



REGIONE SICILIA



Unione Europea

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE  
"RENATO GUTTUSO"

Via XX Luglio – 98057 MILAZZO (ME)

Liceo Artistico Milazzo: MESD01602Q Istituto Professionale Milazzo: MERC01601R Liceo Artistico Spadafora: MESD01603R

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**  
**A.S. 2017/2018**



*(Pino Procopio -2014- "un pesce per tre cuochi italiani")*

**SEDE: I.P.S.C.E.O.A. - Via Risorgimento, 67 - Milazzo (ME)**

**INDIRIZZO: Servizi Per L'Enogastronomia e L'Ospitalità Alberghiera Settore Cucina**

**CLASSE: V SEZ. A**

**COORDINATORE: Prof. Santo Mascena**

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**  
**Prof.ssa Delfina GUIDALDI**

## INDICE

Presentazione dell'Istituto	
Contesto socio- economico, culturale e formativo dell'Istituto	
Profilo professionale di indirizzo	
Contratto formativo	
Composizione del Consiglio di Classe	
Presentazione della classe	
Attività collaterali integrative	
Valutazione	Pag. 12
Criteri di valutazione stabiliti dal PTOF	Pag. 13
Svolgimento delle simulazioni	Pag. 16
Griglie di valutazione I prova	Pag. 17
Griglie di valutazione I prova BES/DSA	Pag. 20
Griglie di valutazione II prova	Pag. 21
Griglia di valutazione III prova	Pag. 23
Griglie di valutazione Prova Orale	Pag. 25
Griglie di valutazione Prova Orale - BES/DSA	Pag. 26
Credito scolastico	Pag. 27
Consuntivi disciplinari - Argomenti svolti	Pag. 28
Modulo interdisciplinare	Pag. 56
Simulazione III prova	Pag. 57
Progetto Alternanza Scuola Lavoro	Pag. 66
Relazione Alternanza Scuola Lavoro	Pag. 71

## ***PRESENTAZIONE DELL' ISTITUTO***

L'**Istituto Professionale**, presente nella città di Milazzo da oltre trenta anni, nell'anno scolastico 2000/2001, in seguito al piano regionale di dimensionamento scolastico è stato associato all'Istituto di Istruzione Secondaria Superiore di Milazzo.

Situato nel centro della città, l'istituto è facilmente raggiungibile con tutti i mezzi di trasporto e raccoglie un bacino di utenza da Villafranca Tirrena a Patti, Isole Eolie comprese.

Nell'anno scolastico 2011/2012 ha assunto una nuova fisionomia: accanto all'Indirizzo "**Servizi Commerciali**", ai sensi del D.Lgs. n. 87/2010, è stato istituito il nuovo indirizzo "**Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera**", con le articolazioni:

- "**Enogastronomia**"
- "**Enogastronomia**" – opzione "**Prodotti dolciari artigianali e industriali**"
- "**Servizi di sala e vendita**"
- "**Accoglienza Turistica**"

La nuova offerta formativa risponde pienamente alle pressanti richieste del territorio, a forte vocazione turistica, molto importante dal punto di vista storico-artistico e geografico e punto di transito per le Isole Eolie; infatti, nell'ultimo decennio vi è stato un notevole incremento delle strutture ricettive alberghiere e ristorative, ed è aumentata visibilmente la domanda di personale altamente qualificato.

I nuovi percorsi formativi sono finalizzati al conseguimento di un titolo di studio quinquennale, fondato su una solida base di istruzione generale e tecnico-professionale riferita a filiere produttive di rilevanza nazionale che, a livello locale, possono assumere connotazioni specifiche; il profilo educativo, culturale e professionale è, dunque, finalizzato alla crescita educativa, culturale e professionale dei giovani esaltando le motivazioni, lo sviluppo di un'autonoma capacità di giudizio e dell'esercizio della responsabilità personale e sociale.

Il nostro Istituto si pone, dunque, le seguenti **finalità principali**:

- L'innalzamento della qualità della formazione degli studenti sul piano delle conoscenze, delle competenze e delle capacità.
- La promozione dell'unitarietà del sapere, pur nella diversità degli indirizzi di studio.
- L'orientamento dell'azione formativa verso i nuovi orizzonti culturali ed occupazionali europei.
- La costruzione di un rapporto sinergico e permanente tra scuola e territorio.

## ***CONTESTO SOCIO-ECONOMICO, CULTURALE E FORMATIVO DELL'ISTITUTO***

L'Istituto è situato nel centro della città ed è facilmente raggiungibile con tutti i mezzi di trasporto, tanto da raccogliere un bacino di utenza che va da Villafranca a Patti, isole Eolie incluse. Il territorio in cui è inserito è ricco di risorse storiche, paesaggistiche ed economiche, che da sempre hanno dato un forte impulso allo sviluppo dell'attività turistica.

La maggior parte degli allievi proviene da famiglie mono-reddito, con genitori forniti di licenza media, solo alcuni sono in possesso di un titolo d'istruzione secondaria superiore, pochissimi quelli

forniti di laurea. La partecipazione delle famiglie alla vita scolastica è modesta e si limita agli incontri ufficiali, programmati due volte l'anno.

Il territorio, per le sue caratteristiche, per la sua storia e i monumenti presenti, offre occasioni di approfondimenti formativi; inoltre, la presenza nel tessuto economico-produttivo di industrie ad alta tecnologia e di livello occupazionale medio-alto (Raffineria Mediterranea, Centrale Termoelettrica), di piccole e medie imprese ricettive, turistiche e ristorative, è occasione di un proficuo rapporto sociale e culturale con il mondo del lavoro.

Il nostro Istituto cura, infatti, relazioni e rapporti di collaborazione non solo con aziende del settore privato, ma anche con gli Enti Locali, avvalendosi della disponibilità di operatori ed esperti per eventuali iniziative integrative e, soprattutto, per la realizzazione dell'attività di stage.

### ***PROFILO PROFESSIONALE D'INDIRIZZO***

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo **“Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera”** ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

È in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

Nell'articolazione **“Enogastronomia”**, il diplomato è in grado di:

1. intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici;
2. operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

**A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nelle relative articolazioni “Enogastronomia” e “Servizi di sala e di vendita”, conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:**

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

4. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
5. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

### ***CONTRATTO FORMATIVO***

Il nostro istituto sviluppa la propria offerta formativa sulla considerazione che una scuola moderna deve formare una cultura di base non solo solida, ma anche attuale, per cui si pone i seguenti obiettivi:

- Far acquisire agli allievi le conoscenze e le competenze connesse con le figure professionali previste dal curriculum, sviluppandone le capacità operative;
- Curare lo sviluppo di una cultura d'impresa che consenta una più consapevole partecipazione al processo produttivo aziendale e che stimoli l'iniziativa imprenditoriale come possibile sbocco occupazionale alternativo al lavoro dipendente;
- Familiarizzare con le nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione quali presupposti fondamentali per una partecipazione attiva alla vita economica;
- Far acquisire una preparazione linguistica che faciliti gli scambi di esperienze con culture ed economie comunitarie;
- Curare negli allievi la formazione di una personalità improntata al rispetto delle diversità, alla tutela della salute e dell'ambiente ed in generale alla partecipazione attiva alla vita sociale;
- Integrare la crescita individuale in stretto collegamento con il territorio.

Per raggiungere tali obiettivi l'istituto mette a disposizione efficienti **laboratori di cucina, di sala, e attrezzature multimediali**; propone **interventi di esperti di madre lingua inglese e francese**; e realizza **stage e tirocini** presso aziende commerciali e turistico-ristorative.

L'offerta di base è rappresentata dallo svolgimento di un'attività curricolare tendente ad assicurare uno standard culturale delineato dal competente Ministero per la formazione delle figure professionali corrispondenti all'indirizzo di studi; così come previsto dalla Legge n. 107/2015 è entrata a regime l'azione didattico-professionalizzante dell'Alternanza Scuola-Lavoro attraverso interventi di esperti aziendali esterni all'istituto e con la realizzazione di stage aziendali.

L'ampliamento dell'offerta di base è costituito da una serie di attività integrative realizzate dall'istituto e riguardanti principalmente:

- Il territorio;
- L'orientamento;
- L'educazione alla salute e alla legalità.

Infatti, l'istituto opera in stretta integrazione con il territorio, adeguando le iniziative alle risorse esistenti e guardando, soprattutto, a quelle potenziali. Lo studio del territorio permette agli allievi di capire quali sbocchi occupazionali lavorativi, anche potenziali, lo stesso è in grado di offrire; analizzando, nel contempo, i propri interessi e le proprie attitudini.

L'istituto, inoltre, segue lo sviluppo delle attitudini degli allievi durante il corso di studi, cercando di stimolarne le doti di autovalutazione e orientando la scelta dell'indirizzo da seguire per l'inserimento nel mondo del lavoro.

L'istituto, infine, cura lo sviluppo della personalità degli allievi realizzando attività che li aiutino a vivere bene, con se stessi e con gli altri, nel rispetto delle diversità e delle situazioni di disagio.

### *Composizione del Consiglio della Classe V A*

<b>N. Ore Sett./li</b>	<b>DISCIPLINE</b>	<b>DOCENTI</b>
4	ITALIANO	CUSUMANO ANGELA RITA
2	STORIA	CUSUMANO ANGELA RITA
3	MATEMATICA	MASCENA SANTO
3	LINGUA INGLESE	ARIOSTO MARIA-GRAZIA
3	LINGUA FRANCESE	ANELLI ANNA
3	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	ALQUÒ ANTONINA
2	LABORATORIO DI SALA E VENDITA	TRIMARCHI LUCA
4	LABORATORIO DI CUCINA	FILANGERI SALVO
5	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	GITTO PAOLA
2	SCIENZE MOTORIE	PARISI MARIO
1	RELIGIONE	ILACQUA ELISA
9	SOSTEGNO	MANCUSO GIUSY
	<b>COORDINATORE/ SEGRETARIO</b>	MASCENA SANTO
	<b>DIRIGENTE SCOLASTICO</b>	<b>GUIDALDI DELFINA</b>

## ***PRESENTAZIONE DELLA CLASSE***

La classe è composta da n. 15 alunni (n. 7 maschi e n. 8 femmine) tutti pendolari e in taluni casi provenienti da comuni molto distanti e scarsamente collegati dai servizi di trasporto.

Fattore pendolarismo che ha inficiato durante il corrente a.s. la regolare e puntuale frequenza di un cospicuo gruppo di alunni.

Inserito nel gruppo classe un alunno diversamente abile, che segue la programmazione curriculare con obiettivi minimi, con il supporto di una insegnante specializzata per n. 9 ore settimanali; altresì presente un alunno con D.S.A. per il quale è stato predisposto un Piano Didattico Personalizzato.

Sotto il profilo disciplinare gli alunni hanno fatto registrare un comportamento quasi sempre corretto, disponibili al confronto con i docenti con i quali c'è stato un dialogo costante e franco.

Il gruppo classe è stato in grado di superare le situazioni problematiche presentatesi durante l'ultimo anno investendo energie e tempo per stabilire relazioni di fiducia reciproca.

Solo alcuni alunni hanno fatto registrare numerose assenze e ritardi - tutti giustificati - mentre per la maggioranza degli alunni la frequenza risulta assidua ovvero regolare.

La classe in generale ha partecipato con impegno e responsabilità al dialogo didattico-educativo, annoverando alunni che hanno raggiunto un alto livello di conoscenze, abilità e competenze.

Per la maggioranza degli alunni, pur disponendo di conoscenze essenziali, hanno progressivamente migliorato il proprio rendimento riuscendo a superare le difficoltà espositive o applicative in alcuni ambiti disciplinari e ad attestarsi su un livello di piena sufficienza.

Per gli alunni che hanno evidenziato carenze nella preparazione, sono stati predisposti opportuni interventi sia individuali che collettivi, facendo ricorso sulla pausa didattica prevista dal piano annuale di progetto scuola. Inoltre, in itinere ciascun docente ha predisposto interventi di supporto per gli alunni in difficoltà i quali hanno conseguito gli obiettivi minimi.

Didattica attiva, con lezioni partecipate, didattica laboratoriale e in situazione, sono state le metodologie portanti che hanno consentito l'acquisizione della professionalità e lo sviluppo delle abilità di collegamento e di confronto tra le diverse discipline e, all'interno di ciascuna, di contesti diversi.

Con riferimento all'allievo diversamente abile, il Consiglio di classe ritiene necessaria la presenza della docente specializzata durante lo svolgimento delle prove scritte e orali, per garantirgli un supporto minimo adeguato e un giusto grado di serenità e fiducia.

In merito **all'Alternanza Scuola Lavoro**, tutti gli allievi hanno espletato tutte le attività programmate con ore di orientamento in aula e con le ore di attività in aziende del settore di riferimento. La restituzione dell'esperienza da parte degli alunni e la relazione dei tutor aziendali hanno evidenziato lusinghieri risultati in termini di serietà sul lavoro, responsabilità nell'esecuzione delle consegne affidate, non ultimo, nell'interesse e nella disponibilità ad accogliere suggerimenti e proposte per l'apprendimento e l'acquisizione delle competenze professionali patrimonio delle aziende ospitanti. Per ulteriori dettagli si rinvia alla relazione del Tutor allegata al presente documento.

Conformemente all'indirizzo dell'Istituto e alla luce dell'esigenza di formare una figura professionale flessibile, in relazione alla complessa realtà operativa delle imprese turistico - ristorative, gli alunni hanno mostrato significative capacità relazionali, organizzative e gestionali, spirito di iniziativa ed un comportamento improntato all'accoglienza, pertanto, il Consiglio di Classe prende atto che gli allievi hanno conseguito i seguenti obiettivi:

## **Obiettivi generali**

- un'adeguata cultura generale accompagnata da capacità linguistico-espressive e logico-interpretative;
- una conoscenza, complessivamente esauriente, dei processi che caratterizzano la gestione delle imprese turistico-ristorative sotto il profilo economico, giuridico, contabile e tecnico-organizzativo;
- conoscenza dei rapporti tra l'azienda e l'ambiente in cui opera;
- capacità di scelte motivate e responsabili;
- capacità di relazionarsi all'interno del contesto lavorativo;
- capacità di interagire con culture diverse sia in campo lavorativo che in altri contesti sociali.

## **Obiettivi specifici**

- capacità di utilizzare metodi, strumenti e tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- capacità di leggere, redigere ed interpretare ogni significativo documento in lingua straniera per facilitare scambi di esperienze con culture ed economie comunitarie;
- capacità di comunicare efficacemente utilizzando appropriati linguaggi tecnici;
- capacità di affrontare cambiamenti aggiornandosi e ristrutturando le proprie conoscenze.

## **Obiettivi minimi**

- consolidare sufficienti capacità comunicative orali e scritte;
- conoscere gli elementi essenziali dei fatti storici e trarre qualche spunto per la comprensione dei fatti attuali;
- comprendere e redigere semplici documenti in lingua straniera (Inglese e Francese);
- conoscere gli aspetti fondamentali che caratterizzano la gestione delle aziende turistico-ristorative sotto il profilo tecnico-organizzativo, giuridico, contabile ed economico.



### CANDIDATI INTERNI

N. ordine	Cognome	Nome	Pendolare
1	ANGRISANI	GIOVANNI	SI
2	ARGANTE	ALESSIA	SI
3	BONANNO	FEDERICA	SI
4	BRIGANDÌ	ALLEN PIO	SI
5	D'AMICO	ALESSIA	SI
6	D'AMICO	CARMELO	SI
7	DE GAETANO	GIOVANNI	SI
8	DI PAOLA	KEVIN	SI
9	FARAONE	GABRIEL PASCAL	SI
10	LIPARI	MARTINA	SI
11	MICCIO	ALESSIA	SI
12	MOTTA	LAURA	SI
13	PINO	GIUSEPPE	SI
14	SAPORITA	CLARA	SI
15	SFRAMELI	SAMANTA	SI

### CONTINUITA' DIDATTICA NEL TRIENNIO

CLASSI	Italiano	Storia	Inglese	Francese	Matematica	Scienza e cultura dell'alim.	Laboratori o di Sala e Vendita	Laboratori o di Cucina	Diritto e Tecniche Ann	Scienze Motorie	Religione
3^	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A
4^	A	A	A	A	A	B	B	A	A	A	A
5^	A	A	A	A	A	B	B	A	A	A	A

Le lettere A,B,C (nella colonna di ogni disciplina) indicano i diversi docenti che si sono avvicinati nella classe negli ultimi tre anni.

