



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

Prot. N . \_\_\_\_\_

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

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

**della classe V E  
Lab. Serv. Enogastronomici Settore Sala**

**AZIONE EDUCATIVA E DIDATTICA  
realizzata durante l'anno scolastico 2016/2017**

1 copia è trasmessa alla Commissione esaminatrice

1 copia è affissa all'albo dell'Istituto

1 copia è allegata al verbale della seduta del Consiglio di classe

( In allegato: le copie delle relazioni didattiche individuali, a consuntivo, di ogni docente del Consiglio di classe comprendenti i contenuti delle singole discipline e le griglie di valutazione per le prove d' esame, con relativo punteggio)

Il presente documento è composto da n° \_\_\_\_ pagine

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

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

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE  
A. S. 2016/17**

**CLASSE V SEZ. E**

Approvato in data

1. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE
---

DISCIPLINA	NOME DEL DOCENTE	CONTINUITA' DIDATTICA DALLA IV ALLA V
Italiano	Accardo Giuseppina	SI
Storia	Accardo Giuseppina	SI
Diritto e Tecniche Amministrative	Zaccaria Carolina	SI
Lingua stran. ingl.	Cosentino Giuseppina	NO
Lingua stran. Fran	Ardagna Franca Maria	SI
Matematica	Lumia Caterina	SI
L.S.E.Sala e Vendita	Cicio Calogero	SI
L.S.E. Cucina	Bonanno Paolo	NO
Alimentazione	Puma Antonietta	NO
Ed fisica	Errante Parrino Francesco	SI
Religione	Tranchida Maria Cristina	SI
Sostegno	Campagna Antonino	SI
Sostegno	Di Carlo Cuttone Cosimo	NO

## 2. PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO : STRUTTURE E RISORSE

L'I.P.S.E.O.A " V. Titone ", precedentemente sede coordinata dell'IPSSAR " I. e V. Florio" di Erice Casa Santa, dall'anno scolastico 2000/01 è diventata sede autonoma. L'Istituto, con un'utenza di 696 alunni, rappresenta per Castelvetro ed il suo comprensorio territoriale, costituito dai Comuni da cui provengono molti alunni, una valida agenzia educativa e professionale. L'Istituto è ricco di indirizzi formativi al passo con i tempi, di risorse professionali e strumentali di provata esperienza e può proiettarsi con sicurezza verso le finalità educative e professionali che si è proposta.

### OFFERTA FORMATIVA

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

- Attività didattiche curriculari
- Attività didattiche di laboratorio
- Attività di recupero degli apprendimenti
- Attività di valorizzazione delle eccellenze
- Attività di potenziamento in vista degli Esami di Stato
- Progetto Area Professionalizzante con effettuazione di stages
- Progetti di Educazione alla salute, Giornata della Memoria, Turismo sostenibile, Educazione alla Convivenza civile, Educazione alla mondialità
- Progetti di gemellaggio, visite guidate e viaggi di istruzione
- Centro di ascolto per le problematiche giovanili
- Progetti PON, POR con effettuazione di stages

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

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

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

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

- N° 3 Laboratori di cucina
- N°1 Laboratorio di pasticceria
- N° 1 Sala ristorante
- N° 2 Laboratori di sala bar
- N° 2 Laboratori di ricevimento
- N° 1 Laboratorio di alimentazione
- N° 1 Laboratorio multimediale- linguistico
- N° 1 Sala video
- N° 1 Biblioteca
- N° 1 Aula Magna

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

Le finalità generali che il nostro istituto intende perseguire sono:

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

#### **Competenze del monoennio finale:**

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

#### **Capacità del monoennio finale:**

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

4. COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

OMISSIS

5. CREDITO SCOLASTICO RELATIVO AL 3°E 4° ANNO

OMISSIS

6. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

OMISSIS

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

TABELLA A

(sostituisce la tabella prevista dall'articolo 11, comma 2 del D.P.R. 23 luglio 1998, n. 323)

CREDITO SCOLASTICO  
Candidati interni

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

Il credito scolastico, da attribuire nell'ambito della banda di oscillazione indicata dalla precedente tabella, viene espresso in numero intero e tiene in considerazione, oltre alla media dei voti, l'assiduità della

frequenza scolastica, l'interesse e l'impegno nella partecipazione al dialogo educativo sia nelle attività curriculari che in quelle svolte nell'ambito dell'area professionalizzante e dei progetti promossi dall'Istituto. Nell'attribuzione del credito formativo per l'anno scolastico 2016/17, il Consiglio di Classe, ha, inoltre, deliberato di tenere in considerazione, sempre nell'ambito della banda di oscillazione la partecipazione ad altre attività come di seguito specificato:

- Attività lavorativa svolta all'estero o in Italia debitamente documentata da parte del datore di lavoro e attestazione dei contributi versati;
- Partecipazione ad attività sportive (extrascolastiche e campionati studenteschi)
- Attività di volontariato debitamente documentata da enti accreditati.
- Partecipazione a concorsi nazionali ed internazionali attinenti al settore di indirizzo.
- Corso di lingua straniera con certificazione di enti esterni

## 9. CRITERI DI VALUTAZIONE

Nella valutazione finale relativa alle singole discipline, per delibera del Collegio dei Docenti, si terrà conto, oltre che del conseguimento degli obiettivi cognitivi, anche della sfera non cognitiva in particolare dell'impegno e della partecipazione al dialogo dimostrata dagli alunni nel corso degli anni.

## 10. ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

### RELAZIONE FINALE ALTERNANZA SCUOLA LAVORO ANNO SCOLASTICO 2016/2017

Tutors: Proff. F.Paolo Capizzo- Benedetto Romeo

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

Vista la mancanza di risorse finanziarie, non è stato possibile fare svolgere a tutti l'esperienza formativa in azienda. In tutte le attività, sia interne che esterne all'Istituto, gli alunni si sono mostrati motivati all'apprendimento con buone ambizioni professionali.

Sono state svolte diverse esperienze extracurricolari, dove la partecipazione è stata costante e ha permesso l'acquisizione di competenze professionali adeguate.

Il comportamento è stato tendenzialmente corretto, non si sono registrati fatti o eventi da segnalare. Un buon gruppo di alunni si è distinto per buone capacità, attiva partecipazione al dialogo educativo- formativo con un impegno costante.

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

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

Il risultato complessivo è stato più che buono.

Alla presente relazione si allega: scheda riepilogativa contenente le sedi di stage e la valutazione sommativa finale.

Francesco Paolo Capizzo  
Benedetto Romeo

- Istituto Professionale Statale per l' Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera "V. Titone" Castelvetro  
Esami di Stato 2016/2017

11. PROVE DI VERIFICA ED ESERCITAZIONI ALLE PROVE DI ESAME
--

Nel corso dell'anno sono state svolte prove di verifica ed esercitazioni di diversa tipologia:

Prove strutturate e semistrutturate;  
Trattazione sintetica di argomenti;  
Verifiche orali.

#### PROVE SCRITTE

Relativamente alla **prima prova scritta** gli alunni si sono esercitati in tutte le tipologie previste dalla normativa (analisi dei testi poetici e narrativi, produzione di saggi brevi e di articoli di giornale, temi di storia).

