



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

Prot. N° 2018/0004634/E
Data: 14/05/2018

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

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

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

**AZIONE EDUCATIVA E DIDATTICA
realizzata durante l'anno scolastico 2017/2018**

1 copia è trasmessa alla Commissione esaminatrice

1 copia è affissa all'albo dell'Istituto

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
(*Dott. ssa Rosanna Conciauro*)

Esami di Stato 2017/2018
ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L' ENOGASTRONOMIA E L' OSPITALITA' ALBERGHIERA
“ VIRGILIO TITONE”
Castelvetrano 91022 Trapani

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

CLASSE V SEZ. E

Approvato in data 14/05/2018

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	Grillo Rosalba	NO
Lingua stran. ingl.	Cosentino Giuseppina	SI
Lingua stran. Fran	La Barbera Caterina	SI
Matematica	Lumia Caterina	SI
L.S.E.Sala e Vendita	Bavetta Pietro	NO
L.S.E. Cucina	Giambalvo Gaspare	SI
Alimentazione	Romeo Benedetto	SI
Ed fisica	Recupero AnnaMaria	SI
Religione	Tranchida Maria Cristina	SI

2. PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO : STRUTTURE E RISORSE

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

OFFERTA FORMATIVA

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

- Attività didattiche curriculari
- Attività didattiche di laboratorio
- Attività di recupero degli apprendimenti
- Attività di valorizzazione delle eccellenze
- Attività di potenziamento in vista degli Esami di Stato
- Progetto Area Professionalizzante con effettuazione di 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

- Istituto Professionale Statale per l' Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera "V. Titone" Castelvetro
Esami di Stato 2017/2018

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

	<i>Alunni frequentanti la classe V° E</i> 4. COMPOSIZIONE DELLA CLASSE	<i>Classe di provenienza (a. s. 2017//2018)</i>
1.	OMISSIS	
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		

	5. CREDITO SCOLASTICO RELATIVO AL 3 E 4 ANNO.	CREDITO 3 ANNO	CREDITO 4 ANNO	TOTALE
1.	OMISSIS			
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10				
11				
12				
13				
14				
15				

6. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe risulta composta da 16 alunni che nel triennio hanno avuto lo stesso percorso di studi tranne 2 allievi che provengono dalla classe quinta.

Gli alunni, provengono in gran parte dai paesi limitrofi e da un ambiente familiare che offre, in maniera differenziata, discrete sollecitazioni culturali. Alcuni allievi si sono dimostrati professionalmente e culturalmente validi e, nel complesso, sono stati apprezzati nel mondo del lavoro evidenziando maggiore coinvolgimento nelle materie pratiche.

La naturale, fisiologica, eterogeneità della classe, la diversità delle attitudini e delle personali inclinazioni si accompagna ad un certo grado di socializzazione: il rapporto tra gli allievi è stato generalmente caratterizzato da relazioni accettabili anche se talvolta conflittuali; il rapporto con i docenti, nel complesso, è stato caratterizzato da un sostanziale rispetto reciproco.

La classe ha subito nel corso del quinquennio e in alcune discipline il cambio di docenti. Dal mese di Aprile nella classe è stato attivato un progetto di potenziamento nelle discipline letterarie a cura del professor Camillo Spisso con l'obiettivo di agevolare il recupero delle carenze e la valorizzazione delle eccellenze. Attraverso lezioni dialogate, lezioni interattive e simulazioni delle prove sono stati approfonditi alcuni moduli del programma di Italiano e Storia.

Nel corso del triennio la classe ha mostrato disponibilità al dialogo educativo, manifestando volontà di crescita umana e culturale. Il rendimento scolastico di ciascuno è dipeso, naturalmente, da fattori individuali e contingenti, quali l'efficacia del personale metodo di studio, l'assiduità nell'impegno, il maggiore o minore interesse per una disciplina specifica o la particolare interazione con il singolo docente ma, nel complesso, è da ritenere che il processo formativo per la maggioranza gli alunni si sia realizzato in modo apprezzabile in relazione agli obiettivi didattici e culturali prefissati.

OBIETTIVI RAGGIUNTI DALLA CLASSE

Gli alunni hanno raggiunto, nel complesso, gli obiettivi specifici delle singole discipline oggetto di studio, nonché gli obiettivi trasversali comuni a tutte le discipline.