### **STRATEGIE METODOLOGICHE**

Nello svolgimento dei programmi i docenti delle singole discipline hanno utilizzato diverse metodologie per sviluppare negli studenti, abilità e competenze diverse in funzione degli obiettivi prefissati:

#### ATTREZZATURE E STRUMENTI DIDATTICI

	Italiano	Storia	Inglese	Francese	Matematica	Scienza e cultura dell'alim.	Laboratorio di Sala e Vendita	Laboratorio di Cucina	Diritto e Tecniche Amm	Scienze Motorie	Religione
Libri di testo	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Dizionari	X	X	X	X							
Altri testi	X	X				X		X	X		X
Riviste	X	X						X			
Fotocopie	X	X	X	X	X	X	X		X	X	
Audiovisivi	X	X									
Attrezzature di laboratorio							X	X			
Attrezzature multimediali	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Attrezzature ginniche										X	

#### METODOLOGIE DIDATTICHE

	Italiano	Storia	Inglese	Francese	Matematica	Scienza e cultura dell'alim.	Laboratorio di Sala e Vendita	Laboratorio di Cucina	Diritto e Tecniche Amm	Scienze Motorie	Religione
Lezione frontale	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lezione interattiva	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lezione individualizzata	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Discussione guidata	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Didattica modulare	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Ricerca guidata	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lavori di gruppo	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lavori individuali	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Recupero	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Approfondimento	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

## VERIFICHE

### TIPOLOGIE

	Italiano	Storia	Inglese	Francese	Matematica	Scienza e cultura dell'alim.	Laboratorio di Sala e Vendita	Laboratorio di Cucina	Diritto e Tecniche Amm	Scienze Motorie	Religione
Prove scritte	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Prove orali	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Prove di laboratorio							X	X			

### MODALITA'

	Italiano	Storia	Inglese	Francese	Matematica	Scienza e cultura dell'alim.	Laboratorio di Sala e Vendita	Laboratorio di Cucina	Diritto e Tecniche Amm	Scienze Motorie	Religione
Temi	X	X									
Analisi testuali	X	X									
Saggi brevi	X										
Articoli di giornali	X										
Prove di comprensione linguistica	X		X	X							
Prove semi-strutturate	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Prove strutturate	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Interrogazioni	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Discussioni guidate	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X
Studio di casi			X					X	X		
Dimostrazioni di tesi	X				X						
Esercizi			X	X	X				X	X	
Esercitazioni di laboratorio							X	X			

### ***ATTIVITA' COLLATERALI E INTEGRATIVE***

Sono state svolte le seguenti attività collaterali ed integrative, nell'ambito del P.T.O.F., per l'arricchimento dell'offerta formativa:

- Rappresentazioni e spettacoli teatrali presso il Teatro Trifiletti di Milazzo;
- Giornata della Memoria e del Ricordo: obiettivo del progetto è stato di celebrare la Giornata in forma non solamente commemorativa, ma coinvolgente, stimolando il desiderio degli allievi di interrogarsi in modo più consapevole sui valori di libertà, tolleranza e democrazia.

- Giornata della Memoria e dell'Impegno in ricordo delle vittime innocenti della mafia;
- Seminario e visita aziendale presso l'Eolian Milazzo Hotel, momento di informazione e formazione utile all'orientamento dei giovani che intendono continuare gli studi e/o cercare lavoro;
- Visite aziendali presso le aziende vitivinicole Florio e Donnafugata di Marsala;
- Stage aziendali, presso imprese ristorative locali;
- In collaborazione con l'Azienda Sanitaria Provinciale n. 5 di Messina, è stato offerto agli alunni del triennio un corso di formazione tenuto da esperti dell'ASP relativo alla sicurezza sul lavoro. Il corso totalmente gratuito della durata di n. 12 ore, è stato frequentato dagli alunni della classe 5 A che vi hanno preso parte, come previsto, per solo il modulo di n. 4 ore relativo alla formazione generale (ex D. Lgs. n. 81/08).

Per i ragazzi che hanno evidenziato situazioni di carenze nella preparazione sono stati disposti opportuni interventi integrativi sia individuali che collettivi, in specie utilizzando le pause didattiche previste dal piano orario annuale incrementate per discipline cui abbisognasse di ulteriori periodi di pausa didattica deliberate dal Consiglio di Classe.

**Nel corso dell'anno scolastico e durante la pausa didattica, dalle verifiche effettuate risulta che tutti i debiti sono stati saldati.**

### **VALUTAZIONE**

Per la valutazione degli allievi si è tenuto conto dei criteri di valutazione stabiliti dal POF che hanno consentito di individuare il livello di raggiungimento degli obiettivi da parte degli stessi in termini di:

- Conoscenze, come acquisizione dei contenuti culturali di ogni disciplina;
- Competenze, come abilità di utilizzare le conoscenze nelle diverse situazioni problematiche concrete disciplinari;
- Capacità, come consapevolezza delle conoscenze e delle competenze raggiunte, organizzate secondo un percorso logico-critico e relazionale compiuto .

## **CRITERI DI VALUTAZIONE STABILITI DAL PTOF**

I livelli di valutazione si riferiscono alla seguente griglia, che indica in modo schematico i criteri di valutazione degli assi culturali corrispondenti ai quattro dipartimenti, in base alla partecipazione, all'impegno, alle conoscenze, alle competenze e alle capacità degli alunni.

voto in decimi	ASSI CULTURALI	DESCRITTORI DEL RENDIMENTO
<b>2</b> totalmente insufficiente	Asse dei linguaggi	Frequenza sporadica – Partecipazione passiva e demotivata – Nessun impegno nello studio Conoscenze: con gravissime lacune Competenze: non evidenzia comprensione dei contenuti e non riesce ad applicare le pochissime conoscenze Capacità: è incapace di organizzare le pochissime conoscenze ; assenza di un linguaggio adeguato
	Asse Matematico	Conoscenze: pochissime Competenze: non riesce ad applicare le conoscenze Capacità: non effettua alcuna valutazione
	Asse scientifico tecnologico	Conoscenze: pochissime Competenze: non riesce ad applicare le conoscenze Capacità: non effettua alcuna valutazione
	Asse storico sociale	Partecipazione passiva – Nessun impegno – Conoscenze con gravissime lacune: Competenze : inesistenti competenze esecutive – non sa applicare alcuna tecnica e procedure Capacità: espressione con gravissime scorrettezze, priva di codici specifici
<b>3</b> Scarso	Asse dei linguaggi	Frequenza saltuaria – Partecipazione passiva – Scarso impegno nello studio Conoscenze: con gravi lacune Competenze: non sa applicare le conoscenze e commette gravi errori Capacità: incontra difficoltà nell'organizzazione delle scarse conoscenze; commette gravi scorrettezze espressive; elabora testi non rispondenti al tema proposto
	Asse Matematico	Conoscenze: poche Competenze: trova difficoltà ad applicare le poche conoscenze e commette gravi Errori . Capacità: non ha autonomia di valutazione
	Asse scientifico tecnologico	Conoscenze: poche Competenze: trova difficoltà ad applicare le poche conoscenze e commette gravi errori Capacità: non ha autonomia di valutazione
	Asse storico sociale	Conoscenze: poche Competenze: trova difficoltà ad applicare le poche conoscenze e commette gravi Errori . Capacità: non ha autonomia di valutazione
<b>4</b> insufficiente	Asse dei linguaggi	Frequenza incostante – Partecipazione superficiale – Impegno discontinuo Conoscenze: lacunose Competenze: utilizza in modo confuso e con difficoltà le conoscenze in compiti semplici e commette errori nell'esecuzione Capacità: articola i contenuti in modo disorganico ed effettua con difficoltà analisi e sintesi parziali; si esprime in modo impreciso e stentato; l'elaborazione è confusa e la forma scorretta
	Asse Matematico	Conoscenze: lacunose Competenze: riesce ad applicare le conoscenze in compiti semplici e commette errori gravi nell'esecuzione Capacità: pur guidato non effettua alcuna analisi e non sintetizza le conoscenze acquisite

	Asse scientifico tecnologico	Conoscenze: lacunose Competenze: riesce ad applicare le conoscenze in compiti semplici e commette errori gravi nell'esecuzione Capacità: pur guidato non effettua alcuna analisi e non sintetizza le conoscenze acquisite
	Asse storico Sociale	Conoscenze: lacunose Competenze: riesce ad applicare le conoscenze in compiti semplici e commette errori gravi nell'esecuzione Capacità: pur guidato non effettua alcuna analisi e non sintetizza le conoscenze acquisite
<b>5</b> mediocre	Asse dei linguaggi	Frequenza regolare – Partecipazione limitata – Impegno modesto Conoscenze generiche, superficiali e/o incomplete Competenze: applica in modo generico ed incerto le conoscenze e commette qualche errore non grave anche nell'esecuzione di compiti piuttosto semplici Capacità: effettua analisi parziali ed imprecise, organizza in modo semplice e con qualche difficoltà le conoscenze; usa un linguaggio impreciso; l'elaborazione è scarna e la forma poco lineare.
	Asse Matematico	Conoscenze: frammentarie e superficiali Competenze: commette qualche errore grave nell'esecuzione di compiti piuttosto semplici Capacità: effettua analisi e sintesi molto parziali ed imprecise
	Asse scientifico tecnologico	Conoscenze: frammentarie e superficiali Competenze: commette qualche errore grave nell'esecuzione di compiti piuttosto semplici Capacità: effettua analisi e sintesi molto parziali ed imprecise
	Asse storico Sociale	Conoscenze: frammentarie e superficiali Competenze: commette qualche errore grave nell'esecuzione di compiti piuttosto semplici Capacità: effettua analisi e sintesi molto parziali ed imprecise
<b>6</b> sufficiente	Asse dei linguaggi	Frequenza costante – Partecipazione ed impegno adeguati Conoscenze: limitate agli elementi basilari delle tematiche Competenze: utilizza in modo pertinente le conoscenze acquisite ed esegue compiti semplici, anche se talvolta con qualche errore Capacità: organizza le conoscenze in funzione della richiesta e coglie i dati essenziali per effettuare semplici analisi e sintesi; si esprime in modo semplice con incertezza dei codici specifici; l'elaborazione è abbastanza pertinente ma poco approfondita e la forma lineare.
	Asse Matematico	Conoscenze: elementari Competenze: applica le conoscenze acquisite ed esegue compiti semplici senza fare gravi errori Capacità: effettua analisi e sintesi non complete; guidato riesce ad effettuare semplici valutazioni
	Asse scientifico tecnologico	Conoscenze: elementari Competenze: applica le conoscenze acquisite ed esegue compiti semplici senza fare gravi errori Capacità: effettua analisi e sintesi non complete; guidato riesce ad effettuare semplici valutazioni
	Asse storico Sociale	Conoscenze: elementari Competenze: applica le conoscenze acquisite ed esegue compiti semplici senza fare gravi errori Capacità: effettua analisi e sintesi non complete; guidato riesce ad effettuare semplici valutazioni

7 discreto	Asse dei linguaggi	Frequenza costante – Partecipazione interessata – Impegno sistematico Conoscenze: soddisfacenti di gran parte dei contenuti Competenze: utilizza le conoscenze in ambiti specifici Capacità: compie analisi correlando con linearità i dati; si esprime correttamente con l'utilizzo dei codici specifici nelle componenti essenziali; l'elaborazione è pertinente e la forma complessivamente corretta..
	Asse Matematico	Conoscenze: esaurienti Competenze: esegue compiti di media complessità e sa applicare i contenuti e le procedure con qualche errore non determinante Capacità: effettua analisi e sintesi non complete; effettua valutazioni autonome parziali e non approfondite
	Asse scientifico tecnologico	Conoscenze: esaurienti Competenze: esegue compiti di media complessità e sa applicare i contenuti e le procedure con qualche errore non determinante Capacità: effettua analisi e sintesi non complete; effettua valutazioni autonome parziali e non approfondite
	Asse storico Sociale	Conoscenze: esaurienti Competenze: esegue compiti di media complessità e sa applicare i contenuti e le procedure con qualche errore non determinante Capacità: effettua analisi e sintesi non complete; effettua valutazioni autonome parziali e non approfondite
8 buono	Asse dei linguaggi	Frequenza assidua – Partecipazione attiva – Impegno proficuo Conoscenze: ampie Competenze: utilizza le conoscenze su più linguaggi Capacità: compie analisi significative e valutazioni coerenti; si esprime in modo controllato con vario utilizzo dei codici specifici; l'elaborazione è equilibrata e la forma corretta e scorrevole.
	Asse Matematico	Conoscenze: complete, approfondite e coordinate Competenze: esegue compiti complessi, applica le conoscenze e le procedure in nuovi contesti e non commette errori di imprecisione Capacità: effettua analisi e sintesi complete ed approfondite; valuta autonomamente
	Asse scientifico tecnologico	Conoscenze: complete, approfondite e coordinate Competenze: esegue compiti complessi, applica le conoscenze e le procedure in nuovi contesti e non commette errori di imprecisione Capacità: effettua analisi e sintesi complete ed approfondite; valuta autonomamente
	Asse storico Sociale	Conoscenze: complete, approfondite e coordinate Competenze: esegue compiti complessi, applica le conoscenze e le procedure in nuovi contesti e non commette errori di imprecisione Capacità: effettua analisi e sintesi complete ed approfondite; valuta autonomamente
9 distinto	Asse dei linguaggi	Frequenza assidua – Partecipazione costruttiva – Impegno assiduo Conoscenze: piene Competenze: utilizza le conoscenze su più linguaggi e su più moduli interpretativi Capacità: compie analisi ampie e valutazioni coerenti e personali; si esprime in modo controllato ed appropriato con disinvolto utilizzo dei codici specifici; l'elaborazione è organica e la forma corretta e fluida.
	Asse Matematico	Conoscenze: complete, approfondite, coordinate, ampliate Competenze: esegue compiti complessi, applica le conoscenze e le procedure in nuovi contesti e non commette errori Capacità: coglie gli elementi di un insieme, stabilisce relazioni, organizza autonomamente e completamente le conoscenze e le procedure acquisite; effettua valutazioni autonome, complete ed approfondite

	Asse scientifico tecnologico	<p>Conoscenze: complete, approfondite, coordinate, ampliate</p> <p>Competenze: esegue compiti complessi, applica le conoscenze e le procedure in nuovi contesti e non commette errori</p> <p>Capacità: coglie gli elementi di un insieme, stabilisce relazioni, organizza autonomamente e completamente le conoscenze e le procedure acquisite; effettua valutazioni autonome, complete ed approfondite</p>
	Asse storico Sociale	<p>Conoscenze: complete, approfondite, coordinate, ampliate</p> <p>Competenze: esegue compiti complessi, applica le conoscenze e le procedure in nuovi contesti e non commette errori</p> <p>Capacità: coglie gli elementi di un insieme, stabilisce relazioni, organizza autonomamente e completamente le conoscenze e le procedure acquisite; effettua valutazioni autonome, complete ed approfondite</p>
<b>10</b> ottimo	Asse dei linguaggi	<p>Frequenza assidua – Partecipazione costruttiva e ricca di interventi – Impegno ammirevole</p> <p>Conoscenze: complete</p> <p>Competenze: utilizza le conoscenze su più linguaggi e su più moduli interpretativi</p> <p>Capacità: compie vaste analisi autonome, elabora sintesi, valuta in modo personale e critico; si esprime in modo controllato ed appropriato con flessibile ed originale utilizzo dei codici specifici; l'elaborazione è ricca ed originale e la forma ricercata e personale.</p>
	Asse Matematico	<p>Conoscenze: complete, approfondite, coordinate, ampliate, personalizzate</p> <p>Competenze: esegue compiti complessi, applica le conoscenze e le procedure in nuovi contesti con originalità e non commette errori</p> <p>Capacità: coglie gli elementi di un insieme, stabilisce relazioni, organizza autonomamente e completamente le conoscenze e le procedure acquisite; effettua valutazioni autonome, complete, approfondite, personali.</p>
	Asse scientifico tecnologico	<p>Conoscenze: complete, approfondite, coordinate, ampliate, personalizzate</p> <p>Competenze: esegue compiti complessi, applica le conoscenze e le procedure in nuovi contesti con originalità e non commette errori</p> <p>Capacità: coglie gli elementi di un insieme, stabilisce relazioni, organizza autonomamente e completamente le conoscenze e le procedure acquisite; effettua valutazioni autonome, complete, approfondite, personali</p>
	Asse storico Sociale	<p>Conoscenze: complete, approfondite, coordinate, ampliate, personalizzate</p> <p>Competenze: esegue compiti complessi, applica le conoscenze e le procedure in nuovi contesti con originalità e non commette errori</p> <p>Capacità: coglie gli elementi di un insieme, stabilisce relazioni, organizza autonomamente e completamente le conoscenze e le procedure acquisite; effettua valutazioni autonome, complete, approfondite, personali</p>



## ***SIMULAZIONI***

Tenuto conto delle disposizioni ministeriali ed in relazione alla programmazione didattica, il Consiglio di classe ha deliberato di somministrare simulazioni delle prove di esame, come di seguito indicato:

**PRIMA PROVA:** La simulazione della prova di Italiano, della durata di sei ore, è stata effettuata in data 19 marzo 2018, tenendo conto dei modelli di scrittura previsti dalla normativa per l'esame di stato.

