



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. 2017/18

SEDE: VIA RISORGIMENTO

INDIRIZZO: ENOGASTRONOMIA - SETTORE CUCINA

CLASSE: 5 sez. E

COORDINATORE: Prof.ssa Maria Stella Testasecca

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

INDICE

1. PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO	pag. 3
1.1 Contesto socio-economico, culturale e formativo dell'Istituto	
1.2 Profilo professionale d'indirizzo	
1.3 Contratto formativo	
2. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE V E	pag. 7
2.1 Presentazione della classe	
2.2 Candidati interni	
2.3 Continuità didattica	
2.4 Strategie metodologiche	
2.5 Attività collaterali e integrative	
2.6 Valutazione	
3. CRITERI DI VALUTAZIONE STABILITI DAL P.T.O.F	pag. 16
3.1 Simulazioni	
3.2 Griglie di correzione delle prove scritte	
3.3 Griglia di valutazione della prova orale	
3.4 Credito scolastico	
4. CONSUNTIVI DISCIPLINARI E ARGOMENTI SVOLTI	pag. 32
4.1 Italiano e Storia	
4.2 Matematica	
4.3 Lingua Inglese e Lingua Francese	
4.4 Scienza e Cultura dell'Alimentazione	
4.5 Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	
4.6 Laboratorio Sala e Vendita	
4.7 Laboratorio di Servizi Enogastronomici settore Cucina	
4.8 Scienze Motorie e Sportive	
4.9 Religione	
5. SIMULAZIONE III PROVA D'ESAME	pag. 66
6. ALLEGATI	pag. 78
6.1 Progetto Alternanza Scuola-Lavoro	
6.2 Relazione finale Alternanza Scuola-Lavoro	

1. 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 al recente Indirizzo "**Servizi Commerciali**", avviato con la riforma del 2010, è stato istituito il nuovo indirizzo "**Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera**", con le articolazioni:

- ◆ "**Enogastronomia**"
- ◆ "**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:

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

1.1 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.

1.2 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:

- o utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- o organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;

- o applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- o utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- o comunicare in almeno due lingue straniere;
- o reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- o attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- o 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 dell'“**Enogastronomia**”, il diplomato è in grado di:

- o intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici;
- o 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:

- o controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- o predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- o adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

1.3 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:

- ◆ 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;
- ◆ far acquisire agli allievi le conoscenze e le competenze connesse con le figure professionali previste dal curriculum, sviluppandone le capacità operative;
- ◆ familiarizzare con le nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione quali presupposti fondamentali per una partecipazione attiva alla vita economica;
- ◆ integrare la crescita individuale in stretto collegamento con il territorio.
- ◆ 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.

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**; 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 di saperi minimi, determinati a livello nazionale, per la formazione delle figure professionali corrispondenti all'indirizzo di studi; è prevista, inoltre, l'alternanza scuola-lavoro attraverso interventi di esperti aziendali esterni all'istituto e 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.

2. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE V E

N. ore sett.li	DISCIPLINE	DOCENTI
4	ITALIANO	Andaloro Barbara
2	STORIA	Andaloro Barbara
3	MATEMATICA	Cambria Maria Concetta
3	LINGUA INGLESE	Maio Loredana
3	LINGUA FRANCESE	Testasecca Maria Stella
3	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Rizzo Cecilia
4	LABORATORIO ENOGASTRONOMIA - SETTORE CUCINA	Filangeri Salvo
2	LABORATORIO DI SALA E VENDITA	Rondoni Placido
5	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	Martorana Vincenzo
2	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Parisi Mario Santo
1	RELIGIONE	Ilacqua Elisa
9	SOSTEGNO	Tosto Lucia
	COORDINATORE/ SEGRETARIO	Testasecca Maria Stella
	DIRIGENTE SCOLASTICO	GUIDALDI DELFINA

2.1 PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe VE è composta da n. 15 alunni (n. 6 maschi e n. 9 femmine) tutti provenienti dai comuni limitrofi, quindi, soggetta al disagio del pendolarismo che, nel corso del quinquennio, non ha permesso a tutti gli allievi una frequenza regolare e puntuale. Al gruppo classe sono stati inseriti, all'inizio del corrente anno scolastico, due allievi provenienti dalla classe quinta dell'anno precedente: uno, Scaduto Ruben, non ha mai frequentato e ha interrotto la frequenza in data 27/09/2017, l'altro, Recupero Yuri, ha frequentato saltuariamente le lezioni durante il primo trimestre ma in data 14/02/2018 ha presentato domanda di ritiro. All'interno del gruppo classe, abbastanza coeso, vi sono inclusi due alunni B.E.S., la cui programmazione tiene conto delle misure compensative e dispensative specificate nel Piano Didattico Personalizzato, e un'alunna diversamente abile che segue la programmazione curriculare con obiettivi minimi con il supporto, per n. 9 ore settimanali, di una insegnante specializzata.

Sul piano disciplinare il comportamento della classe nei confronti dei docenti e del personale scolastico è stato quasi sempre cordiale e corretto, improntato sul dialogo, sul confronto e sulla fiducia reciproca. Pur essendo vivaci e loquaci, si sono sempre mostrati sensibili ai richiami e rispettosi, in linea di massima, del regolamento scolastico.

Dal punto di vista didattico quasi tutti gli alunni hanno avuto un atteggiamento di disponibilità e di collaborazione, maturando nel tempo maggior consapevolezza nello studio e partecipando alle attività della classe in un clima educativo abbastanza sereno. La partecipazione e l'impegno, tuttavia, non sono stati sempre costanti. Solo qualche discente possiede una metodologia di studio appropriata, associata all'ampliamento e potenziamento delle capacità di base. In generale, però, la classe ha raggiunto discreti risultati in termini di conoscenze, abilità e competenze.

Naturalmente, tali risultati variano in relazione al diverso grado d'impegno e al differente livello della situazione di partenza. La classe presenta tre macro-gruppi diversificati: al primo gruppo appartengono gli allievi più brillanti che si sono distinti per costanza nello studio e capacità di rielaborazione dei messaggi culturali proposti, raggiungendo buoni risultati. In un secondo gruppo rientrano la maggior parte degli alunni, che dimostrano nelle diverse discipline una discreta sicurezza e un certo grado di autonomia; ad un terzo gruppo appartengono pochi studenti che, pur presentando alcune incertezze e lacune, hanno cercato di colmarle laddove possibile, grazie ad un interesse adeguato e ad una partecipazione regolare, riuscendo ad attestarsi su un livello mediamente sufficiente.

Durante l'anno scolastico, per gli allievi che hanno evidenziato carenze nella preparazione, sono stati predisposti opportuni interventi sia individuali che di gruppo, attuando diverse pause didattiche

e strategie di recupero e potenziamento in itinere al fine di elevare la loro autostima e portarli a conseguire gli obiettivi minimi specifici.

Per quanto riguarda l'allieva diversamente abile, il Consiglio di Classe ritiene necessaria la presenza della docente di sostegno durante lo svolgimento delle prove scritte e orali, per garantirle un supporto minimo adeguato e un giusto grado di serenità e fiducia.

Le attività curriculari e l'organizzazione della didattica hanno seguito, per quanto possibile, le procedure e le metodologie di una didattica attiva e laboratoriale, con finalità specifiche quali: l'acquisizione della professionalità e lo sviluppo delle capacità di collegamento e di confronto tra le diverse discipline e, all'interno di ciascuna, di contesti diversi.

Otto alunni hanno ottenuto la qualifica triennale "operatore della ristorazione settore preparazione pasti", rilasciata in regime sussidiario dalla Regione Sicilia con lo Stato., con esiti più che soddisfacenti.

La maggior parte della classe ha partecipato attivamente alle attività complementari previste dal P.T.O.F.: un alunno ha gareggiato, nell'ambito della Rassegna Internazionale Italian Style 2017, Campionati Juniores di cucina e sala ottenendo una medaglia di bronzo Juniores Cucina; tre alunni sono stati scelti per accogliere ed ospitare alcuni ragazzi stranieri in seno al Progetto Erasmus KA201 partecipando, altresì, alla mobilità internazionale in Grecia; un alunno ha partecipato alla manifestazione *Sapori d'autunno* a Torregrotta; alcuni alunni frequentano il corso PON "Programmo il futuro".

Il gruppo classe ha effettuato la visita aziendale a Marsala visitando le cantine di Donna Fugata e Florio, e ha preso parte all'incontro formativo su "Salute e sicurezza nei luoghi di lavoro" tenuto dal Dott. Villari dell'ASP di Messina Dipartimento di Prevenzione U.O.C. SPRESAL. Gli alunni hanno, inoltre, partecipato ai diversi incontri formativi/informativi e alle manifestazioni sociali e culturali organizzate dalla scuola nel corso di quest'anno scolastico.

