



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE SICILIANA



UNIONE EUROPEA

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "C. A. DALLA CHIESA"

Sedi: IPSIA (Caltagirone) - IPSSAR (Mineo)

Via S.M. di Gesù s.n. – 95041 Caltagirone (CT) Tel. 0956136155

Sito: www.iis-dallachiesa-caltagirone-mineo.it - e-mail: ctis024002@istruzione.it

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

MINEO

SEDE COORDINATA I.I.S. "CARLO ALBERTO DALLA CHIESA" - CALTAGIRONE

A.S. 2017-2018



**DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO
ELABORATO DAL CONSIGLIO DELLA CLASSE V SEZIONE A
ARTICOLAZIONE "Enogastronomia"**

INDICE

1	COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE.....	Pag. 3
2	PRESENTAZIONE DEL CONTESTO TERRITORIALE.....	Pag. 3
3	PROFILO PROFESSIONALE DELL'INDIRIZZO.....	Pag. 4
4	PRESENTAZIONE DELLA CLASSE.....	Pag. 4
5	OBIETTIVI TRASVERSALI EDUCATIVI E DIDATTICI RAGGIUNTI.....	Pag. 5
6	METODOLOGIA, MEZZI E STRUMENTI, ATTIVITA' DIDATTICHE, SPAZI E VERIFICHE.....	Pag. 7
7	VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI.....	Pag. 8
8	ATTIVITÀ DI RECUPERO.....	Pag. 11
9	SIMULAZIONE PROVE D'ESAME.....	Pag. 11
10	INIZIATIVE COMPLEMENTARI INTEGRATIVE.....	Pag. 32
11	ATTIVITA' DISCIPLINARI.....	Pag. 37

Allegato:

- GRIGLIE DI VALUTAZIONE
- RELAZIONE INSEGNANTE DI SOSTEGNO

1. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Consiglio di Classe		
Cognome	Nome	Materia
ALOISI	Anna	Sostegno
CALLERI	Andrea Rocco	Dir. Tec. Ammin.
CUDDE'	Giuseppina	Lingua Francese
GUGLIELMINO	Davide	Ling. Lett. Italiano / storia
LI ROSI	Rosanna	Lingua Inglese
MARCHESE	Margherita	Religione cattolica
MEI	Alessandra	Scienza cult. Aliment.
MINARDI	Anita	Lab. Enog. sala
MUSUMECI	Agrippino	Matematica
RUSSO	Carmelo	Scienze motorie e sportive
VITALE	Fabio	Lab. Enog. cucina

2. PRESENTAZIONE DEL CONTESTO TERRITORIALE

L'Istituto di Istruzione Superiore "Carlo Alberto Della Chiesa" è stato istituito nel 2004 in seguito alla razionalizzazione delle strutture scolastiche e aggrega due sedi: l'I.P.S.I.A. (Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato) di Caltagirone e l'I.P.S.S.A.R. (Istituto Professionale Statale per i Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera) di Mineo.

L'I.P.S.S.A.R. di Mineo è sorto nell'a.s. 2001/2002 come sede coordinata dell'I.P.S.S.A.R. di Catania. L'utenza dell'Istituto proviene, oltre che dalla stessa Mineo, dai centri limitrofi del comprensorio calatino: Palagonia, Ramacca, Militello, Castel di Judica. Dal 2004 è sede associata dell'I.I.S. "Carlo Alberto Dalla Chiesa" di Caltagirone.

Il territorio di Mineo, uno fra i più estesi (24.452 ha.) non solo della provincia di Catania, ma della Sicilia, è ricco di notevoli testimonianze archeologiche; Mineo vanta celebrità letterarie e un pregevole patrimonio artistico che comprende Chiese risalenti al Medioevo e palazzi della piccola nobiltà locale, che inseriscono la città nei circuiti turistici del calatino e fanno sì che essa partecipi ai progetti di valorizzazione delle risorse ambientali e culturali del comprensorio.

Il centro cittadino, che dista 56 km. dal capoluogo provinciale, sorge a circa 500 m. di altitudine. La risorsa principale è costituita dall'agricoltura, che offre una produzione notevole per varietà e qualità, fra cui agrumeti ed uliveti. Un certo sviluppo ha l'artigianato e la piccola imprenditoria: l'unica fabbrica di alberi di Natale della Sicilia ha sede a Mineo.

L'I.P.S.S.A.R. si inserisce in questo contesto economico e territoriale, ricco di potenzialità di sviluppo della attività turistiche, con un'offerta formativa sempre più ampia e valida dal punto della preparazione e della qualificazione professionale degli alunni, al fine di un inserimento nel mondo del lavoro in linea con le realtà produttive e imprenditoriali odierne.

3. PROFILO PROFESSIONALE DELL'INDIRIZZO

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

È in grado di:

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

L'indirizzo presenta le articolazioni: "Enogastronomia", "Servizi di sala e di vendita" e "Accoglienza turistica", nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

Nell'articolazione "Enogastronomia", il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; 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 descritti di seguito specificati in termini di competenze.

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

A conclusione del percorso quinquennale, i Diplomatici nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" conseguono i risultati di apprendimento descritti di seguito specificati in termini di competenze.

1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
3. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è formata da 11 alunni (7 femmine e 4 maschi). Gli alunni provengono da Mineo, Ramacca, Palagonia e Castel di Iudica. Hanno frequentato precedentemente tutti lo stesso Istituto. Una sola alunna è ripetente. Nella classe è presente un alunno che segue una programmazione differenziata e per tale motivo per esso dovranno essere approntate durante le varie prove test di esame differenziate (art. n. 6 del D. P.R. 23 luglio 1998 e art. n. 318 del D. LGS. 16 aprile 1994, n. 297) per ogni tipologia. Per lo stesso il C.d.C. ritiene indispensabile ai fini dell'espletamento di tutte le prove d'esame la presenza del docente di sostegno. Gli alunni, nella maggioranza dei casi, sono abituati ad usare correntemente il dialetto; ciò ne condiziona negativamente l'apprendimento, come si riscontra anche nella esposizione orale non sempre fluida degli argomenti di tutte le discipline e non sempre hanno ricevuto adeguati stimoli culturali.

Il percorso scolastico degli alunni è stato negativamente caratterizzato dagli avvicendamenti dei docenti in quasi tutte le discipline, non solo da un anno all'altro, ma, non di rado, anche nel corso di uno stesso anno scolastico. Quest'anno ad esempio è cambiato il docente di diritto tra il I e il II quadrimestre. Ciò ha condizionato sia i processi di apprendimento sia il livello di preparazione sia, entro certi limiti, anche la loro formazione complessiva, in relazione, soprattutto, all'attitudine e all'acquisizione di un adeguato metodo di studio.

