conto dei tempi di apprendimento e dei limiti temporali e fisici dell’alunno. Il lavoro è stato sempre svolto in classe.

Metodologie Didattiche di Lavoro: Le metodologie utilizzate consistono nella schematizzazione delle nozioni; *riduzione del testo in brevi sintesi; stesura di mappe concettuali; uso di domande guida; motivazione e gratificazione.* Il lavoro svolto durante quest’anno con l’insegnante di sostegno si è articolato fundamentalmente su due piani:

- Δ aiuto diretto con lezioni frontali, nella gestione e produzione di appunti, nella semplificazione dei termini specifici o contenuti delle diverse discipline;
- Δ aiuto indiretto per un suo migliore inserimento nella vita di classe, cercando di migliorare il senso di autostima, stimolando una maggiore partecipazione alla vita della classe, dandogli chiarimenti durante le lezioni su ciò che si stava spiegando e sui termini sconosciuti.

Strumenti e Supporti: Libri di testo, eserciziari, mappe concettuali, schede e fotocopie.

Verifica Grado Apprendimento: le verifiche così come programmato sono state frequenti, così da accertarsi repentinamente dei progressi compiuti o delle difficoltà incontrate. Sono state effettuate prove strutturate. Ci si è serviti anche di verifiche orali e della osservazione diretta di comportamenti specifici. E’ stata, comunque, ritenuta essenziale la presenza dell’insegnante di sostegno nel momento delle verifiche, non solo nelle discipline in cui era prevista la compresenza, per dare assistenza didattica, per modellarne le modalità, per accertarsi personalmente dei progressi e delle difficoltà, e anche per contribuire alla valutazione.

Le verifiche scritte sono state in linea a quelle proposte per tutta la classe, a volte con tempi più lunghi o con riduzione del compito; le verifiche orali sono state numerose e costanti mirate, di volta in volta, dilazionare gli obiettivi da verificare. in linea con quanto descritto nella programmazione educativo-didattica, si è proceduto ad una valutazione curriculare con obiettivi minimi così come previsto dall’articolo 15 dell’O.M. n.90 del 21/5/2001 e successive modifiche ed integrazioni.

Operativamente sono stati svolti quasi tutti i programmi previsti nella programmazione.

Gli obiettivi prefissati sono stati raggiunti.

Simulazioni prove d’esame

Nel corso dell’anno l’alunno ha effettuato le seguenti simulazioni delle prove dell’esame di stato:

Simulazione I prova scritta

Data	Discipline coinvolte	Durata ORE
19-02-19	ITALIANO	6
26-03-19		

Simulazione II prova scritta

Data	Discipline coinvolte	Durata ORE
28-02-19	ALIMENTAZIONE/CUCINA	4+2
16-04-19		

Simulazione prova orale (*ancora da effettuare*)

Data	Discipline coinvolte	Durata ORE

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLE PROVE DELL'ESAME DI STATO

Prova scritta di ITALIANO (I prova) e

Prova scritta di ALIMENTAZIONE/CUCINA (II prova)

Per la 1° 2° il consiglio di classe richiede, che la commissione assieme all'insegnante di sostegno possano intervenire in aiuto se il candidato ne avesse bisogno.

Prova orale

Per il colloquio si richiede di utilizzare particolare attenzione in considerazione anche di una possibile emotività dello studente, e comunque di attenersi ai contenuti sviluppati durante l'anno e alle modalità di colloquio (domanda – risposta).

Valutazione

In linea con quanto descritto nella programmazione educativo-didattica, si è proceduto ad una valutazione curricolare con obiettivi minimi così come previsto dall'articolo 15 dell'O.M. n.90 del 21/5/2001 e successive modifiche ed integrazioni.

RICHIESTA DI ASSISTENZA DIDATTICA

Richiesta e modalità

Per lo studente **OMISSIS**, il Consiglio di Classe richiede che possa essere prevista l'assistenza didattica da parte dell'insegnante di sostegno che ha seguito l'alunno nell'intero anno scolastico durante le prove scritte e orali.

Per questa richiesta ci si attiene a quanto previsto dalla normativa e precisamente:

- dall'O.M. n.90 del 21/5/2001, articolo 15, confermato dalla O.M. n.56 del 23/05/02
- dal REGOLAMENTO DEL NUOVO ESAME DI STATO, D.P.R. 23/07/1998, n.323; Art.6: Esami dei candidati con handicap; dall'Ordinanza Ministeriale n. 26 del 15 marzo 2007, art. 17
- dalle Linee guida per la relazione dei corsi di formazione-edizione anno scolastico 1999/2000 su “Esame di stato conclusivo dei corsi di istruzione secondaria superiore”

Scheda n.3: *I candidati in situazione di handicap*”

Motivazioni

L'assistenza da parte dell'insegnante di sostegno permetterà di mantenere durante le prove le stesse modalità adottate durante l'anno scolastico.

L'insegnante di sostegno in coerenza con quanto programmato ha, infatti, assistito e partecipato alle verifiche in tutte le discipline.

L'assistenza ha lo scopo di aiutare nello svolgimento delle prove relativamente alla decodifica dei testi o delle domande, ed anche di facilitare la comunicazione nel senso più generale tra il candidato e la commissione.

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 quelli che ogni docente nell’ambito della propria libertà di insegnamento, ha ritenuto più consoni a se stesso e alla classe. In particolare, alla lezione tradizionale sono state affiancate lavori di gruppi, lezioni dialogiche ed interattive. Sono stati impiegati alcuni strumenti multimediali quali il lettore dvd, il video proiettore, 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.