In merito all'**Alternanza Scuola Lavoro**, tutti gli allievi hanno seguito e completato le attività programmate nelle aziende del settore di riferimento, evidenziando curiosità, interesse e disponibilità ad accogliere suggerimenti e proposte per l'apprendimento e l'acquisizione delle competenze professionali richieste. Per ulteriori dettagli si rinvia alla relazione del Tutor allegata al presente documento.

Considerato che il fine dell'indirizzo è quello di formare una figura professionale flessibile, riferita alla complessa realtà operativa delle imprese turistico-ristorative, dotata di capacità relazionali, organizzative e gestionali, con spirito di iniziativa ed un comportamento improntato all'accoglienza e al senso della misura, 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.

2.2 CANDIDATI INTERNI

N.	COGNOME	NOME	PENDOLARE
1	Biondo	Carmelo	SI
2	Calamoneri	Laura	SI
3	Calderone	Lorenzo Mattia	SI
4	Catalfamo	Giovanni	SI
5	Formica	Massimiliano	SI
6	Fugazzotto	Tayna Giorgia	SI
7	Giunta	Giuseppina Antonina	SI
8	Insana	Patrizia	SI
9	La Rosa	Francesca	SI
10	Murgano	Claudia	SI
11	Muscarà	Martina	SI
12	Romeo	Giusy	SI
13	Taibi	Jihad	SI
14	Trapani	Giuseppe	SI
15	Vieni	Adele	SI

2.3 CONTINUITÀ DIDATTICA NEL TRIENNIO

CLASSI	Italiano	Storia	Inglese	Francese	Matematica	Scienza e cultura dell'alim.	Vendita Laboratorio di Sala e	Laboratorio di Cucina	Diritto e Tecniche Amm.	Scienze Motorie	Religione
3 [^]	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A
4 [^]	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	A
5 [^]	C	C	B	B	C	B	C	B	C	C	A

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

2.4 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 Cucina	Laboratorio di Sala e vendita	Diritto e Tecniche Amm	Scienze Motorie	Religione
Libri di testo	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			X				
Fotocopie	X	X		X	X		X		X	X	
Audiovisivi	X	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 Cucina	Laboratorio di Sala e Vendita	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 Cucina	Laboratorio di Sala e Vendita	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 grafiche											
Prove di laboratorio							X	X			
Prove pratiche										X	

MODALITÀ

	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			

2.5 ATTIVITÀ 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:

- Educazione alla salute: il progetto ha avuto come obiettivo prioritario quello di educare e sensibilizzare gli alunni alla donazione per la lotta alla sclerosi multipla (AISM e FISM) e al neuroblastoma infantile (Onlus ENEA) quale strumento insostituibile di solidarietà umana;
- Proiezioni cinematografiche a tema;
- Giornata dell'Arte;
- Giornata dello Sport;
- Giornata della Memoria e del Ricordo;
- Giornata della Memoria e dell'Impegno in ricordo delle vittime innocenti della mafia;
- Progetto "Sport e Para-Sport al Guttuso" con partecipazione a tornei di calcio;
- Progetto "Salute e sicurezza nei luoghi di lavoro";

- Progetto “Erasmus KA 201 - *English for hospitality and tourism*”
- Partecipazione Rassegna Internazionale Italian Style 2017;
- Partecipazione al corso PON “Programmo il futuro”
- Visita aziendale presso le cantine di Donna Fugata e Florio di Marsala;
- Stage aziendali presso imprese private ed enti pubblici;
- Gare e competizioni enogastronomiche;

Per i ragazzi che hanno evidenziato situazioni di carenze nella preparazione sono stati disposti opportuni interventi integrativi sia individuali che collettivi, anche utilizzando la pausa didattica e/o lo sportello didattico.

Nel corso dell’anno scolastico e durante la pausa didattica dalle verifiche scritte e orali risulta che tutti i debiti sono stati saldati.

2.6 VALUTAZIONE

Per la valutazione degli allievi si è tenuto conto dei criteri di valutazione stabiliti dal P.T.O.F. 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.

3. CRITERI DI VALUTAZIONE STABILITI DAL P.T.O.F.

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
2 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
3 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

4 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
5 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

6 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	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 storico sociale	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

10 ottimo	Asse dei linguaggi	Frequenza assidua – Partecipazione costruttiva e ricca di interventi – Impegno ammirevole Conoscenze: complete Competenze: utilizza le conoscenze su più linguaggi e su più moduli interpretativi 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.
	Asse matematico	Conoscenze: complete, approfondite, coordinate, ampliate, personalizzate Competenze: esegue compiti complessi, applica le conoscenze e le procedure in nuovi contesti con originalità 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, approfondite, personali.
	Asse scientifico tecnologico	Conoscenze: complete, approfondite, coordinate, ampliate, personalizzate Competenze: esegue compiti complessi, applica le conoscenze e le procedure in nuovi contesti con originalità 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, approfondite, personali
	Asse storico sociale	Conoscenze: complete, approfondite, coordinate, ampliate, personalizzate Competenze: esegue compiti complessi, applica le conoscenze e le procedure in nuovi contesti con originalità 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, approfondite, personali

3.1 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 riguarda la terza prova scritta, della durata di 90 minuti (effettuata il 22 marzo 2018), è stata scelta la tipologia C, (quesiti a risposta multipla), con otto quesiti per ogni disciplina oggetto della prova, ad eccezione delle due Lingue Straniere (Lingua Inglese e Lingua Francese) per le quali si è adottata la tipologia B, ovvero un brano di 80 parole seguito da due domande a risposta aperta e una a scelta multipla intese ad accertare le competenze linguistiche di comprensione e di produzione scritta.

Le discipline individuate per la simulazione sono le seguenti: Storia, Lingua Inglese, Lingua Francese, Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva, Laboratorio di Enogastronomia.

I Criteri di valutazione sono stati i seguenti:

- Quesiti a scelta multipla, a ogni risposta esatta è stato attribuito il punteggio: 0,375;
- Quesiti a scelta multipla, a ogni risposta errata o non data dal candidato punteggio: zero.

Per i quesiti di Lingua Inglese:

- per ciascuno dei quesiti a risposta aperta il punteggio verrà attribuito in ragione dei seguenti parametri: comprensione: 0,40; correttezza grammaticale: 0, 40; lessico: 0,40;
- a ogni quesito a risposta aperta potrà essere attribuito il punteggio massimo di 1,20;
- per il quesito a risposta multipla verrà attribuito il punteggio: 0,60

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

3.2 GRIGLIE DI CORREZIONE DELLE PROVE SCRITTE

GRIGLIA DI CORREZIONE DELLA I^ PROVA SCRITTA DI ITALIANO

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

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTEGGIO
1.Comprendione del testo (riassunto o altro tipo di consegna)	Completa e approfondita	4
	Essenziale	3
	Superficiale	2
	Carente e con errori di valutazione	1
	Consegna non effettuata	0

2. Analisi del testo	Ampia	4
	Essenziale	3
	Superficiale	2
	Impropria e con valutazioni errate	1
	Assente	0
3. Contestualizzazione del testo	Approfondita	4
	Pertinente ma sintetica, con riferimenti storici – letterari accennati	3
	Appropriata ma generica	2
	Lacunosa e imprecisa	1
	Contestualizzazione assente	0
4. Abilità espressiva ed espositiva	Esposizione corretta	3
	Esposizione parzialmente corretta	2
	Notevole povertà espositiva e limitatezza lessicale	1
	Errata, con gravi errori morfo-sintattici	0

Esito ____/15p

GRIGLIA DI CORREZIONE DELLA I^ PROVA SCRITTA DI ITALIANO

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

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTEGGIO
1. Aderenza alla tipologia e capacità di avvalersi adeguatamente dei documenti proposti	Piena	4
	Parziale	3
	Superficiale e limitata a pochi documenti	2
	Non tiene conto della tipologia e non si avvale dei documenti	1
	Errata	0
2. Padronanza dei contenuti	Ampia e approfondita	5
	Completa e pertinente	4
	Essenziale	3
	Lacunosa e superficiale	2
	Confusa e carente	1
Assente	0	
3. Articolazione delle argomentazioni	Ampiamente critica	3
	Essenziale	2
	Povera di spunti riflessivi	1
	Assente	0

4.Abilità espressiva ed espositiva	Esposizione corretta	3
	Esposizione parzialmente corretta	2
	Notevole povertà espositiva e limitatezza lessicale	1
	Errata, con gravi errori morfo-sintattici	0

Esito ____/15p

GRIGLIA DI CORREZIONE DELLA I^ PROVA SCRITTA DI ITALIANO

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

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

Esito ____/15p

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA SCRITTA DI ITALIANO studente DSA/BES

CANDIDATO/A	CLASSE	PUNTEGGIO FINALE
Cognome.....	V^/15
Nome.....		