**SECONDA PROVA:** la simulazione della prova di Scienza e cultura dell'alimentazione, della durata di sei ore, è stata effettuata in data 20 marzo 2018.

**TERZA PROVA:** Per quanto concerne la terza prova, tenendo conto della programmazione e del percorso formativo della classe, è stata scelta la tipologia C (attraverso la somministrazione di 28 quesiti a risposta multipla) e la modalità del testo in lingua inglese seguito da due domande. Le materie coinvolte sono state: Storia, Inglese, Matematica, Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva, e Laboratorio di Enogastronomia Settore di Cucina.

La simulazione, della durata di 90 minuti, è stata effettuata il 21 marzo 2018.

## **GRIGLIE DI VALUTAZIONE**

Per la correzione e la valutazione delle prove scritte ed orali si è fatto ricorso alle seguenti griglie:

### **GRIGLIA DI CORREZIONE DELLA I PROVA SCRITTA D'ITALIANO**

#### **Tipologia della Prova: Analisi di un testo (Tipologia A)**

<b>INDICATORI</b>	<b>DESCRITTORI</b>	<b>PUNTEGGIO</b>
<b>1. Comprensione del testo (riassunto o altro tipo di consegna)</b>	<b>Completa e approfondita</b>	<b>4</b>
	<b>Essenziale</b>	<b>3</b>
	<b>Superficiale</b>	<b>2</b>
	<b>Carente e con errori di valutazione</b>	<b>1</b>
	<b>Consegna non effettuata</b>	<b>0</b>
<b>2. Analisi del testo</b>	<b>Ampia</b>	<b>4</b>
	<b>Essenziale</b>	<b>3</b>
	<b>Superficiale</b>	<b>2</b>
	<b>Impropria e con valutazioni errate</b>	<b>1</b>
	<b>Assente</b>	<b>0</b>
<b>3. Contestualizzazione del testo</b>	<b>Approfondita</b>	<b>4</b>
	<b>Pertinente ma sintetica, con riferimenti storici – letterari accennati</b>	<b>3</b>
	<b>Appropriata ma generica</b>	<b>2</b>
	<b>Lacunosa e imprecisa</b>	<b>1</b>
	<b>Contestualizzazione assente</b>	<b>0</b>
<b>4. Abilità espressiva ed espositiva</b>	<b>Esposizione corretta</b>	<b>3</b>
	<b>Esposizione parzialmente corretta</b>	<b>2</b>
	<b>Notevole povertà espositiva e limitatezza lessicale</b>	<b>1</b>
	<b>Errata, con gravi errori morfo-sintattici</b>	<b>0</b>

Esito \_\_\_\_/15p

## GRIGLIA DI CORREZIONE DELLA I PROVA SCRITTA D'ITALIANO

Tipologia della Prova: Saggio breve o articolo di giornale (Tipologia B)

<b>INDICATORI</b>	<b>DESCRITTORI</b>	<b>PUNTEGGIO</b>
<b>1. Aderenza alla tipologia e capacità di avvalersi adeguatamente dei documenti proposti</b>	<b>Piena</b> <b>Parziale</b> <b>Superficiale e limitata a pochi documenti</b> <b>Non tiene conto della tipologia e non si avvale dei documenti</b> <b>Errata</b>	<b>4</b> <b>3</b> <b>2</b> <b>1</b> <b>0</b>
<b>2. Padronanza dei contenuti</b>	<b>Ampia e approfondita</b> <b>Completa e pertinente</b> <b>Essenziale</b> <b>Lacunosa e superficiale</b> <b>Confusa e carente</b> <b>Assente</b>	<b>5</b> <b>4</b> <b>3</b> <b>2</b> <b>1</b> <b>0</b>
<b>3. Articolazione delle argomentazioni</b>	<b>Ampiamente critica</b> <b>Essenziale</b> <b>Povera di spunti riflessivi</b> <b>Assente</b>	<b>3</b> <b>2</b> <b>1</b> <b>0</b>
<b>4. Abilità espressiva ed espositiva</b>	<b>Esposizione corretta</b> <b>Esposizione parzialmente corretta</b> <b>Notevole povertà espositiva e limitatezza lessicale</b> <b>Errata, con gravi errori morfo-sintattici</b>	<b>3</b> <b>2</b> <b>1</b> <b>0</b>

Esito \_\_\_\_/15p

## GRIGLIA DI CORREZIONE DELLA I PROVA SCRITTA D'ITALIANO

Tipologia della Prova: Tema di argomento storico o di ordine generale (Tipologia C/D)

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTEGGIO
<b>1. Pertinenza alla traccia e conoscenza dell'argomento</b>	<b>Piena e approfondita</b>	<b>5</b>
	<b>Adeguata e coerente</b>	<b>4</b>
	<b>Essenziale</b>	<b>3</b>
	<b>Parziale e superficiale</b>	<b>2</b>
	<b>Errata interpretazione della traccia</b>	<b>1</b>
	<b>Non risponde ad alcuna richiesta</b>	<b>0</b>
<b>2. Articolazione, coesione e coerenza della trattazione</b>	<b>Ricca e organica</b>	<b>4</b>
	<b>Adeguata ma con qualche superficialità</b>	<b>3</b>
	<b>Schematica ma sostanzialmente coerente</b>	<b>2</b>
	<b>Frammentaria, poco coesa e ripetitiva</b>	<b>1</b>
	<b>Non è in grado di organizzare il discorso</b>	<b>0</b>
<b>3. Capacità di rielaborazione</b>	<b>Significativa con valutazioni personali e spunti originali</b>	<b>3</b>
	<b>Semplice e adeguata</b>	<b>2</b>
	<b>Confusa e approssimativa</b>	<b>1</b>
	<b>Non riesce a rielaborare</b>	<b>0</b>
<b>4. Abilità espressiva ed espositiva</b>	<b>Esposizione corretta</b>	<b>3</b>
	<b>Esposizione parzialmente corretta</b>	<b>2</b>
	<b>Notevole povertà espositiva e limitatezza lessicale</b>	<b>1</b>
	<b>Errata, con gravi errori morfo-sintattici</b>	<b>0</b>

Esito \_\_\_\_/15p

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA SCRITTA DI ITALIANO - ALUNNI DSA/BES**

<b>INDICATORI (per tutte le tipologie)</b>	<b>DESCRITTORI</b>	<b>LIVELLI</b>	<b>PUNTI</b>	<b>VOTI</b>
<b>PADRONANZA DELLA LINGUA ITALIANA</b>	<b>Correttezza ortografica</b>		<b>Non valutato</b>	
	<b>Correttezza morfosintattica</b>			
	<b>Punteggiatura</b>	Lessico limitato	1	
	<b>Lessico e stile</b> (proprietà e ricchezza lessicale)	Lessico elementare	2 3	
<b>COMPETENZA ESPOSITIVA</b>	<b>Caratteristiche del contenuto</b> Ricchezza di informazioni/contenuti Ampiezza della trattazione Comprensione dei materiali forniti Comprensione, interpretazione e contestualizzazione del testo da analizzare Capacità di argomentazione Conoscenza degli argomenti	Parziale	1	
		Limitata	2	
		Sufficiente	3	
		Adeguate	4	
		Significativa	5	
<b>COMPETENZA ORGANIZZATIVA</b>	<b>Coerenza, pertinenza e organicità del discorso</b> Articolazione chiara e ordinata del testo Collegamento ed equilibrio tra le parti Adeguatezza alla traccia	Scarsa	1	
		Approssimativa	2	
		Accettabile	3	
		Apprezzabile	4	
<b>RIELABORAZIONE CRITICA</b>	<b>Approfondimenti e interconnessioni</b> Rielaborazione personale Originalità Rielaborazione critica	Parziale	1	
		Essenziale	2	
		Esauriente	3	

**PUNTEGGIO TOTALE...../15**

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA II PROVA SCRITTA

### SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

<b>PARTE PRIMA</b>			
<b>CONOSCENZA</b>  Conoscenza e completezza degli argomenti	Completa ed approfondita	40	
	Adeguate e pertinenti	30	
	Parzialmente adeguata	20	
	Frammentaria	10	
	Nulla	0	
<b>COMPETENZA</b>  Aderenza alla consegna	Piena aderenza alla consegna e capacità di sintesi organica	30	
	Qualche difficoltà nella sintesi e sufficiente aderenza alla traccia.	20	
	Difficoltà di sintesi e/o non aderenza alla traccia	10	
<b>CORRETTEZZA FORMALE</b>	Corretto o complessivamente corretto	30	
	Errori non gravi	20	
	Errori gravi	10	
<b>TOTALE</b>			

<b>SECONDA PARTE</b>				
			<b>Quesito N°</b>	<b>Quesito N°</b>
<b>CONOSCENZA</b> Conoscenza e completezza degli argomenti	Completa ed approfondita	13		
	Adeguate e pertinenti	10		
	Parzialmente adeguate	07		
	Frammentaria	04		
	Nulla	01		
<b>COMPETENZA</b> Aderenza alla consegna	Piena aderenza alla consegna e capacità di sintesi organica	06		
	Qualche difficoltà nella sintesi e sufficiente aderenza alla traccia.	04		
	Difficoltà di sintesi e/o non aderenza alla traccia	02		
<b>CORRETTEZZA FORMALE</b>	Corretto o complessivamente corretto	06		
	Errori non gravi	04		
	Errori gravi	02		
<b>TOTALE</b>				

<b>PUNTEGGIO</b>	<b>PRIMA PARTE</b>	<b>Quesito N°</b>	<b>Quesito N°</b>	<b>TOTALE</b>
MAX	100	25	25	150

<b>Punti</b>	45- 54	55- 64	65- 74	75- 84	85- 94	95- 104	105- 114	115- 124	125- 134	135- 144	146- 150
<b>VOTO</b>	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15

### **GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA III PROVA SCRITTA**

- **TIPOLOGIA C:** 28 quesiti a scelta multipla + testo in lingua inglese seguito da due domande
- **TEMPO DISPONIBILE:** 90 minuti

Materie coinvolte	N. Quesiti	Tipologia	Punti	Punteggio
<b>Storia</b>	<b>7</b>	<b>Scelta multipla</b>	<b>3</b>	
<b>Diritto e Tecniche Amm. della Struttura Ricettiva</b>	<b>7</b>	<b>Scelta multipla</b>	<b>3</b>	
<b>Matematica</b>	<b>7</b>	<b>Scelta multipla</b>	<b>3</b>	
<b>Laboratorio di Sala e Vendita</b>	<b>7</b>	<b>Scelta multipla</b>	<b>3</b>	
<b>Lingua Inglese</b>	<b>2</b>	<b>Risposta aperta</b>	<b>3</b>	
<b>TOTALE</b>				<b>.... /15</b>

#### **Criteria di valutazione**

- Quesiti a scelta multipla, a ogni risposta esatta verrà attribuito il punteggio: 0,43
- Quesiti a scelta multipla, a ogni risposta errata o non data dal candidato punteggio attribuito: zero
- **Per i quesiti di Lingua Inglese:**
  - quesiti a risposta aperta, il punteggio verrà attribuito in ragione dei seguenti parametri: comprensione: 0,50  
correttezza grammaticale: 0,50; lessico appropriato: 0,50; a ogni quesito potrà essere attribuito il punteggio massimo di 1,50;
- Eventuali frazioni di punteggio  $\geq 0,50$  verranno arrotondate per eccesso.

**N.B. = non sono ammesse cancellature o abrasioni; in presenza di correzioni la risposta verrà considerata errata.**



### PARAMETRI DI VALUTAZIONE PER I QUESITI DI LINGUA STRANIERA

PUNTEGGIO MASSIMO: 3,00

RISPOSTE APERTE: 1,50 per ogni quesito

PARAMETRI

- COMPrensione: 0,50
- CORRETTEZZA GRAMMATICALE: 0,50
- LESSICO: 0,50

<b>COMPrensione</b>	
totale	0,50
parziale	0,25
nulla	0
<b>CORRETTEZZA GRAMMATICALE</b>	
Corretto uso del verbo , word order, articoli, preposizioni e connettori	0,50
Uso del verbo , word order, articoli, preposizioni e connettori quasi soddisfacente e con qualche imprecisione	0,25
Totalmente scorretto l'uso del verbo , word order, articoli, preposizioni e connettori	0
<b>LESSICO</b>	
Lessico adeguato e senza errori di spelling	0,50
Lessico adeguato ma con qualche imprecisione	0,25
Lessico totalmente inappropriato e con errori di spelling	0

### PARAMETRI DI VALUTAZIONE PER I QUESITI DI LINGUA INGLESE - ALUNNI DSA/BES

PUNTEGGIO MASSIMO : 1,50

PARAMETRI

- COMPrensione : 0.50
- CORRETTEZZA GRAMMATICALE : 0,50
- LESSICO : 0,50

<b>COMPrensione</b>	
totale	0,50
parziale	0,25
nulla	0
<b>CORRETTEZZA GRAMMATICALE</b> (gli errori di ortografia non vengono presi in considerazione)	
Corretto uso del verbo , word order, articoli, preposizioni e connettori	0,50
Uso del verbo , word order, articoli, preposizioni e connettori quasi soddisfacente e con qualche imprecisione	0,25
Totalmente scorretto l'uso del verbo , word order, articoli, preposizioni e connettori	0
<b>LESSICO</b>	
Lessico adeguato	0,50
Lessico adeguato ma con qualche imprecisione	0,25
Lessico totalmente inappropriato	0

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE**

LIVELLO	DESCRITTORI	PUNTEGGIO
A) <b>CONOSCENZE DISCIPLINARI ARTICOLATE</b>	Conoscenza approfondita con impostazione pluridisciplinare. Esposizione chiara, corretta ed appropriata, capacità di applicare le conoscenze nella risoluzione di problemi.	<b>21</b>
B) <b>CONOSCENZE DISCIPLINARI CONSOLIDATE</b>	Conoscenza approfondita con una certa capacità di collegamento tra le discipline. Esposizione chiara e corretta. Sa utilizzare le competenze acquisite in situazioni di lavoro/studio e/o alternanza scuola/lavoro.	<b>20 19</b>
C) <b>CONOSCENZE ADEGUATE AGLI STANDARD MINIMI</b>	Conoscenza incompleta con capacità di collegamento tra le discipline se opportunamente guidato. Esposizione chiara e corretta pur nella limitatezza lessicale. Abilità pratiche efficaci.	<b>18 17 16</b>
D) <b>CONOSCENZE NON PIENAMENTE ADEGUATE AGLI STANDARD MINIMI</b>	Conoscenze limitate ai concetti essenziali con esposizione incerta, confusa, lacunosa	<b>15 14 13</b>
E) <b>CONOSCENZE DISCIPLINARI NON ADEGUATE AGLI STANDARD MINIMI</b>	Conoscenze prive di orientamento concettuale esposte in modo lacunoso, frammentario, confuso	<b>12 11 10 9</b>
F) <b>CONOSCENZE DISCIPLINARI GRAVEMENTE INADEGUATE AGLI STANDARD MINIMI</b>	Conoscenze disarticolate e quasi nulle. Gravemente carenti sul piano espositivo	<b>8 7 6 5 4 3 2 1</b>

**ARGOMENTO SCELTO DAL CANDIDATO**

LIVELLO	DESCRITTORI	PUNTEGGIO
<b>A</b>	Esposizione approfondita ed originale	<b>6</b>
<b>B</b>	Esposizione lineare e corretta	<b>5</b>
<b>C</b>	Esposizione superficiale	<b>4</b>
<b>D</b>	Esposizione povera	<b>3</b>
<b>E</b>	Esposizione stentata	<b>2</b>
<b>F</b>	Esposizione confusa	<b>1</b>

**DISCUSSIONE PROVE SCRITTE**

LIVELLO	DESCRITTORI	PUNTEGGIO
<b>A</b>	Riconosce, corregge gli errori, giustifica le scelte	<b>3</b>
<b>B</b>	Riconosce gli errori e corregge autonomamente in quasi tutte le discipline	<b>2</b>
<b>C</b>	Se guidato, riconosce e corregge gli errori	<b>1</b>

**PUNTEGGIO TOTALE** \_\_\_ /30

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA ORALE - ALUNNI DSA/BES**

<b>INDICATORI</b>	<b>DESCRITTORI</b>	<b>PUNTI</b>	
CONOSCENZA DEGLI ARGOMENTI	PARZIALE E FRAMMENTARIA	1-3	
	ESSENZIALE	4-7	
	ESAURIENTE	8-11	
	APPROFONDITA ED ARTICOLATA	12-13	
CAPACITA' ESPOSITIVE E DI UTILIZZAZIONE DELLE CONOSCENZE POSSEDUTE	PARZIALE E FRAMMENTARIA	1	
	ESSENZIALE	2	
	ESAURIENTE	3	
	APPROFONDITA ED ARTICOLATA	4	
CORRETTEZZA E PROPRIETA' NELL'USO DEL LINGUAGGIO SPECIFICO	PARZIALE E FRAMMENTARIA	1	
	ESSENZIALE	2	
	ESAURIENTE	3	
	APPROFONDITA ED ARTICOLATA	4	
CAPACITA' DI DISCUTERE E APPROFONDIRE SOTTO I VARI PROFILI I DIVERSI ARGOMENTI E DI EFFETTUARE COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI	PARZIALE E FRAMMENTARIA	1-2	
	ESSENZIALE	3-4	
	ESAURIENTE	5	
	APPROFONDITA ED ARTICOLATA	6	
DISCUSSIONE ELABORATI	CARENTE	1	
	ESSENZIALE	2	
	APPROFONDITA ED ARTICOLATA	3	

<b>punti assegnati</b>	<b>/30</b>
------------------------	------------

## CREDITO SCOLASTICO

Il C. d. C. attribuisce ad ogni alunno, nello scrutinio finale di ciascuno degli ultimi tre anni, un punteggio per l'andamento degli studi, denominato credito scolastico. Esso è attribuito sulla base della tabella A, prevista dal D.M. n. 42/2007:

Media dei voti	Credito scolastico (Punti)		
	I Anno	II Anno	III 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

### SCHEDA CRITERIO DELL'ISTITUTO

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "RENATO GUTTUSO" - MILAZZO

*punteggio da attribuire nell'ambito delle bande di oscillazione*

- Regolamento (D.P.R. 323) art. 11 comma 2: punteggio con riguardo al profitto e tenendo in considerazione assiduità frequenza, interesse impegno nella partecipazione del dialogo educativo, partecipazione attività complementari ed integrative, crediti formativi.
- Ordinanza scrutini ed esami (O.M. n. 90 del 21/05/2001 e successive) art. 14 comma 3: interesse e profitto nell'insegnamento della religione cattolica ovvero nell'attività alternativa.