Soprattutto in relazione alle discipline non di indirizzo, la classe presenta un profilo eterogeneo, sia per quanto attiene gli aspetti propriamente connessi alla didattica, sia per quanto riguarda la capacità di formare un gruppo-classe in grado di operare autonomamente e di porsi come soggetto attivo del dialogo educativo. Quando necessario, si è proceduto a rivedere le strategie didattiche e i criteri di valutazione così da rispecchiare in modo realistico il concreto articolarsi di un rapporto didattico, improntato, comunque, a fiducia reciproca e a collaborazione fattiva. La classe comunque, nel suo complesso, è apparsa non sempre ben disposta al dialogo educativo e didattico e ha evidenziato un interesse altalenante nel tempo verso le attività didattiche proposte.

Si sono riscontrati diversi livelli di preparazione e di profitto, pochi alunni hanno raggiunto un grado di preparazione discreta in tutte le discipline, molti mostrano complessivamente una preparazione sufficiente, e in qualche caso si sono riscontrate lacune relative ad alcune discipline che derivano, per alcuni, da un impegno non sempre costante, e per altri da carenze di base che non sono riusciti a colmare totalmente nonostante l'impegno profuso. Da parte del consiglio di classe sono state attivate strategie per sollecitare gli alunni più insicuri e timidi e per cercare di far procedere la classe in modo omogeneo.

La socializzazione tra gli allievi, e tra questi e i docenti, risulta generalmente buona.

Elenco alunni candidati interni e crediti III e IV anno					
n.	Cognome	Nome	Credito anno scolastico		Totale crediti
			3°	4°	
3	ALTIERI	Salvatore	5	5	10
1	BOTTO	Melania	6	6	12
4	COCUZZA	Alessia	5	6	11
5	DI PAOLA	Maria Floriana	4	5	9
6	EMANUELE	Sabrina	6	6	12
7	FRESTA	Elisa	5	5	10
2	GERMANA'	Alfio	4	5	9
8	GRILLO	Carmen	6	6	12
9	ILARDI	Andrea	4	4	8
10	SOLENNITA	Giuseppe	4	5	9
11	VASTA	Chiara	6	7	13

4. OBIETTIVI TRASVERSALI EDUCATIVI E DIDATTICI RAGGIUNTI

Obiettivi comportamentali:

- sapere assumere un comportamento corretto inteso come rispetto delle regole democratiche, dell'ambiente e delle cose altrui;
- comportarsi in modo autonomo e responsabile di fronte a nuove problematiche;
- sapere affrontare in modo responsabile i compiti e le funzioni assegnate;
- partecipare al lavoro organizzato, individuale e di gruppo accettando il coordinamento.

Obiettivi cognitivi:

- sapere raccogliere ed elaborare informazioni;
- sapere osservare situazioni ed analizzarle;
- sapere utilizzare le conoscenze acquisite per risolvere problemi nuovi;
- sapere confrontare, argomentare, giudicare, scegliere.

Obiettivi linguistico-operativi:

- sapere organizzare il proprio lavoro in termini di spazio e tempo;
- sapere utilizzare efficacemente i propri strumenti di lavoro;
- sapere utilizzare correttamente la strumentazione tecnica specifica;
- sapere organizzare il materiale didattico;
- sapere comunicare efficacemente utilizzando i linguaggi specifici della disciplina.

5. METODOLOGIA, MEZZI, STRUMENTI, ATTIVITA' DIDATTICHE, SPAZI E VERIFICHE

METODOLOGIA

Si è adoperata una metodologia didattica volta ad accrescere il bagaglio culturale degli allievi, a guidarli nella ricerca della soluzione di problemi e nell'evoluzione delle discussioni pur lasciandoli talvolta operare in autonomia. I diversi argomenti sono stati trattati con gradualità, procedendo dai concetti più semplici verso quelli più complessi, per facilitare la comprensione della disciplina in tutte le sue problematiche. La metodologia adottata ha mirato inoltre alla piena integrazione degli allievi, al recupero delle loro lacune, alla valorizzazione delle abilità e al rinforzo dell'interesse per la conoscenza della disciplina.

MEZZI E STRUMENTI

Libri di testo
Schemi e appunti personali
Riviste specifiche
Personal computer
Software didattico
Software multimediale
Strumentazione presente in laboratorio.

ATTIVITA' DIDATTICHE

Lezione frontale
Discussione collettiva
Lavori di gruppo
Risoluzione di esercizi di diverso livello di difficoltà
Uso di mezzi audiovisivi.

SPAZI

Aula
Laboratori
Laboratori professionali di indirizzo

VERIFICHE

Indagini in itinere con verifiche informali
Interrogazioni orali
Colloqui
Prove strutturate e semi-strutturate
Test di verifica variamente strutturati
Relazioni
Prove di laboratorio
Sviluppo di progetti.

7. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

Valutazione finale 1° e 2° quadrimestre:

Il Consiglio di classe, facendo riferimento alla griglia di valutazione indicata nel PTOF, si è proposto di valutare l'allievo basandosi sui seguenti punti:

- a) conoscenza dei contenuti delle varie discipline;
- b) comprensione;
- c) esposizione degli argomenti(chiarezza espositiva, uso dei linguaggi tecnici, correttezza formale);
- d) analisi;
- e) sintesi;
- f) applicazione.

Al termine di ogni periodo scolastico, la valutazione è stata fatta tenendo conto dei seguenti elementi:

- dei livelli di partenza e della esperienza scolastica dell'alunno;
- dei progressi evidenziati nel corso dell'anno scolastico;
- risultati raggiunti in termini di abilità, conoscenze e competenze;
- della partecipazione al lavoro scolastico comune e al dialogo formativo e, pertanto, dell'assiduità, dell'interesse e dell'impegno manifestati in maniera costruttiva in tutte le fasi del percorso didattico e formativo.

Indicatori di riferimento per la valutazione sono stati:

Obiettivi non cognitivi: impegno (nullo o scarso, occasionale, saltuario, incostante, assiduo); partecipazione (nulla o scarsa, saltuaria, incostante, passiva, gregaria, attiva, autonoma); comportamento (gravemente indisciplinato, indisciplinato, disordinato, scorretto poco integrato, sufficientemente corretto, pienamente responsabile).

Obiettivi cognitivi: acquisizione di conoscenze; completezza, coerenza e livello di assimilazione dei contenuti; capacità di esposizione e elaborazione personale dimostrate dall'alunno; abilità e competenze professionali; grado di autonomia conseguito dal singolo alunno in tutte le discipline.

I voti sono stati compresi tra 1 e 10. Si è fatto riferimento alla griglia del PTOF per la corrispondenza delle abilità degli allievi ad un voto.