INDICATORI (per tutte le tipologie)	DESCRITTORI	LIVELLI	PUNTI	VOTI
PADRONANZA DELLA LINGUA ITALIANA	Correttezza ortografica		Non valutato	
	Correttezza morfosintattica			
	Punteggiatura			
	Lessico e stile (proprietà e ricchezza lessicale)	<u>Lessico limitato</u>	<u>1</u>	
		Lessico elementare	2	
		Lessico appropriato	3	
COMPETENZA ESPOSITIVA	Caratteristiche del contenuto 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	<u>Parziale</u>	<u>1</u>	
		<u>Limitata</u>	<u>2</u>	
		Sufficiente	3	
		Adeguate	4	
		<u>Significativa</u>	<u>5</u>	
COMPETENZA ORGANIZZATIVA	Coerenza, pertinenza e organicità del discorso Articolazione chiara e ordinata del testo Collegamento ed equilibrio tra le parti Adeguatezza alla traccia	<u>Scarsa</u>	<u>1</u>	
		<u>Approssimativa</u>	<u>2</u>	
		Accettabile	3	
		<u>Apprezzabile</u>	<u>4</u>	
RIELABORAZIONE E CRITICA	Approfondimenti e interconnessioni Rielaborazione personale Originalità Rielaborazione critica	<u>Parziale</u>	<u>1</u>	
		<u>Essenziale</u>	<u>2</u>	
		<u>Esauriente</u>	<u>3</u>	

PUNTEGGIO TOTALE...../15

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA II^ PROVA SCRITTA

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

PARTE PRIMA			
CONOSCENZA Conoscenza e completezza degli argomenti	Completa ed approfondita	40	
	Adeguate e pertinenti	30	
	Parzialmente adeguate	20	
	Frammentaria	10	
	Nulla	0	
COMPETENZA 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	
CORRETTEZZA FORMALE	Corretto o complessivamente corretto	30	
	Errori non gravi	20	
	Errori gravi	10	
Totale			

SECONDA PARTE				
			Quesito N°	Quesito N°
CONOSCENZA Conoscenza e completezza degli argomenti	Completa ed approfondita	13		
	Adeguate e pertinenti	10		
	Parzialmente adeguate	07		
	Frammentaria	04		
	Nulla	01		
COMPETENZA 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		
CORRETTEZZA FORMALE	Corretto o complessivamente corretto	06		
	Errori non gravi	04		
	Errori gravi	02		
TOTALE				

PUNTEGGIO	PRIMA PARTE	Quesito N°	Quesito N°	TOTALE
MAX	100	25	25	150

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA III^ PROVA SCRITTA

TIPOLOGIA C - MISTA - TEMPO DISPONIBILE: 90'

TIPOLOGIA: C - 24 quesiti a risposta multipla con 4 item

MODALITÀ: B - testo in lingua straniera (Inglese e Francese) seguito da due domande aperte e una a risposta multipla

Materie coinvolte	n. quesiti	Tipologia	PUNTI	Totale
Storia	8	Scelta multipla	3	
Tecniche dei Servizi Amm.vi Strutture Ricettive	8	Scelta multipla	3	
Lab. Enogastronomia Servizi di Cucina	8	Scelta multipla	3	
Lingua Francese	2	Risposta aperta	2,4	
	1	Scelta multipla	0,6	
Lingua Inglese	2	Risposta aperta	2,4	
	1	Scelta multipla	0,6	
			/15

Criteria di valutazione

- Quesiti a scelta multipla, a ogni risposta esatta verrà attribuito il punteggio: 0,375
- Quesiti a scelta multipla, a ogni risposta errata o non data dal candidato punteggio: zero
- **Per i quesiti di Lingua Inglese e Lingua Francese:**
 - per ciascuno dei quesiti a risposta aperta il punteggio verrà attribuito in ragione dei seguenti parametri: comprensione: 0,40; correttezza grammaticale: 0, 40; lessico: 0,40;
 - a ogni quesito a risposta aperta potrà essere attribuito il punteggio massimo di 1,20;
 - per il quesito a risposta multipla verrà attribuito il punteggio: 0,60
- Eventuali frazioni di punteggio verranno arrotondate per eccesso.

N.B. = non sono ammesse cancellature o abrasioni; in presenza di correzioni il quesito verrà considerato errato.

PARAMETRI DI VALUTAZIONE PER I QUESITI DI LINGUA STRANIERA

PUNTEGGIO MASSIMO: 3,00

RISPOSTE APERTE: 1,20 per ogni quesito

SCELTA MULTIPLA: 0,60

PARAMETRI

- ◆ **COMPRESIONE: 0.40**
- ◆ **CORRETTEZZA GRAMMATICALE: 0,40**
- ◆ **LESSICO: 0,40**

COMPRESIONE	
totale	0,4
parziale	0,2
nulla	0
CORRETTEZZA GRAMMATICALE	
Corretto uso del verbo , word order, articoli, preposizioni e connettori	0,4
Uso del verbo , word order, articoli, preposizioni e connettori quasi soddisfacente e con qualche imprecisione	0,2
Totalmente scorretto l'uso del verbo , word order, articoli, preposizioni e connettori	0
LESSICO	
Lessico adeguato e senza errori di spelling	0,4
Lessico adeguato ma con qualche imprecisione	0,2
Lessico totalmente inappropriato e con errori di spelling	0

PARAMETRI DI VALUTAZIONE PER I QUESITI DI LINGUA STRANIERA
ALUNNI DSA/BES

PUNTEGGIO MASSIMO: 3,00

RISPOSTE APERTE: 1,20 per ogni quesito

SCELTA MULTIPLA: 0,60

PARAMETRI

- **COMPRESIONE: 0.40**
- **CORRETTEZZA GRAMMATICALE: 0,40**
- **LESSICO: 0,40**

COMPRESIONE	
totale	0,4
parziale	0,2
nulla	0
CORRETTEZZA GRAMMATICALE (gli errori di ortografia non vengono presi in considerazione)	
Corretto uso del verbo , word order, articoli, preposizioni e connettori	0,4
Uso del verbo , word order, articoli, preposizioni e connettori quasi soddisfacente e con qualche imprecisione	0,2
Totalmente scorretto l'uso del verbo , word order, articoli, preposizioni e connettori	0
LESSICO	
Lessico adeguato	0,4
Lessico adeguato ma con qualche imprecisione	0,2
Lessico totalmente inappropriato	0

3.3 GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE

<u>LIVELLO</u>	<u>DESCRITTORI</u>	<u>PUNTEGGIO</u>
A) CONOSCENZE DISCIPLINARI ARTICOLATE	Conoscenza approfondita con impostazione pluridisciplinare. Esposizione chiara, corretta ed appropriata, capacità di applicare le conoscenze nella risoluzione di problemi.	21
B) CONOSCENZE DISCIPLINARI CONSOLIDATE	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.	20 19
C) CONOSCENZE ADEGUATE AGLI STANDARD MINIMI	Conoscenza incompleta con capacità di collegamento tra le discipline se opportunamente guidato. Esposizione chiara e corretta pur nella limitatezza lessicale. Abilità pratiche efficaci.	18 17 16
D) CONOSCENZE NON PIENAMENTE ADEGUATE AGLI STANDARD MINIMI	Conoscenze limitate ai concetti essenziali con esposizione incerta, confusa, lacunosa	15 14 13

E) CONOSCENZE DISCIPLINARI NON ADEGUATE AGLI STANDARD MINIMI	Conoscenze prive di orientamento concettuale esposte in modo lacunoso, frammentario, confuso	12 11 10 9
F) CONOSCENZE DISCIPLINARI GRAVEMENTE INADEGUATE AGLI STANDARD MINIMI	Conoscenze disarticolate e quasi nulle. Gravemente carenti sul piano espositivo	8 7 6 5 4 3 2 1

ARGOMENTO SCELTO DAL CANDIDATO

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

DISCUSSIONE PROVE SCRITTE

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

PUNTEGGIO TOTALE ___/30

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA COLLOQUIO DI ITALIANO studente DSA/BES

CANDIDATO

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI	
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	

punti assegnati	/30
------------------------	------------

3.4 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 voti	Terza classe	Quarta classe	Quinta classe
M = 6	3 - 4	3 - 4	4 - 5
6 < M ≤ 7	4 - 5	4 - 5	5 - 6
7 < M ≤ 8	5 - 6	5 - 6	6 - 7
8 < M ≤ 9	6 - 7	6 - 7	7 - 8
9 < M ≤ 10	7 - 8	7 - 8	8 - 9

Per assegnare i punti nell'ambito della banda di oscillazione corrispondente alla media conseguita viene utilizzata la seguente scheda-criterio dell'Istituto tenendo conto di:

- 1) *Regolamento (D.P.R. n.323) art.11 comma 2: punteggio con riguardo al profitto e tenendo in considerazione assiduità frequenza, interesse ed impegno nella partecipazione al dialogo educativo, partecipazione attività complementari ed integrative, crediti formativi.*
- 2) *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.*

	Parte decimale minore 0,5	=
MEDIA VOTI	Parte decimale maggiore/uguale 0,5	20%
PARTECIPAZIONE 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 %

- Parte decimale maggiore / uguale 0,5 approssimazione per eccesso al numero intero successivo.
- Parte decimale minore 0,5 approssimazione per difetto al numero intero precedente.

