

**CLASSE 5B IPSSAR
Enogastronomia**

Anno Scolastico 2018 /2019

Documento del Consiglio di Classe

15 maggio 2019

Sommario

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE.....	3
DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE.....	4
PROFILO DELLA CLASSE	5
VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO	9
PERCORSI INTERDISCIPLINARI.....	11
CITTADINANZA E COSTITUZIONE.....	12
PERCORSI PER COMPETENZE TRASVERSALI E PER ORIENTAMENTO	13
VERIFICHE E VALUTAZIONI EFFETTUATE IN VISTA DELL'ESAME DI STATO	15
ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA SVOLTE NELL'ANNO SCOLASTICO	19
DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE.....	21
ALLEGATO n. 1 CONTENUTI DISCIPLINARI SINGOLE MATERIE	22
ALLEGATO n. 2 GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA E SECONDA PROVA.	51
FIRME DEI MEMBRI DEL CONSIGLIO DI CLASSE	57

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

COORDINATORE: prof./: Salvatore Andrea Labruna

Quadro orario del V anno

Discipline	Ore
Attività ed insegnamenti comuni	
Lingua e letteratura italiana	4
Storia	2
Matematica	3
Lingua inglese	3
Scienze motorie e sportive	2
Religione cattolica o attività alternative	1
Totale	15
Attività ed insegnamenti di indirizzo	
Francese	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	3
Diritto e tecniche amministrative della str. ricettiva	5
Lab. di servizi enogastr. settore sala vendita	4
Lab. di servizi enogastr. settore cucina	2
Totale	17

DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	MATERIA	CONTINUITA' DIDATTICA		
		3° anno	4° anno	5° anno
Prof. Salvatore Andrea Labruna	Diritto e Tecniche Amministrative delle Strutture Ricettive	X	X	X
Prof.ssa Anna Rosa Tempesta	Italiano	X	X	X
Prof.ssa Anna Rosa Tempesta	Storia	X	X	X
Prof. Giuseppe Isgrò	Matematica	X	X	X
Prof. ssaValeria Foti	Lingua Francese			X
Prof.ssa Franca Brigandi	Lingua Inglese	X	X	X
Prof. Antonio Salmeri	Scienza degli Alimenti	X	X	X
Prof.ssa Valentina Russo Forcina	Laboratorio Cucina	X	X	X
Prof. Salvatore Cacciola	Laboratorio Sala e Vendita			X
Prof. Antonio Mollica	Educazione Fisica	X	X	X
Prof.ssa Giuseppa Carmela Musumeci	IRC/Att.alternativa			X
Prof.ssa Maria Teresa Nocifora	Sostegno	X	X	X

PROFILO DELLA CLASSE

La classe V B IPPSAR è formata da 11 alunni, di cui uno diversamente abile. Quest'ultimo appare sufficientemente integrato nella classe e segue una programmazione personalizzata con l'insegnante di sostegno. Gli alunni provengono da Randazzo, Linguaglossa, Maletto, Cesarò, da famiglie di diversa estrazione sociale rispondente al profilo socio-economico tipo del territorio.

La classe non si presenta omogenea per capacità, interesse e motivazione allo studio.

Molti alunni infatti nel corso dell'anno non hanno mostrato particolare vivacità e interesse, confermando un atteggiamento scarsamente partecipativo già manifestato negli anni precedenti, ma nonostante ciò la classe ha seguito la normale programmazione didattica, seppure con periodici momenti di ripasso e rinforzo di argomenti non del tutto chiari. La partecipazione alle attività didattiche è stata complessivamente passiva, con un impegno spesso discontinuo, non adeguatamente approfondito e scarsamente costruttivo per la maggior parte della classe, con qualche eccezione per la disciplina professionalizzante di indirizzo. Le numerose assenze e i frequenti ritardi, problemi purtroppo continui nel corso del triennio finale nonostante i richiami alle famiglie e i provvedimenti disciplinari, hanno condizionato il rendimento degli allievi, impedendo di sviluppare un percorso continuo di crescita e valorizzazione delle proprie potenzialità e costringendo i docenti a momenti di recupero didattico e stimolo all'apprendimento. Pochi alunni hanno acquisito un metodo di studio autonomo mentre gli altri invece hanno sempre avuto bisogno di continue sollecitazioni e indicazioni operative per svolgere il lavoro assegnato.

Sotto il profilo comportamentale nel corso del triennio il gruppo classe ha raggiunto parzialmente gli obiettivi di rispetto dei ruoli e delle regole e senso di responsabilità, mostrando un comportamento quasi sempre corretto, sebbene per qualcuno si siano resi necessari richiami, note disciplinari o brevi sospensioni dalle attività didattiche.

L'alunno diversamente abile segue una programmazione differenziata con il supporto del docente di sostegno per 18 ore e dell'assistente alla comunicazione per altre 18 ore, ed effettuerà l'esame di stato finale con prove scritte ed orali differenziate coerenti con la programmazione concordata nel triennio in base al PEI predisposto. Si allega al fascicolo della classe anche tutta la relazione finale dell'alunno predisposta dal docente di sostegno e consultabile in modo conforme al GDPR – Regolamento Europeo Privacy 679-2016.

OBIETTIVI DIDATTICI

In relazione agli obiettivi didattici definiti dal Cdc ad inizio anno, gli alunni hanno raggiunto i seguenti obiettivi in modo totale o parziale:

- promuovere la capacità di impiegare conoscenze e competenze acquisite in un preciso ambito disciplinare anche in contesti diversi come patrimonio personale;
- far acquisire la capacità di utilizzare linguaggi specifici, sia sul versante tecnico e settoriale che su quello letterario umanistico e linguistico;
- osservare, analizzare, situazioni, problemi e fenomeni per trovare le opportune soluzioni;
- acquisire progressivamente la capacità di comprendere la propria personalità e di saperla veicolare nelle forme più efficaci e nei diversi contesti;
- sviluppare competenze comunicative orali e scritte

CAPACITA', COMPETENZE E CONOSCENZE

In base ai requisiti iniziali e alla partecipazione al percorso formativo-didattico e ai risultati raggiunti si possono distinguere nella classe due fasce di livello:

- una fascia formata da pochi discenti che si sono discretamente distinti per continuità nello studio e partecipazione attiva al dialogo educativo;
- una seconda fascia di livello medio-basso che raggruppa buona parte della classe a cui appartengono alunni con una preparazione lacunosa e superficiale dovuta a scarso impegno e a discontinuità didattica.

Per la maggior parte degli alunni, il livello di apprendimento nelle varie discipline risulta dunque non sempre omogeneo, ma senza pregiudizio per il compimento del percorso educativo.

Per completezza di informazione si allegano dati statistici sull'andamento didattico della classe nel terzo e quarto anno.

**A.S. 2016-17
IIB IPSSAR**

MATERIA	N. studenti Promossi con 6	N. studenti Promossi con 7	N. studenti Promossi Con 8	N. studenti Promossi con 9/10	N. studenti con debito Formativo saldato	N. studenti Non Promossi o non scrutinati
ITALIANO	5	5	3		0	3
STORIA	5	4	4		0	3
1ª LINGUA (INGLESE)	8	2	3		0	3
2ª LINGUA (FRANCESE)	2	7	4		0	3
MATEMATICA	9	2	2		0	3
DIRITTO E TECNICHE AMM. S..R	6	3	4		0	3
LAB. SERVIZI ENOG. SETT. CUCINA	4	4	1	4	0	3
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENT.	5	5	3		0	3
SCIENZE MOTORIE E SPORT.	1	2	6	4	0	3
RELIGIONE					0	3
CONDOTTA	0	3	8	2	0	3

Alunni III B 2016-17	16
Non scrutinati o non ammessi alla IV	3
Promossi a giugno	13
Alunni con debiti formativi	0

**A.S. 2017-18
IIIB IPSSAR**

MATERIA	N. studenti Promossi con 6	N. studenti Promossi con 7	N. studenti Promossi Con 8	N. studenti Promossi con 9/10	N. studenti con debito Formativo saldato	N. studenti Non Promossi o non scrutinati
ITALIANO	5	2	4	0		2
STORIA	2	6	2	1		2
1ª LINGUA (INGLESE)	6	3	2	0		2
2ª LINGUA (FRANCESE)	7	4	0	0		2
MATEMATICA	3	6	0	0	2	2
DIRITTO E TECNICHE AMM. S..R	4	5	2	0		2
LAB. SERVIZI ENOG. SETT. CUCINA	2	5	4	0		2
LAB. EN. SER. SALA VEN.	4	4	2		1	2
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENT.	4	1	2	0	4	2
SCIENZE MOTORIE E SPORT.	0	1	9	1		2
RELIGIONE						2
CONDOTTA	0	5	3	3		2

Alumni IV B 2017-18	13
Non scrutinati o non ammessi alla IV	2
Promossi a giugno	7
Alumni con debiti formativi recuperati a settembre	4

VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO

Strumenti di misurazione e n. di verifiche per periodo scolastico

In relazione alle singole discipline sono state realizzate riunioni per materia per la definizione degli obiettivi formativi, dei programmi per il loro conseguimento, dei criteri di valutazione, dei testi da adottare, etc. Hanno operato, inoltre, una serie di Commissioni per la realizzazione di attività collaterali utili alla crescita dei discenti e al loro processo di apprendimento.

Ciascun dipartimento ha elaborato griglie di valutazioni coerenti con le specificità degli insegnamenti, ma con l'intento comune di misurare l'apprendimento con almeno due verifiche orali e due scritte o pratiche in ciascun quadrimestre.