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE GENERALE DELL'APPRENDIMENTO

VOTO	VALUTAZIONE	INDICATORI
1-2-3	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE	In presenza di: <ul style="list-style-type: none"> • Conoscenze nulle dei contenuti • Disinteresse per le attività didattiche • Scarsa o nulla acquisizione delle abilità e/o delle competenze
4	INSUFFICIENTE	In presenza di: <ul style="list-style-type: none"> • Conoscenze gravemente lacunose dei contenuti • Prevalente disinteresse per le attività didattiche • Conoscenze frammentarie e superficiali dei contenuti • Limitata acquisizione delle abilità e scarsa autonomia nell'esecuzione dei compiti • Superficiale interesse per le attività didattiche
5	MEDIOCRE	In presenza di: <ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza frammentaria dei contenuti • Parziale acquisizione delle abilità e limitata autonomia nell'esecuzione dei compiti • Superficiale/ discontinuo interesse per le attività didattiche
6	SUFFICIENTE	In presenza di: <ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza degli argomenti fondamentali • Corretta acquisizione delle abilità ed autonomia nell'esecuzione dei compiti • Interesse mediamente costante per le attività didattiche
7	DISCRETO	In presenza di: <ul style="list-style-type: none"> • Accettabile conoscenza degli argomenti fondamentali • Corretta acquisizione delle abilità • Autonomia nell'esecuzione dei compiti • Interesse costante per le attività didattiche
8	BUONO	In presenza di: <ul style="list-style-type: none"> • Soddisfacente conoscenza degli argomenti fondamentali • Soddisfacente acquisizione delle abilità e autonomia nell'esecuzione dei compiti • Capacità di rielaborazione personale.
9	OTTIMO	In presenza di: <ul style="list-style-type: none"> • Capacità di valutare criticamente le conoscenze e competenze acquisite • Completa acquisizione delle abilità • Completa autonomia • Capacità di rielaborazione personale critica
10	ECCELLENTE	In presenza di: <ul style="list-style-type: none"> • Completa conoscenza degli argomenti, arricchita da approfondimenti personali • Completa acquisizione delle • Completa autonomia • Capacità di rielaborazione personale critica

ATTRIBUZIONE DEL CREDITO

Il credito scolastico viene assegnato sulla base dei seguenti criteri:

1. Calcolo della media del profitto: se la media è uguale o superiore al decimale 0.50 della fascia di appartenenza si attribuisce il punteggio massimo di fascia
2. Valutazione dell'assiduità della frequenza, dell'interesse e dell'impegno nella partecipazione al dialogo educativo.
3. Partecipazione ad attività complementari ed integrative svolte all'interno dell'istituto, certificate dal docente referente dell'attività.
4. Acquisizione di crediti formativi.

Le attività complementari ed integrative inserite nel POF della scuola saranno prese in considerazione dai Consigli di Classe solo nel caso in cui sia stata espressa una valutazione positiva e siano state evidenziate ricadute positive nella formazione dell'alunno. In base al D.M. 99/2009 ciò non consente di collocarsi nella banda di oscillazione superiore del credito scolastico indicato nella tabella ministeriale, consentirà invece, se il consiglio di classe riterrà l'esperienza di particolare valore formativo, di collocarsi al limite superiore della banda di oscillazione.

Media dei voti	Nuova Tabella (sostituisce la tabella prevista dall'articolo 11, comma 2 del D.P.R. 23 luglio 1998, n. 323)		
	III anno	IV anno	V anno
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

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE GENERALE DELLA CONDOTTA

VOTO	VALUTAZIONE
5	Le valutazioni inferiori al sei sono considerate negative. Violazioni del regolamento di istituto e del patto di corresponsabilità. Mancanze per cose e persone, per l'istituzione Disturbo frequente del regolare svolgimento delle lezioni con note sul registro
6	Violazioni del regolamento di istituto e del patto di corresponsabilità Frequenza e puntualità irregolari (assenze — ritardi — uscite anticipate sup. a 35) Mancanze per cose e persone, per l'istituzione, per la relazione educativa Disturbo frequente del regolare svolgimento delle lezioni con note sul registro Sospensioni n. giorni complessivi inferiori a 5
7	Sostanziale rispetto del regolamento di istituto e del patto di corresponsabilità Sostanziale rispetto per cose, persone, per l'istituzione e per la relazione educativa
8	Rispetto del regolamento di istituto e del patto di corresponsabilità. Rispetto per cose, persone, per l'istituzione e per la relazione educativa. Rispetto regolare delle consegne
9	Scrupoloso rispetto del regolamento di istituto e del patto di corresponsabilità Scrupoloso rispetto delle consegne Media non inferiore al 7
10	Rispetto del regolamento di istituto e del patto di corresponsabilità Scrupoloso rispetto delle consegne media non inferiore a 8.

8. ATTIVITÀ DI RECUPERO

Le attività di recupero sono state effettuate in itinere o mediante pause didattiche.

9. SIMULAZIONI PROVE D'ESAME

Per quanto attiene alla simulazione delle prove scritte ne sono state effettuate una per la **prima prova**, una per la **seconda prova** e due per la **Terza Prova**. Per tali simulazioni si è seguito il seguente calendario:

Tipo di prova	Materie	Durata della prova	Data
I Prova	Lingua e letteratura italiana	6 ore	3 maggio 2018
II Prova	Scienza e cultura degli alimenti	6 ore	27 aprile 2018
III Prova	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ling. Inglese ▪ Lingua francese ▪ Diritto e tec. Amm. delle strutt. Ricettive ▪ Lab. Servizi enogastronomia sett.Sala 	90 minuti	16 marzo 2018
III Prova	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ling. Inglese ▪ Lingua francese ▪ Diritto e tec. Amm. delle strutt. Ricettive ▪ Lab. Servizi enogastronomia sett. Sala 	90 minuti	19 aprile 2018

➤ Simulazione I prova

Svolgi la prova, scegliendo una delle quattro tipologie qui proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI DEL TESTO

Eugenio Montale, Ammazzare il tempo (da Auto da fé. Cronache in due tempi, Il Saggiatore, Milano 1966)

Il problema più grave del nostro tempo non è tra quelli che si vedono denunciati a caratteri di scatola nelle prime pagine dei giornali; e non ha nulla in comune, per esempio, col futuro status di Berlino o con l'eventualità di una guerra atomica distruggitrice di una metà del mondo. Problemi simili sono d'ordine storico e prima o poi giungono a una soluzione, sia pure con risultati spaventosi. Nessuna guerra impedirà all'umanità futura di vantare ulteriori magnifiche sorti nel quadro di una sempre più perfetta ed ecumenica civiltà industriale. Un mondo semidistrutto, che risorgesse domani dalle ceneri, in pochi decenni assumerebbe un volto non troppo diverso dal nostro mondo d'oggi. Anzi, oggi è lo spirito di conservazione che rallenta il progresso. Qualora non ci fosse più nulla da conservare il progresso tecnico si farebbe molto più veloce. Anche l'uccisione su larga scala di uomini e di cose può rappresentare, a lunga scadenza, un buon investimento del capitale umano. Fin qui si resta nella storia. Ma c'è un'uccisione, quella del tempo, che non sembra possa dare frutto. Ammazzare il tempo è il problema sempre più preoccupante che si presenta all'uomo d'oggi e di domani. Non penso all'automazione, che ridurrà sempre più le ore dedicate al lavoro. Può darsi che quando la settimana lavorativa sarà scesa da cinque a quattro o a tre si finisca per dare il bando alle macchine attualmente impiegate per sostituire l'uomo. Può darsi che allora si inventino nuovi tipi di lavoro inutile per non lasciare sul lastrico milioni o miliardi di disoccupati; ma si tratterà pur sempre di un lavoro che lascerà un ampio margine di ore libere, di ore in cui non si potrà eludere lo spettro del tempo. Perché si lavora? Certo per produrre cose e servizi utili alla società umana, ma anche, e soprattutto, per accrescere i bisogni dell'uomo, cioè per ridurre al minimo le ore in cui è più facile che si presenti a noi questo odiato fantasma del tempo. Accrescendo i bisogni inutili, si tiene l'uomo occupato anche quando egli suppone di essere libero. "Passare il tempo" dinanzi al video o assistendo a una partita di calcio non è veramente un ozio, è uno svago, ossia un modo di divagare dal pericoloso mostro, di allontanarsene. Ammazzare il tempo non si può senza riempirlo di occupazioni che colmino quel vuoto. E poiché pochi sono gli uomini capaci di guardare con fermo ciglio in quel vuoto, ecco la necessità sociale di fare qualcosa, anche se questo qualcosa serve appena ad anestetizzare la vaga apprensione che quel vuoto si ripresenti in noi.