[Per il credito dell'ultimo anno (scrutini 5^e classi) in caso di debito formativo degli anni precedenti non saldato si attribuisce il punteggio minimo previsto nella banda di oscillazione relativa alla media dell'ultimo anno].

4. CONSUNTIVI DISCIPLINARI E ARGOMENTI SVOLTI

4.1 Italiano e Storia

Materia: ITALIANO

Docente: Prof.ssa Andaloro Barbara

Libro di testo: Cataldi, Angiolini, Panichi *“La Letteratura e i saperi”* Volume 3 - Palumbo

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

n. ore 99 su n. 132 ore previste

Obiettivi specifici conseguiti

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:

Capacità di:

- ◆ 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 a:

- ◆ organizzare le conoscenze acquisite;
- ◆ formulare giudizi autonomi e critici e, per alcuni allievi, saper fare anche riflessioni personali e complesse;
- ◆ analizzare e 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 e audiovisivi
- ◆ Piattaforma weschool (classe virtuale)

Strumenti di verifica

- ◆ Prove Scritte
- ◆ Prove Orali
- ◆ Temi
- ◆ Saggi brevi
- ◆ Prove di comprensione linguistica
- ◆ Prove strutturate e semi-strutturate
- ◆ Discussioni guidate e partecipate

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 Tra Ottocento e Novecento: Naturalismo e Verismo

U. D.1 Il romanzo e la novella

U. D.2 **Giovanni Verga**

Lettura e analisi dei brani: da *Vita dei campi* "Rosso Malpelo"; "La Lupa"

da *I Malavoglia* "L'inizio dei Malavoglia"

da *Mastro-don-Gesualdo* "La morte di Gesualdo"

da *Novelle rusticane* "La roba"

U. D.3 La poesia in Europa (i poeti maledetti)

U. D.5 **Giovanni Pascoli**

Il fanciullino (brani scelti tratti da "Prose")

Lettura e analisi delle poesie: da *Myricae* "Lavandare"; "X Agosto"

"Temporale"; "Il Tuono"

dai *Canti di Castelvecchio* "Il gelsomino notturno"

U. D. 6 **Gabriele D'Annunzio**

Lettura e analisi da *Il piacere* "Andrea Sperelli, l'eroe dell'estetismo"

"La conclusione del *Piacere*"

Lettura e analisi delle poesie: da *Alcyone* "La pioggia nel pineto"

MODULO 2 Fra avanguardia e tradizione

U. D. 1 "Il Manifesto del futurismo" di Filippo Tommaso Marinetti

Il romanzo europeo, accenni a Kafka, Joyce e Proust.

U. D. 2 **Luigi Pirandello**

Lettura e analisi dei brani: da *Il fu Mattia Pascal* "Pascal porta i fiori alla propria tomba"

da *Novelle per un anno* "Il treno ha fischiato";

dai drammi teatrali "Sei personaggi in cerca d'autore"

U. D. 3 **Italo Svevo**

Lettura e analisi dei brani: da *Senilità* "Inettitudine e senilità"

da *La coscienza di Zeno*: "Lo schiaffo del padre"

MODULO 3 La lirica fra le due guerre

U. D. 1 La poesia delle avanguardie

U. D. 2 Il crepuscolarismo e Guido Gozzano

U. D. 3 L'Ermetismo e **Salvatore Quasimodo**

Lettura e analisi delle poesie: da *Ed è subito sera* "Ed è subito sera"

da *Giorno dopo giorno* "Alle fronde dei salici"; "Milano 1943" e "Uomo del mio tempo".

U. D. 4 **Giuseppe Ungaretti**

Lettura e analisi delle poesie: da “*Allegria dei naufragi*” “San Martino del Carso”; “Soldati”; “Natale”; “Veglia”;

U. D. 5 **Umberto Saba**

Lettura e analisi delle poesie: “Citta vecchia”; “Un grido”; “Goal” e “Ulisse”

U. D. 6 **Eugenio Montale**

Lettura e analisi delle poesie: da *Ossi di seppia* “Merigiare pallido e assorto”; “I limoni”; “Spesso il male di vivere ho incontrato”; “Ho sceso dandoti il braccio, almeno un milione di scale”.

U. D. 7 **Il romanzo del Neorealismo**

Primo Levi “*Se questo è un uomo*” culture a confronto.

Italo Calvino “*Se una notte di inverno un viaggiatore*” il metaromanzo.

MODULO INTERDISCIPLINARE: “Lo Street-food nella tradizione siciliana”

- ◆ Storia e valore culturale del cibo di strada
- ◆ Influenza delle diverse culture: greca, saracena, normanna, spagnola
- ◆ Odori e aromi dello “Street-food” nelle città siciliane
- ◆ Scrittori, artisti, giudici all’Antica Focacceria “San Francesco”, di Palermo, icona del gusto:
L. Sciascia, L. Pirandello, R. Guttuso, Falcone e Borsellino

ALUNNI

DOCENTE

Materia: STORIA

Docente: Prof.ssa Andalaro Barbara

Libro di testo: G. De Vecchi - G. Giovanetti "Storia in corso" Vol. 3° Pearson

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

n. ore 56 su n. 66 ore previste

Obiettivi specifici conseguiti

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 di:

- ◆ 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 e Audiovisivi
- ◆ Piattaforma weschool (classe virtuale)

Strumenti di verifica

- ◆ Prove Scritte
- ◆ Prove Orali
- ◆ Prove strutturate e semi-strutturate
- ◆ Discussioni guidate e partecipate

Criteri di valutazione

Per la valutazione degli allievi si è tenuto conto dei criteri di valutazione stabiliti dal P.T.O.F. 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 Conflitti e rivoluzioni nel primo Novecento

U.D. 1 Le grandi potenze all'inizio del Novecento

Trasformazioni di fine secolo. Un difficile equilibrio. L'Italia e l'età giolittiana. La questione d'Oriente e gli imperi multinazionali. L'Unione Europea e l'euro.

U.D. 2 La Prima Guerra mondiale

Da un conflitto locale alla guerra mondiale. Le ragioni profonde della guerra. Una guerra di logoramento. L'Italia in guerra. La svolta del 1917 e la fine della guerra. Il dopoguerra e i trattati di pace. L'inizio della crisi del colonialismo.

U.D. 3 La rivoluzione russa

La Russia all'inizio del secolo. Le due rivoluzioni russe. Il governo bolscevico e la guerra civile. La nascita dell'Urss. La dittatura di Stalin. L'industrializzazione dell'Urss.

MODULO 2 La crisi della civiltà europea

U.D. 1 Il fascismo

Crisi e malcontento sociale. Il dopoguerra e il biennio rosso. Il fascismo: nascita e presa del potere. I primi anni del governo fascista. La dittatura totalitaria. La politica economica ed estera.

U.D. 2 La crisi del '29 e il *New Deal*

I "ruggenti anni venti". La crisi del 1929. Il *New Deal*.

U.D. 3 Il regime nazista

La Repubblica di Weimar. Il nazismo e la salita al potere di Hitler. La dittatura nazista. La politica economica ed estera di Hitler. La guerra civile spagnola. L'espansionismo giapponese.

U.D. 4 La Seconda guerra mondiale

Verso la Seconda guerra mondiale. La guerra in Europa e in Oriente. I nuovi fronti. L'Europa dei lager e della shoah. La svolta della guerra. 8 Settembre: l'Italia allo sbando. La guerra di liberazione. La Resistenza.

MODULO 3 Il mondo diviso

U.D. 1 La guerra fredda

Un bilancio della guerra. La Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo. Dalla pace alla guerra fredda. Il blocco occidentale. Il blocco orientale e la sua espansione. Avvio del "disgelo" e nuovi focolai di crisi. L'Europa unita.

U.D. 2 **La decolonizzazione**

Il processo di decolonizzazione. L'Indipendenza dell'India. Il Sud-Est asiatico e la guerra del Vietnam. Il mondo arabo. Il conflitto israelo-palestinese. L'Africa subsahariana. L'America latina.

U.D. 3 **L'età dell'oro**

I "gloriosi trenta". Lo stato del benessere. L'economia dell'Europa orientale. Il Sessantotto.