**SCHEDA RIEPILOGATIVA PCTO CLASSE 5° G
SVOLTA NEL TRIENNIO 2016/17 – 2017/18- 2018/19**

[omissis]

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

L’I.P.S.E.O.A. “Virgilio Titone”, precedentemente sede coordinata dell’I.P.S.S.A.R. “I. e V. Florio” Erice Casa Santa, dall’anno scolastico 2000/01 è diventata sede autonoma. L’ Istituto si è trasferito nell’a. s. 2002/03 nei locali della ex SAICA, sita in via Marinella 115/117, un edificio di recente costruzione, dotato di ampi spazi esterni ed interni che, oltre le aule per il normale svolgimento dell’ordinaria attività didattica, comprendono i seguenti laboratori:

- N. 3 Laboratori di cucina
- N. 1 Laboratorio di pasticceria
- N. 1 Sala ristorante
- N. 1 Laboratorio di sala ristorante + bar
- N. 1 Laboratorio di ricevimento
- N. 1 Laboratorio di scienze dell’alimentazione

Tutti i locali sono muniti di rete di cablaggio.

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 azione 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, sono state proposte dai docenti le seguenti tematiche:

- Il Viaggio: metafora della vita;
- l’uomo e la natura;
- energia=cambiamento.

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	ITALIANO
-------------------	-----------------

Situazione della Classe
Gli alunni hanno seguito in maniera poco costante le lezioni e sono stati poco partecipi al dialogo educativo. Alcuni hanno raggiunto risultati soddisfacenti, altri, ,a causa del poco studio e poco impegno, sono riusciti a colmare in parte le loro lacune conseguendo cosi risultati appena accettabili.

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:	<p>A. Sanno utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana adeguandolo alle specificità dei diversi contesti comunicativi in ambito professionale.</p> <p>Sanno riconoscere e padroneggiare le linee fondamentali della storia letteraria nazionale anche con particolare riferimento all'evoluzione sociale, scientifica e tecnologica.</p> <p>B. Sanno analizzare e interpretare diverse tipologie testuali con particolare riferimento alla letteratura del settore.</p> <p>C. Sanno produrre testi di vario tipo.</p>
--	---

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	<p>Le linee generali della cultura europea:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● I movimenti letterari ● IL Naturalismo ● Il Simbolismo ● Il Positivismo ● La Scapigliatura ● Il Verismo ● Il Decadentismo ● Il Realismo
--	--

	<ul style="list-style-type: none">● Il Neorealismo● L’Ermetismo <p><u>La Poesia tra Ottocento e Novecento</u></p> <p>Il simbolismo e la sua diffusione in Europa e nel mondo</p> <p>La poesia in Italia</p> <ul style="list-style-type: none">● La Scapigliatura● Il Verismo <p>Giovanni Verga</p> <ul style="list-style-type: none">● La vita● L’evoluzione poetica● L’adesione al verismo● Vita dei campi: Rosso Malpelo, La Lupa● I MALAVOGLIA: La trama. Le caratteristiche e i temi dell’opera● La lingua● Brani: La prefazione: i vinti nella lotta per l’esistenza● La tempesta sui tetti del paese● L’addio di N’toni● Novelle rusticane: la Roba● Mastro Don Gesualdo: La morte di Gesualdo <p>IL DECADENTISMO</p> <ul style="list-style-type: none">● La teoria del superuomo: Friedrich Nietzsche● La poetica decadente <p>Giovanni Pascoli</p> <ul style="list-style-type: none">● La vita-La poetica● La poetica del Fanciullino● Myricae: Temporale, Lampo, Tuono, Lavandare, Novembre, X Agosto● Canti di Castelvecchio: Il gelsomino Notturmo <p>Gabriele D’Annunzio</p> <ul style="list-style-type: none">● La biografia La poetica La Filosofia di dandy- il superuomo- l’esteta- il poeta vate● Il Piacere Trama Andrea Sperelli● Alcyone: La pioggia nel pineto <p>LE CARATTERISTICHE DEL ROMANZO DEL NOVECENTO</p> <p>Il romanzo in Europa</p>
--	---