Per la valutazione si è tenuto conto dei seguenti descrittori:

- Coerenza con la traccia e con la tipologia testuale (Aderenza contenutistica alla consegna data e alle convenzioni del genere testuale)
- Conoscenza dei contenuti (Ampiezza, efficacia ed incisività degli elementi informativi, delle idee e delle interpretazioni, in funzione anche delle diverse tipologie di prove e dell'impiego dei materiali forniti)
- Competenza linguistica (Correttezza ortografica, morfologica e sintattica; uso adeguato della punteggiatura; coesione testuale; proprietà lessicale; adeguatezza del registro linguistico e/o del linguaggio settoriale)
- Capacità argomentativa e rielaborativi e di applicazione (Coerenza e linearità nella organizzazione dell'esposizione e delle argomentazioni. Originalità degli elementi informativi, delle idee, delle interpretazioni e/o delle scelte espressive. Personale apporto critico).
- Il Consiglio di Classe in data 1/02/2017 ha deliberato che la prima prova scritta sarà oggetto di simulazione. La simulazione si è svolta il 4 maggio 2017. Durata della prova h.6.

Con riferimento invece alla **seconda prova scritta**, le esercitazioni in classe sono state svolte privilegiando la forma delle relazioni a carattere teorico- pratico secondo le indicazioni ministeriali.

- Il Consiglio di Classe in data 1/02/2017 ha deliberato che la seconda prova scritta sarà oggetto di simulazione. La simulazione si è svolta il 26 aprile 2017. Durata della prova h.6.

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

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

Dal Consiglio di Classe, nella riunione del giorno 1/02/2017, è stato deliberato che le discipline che faranno parte delle simulazioni di terza prova scritta sono:

INGLESE

STORIA

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

L.S.E SETTORE SALA E VENDITA

- Istituto Professionale Statale per l' Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera "V. Titone" Castelvetro  
Esami di Stato 2016/2017

## MATEMATICA

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

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

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

- Risposta completa, corretta e rielaborata con lessico appropriato p.1- p. 0,76
  - Risposta completa con qualche imperfezione p. 0,75 - p. 0,51
  - Risposta superficiale con errori p. 0,50 – p. 0,1
  - Risposta inesistente o completamente errata p. 0
- 
- Il Consiglio di Classe in data 1/02/2017 ha deliberato che la terza prova scritta sarà oggetto di simulazione. La simulazione si è svolta il 3 maggio 2017. Durata della prova minuti 90.

Inoltre è stato individuato il seguente nucleo tematico multidisciplinare:

Lo sviluppo economico e consumismo alimentare nel '900

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



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

Castelvetrano

Anno scolastico 2016/2017

ESAME DI STATO

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER L'ELABORATO DI ITALIANO**

Alunno: \_\_\_\_\_ classe \_\_\_\_\_ data \_\_\_\_\_

**Tipologia A: "Analisi testuale"**

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

VALUTAZIONE COMPLESSIVA	PUNTEGGIO IN DECIMI	PUNTEGGIO IN QUINDICESIMI
INSUFFICIENTE	3 - 4	4 - 7
MEDIOCRE	4 ½ - 5 ½	8 - 9
SUFFICIENTE /PIU' CHE	6	10

- Istituto Professionale Statale per l' Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera "V. Titone" Castelvetrano  
Esami di Stato 2016/2017

SUFFICIENTE		
DISCRETO /PIU' CHE DISCRETO	<b>6 ½ - 7 ½</b>	<b>11 - 12</b>
BUONO/DISTINTO	<b>8 - 9</b>	<b>13 - 14</b>
OTTIMO	<b>10</b>	<b>15</b>

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

Firma della Commissione

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

- Istituto Professionale Statale per l' Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera "V. Titone" Castelvetro  
Esami di Stato 2016/2017

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER L'ELABORATO DI ITALIANO

Alunno:- \_\_\_\_\_ classe \_\_\_\_\_ data \_\_\_\_\_

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

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

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

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

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

Firma della Commissione

- Istituto Professionale Statale per l' Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera "V. Titone" Castelvetro  
Esami di Stato 2016/2017

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER L'ELABORATO DI ITALIANO

Alunno: - \_\_\_\_\_ classe \_\_\_\_\_ data \_\_\_\_\_

### Tipologia B 2: "Saggio breve"

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

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

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

Firma della Commissione

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

- Istituto Professionale Statale per l' Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera "V. Titone" Castelvetro  
Esami di Stato 2016/2017

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER L'ELABORATO DI ITALIANO

Alunno:- \_\_\_\_\_ classe \_\_\_\_\_ data \_\_\_\_\_

### Tipologia C: "Tema storico"

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

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

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

Firma della Commissione

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

- Istituto Professionale Statale per l' Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera "V. Titone" Castelvetro  
Esami di Stato 2016/2017

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER L'ELABORATO DI ITALIANO

Alunno:- \_\_\_\_\_ classe \_\_\_\_\_ data \_\_\_\_\_

### Tipologia D: "Tema di attualità"

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

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

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

Firma della Commissione

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

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

Castelvetrano

Anno scolastico 2016/2017

ESAME DI STATO

**Griglia di valutazione della seconda prova**

**MATERIA: Scienza e cultura dell'alimentazione**

CANDIDATO \_\_\_\_\_

CLASSE: 5<sup>^</sup>

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

**PRIMA PARTE**

INDICATORI	<i>DESCRITTORI</i>	<i>PUNTI</i>
<b>Pertinenza alla traccia e conoscenza dei contenuti punti 3</b>	Lacunosa, scarsa	1
	Superficiale, parziale	1,5
	<b>Sufficiente</b>	<b>2</b>
	Completa	2,5
	Completa e precisa	3
<b>Applicazione delle conoscenze punti 3</b>	Scarsa errata	1
	Incompleta con errori diffusi	1,5
	<b>Sufficientemente corretta</b>	<b>2</b>
	Corretta	2,5
	Corretta precisa e approfondita	3
<b>Rielaborazione, organizzazione delle conoscenze e/o dei dati forniti punti 2</b>	Frammentaria e disorganizzata	0,5
	Incompleta	1
	<b>Sufficiente</b>	<b>1,5</b>
	Corretta e organizzata	2

<b>Uso della terminologia e del linguaggio specifico</b>  <b>punti 2</b>	Non appropriato	0,5
	Non sempre preciso	1
	<b>Sufficientemente appropriato</b>	<b>1,5</b>
	Chiaro appropriato e preciso	2

### SECONDA PARTE

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

- Istituto Professionale Statale per l' Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera "V. Titone" Castelvetro  
Esami di Stato 2016/2017