MODULO INTERDISCIPLINARE: "Lo Street-food nella tradizione siciliana"

- ◆ Storia e valore culturale del cibo di strada
- ◆ Influenza delle diverse culture: greca, saracena, normanna, spagnola
- ◆ Odori e aromi dello "Street food" nelle città siciliane

ALUNNI

DOCENTE

4.2 MATEMATICA

Materia: MATEMATICA

Docente: Prof.ssa Maria Concetta Cambria

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 76 effettivamente svolte su n. 99 previste.

Obiettivi specifici conseguiti

- ◆ Acquisizione del processo organico di apprendimento;
- ◆ Uso corretto del linguaggio formale;
- ◆ Possesso delle procedure di calcolo e segnatamente: limite e derivata di una funzione matematica e ed interpretazione del significato dei risultati;
- ◆ Tracciare il grafico probabile di una funzione analitica algebrica;
- ◆ Saper elaborare informazioni e utilizzare strumenti informatici;
- ◆ Saper affrontare situazioni problematiche di natura applicativa.

Metodologia

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

Mezzi

- ◆ Libro di testo;
- ◆ Fotocopie;
- ◆ Lavagna;
- ◆ L.I.M.;
- ◆ Filmati;
- ◆ Powerpoint.

Strumenti di verifica

- ◆ Prove strutturate e semistrutturate, esercizi;
- ◆ Verifiche orali;
- ◆ Discussioni aperte.

Criteri di valutazione

Per la valutazione degli allievi si è tenuto conto dei criteri di valutazione stabiliti dal P. T. O. F. 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 educativo - didattico, 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. 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. 1 – L'insieme R e gli intervalli reali
U.D. 2 – Generalità sulle funzioni
U.D. 3 – Insieme di esistenza di una funzione razionale intera, razionale fratta, irrazionale con radicando di I e di II grado
U.D. 4 – Intersezione di una funzione con gli assi cartesiani e studio del segno.

MODULO 3 Limiti e funzioni continue

- U D 1 – Concetto intuitivo di limite
U D 2 – Limite di una funzione per x tendente ad un valore finito
U D 3 – Limite destro e sinistro di una funzione
U D 4 – Limite di una funzione per x tendente ad infinito
U D 6 – Asintoti di una funzione
U D 7 – Funzioni continue
U D 8 – Grafico probabile di semplici funzioni algebriche razionali fratte

MODULO 4 Funzioni e derivate

- U D 1 - Definizione di rapporto incrementale
UD 2 – Definizione di derivata
UD 3 – Significato geometrico di derivata
UD 4 – La derivata delle funzioni elementari

ALUNNI

DOCENTE

4.3 LINGUA INGLESE E LINGUA FRANCESE

Materia: LINGUA INGLESE

Docente: Prof.ssa Loredana Maio

Libro di testo: “Cook Book Club” di Cibelli – D’Avino, Casa Editrice CLITT

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

n. ore 77 svolte su n. ore 99 previste.

Obiettivi specifici della disciplina:

- Comprensione di testi, collocazione e contestualizzazione, attraverso letture varie.
- Conoscenza di nozioni tecniche, professionali e culturali relative al settore specifico.
- Produzione di testi scritti di carattere generale o specifico dell’indirizzo.

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.)

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.
- ◆ Recupero, approfondimento e potenziamento.

Mezzi

- ◆ Libro di testo;

Strumenti di verifica

- ◆ Prove strutturate e semistrutturate;
- ◆ Verifiche orali;

Criteria 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.

CONTENUTI

MODULE 1 – THE KITCHEN BRIGADE & SPECIFIC DUTIES

(OSA – Understanding the roles and duties of the kitchen staff)

- My Uniform
- The Kitchen Staff
- The Brigade System
- Kitchen Utensils and Equipment

MODULE 2 – MENU

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

- Homemade Mayonnaise Sauce
- Russian Salad
- Lobster Spread
- Sauces: Béchamel Sauce
- Starters: Classic Prawn Cocktail
- Stocks
- Soups: French Onion Soup
- Tuscan Bean Soup
- First Courses:
- Classic Cannelloni with Cream Sauce and a Meat Filling
- A Basic Recipe for Fresh Egg Pasta
- Penne “Arrabbiata” Style
- Trofie with Pesto Sauce
- Rice and Risotto: Surf and Turf Risotto
- Neapolitan Ragù (Tomato Meat Sauce)
- Meat, Fish and Vegetables
- Italian Meat Loaf
- Grilled Salmon with Avocado Sauce
- Avocado, Spinach and Cherry Tomato salad

- Pastry Preparations: Custard
- Chocolate Mousse

MODULE 3 – FOOD & WINE MATCHING

(OSA – Understanding criteria for matching food and wine)

- Food & Wine Matching
- Wine Appellations
- Cooking with Wine
- Risotto Rosso with Sage

MODULE 4 - NUTRITION

(OSA – Understanding the principles of a healthy diet)

- Food Science & Nutrition
- Nutrients
- Water
- Carbohydrates
- Lipids
- Proteins
- Minerals
- Vitamins
- Healthy Eating
- The Healthy Eating Pyramid

MODULE 5 – HEALTH AND SAFETY

(OSA – Understanding HACCP)

- Hygiene & Safety
- HACCP A Helping Hand in Catering

MODULE 6 - APPLYING FOR A JOB

(OSA – Understanding job adverts, writing Europass CVs and Covering Letters)

- Job Opportunities
- Europass Curriculum Vitae
- The Application Letter

MODULO INTERDISCIPLINARE: “LO STREET FOOD NELLA TRADIZIONE SICILIANA”

(OSA - Presentation of local street food dishes)

ALUNNI

DOCENTE

Materia: LINGUA FRANCESE

Docente: Prof.ssa Testasecca Maria Stella

Libro di testo: Olivieri Mariella, "Prêt à manger", Casa Editrice RIZZOLI LANGUAGES

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

n. ore 85 svolte su n. ore 99 previste.

Obiettivi specifici della disciplina:

- Essere in grado di riconoscere gli aspetti socio-culturali della lingua straniera e il linguaggio specifico di settore.
- Padroneggiare la lingua per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali per interagire in diversi ambiti e contesti professionali al livello B1 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue.
- Utilizzare le diverse strategie di comprensione, globale e selettiva, di testi relativi soprattutto al settore specifico. Essere in grado di riconoscere gli aspetti socio-culturali della lingua straniera di testi, collocazione e contestualizzazione, attraverso letture varie.

Obiettivi specifici minimi

- ◆ Comprensione della lingua orale e scritta: a) saper comprendere semplici frasi e conversazioni relativi al settore professionale. b) saper comprendere il significato generale di semplici testi relativi al settore specifico.
- ◆ Produzione della lingua scritta orale e scritta: a) sapersi esprimere in forma semplice e scorrevole su argomenti del settore. b) saper produrre semplici testi in modo corretto relativi al settore professionale.
- ◆ Conoscenza ed uso delle strutture e funzioni linguistiche: saper riconoscere e utilizzare le strutture grammaticali e le funzioni linguistiche di base.
- ◆ Conoscenza della civiltà straniera: assumere consapevolezza delle diversità culturali e sociali dei popoli che utilizzano la L2.

Metodologia

- ◆ Lezioni frontali e interattive.
- ◆ Lezione individualizzata
- ◆ Ricerche individuali
- ◆ Lavori di gruppo
- ◆ Discussione guidata
- ◆ Analisi di casi

Mezzi

- ◆ Libro di testo
- ◆ Riviste e quotidiani
- ◆ Fotocopie
- ◆ Mappe concettuali

- ◆ Esempi tratti dalla realtà esperienziale degli studenti
- ◆ Web
- ◆ Strumenti multimediali e audiovisivi

Strumenti di verifica

- ◆ Prove strutturate e semistrutturate;
- ◆ Esercitazioni;
- ◆ Discussioni guidate
- ◆ Verifiche orali

Criteri di valutazione

Per la valutazione degli allievi si è tenuto conto dei criteri di valutazione stabiliti dal P. T. O. F. 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 educativo - didattico, dell'impegno e della costanza nello studio, nonché del progresso rispetto ai livelli di partenza e della situazione personale dell'allievo.

CONTENUTI

MODULE 0 – ACCERTAMENTO DEI LIVELLI DI PARTENZA

- Test d'ingresso sulla comprensione scritta e sulla produzione scritta
- Conversazione in lingua per attestare i livelli di partenza

MODULE 1 – ALIMENTATION ET SANTÉ

- ÉTAPÉ 1* Comment manger équilibré.
- ÉTAPÉ 2* Les groupes alimentaires.
- ÉTAPÉ 3* La ration alimentaire et la pyramide alimentaire.
- ÉTAPÉ 4* Les cuissons diététiques
- ÉTAPÉ 5* Est-il préférable de manger de la viande ou du poisson ?