Eugenio Montale (Genova, 1896 - Milano, 1981) è noto soprattutto come poeta. Merita però di essere ricordato anche come prosatore. Lo stesso Montale raccolse in Farfalla di Dinard (Prima ed. 1956) e Auto da fé (Prima ed. 1966) scritti in prosa apparsi in precedenza su giornali e riviste. Il brano che si propone è tratto da un testo pubblicato originariamente nel "Corriere della Sera" del 7 novembre 1961.

1. Comprensione del testo Riassumi tesi e argomenti principali del testo. 2. Analisi del testo 2.1 Quali sono i problemi risolvibili secondo Montale? 2.2 Spiega il significato che Montale attribuisce all'espressione "ammazzare il tempo". 2.3 Perché si accrescono i "bisogni inutili" e si inventeranno "nuovi tipi di lavoro inutile"? 2.4 Noti nel testo la presenza dell'ironia? Argomenta la tua risposta. 2.5 Esponi le tue osservazioni in un commento personale di sufficiente ampiezza. 3. Interpretazione complessiva ed approfondimenti Sulla base dell'analisi condotta, ricerca la "visione del mondo" espressa nel testo e approfondisci la ricerca con opportuni collegamenti ad altri testi di Montale. Alternativamente, soffermati sul grado di attualità / inattualità dei ragionamenti di Montale sul lavoro e sul tempo.

TIPOLOGIA B - REDAZIONE DI UN "SAGGIO BREVE" O DI UN "ARTICOLO DI GIORNALE" (puoi scegliere uno degli argomenti relativi ai quattro ambiti proposti)

CONSEGNE

Sviluppa l'argomento scelto o in forma di «saggio breve» o di «articolo di giornale», utilizzando, in tutto o in parte, e nei modi che ritieni opportuni, i documenti e i dati forniti. Se scegli la forma del «saggio breve» argomenta la tua trattazione, anche con opportuni riferimenti alle tue conoscenze ed esperienze di studio. Premetti al saggio un titolo coerente e, se vuoi, suddividilo in paragrafi. Se scegli la forma dell'«articolo di giornale», indica il titolo dell'articolo e il tipo di giornale sul quale pensi che l'articolo debba essere pubblicato. Per entrambe le forme di scrittura non superare cinque colonne di metà di foglio protocollo.

1. AMBITO ARTISTICO - LETTERARIO

ARGOMENTO: **Il labirinto.**

DOCUMENTI

P. PICASSO, Minotauro, 1935 J. POLLOCK, Pasiphaë, 1943 M.C. ESCHER, Relatività, 1953

«[...] Correndo, uscì in un gran prato, e quello / avea nel mezzo un grande e ricco ostello. // Di vari marmi con suttile lavoro / edificato era il palazzo altiero. / Corse dentro alla porta messa d'oro / con la donzella in braccio il cavalliero. / Dopo non molto giunse Briegliadoro, / che porta Orlando disdegnoso e fiero. / Orlando, come è dentro, gli occhi gira; / né più il guerrier, né la donzella mira. // Subito smonta, e fulminando passa / dove più dentro il bel tetto s'alloggia: / corre di qua, corre di là, né lassa / che non vegga ogni camera, ogni loggia. / Poi che i segreti d'ogni stanza bassa / ha cerco invano, su per le scale poggia; / e non men perde anco a cercar di sopra, / che perdesse di sotto, il tempo e l'opra. // D'oro e di seta i letti ornati vede: / nulla de' muri appar né de' pareti; / che quelle, e il suolo ove si mette il piede, / son da cortine ascose e da tapeti. / Di su di giù va il conte Orlando e riede, / né per questo può far gli occhi mai lieti / che riveggiano Angelica, o quel ladro / che n'ha portato il bel viso leggiadro. // E mentre or quinci or quindi invano il passo / movea, pien di travaglio e di pensieri, / Ferraù, Brandimarte e il re Gradasso, / re Sacripante ed altri cavallieri / vi ritrovò ch'andavano alto e basso, / né men facean di lui vani sentieri; / e si ramaricavan del malvagio / invisibil signor di quel palagio. // Tutti cercando il van, tutti gli danno / colpa di furto alcun che lor fatt'abbia: / del destrier che gli ha tolto, altri è in affanno; / ch'abbia perduta altri la donna, arrabbia; / altri d'altro l'accusa: e così stanno, / che non si san partir di quella gabbia; / e vi son molti, a questo inganno presi, / stati le settimane intiere e i mesi.» Ludovico ARIOSTO, Orlando furioso, ed. 1532, Canto dodicesimo, Ottave 7-12

«Avevo percorso un labirinto, ma la nitida Città degl'Immortali m'impaurì e ripugnò. Un labirinto è un edificio costruito per confondere gli uomini; la sua architettura, ricca di simmetrie, è subordinata a tale fine. Nel palazzo che imperfettamente esplorai, l'architettura mancava di ogni fine. Abbondavano il corridoio senza sbocco, l'alta finestra irraggiungibile, la vistosa porta che s'apriva su una cella o su un pozzo, le incredibili scale rovesciate, coi gradini e la balaustra all'ingiù. Altre aereamente aderenti al fianco d'un muro monumentale, morivano senza giungere ad alcun luogo, dopo due o tre giri, nelle tenebre superiori delle cupole. Ignoro se tutti gli esempi che ho enumerati siano letterali; so che per molti anni infestarono i miei incubi; non posso sapere ormai se un certo particolare è una trascrizione della realtà o delle forme che turbarono le mie notti.» Jorge Luis BORGES, L'immortale, in "L'Aleph", Feltrinelli, Milano 1959 (ed. orig. "El Aleph", 1949)