Strumenti di osservazione del comportamento e del processo di apprendimento

Voto di Condotta	Descrittore del comportamento
10	L'alunno denota interesse e partecipazione attiva alla vita di classe, rispetto di sé e degli altri, ruolo propositivo all'interno della classe, nessuna nota disciplinare.
9	L'alunno ha un comportamento corretto, rispettoso delle norme e collaborativo all'interno della classe. Nessuna nota disciplinare nominativa.
8	L'alunno ha un comportamento corretto, ma non sempre costante nell'impegno scolastico e non del tutto collaborativo, in relazione al funzionamento del gruppo classe. Qualche nota disciplinare di rilevanza non marcata.
7	L'alunno ha un comportamento non sempre corretto, disturbare iteratamente il normale svolgimento delle lezioni, mostra scarsa puntualità nell'adempimento dei propri doveri, e riporta frequenti note disciplinari e numerose assenze.
6	L'alunno ha un comportamento scorretto, di ostacolo al normale svolgimento delle lezioni per gli interventi inappropriati e lesivo quindi del diritto allo studio. È inadempiente reiteratamente nei confronti dei doveri scolastici, si assenta frequentemente e/o si allontana dalle lezioni per tempi più o meno prolungati, persiste nel mancato rispetto delle più elementari regole della convivenza civile, ritarda nelle giustificazioni o addirittura omette di giustificare le assenze.
5	L'alunno persiste in un atteggiamento assolutamente negativo, con azioni lesive della dignità altrui: ciò comporta ripetuti allontanamenti dalle lezioni con sanzioni gravi, comminate per periodi che complessivamente superano i quindici giorni. Non si è ravvisato nell'alunno alcun cambiamento che denoti sincero ravvedimento.

Credito scolastico

Il decreto legislativo n. 62/2017, come modificato dalla legge n. 108/2018 (di conversione del decreto Milleproroghe), ha introdotto diverse novità riguardanti l'esame di Stato di II grado, a partire dall'a.s. 2018/19. Tra le novità ricordiamo quelle riguardanti il credito scolastico e un diverso punteggio che passa da 25 a 40 punti nel triennio- Considerato che i nuovi punteggi entrano in vigore nel 2018/19 e che l'attribuzione del credito riguarda gli ultimi tre anni di corso, dispone la conversione del credito attribuito negli anni precedenti (classi III e classi III e IV), secondo una tabella qui allegata. Il Consiglio di Classe, con apposita deliberazione nel corso dell'anno scolastico 2018-19 ha provveduto a convertire il punteggio di ciascun alunno in base alle seguente tabella di conversione.

Candidati che sostengono l'esame nell'a.s. 2018/2019
Tabella di conversione del credito conseguito
nel III e nel IV anno:

Somma crediti conseguiti per il III e per il IV anno	Nuovo credito attribuito per il III e IV anno (totale)
6	15
7	16
8	17
9	18
10	19
11	20
12	21
13	22
14	23
15	24
16	25

Nell'attribuzione annuale del credito scolastico il Consiglio di Classe si è attenuto ai criteri fissati dal MIUR e alle indicazioni contenute nel PTOF dell'Istituto per l'eventuale incremento nei limiti della banda di oscillazione. Il punteggio minimo previsto dalla banda è stato quindi incrementato, nei limiti previsti dalla banda di oscillazione di appartenenza, purché si siano verificati almeno due delle seguenti condizioni:

- a) le assenze non abbiano superato il 10% di attività scolastica (tranne i casi di assenza per motivi di salute documentati da certificazione medica o per attività extrascolastiche qualificate e debitamente documentate, quali partecipazioni a concorsi, gare, esami, ecc.);
- b) lo studente abbia partecipato con interesse e impegno alle attività didattiche o ad attività integrative dell'Offerta Formativa (progetti POF, PON);
- c) lo studente abbia prodotto la documentazione di qualificate esperienze formative, acquisite al di fuori della scuola di appartenenza (Credito Formativo), e da cui derivano competenze coerenti con le finalità didattiche ed educative previste dal POF.

PERCORSI INTERDISCIPLINARI

Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, ha proposto agli studenti la trattazione dei percorsi interdisciplinari riassunti nella seguente tabella.

Titolo del percorso	Periodo	Discipline coinvolte	Materiali	Descrizione percorso
I piatti delle feste	2016-17	Tutte	Preparazione e degustazione di piatti tipici delle feste religiose (Natale, Carnevale, Pasqua)	Conoscenze storiche e culturali delle feste religiose, individuazione di piatti tipici delle feste da realizzare, ricettari in lingua straniera, i prodotti tipici e il turismo
Lo Street Food	2017-18	Tutte	Preparazione e degustazione di street food	Storia ed evoluzione dello street food, la formula commerciale del franchising, testi di ricette in lingua originale, preparazione di piatti di street food locale
Cucina internazionale	2018-19	Discipline di indirizzo	Preparazione di piatti internazionali	Caratteristiche di alcune cucine internazionali ed etniche, il mercato turistico USA e cinese, i vini nazionali e internazionali
Il Menù	2018-19	Discipline di indirizzo	Elaborazione di un menu a la carte	Tipologie di menù, la carta dei vini, il prezzo di vendita (scrematura e penetrazione), allergeni e prod. surgelati, la struttura del menù in inglese e francese

CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, ha proposto agli studenti la trattazione dei seguenti percorsi di Cittadinanza e costituzione riassunti nella seguente tabella.

Titolo del percorso	Discipline coinvolte	Descrizione percorso
Educazione alla salute	Italiano, Diritto e Tec. Amminis., Sc.Alimenti, Sala e Vendita, Cucina	Conoscenza dei pericoli dell'alcol per la salute e normativa sul consumo di alcolici e guida di autoveicoli. Tabelle alcolemiche per locali pubblici.
Le donne, le pari opportunità e le quote rosa	Italiano, Storia, Diritto e Tec. Amminis.	L'evoluzione del ruolo delle donne nella società: diritto di voto e partecipazione alla vita politica e sociale, art. 37 Cost. e art. 51 Cost, riconoscimenti delle uguaglianze per le donne.
Gli organismi internazionali	Italiano, Storia, Diritto e Tec. Amministrative	La nascita della Società delle Nazioni e dell'ONU, i diritti fondamentali dell'uomo
Il mercato del lavoro	Diritto e Tec. Amminis.	Il curriculum vitae, lavoro autonomo e subordinato, diritti e doveri del lavoratore subordinato e datore di lavoro, cause di cessazione del rapporto di lavoro
Sicurezza alimentare	Sc. Alimenti, Cucina, Diritto e Tec. Amminis.	Diritto alla salute art 32 Cost., tracciabilità e rintracciabilità alimentare, normativa su etichettatura alimenti.

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

Gli studenti, nel corso del triennio, hanno svolto la seguente tipologia relativa ai percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (Alternanza scuola lavoro) riassunti nella seguente tabella. In allegato al presente documento anche l'elenco dettagliato dei percorsi dei singoli alunni.

Titolo del percorso	Periodo	Discipline coinvolte	Luogo di svolgimento	Descrizione percorso
ESPERTO DI CUCINA E PASTICCERIA	A.S. 2016-17 A.S. 2017-18	TUTTE	ECOTURISTICA SRL – La Mia Valle – Capo d'Orlando COMUNE DI FLORESTA (ME)	Approfondire le conoscenze enogastronomiche e di pasticceria; Sapersi muovere all'interno di una struttura ricettiva e ristorativa; Collaborare con la direzione;
ESPERTO DI CATERING E BANQUETING	A.S. 2016-17 A.S. 2017-18	TUTTE	F.LLI MAZZURCO – Albergo Ristorante Cesarò (ME) GRUPPO TURISTICO MEDITERRANEO S.P.A. Villaggio Città del Mare Terrasini MEGAMITI SRLS RISTORANTE SOLENEVE – Linguaglossa (CT) RISTORANTE ITALY – Taormina (ME) PANIFICIO GIAMMONA – Giardini Naxos (ME) AGRINELSON – Maniace (CT) ANTICO PALAZZO & AGRIDEA – Trattoria Macelleria Randazzo (CT)	Approfondire le conoscenze enogastronomiche e di pasticceria; Sapersi muovere all'interno di una struttura ricettiva e ristorativa; Collaborare con la direzione; Collaborare nell'organizzare seminari, congressi, meeting offrendo servizi di cucina e di ristorazione.

Alle ore in azienda vanno anche considerate altre attività propedeutiche svolte in orario scolastico, a partire dal corso base di sicurezza obbligatorio e da altre iniziative ed incontri con esperti.

Durante il progetto di alternanza sono stati trattati i seguenti argomenti:

- comunicazione nel settore dell'enogastronomia e della pasticceria
- criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità di un prodotto e sicurezza
- normativa di settore con particolare attenzione agli aspetti connessi alla sicurezza

- stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione
- interazioni tra storia, turismo e enogastronomia/pasticceria
- attività pratiche in azienda

VERIFICHE E VALUTAZIONI EFFETTUATE IN VISTA DELL'ESAME DI STATO

In vista dell'Esame di Stato e alla luce delle novità normative per lo svolgimento delle prove scritte ed orali, la classe ha partecipato nel corso dell'anno a verifiche e simulazioni della prove secondo il seguente calendario.

Prova scritta di Italiano

Simulazioni I prova nazionale

data 19/02/2019

data 26/03/2019

Simulazioni II prova nazionale

data 28/02/2019

data 02/04/2019

Tutte le simulazioni della prima e seconda prova sono disponibili al seguente link del MIUR

http://www.istruzione.it/esame_di_stato/esempi/default.htm

Simulazioni colloqui

La simulazione dei colloqui è programmata dal consiglio per la fine di maggio, al termine della normale programmazione e con una serie di materiali qui indicati.