MEDIA DEI VOTI	Parte decimale < 0,50	=
	Parte decimale = > 0,50	20%

PARTECIPAZIONE AD ATTIVITÀ COMPLEMENTARI ED INTEGRATIVE	NO	=
	SI	20%

PARTECIPAZIONE A PROGETTI PON FINO A PROFICUA CONCLUSIONE	NO	=
	SI	20%

CREDITI FORMATIVI	NO	=
	SI	20%

INTERESSE E PROFITTO RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITÀ ALTERNATIVA	Sufficiente	5%
	Molto	10%
	Moltissimo	20%

N.B. parte decimale  $\geq 0,5$  approssimazione per eccesso al numero successivo  
 parte decimale < 0,5 approssimazione per difetto al numero intero precedente

**TABELLA DA COMPILARE AI FINI DELLA VERBALIZZAZIONE  
ATTRIBUZIONE CREDITO**

alunno	media	Banda Di oscill.	media voti	partecipaz. Attività compl.	Partecipaz. PON	Crediti Formativi	Voto rel/ mat. Alter.	Percent.	Credito A.S. In corso	Credito Anni preced	totale crediti
			0,20	0,20	0,20	0,20	0,20	100%			

## **CONSUNTIVI DISCIPLINARI E ARGOMENTI SVOLTI**

**Materia: ITALIANO**

**Docente:** prof.ssa Angela Cusumano

**Libro di testo:** P. Cataldi - E. Angiolini - S. Panichi "La letteratura e i saperi" Vol.3°  
G.B.Palumbo Editore

**Ore svolte nella classe nell'anno scolastico (fino al 5 maggio) :**

n. ore 103 effettivamente svolte su n° 132 ore previste

### **Obiettivi specifici della disciplina**

#### **Capacità:**

- produrre saggi brevi, fare l'analisi dei testi letterari e non letterari, esporre le conoscenze acquisite con una certa padronanza e proprietà di linguaggi
- contestualizzare e storicizzare il testo letterario oggetto di studio;
- riconoscere i vari testi e i generi letterari;
- analizzare un testo letterario per coglierne le tematiche e, per grandi linee, gli aspetti formali stilistici
- realizzare un articolo ed un'intervista giornalistica

#### **Competenze:**

- organizzare le conoscenze acquisite;
- formulare giudizi autonomi e critici e, per alcuni allievi, saper fare anche riflessioni personali e complesse;
- interpretare le opere letterarie lette.

#### **Metodologia**

- Lezione frontale
- Lezione individualizzata
- Lavori di gruppo
- Lezione interattiva
- Discussione guidata
- Ricerca guidata
- Lavori individuali

#### **Mezzi**

- Libri di testo
- Altri testi
- Fotocopie
- Dizionari
- Riviste
- Audiovisivi

#### **Strumenti di verifica**

- Prove Scritte
- Prove Orali
- Temi
- Saggi brevi

- Prove di comprensione linguistica
- Prove strutturate e semistrutturate
- Discussioni guidate

### **Criteri di valutazione**

Per la valutazione degli allievi si è tenuto conto dei criteri di valutazione stabiliti dal POF che hanno consentito di individuare il livello di raggiungimento degli obiettivi da parte degli stessi in termini di:

- Conoscenze, come acquisizione dei contenuti culturali della disciplina;
- Competenze, come abilità raggiunte nel campo disciplinare;
- Capacità, come consapevolezza delle conoscenze e delle competenze raggiunte, organizzate secondo un percorso logico-critico e relazionale compiuto.
- Per la valutazione finale si è tenuto conto, altresì, della partecipazione al dialogo didattico-educativo, dell'impegno e della costanza nello studio, dell'interesse verso le varie discipline, del progresso rispetto ai livelli di partenza e della situazione personale degli allievi.

## **CONTENUTI**

### **Modulo 0 : Accertamento dei livelli di partenza**

Recupero e potenziamento dei livelli di partenza.

I concetti chiave e nuclei fondanti delle principali correnti della seconda metà dell'800.

### **MODULO 1 Positivismo, Naturalismo e Verismo**

U. D.1 : Lettura e analisi dei brani :

“ La famiglia Toscano “ G. Verga

### **MODULO 2 La crisi dell'uomo e il Decadentismo**

U. D. 1 Il Decadentismo in Europa e in Italia

U. D. 2 Lettura ed analisi delle liriche:

“Corrispondance ”e “Albatro” Baudelaire

U. D. 3 Giovanni Pascoli: la novità del linguaggio nelle sue poesie e la teoria del fanciullino da Myrice: “Lavandare”; dai Canti di Castelvecchio: “ Il gelsomino notturno”

U. D. 4 Edonismo e panismo di Gabriele D'Annunzio

da Alcione “ La pioggia nel pineto”

### **MODULO 3 La poesia del Novecento**

U. D. 1 Il Crepuscolarismo: caratteri generali

da Poesie scritte col lapis “A Cesena” di Marino Moretti

U. D. 2 Il futurismo: caratteri generali

“ Manifesto del futurismo” di Marinetti

### **MODULO 4 La lirica fra le due guerre**



U. D. 1 La poesia pura di Ungaretti e l'esperienza della guerra: ritratto d'autore  
da Allegria dei naufragi "Veglia", "Fratelli", "San Martino del Carso"  
da Il dolore "Non gridate più"

### **MODULO 5 : Il romanzo e la novellistica della prima metà del Novecento**

U. D. 1 Italo Svevo  
da La coscienza di Zeno "Lo schiaffo del padre morente", "La moglie Augusta"

U. D. 2 Luigi Pirandello  
da Il fu Mattia Pascal "La lite fra suocera e zia"  
da Uno nessuno centomila "Davanti allo specchio"

### **MODULO 6 L'Ermetismo**

U. D. 1 L'Ermetismo e i suoi sviluppi: caratteri generali del movimento

U.D. 2 Quasimodo e la tematica esistenziale

da Ed è subito sera "Ed è subito sera"  
da Giorno dopo giorno "Alle fronde dei salici"

**ALUNNI**

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

**DOCENTE**

\_\_\_\_\_

**Materia: STORIA**

**Docente:** prof.ssa Angela Cusumano

**Libro di testo:** G. de Vecchi – G. Giovannetti” Storia in corso” Vol.3° Ediz. Scol. B. Mondadori

**Ore svolte nella classe nell’anno scolastico (fino al 5 maggio):**

n. ore 54 effettivamente svolte su n° 66 ore previste

### **Obiettivi specifici della disciplina**

Alla fine del percorso educativo la classe ha raggiunto, in varia misura rapportata alla padronanza o meno dei prerequisiti, alla costante o saltuaria applicazione, all’interesse per l’indagine e la conoscenza storica, i seguenti obiettivi:

- Conoscenza e comprensione della dimensione storica dei problemi socio-economici del 900
- Conoscenza dei fondamentali avvenimenti e periodi del nostro secolo

### **Capacità:**

- Comprendere le cause e gli effetti dei fatti storici;
- Riflettere sul nesso passato - presente;
- Riconoscere il rapporto tra storia, economia ed area geografica in cui gli eventi si sviluppano;
- Analizzare la storia del nostro secolo attraverso i documenti;
- Comprendere l’importanza delle fonti e del lavoro dello storico;
- Confrontare le nozioni acquisite con i documenti;
- Comprendere i problemi della pacifica convivenza tra i popoli, della solidarietà e del rispetto reciproco.

### **Competenze:**

- Saper usare le fonti storiche e saper interpretare i documenti;
- Saper formulare giudizi critici autonomi;
- Saper organizzare le conoscenze acquisite;
- Saper comprendere la dimensione storica del mondo attuale attraverso la conoscenza del passato.

### **Metodologia**

- Lezione frontale
- Lezione individualizzata
- Lavori di gruppo
- Lezione interattiva
- Discussione guidata
- Ricerca guidata
- Lavori individuali

### **Mezzi**

- Libri di testo
- Altri testi
- Fotocopie

- Dizionari
- Riviste
- Audiovisivi

### **Strumenti di verifica**

- Prove Scritte
- Prove Orali
- Prove strutturate e semistrutturate
- Discussioni guidate

### **Criteri di valutazione**

Per la valutazione degli allievi si è tenuto conto dei criteri di valutazione stabiliti dal POF che hanno consentito di individuare il livello di raggiungimento degli obiettivi da parte degli stessi in termini di:

- Conoscenze, come acquisizione dei contenuti culturali della disciplina;
- Competenze, come abilità raggiunte nel campo disciplinare;
- Capacità, come consapevolezza delle conoscenze e delle competenze raggiunte, organizzate secondo un percorso logico-critico e relazionale compiuto.
- Per la valutazione finale si è tenuto conto, altresì, della partecipazione al dialogo didattico-educativo, dell'impegno e della costanza nello studio, dell'interesse verso le varie discipline, del progresso rispetto ai livelli di partenza e della situazione personale degli allievi.

## **CONTENUTI**

### **MODULO 1 Quadro storico dei primi anni del '900**

- U.D. 1 Le grandi potenze all'inizio del '900
- U.D. 2 La seconda Rivoluzione Industriale
- U.D. 3 L'Italia e l'età giolittiana

### **MODULO 2 Prima guerra mondiale e conseguenze**

- U.D. 1 La Prima Guerra mondiale: cause ed inizio
- U.D. 2 L'Italia in guerra
- U.D. 3 La Grande Guerra
- U.D. 4 I Trattati di pace
- U.D. 5 Il Biennio Rosso
- U.D. 6 Le tensioni del dopo guerra e gli anni venti.
- U.D. 7 L'età della crisi del 1929 e il New Deal

### **MODULO 3 Democrazia e Dittature fra le due guerre**

- U.D. 1 Dal biennio rosso al fascismo
- U.D. 2 I caratteri generali del regime fascista
- U.D. 3 I caratteri generali del regime nazista

### **MODULO 4 Seconda guerra mondiale**

- U.D. 1 La Seconda guerra mondiale
- U.D. 2 L'Europa in guerra.
- U.D. 3 Il dominio nazista e la Shoah
- U.D. 3 Dalla guerra europea alla guerra mondiale
- U.D. 4 L'Italia dopo l'8 Settembre
- U.D. 5 Dalla Resistenza alla nascita della Repubblica

**ALUNNI**

---

---

---

**DOCENTE**

---

**Materia:** MATEMATICA

**Docente:** prof. Santo Mascena

**Libro di testo:** Marzia Re Fraschini, Graziella Grazzi - «Lineamenti di matematica 4»  
Ed. Atlas

**Ore svolte nella classe nell'anno scolastico (fino al 5 maggio):**

N. ore 81 effettivamente svolte su N. 99 previste.

**Obiettivi specifici della disciplina:**

- possedere le nozioni e i procedimenti indicati;
- saper condurre concretamente personali procedimenti di deduzione e induzione;
- comprendere il valore strumentale della matematica per lo sviluppo delle altre scienze e nelle applicazioni tecnologiche;
- saper elaborare informazioni e utilizzare consapevolmente metodi di calcolo e strumenti informatici;
- saper affrontare situazioni problematiche di natura applicativa.
- possedere capacità di astrazione e di formalizzazione

**Metodologia:**

- lezione frontale;
- lezione partecipata;
- esercitazioni guidate;
- lezione individualizzata;
- simulazione
- metodo cooperativo

**Mezzi:**

- Libro di testo
- Fotocopie
- Lavagna

**Strumenti di verifica:**

- Prove strutturate e semi strutturate, esercizi.
- Verifiche orali
- Discussioni aperte

**Criteri di valutazione:**

Per la valutazione degli allievi si è tenuto conto dei criteri di valutazione stabiliti dal POF che hanno consentito di individuare il livello di raggiungimento degli obiettivi da parte degli stessi in termini di:

- Conoscenze, come acquisizione dei contenuti culturali della disciplina;
- Competenze, come abilità raggiunte nella specifica disciplina;
- Capacità, come consapevolezza delle conoscenze e delle competenze raggiunte, organizzate secondo un percorso logico-critico e relazionale compiuto.
- Per la valutazione finale si è tenuto conto, altresì, dell'interesse e della partecipazione al dialogo didattico - educativo, dell'impegno e della costanza nello studio, nonché del progresso rispetto ai livelli di partenza e della situazione personale dell'allievo.

## CONTENUTI

### **MODULO 1 Richiami di algebra**

- U D A 1 –Equazioni di I e II grado e di grado superiore al secondo.  
Disequazioni di I e II grado intere; disequazioni fratte e di grado superiore al secondo (prodotto di fattori di I e/o II grado).

### **MODULO 2 Insiemi numerici e funzioni**

- U D A 1 – L'insieme R e gli intervalli reali  
U D A 2 – Generalità sulle funzioni  
U D A 3 – Insieme di esistenza di una funzione razionale intera  
U D A 4 – Insieme di esistenza di una funzione razionale fratta  
U D A 5 – Insieme di esistenza di una funzione irrazionale  
U D A 6 – Intersezione di una funzione con gli assi cartesiani  
U D A 7 – Studio del segno.

### **MODULO 3 Limiti e funzioni continui**

- U D A 1 – Concetto intuitivo di limite  
U D A 2 – Limite di una funzione per x tendente ad un valore finito  
U D A 3 – Limite destro e sinistro di una funzione  
U D A 4 – Limite di una funzione per x tendente ad infinito  
U D A 5 – Forma indeterminata  $0/0$  e metodo per eliminare l'indeterminazione  
U D A 6 – Forma indeterminata  $+\infty-\infty$  e metodo per eliminare l'indeterminazione  
U D A 7 – Forma indeterminata  $\infty/\infty$  e metodo per eliminare l'indeterminazione  
U D A 8 – Asintoti verticali e orizzontali di una funzione  
U D A 9 – Asintoto obliquo  
U D A 10 – Grafico probabile di semplici funzioni algebriche razionali fratte

**ALUNNI**

---

---

---

**DOCENTE**

---

**Materia: LINGUA E LETTERATURA INGLESE**

**Docente: Prof.ssa ARIOSTO MARIA-GRAZIA**

**Libri di testo:**

- “**Chef & Manager**” di Caruso – Piccigallo, Casa Editrice Le Monnier Scuola;
- “**Cook Book Club**” di Cibelli – D’Avino, Casa Editrice CLITT

**Ore di lezione svolte nella classe nell’anno scolastico (fino al 5 maggio)**

**N. ore 77 su n. ore 99 previste**

**Obiettivi specifici conseguiti**

- Comprensione di testi orali e scritti relativi al settore specifico, collocazione e contestualizzazione.
- Conoscenza di nozioni tecniche, professionali e culturali per scopi comunicativi inerenti all’indirizzo di studi.
- Esposizione orale e produzione di testi scritti di carattere generale o specifico del settore.

**Metodologia**

- Lezioni frontali, lezioni aperte e partecipate.
- Esercitazioni programmate e discussioni guidate.
- Approccio comunicativo e studio di casi, per sviluppare capacità operative e abilità specifiche, ed evitare un apprendimento meccanico .
- Lavori individuali, di gruppo e Cooperative Learning, Peer tutoring.
- Recupero, approfondimento e potenziamento.

**Mezzi**

- Libri di testi
- Fotocopie

**Strumenti di verifica**

- Prove strutturate e semi-strutturate.
- Verifiche orali.