MODULE 2 – À CHACUN SON RÉGIME

- ÉTAPE 1* Le régime crétois
- ÉTAPE 2* Le végétarisme et le végétalisme
- ÉTAPE 3* Le régime macrobiotique
- ÉTAPE 4* Les régimes religieux
- ÉTAPE 5* Principaux régimes et régimes “sans”: diffusion et bienfaits

MODULE 3 -HYGIÈNE ET SÉCURITÉ

- ÉTAPE 1* Les aliments à risque.
- ÉTAPE 2* Les techniques de conservation des aliments.
- ÉTAPE 3* Le système HACCP.
- ÉTAPE 4* Le contrôle qualitatif et quantitatif.
- ÉTAPE 5* L'hygiène et la sécurité du personnel, des équipements et des locaux

MODULE 4 -SE FORMER ET TRAVAILLER

- ÉTAPE 1* La lettre de motivation et le CV
- ÉTAPE 2* Premier emploi : que faire avec le BAC ?

MODULO INTERDISCIPLINARE: “Lo Street-food nella tradizione siciliana”

Du crieur au camion-cantine, la cuisine de rue à travers les âges

ALUNNI

DOCENTE

4.4 SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Materia: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Docente: Prof.ssa Rizzo Cecilia

Libro di testo: Scienza e Cultura dell'Alimentazione – per il quinto anno “Luca La Fauci” Markes-Rizzoli Editori

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

N. ore 85 effettivamente svolte su N. 99 previste

Obiettivi specifici della disciplina:

- ◆ Conoscere e applicare la dieta appropriata alle diverse condizioni fisiologiche e patologiche
- ◆ Conoscere e prevenire le più frequenti forme di contaminazioni fisico-chimiche e biologiche alimentari ed eventuali effetti patologici sull'uomo.
- ◆ Conoscere le tappe fondamentali di prevenzione e di controllo per la sicurezza alimentare applicate alla filiera alimentare ed ai processi lavorativi nella ristorazione.
- ◆ Conoscere le nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari

Metodologia:

- ◆ lezioni frontali;
- ◆ lezioni partecipate;
- ◆ esercitazioni guidate;
- ◆ lezione individualizzata;
- ◆ simulazione;
- ◆ metodo induttivo

Mezzi:

- ◆ Libro di testo;
- ◆ Power-point e mappe concettuali;
- ◆ Fotocopie;
- ◆ Lim e Pc con proiettore.

Strumenti di verifica:

- ◆ indagini informali in itinere;
- ◆ prove scritte e interrogazioni orali finalizzate alla verifica dell'acquisizione di competenze e abilità specifiche;
- ◆ esposizioni su tematiche concordate relative ad attività laboratoriali o attività legate al modulo interdisciplinare

Criteri di valutazione:

Per valutare il raggiungimento degli obiettivi, si sono utilizzati i criteri di valutazione stabiliti dal POF che hanno consentito di individuare il livello di raggiungimento degli obiettivi da parte degli stessi in termini di:

- *Valutazione formativa*: raggiungimento degli obiettivi minimi prefissati in termini di conoscenze, competenze e capacità;
- *Valutazione sommativa*: progressione e ritmi di apprendimento; attenzione, impegno e interesse; autonomia ed efficacia nel metodo di lavoro; partecipazione al dialogo educativo.

CONTENUTI

MODULO 1 Contaminazioni nella catena alimentare e malattie correlate

- U.D. 1.1 Contaminanti chimico-fisici
- U.D. 1.2 Contaminanti biologici

MODULO 2 Igiene, sicurezza e qualità

- U.D. 2.1 Igiene del personale , dei locali e delle attrezzature
- U.D. 2.2 Sicurezza alimentare e sistema HACCP
- U.D. 2.3 Qualità ,etichettatura,additivi e imballaggi

MODULO 3 Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche

- U.D. 3.1 Principi di dietetica e modelli alimentari di riferimento
- U.D. 3.2 Dietetica applicata a condizioni fisiologiche ,sport e ristorazione

MODULO 4 Dieta razionale ed equilibrata nelle principali patologie

- U.D. 4.1 Dietoterapia e obesità
- U.D. 4.2 Malattie cardiovascolari, diabete e sindrome metabolica
- U.D. 4.3 Tumori
- U.D. 4.4 Allergie e intolleranze alimentari
- U.D. 4.5 Disturbi del comportamento alimentare
- U.D. 4.6 Stati carenziali e altre patologie correlate all'alimentazione

MODULO 5 Alimentazione come espressione di cultura e innovazione

- U.D. 1.1 Alimentazione ,cultura e tradizione
- U.D. 1.2 Nuovi prodotti alimentari

MODULO INTERDISCIPLINARE: “Lo street-food nella cultura Siciliana”

In relazione agli argomenti previsti nella programmazione disciplinare dell’anno in corso si è ritenuto opportuno collegare lo street-food con la sicurezza alimentare evidenziando anche le possibili ripercussioni che questa forma ristorativa può avere sulla salute.

ALUNNI

DOCENTE

4.5 DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Materia: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Docente: Prof.ssa Francesca Lombardo

Libro di testo: S. Rascioni - F. Ferriello - Gestire le imprese ricettive - Editore da Tramontana

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

N. ore 140 effettivamente svolte su N. 165 previste.

Obiettivi specifici della disciplina:

Conoscenze

- Caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale
- 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
Lecture 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 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, del progresso rispetto ai livelli di partenza e della situazione personale dell'allievo.

CONTENUTI

Unità di apprendimento 1. Il mercato turistico (Cenni)

- Caratteristiche del mercato turistico nazionale e internazionale

Unità di apprendimento 2. 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 3. La pianificazione strategica

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

Unità di apprendimento 4. 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 5. Il business plan

- Business idea e business plan
- Contenuto del business plan

Unità di apprendimento 6. 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 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. Le abitudini alimentari

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

ALUNNI

DOCENTE

4.6 LABORATORIO SALA E VENDITA

Materia: LABORATORIO SALA E VENDITA (articolazione cucina)

Docente: Prof. RONDONI PLACIDO

Libro di testo: Maitre e Barman con masterlab “Le Monnier scuola”

Ore svolte nella classe nell’anno scolastico fino al 05 Maggio:

N. ore 55 effettivamente svolte su 66 previste.

Obiettivi specifici della disciplina:

- 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 organizzare un evento di catering e/o banqueting

Metodologia:

- ◆ lezioni frontali;
- ◆ esercitazioni guidate;
- ◆ lezione individualizzata;
- ◆ lezioni pratiche

Mezzi:

- ◆ Libro di testo
- ◆ Fotocopie

Strumenti di verifica:

- ◆ Prove semistrutturate e pratiche.
- ◆ Verifiche orali
- ◆ 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 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 1 RAPPORTI CON I CLIENTI

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

MODULO 2 LA CARTA-STRUMENTO DI VENDITA

- U.D 1 il menù
- U.D 2 le tipologie di menu
- U.D 3 indicazioni strategiche e tecniche

MODULO 3 GESTIONE DEGLI ACQUISTI

- U D 1 acquisti ed economato
- U D 2 approvvigionamento e fornitori

MODULO 4 VALORIZZAZIONE PRODOTTI TIPICI

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

MODULO 5 BANQUETING

- U D 1 disposizione dei tavoli per banchetti
- U D 3 il servizio banchetti
- U D 4 organizzazione di un banchetto

MODULO 6 CUCINA DI SALA

- U D 1 la cucina di sala
- U D 2 le tecniche teoriche di lavorazione e flambagè

MODULO 7 LA VITE E IL VINO

- U D 1 la fermentazione alcolica
- U D 2 la vite e la vinificazione
- U D 3 spumanti e champagne
- U D 4 conservazione e classificazione dei vini
- U D 5 abbinamento cibo-vino

MODULO 8 DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTO DEI VINI

- U D 1 esame organolettico del vino
- U D 2 esame visivo e olfattivo
- U D 3 esame gustativo

MODULO 9 LA CUCINA REGIONALE-NAZIONALE ED INTERNAZIONALE

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

MODULO 10 DISTILLATI_ACQUEVITI E LIQUORI

- U D 1 distillati e acqueviti nazionali ed internazionali
- U D 2 i liquori aromatizzati

MODULO 11 I COCKTAIL

- U D 1 la tecnica di base per l'uso dello shaker
- U D 2 cocktail mondiali (iba)

MODULO INTERDISCIPLINARE: “Lo Street food nella cultura siciliana”

Abbinamento cibo-vino nello Street-food

Vini tipici e bevande tipiche

ALUNNI

DOCENTE

4.7 LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA

Materia: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE DI CUCINA

Docente: Prof. Filangeri Salvo

Libro di testo: Baratta-Comba-Guerra-Meli-Tallone "Sarò Chef 3"- Giunti T.V.P - Slow Food editore

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

N. ore 102 effettivamente svolte su 132 previste.

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: 102; 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 ai 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.