Ribadendo la ovvia differenza di capacità naturali, di inclinazioni e di interessi e motivazioni individuali, la classe può essere suddivisa in tre fasce di apprendimento: la prima è costituita da un piccolo gruppo di alunni che presentano disponibilità al dialogo educativo e un apprezzabile livello di competenze e conoscenze conseguito in relazione agli obiettivi trasversali comportamentali e cognitivi fissati nella programmazione didattica-educativa; nella seconda fascia troviamo la maggior parte degli alunni che sono intervenuti nel dialogo educativo e hanno dimostrato un impegno nel complesso adeguato, per cui hanno raggiunto risultati sufficienti; l'ultima fascia è costituita da alcuni alunni che presentano una condizione di generale mediocrità, a causa di un lento metodo di studio e di una modesta propensione per lo studio domestico. Non sono mancate, pertanto, le continue e pressanti sollecitazioni, messe in atto con lavoro sinergico e costante da parte dei docenti del consiglio di classe.

La coordinatrice ha pianificato con i colleghi delle varie discipline la preparazione di tutto quel materiale (contenuti essenziali, obiettivi del C. d. C., metodi, mezzi, griglie di valutazione, organizzazione delle simulazioni e dei colloqui) che costituisce la base del presente documento.

7. OBIETTIVI TRASVERSALI

Il consiglio di classe, in linea con quanto previsto dal piano dell'offerta formativa, ha perseguito gli obiettivi fondamentali per la crescita personale, culturale e professionale degli allievi.

Obiettivi	Competenze
Comprensione	<ul style="list-style-type: none">- Individuare il nucleo fondamentale e i concetti chiave di un messaggio.- Contestualizzare, trasferire in altro ambito quanto acquisito.
Comunicazione	<ul style="list-style-type: none">- Usare in modo appropriato un linguaggio specifico dei vari saperi.- Saper comunicare in modo chiaro, corretto ed efficace.
Analisi	<ul style="list-style-type: none">- Evidenziare gli elementi fondamentali di un fenomeno e i termini di un problema.- Individuare cause e conseguenze
Formazione di una coscienza civile	<ul style="list-style-type: none">- Rispetto delle fondamentali norme di convivenza.- Acquisizione di comportamenti civilmente e socialmente responsabili.- Impegno a promuovere i diritti umani
Favorire il processo di orientamento	<ul style="list-style-type: none">- Essere in grado di elaborare un progetto di vita e di operare scelte autonome.
Sintesi	<ul style="list-style-type: none">- Organizzare i contenuti; elaborare schemi e mappe concettuali;- Operare collegamenti tra i vari ambiti disciplinari.
Storicizzare	<ul style="list-style-type: none">- Ripercorrere le tappe più significative individuando gli nodi centrali.

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 e alle attività svolte nell'ambito del progetto professionalizzante, così come indicato dalla circ. dir. N. 263 del 02/05/2018.

CREDITO FORMATIVO

Per attribuire il punto o i punti più alti, **nell'ambito della banda di assegnazione**, i consigli di classe si attengono a valutare i seguenti elementi:

1.	Partecipazione Progetti POF con una frequenza di almeno 75%	0,1
2.	Giudizio ottimo... in Religione o Storia delle Religioni	0,1
3.	Attività complementari ed integrative (partecipazione a convegni, concorsi, manifestazioni anche professionali organizzate dalla scuola	0,2
4.	Certificazioni informatiche, linguistiche (B1), attività sportive agonistiche e attività di volontariato per almeno trenta ore.	0,1

8. AREA PROFESSIONALIZZANTE
REPORT FINALE
ESPERIENZA DI ALTERNANZA SCUOLA LAVORO
CLASSE IV E “SALA E VENDITA”
A.S. 2017/2018
TUTOR SCOLASTICO PROF. GIUSEPPE SUTERA

COGNOME NOME	CORSO SICUREZZA (N° ORE)	CORSO ALIMENTARISTA (N°ORE)	A.S.2015/2016 AZIENDA N° ORE	A.S. 2016/2017 AZIENSA N ORE	MANIFESTAZIONI VARIE	TOTAL OR ASI
OMISSIS						

RELAZIONE FINALE A. S. L.

ALTERNANZA SCUOLA LAVORO IN AZIENDA CLASSE IV E

Tutor Scolastico Prof. Giuseppe Sutera

OMISSIS

Fasi e articolazione del progetto

L'alternanza si articola con la permanenza degli studenti in aziende del settore per un periodo che oscilla tra le 160 e le 240 ore.

I Tutor nominati dal Dirigente informeranno delle attività docenti, genitori e studenti nei Consigli di classe, successivamente in classe ci sarà una presentazione per discutere sulla tipologia e localizzazione delle aziende per rispondere al meglio alle aspettative e alle esigenze di ogni singolo alunno.