Materiali proposti sulla base del percorso didattico della classe per la simulazione del colloquio (37/2019, art. 2, comma 5)

Materiale 1

Tipologia: Testo

“Obesità ed errate scelte alimentari aumentano il rischio di malattie cardiovascolari.” (estratto da traccia esame di maturità 2015)

Discipline direttamente coinvolte: Scienze degli Alimenti, Enogastronomia, Sala e Vendita

Materiale 2

Tipologia: Immagine



Discipline direttamente coinvolte: Scienze degli Alimenti, Enogastronomia, Sala e Vendita, Diritto e Tecn. Amministrative, Inglese

Materiale 3

Tipologia: Immagine



Discipline direttamente coinvolte: Scienze degli Alimenti, Enogastronomia, Sala e Vendita, Diritto e Tecn. Amministrative, Inglese, Storia, Italiano

Materiale 4

Tipologia: Immagine



Discipline direttamente coinvolte: Scienze degli Alimenti, Enogastronomia, Sala e Vendita, Diritto e Tecn. Amministrative, Inglese, Storia, Italiano

Materiale 5

Tipologia: Testo

“Ma allora io non sapevo se amavo o odiavo la sigaretta e il suo sapore e lo stato in cui la nicotina mi metteva. Quando seppi di odiare tutto ciò fu peggio. E lo seppi a vent’anni circa. Allora soffersi per qualche settimana di un violento male di gola accompagnato da febbre. Il dottore prescrisse il letto e l’assoluta astensione dal fumo.” – Italo Svevo

Discipline direttamente coinvolte: Italiano, Storia, Scienze degli Alimenti, Enogastronomia, Sala e Vendita, Diritto e Tecn. Amministrative.

Materiale 6

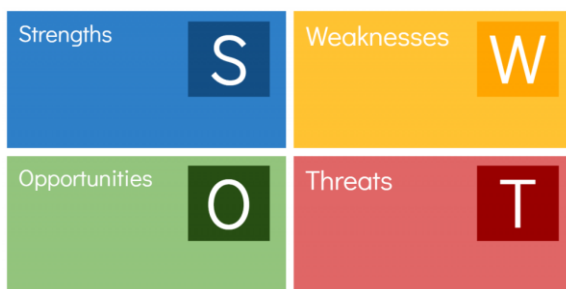
Tipologia: Testo

Steaming is cooking food in the vapour (cuocere al vapore). You can steam: meat, poultry, vegetables, cereals or rice and it is the ideal technique to preserve (conservare) nutrients and aromas.

Discipline direttamente coinvolte: Inglese, Italiano, Storia, Scienze degli Alimenti, Enogastronomia, Sala e Vendita..

Materiale 7

Tipologia: Grafico - Tabella



Discipline direttamente coinvolte: Diritto e Tec. Amministrative, Inglese, Scienze degli Alimenti, Enogastronomia, Sala e Vendita..

Materiale 8

Tipologia: Immagine



Discipline direttamente coinvolte: Inglese, Scienze Alimenti, Diritto e Tec. Amministrative, , Enogastronomia, Sala e Vendita.

Materiale 9

Tipologia: Multimedia

Link youtube a pubblicità "Buondì Motta"

Discipline direttamente coinvolte: Scienze Alimenti, Diritto e Tec. Amministrative, , Enogastronomia, Sala e Vendita, Italiano, Storia

Materiale 10

Tipologia: Testo

“Oggi Timilia, Russello, Perciasacchi, Maiorca, Margherito, Biancolilla sono solo alcuni delle oltre cinquanta varietà siciliane che trovano un posto di riguardo nel panorama cerealicolo, con ricadute positive che spaziano dal recupero della biodiversità dei sistemi agricoli, alla tutela della ricchezza culturale del territorio, ai benefici per la salute.

Numerosi studi sembrano dimostrare che i grani antichi abbiano una maggiore digeribilità del glutine che, nonostante sia presente in quantità superiori rispetto alle varietà moderne, mostra un minore contenuto in sequenze amminoacidiche responsabili della gluten sensitivity.” –

Estratto di articolo da www.ilfattoalimentare.it

Discipline direttamente coinvolte: Italiano, Scienze Alimenti, Diritto e Tec. Amministrative, , Enogastronomia, Sala e Vendita, Storia

ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA
SVOLTE NELL'ANNO SCOLASTICO

TIPOLOGIA	OGGETTO	LUOGO	DURATA
Viaggio di istruzione	Viaggio all'estero	BARCELLONA	6 gg – maggio 2019
Progetti e Manifestazioni culturali	Progetto SANA - Salute, Ambiente, Natura, Alimentazione	Aula magna Incontri nel territorio	Progetto multidisciplinare triennale di educazione alimentare in rete con altri istituti. 3 incontri di 2 ore nell'anno scolastico 18-19
	Erasmus SIKULA – Progetto internazionale in rete con istituti stranieri.	Laboratorio cucina	novembre 2018
	Sagra del suino nero	Cesarò	Tre fine settimana - Ottobre 2018
	Progetto “Prodotti dolciari natalizi e pasquali”	Laboratorio cucina	Natale e Pasqua – Preparazione panettoni e colombe e vendita a scuola.
Incontri con esperti	AISM – Sensibilizzazione per la ricerca in favore della sclerosi multipla	Aula magna	Autunno2018
	FIDAS – Raccolta sangue organizzata	Locali della scuola	A.S. 2018-19
	Incontro con polizia postale – uso improprio social network e new media	Aula magna	A.S. 2018-19
	Incontro con polizia stradale – Sicurezza alla guida, alcolismo e droghe	Aula magna	A.S. 2018-19
	ASP Catania – Educazione e prevenzione sessuale e corretti stili di vita	Locali dell'istituto	A.S. 2018-19
Orientamento	Salone dell'orientamento	Le Ciminiere - Catania	dicembre 2019
	Marina Militare	Aula magna	febbraio 2019
		Aula magna	aprile 2019

	Unipegaso – Presentazione Corsi di studio Università di Catania - Agraria	Aula magna	aprile 2019
--	---	------------	-------------

DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE

1.	Piano triennale dell'offerta formativa
2.	Programmazioni dipartimenti didattici
3.	Schede progetto relative ai percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento
4.	Fascicoli personali degli alunni
5.	Verbali consigli di classe e scrutini
6.	Griglie di valutazione del comportamento e di attribuzione credito scolastico
7.	Materiali utili

ALLEGATO n. 1

CONTENUTI DISCIPLINARI singole MATERIE

**e sussidi didattici utilizzati
(titolo dei libri di testo, etc.)**

Docente: Tempesta Anna Rosa		Disciplina : Lingua e letteratura italiana	
Numero di ore settimanali di lezione			N. 4
Numero di ore annuali previste	curricolari		N. 132
	complementari ed integrative		N.
Numero di ore annuali svolte	curricolari		N.120
	complementari ed integrative		N.
Obiettivi raggiunti	OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO CONSEGUITI		
	Conoscenze		
	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le caratteristiche fondamentali dell'Ottocento e del Novecento attraverso le figure e le opere più rappresentative • Conoscere l'intreccio tra l'atmosfera culturale e la produzione letteraria • Conoscere le poetiche degli autori considerati 		
	Abilità		
<ul style="list-style-type: none"> • Orientarsi all'interno del fenomeno "letteratura", raggiungendo la consapevolezza della sua funzione culturale, sociale, storica e della sua complessità intrinseca. • Riconoscere e analizzare le principali strutture dei testi letterari. 			
Competenze			
<ul style="list-style-type: none"> • Contestualizzare storicamente un autore e le sue opere • Saper analizzare testi noti e non. • Utilizzare i testi come fonti per ricostruire posizioni teoriche e contesti culturali. • Saper produrre testi di vario tipo (analisi testuale, testo argomentativo) in forma chiara e corretta. 			

Contenuti svolti	<p>Il Naturalismo. Il Verismo</p> <p>GIOVANNI VERGA La vita, le opere e la poetica Da Vita dei campi: Rosso Malpelo – La Lupa – Cavalleria rusticana. Da Novelle rusticane: La roba Da I Malavoglia: La fiumana del progresso La famiglia Toscano Da Mastro-don Gesualdo: La morte di Gesualdo</p> <p>Il Decadentismo L'età delle avanguardie Le avanguardie: il cubismo, l'espressionismo, il dadaismo, il surrealismo Il manifesto futurista e F.T. Marinetti</p> <p>GABRIELE D'ANNUNZIO</p> <p>La vita, la giovinezza, l'impegno politico, l'impresa di Fiume e il ritiro al Vittoriale I temi di D'Annunzio Dal romanzo Il piacere: Il ritratto dell'esteta Da Alcione: La pioggia nel pineto Notturmo</p> <p>GIOVANNI PASCOLI</p> <p>La vita, il pensiero e le opere La poetica del fanciullino Da Myricae: Il lampo Il tuono X Agosto Dai Canti di Castelvecchio: Il gelsomino notturno</p> <p>ITALO SVEVO</p> <p>La vita, la poetica e il tema dell'inetto La psicoanalisi I romanzi "Una vita" e "Senilità" La coscienza di Zeno: i contenuti, la struttura, il significato dell'opera Da La coscienza di Zeno: L'ultima sigaretta</p> <p>.</p>
------------------	---

LUIGI PIRANDELLO

La vita, la poetica e il tema dell'umorismo
Da L'Umore: Il sentimento del contrario
Da Novelle per un anno: La giara, La patente
Dal romanzo Il fu Mattia Pascal: Adriano Meis
Sei personaggi in cerca d'autore.