«La gente che s'incontra, se gli chiedi: – Per Pentesilea? – fanno un gesto intorno che non sai se voglia dire: "Qui", oppure: "Più in là", o: "Tutt'in giro", o ancora: "Dalla parte opposta". – La città, – insisti a chiedere. – Noi veniamo qui a lavorare tutte le mattine, – ti rispondono alcuni, e altri: – Noi torniamo qui a dormire. – Ma la città dove si vive? – chiedi. – Dev'essere, – dicono, – per lí, - e alcuni levano il braccio obliquamente verso una concrezione di poliedri opachi, all'orizzonte, mentre altri indicano alle tue spalle lo spettro d'altre cuspidi. – Allora l'ho oltrepassata senza accorgermene? – No, prova a andare ancora avanti. Così prosegui, passando da una periferia all'altra, e viene l'ora di partire da Pentesilea. Chiedi la strada per uscire dalla città; ripercorri la sfilza dei sobborghi sparpagliati come un pigmento lattiginoso; viene notte; s'illuminano le finestre ora più rade ora più dense. Se nascosta in qualche sacca o ruga di questo slabbrato circondario esista una Pentesilea riconoscibile e ricordabile da chi c'è stato, oppure se Pentesilea è solo periferia di se stessa e ha il suo centro in ogni luogo, hai rinunciato a capirlo. La domanda che adesso comincia a rodere nella tua testa è più angosciosa: fuori da Pentesilea esiste un fuori? O per quanto ti allontani dalla città non fai che passare da un limbo all'altro e non arrivi a uscirne?» Italo CALVINO, Le città invisibili, Einaudi, Torino 1972

«"Ragioniamo," disse Guglielmo, "Cinque stanze quadrangolari o vagamente trapezoidali, con una finestra ciascuna, che girano intorno a una stanza eptagonale senza finestre a cui sale la scala. Mi pare elementare. Siamo nel torrione orientale, ogni torrione dall'esterno presenta cinque finestre e cinque lati. Il conto torna. La stanza vuota è proprio quella che guarda a oriente, nella stessa direzione del coro della chiesa, la luce del sole all'alba illumina l'altare, il che mi sembra giusto e pio. L'unica idea astuta mi pare quella delle lastre di alabastro. Di giorno filtrano una bella luce, di notte non lasciano trasparire neppure i raggi lunari. Non è poi un gran labirinto. Ora vediamo dove portano le altre due porte della stanza eptagonale. Credo che ci orienteremo facilmente." Il mio maestro si sbagliava e i costruttori della biblioteca erano stati più abili di quanto credessimo. Non so bene spiegare cosa avvenne, ma come abbandonammo il torrione, l'ordine delle stanze si fece più confuso. Alcune avevano due, altre tre porte. Tutte avevano una finestra, anche quelle che imboccavamo partendo da una stanza con finestra e pensando di andare verso l'interno dell'Edificio. Ciascuna aveva sempre lo stesso tipo di armadi e di tavoli, i volumi in bell'ordine ammassati sembravano tutti uguali e non ci aiutavano

certo a riconoscere il luogo con un colpo d'occhio.» Umberto ECO, Il nome della rosa, Prima ed. riveduta e corretta, Bompiani, Milano 2012 (Prima ed. 1980)

2. AMBITO SOCIO - ECONOMICO

ARGOMENTO: I giovani e la crisi.

DOCUMENTI

«La crisi dell'economia ha lasciato per strada, negli ultimi tre anni, più di un milione di giovani lavoratori di età compresa tra i 15 ed i 34 anni. E sono stati soprattutto loro a pagare il conto della turbolenza economica e finanziaria che da anni investe l'Europa e l'Italia, fiaccandone la crescita. Tra il 2008 ed il 2011, infatti, l'occupazione complessiva in Italia è scesa di 438 mila unità, il che significa che senza il crollo dell'occupazione giovanile ci sarebbe stata addirittura una crescita dei posti di lavoro. Tra il 2008 e il 2011, secondo i dati dell'Istat sull'occupazione media, i lavoratori di età compresa tra i 15 e i 34 anni sono passati da 7 milioni e 110 mila a 6 milioni e 56 mila. La diminuzione dei giovani occupati, pari a 1 milione 54 mila unità, ha riguardato sia gli uomini che le donne, più o meno nella stessa proporzione (meno 622 mila posti di lavoro tra gli uomini, meno 432 mila tra le giovani donne), ed in modo più intenso il Nord ed il Sud del Paese che non il Centro.» Mario SENSINI, Crolla l'occupazione tra i 15 e i 35 anni, "Corriere della Sera" - 8/04/2012

«Giovani al centro della crisi. In Italia l'11,2% dei giovani di 15-24 anni, e addirittura il 16,7% di quelli tra 25 e 29 anni, non è interessato né a lavorare né a studiare, mentre la media europea è pari rispettivamente al 3,4% e all'8,5%. Di contro, da noi risulta decisamente più bassa la percentuale di quanti lavorano: il 20,5% tra i 15-24enni (la media Ue è del 34,1%) e il 58,8% tra i 25-29enni (la media Ue è del 72,2%). A ciò si aggiunga che tra le nuove generazioni sta progressivamente perdendo appeal una delle figure centrali del nostro tessuto economico, quella dell'imprenditore. Solo il 32,5% dei giovani di 15-35 anni dichiara di voler mettere su un'attività in proprio, meno che in Spagna (56,3%), Francia (48,4%), Regno Unito (46,5%) e Germania (35,2%).

La mobilità che non c'è, questione di cultura e non di regole. I giovani sono oggi i lavoratori su cui grava di più il costo della mobilità in uscita. Nel 2010, su 100 licenziamenti che hanno determinato una condizione di inoccupazione, 38 hanno riguardato giovani con meno di 35 anni e 30 soggetti con 35-44 anni. Solo in 32 casi si è trattato di persone con 45 anni o più. L'Italia presenta un tasso di anzianità aziendale ben superiore a quello dei principali Paesi europei. Lavora nella stessa azienda da più di dieci anni il 50,7% dei lavoratori italiani, il 44,6% dei tedeschi, il 43,3% dei francesi, il 34,5% degli spagnoli e il 32,3% degli inglesi. Tuttavia, solo il 23,4% dei giovani risulta disponibile a trasferirsi in altre regioni o all'estero per trovare lavoro.» 45° RAPPORTO CENSIS, Lavoro, professionalità, rappresentanze, Comunicato stampa 2/12/2011

«Il lavoro che si riesce a ottenere con un titolo di studio elevato non sempre corrisponde al percorso formativo intrapreso. La coerenza tra il titolo posseduto e quello richiesto per lavorare è, seppur in lieve misura, più elevata tra i laureati in corsi lunghi piuttosto che tra quanti hanno concluso corsi di durata triennale. Infatti, i laureati in corsi lunghi dichiarano di svolgere un lavoro per il quale era richiesto il titolo posseduto nel 69% dei casi mentre tra i laureati triennali tale percentuale scende al 65,8%. D'altra parte a valutare la formazione universitaria effettivamente necessaria all'attività lavorativa svolta è circa il 69% dei laureati sia dei corsi lunghi sia di quelli triennali. Una completa coerenza tra titolo posseduto e lavoro svolto – la laurea, cioè, come requisito di accesso ed effettiva utilizzazione delle competenze acquisite per lo svolgimento dell'attività lavorativa – è dichiarata solo dal 58,1% dei laureati nei corsi lunghi e dal 56,1% dei laureati triennali. All'opposto, affermano di essere inquadrati in posizioni che non richiedono la laurea sotto il profilo né formale, né sostanziale il 20% dei laureati in corsi lunghi e il 21,4% di quelli triennali.» ISTAT – Università e lavoro: orientarsi con la statistica - http://www.istat.it/it/files/2011/03/seconda_parte.pdf