Attività previste nel percorso in azienda

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

Obblighi del tirocinante

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

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

Attività previste nel percorso in azienda

- Istituto Professionale Statale per l' Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera "V. Titone" Castelvetroano
Esami di Stato 2017/2018

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

Obblighi del tirocinante

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

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

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

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

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

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

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

Il Tutor scolastico valuterà l'intero percorso anche con visite in azienda e raccogliendo su apposita modulistica tutte le osservazioni su comportamenti, processi operativi, dinamiche comunicative attuate dagli studenti, la valutazione è indispensabile e sarà condivisa con il Consiglio di classe. Al fine di arricchire il

curriculum vitae degli studenti la scuola rilascia una certificazione attestante date e aziende in cui si è svolta l'alternanza.

Sintesi delle attività svolte nel biennio 2016/2017

La classe 4 E Rist. ha iniziato, nell'anno scolastico 2016/17, un percorso di alternanza scuola lavoro come previsto dai quadri orari ministeriali.

Il progetto, coordinato dal tutor scolastico, è stato regolarmente portato a termine dagli studenti della IV E rist. e rispettando quanto previsto, sono state svolte almeno 160 per anno scolastico in aziende ristorative - alberghiere integrate con attività per preparare e approfondire contenuti indispensabili ad inserire lo studente in azienda.

Gli studenti hanno dimostrato serietà e responsabilità nei contesti lavorativi ottenendo risultati positivi spesso superiori alle attese e per alcuni motivi per future assunzioni al termine del corso di studi.

Il percorso scolastico è stato arricchito con lezioni pratiche e teoriche in Istituto con docenti ed esperti del settore, il tutto arricchito con delle uscite didattiche legate alle aziende ristorative del territorio.

IL TUTOR SCOLASTICO

SUTERA GIUSEPPE

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. 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 9/02/2017 ha deliberato che la prima prova scritta sarà oggetto di simulazione. La simulazione si è svolta il 3 maggio 2018. 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 9/02/2017 ha deliberato che la seconda prova scritta sarà oggetto di simulazione. La simulazione si è svolta il 8/05/ 2018. 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 9/02/2017, è stato deliberato che le discipline che faranno parte delle simulazioni di terza prova scritta sono:

INGLESE
STORIA

- Istituto Professionale Statale per l' Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera "V. Titone" Castelvetro
Esami di Stato 2017/2018

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
L.S.E SETTORE SALA E VENDITA
CUCINA

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 9/02/2018 ha deliberato che la terza prova scritta sarà oggetto di simulazione. La simulazione si è svolta l'11 maggio 2018.. Durata della prova minuti 90.

Inoltre è stato individuato il seguente nucleo tematico multidisciplinare: La globalizzazione

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.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER L'ELABORATO DI ITALIANO

Alunno:- _____ classe _____ data _____

Tipologia A: "Analisi testuale"

INDICATORI	DESCRITTORI	10/10	15/15
Padronanza e uso della lingua	Correttezza ortografica		
	a)buona	1,5	2
	b)sufficiente (errori di ortografia non gravi)	1	1,5
	c)insufficiente (errori ripetuti di ortografia)	0,5	1
	Correttezza sintattica		
	a)buona	1,5	2
	b)sufficiente (errori di sintassi non gravi)	1	1,5
	c)insufficiente (errori di sintassi ripetuti)	0,5	1
	Correttezza lessicale		
	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	
Conoscenza dell'argomento e del contesto di riferimento	Conoscenza delle caratteristiche formali del testo		
	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
Capacità logico-critiche ed espressive	Comprensione del testo		
	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
	Capacità di riflessione e contestualizzazione		
	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 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 2017/2018

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER L'ELABORATO DI ITALIANO

Alunno: - _____ classe _____ data _____

Tipologia B 1: "Articolo di giornale"

INDICATORI	DESCRITTORI	10/10	15/15
Padronanza e uso della lingua	Correttezza ortografica		
	a)buona	1,5	2
	b)sufficiente (errori di ortografia non gravi)	1	1,5
	c)insufficiente (errori ripetuti di ortografia)	0,5	1
	Correttezza sintattica		
	a)buona	1,5	2
	b)sufficiente (errori di sintassi non gravi)	1	1,5
	c)insufficiente (errori di sintassi ripetuti)	0,5	1
	Correttezza lessicale		
	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	
Conoscenza dell'argomento e del contesto di riferimento	Coerenza con il linguaggio e le modalità della comunicazione giornalistica		
	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
Capacità logico-critiche ed espressive	Presentazione ed analisi dei dati (6W)		
	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
	Capacità di riflessione e sintesi		
	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 2017/2018

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER L'ELABORATO DI ITALIANO

Alunno:- _____ classe _____ data _____

Tipologia B 2: "Saggio breve"