	<p>Il romanzo in Italia</p> <p>Luigi Pirandello</p> <ul style="list-style-type: none">● La Biografia● La visione del mondo● La maschera● Il contrasto vita /forma● La poetica dell’umorismo-La vecchia Imbellettata● Il sentimento del contrario● Il Fù Mattia pascal● Adriano Meis e la sua ombra● Pascal porta i fiori alla propria tomba● Enrico IV La vita- la maschera- la pazzia● Uno nessuna centomila Trama del romanzo <p>Italo Svevo</p> <ul style="list-style-type: none">● Vita -pensiero● La cultura di Svevo● Inettitudine e Senilità● La coscienza di Zeno-Trama● Una Vita- Trama <p>La poesia dagli anni venti gli anni Cinquanta</p> <p>La linea Ermetica in Italia</p> <ul style="list-style-type: none">● Salvatore Quasimodo● Biografia● Poesia: Ed è subito sera● Poesia :Uomo del mio tempo <p>Giuseppe Ungaretti</p> <p>Vita e Poesia</p> <ul style="list-style-type: none">● Allegria: Fiumi ,San Martino del Carso, Soldati, Natale, Veglia. <p>Eugenio Montale :</p> <ul style="list-style-type: none">● Vita –Poetica● Ossi di seppia: merigiare Pallido e Assorto—Spesso il male di vivere <p>Neorealismo</p> <p>Alberto Moravia</p> <ul style="list-style-type: none">● Vita – pensiero poetica● Gli Indifferenti● Agostino
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> ● La Noia <p>La Resistenza e L'Olocausto</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Primo Levi ● Biografia ● Se questo è un uomo ● Questo è l'Inferno.
<u>ABILITA':</u>	<p>A1. Sanno comprendere il messaggio contenuto in un testo orale;</p> <p>A2. Sanno cogliere le principali relazioni logiche tra le varie componenti del testo stesso;</p> <p>A3. Sanno esporre in modo chiaro, logico e coerente esperienze vissute o testi ascoltati;</p> <p>B1. sanno padroneggiare le strutture della lingua presenti nei testi;</p> <p>C1. Sanno ricercare, acquisire e selezionare informazioni generali e specifiche.</p> <p>C2. Sanno prendere appunti e redigere sintesi e relazioni;</p> <p>C3. Sanno rielaborare in forma chiara le informazioni;</p> <p>C4. Sanno produrre testi corretti e coerenti adeguati alle diverse situazioni comunicative.</p>
<u>METODOLOGIE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> ● Lezione frontale; ● Lezione dialogata; ● Metodo induttivo; ● Metodo deduttivo; ● Lavoro di gruppo; ● Problem solving;
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> ● Valutazione trasparente e condivisa, sia nei fini che nelle procedure; ● Valutazione come sistematica verifica dell'efficacia della programmazione per eventuali aggiustamenti di impostazione; ● Valutazione come impulso al massimo sviluppo della personalità (valutazione formativa); ● Valutazione come confronto tra risultati ottenuti e risultati attesi, tenendo conto della situazione di partenza (valutazione sommativa); ● Valutazione come incentivo alla costruzione di un realistico concetto di sé in funzione delle future scelte (valutazione orientativa).

<u>MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<ul style="list-style-type: none"> ● Libro di testo; ● Sussidi multimediali; ● Testi di consultazione;
<u>LIBRI DI TESTO:</u>	<p>La Letteratura e i saperi</p> <p>Dal secondo Ottocento a oggi Cataldi – Angioloni - Panichi Palumbo Editore</p>

<u>DISCIPLINA</u>	<u>STORIA</u>
--------------------------	----------------------

<u>Situazione della Classe</u>
<p>Gli alunni hanno seguito in maniera costante le lezioni ,anche se un bel gruppetto non è stato partecipe al dialogo educativo. Per ottenere dei risultati positivi , la docente ha aggiornato gli argomenti per operare un accordo operativo tra presente e passato, coinvolgendo in modo operativo tutta la classe.</p>

<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:</u>	<ul style="list-style-type: none"> ● E' stato compreso il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto tra le epoche in una dimensione sincronica e attraverso il confronto tra le aree geografiche e culturali; ● Hanno elaborato e realizzato progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro, utilizzando le conoscenze apprese. ● Hanno saputo affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutato i dati, proponendo soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema.
---	--

<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	<ul style="list-style-type: none"> ● Le Grandi potenze all'inizio del 900 ● L'età Giolittiana ● La prima Guerra Mondiale ● La Rivoluzione russa ● La nascita dell'URSS ● IL Fascismo
---	--

	<ul style="list-style-type: none"> ● Il regime nazista __Hitler ● Il nome della razza- Il razzismo oggi ● I regimi dittatoriali nel dopoguerra ● La seconda guerra mondiale ● La guerra fredda ● Le foibe ● L’ONU e la dichiarazione dei diritti dell’uomo ● L’ indipendenza dell’India---Gandhi ● Il Sudafrica e l’apartheid—Nelson Mandela ● Cenni sulla Costituzione italiana
<u>ABILITA’:</u>	<ul style="list-style-type: none"> ● Sanno riconoscere in tratti e dimensioni specifiche le radici storiche, sociali, giuridiche ed economiche del mondo contemporaneo individuando elementi di continuità e discontinuità; ● Sanno analizzare e interpretare fonti scritte, iconografiche orali e multimediali di diversa tipologia e saper leggere i luoghi della memoria a partire dal proprio territorio; ● Sanno utilizzare il lessico specifico delle scienze storico sociali anche come parte di una competenza linguistica generale.
<u>METODOLOGIE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> ● Lezione frontale; ● Lezione dialogata; ● Metodo induttivo; ● Metodo deduttivo; ● Lavoro di gruppo; ● Problem solving;
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> ● Valutazione trasparente e condivisa, sia nei fini che nelle procedure; ● Valutazione come impulso al massimo sviluppo della personalità (valutazione formativa); ● Valutazione/misurazione dell'eventuale distanza degli apprendimenti degli alunni dallo standard di riferimento (valutazione comparativa); ● Valutazione come incentivo alla costruzione di un realistico concetto di sé in funzione delle future scelte (valutazione orientativa).
<u>MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<ul style="list-style-type: none"> ● Libro di testo; ● Sussidi multimediali; ● Testi di consultazione;
<u>LIBRI DI TESTO:</u>	<p>Storia in corso Il Novecento e la globalizzazione</p>