L'ERMETISMO

I contenuti e le forme della poesia ermetica

GIUSEPPE UNGARETTI

La vita e le opere
Le linee fondamentali della poetica
Le principali raccolte
Da l'allegria: Veglia
Soldati
San Martino del Carso

SALVATORE QUASIMODO

La vita, le opere e la poetica
Da Acque e terre: Ed è subito sera
Da Giorno dopo giorno: Alle fronde dei salici

UMBERTO SABA

La vita e le opere
Da Il canzoniere: Ritratto della mia bambina

Dal 15 maggio 2019 si prevede lo svolgimento dei seguenti contenuti:

EUGENIO MONTALE

La vita e le opere
Il poeta del "male di vivere"
Da Ossi di seppia: Merigiare pallido e assorto
Spesso il male di vivere ho incontrato

PRIMO LEVI

La vita e le opere
Da Se questo è un uomo: Considerate se questo è un uomo
Sul fondo

Progettualità integrata	<u>Extracurriculare</u>
METODOLOGIE ADOTTATE	<p>METODI: Per introdurre gli argomenti sono state utilizzate le lezioni frontali, seguite da discussioni in classe, spesso scaturite dalle osservazioni degli alunni, che hanno avuto lo scopo di contestualizzare e problematizzare gli argomenti trattati. Molto spesso prima dell'iniziale discussione sull'autore è stato necessario riprendere la terminologia letteraria e i principali concetti relativi alle correnti letterarie. Tutti i brani sono stati letti, analizzati e commentati in classe. Ho curato ovviamente l'aspetto della elaborazione scritta soprattutto in occasione delle prove di composizione in italiano, per le quali ho fornito tracce in linea con le tipologie previste dal nuovo esame. Ho anche assegnato per casa la redazione di qualche testo argomentativo, per migliorare l'impostazione di questa particolare tipologia di scrittura</p>
	STRUMENTI: Libri di testo – Fotocopie – Mappe concettuali- Internet
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE	<p>VERIFICHE : Le verifiche sono state momento fondamentale del percorso educativo, monitoraggio del processo insegnamento-apprendimento ed indirizzo per gli interventi successivi. Sono state articolate in prove sia formative che sommative, di varie tipologie, ispirate ai modelli ministeriali di accertamento. La scansione è stata la seguente: Primo quadrimestre: 3 prove scritte. Secondo quadrimestre : 3 prove scritte. La valutazione ha tenuto conto, oltre che degli esiti delle prove in termini di conoscenze e competenze acquisite, anche dei miglioramenti rispetto al livello di partenza dello studente e dell'impegno profuso.</p>
Firma del Docente	ANNA ROSA TEMPESTA

Docente: Tempesta Anna Rosa		Disciplina : Storia	
Numero di ore settimanali di lezione			N. 2
Numero di ore annuali previste	curricolari		N. 66
	complementari ed integrative		N.
Numero di ore annuali svolte	curricolari		N. 52/66
	complementari ed integrative		N.
Obiettivi raggiunti	OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO CONSEGUITI		
	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere la situazione geo-storica e sociale dell'Europa e dell'Italia dell'Ottocento e della prima metà del Novecento • Conoscere i concetti chiave : colonialismo, imperialismo, autodeterminazione dei popoli <p>Competenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper utilizzare gli strumenti concettuali della storia ,in rapporto a contesti diversi,per individuare permanenze e mutamenti. • Saper collocare i fatti storici nello spazio e nel tempo. • Saper ragionare sulla storia individuando soggetti e cause <p>Capacità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper riconoscere nel passato alcune caratteristiche del mondo attuale. • Conseguire la capacità di orientarsi nei fatti storici per maturare una visione diacronica e sincronica della storia. 		
Contenuti svolti	<p>L'Europa agli inizi del Novecento L' Italia nell'Età giolittiana La Prima Guerra Mondiale L'Unione sovietica negli anni venti e l'ascesa di Stalin Il regime staliniano Il fascismo al potere Il regime fascista L'ascesa di Hitler Il regime nazista Gli USA e la crisi del '29 L'Europa verso la guerra La Seconda Guerra Mondiale</p>		

	<p>Dal 15 maggio 2019 si prevede lo svolgimento dei seguenti contenuti:</p> <p>La guerra totale e la Shoah</p> <p>La “guerra parallela” dell’Italia e la Resistenza</p> <p>Il tramonto dell’Europa</p>
Progettualità integrata	<u>Extracurriculare</u>
METODOLOGIE ADOTTATE	<p>METODI:</p> <p>Per quanto attiene le metodologie didattiche, le lezioni frontali sono state utilizzate prevalentemente per la sintesi iniziale, per l’approfondimento delle tematiche sono state invece utilizzate lezioni partecipate cercando così di far scaturire la discussione dagli spunti proposti dagli alunni.</p> <p>Non è mancata, altresì, la lettura e la presa visione di testimonianze e di documenti storici.</p> <p>Il confronto dialettico tra ieri e oggi è servito per stimolare il più possibile la consapevolezza che ogni individuo è profondamente legato al tempo e allo spazio in cui vive, in connessione profonda con i suoi simili.</p>
	<p>STRUMENTI:</p> <p>Libro di testo, mappe concettuali, fotocopie di fonti storiche, Internet.</p>
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE	<p>VERIFICHE :</p> <p>Interrogazioni, prove oggettive strutturate e non. Esse, corredate di criteri espliciti nell’attribuzione del punteggio massimo e minimo, sono state proposte alla fine di ogni unità di apprendimento per accertare il conseguimento dell’obiettivo da parte degli alunni e favorirne così il processo di autovalutazione.</p> <p>La valutazione ha tenuto conto, oltre che degli esiti delle prove in termini di conoscenze e competenze acquisite, anche dei miglioramenti rispetto al livello di partenza dello studente e dell’impegno profuso.</p>
Firma del Docente	ANNA ROSA TEMPESTA

Scheda Consuntivo per singola materia Anno scolastico 2018/2019		
Docente: Salvatore Andrea Labruna	Disciplina: Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	
Numero di ore settimanali di lezione		N. 5
Numero di ore annuali previste	curricolari	N.165
	Complementari e integrative	N. -
Numero di ore annuali svolte	curricolari	N. 134
	Complementari e integrative	
<u>Obiettivi raggiunti</u>	Conoscenze: <ul style="list-style-type: none"> • le caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale ed internazionale; • le tecniche di programmazione e di controllo budgetario; • Il business plan; • Il marketing; • i marchi di qualità dei prodotti; • la normativa in materia di tracciabilità e sicurezza alimentare. 	
	Competenze : <ul style="list-style-type: none"> • applicare strumenti di analisi strategica come analisi SWOT in ambito turistico ed aziendale; • applicare, in casi molto semplici, le tecniche di programmazione e controllo e i rudimenti del budget economico; • utilizzare le tecniche di marketing e di commercializzazione dei prodotti turistici in ipotesi semplici; • padroneggiare le diverse leve del marketing mix in funzione degli obiettivi da raggiungere. 	
	Capacità: <ul style="list-style-type: none"> • solo pochi alunni sono in grado di rielaborare in modo originale ed autonomo gli argomenti studiati ; • solo pochi alunni sono in grado di comunicare efficacemente e con linguaggio tecnico appropriato i risultati di ogni attività. 	
<u>Contenuti svolti</u>	Il turismo internazionale: <ul style="list-style-type: none"> • turismo internazionale e sviluppo dagli anni sessanta ai nostri giorni; • le dinamiche e i flussi del mercato turistico internazionale; • lo sviluppo turistico e lo sviluppo economico, l'analisi swot; 	

	<ul style="list-style-type: none"> • i flussi turistici internazionali verso l'Italia; • il turismo enogastronomico • caratteri del turista russo, statunitense e cinese. <p>La programmazione aziendale, il budget, la business idea e la redazione del business plan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La pianificazione e la programmazione aziendale; • L'analisi ambientale e previsionale, l'analisi aziendale; • La definizione di obiettivi, strategie e la redazione dei piani; • Il budget economico e l'analisi degli scostamenti; • La redazione del business plan: concetto di business plan; <p>Il marketing :</p> <ul style="list-style-type: none"> • I bisogni e la piramide di Maslow • Il marketing: evoluzione storica, marketing interno ed esterno, micromarketing e macromarketing nel settore turistico • La segmentazione del mercato della domanda e i criteri di segmentazione; • Le strategie di marketing in funzione del mercato obiettivo: marketing indifferenziato, differenziato e concentrato ; • il marketing mix , le 4 p • Il web marketing; <p>Norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le informazioni sugli alimenti e l'etichettatura dei prodotti alimentari; • La tracciabilità e la rintracciabilità • Le certificazioni di qualità e la certificazione volontaria di rintracciabilità; • I prodotti a km zero • I più importanti marchi di qualità (DOP,IGP,STG , BIO).
<u>Metodologie adottate</u>	<p>Metodi: Lezione frontale, lavoro di gruppo, esercitazioni pratiche su alcuni temi (es. budget economico)</p>
	<p>Strumenti: Oltre al libro di testo in dotazione ho preparato e condiviso con la classe delle dispense per ciascun modulo. LIM</p>
<u>Tipologia delle verifiche</u>	<p>Le verifiche dei risultati raggiunti sono state effettuate sistematicamente e periodicamente attraverso colloqui ed elaborati di vario tipo. Sono state effettuate verifiche scritte e almeno due verifiche orali a quadrimestre.</p>
<u>Firma del docente</u>	<p>SALVATORE ANDREA LABRUNA</p>

Scheda Consuntivo per singola materia

anno scolastico 2018/2019

Docente Isgro Giuseppe		Disciplina: MATEMATICA	
Numero di ore settimanali di lezione		N.	3
Numero di ore annuali previste	curricolari	N.	99
	complementari ed integrative	N.	
Numero di ore annuali svolte (fino al 15 maggio)	curricolari	N.	89
	complementari ed integrative	N.	
<i>OBIETTIVI RAGGIUNTI</i>	<p>CONOSCENZE</p> <p>L'atteggiamento della classe nei riguardi della disciplina è stato caratterizzato da un interesse e da una partecipazione al dialogo educativo non sempre costante. Durante il corso delle lezioni, gli alunni hanno incontrato delle difficoltà nell'affrontare gli argomenti trattati evidenziando alcune carenze di base. La lenta e stentata assimilazione dei contenuti non hanno permesso un più ampio svolgimento e approfondimento degli argomenti trattati e previsti nella programmazione. Il docente ha inoltre sempre appoggiato e favorito situazioni di mutua collaborazione e aiuto tra gli studenti. La classe complessivamente ha raggiunto un grado di conoscenza quasi sufficiente nonostante gli sforzi applicati per arrivare a risultati più soddisfacenti.</p>		
	<p>COMPETENZE</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Sviluppare motivazione e atteggiamenti positivi verso la materia 2) Abilità a coordinare, riprodurre definizioni, notazioni, operazioni e concetti 3) Abilità nel manipolare e calcolare rapidamente 4) Abilità nell'interpretare dati sotto forma simbolica 5) Abilità nel tradurre dati in simboli 6) Abilità nel seguire una linea di ragionamento 		