INDICATORI	DESCRITTORI	10/10	15/15
Padronanza e uso della lingua	Correttezza ortografica		
	a)buona	1,5	2
	b)sufficiente (errori di ortografia non gravi)	1	1,5
	c)insufficiente (errori ripetuti di ortografia)	0,5	1
	Correttezza sintattica		
	a)buona	1,5	2
	b)sufficiente (errori di sintassi non gravi)	1	1,5
	c)insufficiente (errori di sintassi ripetuti)	0,5	1
	Correttezza lessicale		
	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	
Conoscenza dell'argomento e del contesto di riferimento	Struttura e coerenza dell'argomentazione		
	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
Capacità logico-critiche ed espressive	Presentazione e analisi dei dati		
	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
	Capacità di riflessione e sintesi		
	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 2017/2018

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER L'ELABORATO DI ITALIANO

Alunno:- _____ classe _____ data _____

Tipologia C: "Tema storico"

INDICATORI	DESCRITTORI	10/10	15/15
Padronanza e uso della lingua	Correttezza ortografica		
	a)buona	1,5	2
	b)sufficiente (errori di ortografia non gravi)	1	1,5
	c)insufficiente (errori ripetuti di ortografia)	0,5	1
	Correttezza sintattica		
	a)buona	1,5	2
	b)sufficiente (errori di sintassi non gravi)	1	1,5
	c)insufficiente (errori di sintassi ripetuti)	0,5	1
	Correttezza lessicale		
	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	
Conoscenza dell'argomento e del contesto di riferimento	Conoscenza degli eventi storici		
	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
Capacità logico-critiche ed espressive	Organizzazione della struttura del tema		
	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
	Capacità di riflessione, analisi e sintesi		
	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 2017/2018

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER L'ELABORATO DI ITALIANO

Alunno:- _____ classe _____ data _____

Tipologia D: "Tema di attualità"

INDICATORI	DESCRITTORI	10/10	15/15
Padronanza e uso della lingua	Correttezza ortografica		
	a)buona	1,5	2
	b)sufficiente (errori di ortografia non gravi)	1	1,5
	c)insufficiente (errori ripetuti di ortografia)	0,5	1
	Correttezza sintattica		
	a)buona	1,5	2
	b)sufficiente (errori di sintassi non gravi)	1	1,5
	c)insufficiente (errori di sintassi ripetuti)	0,5	1
	Correttezza lessicale		
	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	
Conoscenza dell'argomento e del contesto di riferimento	Sviluppo dei quesiti della traccia		
	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
Capacità logico-critiche ed espressive	Organizzazione della struttura del tema		
	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
	Capacità di approfondimento e di riflessione		
	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 Statale per l' Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera "V. Titone" Castelvetro
- Esami di Stato 2017/2018

Griglia di valutazione della seconda prova

MATERIA: Scienza e cultura dell'alimentazione

CANDIDATO _____

CLASSE: 5[^]

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

PRIMA PARTE

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

SECONDA PARTE

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

- Istituto Professionale Statale per l' Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera "V. Titone" Castelvetro
Esami di Stato 2017/2018

GRIGLIA DI VALUTAZIONE per la terza prova scritta

Candidato/a _____

CLASSE.....SEZIONE.....INDIRIZZO.....

DISCIPLINA	PUNTEGGIO ASSEGNATO
STORIA	/3
DIR.E TEC.AMM.	/3
LAB.CUCINA	/3
LAB.SALA E VENDITA	/3
LINGUA INGLESE	/ 3
TOTALE	/15

TABELLA VALUTAZIONE

QUESITI	PUNTEGGIO
PER LA LINGUA STRANERA: TIPOLOGIA B (RISPOSTA APERTA)	1,5 punto per ogni risposta pertinente con informazioni 1 punti per ogni risposta incompleta, legata al testo 0 punti per ogni risposta errata o omessa
TIPOLOGIA B (CON RISPOSTA APERTA)	0,5 punti per ogni risposta pertinente con informazioni 0,3 punti per ogni risposta incompleta 0 punti per ogni risposta errata o omessa
TIPOLOGIA C (RISPOSTA MULTIPLA)	0,4 punti per ogni risposta esatta 0 punti per ogni risposta errata o omessa

Castelvetrano, li.....

La Commissione

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

Candidato: _____ Data: ___/___/___ Classe V Sezione: _____

FASE	INDICATORI	DESCRITTORI	Punteggio (su 30)	Punteggio assegnato
I Argomento proposto dal candidato	1. Capacità di applicazione delle conoscenze e di collegamento multidisciplinare	Autonoma, consapevole ed efficace	4	
		Autonoma e sostanzialmente soddisfacente	3	
		Accettabile e sostanzialmente corretta	2	
		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	
		Adeguata e accettabile	2	
		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	
		Sufficientemente chiara e scorrevole	2	
		Incerta e approssimativa	1,5	
		Scorretta, stentata	1	
				____/12
II Argomenti proposti dai commissari	1. Conoscenze disciplinari e capacità di collegamento interdisciplinare	Complete, ampie e approfondite	6	
		Corrette e in parte approfondite	5	
		Essenziali, ma sostanzialmente corrette	4	
		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	
		Adeguata e accettabile	4	
		Parzialmente adeguata e approssimativa	3	
		Disorganica e superficiale	1-2	
	3. Capacità di rielaborazione critica	Efficace e articolata	4	
		Sostanzialmente efficace	3	
		Adeguata	2	
		Incerta e approssimativa	1,5	
		Inefficace	1	
				____/16
III 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
Punteggio TOTALE				____/30