	Giorgio De Vecchi – Giorgio Giovannetti Mondadori
--	--

DISCIPLINA	Matematica
------------	------------

<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:</u></p>	<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>All'inizio del corrente anno scolastico, non conoscendo la classe, in quanto, questa mi è stata affidata questo anno, prima di programmare un percorso didattico il più possibile adeguato alle esigenze e alle possibilità degli alunni, ho eseguito un lavoro di ripasso sulle conoscenze apprese negli anni precedenti. Il livello della classe è risultato quasi mediocre. Fin dall'inizio ho cercato di stimolare il loro interesse e la loro partecipazione allo studio per raggiungere risultati accettabili. Al termine dell'anno scolastico, pochi 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.</p> <p>Nella valutazione si è tenuto conto principalmente degli obiettivi evidenziati nella programmazione iniziale, del livello di partenza di ogni alunno, del comportamento, dell'applicazione, del percorso compiuto, dell'attenzione, dell'interesse manifestato e dell'impegno profuso.</p> <p>Solo un esiguo gruppo di alunni ha mostrato impegno e interesse costante, partecipando assiduamente, cercando di migliorare sempre più la propria preparazione e le proprie conoscenze, ottenendo, così, risultati più che sufficienti; mentre, un consistente gruppo, a causa delle numerose lacune di base, delle modeste capacità di apprendimento, ma soprattutto a causa dello scarso impegno nello studio, adagiandosi solo su quelle</p>
---	---

	<p>poche nozione possedute, ha evidenziato un atteggiamento di disinteresse nei confronti della materia, conseguendo risultati mediocri.</p> <p>Per l'alunno Bono Alessandro, 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> (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<p>Con la classe sono stati trattati i temi relativi allo studio delle disequazioni e l'introduzione all'analisi matematica.</p> <p>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. • 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.
<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.

	<ul style="list-style-type: none"> • 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 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> <p>Dal momento che si è lavorato con alunni poco partecipi alle lezioni, per stimolare la partecipazione attiva e l’interesse degli studenti e per facilitare le conoscenze acquisite, sono state utilizzate tecniche fondate soprattutto sul lavoro in classe.</p>
<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<p>Durante il corso dell’anno sono state effettuate, per ciascun allievo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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>	Per presentare i temi trattati sono stati forniti agli allievi alcune fotocopie, schematizzazioni e il libro di testo.
<u>LIBRI DI TESTO:</u>	Limiti - Derivate e studio di funzioni. Autori: M.Bergamini - A.Trifone - G.Barozzi. Casa editrice: ZANICHELLI

SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA
CONTENUTI DISCIPLINARI E PERCORSI FORMATIVI
CLASSE 5^ G ENOGASTRONOMIA Anno 2018/2019

MATERIA - LINGUA FRANCESE

DOCENTE: Prof.ssa CATERINA LA BARBERA

OBIETTIVI RAGGIUNTI A DIVERSI LIVELLI DAGLI ALUNNI

- Comprendere messaggi orali di carattere generale e di settore
- Leggere e comprendere il senso e lo scopo di testi scritti e in modo particolare di quelli a carattere tecnico professionale.
- Interagire con altre persone, con un linguaggio adeguato alle situazioni
- Produrre testi scritti di tipo funzionale (menu, brevi testi per dare istruzioni, consigli, redigere preventivi)

METODOLOGIA DIDATTICA UTILIZZATA

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.

MODALITA' DI LAVORO

- Lettura silenziosa
- Analisi dei testi
- Conversazione su temi proposti
- Lezione frontale
- Simulazione di situazioni reali
- Lavoro di gruppo

STRUMENTI DIDATTICI

- Libro di testo
- Fotocopie
- Audio cassette
- Materiali autentici tratti da opuscoli
- Dizionario
- Lavagna
- Computer
- Ricerche individuali su internet

VERIFICA E VALUTAZIONE

- Prove strutturate

- Prove soggettive (produzione libera, risposta a domanda aperta)
- Stesura di menu
- Preparazione di cocktail e aperitivi
- Cercare richieste di lavoro

Nelle verifiche orali e scritte è stata utilizzata la seguente griglia:

1. Correttezza grammaticale e sintattica
2. Uso di un lessico specifico appropriato
3. Pertinenza alla domanda o alla traccia
4. Capacità di sintesi

Nella valutazione si è tenuto conto dei risultati conseguiti nelle varie verifiche, dell’impegno, dell’interesse, della partecipazione e dei progressi fatti rispetto ai livelli di partenza.

Libro di testo: Prêt à manger - Autori vari Edizione RIZZOLI

CONTENUTI

L’art de cuisiner

Les services du menu

Comment manger équilibré ?

La pyramide alimentaire.

Les cuissons diététiques.

À chacun son régime.

Le régime crétois.

Le végétarisme et le végétalisme

Le régime macrobiotique

Les régimes religieux

L’hôtellerie et la restauration

La restauration commerciale et collective

Le métier de traiteur

Hygiène et conservation des aliments.

Les aliments à risque

Les techniques de conservation des aliments.

Systemes de contrôle et de prévention.

Le système HACCP

RELAZIONE DIDATTICA FINALE

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA’ DISCIPLINARI SVOLTE E DEI RISULTATI DEL PROCESSO INSEGNAMENTO APPRENDIMENTO ANNO SCOLASTICO 2018/2019

INDIRIZZO IPSEOA

CLASSE 5 SEZIONE G

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE DELLE STRUTTURE RICETTIVE

DOCENTE: BONO VINCENZO

DATI RELATIVI ALLO SVOLGIMENTO DEL PIANO DI LAVORO DIDATTICO MODULARE

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE

Si tratta di una classe composta da 22 alunni, di cui 1 seguito dall'insegnante di sostegno. La classe ha sempre dimostrato interesse, disponibilità all'ascolto e partecipazione spontanea al dialogo. Il clima relazionale è sempre stato sereno, collaborativo e improntato al rispetto reciproco.