**Criteri di valutazione**

Si è tenuto conto dei criteri di valutazione stabiliti dal POF, per individuare il livello di preparazione e il raggiungimento degli obiettivi da parte degli alunni in termini di:

- Conoscenze come acquisizione dei contenuti culturali della disciplina.
- Competenze come abilità raggiunte nei diversi campi disciplinari.
- Abilità come consapevolezza delle conoscenze e delle competenze raggiunte, organizzate secondo un percorso logico-critico e relazionale compiuto.

Si è, altresì, tenuto conto della partecipazione al dialogo didattico- educativo e della crescita personale, dell’impegno e della costanza nello studio, dell’interesse verso la disciplina, dei livelli di

partenza e del raggiungimento degli obiettivi prefissati.

### **Obiettivi Minimi**

- Comprensione della lingua orale: saper comprendere semplici dialoghi o conversazioni di carattere generale e/o relativi all'ambito professionale.
- Comprensione della lingua scritta: saper comprendere il significato generale di brani o dialoghi di carattere generale e/o relativi all'ambito professionale.
- Produzione della lingua orale: sapersi esprimere in forma semplice ma corretta e scorrevole su argomenti di carattere generale e/o relativi all'ambito professionale ( conversazioni che riguardano il linguaggio base della cucina e conversazioni più articolate ecc. )
- Produzione della lingua scritta: saper produrre semplici testi in modo corretto di carattere generale e/o relativi all'ambito professionale ( ricette, liste di ingredienti, , ecc. )

Per la valutazione finale si è tenuto conto, altresì della partecipazione al dialogo didattico-educativo, dell'impegno e della costanza nello studio, dell'interesse verso la disciplina, del progresso rispetto ai livelli di partenza e della situazione personale degli allievi.

## **CONTENUTI**

### **LIBRI: "Cook Book Club"**

**" Chef & Manager" ( per il ripasso di alcuni argomenti)**

### **MODULE 1 – HEALTH & SAFETY**

*(OSA – Understanding HACCP)*

H.A.C.C.P. (definition)

- My workplace
- The origin of HACCP and its principles
- Check list about Risks to Safety at work
- The Uniform as a part of Safety and Grooming

### **MODULE 2 – THE KITCHEN BRIGADE**

*(OSA – Understanding the different roles in the kitchen)*

- Kitchen Hierarchy and Specific Duties
- Kitchen Lay-out and Equipment

### **MODULE 3 – COOKING & PREPARATION METHODS**

*(OSA – Understanding the )*

- Cooking Methods based on Hot Liquid, Hot Air, Hot Fat or a combination of them



- Food Preparation Techniques

## MODULE 4 – THE MENU

*(OSA – Understanding and explaining a menu from the starter to the dessert)*

Basic Sauces or “Mother sauces” (definition)

- Mayonnaise
- Béchamel

Starters (definition)

- Russian Salad
- Classic Prawn Cocktail

Stocks (definition)

- White Stock

Soups (definition)

- French Onion Soup
- Tuscan Bean Soup

First Courses (definition)

- A Basic Recipe For Fresh Egg Pasta
- Penne “Arrabbiata” Style
- Pasta can be “Dried” or “Fresh”
- Rice and Risotto: Surf and Turf Risotto

Second Courses or Main Courses (definition)

- Italian Meat Loaf
- Grilled Salmon with Avocado Sauce

Vegetables & Side dishes (definition)

- Baked Aubergine Rolls Filled with Mozzarella

Desserts (definition)

- Pineapple and Lime ‘Carpaccio’
- Pastry Cream “Crème Pâtissière”

**MODULO INTERDISCIPLINARE - LO “STREET FOOD” NELLA TRADIZIONE SICILIANA**

*(OSA - Presentation of local street food dishes)*

Typical Sicilian street food dishes

- Ingredients for local recipes
- Arancini
- Pannelle

**ALUNNI**

---

---

---

**DOCENTE**

---

## **Materia: LINGUA E CIVILTÀ ' FRANCESE**

**Docente:** prof.ssa Anelli Anna

Testo: M. Olivieri – P. Beaupart – **Prêt à manger** – Rizzoli

**Ore svolte nella classe nell'anno scolastico (fino al 05 maggio)**

n.ore 75 effettivamente svolte su n. ore 99 previste

### **Obiettivi specifici**

Gli obiettivi sono stati nell'insieme raggiunti da tutti gli alunni, ciascuno secondo le proprie capacità e il proprio impegno. Essi possono essere così riassunti:

- Sapere utilizzare la lingua per scopi comunicativi ed operativi in maniera adeguata al contesto.
- Comprendere testi orali e scritti di carattere specifico all'indirizzo di studi.
- Comprendere ed esporre argomenti di civiltà francese

### **Metodologia**

Per il raggiungimento degli obiettivi prefissati, si è fatto ricorso ad attività di tipo funzionale comunicativo, in cui le abilità linguistiche sono state presentate all'allievo in precisi contesti comunicativi, al fine di favorirne una più agevole acquisizione. Lo sviluppo e il potenziamento delle quattro abilità ha rappresentato l'obiettivo principale di ogni intervento didattico. Quando è stato necessario si sono attuate attività di recupero in itinere.

### **Mezzi**

- Libro di testo
- Fotocopie
- Schede predisposte dall'insegnante

### **Verifiche**

- Due prove scritte per ogni trimestre e verifiche orali

### **Criteri di valutazione**

Per la valutazione si è tenuto conto dei criteri stabiliti all'inizio dell'anno scolastico, del grado di raggiungimento degli obiettivi programmati, delle capacità individuali, dell'impegno, della partecipazione, della progressione nell'apprendimento e dei livelli di partenza dei singoli discenti

## **CONTENUTI**

### **Unité 1 : Une alimentation correcte**

Etape 1 : Comment manger équilibré ?

Etape 2 : Les groupes alimentaires.

Etape 3 : La ration alimentaire et la pyramide alimentaire.

**Unité 2 : A chacun son régime**

Etape 1 : Le régime crétois ou méditerranéen.

Etape 2 : Le végétarisme et le végétalisme.

Etape 3 : Le régime macrobiotique.

Etape4 : Les régimes religieux.

**Unité 3 : Hygiène et sécurité des aliments**

Etape 1 : Les aliments à risque - les modifications organoleptiques des aliments.

Etape 2 : Les techniques de conservation par la chaleur.

Etape 3 : Les techniques de conservation par le froid.

**Unité 4 : Systèmes de contrôle et de prévention**

Etape 1 : Le système HACCP.

Etape 2 : La gestion de stocks.

Etape 3 : L'hygiène et la sécurité du personnel, des équipements et des locaux.

**ALUNNI**

---

---

---

**DOCENTE**

---

**Materia:** SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

**Docente:** Aliquò Antonina

**Libro di testo:** "Scienza e Cultura dell'alimentazione" Vol.5 Markes

**Ore svolte nell'anno scolastico (fino al 5 maggio):** 82 su 99 previste

**Obiettivi specifici della disciplina:**

- Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento
- Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari
- Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela
- Redigere un piano di HACCP
- Prevenire e gestire i rischi di tossinfezioni connesse alla manipolazione degli alimenti
- Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni

**Metodologia:**

- Lezione frontale e interattiva
- Ricerche individuali
- Lavoro di gruppo
- Discussione guidata

**Mezzi:**

- Libro di testo
- Fotocopie
- Esempi tratti dalla realtà esperienziale dei ragazzi
- Materiali tratti da Internet

**Strumenti di verifica:**

- Prove strutturate e semistrutturate
- Verifiche orali
- Discussioni guidate

**Criteri di valutazione:**

Per la valutazione degli allievi si è tenuto conto dei criteri stabiliti dal PTOF che hanno consentito di individuare il livello di raggiungimento degli obiettivi da parte degli stessi in termini di:

- Conoscenze, come acquisizione dei contenuti culturali della disciplina;
- Competenze, come abilità raggiunte nella specifica disciplina;

- Capacità, come consapevolezza delle conoscenze e delle competenze raggiunte, organizzate secondo un percorso logico-critico e relazionale compiuto.

Si è, altresì, tenuto conto dell'interesse e della partecipazione al dialogo didattico-educativo, dell'impegno e della costanza nello studio, nonché del progresso rispetto ai livelli di partenza e della situazione personale dell'allievo.

## **CONTENUTI**

### **Sezione 1 – Contaminanti nella catena alimentare e malattie correlate**

#### **Unità 1 Contaminanti chimico-fisici**

- 1.1 Contaminanti alimentari
- 1.2 Contaminanti chimici sintetici
- 1.3 Contaminanti chimici naturali
- 1.4 Contaminazione da radioattività

#### **Unità 2 Contaminanti biologici**

- 2.1 Contaminanti biologici
- 2.2 I microrganismi
- 2.3 I batteri
- 2.4 Malattie di origine batterica veicolate dagli alimenti
- 2.5 Infezioni alimentari
- 2.6 Intossicazioni alimentari
- 2.7 Tossinfezioni alimentari
- 2.8 Malattie causate da virus
- 2.9 Malattie causate da prioni
- 2.10 Malattie causate da parassiti
- 2.11 Contaminanti fungini: lieviti e muffe

### **Sezione 2- Igiene, sicurezza e qualità**

#### **Unità 1 - Igiene del personale, dei locali e delle attrezzature**

- 1.1 Contaminazione degli alimenti
- 1.2 Igiene del personale
- 1.3 Contaminazione indiretta: cause e norme igieniche di prevenzione
- 1.4 Sanificazione degli ambienti e delle attrezzature
- 1.5 Disinfestazione
- 1.6 Contaminazione crociata: cause e norme igieniche di prevenzione

#### **Unità 2 – Sicurezza alimentare e sistema HACCP**

- 2.1 Sicurezza alimentare
- 2.2 Il sistema HACCP

### **Unità 3 – Qualità, etichettatura, additivi e imballaggi**

- 3.1 Qualità degli alimenti
- 3.2 L'etichettatura degli alimenti
- 3.3 Il confezionamento degli alimenti
- 3.4 Gli imballaggi: caratteristiche tecniche di base

### **Sezione 3 – Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche**

#### **Unità 1 – Principi di dietetica e modelli alimentari di riferimento**

- 1.1 Dieta razionale ed equilibrata
- 1.2 Valutazione dello stato nutrizionale
- 1.3 Il bilancio energetico
- 1.4 Impostare una dieta equilibrata: definizione della razione alimentare per le 24 ore
- 1.5 Impostare una dieta equilibrata: orientarsi nella scelta degli alimenti
- 1.6 Impostare una dieta equilibrata: i modelli alimentari di riferimento

#### **Unità 2 – Dietetica applicata a condizioni fisiologiche, sport e ristorazione**

- 2.1 Gravidanza: dieta equilibrata
- 2.2 Allattamento: dieta equilibrata
- 2.3 Età evolutiva: dieta equilibrata
- 2.4 Alimentazione nella terza età
- 2.5 Alimentazione nello sport
- 2.6 Dieta razionale ed equilibrata in ambito ristorativo

### **Sezione 4 – Dieta razionale ed equilibrata nelle principali patologie**

#### **Unità 1- Dietoterapia e obesità**

- 1.1 Alimentazione e stato di salute
- 1.2 Obesità

#### **Unità 2 – Malattie cardiovascolari, diabete e sindrome metabolica**

- 2.1 Malattie cardiovascolari
- 2.2 Dislipidemie
- 2.3 Aterosclerosi
- 2.4 Ipertensione arteriosa
- 2.5 Diabete
- 2.6 Sindrome metabolica

#### **Unità 3 – Tumori**

- 3.1 Tumori: definizione e classificazione
- 3.2 Fattori di rischio e cancerogeni
- 3.3 Cancerogeni negli alimenti
- 3.4 Prevenzione a tavola

#### **Unità 4 – Allergie e intolleranze alimentari**

- 4.1 Le reazioni avverse agli alimenti
- 4.2 Allergie alimentari
- 4.3 Intolleranze alimentari
- 4.4 Ruolo degli OSA nella gestione delle allergie e intolleranze alimentari

### **Unità 5 – Disturbi del comportamento alimentare**

- 5.1 disturbi del comportamento alimentare
- 5.2 Anoressia nervosa
- 5.3 Bulimia nervosa
- 5.4 Altri disturbi del comportamento alimentare
- 5.5 Uso e abuso di bevande alcoliche

### **Unità 6 – Stati carenziali e altre patologie correlate all'alimentazione**

- 6.1 Stati carenziali
- 6.2 Prevenzione e terapia dietetica delle patologie dell'apparato digerente
- 6.3 Prevenzione e terapia dietetica delle patologie renali
- 6.4 Prevenzione e terapia dietetica delle patologie del sangue
- 6.5 Prevenzione e terapia dietetica delle patologie dell'apparato locomotore

### **Sezione 5 – Alimentazione come espressione di cultura e innovazione**

#### **Unità 1 – Alimentazione, cultura e tradizioni religiose**

- 1.1 Il contesto dei consumi mondiali
- 1.2 I consumi alimentari degli italiani
- 1.3 Alimentazione e cultura: un rapporto complesso
- 1.4 Pubblicità e consumi alimentari
- 1.5 Religione e scelte alimentari

#### **Unità 2 – Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari**

- 2.1 Nuovi prodotti alimentari
- 2.2 Nuove tendenze dei consumi alimentari

**ALUNNI**

---

---

---

**DOCENTE**

---



**Materia:** LABORATORIO DI SALA E VENDITA

**Docente:** Luca Trimarchi

**Libro di testo:** Maître e Barman con Masterlab - Quarto e quinto anno - vol.2.

Ore di lezione svolte nella classe nell'anno scolastico (fino al 05 maggio)

N. ORE 60 SU N. ORE 66 previste

**Obiettivi specifici conseguiti**

- Saper utilizzare strumenti informatici e tecnologici in funzione al lavoro di ristorazione
- Conoscere le nuove forme di ristorazione
- Conoscere le corrette prassi igieniche e il sistema di autocontrollo alimentare
- Saper impostare un menu in funzione delle tipologie di piatti e di clientela
- Conoscere le varie tecniche di vendita e di servizio di sala e bar
- Conoscenza delle diverse bevande e del loro possibile abbinamento
- Saper proporre drink di diverso genere in base alle esigenze della clientela
- Saper organizzare un evento di catering e/o banqueting

**Metodologia:**

- Lezioni frontali;
- Lezione interattiva
- Lezioni dimostrative;
- Esercitazioni guidate;
- Lezione individualizzata;
- Lavori di gruppo, cooperative learning

**Mezzi:**

- Libro di testo
- Fotocopie o dispense
- Laboratori di sala e bar
- Informazioni e materiale da siti specializzati o da me prodotti
- Video da Pc o videoproiettore
- Lim

**Strumenti di verifica:**

- Prove semistrutturate
- Verifiche orali
- Prove pratiche in laboratorio

**Criteri di valutazione**

Per la valutazione degli allievi si è tenuto conto dei criteri di valutazione stabiliti dal POF che hanno consentito di individuare il livello di raggiungimento degli obiettivi da parte degli stessi in termini di:

- Conoscenze, come acquisizione dei contenuti del sapere e del saper fare della disciplina;
- Competenze, come abilità raggiunte nella specifica disciplina;
- Capacità, come consapevolezza delle conoscenze e delle competenze raggiunte, organizzate secondo un percorso logico-pratico e relazionale compiuto.
- Per la valutazione finale si è tenuto conto, altresì, dell'interesse e della partecipazione al dialogo didattico-educativo, dell'impegno e della costanza nello studio, nonché del progresso rispetto ai livelli di partenza e della situazione personale dell' allievo.