	<p>CAPACITÀ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Sviluppo di capacità intuitive e logiche 2) Capacità di ragionare induttivamente e deduttivamente 3) Abitudine alla precisione di linguaggio 4) Possesso delle procedure di calcolo 5) Controllo del significato dei risultati 6) Interpretazione dei concetti matematici
<p><i>CONTENUTI SVOLTI</i></p>	<p style="text-align: right;">1) DISEQUAZIONI</p> <ul style="list-style-type: none"> - Disequazioni di 1° e 2° grado - Disequazioni di grado superiore al secondo - Disequazioni fratte - Sistemi di disequazioni <p>2) FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE: dominio e studio del segno</p> <ul style="list-style-type: none"> - Definizione e classificazione - Dominio di funzioni razionali intere, frazionarie e irrazionali - Il segno di una funzione razionale intera e frazionaria - Determinazione dei punti d'intersezione con gli assi - Funzioni crescenti e funzioni decrescenti - Funzioni pari e dispari - Grafico probabile di una funzione - Analisi del grafico <p>3) LIMITI DI FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE E FUNZIONI CONTINUE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Limite finito quando x tende a un valore finito - Limite finito quando x tende a infinito - Limite infinito quando x tende a un valore finito - Limite infinito quando x tende a infinito - Limite destro e limite sinistro - Limiti di funzioni elementari - Calcolo dei limiti in forma determinata - Forme di indecisione $\frac{\infty}{\infty}, \frac{0}{0}$ - Funzioni continue - Punti di discontinuità e loro classificazione - Asintoti orizzontali e verticali - Asintoti obliqui - Grafico probabile di una funzione - Analisi del grafico

<p><i>METODOLOGIE ADOTTATE</i></p>	<p>L'attività didattica è stata imperniata sulle lezioni frontali di tipo interattivo. Le spiegazioni sono state accompagnate dallo svolgimento in classe di un'ampia casistica di esercizi, in parte a risoluzione guidata ed in parte a risoluzione autonoma, al fine di potere costantemente verificare il livello di conoscenza, di comprensione e la proprietà di espressione dei discenti, ma soprattutto per stimolare gli alunni all'uso del ragionamento e dell'intuizione.</p> <p>Tutti i concetti, anche quelli fondamentali, sono stati presentati in modo intuitivo e semplice evitando, ove è possibile, complicate definizioni e dimostrazioni.</p>
<p><i>MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO</i></p>	<p>Libro di testo, fotocopie/appunti</p>
<p><i>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE</i></p>	<p>Le verifiche hanno interessato tutti gli argomenti trattati, mirando a stabilire il livello di conoscenza, di comprensione acquisite dall'alunno, e di abilità nei collegamenti. L'accertamento del raggiungimento degli obiettivi è avvenuto tramite:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. verifiche orali 2. verifiche scritte strutturate e semistrutturate <p style="text-align: right;">Criteri di valutazione</p> <p>Nella valutazione si è tenuto conto di: conoscenza, applicazione, espressione, analisi, sintesi, livello di partenza, impegno, interesse manifestato in relazione alle attività proposte.</p> <p>La valutazione comunque è stata sempre un momento di verifica, controllo e accertamento per introdurre modifiche nell'itinerario educativo programmato ad inizio dell'anno scolastico.</p>
<p><i>FIRMA DEL DOCENTE</i></p>	<p><i>GIUSEPPE ISGRO'</i></p>

Scheda Consuntivo VB I.P.S.S.A.R. Indirizzo enogastronomia Anno Scolastico 2018/2019			
Docente: FOTI VALERIA		Disciplina:FRANCESE	
Numero di ore settimanali di lezione		N. 3	
Numero di ore annuali previste		curricolari	N. 99
		complementari ed integrative	N.
Numero di ore annuali svolte		curricolari	N.71
		complementari ed integrative	N.
OBIETTIVI RAGGIUNTI	<p>CONOSCENZE:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aspetti sociolinguistici e paralinguistici della comunicazione in relazione ai contesti di studio e di lavoro tipici del settore enogastronomico. • Strategie di esposizione orale e d'interazione in contesti di studio e di lavoro, anche formali. • Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso, in particolare professionali. • Strategie di comprensione di testi relativamente complessi riguardanti argomenti socio-culturali, riferiti in particolare al settore enogastronomico. • Modalità di produzione di testi comunicativi relativamente complessi, scritti e/o orali, continui e non continui, anche con ausilio di strumenti multimediali e per la fruizione in rete. • Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro: varietà di registro e di contesto. • Lessico e fraseologia di settore codificati da organismi internazionali. • Aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi in cui è parlata, con particolare riferimento all'organizzazione di settore. • Modalità e problemi basilari della traduzione di testi tecnici. 		

	<p>COMPETENZE:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione orale su argomenti generali, di studio e di lavoro. • Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto. • Comprendere testi orali in lingua standard riguardanti argomenti noti d'attualità, di studio e di lavoro, cogliendone idee principali ed elementi di dettaglio. • Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, messaggi radio-televisivi e brevi filmati divulgativi tecnico-scientifici del settore enogastronomico. • Comprendere idee principali, dettagli e punto di vista in testi scritti relativamente complessi, riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro. <hr/> <p>CAPACITÀ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare le tipologie testuali, anche professionali, rispettando le costanti che le caratterizzano. • Produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico-professionali, riguardanti i processi relativi al settore. • Utilizzare il lessico del settore enogastronomico, compresa la nomenclatura internazionale codificata. • Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti nella lingua comunitaria relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa. • Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.
--	---

CONTENUTI SVOLTI	<p>Module A La gastronomie en France</p> <p>Unité 1: La cuisine française Les habitudes alimentaires Des specialités régionales Des produits typiques Basile Guiltat</p> <p>Unité 2: Profils de chefs Auguste Escoffier Éric Fréchon Laurent Rigal Hélène Darroze</p> <p>Unité 3: Carte et menus La carte Les menus Des menus pour mariage La carte des desserts</p> <p>Module B Les aliments</p> <p>Unité 1: Les princips nutritifs Les sept groupes Les macro-nutriments Les micro-nutriments</p> <p>Unité 2: Les aliments Le jambon blanc Les huîtres Le chocolat</p> <p>Module E L'alimentation équilibrée</p> <p>Unité 1: Pour une alimentation saine Neuf conseils clé</p>
METODOLOGIE ADOTTATE	<p>L'insegnamento, basato sul metodo comunicativo, ha mirato al consolidamento delle conoscenze e abilità linguistiche, allo sviluppo delle capacità di comprensione ed espressione orale e scritta attraverso letture, ascolti, conversazioni, questionari, documenti in lingua autentici e redazione di documenti specifici.</p> <p>Le lezioni si sono svolte nel seguente modo:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Presentazione in L2 dell'argomento proposto. 2. Analisi del testo, di articoli o contenuti inerenti l'ambito enogastronomico. 3. Reimpiego guidato. 4. Produzione su traccia.
MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO	Libro di testo, LIM, Laboratorio multimediale, Documenti autentici.

<p>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE</p>	<p>La valutazione è stata effettuata nel seguente modo: per l'accertamento della competenza comunicativa orale si sono utilizzati:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. interrogazioni tradizionali. 2. discussioni sugli argomenti proposti. 3. analisi dei testi proposti. <p>Per l'accertamento della produzione scritta sono stati svolti:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Comprensioni del testo con relativi questionari a risposta aperta e a risposta multipla; 2. Traduzioni; 3. Esercizi di completamento; 4. Analisi di menus e cartes; 5. Domande a risposta aperta su argomenti di studio; <p>La valutazione degli apprendimenti è stata operata considerando: la conoscenza dei contenuti, la chiarezza e completezza espositiva, la proprietà di linguaggio, la capacità di sintesi, la correttezza ortografica e grammaticale.</p>
<p>Firma del Docente</p>	<p>Prof.ssa Foti Valeria</p>

Scheda Consuntivo per singola materia		
Anno Scolastico 2018-2019		
Docente: Franca Carmela Brigandì	Disciplina: Lingua e cultura inglese	
Numero di ore settimanali di lezione	N. 3	
Numero di ore annuali previste	curricolari	N. 99
	complementari ed integrative	N.
Numero di ore annuali svolte	curricolari	N. 95
	complementari ed integrative	N.
OBIETTIVI RAGGIUNTI	CONOSCENZE: <ul style="list-style-type: none"> • Aspetti comunicativi e socio-linguistici in relazione al contesto e agli interlocutori. • Linguaggio specifico della ristorazione e del settore cucina • Confrontare i diversi modi di offrire servizi di ristorazione 	
	COMPETENZE: <ul style="list-style-type: none"> • Uso del linguaggio specifico della ristorazione e del settore cucina in contesti comunicativi noti. • Cogliere il senso di testi di carattere specifico e professionale. 	
	CAPACITÀ: <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare il linguaggio specifico della disciplina. • Esprimersi comunicando in modo comprensibile su argomenti attinenti al proprio ambito professionale. • Relazionare brevemente su diversi aspetti del settore ristorativo. • Comprendere semplici testi scritti e orali di carattere professionale. 	