«Che storia, e che vita incredibile, quella di Steve Jobs. [...] Mollò gli studi pagati dai genitori adottivi al college di Portland, in Oregon, dopo pochissimi mesi di frequenza. Se ne partì per un viaggio in India, tornò, e si mise a frequentare soltanto le lezioni che gli interessavano. Ovvero, pensate un po', i corsi di calligrafia. [...] Era fuori dagli standard in ogni dettaglio, dalla scelta di presentare personalmente i suoi prodotti da palchi teatrali, al look ultra minimal, con i suoi jeans e i suoi girocollo neri alla Jean Paul Sartre. "Il vostro tempo è limitato - disse l'inventore dell'iPod, l'iPhone e l'iPad agli studenti di Stanford nel 2005 -. Non buttatelo vivendo la vita di qualcun altro. Non lasciatevi intrappolare dai dogmi, che vuol dire vivere con i risultati dei pensieri degli altri. E non lasciate che il rumore delle opinioni degli altri affoghi la vostra voce interiore. Abbiate il coraggio di seguire il vostro cuore e la vostra intuizione. In qualche modo loro sanno già cosa voi volete davvero diventare. Tutto il resto è secondario". » Giovanna FAVRO, Steve Jobs, un folle geniale, "La Stampa" - 6/10/2011

3. AMBITO STORICO - POLITICO

ARGOMENTO: **Bene individuale e bene comune.**

DOCUMENTI

«Ora, le leggi devono essere giuste sia in rapporto al fine, essendo ordinate al bene comune, sia in rapporto all'autore, non eccedendo il potere di chi le emana, sia in rapporto al loro tenore, imponendo ai sudditi dei pesi in ordine al bene comune secondo una proporzione di uguaglianza. Essendo infatti l'uomo parte della società, tutto ciò che ciascuno possiede appartiene alla società: così come una parte in quanto tale appartiene al tutto. Per cui anche la natura sacrifica la parte per salvare il tutto. E così le leggi che ripartiscono gli oneri proporzionalmente sono giuste, obbligano in coscienza e sono leggi legittime.» S. TOMMASO D'AQUINO (1225-1274), *La somma teologica*, Edizioni Studio Domenicano, Bologna 1996

«Da quanto precede consegue che la volontà generale è sempre retta e tende sempre all'utilità pubblica: ma non ne consegue che le deliberazioni del popolo abbiano sempre la stessa rettitudine. Si vuol sempre il proprio bene, ma non sempre lo si vede: non si corrompe mai il popolo, ma spesso lo si inganna, ed allora soltanto egli sembra volere ciò che è male. V'è spesso gran differenza fra la volontà di tutti e la volontà generale: questa non guarda che all'interesse comune, l'altra guarda all'interesse privato e non è che una somma di volontà particolari [...]. Ma quando si crean fazioni, associazioni parziali a spese della grande, la volontà di ciascuna di queste associazioni diventa generale rispetto ai suoi membri, e particolare rispetto allo Stato: si può dire allora che non ci sono più tanti votanti quanti uomini; ma solo quante associazioni. Le differenze diventano meno numerose, danno un risultato meno generale. [...] Importa dunque, per aver veramente l'espressione della volontà generale, che non vi siano società parziali nello Stato, e che ogni cittadino non pensi che colla sua testa. [...] Finché parecchi uomini riuniti si considerano come un solo

corpo, non hanno che una sola volontà, che si riferisce alla comune conservazione e al benessere generale. Allora tutte le forze motrici dello Stato sono vigorose e semplici, le sue massime chiare e luminose; non vi sono interessi imbrogliati, contraddittori; il bene comune si mostra da per tutto con evidenza, e non richiede che buon senso per essere scorto. La pace, l'unione, l'uguaglianza sono nemiche delle sottigliezze politiche.» Jean-Jacques ROUSSEAU, *Del contratto sociale o principi del diritto politico*, 1762, in *Opere*, Sansoni, Firenze 1972

«Vi sono certamente due tipi di uomini: coloro che pensano a sé soli e quindi restringono i propositi d'avvenire alla propria vita od al più a quella della compagna della vita loro. [...] Accanto agli uomini, i quali concepiscono la vita come godimento individuale, vi sono altri uomini, fortunatamente i più, i quali, mossi da sentimenti diversi, hanno l'istinto della costruzione. [...] Il padre non risparmia per sé; ma spera di creare qualcosa che assicuri nell'avvenire la vita della famiglia. Non sempre l'effetto risponde alla speranza, ché i figli amano talvolta consumare quel che il padre ha accumulato [...]. Se mancano i figli, l'uomo dotato dell'istinto della perpetuità, costruisce perché un demone lo urge a gettare le fondamenta di qualcosa.» Luigi EINAUDI, *Lezioni di politica sociale*, Einaudi, Torino 1949

«La prima [acquisizione] è il superamento del tabù costituito dalla parola "profitto", in pratica citata solo nella prima delle undici regole di sintesi, senza nessuna ulteriore sottolineatura di una sua importanza (tecnica, morale, religiosa) che ha occupato decenni di discussione. La seconda è il coraggio con cui si affronta la necessità di definire con semplicità il contenuto del termine "bene comune". Mi è sembrata decisiva, al riguardo, l'importanza attribuita ai "benefici immateriali che danno all'uomo un appagamento spirituale, come i sentimenti, la famiglia, l'amicizia e la pace". Ciò rappresenta una innovazione che supera sia le antiche mura materialistiche del bene comune sia le più recenti tendenze a valorizzare la sua dimensione istituzionale, nazionale e anche internazionale. E la terza decisiva acquisizione è quella relativa alla "centralità dell'uomo come cuore pulsante del bene comune", una acquisizione almeno per me importante ed inattesa, perché richiama il fatto che noi non dobbiamo sentirci soggetti di domanda di un bene comune, che altri devono costruire, ma dobbiamo sentirci "motore primario nella organizzazione e valorizzazione del bene comune, così come Nostro Signore è il motore del creato".» Giuseppe DE RITA, *Presentazione di Le undici regole del Bene Comune*, Marketing Sociale, 2010

4. AMBITO TECNICO - SCIENTIFICO

ARGOMENTO: **Le responsabilità della scienza e della tecnologia.**

DOCUMENTI

«Agisci in modo che le conseguenze della tua azione siano compatibili con la permanenza di un'autentica vita umana sulla terra.» Hans JONAS, *Il principio responsabilità. Un'etica per la civiltà tecnologica*, Einaudi, Torino 1990 (ed. originale 1979)