## CONTENUTI

### **MODULO 0 : ACCERTAMENTO DEI LIVELLI DI PARTENZA**

- Attività di Recupero e potenziamento dei livelli di partenza
- Ripasso generale degli argomenti trattati durante il precedente anno scolastico

### **MODULO 1 RAPPORTI CON I CLIENTI**

- U D A 1 prenotazione
- U D A 2 Accoglienza
- U D A 3 Comanda e vendita dei prodotti

### **MODULO 2 GESTIONE DEGLI ACQUISTI; GESTIONE INFORMALIZZATA DELL'AZIENDA**

- U D A 1 acquisti ed economato
- U D A 2 approvvigionamento e fornitori
- U D A 3 gestione delle scorte
- U D A 4 software di gestione
- U D A 5 gestione informatizzata del ciclo cliente

### **MODULO 3 VALORIZZAZIONE PRODOTTI TIPICI**

- U D A 1 che cosa è il prodotto tipico
- U D A 2 la tipicità dei prodotti tipici
- U D A 3 i marchi di tutela dei prodotti

### **MODULO 4 BANQUETING**

- U D A 1 disposizione dei tavoli per banchetti
- U D A 2 disposizione dei commensali
- U D A 3 il servizio banchetti

### **MODULO 5 CUCINA DI SALA**

- U D A 1 cucinare in sala
- U D A 2 le tecniche di lavorazione e flambagè

### **MODULO 6 LA VITE E IL VINO**

- U D A 1 la fermentazione alcolica
- U D A 2 la vite e la vinificazione
- U D A 3 spumanti e champagne
- U D A 4 conservazione e classificazione dei vini

### **MODULO 7 DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTO DEI VINI**

- U D A 1 esame organolettico del vino
- U D A 2 esame visivo e olfattivo
- U D A 3 esame gustativo
- U D A 4 abbinamento cibo-vino

### **MODULO 8 LA CUCINA REGIONALE-NAZIONALE ED INTERNAZIONALE**

- U D A 1 la cucina regionale
- U D A 2 la cucina nazionale
- U D A 3 la cucina internazionale

### **MODULO 9 DISTILLATI ACQUEVITI E LIQUORI**

- U D A 1 distillati e acqueviti nazionali ed internazionali
- U D A 2 i liquori aromatizzati
- U D A 3 le classificazioni dei distillati

**MODULO 10 I COCKTAIL**

U D A 1 cocktail mondiali (IBA)

U D A 2 classificazione dei cocktail

U D A 3 nuove tendenze relative al mondo dei cocktail

**MODULO 11 MODULO INTEDISCIPLINARE: STREET FOOD**

U D A 1 Origine dello street food e principali piatti di street food in Italia

U D A 2 Lavoro di classe relativo alla creazione di una carta geografica dei principali piatti tipici di cibo di strada nelle diverse regioni Italiane.

**ALUNNI**

---

---

---

**DOCENTE**

---

**Materia:** LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE DI CUCINA

**Docente:** Salvo Filangeri

**Libro di testo:** Baratta-Comba-Guerra-Meli-Tallone "Sarò Chef" - Giunti T.V.P - Slow Food editore

dispense del docente proiettate con l'ausilio della LIM .

**Ore di lezioni settimanali:** 4

### **Coerenza del programma svolto con la programmazione**

Nel complesso il lavoro svolto, gli argomenti trattati e gli obiettivi raggiunti si considerano in linea con quanto preventivato in sede di programmazione annuale.

Dal punto di vista qualitativo, si è cercato di adeguare in itinere gli obiettivi alla reale situazione didattica della classe, nel tentativo di consentire agli allievi in difficoltà il conseguimento di un livello accettabile di preparazione, soprattutto dal punto di vista sia rielaborativo delle conoscenze che operativo. Ore di lezione effettivamente svolte al 05 maggio 2018: 101; ore che si ritiene di svolgere fino al 09 giugno:39 (tot. 132)

### **Obiettivi generali didattici**

- Sapere realizzare, con continuità, beni e/o servizi di elevato valore qualitativo, utilizzando, nel modo più economico possibile, le risorse disponibili;
- Conoscere e saper valutare i problemi della programmazione e del coordinamento del personale addetto ad un reparto, controllare l'efficienza e l'efficacia del lavoro e favorire la comunicazione e l'interscambio funzionale tra i vari membri.
- Saper adattare l'organizzazione e la produttività ei servizi ristorativi in funzione al tipo di azienda in cui sono collocati, delle caratteristiche fondamentali che assume la domanda dell'utenza, delle nuove possibilità che offrono sia la dietetica che l'industria agroalimentare.
- Saper realizzare, attraverso le proprie prestazioni, una sintesi concreta e di elevata qualità tra la creatività e la standardizzazione.

### **Metodi e strumenti didattici adottati**

L'approccio metodologico è consistito nel presentare casi autentici ma semplici relativi alla cultura gastronomica regionale, fornendo schemi, appunti ed esempi concreti, spesso facendo ricorso alla scoperta guidata e all'analisi di casi e situazioni, nel tentativo di promuovere le capacità di analisi critica e la conquista di un autonomo metodo di lavoro.

Per ogni unità di apprendimento è stato svolto un congruo numero di esercitazioni pratiche finalizzate a favorire : 1) le capacità di comprensione delle problematiche studiate; 2) l'acquisizione delle conoscenze e delle corrette procedure di applicazione.

### **Verifiche e valutazione**

Tipologie delle verifiche: esercitazioni pratiche in laboratorio.

Criteri di valutazione

- Conoscenza degli argomenti
- Comprensione degli argomenti
- Rielaborazione personale e utilizzo del linguaggio tecnico

## **Situazione di partenza e grado di istruzione e profitto della classe**

La verifica dei pre-requisiti ha evidenziato quanto segue:

- un primo gruppo di allievi con discreto livello di conoscenze e abilità, buona propensione allo studio e discreto interesse per la disciplina.
- un secondo gruppo di allievi con carenze, più o meno gravi, a livello rielaborativo, ma con un buon interesse per la materia di laboratorio.

Complessivamente l'impegno profuso e il profitto conseguito si giudica discreto e, in taluni casi, ottimo.

## **CONTENUTI**

### **MODULO N°1 Organizzazione e gestione dei servizi ristorativi**

#### **UDA 1.1 Il mondo della ristorazione:**

Le origini della gastronomia e la nascita della ristorazione moderna;  
la suddivisione delle attività di ristorazione: ristorazione commerciale e ristorazione collettiva.

#### **UDA 1.2 l'organizzazione del settore di ristorazione:**

Le attività del reparto Food & Beverage: il settore di vendita e il settore di produzione;  
il ruolo del Food & Beverage Manager nell'impresa ristorativa.

#### **UDA 1.3 Il sistema HACCP:**

Storia e caratteristiche del piano di autocontrollo nelle imprese ristorative.

#### **UDA 1.4 Le tecniche di cottura e di presentazione dei piatti**

Le cotture per concentrazione, per espansione e miste  
Il menu

### **MODULO N.2 Cibo, cultura e società**

#### **UDA 2.1 Il cibo e l'identità culturale:**

La gastronomia nella società moderna  
le gamme alimentari

#### **UDA 2.3 Alimenti e qualità alimentare:**

Le certificazioni di qualità e la tutela dei prodotti;

#### **UDA 2.4 La cucina internazionale**

La cucina francese

Le cucine etniche presenti in Italia: la cucina del nord Africa.

#### **UDA 2.5 Elementi di cucina tipica del territorio:**

Le caratteristiche della cucina regionale italiana;

La cucina e la pasticceria siciliana.

**Modulo interdisciplinare**

Le radici culturali dello street food in Sicilia:

Realizzazione di un power point relativo all'argomento trattato

Le panelle

I cannoli siciliani

**ALUNNI**

---

---

---

**DOCENTE**

---

**Materia:** DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

**Docente:** Prof.ssa Paola Gitto

**Libro di testo:** S. Rascioni - F. Ferriello - Gestire le imprese ricettive 3 - Tramontana

**Ore svolte nella classe nell'anno scolastico (fino al 05 maggio)**

n. ore **145** effettivamente svolte su n. 165 previste

**Obiettivi specifici della disciplina:**

**Conoscenze**

- Caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale
- Tecniche di marketing turistico e web marketing
- Fasi e procedure di redazione di un Business plan
- Prodotti a chilometro zero
- Abitudini alimentari ed economia del territorio
- Normativa di settore
- Norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti

**Abilità**

- Analizzare il mercato turistico ed interpretarne le dinamiche
- Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato
- Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali
- Individuare fasi e procedure per redigere un Business plan
- Individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing
- Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari
- Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto
- Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti

**Metodologia:**

- Lezione frontale e interattiva
- Lezione individualizzata
- Ricerche individuali
- Lavori di gruppo
- Discussione guidata
- Analisi di casi

**Mezzi:**

- Libro di testo
- Altri testi
- Letture da riviste e quotidiani
- Fotocopie di documenti
- Esempi tratti dalla realtà esperienziale dei ragazzi
- Materiali tratti da Internet
- Attrezzature multimediali e audiovisivi

**Strumenti di verifica:**

- Interrogazioni
- Prove strutturate e semistrutturate, esercizi.
- Discussioni aperte

## **Criteri di valutazione:**

Per la valutazione degli allievi si è tenuto conto dei criteri di valutazione stabiliti dal PTOF che hanno consentito di individuare il livello di raggiungimento degli obiettivi da parte degli stessi in termini di:

- Conoscenze, come acquisizione dei contenuti culturali della disciplina;
- Competenze, come abilità raggiunte nella specifica disciplina;
- Capacità, come consapevolezza delle conoscenze e delle competenze raggiunte, organizzate secondo un percorso logico-critico e relazionale compiuto
- Per la valutazione finale si è tenuto conto, altresì, dell'interesse e della partecipazione al dialogo didattico-educativo, dell'impegno e della costanza nello studio, del progresso rispetto ai livelli di partenza e della situazione personale dell' allievo.

## **CONTENUTI**

### **Unità di apprendimento 1. Il marketing**

- Il marketing: caratteri generali
- Il marketing turistico
- Le fonti informative e le ricerche di mercato
- Il marketing strategico
- Analisi della concorrenza, analisi della domanda e segmentazione
- Target e posizionamento dell'impresa
- Il marketing operativo
- La politica del prodotto e il ciclo di vita del prodotto
- La politica del prezzo
- La politica di distribuzione
- La politica di comunicazione
- Il Web marketing

### **Unità di apprendimento 2. La pianificazione strategica**

- Le scelte strategiche
- Analisi dell'ambiente esterno, analisi interna e analisi SWOT
- La programmazione aziendale
- Il vantaggio competitivo

### **Unità di apprendimento 3. Il budget**

- Il budget e le sue funzioni
- Budget settoriali di un'impresa ristorativa
- Budget economico di un'impresa ristorativa
- I costi standard
- Il controllo budgetario



#### **Unità di apprendimento 4. Il business plan**

- Business idea e business plan
- Contenuto del business plan

#### **Unità di apprendimento 5. La normativa sulla sicurezza alimentare**

- Rintracciabilità e tracciabilità
- Tracciabilità ed etichettatura
- Meccanismi di controllo in materia di igiene e sicurezza alimentare
- Il Sistema Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP)

#### **Unità di apprendimento 6. Le abitudini alimentari**

- I fattori che influenzano i consumi alimentari
- Le attuali tendenze in campo alimentare

#### **Unità di apprendimento 7. I marchi di qualità alimentare**

- Concetto di marchio
- I marchi di qualità dei prodotti agroalimentari
- I prodotti a chilometro zero
- I Gruppi di Acquisto Solidale

#### **Unità di apprendimento 8. I contratti delle imprese ristorative**

- Caratteristiche del contratto di ristorazione
- Caratteristiche del contratto di catering
- Caratteristiche del contratto di banqueting

#### **Unità di apprendimento 9. Il mercato turistico**

- Il mercato turistico internazionale
- Il mercato turistico nazionale

**ALUNNI**

---

---

---

**DOCENTE**

---

**Materia:** SCIENZE MOTORIE e SPORTIVE

**Docente:** prof. Mario Santo Parisi

**Libro di testo** (consigliato): “Praticamente Sport” - Autori: Del Nista, Parker, Tasselli - Editore: G. D’Anna

**Ore svolte nella classe nell’anno scolastico (fino al 5 maggio):**

N. ore 57 effettivamente svolte su N. 66 previste.

### **Obiettivi specifici della disciplina**

- Rispettare se stesso, gli altri e gli ambienti
- Operare responsabilmente in funzione di scopi, principi e regole date
- Interagire utilizzando atteggiamenti, condotte e linguaggi corretti e significativi
- Conoscere e realizzare giochi sportivi e sport individuali

### **Metodologia**

Per favorire l’apprendimento degli alunni ho svolto:

- Lezioni frontali
- Esercitazioni individuali e a gruppi
- Utilizzo del metodo globale, analitico e misto
- Lezioni dialogate

### **Mezzi**

- Fotocopie
- Piccoli attrezzi e attrezzi occasionali disponibili nel plesso di via Magistri
- LIM

### **Strumenti di verifica**

Sono state utilizzate prove pratiche di valutazione individuali e collettive, a corpo libero, considerando ruolo importante il proporsi durante i giochi sportivi.

### **Criteri di valutazione**

La verifica è stata effettuata attraverso prove e test per la valutazione dei risultati ottenuti, tenendo conto dell’incremento tra punto di partenza e punto di arrivo. Si è tenuto conto anche dell’interesse e della partecipazione del singolo alunno.

## CONTENUTI

### **Il corpo umano:**

- Sistemi ed apparati

### **Le Olimpiadi**

### **L'atletica leggera e le sue specialità**

### **Il Badminton**

### **Il Calcio Balilla**

### **Il Tennis Tavolo**

### **La Pallavolo**

### **Cultura motoria sportiva:**

1. Approfondimento operativo e teorico di attività motoria e sportiva
2. Conoscere le norme elementari di comportamento ai fini della prevenzione degli infortuni ed in caso di incidente
3. Arricchimento della coscienza sociale
4. Consigli per una sana alimentazione
5. Il doping nello sport

### **Attività pratica**

1. Esercizi a carico naturale e di opposizione
2. Esercizi per la resistenza, forza, mobilità ed elasticità
3. Attività di squadra, organizzazione di attività di arbitraggio degli sport praticati
4. Tornei di: Pallavolo, Calcetto, Calcio Balilla e Tennis Tavolo

**ALUNNI**

---

---

---

**DOCENTE**

---

## **Materia:** RELIGIONE CATTOLICA

Docente prof.ssa Elisa Ilacqua

Libro di testo: L. Solinas, TUTTI I COLORI DELLA VITA, vol. Unico, SEI

### **Ore di lezione svolte nella classe nell'anno scolastico (fino al 05 maggio)**

n. 23 ore su n. 33 ore previste

### **Obiettivi specifici della disciplina**

- Introdurre l'allievo, attraverso l'introspezione personale e lo studio della tradizione cristiana, all'esame della morale cristiana.
- Far scoprire al discente, osservando la società umana, quali sono i valori morali confrontandoli con i principi morali della Rivelazione di Gesù Cristo.
- Stimolare l'alunno a confrontare il progetto di vita con il modello offerto da Gesù Cristo.

### **Metodologia e Mezzi**

Il metodo d'insegnamento privilegiato è stato quello esperienziale – induttivo, per mezzo del quale si stimolano e si coinvolgono gli studenti ad un apprendimento attivo e significativo. Le tecniche di insegnamento utilizzate sono: compiti su obiettivi, presentazioni orali dalla cattedra da parte degli studenti, lettura di un lavoro personale con valutazione della classe, interrogazioni con domande fatte dai compagni, lezioni frontali, conversazioni guidate.

Oltre il libro di testo sono stati usati la Sacra Bibbia ed alcuni documenti del Magistero. Sono state utilizzate, inoltre, videocassette e CD Rom.

### **Strumenti di verifica**

Interrogazioni orali, colloqui, prove strutturate.

### **Criteri di valutazione**

La valutazione è stata espressa con un aggettivo che tiene conto delle conoscenze, delle competenze e delle capacità acquisite da ogni singolo alunno.

## **CONTENUTI**

- Le linee fondamentali della riflessione contemporanea sul rapporto tra scienza, fede, arte e verità in prospettiva esistenziale.
- La bio-etica.
- La ricerca della verità: l'uomo e la verità; la verità secondo il Magistero della Chiesa.
  
- La concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia.
- L'amore nella cultura.
- L'amore nel progetto di Dio.
- La vita come amore.
- La morte e la vita nell'aldilà.

- Linee di fondo della dottrina sociale della Chiesa.
- Orientamenti della Chiesa in un contesto di pluralismo culturale.
- Rapporto tra coscienza, libertà e verità con riferimento alla pace e alla giustizia sociale.
- Carità e solidarietà.
- Decalogo e Beatitudini.

**ALUNNI**

---

---

---

**DOCENTE**

---

**MODULO INTERDISCIPLINARE:  
“LE RADICI CULTURALI DELLO STREET FOOD IN SICILIA”**

Il Consiglio di classe ha individuato il modulo interdisciplinare: “**LE RADICI CULTURALI DELLO STREET FOOD IN SICILIA**” che ha sviluppato nell’arco dell’intero anno scolastico. In tale modulo convoglieranno le diverse discipline, ciascuna attraverso propri specifici contenuti, che consentiranno di ricondurre ad unitarietà i saperi degli allievi, facendo acquisire loro una visione complessiva della tematica comune superando la parcellizzazione delle discipline.