CONTENUTI SVOLTI	<p>Curricolari:</p> <ul style="list-style-type: none"> • The Catering Industry:Commercial versus non profit catering Commercial catering. • Foods and preparation:Cooking fats. Fish • Culinary culture.Recipes:British cuisine:Traditions and festivities:Burns Night, Shrove Tuesday, Easter,Christmas Day. A typical British recipe:Fish Pie Culinary Culture:Characteristics of Sicilian cuisine and typical Sicilian dishes:Sicilian caponata,Pasta Norma style, Orange salad(Glowing Sicily e descrizione dei piatti-fotoc. integr.come da dispensa). A typical Sicilian recipe “arancini”(origin, description and recipe-fotoc.integr. come da dispensa). • Menus :What is a menu? A’ la carte and à table d’hote menu. Special menus:Breakfast, lunch and dinner menus(fotoc. integr. come da dispensa). • Safety and nutrition: The Mediterranean diet. Alternative diets: Macrobiotics and vegetarianism(fotoc. int). The athlete’s diet (fotoc. int). HACCP (fotoc. int).
METODOLOGIE ADOTTATE	<p>Metodi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Computer • Metodo comunicativo • Brain storming.
MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo • Computer • Fotocopie a semplificazione di contenuto e ad integrazione. • Schede di recupero/consolidamento e per esercitazione.
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE	<ul style="list-style-type: none"> • Domande stimolo a scopo comunicativo. • Relazioni orali su argomenti specifici del settore. • Prove scritte:Comprensione di semplici testi relativi al settore di specializzazione, questionari, T/F, multiple choice.
Firma del Docente	Franca Carmela Brigandì

Scheda Consuntivo per singola materia

anno scolastico 2018/2019

Docente: MOLLICA ANTONINO		disciplina: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	
Numero di ore settimanali di lezione			N. DUE
Numero di ore annuali previste	curricolari		N. 66
Numero di ore annuali svolte	curricolari		N. 55 fino al 15 maggio
Obiettivi raggiunti	<p>CONOSCENZE: la conoscenza dello sport attraverso un'esperienza vissuta è stato uno degli obiettivi fondamentali. Quasi tutti gli alunni conoscono, in modo accettabile, l'apparato cardiocircolatorio, il sistema muscolare e scheletrico, le fonti energetiche e le informazioni fondamentali sulla tutela della salute e sulla prevenzione degli infortuni e sui benefici dell'attività sportiva.</p>		
	<p>COMPETENZE: gli alunni sono in grado di organizzare progetti autonomi perché coinvolti attivamente nelle varie fasi dell'organizzazione delle attività sportive dalla progettazione alla realizzazione.</p>		
	<p>CAPACITÀ: gli alunni hanno raggiunto un completo sviluppo corporeo e motorio della persona attraverso l'affinamento della capacità di utilizzare le qualità fisiche e le funzioni neuro muscolari. Sono capaci di organizzare controllare e guidare il movimento.</p>		
<u>Obiettivi trasversali:</u>	<p>Concorrere con le altre componenti educative alla formazione degli alunni allo scopo di favorirne l'inserimento nella società civile in modo consapevole e nella pienezza dei propri mezzi.</p> <p>Abituare gli alunni al rispetto delle regole ed all'autocontrollo ed al rispetto dei ruoli.</p> <p>Raggiungere i livelli minimi nelle capacità motorie.</p> <p>Rendere gli alunni partecipi della trasversalità delle materie scolastiche.</p> <p>Al raggiungimento di detti obiettivi trasversali è stata sempre orientata l'attività fisica.</p>		

<p>Contenuti svolti</p>	<p>CURRICULARI: U.D. n 1 condizionamento organico - potenziamento fisiologico</p> <p>Obiettivo: razionale e progressiva ricerca del miglioramento della resistenza della velocità, della elasticità articolare e delle grandi funzioni organiche. Mezzi operativi: esercizi a carico naturale, esercizi di opposizione, esercizi con palloni medicinali, corsa, balzi, velocità: 80 m su pista. Tempo: I° e II° quadrimestre</p> <p>U.D. n 2 acquisizione nuovi schemi motori.</p> <p>Obiettivo: arricchimento del patrimonio motorio ed evoluzione quantitativa e qualitativa degli schemi motori.</p> <p>Mezzi operativi: esercizi con i cerchi e i palloni, pre-acrobatica: capovolta in avanti da fermo capovolta in tuffo. Esercizi a corpo libero. Tempo: I° e II° quadrimestre</p> <p>U.D. n. 3 Arricchimento della coscienza sociale.</p> <p>Obiettivo: Consolidamento del carattere, sviluppo della socialità e del senso civico.</p> <p>Mezzi operativi: pre-acrobatica, organizzazione giochi di squadra rispetto delle regole, corsa istintiva corsa ragionata, compiti di arbitraggio. Tempi: I° e II° quadrimestre</p> <p>U.D. n. 4 Gioco</p> <p>Obiettivo: conoscenza e pratica della attività sportiva attraverso una esperienza vissuta, rispetto delle regole, dei ruoli ed autocontrollo. Mezzi operativi: calcio: fondamentali e partita. Orienteering: capacità di leggere mappe ed orientarsi utilizzando cartina e bussola. Volley: fondamentali e partita. Tempo: I° e II° quadrimestre</p> <p>U.D. n 5 Tutela salute Obiettivo: Informazioni fondamentali sulla tutela della salute e sulla prevenzione degli infortuni, con nozioni di primo soccorso: distorsione, lussazione, frattura, contrattura, stiramento, strappo. Epistassi, ferita, emorragia, ustione. Apparato cardiocircolatorio, il sistema muscolare e scheletrico, le fonti energetiche. Benefici dell'attività fisica e sportiva. Paramorfismi e dimorfismi, corretta postura e dieta dello sportivo.</p>
<p>Progettualità integrata</p>	<p>Extracurriculare: gruppo sportivo.</p>

<p>METODOLOGIE ADOTTATE E STRUMENTI DI LAVORO</p>	<p>METODI: : Lezione frontale (con appunti e libri di testo). Lezione pratica con metodo imitativo, analitico e globale. Lezione frontale attuata con coinvolgimento degli alunni e problem solving.</p> <hr/> <p>Palloni, palloni medicinali, cerchi, materassini. Libro di testo consigliato. “Attivamente insieme online” di C. Bughetti, M. Lambertini, P. Pajni. Spazi utilizzati; Palestra dell’istituto per un breve periodo dell’anno scolastico.</p>
<p>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE</p>	<p>Verifica pratica, Verifica orale.</p>
<p>Firma del Docente</p>	<p>PROF. MOLLI CA ANTONINO</p>

Scheda Consuntivo per singola materia **5ª B** anno scolastico **2018-19**

Docente: Salmeri Antonino		disciplina: Scienza e cultura dell'alimentazione	
Numero di ore settimanali di lezione		N. 3	
Numero di ore annuali previste	curricolari	N. 99	
	complementari ed integrative	N.	
Numero di ore annuali svolte	curricolari	N.	
	complementari ed integrative	N.	
Obiettivi raggiunti	<p>CONOSCENZE: Sono stati raggiunti da quasi tutti gli alunni gli obiettivi legati alla conoscenza dei nuclei fondamentali della disciplina; qualche incertezza nell'utilizzo di un linguaggio tecnico scientifico e nella capacità di analisi e sintesi autonoma. In generale, solo alcuni alunni hanno raggiunto una discreta padronanza degli aspetti fondamentali della "scienza e cultura dell'alimentazione", a partire dal riconoscimento della qualità merceologica degli alimenti sino a valutarne gli aspetti igienico-sanitari e nutrizionali. Gli allievi hanno raggiunto consapevolezza dell'importanza di una corretta alimentazione e del buon mantenimento della salute e del benessere psicofisico anche se non tutti.</p>		
	<p>COMPETENZE: Il livello raggiunto in termine di acquisizione dei contenuti è positivo e varia dal quasi sufficiente al discreto e al buono.</p>		
	<p>CAPACITA': Solo alcuni degli alunni hanno evidenziato discrete capacità e sono in grado di rielaborare e integrare le conoscenze in modo autonomo. Altri si basano su pochi contenuti e capacità non superiori alla sufficienza.</p>		
Contenuti svolti	Modulo		Unità
	1. L'alimentazione nell'era della globalizzazione		1.1 Cibo e religioni 1.2 Nuovi prodotti alimentari
	2. La dieta in condizioni fisiologiche		2.1 La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche 2.2 Diete e stili di vita 2.3 L'alimentazione nella ristorazione collettiva
	3. La dieta nelle principali patologie		3.1 La dieta nelle malattie cardiovascolari 3.2 La dieta nelle malattie metaboliche 3.3 La dieta nelle malattie dell'apparato digerente 3.4 Allergie e intolleranze 3.5 Alimentazione e tumori. Disturbi alimentari
	Moduli in presenza con Laboratorio servizi di enogastronomia (1 h)		
	1. Cottura e conservazione degli alimenti		

	Modulo	Unità
Contenuti da svolgere	4. Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare	4.1 Contaminazione fisico-chimica degli alimenti
		4.2 Contaminazione biologica degli alimenti
	Moduli in presenza con Laboratorio servizi di enogastronomia (1 h)	
	2. Calcolo calorico di piatti tipici del territorio	
Progettualità integrata	Extracurriculare:	
METODOLOGIE ADOTTATE	Metodi: Sono stati utilizzate strategie didattiche quali: lezione frontale; lezione e dialogo al fine di coinvolgere gli alunni valorizzando le conoscenze in loro possesso.	
STRUMENTI	Strumenti: Sono stati utilizzati oltre al libro di testo adottato, lavagna, dispense e ricerche.	
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE	La verifica del processo di apprendimento è stata continua ed è stata attuata utilizzando diverse tipologie di prove: colloqui, verifiche orali e lavori di gruppo.	
Firma del Docente		