La maggior parte degli allievi si è dimostrata interessata alla disciplina e positiva creando i presupposti per affrontare nel migliore dei modi le tematiche trattate.

L'anno scolastico è stato caratterizzato da una frequenza regolare degli allievi e da un comportamento responsabile mostrando un atteggiamento sempre disponibile all'apprendimento della disciplina.

L'insegnante ha cercato durante l'anno di svolgere il programma in modo da rendere la disciplina il più interessante possibile, cercando di rappresentare le nozioni ed applicare quest'ultime all'economia del quotidiano in modo da evitare l'apprendimento sterile e improduttivo. Nel corso dell'anno il docente ha sempre programmato le esercitazioni tenendo conto delle nozioni acquisite e fatte proprie dagli allievi.

Gli alunni sono stati sempre seguiti ed attenzionati con attività di problem solving lezione frontale ed esercitazioni di gruppo; sono stati creati gruppi di lavoro misti alternati con solleciti individuali dal posto per evitare l'ansia dell'interrogazione. Si è sfoltito la parte di programma nozionistico, dando spazio a molte esercitazioni in classe singole e di gruppo.

Parallelamente sono avvenute lezioni interattive e riprodotte mappe concettuali ad esercitazioni. Il metodo utilizzato si è basato fondamentalmente sulla partecipazione diretta della classe, attraverso momenti di formazione e informazione.

L'alunno ha assunto il ruolo di soggetto attivo e non solo recettivo nel processo educativo. Durante la spiegazione, si è stimolato l'interesse degli studenti ponendo loro domande a cui dovevano rispondere in base a semplici ragionamenti, sollecitandoli ad anticipare il proseguimento della spiegazione chiedendosi le motivazioni dei fenomeni in esame, in modo da risultare evidente la concatenazione logica dell'argomento. Gli appunti hanno costituito il riferimento costante per gli argomenti trattati, occupando una posizione cruciale anche se non esclusiva.

Tenendo conto della programmazione iniziale l'insegnante ha potuto svolgere senza alcuna difficoltà il programma facendo acquisire alla classe quanti più concetti possibili.

Nel complesso si può affermare che la classe ha raggiunto risultati sufficienti

PROGRAMMA SVOLTO

VEDI ALLEGATO

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' SVOLTE DI CLASSE

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Conoscono il mercato turistico	Sanno identificare le caratteristiche del mercato turistico e interpretarne le dinamiche	Sanno redigere relazioni tecniche e documentare le attività

		individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
Conoscono la politica europea per il turismo	Si orientano autonomamente nel riconoscere la fonti del diritto comunitario.	Conoscono gli aspetti giuridici sul turismo
Conoscono il bilancio Conoscono i principali indici di bilancio	Sanno esprimere un giudizio critico sui valori di bilancio e sull'andamento della gestione futura.	Sanno compilare un semplice bilancio
Conoscono il business plan Sanno redigere il budget	Sanno interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa. Sanno redigere la contabilità di settore. Sono in grado di redigere un business plan e un budget.	Conoscono i concetti di strategia dell'impresa e scelte strategiche. Sono in grado di effettuare un controllo di gestione. Sanno compilare un business plan e un budget quasi in autonomia.
Conoscono il concetto di marketing le tecniche di marketing turistico e di web marketing	Sanno orientarsi autonomamente nella redazione e compilazione di un piano di marketing	Conoscono le nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore. Sanno interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati e individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi.
Conoscono la normativa in materia di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti nell'ambito del settore turistico-ristorativo	Sanno applicare la normativa nei contesti di riferimento, conoscono il linguaggio giuridico con particolare attenzione alle norme sulla sicurezza, alle certificazioni obbligatorie e volontarie. Sanno individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione, conservazione e tracciabilità del prodotto.	Conoscono la normativa relativa alla costituzione dell'impresa, alla sicurezza del lavoro e del luogo di lavoro, all'igiene alimentare e alla tracciabilità dei prodotti. Conoscono la normativa sulla tutela della privacy.

DIFFICOLTA' INCONTRATE

- ✓ **Scarsità di tempo a disposizione**
- € **Scarsa rispondenza degli alunni**
- **Mancanza di confronto con i colleghi**
- **Aspettative non corrispondenti al reale livello della classe**
- **Altro**

COMPORAMENTO E GRADO DI COLLABORAZIONE RISCONTRATI NELLA CLASSE

- Costruttivo
- ✓ Accettabile
- Negativo

PROFITTO REALIZZATO DAGLI ALUNNI

Numero degli alunni con risultati:

ATTIVITA' DIDATTICHE INTER/PLURI/MULTIDISCIPLINARI EFFETTUATE:

- SI
- ✓ NO
- QUALI:

SVOLGIMENTO PIANO DI LAVORO

- ✓ Completamente svolto
- € Non completamente svolto
- Eventuali tagli motivati da:
 1. Mancanza di tempo
 2. Difficoltà nella realizzazione delle iniziative didattiche (specificare)
 3. Obiettivi troppo ambiziosi
 4. Aspettative troppo elevate rispetto ai livelli di partenza
 5. Scelte culturali particolari
 6. Altro _____

PROGRAMMAZIONE DI OBIETTIVI TRASVERSALI DI INIZIO ANNO A LIVELLO DI CONSIGLIO DI CLASSE:

- ✓ Concordata
- Non concordata
- E' stata oggetto di verifica e valutazione: SI NO