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

Castelvetrano

Anno scolastico 2016/2017

ESAME DI STATO

GRIGLIA DI VALUTAZIONE per la terza prova scritta

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

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

INDICATORI MATERIE	Domande a risposta multipla (punti 0,2 per ogni risposta esatta)	<b>Domande</b> Risposta completa con lessico appropriato	<b>a risposta</b> Risposta pertinente con qualche imperfezione	<b>aperta</b> Risposta superficial e con errori	Risposta inesistente e completa mente errata	Punteggio attribuito alla singola materia
LINGUA INGLESE		<b>p.1,126/1,50</b>	<b>p.0,76/1,125</b>	<b>P.0,1/0,75</b>	<b>P. 0</b>	
MATEMATICA		<b>p.0,76/1</b>	<b>p.0,51/0,75</b>	<b>p.0,50/1</b>	<b>P. 0</b>	
STORIA		<b>p.0,76/1</b>	<b>p.0,51/0,75</b>	<b>p.0,50/1</b>	<b>P. 0</b>	
SALA E VENDITA		<b>p.0,76/1</b>	<b>p.0,51/0,75</b>	<b>p.0,50/1</b>	<b>P. 0</b>	
DIRITTO E TECNICHE AMM. DELLE STRUTTURE RICETTIVE		<b>p.0,76/1</b>	<b>p.0,51/0,75</b>	<b>p.0,50/1</b>	<b>P. 0</b>	
PUNTEGGIO TOTALE						/15

La Commissione

## GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

Candidato: \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_ Classe V Sezione: \_\_\_\_\_

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

La Commissione	Il Presidente

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

ESAMI DI STATO a.s. 2015/2016

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

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

## ANNO SCOLASTICO 2016/2017

**DOCENTE:** Giuseppina Accardo

## ITALIANO

La classe si è presentata fin dall'inizio dell'anno scolastico, eterogenea per capacità e preparazione. Alcuni alunni erano forniti di adeguate abilità, i restanti mostravano incertezze linguistiche e metodo di studio mnemonico. L'intervento didattico ha mirato attraverso esercitazioni ed approfondimenti, a potenziare e rafforzare le capacità logico – critiche, al fine di far conseguire agli alunni gli obiettivi didattici fissati nella programmazione e di fornire loro gli strumenti idonei all'acquisizione dei contenuti. Pertanto, sono state utilizzate le metodologie ritenute più efficaci a tale scopo, in particolare, la lezione frontale è stata affiancata dalla lezione interattiva. La valutazione è stata trasparente e oggettiva, fondata su alcune condizioni essenziali quali verifiche continue, tempi individuali di apprendimento, riferimento ai livelli di partenza di ciascuno, osservazione sistematica della partecipazione al dialogo educativo. La maggior parte degli alunni ha mostrato interesse, impegno riuscendo a colmare le lacune preesistenti e a raggiungere risultati sufficienti, un piccolo gruppo si è distinto per capacità logico-critiche e partecipazione attiva al dialogo, qualche elemento dimostra incertezze nella preparazione e metodo di studio mnemonico.

All'insegnamento dell'Italiano compete l'impegno di perseguire finalità specifiche in merito al consolidamento delle abilità linguistiche e delle capacità di riflessione sulla lingua, oltre al compito di realizzare obiettivi per quanto riguarda l'educazione letteraria, non trascurando le connotazioni funzionali alla preparazione professionale che si va costruendo attraverso il curriculum.

Per quanto concerne gli obiettivi, essi sono stati raggiunti dagli alunni anche se a diversi livelli tenendo conto dell'acquisizione di:

## Conoscenze

- delle correnti, degli autori e delle opere più significative della letteratura italiana dall'unità agli anni 50';
- dei fondamentali caratteri storico- culturali di ogni epoca considerata;
- dei passi antologici di alcune opere.

## Competenze

- riconoscimento delle principali strutture narrative o poetiche del testo;
- individuazione dei temi fondamentali;
- potenziamento delle tecniche di esposizione orale e scritta;
- riconoscimento di persistenze e variazioni tematiche nelle poetiche degli autori.

## Capacità

- di contestualizzazione dei testi in relazione al periodo storico, alla corrente letteraria o di pensiero, alla poetica dell'autore;
- di rielaborazione critica dei contenuti;
- di problematizzazione di un tema.

## PERCORSO DISCIPLINARE E FORMATIVO

**MODULO 1** L'Età del Realismo

- Linee generali della cultura europea ed italiana (Naturalismo, Verismo)
- Giovanni Verga: Biografia, temi, opere

Testi: da "Vita dei campi": Rosso Malpelo;

La lupa;

da "I Malavoglia": La prefazione ai Malavoglia; Incipit; L'addio di Ntoni.

- Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "V. Titone" Castelvetro

## MODULO 2 "Il Decadentismo"

- Linee generali della cultura europea ed italiana (estetismo, simbolismo e correnti irrazionalistiche)
- Giovanni Pascoli: Biografia, temi, opere

TESTI: La poetica del fanciullino

Da "Myricae" "Lavandare"; "X Agosto"; "Temporale"; "Novembre".

Da "I canti di Castelvecchio" "Il gelsomino notturno".

- Gabriele D'Annunzio: Biografia, estetismo e panismo

TESTI: da "Il piacere" "Andrea Sperelli, l'eroe dell'estetismo"; "La conclusione del piacere".

da "Le Laudi" "La pioggia nel pineto"

---

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

- La narrativa italiana nell'età delle Avanguardie: Futurismo, Crepuscolarismo e Surrealismo (Cenni).

- Luigi Pirandello: Biografia, ideologia, opere

TESTI: dal saggio "L'umorismo": "Il sentimento del contrario"

da "Le novelle": "Il treno ha fischiato";

da "Il fu Mattia Pascal": "Cambio treno"

- Il teatro

I sei personaggi in cerca d'autore; Enrico IV

- Italo Svevo: Biografia, poetica, opere

TESTI: da "La coscienza di Zeno": "Il preambolo", "La morte di mio padre"; "L'ultima sigaretta" (cap. III);

## MODULO 4 "La letteratura negli anni del dopoguerra"

- L'Ermetismo

- Giuseppe Ungaretti: Biografia, poetica, opere

TESTI: da "Il porto sepolto": "Il porto sepolto"

da "L'allegria": "Veglia", "Soldati", "San Martino del Carso", "I fiumi"

da "Il dolore": Non gridate più

- Eugenio Montale: Biografia, poetica, opere

TESTI: da "Ossi di seppia": Merigiare pallido e assorto, Spesso il male di vivere ho incontrato

- Umberto Saba: biografia e opere.

TESTI: da "Il canzoniere": "A mia moglie"; "Goal"; "Amai". Da "Ernesto": "La confessione alla madre".

## MODULO 5

- Primo Levi. Se questo è un uomo.

## METODOLOGIA

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

Esercitazioni su diverse tipologie di scrittura inerenti la prima prova di Italiano.

## STRUMENTI

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

## VERIFICHE E VALUTAZIONE

- Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "V. Titone" Castelvetrano  
Esami di Stato 2016/2017

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

**Libro di testo: A.A.V.V, La letteratura e i saperi,” vol.III, Palumbo Editore.**

La docente  
prof.ssa Giuseppina Accardo

## ANNO SCOLASTICO 2016/2017

**DOCENTE:** Giuseppina Accardo

### STORIA

L'insegnamento della Storia tende ad organizzare le conoscenze in modo da formare negli studenti le competenze relative alla problematizzazione e spiegazione dei fatti storici secondo la logica concatenazione di causa- effetto, alla comprensione della necessità degli eventi, all' analisi delle interpretazioni, al lavoro analitico su testi storiografici.