Scheda Consuntivo per singola materia: RELIGIONE CATTOLICA		
Anno Scolastico 2018/2019		
Docente: MUSUMECI GIUSEPPA CARMELA		Disciplina: RELIGIONE CATTOLICA
Numero di ore settimanali di lezione	N. 1 ORA	
Numero di ore annuali previste	curricolari	N. 28/30
	complementari ed integrative	N.
Numero di ore annuali svolte	curricolari	N. 20
	complementari ed integrative	
OBIETTIVI RAGGIUNTI	CONOSCENZE: IL VALORE DELLA VITA E DELLA PERSONA, SECONDO LA VISIONE CRISTIANA E IL MAGISTERO CATTOLICO.	
	COMPETENZE: SVILUPPARE UN MATURO SENSO CRITICO E UN PERSONALE PROGETTO DI VITA ORIENTATO AL BENE COMUNE	
	CAPACITÀ: TOLLERANZA E DIALOGO ALLA DIVERSITA' RELIGIOSA	
CONTENUTI SVOLTI	LE RELIGIONI MONOTEISTE DIALOGO ECUMENICO DIALOGO INTERRELIGIOSO MOVIMENTI RELIGIOSI COSTITUZIONE E LAICITA'	
METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale Problem solving Brainstorming Lezione dialogata Ricerca individuale e/o di gruppo Lavoro di gruppo	

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO	Libro di testo Eventuali supporti informatici Fotocopie Visione film/documentari
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE	Test Questionari Relazioni Temi Realizzazione power point
Firma del Docente	Musumeci Giuseppa Carmela

Scheda Consuntivo per singola materia		anno scolastico 2018/2019	
Docente: Cacciola Salvatore		disciplina: Lab. di Sala e vendita	
Numero di ore settimanali di lezione			N. 2
Numero di ore annuali previste		curricolari	N. 66
		complementari ed integrative	N.
Numero di ore annuali svolte		curricolari	N 54 al 15 maggio
		complementari ed integrative	N.
Obiettivi raggiunti	<p>CONOSCENZE: A conclusione del percorso di studio si ottiene il diploma di "Tecnico dei Servizi della Ristorazione". Questa figura professionale opera nel campo delle attività produttive relative a diverse situazioni operative e a diverse tipologie di strutture della ristorazione commerciale e industriale. Deve maturare competenze inerenti la tecnica operativa dei servizi di ristorazione, al fine di padroneggiare tutti gli aspetti relativi alla gestione di tale settore : da quelli giuridici a quelli economico-aziendali, da quelli alimentari, igienico-sanitari a quelli squisitamente tecnici e professionali.</p>		
	<p>COMPETENZE: Capacità organizzative; sviluppo dello spirito di collaborazione nell'organizzazione delle varie attività; conoscenza dei valori positivi di riferimento del più ampio contesto sociale; riconoscimento dei propri errori e sapervi porre rimedio. Conoscere i fattori di sviluppo dei microrganismi e le modalità di contaminazione, conoscere le norme igieniche generali da applicare agli alimenti, alla persona, all'ambiente, alle attrezzature, conoscere i criteri su cui si basa l'H A C C P, comprendere il concetto di sicurezza sul lavoro.</p>		
	<p>ABILITÀ: Capacità organizzative; sviluppo dello spirito di collaborazione nell'organizzazione delle varie attività; conoscenza dei valori positivi di riferimento del più ampio contesto sociale; riconoscimento dei propri errori e sapervi porre rimedio. Conoscere le caratteristiche fondamentali della ristorazione e del servizio bar, conoscere le diverse tecniche di organizzazione della distribuzione e saper valutare la convenienza in funzione del tipo di azienda, conoscere la definizione del servizio di banqueting e le problematiche relative al tipo di organizzazione, saper gestire e organizzare un servizio di ristorante.</p>		
Contenuti svolti	<p>CURRICULARI: EVOLUZIONE ENOGASTRONOMICA DALLE ORIGINI AI NOSTRI GIORNI TIPOLGIE ED ORGANIZZAZIONE DI AZIENDE ENOGASTRONOMICHE PAG 4-13 STILI DI CUCINA MOMENTI DI SERVIZIO IN ALBERGO PAG 23 LA SICUREZZA ALIMENTARE 32-39 RICONOSCERE LA QUALITÀ E I DIVERSI TIPI PAG 42-53 LE ABITUDINI ALIMENTARI (DOP, IGP, IGT) LA CUCINA REGIONALE LA PRODUZIONE VITIVINCOLA: VINIFICAZIONE IN BIANCO, ROSATO, ROSSO, MACERAZIONE CARBONICA LA SPUMANTIZZAZIONE (PAG 66-77) LA PRODUZIONE VITIVINICOLA REGIONALE</p>		

	<p>NORMATIVA DEL SETTORE VITIVINICOLO PAG 74-77 LA PIANIFICAZIONE DELL'OFFERTA ENOGASTRONOMICA PAG. 108-117 IL MENU E LE SUE TIPOLOGIE PAG. 112-117 COMUNICARE L'OFFERTA ENOGASTRONOMICA IL F&B MANAGER</p>
<p>METODOLOGIE ADOTTATE</p>	<p>METODI:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • <i>Lezione dialogo</i> • <i>Discussione collettiva guidata per il confronto di idee e interpretazioni</i> • Lavoro di gruppo e ricerche • Lezione con Power Point • Visione video • Attività pratiche di laboratorio
	<ul style="list-style-type: none"> • STRUMENTI: • libro di testo • lim, video, documenti di lavoro, powerpoint
<p>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Interrogazione individuale per verificare le conoscenze e le competenze acquisite con le proprie capacità e il proprio impegno • Interventi dal posto • Conversazione guidata con tutta la classe • Test
<p>Firma del Docente</p>	<p><i>SALVATORE CACCIOLA</i></p>

Scheda Consuntivo per singola materia		Anno Scolastico	
Laboratorio dei servizi settore cucina		2018/ 2019	
Docente: Russo Forcina Valentina		Disciplina: Cucina	
Numero di ore settimanali di lezione	N. <u>04</u>		
Numero di ore annuali previste	curricolari	N. 132	
	complementari ed integrative	N.	
Numero di ore annuali svolte	curricolari	N.	
	complementari ed integrative	N.	
	CONOSCENZE: Sono stati raggiunti da quasi tutti gli alunni gli obbiettivi legati alla conoscenza minima della disciplina; qualche incertezza si è riscontrata nell'utilizzo del linguaggio tecnico – pratico. In generale solo alcuni alunni hanno raggiunto una discreta padronanza degli aspetti fondamentali della disciplina, a partire dal saper cogliere criticamente i mutamenti culturali sociali , economici e tecnologiche influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari; svolgere la propria attività in èquipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali; applicare normative che disciplinano i processi dei servizi con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio. Tale traguardo è stato raggiunto da quasi tutti gli alunni.		
	COMPETENZE Il livello raggiunto in termine di acquisizione dei contenuti è positivo e varia dal quasi sufficiente al buono.		
	CAPACITÀ <ul style="list-style-type: none"> • <i>SOLO ALCUNI ALUNNI HANNO EVIDENZIATO DISCRETE CAPACITA' E SONO IN GRADO DI RIELABORARE E INTEGRARE LE CONOSCENZE IN MODO AUTONOMO. ALTRI SI BASANO SUI POCCHI CONTENUTI E CAPACITA' NON SUPERIORI ALLA SUFFICIENZA</i> 		

CONTENUTI SVOLTI	<p>La forza del territorio I marchi di qualità I prodotti tipici Italiani Le intolleranze alimentari La realizzazione di un menù La tutela e la sicurezza della salute sui luoghi di lavoro Il sistema haccp</p>
METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, lezioni tecnico pratiche di laboratorio
MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO	Laboratorio
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE	Verifiche orali e pratiche
Firma del Docente	Valentina Russo Forcina

ALLEGATO n. 2

Griglie di valutazione Prima e seconda prova

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA DI ITALIANO
(SECONDO BIENNIO-QUINTO ANNO)

Studente _____ Classe _____ Sezione _____ Indirizzo _____

<u>Indicazioni generali per la valutazione degli elaborati (max 60 pt)</u>			
INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI	P.A.
Ideaione, pianificazione e organizzazione del testo Coesione e coerenza testuale	Ideaione, pianificazione e organizzazione ben articolate; esposizione logica, coerente e coesa	17-20	
	Ideaione, pianificazione e organizzazione adeguate e pertinenti; esposizione organica e sequenziale, con buona coesione del testo	15-16	
	Ideaione, pianificazione e organizzazione discretamente organiche; esposizione lineare e corretta	13-14	
	Ideaione, pianificazione e organizzazione semplici, ma complessivamente corrette; esposizione sufficientemente coesa	11-12	
	Ideaione, pianificazione e organizzazione estemporanee e non sempre organiche; esposizione parzialmente coesa e/o con qualche incongruenza	9-10	
	Ideaione, pianificazione e organizzazione disorganiche; esposizione non coesa con gravi incongruenze	7-8	
	Ideaione, pianificazione e organizzazione confuse e approssimative; esposizione confusa con incongruenze	1-6	
Competenza lessicale Competenza grammaticale (ortografia, morfologia e sintassi); uso della punteggiatura	Lessico vario e specifico; periodare fluido; efficace e corretto uso della punteggiatura	17-20	
	Lessico vario e appropriato, periodare scorrevole e corretto; adeguato l'uso della punteggiatura	15-16	
	Lessico adeguato, periodare corretto; discreto uso della punteggiatura	13-14	
	Lessico essenziale e talvolta generico; periodare semplice, prevalentemente paratattico, con qualche imperfezione nell'uso della punteggiatura	11-12	
	Lessico piuttosto generico e talvolta improprio; periodare molto semplice e in qualche caso poco lineare per la presenza di alcuni errori; diffuse imprecisioni nell'uso della punteggiatura.	9-10	
	Lessico scarno e improprio; periodare involuto con numerosi errori formali; uso improprio della punteggiatura	7-8	
	Lessico molto povero, ripetitivo e con qualche travisamento; periodare stentato con anacoluti e/o gravi errori di concordanza e/o di <i>consecutio</i> e punteggiatura	1-6	
Conoscenze e riferimenti culturali Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Contenuti ampi e approfonditi; giudizi critici de valutazioni personali ben ponderati	17-20	
	Contenuti precisi con opportuni riferimenti culturali; giudizi motivati e valutazioni coerenti	15-16	
	Contenuti corretti e riferimenti culturali discreti; giudizi appropriati e valutazioni pertinenti	13-14	
	Contenuti essenziali e riferimenti culturali generali; incertezza nell'espressione del giudizio e semplicistiche valutazioni	11-12	
	Contenuti sommari e riferimenti culturali generici; giudizi semplici e valutazioni essenziali	9-10	
	Contenuti imprecisi e riferimenti culturali approssimativi; gravi difficoltà ad esprimere giudizi e formulare valutazioni	7-8	
	Contenuti non pertinenti o errati, riferimenti culturali inesatti; assenza di giudizi critici e valutazioni personali	1-6	