CONTRIBUTO DELLE ATTIVITA' DI RECUPERO

- Riduzione del numero degli abbandoni
- Riduzione dei debiti scolastici degli alunni
- Aumento della motivazione all'impegno scolastico
- Facilitazione dell'apprendimento teorico
- ✓ Non ci sono state attività di recupero pomeridiane

METODOLOGIE APPLICATE

Si è utilizzata la lezione frontale prevalentemente per i contenuti teorici, mentre per affrontare argomenti e problematiche di attualità sono state privilegiate le lezioni dialogate e il confronto

di opinioni. Sono stati costantemente forniti suggerimenti per lo svolgimento di esercizi ed effettuate esercitazioni in classe.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Per la valutazione finale si è fatto riferimento ai seguenti criteri:

1. Capacità di comprendere i testi, di analizzare e di sintetizzare le informazioni
2. Capacità di distinguere gli aspetti fondamentali da quelli marginali di un fenomeno e di individuare relazioni di causa – effetto
3. Padronanza dei linguaggi disciplinari
4. Capacità di rielaborazione espositiva dei contenuti appresi e delle esperienze didattiche realizzate
5. Costanza e impegno nell’applicazione sistematica allo studio e partecipazione attiva al dialogo educativo
6. Puntualità nelle consegne

DISCIPLINA	Scienza e cultura dell’alimentazione
-------------------	---

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

<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <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>	<p>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 Valutare criticamente le diverse tipologie dietetiche; Comprendere i principi fondamentali di dietoterapia di alcune malattie;</p>
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<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; <u>Verifiche:</u></p>

	Colloqui, prove semistrutturate; relazioni sulle tematiche inerenti alla disciplina.
CRITERI DI VALUTAZIONE:	La valutazione delle verifiche orali e scritte è stata effettuata attraverso le griglie concordate all’interno del consiglio di classe all’inizio dell’anno scolastico. <i>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.</i>
MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	<u>Attrezzature e strumenti didattici:</u> Libro/i di testo; Laboratorio di alimentazione; Computer Diaproiettore; Sussidi multimediali; Testi di consultazione.
LIBRI DI TESTO:	Scienza e cultura dell’alimentazione per il quinto anno <i>Autore Luca La Fauci</i> <i>Casa Editrice Markes</i>

DISCIPLINA	LINGUA E CIVILTÀ INGLESE
-------------------	---------------------------------

PROFILO DELLA CLASSE:	Fatta eccezione per un gruppo veramente esiguo di alunni, la risposta della classe ai vari tentativi compiuti dall’insegnante di svolgere adeguatamente i contenuti del programma è stata molto deludente rispetto alle aspettative e alle potenzialità emerse negli anni scolastici precedenti. Il gruppo più numeroso di alunni ha prestato il minimo indispensabile di attenzione, impegnandosi ognuno di volta in volta solo in vista delle rispettive prove di verifica. La motivazione all’approfondimento degli argomenti, al collegamento con le altre materie o allo stimolo per conoscere come utilizzare la materia nell’ambito del colloquio dei nuovi esami
------------------------------	--

	<p>di stato è stata ed è rimasta latitante per tutto l’anno.</p>
<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell’anno:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere la lingua straniera per interagire in diversi ambiti e contesti • Comprendere gli aspetti significativi della civiltà degli altri paesi in prospettiva interculturale
<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p><u>1. THE SUSTAINABLE TABLE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Global Industrial Food Systems – Sustainable Local Food Systems • Sustainability • Slow Food <p><u>2. FROM FARM/FISH TO FORK</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • From Farm to Fork • Restaurants’ Commitment To Sustainability • From Fish to Fork • Farmers’ Markets and Earth’s Markets <p><u>3. SAFE FOOD</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • The Food Supply Chain • Traceability and Certification • Italian Food Products Certification • Wine Appellation • Organic Food • GMOs Food and their Controversy <p><u>4. FOOD SAFETY CERTIFICATION</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Food Safety AND Hygiene • The HACCP System • Cleaning AND Disinfection • Wine Tasting <p><u>5. FOOD CONTAMINATION</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Bacteria AND Food Poisoning • Food Allergies AND Intolerances • Personal Hygiene <p><u>6. FOOD PRESERVATION</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Ancient AND Natural Preservation Methods • Modern Preservation Methods • Refrigerated Storage Systems: <ul style="list-style-type: none"> – Cook and Chill – Cook and Freeze – Vacuum System

<p><u>ABILITA':</u></p>	<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
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<p>Il tentativo di seguire i criteri metodologici individuati in fase di programmazione iniziale è stato perseguito lungo tutto l'anno.</p> <p>Si è cercato di fare costante ricorso ad attività di tipo comunicativo in cui le abilità linguistiche fossero usate nel codice orale ed in quello scritto realisticamente in varie situazioni. A tal fine sono stati programmati dei moduli articolati in unità didattiche e suddivise in varie fasi (presentazione, pratica e produzione).</p> <p>Per il conseguimento degli obiettivi previsti da tali fasi modulari, si è cercato di utilizzare tecniche fondate sul lavoro individuale, di coppia, di gruppo o di classe.</p> <p>I contenuti sono stati concordati con i docenti delle materie professionalizzanti del settore specifico. Sono stati scelti testi di media lunghezza e relativamente semplici, possibilmente autentici, di carattere specialistico (microlingua) atti ad ampliare le competenze linguistico-settoriali.</p>
<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<p>Le prove di verifica sono state mirate all'accertamento sia della capacità di comprensione che di produzione e hanno tenuto conto principalmente dell'acquisizione dei contenuti e della qualità della loro espressione, nonché della grafia (nelle prove scritte) e dell'intonazione (nelle prove orali) ad essa impresse.</p>
<p><u>MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></p>	<p>Oltre al manuale in adozione, si è fatto uso degli strumenti informatico-didattici di cui la scuola dispone.</p>