L'approccio iniziale allo studio della storia è stato senza dubbio sostenuto dalla curiosità intellettuale di buona parte della classe, e l'applicazione operativa sui vari argomenti ha richiesto la necessità di utilizzare la concettualizzazione e la problematizzazione delle tematiche proposte in modo da esorcizzare la tendenza alla ripetizione meccanica e mnemonica degli. Complessivamente la classe si è impegnata in modo più che sufficiente: un piccolo gruppo ha raggiunto un buon profitto connotato da capacità di rielaborazione personale dei contenuti , la restante parte,anche se qualche elemento presenta delle incertezze nel metodo di studio, ha raggiunto una preparazione sufficiente.

Per quanto attiene agli obiettivi , essi sono stati raggiunti dagli alunni anche se a diversi livelli, tenendo conto di:

#### Conoscenza

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

#### Competenza

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

#### Capacità

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

### PERCORSO DISCIPLINARE E FORMATIVO

#### MODULO 1 “ L’ Italia post –unitaria”

- La Destra e la Sinistra storica
- L’Eta’ Giolittiana

#### MODULO 2 “L’ esordio del Novecento”

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

#### MODULO 3 “ L’ età della crisi e dei totalitarismi”

- Il Biennio rosso
- Istituto Professionale Statale per l’ Enogastronomia e l’ Ospitalità Alberghiera “V. Titone” Castelvetro

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

#### MODULO 4 “Guerra e nuovo ordine mondiale”

- Il secondo conflitto mondiale
- L’ Europa in guerra
- L’ Olocausto e la Resistenza
- La controffensiva alleata e la liberazione
- Dalla guerra fredda alla distensione
- La decolonizzazione e il Terzo mondo

#### MODULO 5 “Crisi economica e società postindustriale”

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

#### METODOLOGIA

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

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

#### STRUMENTI

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

#### VERIFICHE E VALUTAZIONE

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

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

**Libro di testo adottato: De Vecchi, G.Giovannetti, Storia in corso vol.III, Edizioni Scolastiche B. Mondadori**

La docente  
prof.ssa Giuseppina Accardo



**.P.S.E.O.A. “VIRGILIO TITONE”  
CASTELVETRANO (TP)  
ANNO SCOLASTICO 2016-2017  
CLASSE VE INDIRIZZO SALA ed ENOGASTRONOMIA  
RELAZIONE FINALE di Economia Aziendale Classe 5° E**

*Programma svolto:*

**MODULO I: MERCATO TURISTICO INTERNAZIONALE**

- Il turismo internazionale e lo sviluppo turistico
- Il sistema dei cambi (cenni)
- La bilancia dei pagamenti (cenni)
- Gli enti di statistica nel turismo
- Lo sviluppo turistico e lo sviluppo economico
- I flussi turistici internazionali verso l'Italia

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

- La pianificazione e la programmazione aziendale
- L'analisi ambientale, previsionale e aziendale
- Programmazione di esercizio
- Budget
- Controllo budgetario
- Business plan
- Piano aziendale

**MODULO III : IL MARKETING DEI PRODOTTI TURISTICI**

- Il marketing turistico
- La segmentazione del mercato della domanda
- Il marketing mix: product, price, promotion, place e people.
- Il ciclo di vita del prodotto
- Strategie di marketing in funzione del mercato-obiettivo
- Strategie di marketing in funzione del Cvp
- Il web marketing
- Marketing plan

**MODULO IV: NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO E ALBERGHIERO**

- Organizzazione Mondiale del Turismo (cenni)
- Codice di comportamento ECTAA/HOTREC
- I contratti di viaggio e di trasporto (cenni)
- Istituto Professionale Statale per l' Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera “V. Titone” Castelvetroano  
Esami di Stato 2016/2017

- La tutela dei consumatori
- La normativa UE nel settore alimentare
- La tracciabilità e la rintracciabilità
- I prodotti a km 0
- I marchi di qualità dei prodotti agroalimentari

## RELAZIONE FINALE

### *Obiettivi programmati:*

- Conoscenza del mercato turistico nazionale e internazionale
- Saper organizzare la produzione e la vendita valorizzando i prodotti tipici
- Conoscenza del bilancio di un'azienda
- Saper definire un Business plan, budget e pianificazione di un'azienda
- Conoscenza del marketing e utilizzo delle principali strategie
- Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto.

### *Modalità di lavoro*

Tutti i temi trattati sono stati svolti con lezioni frontali, problem-solving, promozione e ricerca personale su qualche argomento specifico. Non si è trascurato il momento della discussione di articoli tratti da quotidiani per approfondire tematiche e problemi attuali, cercando sempre di dare all'allievo un posto centrale nel processo educativo e renderlo protagonista della vita di classe. Più volte nel corso dell'anno è stato necessario ricorrere a pause didattiche per permettere agli allievi più demotivati e lenti di recuperare.

### *Strumenti*

Oltre all'uso dei libri di testo, alcuni argomenti sono stati studiati con l'ausilio di appunti o di fotocopie forniti a supporto e integrazione.

### *Verifiche e valutazioni*

Gli alunni sono stati valutati sulla base di varie verifiche per quadrimestre e sulla base della partecipazione al dialogo educativo. La valutazione ha tenuto conto non solo della conoscenza, spesso di tipo mnemonico, per alcuni alunni, ma principalmente della comprensione degli stessi o della capacità di fare analisi e collegamento tra i vari temi studiati.

### *Giudizio sintetico finale:*

Alla fine dell'anno è stata verificata una maggiore omogeneità nel comportamento, mentre per quanto riguarda il rendimento, la classe appare stratificata in tre livelli: il primo ha evidenziato buone capacità di analisi e sintesi, ed un interesse per i problemi extrascolastici; il secondo ha mostrato un discreto impegno; il terzo ha mostrato un sufficiente impegno, ma sul piano espressivo ha presentato incertezze.

DOCENTE, PROF.ssa Carolina Zaccaria

**I.P.S.E.O.A. “V. Titone”  
Programma di Inglese**

ANNO SCOLASTICO 2016-2017

**CLASSE 5 E SEZIONE A INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA**  
**DOCENTE COSENTINO GIUSEPPINA**  
**LIBRO DI TESTO About a Catering**

**Relazione finale**

Gli alunni hanno raggiunto una conoscenza mediamente sufficiente degli argomenti trattati durante l'anno. All'inizio del primo quadrimestre, è stato necessario fare un ripasso generale della grammatica inglese, poiché avevano difficoltà nella comprensione delle domande relative ai testi trattati. Di conseguenza è stato necessario sfoltire gli argomenti che erano stati inseriti nella programmazione iniziale. La classe ha raggiunto un livello mediamente sufficiente nell'esposizione orale, ottimo il livello relativo alla comprensione scritta. Ai ue alunni, uno con programmazione per obiettivi minimi, l'altro con una programmazione differenziata, in particolare, sono state somministrate solo le prove scritte a causa delle difficoltà relative alla fonetica inglese.

**Module 1: THE HISTORY OF FOOD AND BEVERAGES**

Prehistoric times  
 Classical antiquities  
 The Middle Ages  
 The Renaissance  
 The Nineteenth century

**Module 2: FOOD TODAY**

Fast food and fast food restaurant  
 The negative aspects of fast food  
 Slow food  
 Nouvelle cuisine  
 Fusion food and cuisine  
 Do you live organic?