*P.A.= punteggio attribuito

Punteggio parziale conseguito/60

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA DI ITALIANO
(SECONDO BIENNIO-QUINTO ANNO)

Studente _____ Classe _____ Sezione _____ Indirizzo _____

Indicatori specifici per le singole tipologie di prova (max 40 pt)

Tipologia A, Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano			
INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI	P.A.
Rispetto dei vincoli posti nella consegna (lunghezza del testo/ parafrasi/sintesi)	Rispetto della consegna scrupoloso e puntuale	9-10	
	Rispetto della consegna completo e corretto	8	
	Rispetto della consegna adeguato	7	
	Rispetto della consegna complessivamente sufficiente pur con lievi imprecisioni	6	
	Rispetto della consegna parziale e con alcune imprecisioni e/o omissioni	5	
	Rispetto della consegna carente e con diffuse imprecisioni e/o omissioni	4	
	Rispetto della consegna scarso o nullo con gravi imprecisioni e/o lacune	1-3	
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Comprensione esauriente e approfondita	9-10	
	Comprensione corretta	8	
	Comprensione discretamente corretta	7	
	Comprensione essenziale con qualche inesattezza	6	
	Comprensione parziale o superficiale con qualche errore interpretativo	5	
	Comprensione sommaria con fraintendimenti diffusi	4	
	Comprensione assente con gravi fraintendimenti e/o errori interpretativi	1-3	
Capacità di analisi dei diversi livelli del testo (lessicale/sintattico/stilistico/retorico)	Analisi esaustiva e approfondita	9-10	
	Analisi completa e puntuale	8	
	Analisi adeguata, pur con qualche imprecisione	7	
	Analisi pertinente, ma semplice e/o con qualche imprecisione	6	
	Analisi parziale e superficiale	5	
	Analisi insufficiente e/o incompleta	4	
	Analisi scorretta e/o molto lacunosa	1-3	
Interpretazione del testo (contestualizzazione/ relazioni e confronti diacronici e sincronici)	Interpretazione accurata con eventuali apporti originali	9-10	
	Interpretazione pertinente e personale	8	
	Interpretazione corretta	7	
	Interpretazione complessivamente corretta, pur con qualche imprecisione	6	
	Interpretazione superficiale e/o con qualche fraintendimento	5	
	Interpretazione frammentaria e scorretta	4	
	Interpretazione mancante o inconsistente	1-3	

*P.A.= punteggio attribuito

Punteggio parziale conseguito/40

Punteggio totale conseguito...../100

Valutazione...../.....

N.B. il punteggio ottenuto dalla somma degli indicatori generali e specifici va diviso per 10 (voto in decimi) o per 5 (voto in ventesimi).
Le frazioni pari o superiori a 0,50 e si arrotondano in eccesso.

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA DI ITALIANO
(SECONDO BIENNIO-QUINTO ANNO)

Studente _____ Classe _____ Sezione _____ Indirizzo _____

Indicatori specifici per le singole tipologie di prova (max 40 pt)

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI	P.A.
Individuazione di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Corretta, consapevole e puntuale	10-9	
	Precisa	8	
	Complessivamente corretta	7	
	Essenziale (limitata alla tesi)	6	
	Incerta o parziale	5	
	Frammentaria	4	
	Assente e/o molto lacunosa	1-3	
Capacità di sostenere un percorso ragionativo; uso dei connettivi	Ragionamento efficace, uso preciso dei connettivi	15-14	
	Ragionamento puntuale, suo corretto dei connettivi	13	
	Ragionamento corretto, uso adeguato dei connettivi	12-11	
	Ragionamento essenziale e semplice, uso complessivamente adeguato dei connettivi	10-9	
	Ragionamento confuso e incompleto, uso incerto dei connettivi	8-7	
	Ragionamento frammentario e poco motivato, uso improprio dei connettivi	6-5	
	Ragionamento lacunoso e/o scarsamente motivato, uso gravemente improprio dei connettivi	1-4	
Riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione (citazioni, dati statistici, esempi e fatti concreti, etc.)	Ampi, corretti e congruenti	15-14	
	Puntuali e corretti	13	
	Adeguati e complessivamente pertinenti	12-11	
	Essenziali e/o generici	10-9	
	Superficiali e/o imprecisi	8-7	
	Frammentari e per lo più errati	6-5	
	Errati, lacunosi o assenti	1-4	

*P.A.= punteggio attribuito

Punteggio parziale conseguito/40

Punteggio totale conseguito...../100

Valutazione...../.....

N.B. il punteggio ottenuto dalla somma degli indicatori generali e specifici va diviso per 10 (voto in decimi) o per 5 (voto in ventesimi).
Le frazioni pari o superiori a 0,50 e si arrotondano in eccesso.

**GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA DI ITALIANO
(SECONDO BIENNIO-QUINTO ANNO)**

Studente _____ Classe _____ Sezione _____ Indirizzo _____

Indicatori specifici per le singole tipologie di prova (ma 40 pt)

Tipologia C. Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità			
INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI	P.A.
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	Pertinenza e coerenza precise e puntuali	10-9	
	Pertinenza e coerenza complete	8	
	Pertinenza e coerenza adeguatamente corrette	7	
	Pertinenza e coerenza complessivamente adeguate e con lievi imprecisioni	6	
	Pertinenza e coerenza parziali, con alcune imprecisioni e/o omissioni	5	
	Pertinenza e coerenza carenti e con diffuse imprecisioni e/o omissioni	4	
	Pertinenza e coerenza scarse o nulle, con gravi imprecisioni e lacune	1-3	
Sviluppo dell'esposizione	Sviluppo ordinato e coerente	15-14	
	Sviluppo ben equilibrato	13	
	Sviluppo lineare	12-11	
	Sviluppo lineare ma non del tutto armonico	10-9	
	Sviluppo disordinato e confuso	8-7	
	Sviluppo contorto	6-5	
	Sviluppo gravemente involuto	1-4	
Conoscenze e riferimenti culturali (possesso di informazioni specifiche, notizie, fonti, etc.)	Corretti e ben articolati	15-14	
	Corretti e articolati	13	
	Corretti e abbastanza articolati	12-11	
	Essenzialmente corretti e modestamente articolati	10-9	
	Parzialmente corretti e non ben articolati	8-7	
	Scorretti e disarticolati	6-5	
	Assenti	1-4	

*P.A.= punteggio attribuito

Punteggio parziale conseguito/40

Punteggio totale conseguito...../100

Valutazione...../.....

N.B. il punteggio ottenuto dalla somma degli indicatori generali e specifici va diviso per 10 (voto in decimi) o per 5 (voto in ventesimi). Le frazioni pari o superiori a 0,50 e si arrotondano in eccesso.

Punteggio grezzo	7-12	13-17	18-22	23-27	28-32	33-37	38-42	43-47	48-52	53-57	58-62	63-67	68-72	73-77	78-82	83-87	88-92	93-97	98-100
PUNTEGGIO ATTRIBUITO	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

Data _____

Presidente

Commissari

Griglia di valutazione seconda prova – Esame di Stato a.s. 2018/2019

Discipline da valutare:

- **SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**
- **LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA**

Candidato:

INDICATORI	DESCRITTORI	Punti per livello	Punteggio assegnato
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.	La comprensione risulta completa	3	
	La comprensione risulta è stata sufficiente	2	
	La comprensione è risultata non sufficiente	1	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline.	Esaustiva e approfondita	6	
	Completa	5	
	Essenziale	4	
	Limitata/superficiale	3	
	Decisamente lacunosa	2	
	Nulla o frammentaria	1	
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	Eccellente	8	
	Ottima	7	
	Buona	6	
	Discreta	5	
	Sufficiente	4	
	Frammentaria	3	
	Lacunosa	2	
	Nulla	1	
CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	Approfondita: i contenuti sono resi in maniera critica attingendo a varie fonti	3	
	Adeguate: i contenuti sono rielaborati in maniera personale ma semplice	2	
	Superficiale: sono riferiti contenuti memorizzati in maniera acritica	1	
		Totale/20

Data _____

Presidente

Commissari

FIRME DEI MEMBRI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

	MATERIE	DOCENTI	FIRMA
	Diritto e Tecniche Amministrative delle Strutture Ricettive	Prof. Salvatore Andrea Labruna	
	Italiano	Prof.ssa Anna Rosa Tempesta	
	Storia	Prof.ssa Anna Rosa Tempesta	
	Matematica	Prof. Giuseppe Isgrò	
	Lingua Francese	Prof. ssaValeria Foti	
	Lingua Inglese	Prof.ssa Franca Brigandì	
	Scienza degli Alimenti	Prof. Antonio Salmeri	
	Laboratorio Cucina	Prof.ssa Valentina Russo Forcina	
	Laboratorio Sala e Vendita	Prof. Salvatore Cacciola	
	Educazione Fisica	Prof. Antonio Mollica	
	IRC/Att.alternativa	Prof.ssa Giuseppa carmela Musumeci	
	Sostegno	Prof.ssa Maria Teresa Nocifora	
		COMPONENTE STUDENTI	
		COMPONENTE GENITORI	

IL DIRIGENTE SCOLASTICO