DISCIPLINA	CONTENUTI COLLEGATI AL MODULO INTERDISCIPLINARE	N° ORE
ITALIANO e STORIA	Colori Sapori e Profumi di Sicilia nella poesia di Salvatore Quasimodo	4
INGLESE	<u>Typical Sicilian street food dishes</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Ingredients for local recipes</li> <li>➤ Arancini</li> <li>➤ Pannelle</li> </ul>	6
FRANCESE	La tradition de la cuisine de rue en Sicile. Quelques plats de cuisine de rue sicilienne.	6
MATEMATICA	Tabelle e grafici: la lettura dei dati statistici del consumo di prodotti classificati come street food, sul territorio regionale e con riferimento alle antiche tradizioni del cibo preparato in strada incrociato con le statistiche del fatturato sul territorio regionale e provinciale	3
SCIENZA E CULT. DELL’ALIMENTAZIONE	Conservazione e Cottura degli alimenti. Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni e di altre malattie di origine alimentare. Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari; consuetudini alimentari nelle grandi religioni.	6
DIRITTO E TEC. AMM. E DELLA STRUTTURA RICETTIVA	I fattori che incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari. Le attuali tendenze in campo alimentare.	3
LABORATORIO SERVIZI DI SALA E DI VENDITA	Origine dello street food e principali piatti di street food in Italia. Lavoro di classe relativo alla creazione di una carta geografica dei principali piatti tipici di cibo di strada nelle diverse regioni Italiane.	4

**ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "R. GUTTUSO"**  
**via XX Luglio – 98057 MILAZZO (ME)**

**ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI COMMERCIALI  
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA**  
Via Risorgimento, 67 - Milazzo

**SIMULAZIONE TERZA PROVA**

Anno Scolastico 2017/2018

Cognome:	Firma: _____
Nome:	
Classe: V sez. A	Data:

- **TIPOLOGIA C:** 28 quesiti a scelta multipla + testo in lingua inglese seguito da due domande
- **TEMPO DISPONIBILE:** 90 minuti

Materie coinvolte	N. Quesiti	Tipologia	Punti	Punteggio
<b>Storia</b>	<b>7</b>	<b>Scelta multipla</b>	<b>3</b>	
<b>Diritto e Tecniche Amm. della Struttura Ricettiva</b>	<b>7</b>	<b>Scelta multipla</b>	<b>3</b>	
<b>Matematica</b>	<b>7</b>	<b>Scelta multipla</b>	<b>3</b>	
<b>Laboratorio di Cucina</b>	<b>7</b>	<b>Scelta multipla</b>	<b>3</b>	
<b>Lingua Inglese</b>	<b>2</b>	<b>Risposta aperta</b>	<b>3</b>	
<b>TOTALE</b>				<b>.... /15</b>

**Criteria di valutazione**

- Quesiti a scelta multipla, a ogni risposta esatta verrà attribuito il punteggio: 0,43
- Quesiti a scelta multipla, a ogni risposta errata o non data dal candidato punteggio attribuito: zero
- **Per i quesiti di Lingua Inglese:**
  - quesiti a risposta aperta, il punteggio verrà attribuito in ragione dei seguenti parametri: comprensione: 0,50  
correttezza grammaticale: 0,50; lessico appropriato: 0,50; a ogni quesito potrà essere attribuito il punteggio massimo di 1,50;
- Eventuali frazioni di punteggio  $\geq 0,50$  verranno arrotondate per eccesso.

**N.B. = non sono ammesse cancellature o abrasioni; in presenza di correzioni la risposta verrà considerata errata.**

**LA COMMISSIONE**

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

## STORIA

### 1. Il “ patto Gentiloni “ fu

- il patto con cui lo Stato Italiano riconosceva al papa piena autorità politica sulla città del Vaticano ;
- il patto che ristabiliva i rapporti tra Stato Italiano e Chiesa compromessi dalla presa di Roma;
- il patto elettorale tra liberali e cattolici prima delle elezioni del 1913 ;
- l’impegno richiesto dal papa ai cattolici, dopo la presa di Roma, di astenersi dalla vita politica.

### 2. La politica economica statunitense nei confronti della Germania dopo la prima guerra mondiale fu

- di abbandonarla al suo destino
- di favorire la svalutazione del marco
- di accordarle dei prestiti per rilanciarne la produzione
- di farle riottenere il diritto di sfruttamento delle miniere di carbone della Ruh

### 3. Nel 1924 Matteotti venne assassinato perché

- denunciò in Parlamento le irregolarità avvenute nelle elezioni vinte dai Fascisti
- era il capo del governo liberale in carica al momento del colpo di Stato fascista
- aveva accettato senza protestare la marcia su Roma
- aveva organizzato un referendum per l’abolizione delle leggi fascistissime

### 4. Il “New Deal “ è

- la teoria di politica economica e sociale di John Kennedy ;
- il manifesto culturale della sinistra democratica USA ;
- il programma di politica economica e sociale di F. D. Roosevelt ;
- la stretta monetaria che negli USA seguì la grande crisi del 29 .

### 5. Appena preso il potere, Hitler iniziò a costruire uno Stato

- anarchico : per questo annunciò che nessuna legge tedesca era più valida
- socialista : infatti abolì la proprietà privata e distribuì le terre ai contadini
- democratico : infatti restituì ai tedeschi le libertà cancellate dalla repubblica di Weimar
- totalitario : infatti soppresse tutte le libertà, perseguì gli avversari e gli ebrei

### 6. Il “patto d’acciaio” fu stipulato tra

- Italia e Giappone
- Germania e Giappone
- Germania e Italia
- Francia e Inghilterra

### 7. Che cosa prevedevano le leggi di Norimberga?

- Il risanamento dei conti dello Stato tedesco
- L’emarginazione degli ebrei dalla vita sociale tedesca
- L’esecuzione dei generali nazisti colpevoli di genocidio
  - La ratifica della nomina di Hitler a Cancelliere



## **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**

### **1. Il business plan è un documento che:**

- viene utilizzato per valutare la fattibilità di un progetto imprenditoriale
- contiene i dati consuntivi dell'esercizio
- viene redatto da tutte le imprese con frequenza annuale
- è parte integrante del bilancio d'esercizio

### **2. E' una fase del marketing strategico:**

- la scelta del tipo di comunicazione
- la determinazione degli sconti da applicare alle tariffe
- la scelta del target
- la scelta della composizione della prima colazione

### **3. Si definisce quota di mercato:**

- il prodotto tra le vendite dell'impresa e il totale delle vendite del settore
- il rapporto tra il totale delle vendite del settore e delle vendite dell'impresa
- il prodotto tra il totale delle vendite del settore e delle vendite dell'impresa
- il rapporto tra le vendite dell'impresa e il totale delle vendite del settore

### **4. L'analisi SWOT valuta:**

- la convenienza economica di un progetto d'investimento
- i punti di forza e di debolezza dell'impresa e le opportunità e le minacce provenienti dal mercato
- i punti di forza e di debolezza dei diretti concorrenti
- le opportunità di mercato che l'impresa potrebbe sfruttare

### **5. I budget settoriali confluiscono nel budget:**

- degli oneri finanziari
- economico
- del settore ristorazione
- delle vendite

### **6. Non rappresenta una componente del marketing mix:**

- il prezzo
- la distribuzione
- la comunicazione
- il posizionamento

### **7. Il budget economico di un'impresa ristorativa:**

- ha come punto di partenza le presenze del successivo esercizio
- ha come punto di partenza i coperti venduti nel successivo esercizio
- prevede i ricavi e i costi del successivo esercizio
- comprende anche il budget della flessibilità del personale

# MATEMATICA

1) La funzione  $f(x) = \sqrt{\frac{x^2 - 2}{5}}$  è del tipo:

- algebrica irrazionale fratta
- algebrica razionale fratta
- algebrica irrazionale intera
- trascendente fratta

2) La funzione  $f(x) = \frac{x^2 - 36}{x^2 - 49}$  ammette come Campo di Esistenza:

- $\forall x \in \mathbb{R} - \{+1; +7\}$
- $\forall x \in \mathbb{R} - \{-6; +6\}$
- $\forall x \in \mathbb{R}$
- $\forall x \in \mathbb{R} - \{-7; +7\}$

3) Il valore del seguente limite  $\lim_{x \rightarrow +4} \frac{x^2 - 16}{x - 4} =$

- $+\infty$
- 8
- +8
- $-\infty$

4) Il valore del seguente limite:  $\lim_{x \rightarrow +\infty} \frac{x^2 - 1}{3x^2 - 3} =$

- $+\infty$
- 3
- $\frac{1}{3}$
- 3
- 0

5) Il valore del seguente limite:  $\lim_{x \rightarrow -\infty} \frac{3x^3 - 2x + 1}{x - 1} =$

- $+\infty$ ;
- +3;
- non esiste il limite;
- $-\infty$ .

6) Il valore del seguente limite:  $\lim_{x \rightarrow +\infty} \frac{3x^3 - 5x + 2}{4x^4 - 1} =$

- $\frac{1}{4}$ ;
- 0;
- 2;
- $\frac{3}{4}$ .

7) Il valore del seguente limite:  $\lim_{x \rightarrow 0} \frac{3x^2 - 5x}{4x^2 - x} =$

- $-\infty$ ;
- $+\infty$ ;
- 5;
- +5.

## LABORATORIO DI CUCINA

### 1. Che tipo di cucina offre un ristorante gourmet?

- Una cucina semplice ma genuina.
- Una cucina molto curata e ricercata.
- Una cucina molto speziata.
- Una cucina di altri paesi.

### 2. Il sistema di conservazione sottovuoto ci permette di:

- Eliminare l'acqua da un alimento.
- Eliminare l'ossigeno a contatto con l'alimento.
- Eliminare tutti i batteri presenti in un alimento.
- Eliminare le sostanze nutritive in un alimento.

### 3. La margarina prodotta con olii vegetali:

- Non contiene colesterolo.
- contiene più vitamine del burro.
- contiene più colesterolo e meno vitamine.
- contiene più vitamine e meno colesterolo.

### 4. La dieta vegana ammette soltanto:

- Alimenti di origine vegetale.
- Alimenti di origine animale e vegetale.
- Cibi vegetali non cotti.
- Prodotti di derivazione animale.

### 5. Le perdite vitaminiche sono maggiori se si cuoce:

- A lungo in acqua abbondante e a temperatura elevata.
- A lungo a basse temperature.
- Brevemente ad alte temperature.
- Brevemente a basse temperature.

### 6. La pastiera è un dolce tipico:

- Siciliano.
- Calabrese.
- Toscano.
- Campano.

### 7. I pomodori Pachino con quale certificazione di qualità sono denominati?:

- DOP.
- IGP.
- STG.
- PAT.

# LINGUA INGLESE

Read the following passage and then answer the questions.

## Menu Planning

A good menu expresses the style and personality of a restaurant and can act as its marketing tool. Before deciding on a menu, you need to do some market research into the local competitors and into regional, national or global trends in people's eating and drinking habits. The menu should be easy to read and visually attractive, and it should give clear information about price and surcharges. Courses should appear in sequence: starters, main courses, side orders, desserts or beverages.

1) What should you consider when deciding on a menu?

---

---

---

---

---

2) What are the main features of a well structured menu?

---

---

---

---

---

## PARAMETRI DI VALUTAZIONE PER I QUESITI DI LINGUA INGLESE

PUNTEGGIO MASSIMO : 1,50

PARAMETRI

- COMPRESIONE : 0,50
- CORRETTEZZA GRAMMATICALE : 0,50
- LESSICO : 0,50

<b>COMPRESIONE</b>	
totale	0,50
parziale	0,25
nulla	0
<b>CORRETTEZZA GRAMMATICALE</b>	
Corretto uso del verbo , word order , articoli, preposizioni e connettori	0,50
Uso del verbo , word order , articoli, preposizioni e connettori quasi soddisfacente e con qualche imprecisione	0,25
Totalmente scorretto l'uso del verbo , word order , articoli, preposizioni e connettori	0
<b>LESSICO</b>	
Lessico adeguato e senza errori di spelling	0,50
Lessico adeguato ma con qualche imprecisione	0,25
Lessico totalmente inappropriato e con errori di spelling	0

Il presente documento, ratificato dal Consiglio della Classe V sez. A il 7 Maggio 2018 viene sottoscritto e pubblicato all'Albo dell'Istituto in data 15 maggio 2018.

## ***IL CONSIGLIO DI CLASSE***

<b>DISCIPLINE</b>	<b>DOCENTI</b>	<b>FIRME</b>
ITALIANO E STORIA	CUSUMANO ANGELA RITA	
MATEMATICA	MASCENA SANTO	
LINGUA INGLESE	ARIOSTO MARIA-GRAZIA	
LINGUA FRANCESE	ANELLI ANNA	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	ALIUÒ ANTONINA	
LABORATORIO DI SALA E VENDITA	TRIMARCHI LUCA	
LABORATORIO DI CUCINA	FILANGERI SALVO	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	GITTO PAOLA	
SCIENZE MOTORIE	PARISI MARIO	
RELIGIONE	ILACQUA ELISA	
SOSTEGNO	MANCUSO GIUSY	

**Milazzo, 07 Maggio 2018**

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**  
**Prof.ssa Delfina GUIDALDI**

# ***ALLEGATI***

- **PROGETTO ALTERNANZA SCUOLA LAVORO**
- **RELAZIONE FINALE ASL DEL TUTOR**

# **PROGETTO ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO**

## **Profilo professionale**

*Tecnico enogastronomo esperto nella ristorazione di strada (Street Food)*

## **Sezione A**

### **A1 Aziende e/o amministrazioni coinvolte**

Tipologia	Denominazione	Dati sulla disponibilità per l'inserimento	
		n. studenti	n. tutor
STRUTTURE DA CONCORDARE	Varie strutture ristorative enogastronomiche in un'ampia fetta di territorio compreso tra i comuni di Villafranca T. e Falcone.	n. studenti	
		n. tutor	1
		settore	Enogastronomia
		sede	

## **SEZIONE B**

### **B1 Motivazione del Progetto**

Descrizione degli aspetti socio-economici del contesto territoriale nel quale la scuola interagisce

La nostra scuola è l'unico Istituto statale alberghiero che si pone come punto di riferimento formativo in un'ampia fetta di territorio della provincia di Messina, con un'alta densità abitativa che interessa i comuni di Barcellona Pozzo di Gotto e Milazzo.

Il progetto ha come scopo di effettuare un raccordo con il territorio e le sue possibilità di sviluppo economico; tende a formare figure professionali nel campo della RISTORAZIONE che possano inserirsi nelle realtà produttive attuali e stimolare la possibilità di una produttività autonoma e moderna, sfruttando, all'occorrenza le numerose leggi sull'imprenditoria giovanile per eliminare o almeno ridurre i gap produttivi con altre realtà.

Il mercato richiede tecnici preparati che sappiano utilizzare le nuove tecnologie e conoscenze professionali di comando nei settori della ristorazione, è necessario dunque aggiornare i programmi e le attrezzature in accordo con le attività produttive per far evolvere l'offerta formativa in termini qualitativi e quantitativi e ottenere più efficaci metodologie didattiche volte a seguire e stare al passo con i forti cambiamenti verificatisi in questi ultimi anni.

Il progetto vuole essere un supporto alle imprese che soffrono di uno svantaggio competitivo nei confronti di sistemi formativi dove l'integrazione è un fatto ormai acquisito e per i giovani che vengono anch'essi privati di "pari opportunità" rispetto ai loro coetanei di altri paesi dove l'alternanza formazione lavoro e la qualità dell'offerta formativa professionalizzante sono avviate da tempo.

La Sicilia, l'isola più grande del Mediterraneo, è posizionata al centro di esso; la sua posizione strategica ha giocato un ruolo importante per lo sviluppo entropico dell'isola. La Sicilia rappresenta, oggi, un mosaico culturale unico nel suo genere; il retaggio culturale delle moltitudini di genti che hanno dominato l'isola nel corso dei secoli è presente anche nel cibo, nell'alimentazione quotidiana. La Sicilia e le sue città, sono diventate l'emblema di quel fenomeno che oggi sta prendendo piede in

Europa ovvero il così detto "street food" il cibo di strada. Lo street food rappresenta oggi un fenomeno nuovo che vede sempre un maggiore coinvolgimento di avventori ma per i siciliani rappresenta un fatto prettamente culturale, che affonda le radici nell'antica età greca e che ha visto la sua apoteosi in piena età araba. La necessità di reperire tecnici esperti in tale segmento ristorativo ha indotto il nostro istituto ad identificare una nuova figura tecnico-professionale nel mondo enogastronomia esperta proprio nel settore del cibo di strada.

Caratteristiche dei destinatari (età, classe/i di appartenenza, livelli di istruzione, competenze possedute e analisi dei loro bisogni formativi)

L'obiettivo di quest'anno è approfondire con le aziende in oggetto tutte le strategie di coordinamento apprese sia in ambito curriculare che tecnico- professionale nell'anno primo biennio e nella prima parte del secondo biennio.

Proprio per questo Il corso è stato rivolto a quanti vogliono intraprendere una professione nel settore enogastronomico ad alti contenuti specialistici, a giovani alunni che hanno un età superiore ai 16 anni e frequentano le classi quarte e quinte del corso di enogastronomia, che vogliono puntare su un segmento del mercato in forte espansione. Il percorso di formazione si pone come obiettivo quello di creare la figura con capacità pratiche relative ai cibi di strada della tradizione siciliana.