LIBRI DI TESTO:	“COOK BOOK – CLUB UP” di Olga Cibelli e Daniela d’Avino CLITT
------------------------	---

DISCIPLINA	Scienze motorie e sportive
-------------------	-----------------------------------

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell’anno:	<p>Utilizza le abilità motorie e sportive acquisite adattando il movimento in situazione.</p> <p>Utilizza gli aspetti comunicativo-relazionali del linguaggio motorio per entrare in relazione con gli altri, praticando, attivamente i valori sportivi (fair play).</p> <p>Rispetta criteri base di sicurezza per sé e per gli altri.</p> <p>E’ capace di integrarsi nel gruppo, di assumersi responsabilità e di impegnarsi per il bene comune.</p>
--	---

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	<p>Esercizi a corpo libero e attività a carico naturale.</p> <p>Esercizi di coordinazione dinamica generale, oculo-manuale ed oculo-podalica.</p> <p>Esercizi di mobilità articolare.</p> <p>Esercizi di equilibrio dinamico ed in volo.</p> <p>Esercizi di agilità, prontezza, varietà di ritmo e di ampiezza.</p> <p>Esercizi di potenziamento muscolare (arti superiori, arti inferiori, addominali).</p> <p>Fondamentali individuali con e senza palla nella pallavolo e regole di gioco.</p> <p>Fondamentali individuali e di squadra nel calcetto e regole di gioco.</p>
---	--

	<p>Teoria</p> <p>L'apparato cardio-circolatorio. (cuore, parametri, piccola e grande circolazione).</p> <p>L'apparato respiratorio. (funzione, vie aeree, meccanica respiratoria).</p> <p>Effetti del movimento nella respirazione, cuore e circolazione.</p> <p>Educazione alimentare. (principi nutritivi, alimenti fondamentali della dieta per gli sportivi).</p> <p>I traumi sportivi. (contusione, stiramento, strappo, distorsione, lussazione, frattura).</p>
<u>ABILITA':</u>	<p>Applicare l'esperienza motoria acquisita per risolvere situazioni nuove.</p> <p>Utilizzare le variabili spazio-temporali funzionali del gesto tecnico in ogni situazione sportiva.</p> <p>Applicare correttamente il regolamento tecnico degli sport praticati assumendo anche il ruolo di arbitro.</p> <p>Realizzare strategie di gioco mettendo in atto comportamenti collaborativi.</p> <p>Padroneggiare le capacità coordinative adattandole alle situazioni richieste dal gioco.</p>
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>Metodo globale ed analitico durante la pratica di attività sportiva, spiegazione verbale, dimostrazione pratica, esercitazioni con correzione di errori.</p>
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>La valutazione ha tenuto conto della conoscenza teorica e scientifica della disciplina, è stata rivolta ad osservare il livello di sviluppo delle capacità motorie rispetto ai livelli iniziali, la capacità di lavorare in gruppo, l'impegno, l'interesse e la partecipazione alle varie attività.</p>

<u>MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Piccoli e grandi attrezzi disponibili. Osservazione sistemica delle diverse attività motorie proposte, individuali e di squadra.
<u>LIBRI DI TESTO:</u>	Titolo: In Movimento Autore: Fiorini, coretti, Bocchi. Editore: Marianetti

DISCIPLINA	RELIGIONE
-------------------	------------------

<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>	<ul style="list-style-type: none"> ● Lezione frontale – Interazione verbale – Discussioni partecipate.-

<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<ul style="list-style-type: none">Le verifiche sono state fatte attraverso interventi che gli alunni facevano durante le lezioni, sia spontaneamente sia opportunamente sollecitati.
<u>MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI</u>	<ul style="list-style-type: none">Libro di testo e fotocopie

DISCIPLINA	Laboratorio dei servizi di enogastronomia settore cucina Docente: Prof. Di Ganci Salvatore Classe: 5° G Anno Scolastico: 2018/2019
-------------------	---

<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando 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, merce 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 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. - 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

	<ul style="list-style-type: none"> -Fasi di pianificazione, organizzazione, allestimento di un servizio banqueting 5.Le cucine innovative. -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. 6.Il menu - Le funzioni del menu e la pianificazione - Le tipologie - La grafica 7.Organizzazione della cucina e della produzione -Tipologie d’impianto - La distribuzione con legame differito - Il servizio per regole - La cucina del sottovuoto - La cucina d’assemblaggio
ABILITA’:	<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 e organizzativi. - Stoccare correttamente le merci. - Utilizzare tecniche di approvvigionamento Per abbattere i costi. - Progettare un menù rispettando le regole gastronomiche. - 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.
METODOLOGIE:	· Lezioni frontali · Lezioni pratiche · Conversazione guidata
CRITERI DI VALUTAZIONE:	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza specifica degli argomenti richiesti. • Padronanza del linguaggio tecnico • Partecipazione ed impegno • Abilità Laboratoriale
MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	· Libro di testo · Fotocopie · Esercitazioni Pratiche
LIBRI DI TESTO:	“Cucina Gourmet Plus”-Edizione Calderini

RELAZIONE FINALE DOCUMENTO 15 MAGGIO CLASSE V G
MATERIA L.S. E SALA E VENDITA
ANNO SCOLASTICO 2018/2019
DOCENTE BUSCEMI ANTONIO
CONSUNTIVO