«Mi piacerebbe (e non mi pare impossibile né assurdo) che in tutte le facoltà scientifiche si insistesse a oltranza su un punto: ciò che farai quando eserciterai la professione può essere utile per il genere umano, o neutro, o nocivo. Non innamorarti di problemi sospetti. Nei limiti che ti saranno concessi, cerca di conoscere il fine a cui il tuo lavoro è diretto. Lo sappiamo, il mondo non è fatto solo di bianco e di nero e la tua decisione può essere probabilistica e difficile: ma

accetterai di studiare un nuovo medicamento, rifiuterai di formulare un gas nervino. Che tu sia o non sia un credente, che tu sia o no un “patriota”, se ti è concessa una scelta non lasciarti sedurre dall’interesse materiale e intellettuale, ma scegli

entro il campo che può rendere meno doloroso e meno pericoloso l’itinerario dei tuoi compagni e dei tuoi posteri. Non nasconderti dietro l’ipocrisia della scienza neutrale: sei abbastanza dotto da saper valutare se dall’uovo che stai covando sguscerà una colomba o un cobra o una chimera o magari nulla.» Primo LEVI, *Covare il cobra*, 11 settembre 1986, in *Opere II*, Einaudi, Torino 1997

«È storia ormai a tutti nota che Fermi e i suoi collaboratori ottennero senza accorgersene la fissione (allora scissione) del nucleo di uranio nel 1934. Ne ebbe il sospetto Ida Noddack: ma né Fermi né altri fisici presero sul serio le sue affermazioni se non quattro anni dopo, alla fine del 1938. Poteva benissimo averle prese sul serio Ettore Majorana, aver visto quello che i fisici dell’Istituto romano non riuscivano a vedere. E tanto più che Segrè parla di «cecità». La ragione della nostra cecità non è chiara nemmeno oggi, dice. Ed è forse disposto a considerarla come provvidenziale, se quella loro cecità impedì a Hitler e Mussolini di avere l’atomica. Non altrettanto – ed è sempre così per le cose provvidenziali – sarebbero stati disposti a considerarla gli abitanti di Hiroshima e di Nagasaki.» Leonardo SCIASCIA, *La scomparsa di Majorana*, Einaudi, Torino 1975

«La scienza può aiutarci a costruire un futuro desiderabile. Anzi, le conoscenze scientifiche sono mattoni indispensabili per erigere questo edificio. Ma [...] è d’obbligo sciogliere il nodo decisivo del valore da dare alla conoscenza. Il valore che sembra prevalere oggi è quello, pragmatico, che alla conoscenza riconosce il mercato. Un valore utilitaristico: dobbiamo cercare di conoscere quello che ci può tornare immediatamente ed economicamente utile. [...] Ma, se vogliamo costruire un futuro desiderabile, anche nel campo della scienza applicata il riconoscimento del valore della conoscenza non può essere delegato al mercato. Lo ha dimostrato la recente vertenza tra le grandi multinazionali e il governo del Sud Africa sui farmaci anti-Aids [...]. Il mercato non è in grado di distribuire gli “utili della conoscenza” all’80% della popolazione mondiale. Per costruire il futuro coi mattoni della scienza occorre dunque (ri)associare al valore di mercato della conoscenza altri valori: i valori dello sviluppo umano.» Pietro GRECO, *Sua maestà la tecnologia. Chi ha paura della scienza?*, “l’Unità”, 7 luglio 2001

«La ricerca dovrebbe essere libera, non dovrebbe essere guidata da nessuno. In fondo se ci si pensa bene, da che essa esiste è frutto dell’istanza del singolo piuttosto che risultato collettivo. Dovrebbe essere libera da vincoli religiosi e soggiogata a un unico precetto: progredire nelle sue applicazioni in funzione del benessere degli esseri viventi, uomini e animali. Ecco questa credo sia la regola e l’etica dello scienziato: la ricerca scientifica deve accrescere nel mondo la proporzione del bene. Le applicazioni della scienza devono portare progresso e non regresso, vantaggio e non svantaggio. Certo è anche vero che la ricerca va per tentativi e di conseguenza non ci si può subito rendere conto dell’eventuale portata negativa; in tal caso bisognerebbe saper rinunciare.» Margherita HACK intervistata da Alessandra Carletti, *Roma Tre News*, n. 3/2007

TIPOLOGIA C - TEMA DI ORDINE STORICO

«Il sottosegretario Josef Bühler, l’uomo più potente in Polonia dopo il governatore generale, si sgomentò all’idea che si evacuassero ebrei da occidente verso oriente, poiché ciò avrebbe significato un aumento del numero di ebrei in Polonia, e propose quindi che questi trasferimenti fossero rinviati e che “la soluzione finale iniziasse dal Governatorato generale, dove non esistevano problemi di trasporto.” I funzionari del ministero degli esteri presentarono un memoriale, preparato con ogni cura, in cui erano espressi “i desideri e le idee” del loro dicastero in merito alla “soluzione totale della questione ebraica in Europa,” ma nessuno dette gran peso a quel documento. La cosa più importante, come giustamente osservò Eichmann, era che i rappresentanti dei vari servizi civili non si limitavano ad esprimere pareri, ma avanzavano proposte concrete. La seduta non durò più di un’ora, un’ora e mezzo, dopo di che ci fu un brindisi e tutti andarono a cena – “una festiciola in famiglia” per favorire i necessari contatti personali. Per Eichmann, che non si era mai trovato in mezzo a tanti “grandi personaggi,” fu un avvenimento memorabile; egli era di gran lunga inferiore, sia come grado che come posizione sociale, a tutti i presenti. Aveva spedito gli inviti e aveva preparato alcune statistiche (piene di incredibili errori)



per il discorso introduttivo di Heydrich – bisognava uccidere undici milioni di ebrei, che non era cosa da poco – e fu lui a stilare i verbali. In pratica funse da segretario, ed è per questo che, quando i grandi se ne furono andati, gli fu concesso di

sedere accanto al caminetto in compagnia del suo capo Müller e di Heydrich, “e fu la prima volta che vidi Heydrich fumare e bere.” Non parlarono di “affari”, ma si godettero “un po’ di riposo” dopo tanto lavoro, soddisfattissimi e – soprattutto Heydrich – molto su di tono» (Hannah ARENDT, La banalità del male. Eichmann a Gerusalemme, Feltrinelli, Milano 1964, dal Capitolo settimo: La conferenza di Wannsee, ovvero Ponzio Pilato).

Il candidato, prendendo spunto dal testo di Hannah Arendt, si soffermi sullo sterminio degli ebrei pianificato e realizzato dai nazisti durante la seconda guerra mondiale.

TIPOLOGIA D - TEMA DI ORDINE GENERALE

«Avevo vent’anni. Non permetterò a nessuno di dire che questa è la più bella età della vita» (Paul Nizan, Aden Arabia, 1931).

Il candidato rifletta sulla dichiarazione di Nizan e discuta problemi, sfide e sogni delle nuove generazioni.

_____ Durata massima della prova: 6 ore. È consentito soltanto l’uso del

➤ **Simulazione II prova**

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL' UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA
ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE (SIMULAZIONE)

Indirizzo: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA – CUCINA E SALA
Tema di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, ANALISI E CONTROLLI MICROBIOLOGICI DEI PRODOTTI
ALIMENTARI

Pag. 1/2

Istituto Professionale di Stato
per i Servizi Enogastronomici e dell'ospitalità alberghiera "C.A DALLA CHIESA"
Mineo

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzo: – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA"

Tema di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Il candidato svolga un a traccia a scelta della prima parte della prova e risponda a due tra i quesiti proposti nella seconda parte.