**Module 3: DIETS**

Healthy eating  
 The food pyramid  
 The Mediterranean diet  
 The macrobiotic diet  
 Vegetarianism  
 The Dukan diet

**Module 4: FOOD SAFETY**

HACCP  
 HACCP Preliminary tasks and principles  
 EHO  
 Bacteria and food poisoning  
 Food preservation  
 Refrigerated systems: cook chill

- Istituto Professionale Statale per l' Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera “V. Titone” Castelvetro  
 Esami di Stato 2016/2017

Refrigerated systems: cook freeze  
Refrigerated systems: vacuum system or sous vide

### **Module 5: Wine**

Wine from vines  
Wine and food: what a team  
Wine tasting

### **Module 6: BEER**

#### **Unit 2**

How to make beer  
Pubs  
Matching food and beer

### **Module 7: SPIRITS AND COCKTAILS**

Vodka  
Rum  
Whisky  
Cocktail categories  
Mixing techniques

**La docente**

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE  
ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
“V. TITONE” CASTELVETRANO

**RELAZIONE FINALE**

SULLO SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E  
SUI RISULTATI DELL'INSEGNAMENTO

di **LINGUA FRANCESE**

nella **CLASSE V E**  
dalla **PROF.**  
**FRANCA ARDAGNA**

nell'**ANNO SCOLASTICO 2016– 2017**

**OBIETTIVI:**

Gli obiettivi disciplinari prefissati all'inizio dell'anno scolastico sono stati raggiunti in modo diverso da ciascun allievo, secondo i propri mezzi, capacità, impegno profuso e attitudine per la disciplina. All'interno della classe, si possono distinguere due fasce di livello: un gruppo, costituito da un esiguo numero di allievi, si è distinto per volontà, attenzione, costanza nello studio e partecipazione al dialogo educativo. Il resto degli studenti, pur manifestando un certo impegno volto al miglioramento della propria preparazione, ha mostrato diverse difficoltà legate soprattutto all'esposizione orale dei contenuti acquisiti a causa di pregresse carenze linguistiche ed espressive. Sotto l'aspetto disciplinare, gli alunni hanno sempre mantenuto un atteggiamento collaborativo, corretto e rispettoso sia tra loro, sia nei confronti dell'insegnante. In definitiva, si può affermare che, a vari livelli, tutti gli allievi posseggono conoscenze sufficientemente approfondite degli argomenti trattati durante l'anno e sono in grado di esporre i contenuti acquisiti in modo accettabile.

Al termine del corso di studi, gli alunni sono in grado di:

- Leggere, comprendere e cogliere il senso globale di un testo specialistico e non specialistico.
- Leggere, analizzare, comprendere e riferire oralmente i processi di fabbricazione di un prodotto.
- Sintetizzare e riferire oralmente i contenuti appresi utilizzando un lessico appropriato.
- Produrre brevi testi di tipo specialistico
- Presentare qualche ricetta regionale
- Riconoscere la peculiarità o l'aspetto tipico di una regione e stabilire analogie e differenze.

**METODOLOGIA**

L'approccio metodologico di tipo comunicativo ha permesso agli allievi di potenziare le abilità di comprensione dei testi sia in forma orale che scritta. Inoltre, la simulazione di situazioni possibili in un contesto professionale, ha consentito loro non solo di interagire, ma anche di affrontare con prontezza ed efficacia eventuali problemi. Sempre e comunque si è colta l'occasione per effettuare pertinenti raccordi tra le varie discipline d'indirizzo, (alimenti, storia, italiano, religione, ristorazione, legislazione), allo scopo di consentire agli allievi di orientarsi agevolmente tra le materie e di organizzare in modo unitario i loro saperi.

## MODALITA' DI LAVORO

- Lettura silenziosa e ad alta voce.
- Conversazioni su temi proposti.
- Lezione frontale e dialogata.
- Lavoro di gruppo (approfondimento, ricerca)
- Simulazione e jeu de rôle

## STRUMENTI

- Libro di testo.
- Lavagna
- CD audio
- Fotocopie tratte da altre pubblicazioni
- Vocabolario
- Lettore CD
- Computer

## VERIFICA E VALUTAZIONE

- Produzione orale guidata (Questions/Réponses)
- Completamento di testi (brevi riassunti, ricette, dialoghi etc.)
- Questionari inerenti testi scritti o contenuti appresi
- Prove strutturate e semi-strutturate.

Per le prove di produzione sia orale che scritta, si è tenuto conto della seguente griglia:

- Correttezza grammaticale e sintattica
- Pertinenza alla traccia
- Proprietà lessicale
- Capacità di analisi
- Capacità di sintesi

Castelvetrano li,02/05/2017

Il docente

## CONTENUTI DEL PROGRAMMA

### I QUADRIMESTRE

Sett. , ott., nov.	Dic., gen.
<p><b>Ripresa e consolidamento di funzioni e strutture linguistiche.</b></p> <p><b>Module 3</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Le curriculum vitae</li><li>- La lettre de motivation</li><li>- L'entretien d'embauche</li><li>- Les offres d'emploi</li></ul> <p>-Le droit du travail en Italie et en France. Fiche de mémoire grammaticale.</p>	<p><b>Module 1</b></p> <p>Les évolutions contemporaines de la cuisine</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Les derniers concepts de restauration et modes de consommation</li><li>- La cuisine de rue ou Street food<ul style="list-style-type: none"><li>- Le Traiteur</li><li>- Le Chef à domicile</li></ul></li><li>- Mini-cocottes, verrines, cercles</li><li>- La géométrie dans l'assiette</li></ul>

## II QUADRIMESTRE

Febr., marzo	Apr., maggio, giugno
<p><b>Module 2</b></p> <p>- Principes de nutrition et de diététique</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Les allergies</i>,</li></ul> <p><b>Les troubles alimentaires.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Carte / Menu</li><li>- L'analyse sensorielle</li><li>- La méthode HACCP</li></ul> <p>Fiche de mémoire grammaticale.</p>	<p><b>Module 4</b></p> <p>Hygiène et sécurité- Conservation des aliments Systèmes de contrôle et de prévention .</p> <p><b>Module 5</b></p> <p>La gestion du restaurant. Les rapports avec les fournisseurs. Fiches de mémoire grammaticale.</p>

**I.P.S.E.O.A. “V. TITONE” C/VETRANO**

**RELAZIONE FINALE**

**Classe V Sez. E A. S. 2016/17**

**MATERIA: MATEMATICA**

**DOCENTE : LUMIA CATERINA**

**LIBRO DI TESTO:** : *Limiti - Derivate e studio di funzioni. Autori: M.Bergamini - A.Trifone - G.Barozzi. Casa editrice: ZANICHELLI.*

**1. OBIETTIVI DIDATTICI E FORMATIVI CONSEGUITI**

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

**Conoscenze:** con la classe sono stati trattati i temi relativi allo studio delle disequazioni e l'introduzione all'analisi matematica.