La Commissione	Il Presidente

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

- Istituto Professionale Statale per l' Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera "V. Titone" Castelvetro
Esami di Stato 2017/2018

“ VIRGILIO TITONE”
Castelvetrano

ESAMI DI STATO a.s. 2017/2018

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 2017/2018

DOCENTE: Giuseppina Accardo

ITALIANO

La classe che la scrivente segue dal terzo anno, nel presente anno scolastico ha visto l'inclusione di due allievi ripetenti che si sono ben integrati con il gruppo classe. Tutti gli alunni si sono mostrati partecipi al dialogo educativo rispondendo, sulla base delle personali e individuali motivazioni/ capacità/competenze alle sollecitazioni dell'insegnante. La docente, per gravi motivi familiari, non è stata presente per buona parte dell'anno scolastico, sostituita da due colleghi che hanno svolto con gli allievi un apprezzabile lavoro. Pertanto l'insegnante, rientrata in servizio, dopo il 15 marzo 2018 ha ritenuto opportuno potenziare le lezioni avvelendosi del docente di potenziamento prof. Camillo Spisso insieme al quale ha svolto lezioni che hanno avuto le caratteristiche di essere più individualizzate e in ultima analisi più consone ai bisogni di ogni singolo allievo. L'intervento didattico, nel suo complesso, 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 curricolo.

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

Capacità

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

- 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.

Mastro don Gesualdo: "La morte di Mastro Don Gesualdo"

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

- Istituto Professionale Statale per l' Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera "V. Titone" Castelvetrano
Esami di Stato 2017/2018

- Eugenio Montale: Biografia, poetica, opere

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

- Umbero Saba: biografia e opere.

TESTI: da “Il canzoniere” : “ A mia moglie”; “Goal”; “Amal”. Da “Ernesto”: “La confessione alla madre”.

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

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
Esami di Stato 2017/2018

- 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

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

RELAZIONE FINALE di Economia Aziendale Classe 5° E

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

CLASSE V SEZIONE E

ANNO SCOLASTICO 2017-18

MODULO I: MERCATO TURISTICO INTERNAZIONALE

Il turismo internazionale e lo sviluppo turistico
Il sistema dei cambi
La bilancia dei pagamenti e la bilancia turistica
Gli enti di statistica nel turismo
Lo sviluppo turistico e lo sviluppo economico
I flussi turistici internazionali verso l'Italia: situazione e prospettive

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

La pianificazione e la programmazione aziendale
L'analisi ambientale e l'analisi previsionale
L'analisi aziendale
La definizione di obiettivi e strategie e la redazione dei piani
La programmazione d'esercizio e il budget
I costi standard
Le fasi di definizione del budget
Il controllo budgetario
I vantaggi e i limiti del budget
La definizione degli indirizzi
La scelta dell'impianto aziendale
Il business plan
Il piano aziendale
L'esecuzione dell'impianto e l'avviamento della gestione

MODULO III: IL MARKETING DEI PRODOTTI TURISTICI

Il marketing turistico
La segmentazione del mercato della domanda
Gli strumenti del micro-marketing: il marketing mix
Marketing mix: il prodotto
La reputazione della destinazione turistica
Marketing mix: il prezzo
Marketing mix: la comunicazione
Marketing mix: la distribuzione

- Istituto Professionale Statale per l' Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera "V. Titone" Castelvetroano
Esami di Stato 2017/2018

Marketing mix: il personale
Il marketing esperienziale
Il marketing dei prodotti turistici
Le strategie di marketing in funzione del mercato-obiettivo
Le strategie di marketing in funzione dei cicli di vita del prodotto
Il marketing plan

MODULO IV: NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO E ALBERGHIERO

Le fonti normative internazionali
L'Organizzazione Mondiale del Turismo (OMT)
Le fonti normative comunitarie
Il codice di comportamento ECTAA/HOTREC
I contratti di viaggio
Il contratto di trasporto
Il contratto di trasporto aereo
Il contratto di trasporto marittimo
Il contratto di crociera turistica
La tutela dei consumatori
La normativa UE nel settore alimentare
Le informazioni sugli alimenti
La tracciabilità e la rintracciabilità
I prodotti a Km 0
I marchi di qualità dei prodotti agroalimentari

Castelvetrano, 15 maggio 2018

IL DOCENTE
Prof.ssa Rosalba Grillo

ALLEGATO N. 4

RELAZIONE FINALE

Disciplina: **Enogastronomia Laboratorio di sala e vendita**

Docente: **BAVETTA PIETRO**

Testi adottati: **MASTER LAB**

CLASSE V^A E

Relazione sulla classe

La classe è composta da 16 alunni di cui 8 femmine e 8 maschi, tutti frequentanti.