L'integrazione del progetto con le esercitazioni di laboratorio permette al discente di approfondire ambiti e processi produttivi dell'organizzazione del lavoro e l'acquisizione di competenze trasversali e di carattere tecnico professionale come ad esempio lo studio dell' evoluzione storica dei piatti della ristorazione di strada e la loro simbologia culturale.

**L'operatore ai servizi di cucina** conosce tecniche di base della gastronomia:

- E' in grado di realizzare piatti della cucina regionale, nazionale.
- Estendere scrivere e presentare correttamente una ricetta.
- Sa presentare in lingua inglese un menù
- E' in grado di eseguire i vari stili di servizio del ristorante (inglese, francese, all'italiana , alla russa)
- Conosce le caratteristiche dei principali vini.
- Conosce la contabilità alberghiera dei singoli reparti
- Possiede conoscenze di base sulle materie di area comune come l'italiano, storia, matematica, inglese e francese.
- Sicurezza sul lavoro

## **B2 Competenze che si prevedono di sviluppare** (in coerenza con gli obiettivi indicati nel PTOF)

### • competenze afferenti le aree disciplinari

- Inquadramento normativo delle imprese ristorative e adempimenti burocratici
- Lavorare in sicurezza
- Saper utilizzare utensili e attrezzature con padronanza
- Saper utilizzare eventuali supporti informatizzati nei due settori di riferimento
- Comprensione delle lingue straniere
- Pianificazione e analisi del mercato turistico
- Conoscenza delle tecniche di vendita

### • competenze relazionali

- Saper lavorare in gruppo
- Saper prendere decisioni in situazioni di emergenza
- Condividere i saperi



- Condividere i problemi
- Affrontare i problemi e discutere le possibili soluzioni
- Sapersi relazionare con i colleghi
- Saper organizzare il proprio lavoro

- competenze tecnico-operative
- Saper stilare un menù seguendo una scheda tecnica
- Saper calcolare il food cost
- Saper stilare in lingua straniera la corrispondenza straniera
- Utilizzo di strumenti informatici
- Saper tradurre un menu in lingua straniera

### **B3 Risultati attesi** (in termini concreti e misurabili)

- Acquisizione di competenze relazionali nei confronti del gruppo di lavoro
- Acquisizione di capacità di organizzazione tecnica degli schemi di lavoro
- Acquisizione di capacità tecnico pratiche nella realizzazioni di prodotti tipici locali.
- Acquisizione di capacità relative alla storia e all'evoluzione di tipiche preparazioni tradizionali.
- Acquisizione di competenze relazionali nei confronti dei colleghi di lavoro
- Rafforzamento della cultura della legalità
- Rafforzamento della cultura della sicurezza nei luoghi di lavoro

## Sezione C

**C1 Modalità di integrazione con le attività della Formazione Lavoro (Ist. Prof.) o dell'area di progetto** (se presente)

**C2 Quota del piano di studio che si realizza in alternanza** - Indicare nella prima colonna le unità di apprendimento curricolari che vengono sostituite da quelle realizzate nel percorso in alternanza, da indicare nella seconda colonna

**C3 Attività di supporto all'inserimento dei giovani in azienda** (indicare modalità di realizzazione)

Moduli di orientamento (attività di sostegno alla motivazione, potenziamento dell'autonomia e della capacità di assumere responsabilità)

Chiarimento delle attività da svolgere e coerenza con il mondo del lavoro

Analisi delle competenze a fine percorso e orientamento delle proprie capacità lavorative

Presa di coscienza del proprio ruolo personale all'interno di un gruppo di lavoro

Evidenziazione dei valori serietà e onestà per la stima di se stessi e per il rispetto di se stessi e degli altri

Assunzione di responsabilità come promozione personale e come punto di riferimento per gli altri

Cultura del lavoro (organizzazione e sicurezza del lavoro)

I ragazzi hanno modo di confrontarsi con altre realtà di lavoro acquisendo il regolamento del lavoro, e hanno modo di mettere in pratica le norme di sicurezza sul lavoro nei singoli reparti.

Nello specifico il discente a modo di poter acquisire il rispetto dei ruoli in ogni ambito in relazione al buon funzionamento dell'azienda e alla tutela della salute dei lavoratori.

<b>Patto formativo</b>
<p>La scuola si pone l'obiettivo coerentemente al proprio Regolamento d'Istituto e, in raccordo con le aziende partner, di stilare un documento che avrà il valore del patto formativo da condividere fra i soggetti coinvolti.</p> <p>I soggetti coinvolti sono:</p> <p>Il discente</p> <p>Le famiglie</p> <p>L'Istituto rappresentato dal tutor del corso</p> <p>L'azienda rappresentata dal tutor aziendale</p> <p>Entrambi le figure pianificheranno e lavoreranno con il discente in sintonia per garantire allo stesso una crescita umana e professionale con il fine ultimo di inserire gli alunni nelle aziende di settore con regolare contratto di lavoro.</p>
<b>Tutoraggio</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>compiti e funzioni del tutor formativo della scuola</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gestione di tutto il percorso formativo</li> <li>- Gestione e controllo del budget a disposizione</li> <li>- Pianificazione degli orari delle ore di lezione</li> <li>- Pianificazione in accordo con il tutor aziendale del piano di stage e dei relativi turni di lavoro</li> <li>- Produzione di materiale per la gestione del corso</li> <li>- Controllo e gestione dei registri e delle schede di valutazione.</li> <li>- Relazionarsi con tutti gli attori coinvolti nel progetto</li> <li>- Controllo congruità dello svolgimento dei programmi delle singole unità didattiche</li> <li>- Predisposizione schede di valutazione finale di ogni singolo modulo alla fine del corso</li> <li>- Cura dei rapporti con le istituzioni o enti che entrano a far parte del percorso.</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>b) compiti e funzioni del tutor aziendale</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Presentazione dell'azienda e dei suoi obiettivi.</li> <li>- Presentazione del regolamento dell'azienda.</li> <li>- Presentazione dei processi produttivi e dell'organizzazione del lavoro.</li> <li>- Predisposizione del piano di lavoro per ogni singolo reparto.</li> <li>- Pianificazione dei turni di lavoro.</li> <li>- Consegna del diario di bordo.</li> <li>- Controllo dei registri aziendali.</li> <li>- Assegnare e far rispettare, sensibilizzando, i ruoli all'interno del sistema organizzativo.</li> <li>- Correggere eventuali attività e azioni disfunzionali agli obiettivi.</li> <li>- Stimolare e motivare attività e azioni funzionali agli obiettivi.</li> <li>- Riunioni di gruppo per evidenziare problemi e criticità.</li> <li>- Favorire la collaborazione, il lavoro in team e i rapporti interpersonali.</li> <li>- Rapporti con il tutor scolastico.</li> </ul>

#### **C4 Attività formative in azienda** (sintetica descrizione del percorso)

Gli alunni in accordo con l'azienda avranno modo di poter acquisire i metodi e le modalità di lavoro svolgendo le seguenti mansioni:

##### **Ristorazione**

Attività di trasformazione dei prodotti nei reparti di settore

- Individuare cibi della ristorazione di strada

- Calcolo food cost su appositi moduli
- Preparazione mise en place della cucina
- Riordino degli ambienti di lavoro
- Stilare un menu seguendo una scheda tecnica del piatto
- Calcolare il food cost
- Gestire, organizzare, controllare il magazzino nell'ambito della ristorazione
- Riordino degli ambienti di lavoro.

### C5 Monitoraggio e valutazione

Monitoraggio di processo (attori, tempi e strumenti)
Tutor scolastico Tutor aziendale Compilazione di schede di gradimento del corso Somministrazione test alla fine del corso da parte del tutor scolastico .
Modalità di verifica e valutazione degli apprendimenti (attori, tempi, criteri, indicatori, strumenti)
Tutor scolastico Tutor aziendale  - Al termine di ogni fase - Valutazione sul sapere e sul saper fare - Valutazione e verifica del comportamento degli alunni - Tassi di soddisfazione, Percentuale di assenze - Registri delle assenze, interviste, test di valutazione delle competenze acquisite - Consegna attestati con relativa valutazione finale del corso - Test di gradimento iniziale e finale in anonimato.

### C6 Modalità di dichiarazione delle competenze acquisite

Compilazione di un quadro finale in cui sono esplicitate per ciascun alunno le competenze acquisite con un giudizio sintetico e analitico di ogni singolo allievo nelle relative unità di apprendimento.

### C7 Risorse professionali

Tipologia risorse	n. addetti, caratteristiche professionali, istituto/ente di appartenenza
Gruppo di progetto	D.S. IPSCEOA "R. GUTTUSO" D.S.G.A. IPSCEOA "R. GUTTUSO" <b>N 1 Docenti</b> tecnico pratici di ruolo
Responsabile del coordinamento	Prof. Gitto Paola
Tutor aziendali	
Tutor formativo della scuola	Prof. Filangeri Salvo
Altre figure previste nell'Azione (esperti del mondo del lavoro, psicologi del lavoro)	Esperti del settore turistico-ristorativo e alberghiero

Milazzo, 24/10/2017

**Il tutor scolastico**  
**Prof. Salvo Filangeri**

***PROGETTO ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO***

**Profilo professionale:**

**“TECNICO ENOGASTRONOMO ESPERTO NELLA RISTORAZIONE DI STRADA”  
(Street Food)**

**CLASSE V A**

**INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

**SETTORE CUCINA**

***RELAZIONE FINALE DEL TUTOR***

**TUTOR SCOLASTICO: *PROF. SALVO FILANGERI***

**ANNO SCOLASTICO 2017/2018**

**Attività di Alternanza Scuola/Lavoro** svolte dalla classe V<sup>A</sup> Enogastronomia - Settore Cucina, iniziate nell'anno scolastico 2015/2016 e concluse nel corso del corrente anno scolastico 2017/18, secondo quanto previsto dai quadri orario attuati con la riforma.

Il progetto di ASL è stato incentrato sulla qualificazione della figura di **“Tecnico enogastronomo esperto nella ristorazione di strada (Street Food)”**.

**Tutor Scolastico** prof. Salvo Filangeri

**Periodi di tirocinio in Azienda per l'a.s. 2017/2018:**

- dall' 11 novembre 2017 al 25 febbraio 2018.

La programmazione didattica dell'Istituto Professionale per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera “R. Guttuso” prevede percorsi di Alternanza Scuola/Lavoro presso aziende del settore intesi come “DIDATTICA-LAVORO” sia in termini di sviluppo delle competenze pratico-operative aggiornate e capaci di dare concretezza alla preparazione fornita dalla Scuola, sia in termini di educazione al lavoro. Inoltre e non ultimo le aziende per le attività di stage sono state selezionate per la loro collocazione nel comparto della ristorazione con riferimento alla figura professionale in uscita: **“Tecnico enogastronomo esperto nella ristorazione di strada”**.

Gli **obiettivi fondamentali** dell'attività di alternanza scuola/ lavoro possono così sintetizzarsi:

- inserire gli studenti in un contesto lavorativo dinamico e diversificato professionalmente;
- acquisire e sviluppare saperi tecnico-professionali in contesti produttivi;
- sviluppare negli allievi capacità relazionali e comunicative;
- apprendere i differenti ruoli professionali correlati al settore enogastronomico e riconoscere i servizi specifici dell'indirizzo di “Cucina”;
- stimolare le capacità imprenditoriali e adottare le strategie più idonee per valorizzare i prodotti tipici, modificando e plasmando il servizio in base alla domanda;
- rimotivare, recuperare e potenziare l'interesse alla riflessione e allo studio.

La classe 5<sup>A</sup> Enogastronomia - settore cucina - ha iniziato, nell'anno scolastico 2015/16, un percorso di alternanza scuola/lavoro come previsto dai quadri orari ministeriali.

Nel corso del triennio sono state effettuate come prescritto dalla vigente normativa n. 400 ore complessive come di seguito distribuite:

Distribuzione del numero di ore in ragione della tipologia di azione A. S.L.					
Classe	Modulo di orientamento	Tirocinio aziendale	Visite aziendali	Restituzione esperienza	Totale ore anno
Terza	20	100	20	10	150
Quarta	20	100	20	10	150
Quinta	5(*)	70	20	5	100

(\*) In aggiunta alle ore di orientamento al lavoro relative all'a.s. 2017/2018, l'Istituto, grazie alla collaborazione con l'Azienda Sanitaria Provinciale n. 5 di Messina, ha offerto agli alunni della 5A il corso ex D.Lgs. n. 81/08 e precisamente il modulo di n. 4 ore relativo alla formazione generale. Il corso medesimo prevedeva per le restanti classi del triennio una

## **formazione di complessive n. 12 effettuate da esperti dell'ASP relativo alla sicurezza sul lavoro.**

Il progetto, coordinato dal tutor scolastico, è stato regolarmente portato a termine dagli studenti della 5<sup>a</sup> A - settore Cucina che, nell'anno scolastico 2017-2018, attraverso lo svolgimento di n. 100 ore di attività di alternanza scuola-lavoro, hanno completato il percorso formativo triennale, secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

Il percorso di alternanza scuola lavoro è stato avviato con un'azione informativa di 5 ore, svolta in aula dal docente/esperto interno, riguardante attività di orientamento al lavoro, con l'obiettivo di rafforzare le abilità trasversali comunicative e relazionali e le conoscenze del mondo del lavoro collegato alla propria realtà territoriale.

La successiva seconda azione, invece, di carattere formativo, ha coinvolto gli allievi in attività di tirocinio presso imprese ristorative del territorio. Le ore presso aziende ristorative hanno centrato l'obiettivo di integrare la loro attività operativo-caratteristica con un'azione di preparazione e approfondimento di contenuti indispensabili ad inserire lo studente in ambito lavorativo.

Al fine di favorire la frequenza degli allievi e rendere più fruttuosa l'esperienza di alternanza scuola/ lavoro, è stata posta particolare cura ed attenzione nell'abbinare i corsisti ad aziende il più possibile vicine al luogo della loro residenza e che meglio potessero rispondere alle loro esigenze ed aspettative. Questa condizione ha facilitato l'esperienza di stage e ne ha aumentato l'efficacia. Gli alunni hanno svolto le diverse attività operative in modo serio e responsabile, dimostrando dinamismo, disponibilità e forte coinvolgimento personale. Tutte le situazioni di inserimento in azienda hanno dato esiti positivi. Gli alunni affiancati dal tutor aziendale e inseriti in reparto in modo operativo, hanno sperimentato rapporti professionali, relazionali, sociali e organizzativi acquisendo consapevolezza delle proprie attitudini professionali, mettendo a frutto i saperi acquisiti in classe e nei laboratori didattici. Sono stati in grado, inoltre, di eseguire le mansioni richieste in modo preciso, acquisendo autonomia nel lavoro e sviluppando creatività e originalità nell'arte gastronomica. Nella fase di valutazione dello stage, i tutor aziendali si sono espressi con giudizi positivi, sia rispetto ai saperi professionali e al saper fare, sia rispetto alle caratteristiche personali relative al saper essere. La partecipazione al percorso di alternanza scuola-lavoro vissuta dagli allievi, con entusiasmo e partecipazione, ha consentito non solo di sperimentare nuove tecniche produttive e la realizzazione di nuovi prodotti, ma soprattutto di condividere un'esperienza di auto imprenditorialità utile al futuro inserimento lavorativo e, per alcuni allievi più brillanti, che si sono contraddistinti per creatività e competenze tecnico-professionali, motivo di successo per future opportunità di assunzioni al termine del corso di studi.

I risultati ottenuti da ciascun allievo al termine di tale percorso formativo, saranno oggetto di valutazione da parte del Consiglio di Classe, in sede di attribuzione del credito scolastico e di formulazione del voto d'ammissione all'Esame di Stato.

**Aziende che hanno aderito al progetto di Alternanza Scuola-Lavoro, ospitando gli alunni in formazione:**

COGNOME E NOME	AZIENDA OSPITANTE	LOCALITÀ
Angrisani Giovanni	Hotel Milazzo	Milazzo
Argante Alessia	Macchianera	Milazzo
Bonanno Federica	Dejà Vu	Furnari
Brigandì Allen Pio	Country Style	S. Filippo del Mela
D'Amico Alessia	Gambero Rosso	Milazzo
D'Amico Carmelo	Villa Katia	Rodi Milici
De Gaetano Giovanni	La Vecchia Fontana	Furnari
Di Paola Kevin	La Pergola	S. Lucia del Mela
Faraone Gabriel Pascal	Rugantino	Torregrotta
Lipari Martina	La Forchetta del Castello	S. Lucia del Mela
Miccio Alessia	Scibilia	S. Pier Niceto
Motta Laura	Villa Katia	Rodi Milici
Pino Giuseppe	Mangia Napoli	Milazzo
Saporita Clara	New Campagnola	Milazzo
Sframeli Samanta	Frà Michele	Monforte S. Giorgio

**Le visite aziendali sono state effettuate presso le cantine delle aziende Florio e Donnafugata di Marsala dal 17 al 18 novembre 2017.**

Il Tutor Scolastico  
Prof. Salvo Filangeri