**Abilità Tecniche:** gli allievi, nel complesso, sono in grado di:

- Risolvere le disequazioni.
- Classificare le funzioni.
- Determinare il dominio di funzioni intere, fratte e irrazionali.
- Calcolare limiti che si presentano sotto forma indeterminata.
- Calcolare gli asintoti.
- Determinare la derivata di una funzione.
- Disegnare il grafico di una funzione intera e fratta.

**Competenze:** gli allievi, nel complesso e in modo diversificato, sono in grado di:

- Operare con le disequazioni.
- Risolvere esercizi relativi alle funzioni in R.
- Impostare e risolvere esercizi sugli argomenti trattati.

Al termine dell'anno scolastico, gli allievi hanno acquisito l'abilità di individuare ed applicare le procedure che consentono di affrontare situazioni problematiche attraverso linguaggi formalizzati; l'acquisizione di modelli matematici di pensiero e di rappresentazione grafica e simbolica; acquisizione di strategie appropriate per la soluzione dei problemi.

- Istituto Professionale Statale per l' Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera “V. Titone” Castelvetroano  
Esami di Stato 2016/2017



La classe ha raggiunto un discreto livello di competenze, anche se non omogeneo. La maggior parte degli studenti, infatti, ha dimostrato un costante interesse per la disciplina, una significativa attenzione alla spiegazione ed un metodo di studio quasi sempre proficuo e produttivo. Qualche criticità è emersa nell'apprendere i concetti più astratti, legati ai temi di introduzione all'analisi. In relazione alle competenze acquisite, all'interno della classe si possono individuare due gruppi:

- un buon numero di allievi ha dimostrato impegno e assiduità nello studio, una buona conoscenza dei contenuti e delle tecniche risolutive; questi studenti sanno esporre correttamente i temi trattati con soddisfacente proprietà di linguaggio e risolvere autonomamente gli esercizi proposti. Qualcuno tra questi, inoltre, si è contraddistinto per aver acquisito ampie ed approfondite conoscenze e competenze;
- un altro gruppo, più esiguo, composto da alunni che hanno cercato di migliorare il proprio grado di preparazione e/o superare le difficoltà di rielaborazione ed esposizione, emerse nel corso dell'anno.

Di questo gruppo, alcuni hanno raggiunto un sufficiente livello di acquisizione dei contenuti e una soddisfacente autonomia operativa; qualche altro, invece, presenta capacità espositive accettabili, anche se non sempre utilizza correttamente la terminologia specifica, e, talvolta, non è del tutto autonomo nella scelta di tecniche e strategie risolutive.

Per l'alunno Di Stefano Francesco, si può dire 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; mentre per l'alunno Verdino Salvatore, che ha seguito la programmazione differenziata, si può affermare che ha lavorato costantemente mostrando impegno ed interesse, per cui anche lui ha conseguito gli obiettivi programmati.

## 2. CONTENUTI SVOLTI

- 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.
- Istituto Professionale Statale per l' Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera "V. Titone" Castelvetroano  
Esami di Stato 2016/2017

- Asintoti verticali, orizzontali e obliqui.
- Rapporto incrementale - definizione di derivata - derivate di funzioni elementari- derivata di un prodotto - derivata di un rapporto. Regola di De L'Hospital.
- Ricerca dei punti di massimo e minimo relativi.
- Studio di una funzione algebrica razionale intera e fratta. Rappresentazione grafica di una funzione.

### **3. METODI DI INSEGNAMENTO**

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.

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.

Per ogni argomento trattato sono stati risolti numerosi esercizi graduati per difficoltà, finalizzati all'acquisizione dei contenuti e al consolidamento delle conoscenze.

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.

### **4. STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI**

Per presentare i temi trattati sono stati forniti agli allievi alcune fotocopie, schematizzazioni e il libro di testo.

### **5. TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA EFFETTUATE**

La valutazione finale ha globalmente tenuto conto dell'interesse e della partecipazione all'attività didattica, dei progressi fatti rispetto ai livelli di partenza, assiduità nel conseguimento degli obiettivi.

Durante il corso dell'anno sono state effettuate, per ciascun allievo:

- 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.

Castelvetro04/05/2017

Il Docente

<b>CONSUNTIVO DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>
---

**CLASSE V E SEZIONE RISTORATIVA  
ANNO SCOLASTICO 2016/17**

Docente: Puma Antonietta

Libro di testo adottato: Alimentazione oggi *autore S. Rodato Casa editrice Clitt*

Obiettivi raggiunti dagli alunni anche se a livelli diversi:

**COMPETENZE**

Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.

Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici.

Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.

Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.

Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

**ABILITÀ**

Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli;

Rispettare le buone pratiche di lavorazione inerenti all'igiene personale, alla preparazione, cottura e conservazione dei prodotti;

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;

Alcuni alunni non hanno raggiunto gli obiettivi prefissati.

## PERCORSO DISCIPLINARE E FORMATIVO

Filiera produttiva, Contaminazioni alimentari, Qualità degli alimenti, Igiene e sistema HACCP, Conservazione alimentare, Additivi alimentari.

Alimentazione e LARN, Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e Patologiche, Dietetica e dietologia, Nuovi prodotti alimentari.

### Metodologie e strategie didattiche:

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;

### Attrezzature e strumenti didattici:

Libro/i di testo; Laboratorio di alimentazione; Computer Diaproiettore; Sussidi multimediali; Testi di consultazione.

### Verifiche:

Colloqui, prove semistrutturate; relazioni sulle attività di laboratorio e su tematiche inerenti alla disciplina.

### Criteri di valutazione:

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

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.

L'insegnante

***Relazione finale e programma svolto classe V sez. E L.S.E. settore sala e vendita***

***Relazione finale documento 15 maggio classe V E***

Materia L.S.E sala e vendita

Anno scolastico 2016/2017

Docente prof. Calogero Cicio

**CONSUNTIVO**

Le finalità della disciplina tendono a formare, perfezionare ed approfondire le abilità e le competenze professionali degli alunni nel settore sala e vendita.

**COMPETENZE**

Predisporre menu con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali regionali e nazionali. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. Integrare le competenze professionali utilizzando le tecniche di comunicazione per la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, nutrizionale e gastronomico e valorizzare le tradizioni.

**ABILITÀ'**

Riconoscere il contesto culturale in cui l'attività enogastronomica si inserisce. Individuare le esigenze della clientela al fine di organizzare un servizio adeguato. Individuare e classificare le preparazioni tipiche delle regioni italiane. Individuare la produzione enologica nazionale. Elaborare nuove bevande in vista della loro commercializzazione. Individuare e utilizzare tecniche di approvvigionamento volte all'abbattimento dei costi. Gestire approvvigionamenti e stock.

**CONOSCENZE**

Conoscere il valore culturale del cibo e il suo rapporto con la società. Criteri di abbinamento cibo- vino e cibo bevande in relazione al tipo di menù. Preparazioni tipiche della cucina regionale e nazionale, Conoscere le caratteristiche dell'enografia italiana. Conoscere i mezzi per comunicare le specificità di una attività enogastronomica.