Il gruppo si presenta omogeneo senza eccellenti particolari.

Dall'analisi della situazione di partenza è emerso che la classe è in possesso di un livello sufficiente delle competenze nella materia. Alcuni alunni mostrano un comportamento vivace ma sempre corretto nei confronti delle norme scolastiche. Nel complesso gli allievi hanno partecipato in maniera attiva alle attività scolastiche ed extrascolastiche, mostrando un buon interesse verso la disciplina, l'impegno per alcuni è stato discontinuo a causa delle assenze, per una buona parte di loro invece è stato quasi costante durante l'anno scolastico, anche se in alcuni momenti hanno mostrato poca volontà alle attività proposte. Il metodo di studio acquisito per gran parte degli alunni risulta autonomo e corretto, pronto alla soluzione di qualsiasi caso pratico. Infine si è tenuto conto della valutazione del rendimento di partenza, nel complesso gli alunni hanno raggiunto un grado di valutazione accettabile.

Metodologie adottate

- lezioni frontali,
- esercitazioni pratiche di laboratorio.

Attività di recupero adottate

Durante la pausa didattica è stata attuata l'attività di recupero, invogliando gli alunni meno interessati verso la disciplina, ottenendo dei risultati più che sufficienti e accettabili.

Strumenti di verifica

Tipologia	Numero (tot. anno)
1) Verifiche scritte/grafiche	0
2) Verifiche orali	4
3) Verifiche pratiche	6

ALLEGATO N. 5

- Istituto Professionale Statale per l' Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera "V. Titone" Castelvetroano
Esami di Stato 2017/2018

RELAZIONE FINALE DI LINGUA INGLESE

DISCIPLINA: **Inglese**

DOCENTE: **Cosentino Giuseppina**

RELAZIONE SULLA CLASSE NEL CONTESTO DELL'INSEGNAMENTO DISCIPLINARE E OBIETTIVI RAGGIUNTI

La classe ha raggiunto un rendimento soddisfacente per quanto riguarda la comprensione e la capacità di riferire informazione dai vari testi studiati. All'inizio dell'anno l'acquisizione e l'utilizzazione del lessico e la fraseologia specifici sono state po' rallentate dal rilevamento di alcune lacune grammaticali presenti, in prevalenza superate. Un buon numero di alunni ha partecipato alle lezioni in modo interessato e ha conseguito un maggiore potenziamento delle strutture linguistiche per poter esprimere in forma orale argomenti di carattere professionale. Le verifiche scritte, comprensione di un testo, sono state costruite per accertare le abilità e le competenze acquisite, rispettando i criteri concordati a livello collegiale.

METODOLOGIE E STRUMENTI

Lezione frontale, pair work, group work, task based activities; libro di testo

LIBRO DI TESTO *About a catering* Autore: De Chiara A., Torchia M.C. - Casa Editrice Trinity

Whitebridge

QUANTITA' E TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE

4 verifiche di cui due scritte e due orali sia al primo che al secondo quadrimestre

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

- Recupero e/o potenziamento delle abilità acquisite
- Fast food
- Gli aspetti negative del Fast Food
- Slow Food
- La Nouvelle Cuisine
- Il cibo e la cucina Fusion
- Il cibo biologico
- Gli OGM
- Mangiar sano
- La piramide alimentare

- La dieta mediterranea
- La dieta macrobiotica e Dukan
- Il vegetarianismo
- HACCP
- La contaminazione da cibo
- La conservazione alimentare
- I sistemi di refrigerazione: Cook Chill, Cook Freeze, Sous Vide

- Il vino: Wine from vines, Wine and Food, Wine tasting

- La birra: How to taste and pour beer, Matching food and beer
- Distillati e cocktail: Vodka, Rum, Whisky, Cognac, Cocktail Categories, Mixing techniques

ALLEGATO N. 6

- Istituto Professionale Statale per l' Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera "V. Titone" Castelvetro
Esami di Stato 2017/2018

RELAZIONE FINALE DI FRANCESE
CONTENUTI DISCIPLINARI E PERCORSI FORMATIVI
CLASSE 5^ E - SALA E VENDITA Anno 2017/2018

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
- Istituto Professionale Statale per l' Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera "V. Titone" Castelvetroano
Esami di Stato 2017/2018

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 servir - Autori vari Edizione RIZZOLI

PROGRAMMA SVOLTO

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

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

Castelvetrano

F i r m a

I.P.S.E.O.A. “V. TITONE” C/VETRANO**RELAZIONE FINALE****Classe V Sez. E A. S. 2017/18**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.