ARGOMENTI SVOLTI

La salute e la sicurezza sul lavoro

- 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;

Bevande e alimenti

- Classificazione degli alimenti;
- Bevande alcoliche e analcoliche;
- Distillati;
- Prodotti agroalimentari di qualità;
- Certificazione di qualità UE;
- Etichette alimentari;
- Gamme alimentari;

Gli elementi dell’organizzazione e gestione dell’impresa ristorativa

- Gestione delle risorse umane;
- Informatizzazione settoriale;
- Servizi di banqueting e catering;
- Menù e la carta delle vivande;

Le sommellerie

- Produzione dei vini;
- Classificazione dei vini;
- Invecchiamento e maturazione;
- Sommelier e gli attrezzi del sommelier;
- Vini regionali e nazionali;
- Degustazione e l’abbinamento cibo;

La cucina di sala

- Origini ed evoluzione della cucina di sala;
- Strumenti e tecniche della cucina di sala;
- Principali ricette;

Conoscenze

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

Abilità

- Riconoscere le modalità con cui l’azienda opera nel rispetto della normativa in materia di sicurezza;
- Proporre indicazioni sull’organizzazione degli spazi del proprio reparto di lavoro;
- Scegliere le attrezzature e l’arredo in base ai criteri tecnici, economici e organizzativi con riferimento alle certificazioni di qualità;
- Individuare i diritti e i doveri nel rapporto di lavoro;
- Utilizzare le principali forme di contratto aziendale;

Competenze

- Adeguare il proprio stile comunicativo a quello richiesto dall’azienda in cui opera;

- Utilizzare strategie di vendita nel proporsi al cliente, valorizzando il prodotto/servizio offerto in particolare per le risorse turistico enogastronomiche del territorio in cui opera;
- Gestire un reclamo con autonomia operativa;
- Presentare la politica aziendale al cliente;
- Interagire in lingua straniera in un’ampia gamma di situazioni professionali anche impreviste, con più forme comunicative;

Esperienze significative

- Attività di alternanza scuola lavoro e attività svolte all’interno della scuola in occasioni particolari;

Verifiche e valutazione

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

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:

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

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

PROVA DI ITALIANO

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: G**

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:
Istituto Professionale Statale per l' Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera “V. Titone” Castelvetro

Esami di Stato 2018/2019

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

“ VIRGILIO TITONE” - Castelvetro

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

Anno scolastico 2018– 2019

ESAMI DI STATO

Candidato/a: _____ **Data:**

____/____/____ **Classe V Sezione: G**

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:

Istituto Professionale Statale per l' Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera “V. Titone” Castelvetro

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: G**

Indicatore	Descrittori	Punti griglia	Punti assegnati
INDICATORI GENERALI 1	Scelta degli argomenti scarsamente pertinente alla traccia.; piano espositivo non coerente e/o coeso	1	

<ul style="list-style-type: none"> Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo Coesione e coerenza testuale 	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 <ul style="list-style-type: none"> 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 paragrafazione	Elaborato non pertinente e/o parzialmente pertinente alla traccia; titolo non adeguato	1	
	Elaborato adeguato alle consegne della traccia con titolo pertinente	2	
	Efficace sviluppo della traccia con titolo ed eventuale paragrafazione coerenti	3	
<ul style="list-style-type: none"> 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

GRIGLIA VALUTAZIONE II PROVA SCRITTA

MATERIA: Scienza e cultura dell'alimentazione/Enogastronomia indirizzo

CANDIDATO _____ CLASSE: 5[^]

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

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI	Totale punti
------------	-------------	-------	--------------

Comprensione del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa	Lacunosa, scarsa	1	MAX 3 PUNTI
	Superficiale, parziale	1.5	
	Sufficiente	2	
	Completa	2,5	
	Completa e precisa	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali delle discipline	Frammentaria	1	MAX 6 PUNTI
	Incompleta con errori diffusi	2	
	Incompleta, ma corretta	3	
	Sufficientemente corretta	4	
	Corretta	5	
	Corretta precisa e approfondita	6	
Padronanza delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell’elaborazione delle soluzioni	Scarsa	1	MAX 8 PUNTI
	Frammentaria	2	
	Incompleta	3	
	Sufficiente	4	
	Discreta	6	
	Buona	7	
	Ottima	8	
Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici	Superficiale	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
------------------	-----

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

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

“ VIRGILIO TITONE” - Castelvetrano

Anno scolastico 2018/2019

ESAMI DI STATO

Griglia di valutazione per il colloquio

Candidato:

Data: / / Classe V Sezione: D

INDICATORI	DESCRITTORI	Punt i 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	
	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	
Punteggio sufficiente	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 Presenza d'atto degli errori e delle imprecisioni senza alcun apporto personale	1	
	Non comprende le correzioni effettuate dagli insegnanti	0	
TOTALE		20	

Castelvetrano, li _____

La Commissione:

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

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 (es. simulazioni colloquio)

I docenti del consiglio di classe si sono attivati 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 POF della scuola, elaborando il testo tenendo in debito conto contenuti e a tipologia della parte Ministeriale della traccia. La prova è stata predisposta nella stessa mattinata della somministrazione⁵ con un tempo assegnato di due ore:

Il presente documento timbrato e siglato in ogni pagina, consta di n. 57___ 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.

Gli Studenti

- 1.....
- 2.....
- 3.....
- 4.....

Castelvetrano, 15 maggio 2019

Il Dirigente Scolastico
dott.ssa Rosanna Conciauro