- Istituto Professionale Statale per l' Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera "V. Titone" Castelvetroano  
Esami di Stato 2016/2017

## **Esperienze significative**

*Attività di alternanza scuola lavoro.*

## **Verifiche e Valutazione**

*Agli alunni sono state somministrate delle verifiche scritte ed orali, al fine di valutare il loro grado di apprendimento. Sono state somministrate prove per la preparazione agli esami di Stato con quesiti a risposta multipla e aperta, casi pratici e professionali. Le stesse sono state valutate adottando la griglia di valutazione per la terza prova.*

## **Argomenti svolti**

### **Il vino in Italia**

#### La Produzione Vitivinicola

- Enologia: coltivazione vite-vinificazione, imbottigliamento, la cantina, classificazione vini.
- La produzione vitivinicola italiana.

### **Principi di marketing enogastronomico**

#### Pianificazione dell'offerta enogastronomica

- Cenni di marketing.
- Gli strumenti di vendita.
- Comunicare attraverso il menù.
- Il menù.
- Aspetto grafico del menù.
- Le informazioni.
- La carta dei vini e altre carte(bar list).
- La comunicazione interna: il briefing operativo.

#### Comunicare la qualità

- I sistemi di qualità.
- I prodotti di qualità.
- Le etichette alimentari.
- Conoscere il territorio.
- Valorizzare il territorio.
- I prodotti agroalimentari del territorio.
- L'offerta beverage.
- Creare un cocktail.
- La gestione del bar a stock
- Le linee guida per creare un cocktail.
- Le diverse tipologie di cocktail.

-Costruzione di ricette del bar.

### **Tecniche di gestione**

#### La gestione delle aziende turistico-ristorative

-Forme di gestione delle attività ristorative e nuove tendenze.

-Le risorse umane.

-Le principali normative del settore.

-La tutela della privacy e tutela ambientale.

#### La gestione degli acquisti

-Il valore strategico dell'approvvigionamento.

-Approvvigionamento di qualità

-Gestione del magazzino.

-La gestione della cantina..

#### Dalla gastronomia all'enogastronomia

-Tipicizzazione dei prodotti made in Italy.

-Le diete alimentari.

-I fattori dietetici.

-I fattori culturali.

-La piramide alimentare mediterranea.

### **Informatica ed enogastronomia**

#### Le tecnologie informatiche

#### **Esercitazione pratica di laboratorio di Sala e Vendita**

-Banchetti e buffet.

-Trancio e servizio della frutta.

-Preparazione e servizio degli antipasti(prosciutto e melone, cocktail di gamberi, salmone affumicato, avocado e cocktail di crostacei, prosciutto crudo, e tartine varie).

-La cucina di sala: primi , secondi piatti e dessert diete speciali(per celiaci, per intolleranti al lattosio, vegetariani, e per diabetici).

-Trancio carni e sfilettatura pesci.

-Preparazione di cocktail di vario tipo.

L'insegnante

Prof. Calogero Cicio

RELAZIONE DOCENTE  
CLASSE V SEZ.E  
MATERIA: ENOGASTRONOMIA E LABORATORIO DI CUCINA  
PROF. PAOLO BONANNO

SITUAZIONE DELLA CLASSE

**PARTECIPAZIONE**

La classe ha mostrato durante l'anno una discreta disponibilità al dialogo educativo, mostrando interesse verso la disciplina. Quasi tutti gli allievi hanno partecipato con le loro osservazioni e interventi che hanno contribuito in positivo al lavoro svolto in classe. Nel limite della norma sono state le assenze da parte degli alunni.

**IMPEGNO**

L'impegno per tutti è stato costante anche se interrotto per attività parallele a quelle didattiche.

**METODO DI STUDIO**

Il metodo di studio acquisito per gran parte degli alunni risulta abbastanza autonomo e corretto, pronto alla soluzione di qualsiasi caso pratico preposto

**PROGRESSIONE NELL'APPRENDIMENTO**

Durante l'anno la progressione nell'apprendimento è stata diversa in relazione alla motivazione, alla partecipazione e all'impegno di ogni singolo alunno. In generale l'evoluzione dell'apprendimento si ritiene positiva.

**LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO NELLA CLASSE**

Infine per ciò che riguarda la valutazione, oltre al rendimento di ogni singolo alunno si è tenuto conto del livello di partenza, degli aspetti concernenti la maturità personale e relazionale e dell'impiego profuso durante l'anno scolastico. Nel complesso si può ritenere che gli allievi hanno raggiunto un grado di preparazione più che sufficiente.

**OBIETTIVI DISCIPLINARI IN RELAZIONE ALLE FINALITÀ FORMATIVE GENERALI**

Saper realizzare con continuità beni e servizi di elevato valore quantitativo realizzando e utilizzando nel modo più economico possibile le risorse disponibili. Conoscere e saper i problemi della programmazione e del coordinamento del personale addetto ad ogni reparto controllare controllare con efficienza l'efficacia del lavoro e favorire la comunicazione e l'interscambio funzionale tra i vari membri.

Saper adattare l'organizzazione e la produttività dei servizi ristorativi in funzione del tipo di azienda in cui sono collocati, delle caratteristiche fondamentali che assume la domanda dell'utenza, dalle nuove possibilità che offrono la dietetica e l'industria agro-alimentare. Saper realizzare attraverso le proprie prestazioni una sintesi concreta e di elevata quantità tra la creatività e la standardizzazione.

**METODOLOGIA DI INSEGNAMENTO E STRATEGIE DIDATTICHE**

Lezione frontale- lavori di gruppo- brainstorming- problem solving- soluzione di casi pratici-

**MODALITÀ DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE**

Colloqui orale, soluzione di un caso, prove semi strutturate.

**EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO POTENZIAMENTO. ANALISI DEI RISULTATI.**

Dopo il primo quadrimestre un intervento di recupero in itinere per gli alunni che hanno riportato delle insufficienze lievi, i risultati ottenuti si possono ritenere sufficienti.

**STRUMENTI DIDATTICI**

- Istituto Professionale Statale per l' Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera "V. Titone" Castelvetro  
Esami di Stato 2016/2017



LIBRO DI TESTO(Cucina gourmet plus edizione mista, Calderini Editore); riviste specializzate

## ATTIVITA' INTEGRATIVE

Partecipazione alla manifestazione sui grani antichi.

## PROGRAMMA SVOLTO

Il mondo dell'enogastronomia: i grandi gastronomi del passato e del presente; gastronomia e società; il mercato enogastronomico.

La gastronomia tra tradizione e evoluzione: la tendenza della gastronomia; la gastronomia regionale italiana; la gastronomia europea; la gastronomia extraeuropea; la gastronomia innovativa.

I prodotti e l'approvvigionamento: i prodotti alimentari; i prodotti alimentari e le gamme; marchi di qualità e prodotti tipici; l'approvvigionamento e gestione delle merci; la politica degli acquisti; la gestione delle merci.

L'organizzazione della cucina e della produzione: l'organizzazione dell'impianto di cucina; la cucina cook e chill; la cucina sottovuoto; l'organizzazione del lavoro di cucina; la cottura degli alimenti, in un grasso, in un liquido, in umido, a calore secco, a microonde.

Restaurant management: il menu e la politica dei prezzi; le funzioni del menu; grafica del menu; pianificazione del menu e dei piatti; i costi di cucina e il prezzo di vendita; il banqueting e i servizi esterni; sicurezza e tutela sul lavoro.