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

- Istituto Professionale Statale per l' Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera “V. Titone” Castelvetroano
Esami di Stato 2017/2018

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.

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.
- 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.

- Istituto Professionale Statale per l' Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera "V. Titone" Castelvetro
Esami di Stato 2017/2018

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.

Castelvetrano 13/05/2018

Il Docente

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE

CLASSE 5[^] E

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

Articolazione sala e vendita

Anno scolastico 2017/2018

Materia: **Scienza e cultura dell’alimentazione**

Docente: **Benedetto ROMEO**

SITUAZIONE DELLA CLASSE

PARTECIPAZIONE

La partecipazione al dialogo educativo è stata sempre soddisfacente con una frequenza regolare alle lezioni, solo pochi alunni hanno frequentato in maniera discontinua.

IMPEGNO

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

METODO DI STUDIO

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

LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO NELLA CLASSE

Fatta eccezione per alcuni alunni capaci e meritevoli che raggiungono un buon grado di preparazione, le conoscenze, le competenze e le capacità raggiunte in generale si attestano su livelli mediamente soddisfacenti.

ARTICOLAZIONE DELLE COMPETENZE IN ABILITA’ E CONOSCENZE

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

COMPETENZE: Gli allievi sono in grado di:

- Applicare le normative vigenti, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Svolgere attività operative e gestionali in relazione all’amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici.

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

ABILITA':

Gli allievi sono in grado di:

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

CONOSCENZE: Gli allievi dimostrano mediamente discrete conoscenze

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

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

MODULI
1. <u>Ripasso argomenti svolti nell'A.S. 2016/2017</u>
2. <u>Modulo: Cottura degli alimenti</u> La cottura: aspetti positivi e negativi della cottura; tecniche di cottura; sistemi di cottura: al calor secco, in acqua, a vapore, nei grassi, a microonde, sottovuoto, cottura miste. Modificazioni da cottura a carico dei principi nutritivi: modificazioni a carico delle proteine; la reazione di Maillard; modificazioni a carico dei glucidi; modificazioni a carico dei lipidi; perdite di vitamine e sali minerali; inattivazione di sostanze dannose.

3. Modulo: Conservazione degli alimenti

Conservazione: aspetti generali della conservazione degli alimenti, fattori che influenzano la crescita dei microrganismi; principali sistemi di conservazione degli alimenti: metodi fisici; metodi chimici; metodi chimico-fisici; metodi biologici.

4. Modulo: Contaminazione chimica e biologica degli alimenti

Le contaminazioni alimentari e principali malattie trasmesse dagli alimenti: contaminazioni chimiche; contaminazioni da metalli; contaminazione da fertilizzanti e pesticidi; contaminazioni radioattive; contaminazioni biologiche, malattie da contaminazione microbiologica alimentare (tossinfezione alimentari, infezioni alimentari, intossicazione alimentari), modalità di trasmissione dei microrganismi patogeni (diretta, indiretta, crociata), tossinfezioni ed infezioni batteriche, principali malattie di origine alimentare (Salmonellosi, Tossinfezione da stafilococco, Botulismo, Clostridium perfringens, Listeriosi).

Igiene nella ristorazione e qualità alimentare: igiene degli ambienti di lavoro; igiene del personale; sistema di controllo H.A.C.C.P.

5. Modulo: Dietologia e dietetica¹

Bioenergetica e peso teorico: funzioni principali dei sette gruppi alimentari; misura dell'energia; fabbisogno energetico; peso teorico o desiderabile.

L.A.R.N., dieta equilibrata e linee guida per una sana alimentazione: L.A.R.N. e dieta equilibrata; L.A.R.N. e fabbisogno di energia; L.A.R.N. e fabbisogno di nutrienti; criteri per l'elaborazione di una dieta equilibrata. Esercitazioni.

Alimentazione equilibrata per fasce d'età e tipologie dietetiche (da svolgere)

Elementi di dietoterapia (da svolgere)

METODOLOGIE

I moduli sono stati svolti con le seguenti metodologie:

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

MATERIALI DIDATTICI

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

- Libro di testo, *Silvano Rodato "Alimentazione oggi" CLITT, 2016, Bologna;*
- Appunti;
- Personal computer ed ipertesti multimediali.