Programma svolto

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:

Il 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 Gli alimenti in cucina

le gamme alimentari

UDA 2.2 Alimenti e qualità alimentare:

Le certificazioni di qualità e la tutela dei prodotti;
(DOP, IGP, STG, PAT,DE.CO)

UDA 2.3 Elementi di cucina tipica del territorio:

La cucina e la pasticceria siciliana.

Modulo interdisciplinare

Le radici culturali dello street food in Sicilia

realizzazione di un power point relativo all'argomento

Le panelle
I cannoli siciliani

ALUNNI

DOCENTE

4.8 SCIENZE MOTORIE e SPORTIVE

Materia: SCIENZE MOTORIE e SPORTIVE

Docente: prof. Mario Santo Parisi

Libro di testo: nessuno (neanche consigliato)

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

60 ore svolte su n. 66 ore 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 Risorgimento
- ◆ 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:

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

Attività pratica

- Esercizi a carico naturale e di opposizione
- Esercizi per la resistenza, forza, mobilità ed elasticità
- Attività di squadra, organizzazione di attività di arbitraggio degli sport praticati
- Tornei di: Pallavolo, Calciotto, Calcio Balilla e Tennis Tavolo

ALUNNI

DOCENTE

4.9 RELIGIONE

Materia: RELIGIONE

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. 21 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.

Gli alunni

il Docente

MODULO INTERDISCIPLINARE: “Lo Street-food nella tradizione siciliana”

Il modulo interdisciplinare “**Lo Street Food nella tradizione siciliana**”, è stato trattato dal consiglio di classe, con riferimento ad una specifica tematica per ogni disciplina, così da consentire agli allievi una visione complessiva dell’argomento comune ed anche lo sviluppo delle competenze trasversali.

DISCIPLINE	ARGOMENTO	ORE
Italiano	<ul style="list-style-type: none"> - Storia e valore culturale del cibo di strada - Influenza delle diverse culture: greca, saracena, normanna, spagnola - Odori e aromi dello “Street food” nelle città siciliane - Scrittori, artisti, giudici all’Antica Focacceria “San Francesco”, di Palermo, icona del gusto: L. Sciascia, L. Pirandello, R. Guttuso, Falcone e Borsellino 	3
Storia	<ul style="list-style-type: none"> - Storia e valore culturale del cibo di strada - Influenza delle diverse culture: greca, saracena, normanna, spagnola - Odori e aromi dello “Street food” nelle città siciliane 	2
Lingua Inglese	<ul style="list-style-type: none"> - Le radici culturali dello Street Food in Sicilia - (<i>OSA - Presentation of local street food dishes</i>) 	4
Lingua Francese	<ul style="list-style-type: none"> - Lo Street Food attraverso i secoli. 	3
Diritto e Tecniche Amm. della struttura ricettiva	<ul style="list-style-type: none"> - I modelli di consumo alimentare nella post-modernità - Il sincretismo alimentare 	4
Scienza e cultura dell’alimentazione	<ul style="list-style-type: none"> - Collegamento dello Street Food con la sicurezza alimentare evidenziando anche le possibili ripercussioni che questa forma ristorativa può avere sulla salute. 	4
Laboratorio Enogastronomia settore cucina	<ul style="list-style-type: none"> - Le radici culturali dello Street Food in Sicilia <ol style="list-style-type: none"> 1. le panelle 2. i cannoli siciliani 	5
Laboratorio Sala e Vendita	<ul style="list-style-type: none"> - Abbinamento cibo-vino nello Street Food; - Vini tipici e bevande tipiche. 	5

5. SIMULAZIONE III PROVA D'ESAME

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "R. GUTTUSO"

via XX Luglio – 98057 MILAZZO (ME)

Scuola Associata

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI COMMERCIALI

L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

Via Risorgimento, 67 - Milazzo

SIMULAZIONE III PROVA D'ESAME

Anno Scolastico 2017/2018

Cognome: _____	Firma: _____
Nome: _____	
Classe: V - sez.: E	Data: 22/03/2018

QUESITI TIPOLOGIA C+B - TEMPO DISPONIBILE: 90'

Materie coinvolte	n. quesiti	Tipologia	PUNTI	Totale
Storia	8	Scelta multipla	3	
Tecniche dei Servizi Amm.vi Strutture Ricettive	8	Scelta multipla	3	
Lab. Enogastronomia Servizi di Cucina	8	Scelta multipla	3	
Lingua Francese	2	Risposta aperta	2,4	
	1	Scelta multipla	0,6	
Lingua Inglese	2	Risposta aperta	2,4	
	1	Scelta multipla	0,6	
				.../15

Criteria di valutazione

- Quesiti a scelta multipla, a ogni risposta esatta verrà attribuito il punteggio: 0,375
 - Quesiti a scelta multipla, a ogni risposta errata o non data dal candidato punteggio: zero
 - **Per i quesiti di Lingua Inglese e Lingua Francese:**
 - per ciascuno dei quesiti a risposta aperta il punteggio verrà attribuito in ragione dei seguenti parametri: comprensione: 0,40; correttezza grammaticale: 0,40; lessico: 0,40;
 - a ogni quesito a risposta aperta potrà essere attribuito il punteggio massimo di 1,20;
 - per il quesito a risposta multipla verrà attribuito il punteggio: 0,60
 - Eventuali frazioni di punteggio verranno arrotondate per eccesso.
- N.B. = non sono ammesse cancellature o abrasioni; in presenza di correzioni il quesito verrà considerato errato.**

LA COMMISSIONE

STORIA

1 Giolitti nel 1911 in politica estera:

- riprese la politica di espansione coloniale con la guerra in Etiopia
- manifestò totale disinteresse per l'espansionismo coloniale
- riprese la politica di espansione coloniale con la Guerra in Libia
- manifestò totale disinteresse per l'espansionismo coloniale, ma rimane coinvolto nella guerra in Somalia

2 L'Italia entrò in guerra il 24 maggio 1915 dopo aver sottoscritto in segreto:

- il patto di Londra
- la triplice Intesa
- la conferenza di Parigi
- l'armistizio con l'Austria

3 Dopo la rivoluzione di Febbraio in Russia:

- lo zar abdica e sorge un governo monarchico
- lo zar è costretto ad abdicare e nasce un governo repubblicano
- nasce un governo con a capo lo zar
- si instaura una monarchia socialista

4 La salita al potere di Mussolini è sancita da un atto dimostrativo:

- la marcia su Roma (1922)
- i Patti Lateranensi (1929)
- l'impresa di Fiume (1919)
- la nascita del partito comunista (1921)

5 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

6 La crisi che colpì nel 1929 gli Stati Uniti d'America fu superata grazie al New Deal, nuova politica economica o nuovo corso, messa in atto da:

- Franklin Delano Roosevelt
- John Kennedy
- Frederick Winslow Taylor
- Harry S. Truman

7 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: restituendo ai tedeschi le libertà cancellate dalla repubblica di Weimar
- totalitario: infatti sopprime tutte le libertà, perseguì gli avversari e gli ebrei

8 Il “Patto Gentiloni” può essere definito:

- un accordo elettorale del primo Novecento tra cattolici e liberali
- un accordo elettorale tra formazioni di centro e di sinistra
- un'intesa tra imprenditori e sindacati
- un'alleanza militare tra Italia e Francia

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

1 Il business plan è un documento:

- 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

8 La mission definisce:

- le risorse che servono all'impresa per realizzare il suo scopo
- lo scopo che l'impresa vuole realizzare nel medio/lungo termine
- l'ambiente esterno all'impresa
- gli ideali di fondo dell'impresa

LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA

1 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

2 In commercio si trovano oli:

- di semi vari
- monoseme e di semi vari
- monoseme, di semi vari e di mais
- solo monoseme

3 La margarina prodotta con oli 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 I pomodori di Pachino con quale certificazione di qualità sono denominati?

- DOP
- IGP
- STG
- PAT

6 La pastiera è un dolce tipico?

- Siciliano
- Calabrese
- Toscano
- Campano

7 Che tipo di cucina offre un ristorante gourmet?

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

8 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

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.

◆ What should you consider when deciding on a menu?

◆ What are the main features of a well structured menu?

3) What should a good menu do?			
” market a restaurant to the public	” provide customers with recipes	◆ reproduce the menu of other restaurants	” warn customers about dishes that are not available

FRANCESE

Lis le texte ci-dessous, puis réponds aux questions.

Le chocolat: bon ou mauvais pour la santé?