Castelvetrano 15/05/2017

PAOLO BONANNO

IL Docente \_\_\_\_\_

## EDUCAZIONE FISICA

Classe VE

Docente: Francesco Errante Parrino

### CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI

L'insegnamento della disciplina è relativa alla formazione e conoscenza di:

- Distribuzione della fatica;
- Controllo della respirazione e della fatica fisiologica;
- Coordinazione psicomotoria;
- Conoscenza degli sport praticati;
- Saper arbitrare.

### OBIETTIVI

#### CONOSCENZE

- Organizzazione di tornei, arbitraggio, regolamenti tecnici e didattici dei vari sport trattati.
- Conoscenza dei grandi apparati del nostro organismo (scheletrico, respiratorio, cardiocircolatorio)

#### CAPACITA'

- Coordinazione segmentaria, mobilità articolare, educazione al ritmo;
- Conoscenza della tecnica e della tattica degli sport praticati;
- Educazione stradale;
- Effettuazione di esercizi individuali e a coppie per la mobilitazione ed il potenziamento dei vari distretti del nostro organismo.

#### COMPETENZE

- Potenziamento fisiologico, circuiti di destrezza, percorsi misti, effetti del movimento.
- Conoscenza delle regole e dei fondamenti di giochi di squadra
- Conoscenza dei grandi apparati: respiratorio, cardiocircolatorio e scheletrico;
- Elementi di pronto soccorso, classificazione dei traumi sportivi.

### CONTENUTI DISCIPLINARI

#### PARTE PRATICA

- Esercizi di potenziamento generale eseguiti individualmente, in coppia, in piccoli gruppi, nelle varie stazioni.
- Esercizi di mobilità articolare; allungamento dei principali gruppi muscolari attraverso lo stretching.
- Esercizi di destrezza e coordinazione generale.

- Istituto Professionale Statale per l' Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera "V. Titone" Castelvetroano  
Esami di Stato 2016/2017

- Educazione al ritmo attraverso esercizi a corpo libero, coi palloni, la pratica sportiva, la danza.
- Attività di avviamento motorio gestite in autonomia.
- Sport di squadra: pallavolo, pallacanestro, pallamano, calcetto; studio e allenamento dei fondamentali individuali e di squadra, i regolamenti, l'arbitraggio.
- Atletica: mezzofondo e test di Cooper.
- Prevenzione doping.

## PARTE TEORICA

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

## METODOLOGIA

La metodologia utilizzata è stata prevalentemente quella del problem solving.

## ATREZZATURE E STRUMENTI DIDATTICI

Per la parte teorica sono stati utilizzati sia il libro di testo che le fotocopie tratte da altre fonti di carattere sportivo. Per la parte pratica è stata utilizzata la palestra coperta e scoperta.

Libro di testo: vol.unico "In movimento"

L'insegnante  
(Prof.Francesco Errante Parrino)

**I.P.S.E.O.A “V. TITONE”  
CASTELVETRANO  
ANNO SCOLASTICO 2016/2017  
DOCENTE: TRANCHIDA MARIA CRISTINA**

**RELAZIONE FINALE DI RELIGIONE: classe 5<sup>^</sup> sez. E**

La classe, nel corso del quinquennio ha mostrato un adeguato interesse ed un certo apprezzamento nei confronti dell'I.R.C. e di tutte le attività progettuali proposte.

Tenendo conto dell'approccio culturale al fatto religioso cristiano, in sede di programmazione si sono fissati i seguenti obiettivi:

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

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

**METODO**

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

**VALUTAZIONE**

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

L'INSEGNANTE

**I.P.S.E.O.A “V.TITONE”**  
**CASTELVETRANO**  
**ANNO SCOLASTICO 2016/2017**  
**DOCENTE: TRANCHIDA MARIA CRISTINA**  
Programma di Religione svolto nella classe V E

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

L’INSEGNANTE

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER  
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA  
"V.Titone"  
CASTELVETRANO**

RELAZIONE DELL'ATTIVITA' DI SOSTEGNO  
ANNO SCOLASTICO 2016/17

Docente di sostegno  
Prof. Antonino Campagna

OMISSIS

- Istituto Professionale Statale per l' Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera "V. Titone" Castelvetroano  
Esami di Stato 2016/2017

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER  
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA  
"V.Titone"  
CASTELVETRANO**

RELAZIONE DELL'ATTIVITA' DI SOSTEGNO

ANNO SCOLASTICO 2016/17

Docenti di sostegno

Proff. Cosimo Giuseppe Di Carlo Cuttone, Antonino Campagna

OMISSIS

## INDICE

1. Composizione del Consiglio di classe.....	
2. Presentazione dell' Istituto: strutture e risorse.....	
3. Presentazione delle finalità dell' istituto in linea con il P.O.F.....	
4. Composizione della classe.....	
5. Credito scolastico relativo al 3° e 4° anno.....	
6. Presentazione della classe .....	
7. Obiettivi trasversali.....	
8. Criteri di attribuzione del punteggio del credito scolastico e formativo ...	
9. Criteri di valutazione.....	
10. Prove di verifica ed esercitazioni delle prove di esame.....	
- Griglia di valutazione per la prima e la seconda prova scritta.....	
- Griglia di valutazione per la terza prova scritta.....	
- Griglia di valutazione per il colloquio.....	
- Criteri per l' attribuzione del bonus.....	
- Allegato n.1-Italiano.....	
- Allegato n.2-Storia.....	
- Allegato n.3- Diritto e tecniche amministrative.....	
- Allegato n.4- Lingua Inglese.....	
- Allegato n.5- Lingua Francese.....	
- Allegato n.6- Matematica.....	
- Allegato n.7- Alimenti e Alimentazione.....	
- Allegato n.8- L.S.E. settore sala e vendita.....	
- Allegato n.9-L.S.E.settore cucina..	
- Allegato n.10- Educazione Fisica.....	
- Allegato n.11- Religione...	
- Allegato 12_ Relazione dell'attività di sostegno:	
.....	



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER L' ENOGASTRONOMIA E L' OSPITALITA' ALBERGHIERA  
“ VIRGILIO TITONE”  
Castelvetrano

ESAMI DI STATO  
Anno scolastico 2016– 2017

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

I DOCENTI

Prof.ssa Accardo Giuseppina \_\_\_\_\_

Prof.ssa Ardagna Franca \_\_\_\_\_

Prof. Bonanno Paolo \_\_\_\_\_

Prof. Campagna Antonino \_\_\_\_\_

Prof. Cicio Calogero \_\_\_\_\_

Prof. Di Carlo Cuttone Cosimo \_\_\_\_\_

Prof.ssa Cosentino Giuseppina \_\_\_\_\_

Prof. Errante Parrino Francesco

Prof. Lumia Caterina \_\_\_\_\_

Prof.ssa Puma Antonietta \_\_\_\_\_

Prof.ssa Tranchida Maria Cristina \_\_\_\_\_

Prof.ssa Zaccaria Carolina \_\_\_\_\_

GLI ALUNNI

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

IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
(Dott.ssa Rosanna Conciauro)

- Istituto Professionale Statale per l' Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera "V. Titone" Castelvetro  
Esami di Stato 2016/2017