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

TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

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

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

Il Docente

ALLEGATO N. 9

RELAZIONE DOCENTE

¹ Questo modulo è in corso di svolgimento. Si prevede di concludere le attività entro la prima settimana del mese di giugno p.v.

- Istituto Professionale Statale per l' Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera "V. Titone" Castelvetro
Esami di Stato 2017/2018

ANNO SCOLASTICO 2017/2018

CLASSE V SEZ.E

MATERIA: ENOGASTRONOMIA E LABORATORIO DI CUCINA

PROF. GASPARE GIAMBALVO

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.

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 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.

MODALITÀ DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE

Colloqui orale.

EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO POTENZIAMENTO ANALISI DEI RISULTATI.

- Istituto Professionale Statale per l' Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera "V. Titone" Castelvetro
Esami di Stato 2017/2018

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

LIBRO DI TESTO(Cucina gourmet plus edizione mista di Paolo Gentili, Calderini Editore);

PROGRAMMA SVOLTO

IL MONDO DELL'ENOGASTRONOMIA:

Il mercato enogastronomico, le tipologie degli esercizi, il catering industriale, la ristorazione commerciale.

I PRODOTTI E L'APPROVVIGIONAMENTO:

I prodotti alimentari, i prodotti alimentari e le gamme, i prodotti di prima gamma: criteri di qualità, marchi di qualità e tutela dei prodotti tipici, la degustazione dei prodotti, i prodotti di terza gamma: i congelati e i surgelati.

RESTAURANT MANAGEMENT:

Le funzioni del menu, la pianificazione del menu e dei piatti, la grafica del menu, la descrizione del menu e dei piatti.

SICUREZZA E TUTELA SUL LAVORO:

La normativa di riferimento, le basi della prevenzione.

Castelvetrano 10/05/2018

IL Docente

GASPARE GIAMBALVO

ALLEGATO N.10

PROGRAMMA SVOLTO SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE Classe V Sez .E

- Istituto Professionale Statale per l' Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera "V. Titone" Castelvetrano
Esami di Stato 2017/2018

- Attività in ambiente naturale: vari tipi di corsa e andature ginniche;
- Esercizi di educazione respiratoria e di rilassamento muscolare;
- Esercitazioni per il miglioramento della capacità aerobica:
- Esercizi di mobilità e di scioltezza articolare;
- Esercitazioni ritmiche con basi musicali;
- Esercizi di potenziamento muscolare con l'ausilio di attrezzi; Esercizi a coppie e a gruppi;
- Esercizi di preatletismo generale;
- Fondamentali individuali e di squadra del calcio, della pallacanestro e della pallavolo;
- Giochi di squadra: calcio, pallavolo e pallacanestro;
- Esercitazioni sugli Step con ritmi musicali;
- Laboratorio di espressione corporea. Ritmo ed emozioni;
- La comunicazione verbale e non verbale. La L.i.s.;
- Paramorfismi e dismorfismi;
- Tecnica di rilassamento con i suoni della natura.

Docente
Anna Maria Recupero

RELAZIONE FINALE
I.P.S.E.O.A “V.TITONE”
CASTELVETRANO
ANNO SCOLASTICO 2017/2018
DOCENTE: TRANCHIDA MARIA CRISTINA

- Istituto Professionale Statale per l' Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera “V. Titone” Castelvetroano
Esami di Stato 2017/2018

RELAZIONE FINALE DI RELIGIONE: classe 5[^] 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

Maria Cristina Tranchida

INDICE

- Istituto Professionale Statale per l' Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera "V. Titone" Castelvetroano
Esami di Stato 2017/2018

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- L.L.S.E. settore sala e vendita.....
 - Allegato n.5- Lingua Francese
 - Allegato n.6- Lingua Inglese.....
 - Allegato n.7 Matematica.....
 - Allegato n.8- Alimenti e Alimentazione.....
 - Allegato n.9-L.S.E.settore cucina..
 - Allegato n.10- Educazione Fisica.....
 - Allegato n.11- Religione...

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

- Istituto Professionale Statale per l' Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera “V. Titone” Castelvetroano
Esami di Stato 2017/2018

Castelvetrano

ESAMI DI STATO
Anno scolastico 2017– 2018

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

I DOCENTI

Prof.ssa Accardo Giuseppina _____

Prof.ssa La Barbera Caterina _____

Prof. Giambalvo Gaspare _____

Prof. Bavetta Pietro _____

Prof.ssa Recupero AnnaMaria _____

Prof.ssa Cosentino Giuseppina _____

Prof. Lumia Caterina _____

Prof. Romeo Benedetto _____

Prof.ssa Tranchida Maria Cristina _____

Prof.ssa Grillo Rosalba _____

GLI ALUNNI

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(Dott.ssa Rosanna Conciauro)