Malgré son succès, le chocolat a mauvaise réputation: on le soupçonne d'abîmer les dents, de faire grossir, de provoquer des crises de foie et même de donner des boutons!

Or le chocolat est un aliment qui apporte beaucoup à notre corps. Parce qu'il contient des sucres et des graisses, il est énergétique et procure force et résistance. Parce qu'il renferme des vitamines, il est tonique et donne de la vigueur aux muscles et au cerveau. Il contient en outre des sels minéraux indispensables à l'organisme. Pour toutes ces raisons, le chocolat est conseillé aux enfants comme aux sportifs et, si l'on en mange avec modération, il n'a que des qualités.

1) Malgré sa mauvaise réputation, le chocolat qu'apporte-t-il à notre organisme?

2) À quelle condition le chocolat est-il bon pour la santé?

3) Quelle place le chocolat occupe-t-il dans la pyramide alimentaire?

<input type="checkbox"/> Il se trouve à la base de la pyramide.	<input type="checkbox"/> Il n'est pas présent car il est à éviter.	<input type="checkbox"/> Il se situe à la pointe de la pyramide.	Il occupe l'étage des matières grasses.
---	--	--	---

PARAMETRI DI VALUTAZIONE PER I QUESITI DI LINGUA STRANIERA

PUNTEGGIO MASSIMO: 3,00

RISPOSTE APERTE: 1,20 per ogni quesito

SCELTA MULTIPLA: 0,60

PARAMETRI

- ◆ COMPRENSIONE: 0.40
- ◆ CORRETTEZZA GRAMMATICALE: 0,40
- ◆ LESSICO: 0,40

COMPRENSIONE	
totale	0,4
parziale	0,2
nulla	0
CORRETTEZZA GRAMMATICALE	
Corretto uso del verbo , word order, articoli, preposizioni e connettori	0,4
Uso del verbo , word order, articoli, preposizioni e connettori quasi soddisfacente e con qualche imprecisione	0,2
Totalmente scorretto l'uso del verbo , word order, articoli, preposizioni e connettori	0
LESSICO	
Lessico adeguato e senza errori di spelling	0,4
Lessico adeguato ma con qualche imprecisione	0,2
Lessico totalmente inappropriato e con errori di spelling	0

PARAMETRI DI VALUTAZIONE PER I QUESITI DI LINGUA STRANIERA
ALUNNI DSA/BES

PUNTEGGIO MASSIMO: 3,00

RISPOSTE APERTE: 1,20 per ogni quesito

SCELTA MULTIPLA: 0,60

PARAMETRI

- ◆ COMPRENSIONE: 0.40
- ◆ CORRETTEZZA GRAMMATICALE: 0,40
- ◆ LESSICO: 0,40

COMPRENSIONE	
totale	0,4
parziale	0,2
nulla	0
CORRETTEZZA GRAMMATICALE (gli errori di ortografia non vengono presi in considerazione)	
Corretto uso del verbo , word order, articoli, preposizioni e connettori	0,4
Uso del verbo , word order, articoli, preposizioni e connettori quasi	0,2

soddisfacente e con qualche imprecisione	
Totalmente scorretto l'uso del verbo , word order, articoli, preposizioni e connettori	0
LESSICO	
Lessico adeguato	0,4
Lessico adeguato ma con qualche imprecisione	0,2
Lessico totalmente inappropriato	0

IL CONSIGLIO DI CLASSE

Discipline	Docenti	Firme
ITALIANO	Andaloro Barbara	
STORIA	Andaloro Barbara	
MATEMATICA	Cambria Maria Concetta	
LINGUA INGLESE	Maio Loredana	
LINGUA FRANCESE	Testasecca Maria Stella	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Rizzo Cecilia	
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA - SETTORE CUCINA	Filangeri Salvo	
LABORATORIO DI SALA E VENDITA	Rondoni Placido	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	Martorana Vincenzo	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Parisi Mario Santo	
RELIGIONE	Ilacqua Elisa	
SOSTEGNO	Tosto Lucia (sostituita dalla Prof.ssa Scardino Patrizia dal 9 aprile)	

Milazzo, 7 Maggio 2018

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Delfina GUIDALDI

ALLEGATI

CLASSE V E

ENOGASTRONOMIA - SETTORE CUCINA

- **PROGETTO ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO**

- **RELAZIONE FINALE ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO**

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	
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 verificatesi 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 curricolare 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.

Patto formativo

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.

I soggetti coinvolti sono:

Il discente

Le famiglie

L'Istituto rappresentato dal tutor del corso

L'azienda rappresentata dal tutor aziendale

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.

Tutoraggio

a) compiti e funzioni del tutor formativo della scuola

- Gestione di tutto il percorso formativo
- Gestione e controllo del budget a disposizione
- Pianificazione degli orari delle ore di lezione
- Pianificazione in accordo con il tutor aziendale del piano di stage e dei relativi turni di lavoro
- Produzione di materiale per la gestione del corso
- Controllo e gestione dei registri e delle schede di valutazione.
- Relazionarsi con tutti gli attori coinvolti nel progetto
- Controllo congruità dello svolgimento dei programmi delle singole unità didattiche
- Predisposizione schede di valutazione finale di ogni singolo modulo alla fine del corso
- Cura dei rapporti con le istituzioni o enti che entrano a far parte del percorso.

b) compiti e funzioni del tutor aziendale

- Presentazione dell'azienda e dei suoi obiettivi.
- Presentazione del regolamento dell'azienda.
- Presentazione dei processi produttivi e dell'organizzazione del lavoro.
- Predisposizione del piano di lavoro per ogni singolo reparto.
- Pianificazione dei turni di lavoro.
- Consegna del diario di bordo.
- Controllo dei registri aziendali.
- Assegnare e far rispettare, sensibilizzando, i ruoli all'interno del sistema organizzativo.
- Correggere eventuali attività e azioni disfunzionali agli obiettivi.
- Stimolare e motivare attività e azioni funzionali agli obiettivi.
- Riunioni di gruppo per evidenziare problemi e criticità.
- Favorire la collaborazione, il lavoro in team e i rapporti interpersonali.
- Rapporti con il tutor scolastico.

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" N 1 Docenti 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

RELAZIONE FINALE ALTERNANZA SCUOLA/ LAVORO

CLASSE V E

ENOGASTRONOMIA - SETTORE CUCINA

TUTOR SCOLASTICO: *Prof. Filangeri Salvo*

ANNO SCOLASTICO 2017/2018

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

Periodi di Attività in Azienda:

- dal 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 "LAVORO" sia in termini educativi che per lo sviluppo di competenze pratico-operative aggiornate e capaci di dare concretezza alla preparazione fornita dalla Scuola.

Gli **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 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[^] E Enogastronomia - settore cucina - ha iniziato, nell'anno scolastico 2015/16, un percorso di alternanza scuola/lavoro come previsto dai quadri orari ministeriali. Il progetto, coordinato dal tutor scolastico, è stato regolarmente portato a termine dagli studenti della 5[^] E -settore Cucina e, rispettando quanto previsto, sono state svolte almeno 132 ore presso aziende ristorative del territorio, con il compito di integrare la loro attività operativo-caratteristica con un'azione di preparazione e approfondimento di contenuti indispensabili ad inserire lo studente in ambito lavorativo.

Il percorso di alternanza scuola lavoro è stato avviato con un'azione informativa di 8 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.

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 allievi 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 allievi, affiancati dal tutor aziendale ed inseriti in reparto in modo operativo, hanno sperimentato rapporti professionali, relazionali, sociali ed 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 autoimprenditorialità 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.

STRUTTURE OSPITANTI ED ALUNNI PARTECIPANTI ALL'ATTIVITÀ DI TIROCINIO

CLASSE 5^A E - SETTORE ENOGASTRONOMIA

COGNOME E NOME STAGISTA	AZIENDA OSPITANTE	LOCALITÀ
Biondo Carmelo	La galleria	Barcellona P. G.
Calamoneri Laura	La quercia	S. Lucia del Mela
Calderone Lorenzo	Ravidà	Barcellona P. G.
Catalfamo Giovanni	De Pasquale	Barcellona P. G.
Formica Massimiliano	Il casale del conte	Torregrotta
Fugazzotto Tanya Giorgia	Godò	Barcellona P. G.
Giunta Giuseppina	New campagnola	S. Filippo del Mela
Insana Patrizia	La quercia	S. Lucia del Mela
La rosa Francesca	Ipersimply	Milazzo
Murgano Claudia	Ipersimply	Milazzo
Muscarà Martina	Enotria	Barcellona P. G.
Romeo Giusy	Modì	Torregrotta
Taiby Jihad	Al pescatore	Milazzo
Trapani Giuseppe	Al pescatore	Milazzo
Vieni Adele	Cordial bar	Patti

Il Tutor Scolastico
Salvo Filangeri