Malattie correlate al consumo dei prodotti dolciari e da forno PRIMA PARTE

“Nonostante il grado di malnutrizione esistente sul pianeta, secondo l'Organizzazione Mondiale della Sanità l'obesità rappresenta uno dei principali problemi di salute pubblica nel mondo. Siamo di fronte ad una vera e propria epidemia globale, che si sta diffondendo in molti Paesi e che può causare, in assenza di un'azione immediata, problemi sanitari molto gravi nei prossimi anni [...].”

(Fonte: Epicentro, Il portale dell'Epidemiologia per la sanità pubblica, 16 ottobre 2014)

Tema nr. 1

L'obesità, e più in generale la malnutrizione in eccesso, è correlata anche al consumo di alimenti ad alto valore glicemico.

Il candidato spieghi i fattori eziologici che influiscono sulla comparsa dell'obesità, distinguendo la gravità della situazione in relazione all'età e al tipo di obesità.

Esponga, inoltre, come questa situazione clinica e l'eccessivo consumo di alimenti ad alto valore calorico, di cui molti prodotti di pasticceria fanno parte, possano essere concause della comparsa del diabete di tipo 2.

Tema nr. 2

Il candidato descriva come dovrebbe variare la dieta nelle diverse condizioni fisiologiche della vita, dall'infanzia alla terza età, dalla gravidanza all'allattamento. Successivamente illustri i fattori di rischio, eziologia e quale deve essere la terapia dietetica in due casi a scelta fra i seguenti: obesità, iperlipidemie,

ipercolesterolemia, iperglicemia, iperuricemia.

Tema nr. 3

Le condizioni igieniche degli alimenti e dei servizi di ristorazione possono essere causa di svariate tossinfezioni alimentari. Il candidato sviluppi l'argomento e descriva qualche caso esemplare che ha particolarmente colpito la sua attenzione.

pag. 2/2 Sessione ordinaria

Seconda prova scritta

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzo: – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA"

Tema di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

SECONDA PARTE

Il candidato svolga due quesiti tra i seguenti, a sua scelta, utilizzando per ciascuno non più di dieci righe.

- 1) Il candidato fornisca indicazioni per la prevenzione primaria del sovrappeso e dell'obesità e proponga delle indicazioni dietetiche finalizzate a contrastare le malattie correlate a queste situazioni cliniche.
- 2) Tenendo presente che abitudini alimentari non corrette possono aumentare il rischio di patologie, il candidato spieghi i motivi per cui si consiglia una dieta qualitativamente e quantitativamente equilibrata. In particolare, si riferiscano i parametri necessari per calcolare la corretta quantità di alimenti da consumare nell'arco della giornata.
- 3) In relazione alla stesura del Piano HACCP per un laboratorio di pasticceria, si spieghino motivi per i quali la formazione e l'igiene degli addetti al Laboratorio risultano particolarmente importanti e si riferisca quali interventi, anche di tipo organizzativo e gestionale, debbano essere adottati.
- 4) Come riferito ne "Il portale dell'epidemiologia per la sanità pubblica", "...nei soli Paesi industrializzati, oltre il 30% della popolazione, ogni anno, è soggetto a una tossinfezione alimentare". Il candidato illustri il diverso significato di intossicazione, infezione, tossinfezione alimentare e spieghi almeno due delle tossinfezioni più frequenti nel settore dolciario. Esamini le caratteristiche degli agenti infettanti e i sistemi di prevenzione utili per limitare l'incidenza di queste patologie.

➤ Simulazione III prova

Le materie coinvolte nella terza prova sono state: **Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva, Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina, Lingua e civiltà francese e Lingua e civiltà inglese.** La tipologia utilizzata è stata quella mista: n. 4 quesiti di tipologia C e n. 2 quesiti di tipologia B.

➤ 1^ Simulazione III prova

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Quesiti tipologia C

ALUNNO/A _____

Rispondi alle domande

1. *L'offerta turistica aggregata è:*
 - a) Un elemento di attrazione della destinazione turistica
 - b) L'insieme dei beni e dei servizi turistici e delle bellezze ambientali e architettoniche di un territorio
 - c) Un parco tematico
 - d) Un villaggio turistico

2. *Per essere significativi, i segmenti in cui si suddivide il mercato devono essere:*
 - a) Composti da pochi elementi
 - b) Composti da molti elementi
 - c) Diversificati e composti da un significativo numero di elementi
 - d) Omogenei e composti da un significativo numero di elementi

3. *Il target è:*
 - a) un segmento del mercato
 - b) il segmento del mercato a cui l'azienda vuole rivolgere la sua offerta
 - c) i segmenti del mercato a cui l'azienda non vuole rivolgere la sua offerta
 - d) un campione di clienti che viene studiato

4. *Durante la fase di maturità del prodotto:*
 - a) non si ottengono profitti
 - b) si inizia ad avere qualche profitto
 - c) si ottengono i maggiori profitti
 - d) i profitti decrescono

Quesiti tipologia B

Rispondi alle domande

1. *Che cos'è la segmentazione e quali sono i criteri per segmentare il mercato?*

2. *Quali sono le fasi del ciclo di vita del prodotto e come si evolvono i profitti e le vendite in ognuna di esse?*

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- SETTORE CUCINA

Tipologia C

1. Lo chef a domicilio è:
 - a. E' un professionista che presta la sua opera a casa del committente, per organizzare cene ed eventi di qualità;
 - b. E' chiunque cucini in casa d'altri;
 - c. E' conosciuto come lo chef in seconda ed è il secondo chef della brigata;
 - d. E' uno degli ospiti che cucina per tutti.

2. Qual è l'ordine degli elementi della gara d'appalto:
 - a. Somministrazione, Fornitura, Reclutamento;
 - b. Fornitura, Reclutamento, Somministrazione;
 - c. Reclutamento, Somministrazione, Fornitura
 - d. Fornitura, Somministrazione, Reclutamento.

3. I sistemi utilizzati per la distribuzione dei pasti sono:
 - a. Tre
 - b. Cinque
 - c. Quattro
 - d. Due

4. Il latte stimola fortemente la produzione di:
 - a. Vitamina E;
 - b. IGF-1
 - c. Omega-3
 - d. Vitamina D

Tipologia B

5. Quali sono i punti cardine della dieta e cucina macrobiotica? Descrivi inoltre i metodi di cottura più utilizzati.

6. Il Catering industriale: descrivi i sistemi di distribuzione dei pasti dai centri di produzione:

LINGUA E CIVILTA' FRANCESE

La Bouillabaisse de Marseille



Les origines de la *bouillabaisse* remontent à la fondation de Massalia par les grecs. La population mangeait déjà un ragout de poissons concocté avec les restes ou les invendus des pêcheurs. Ce ragoût nommé Kakavia, en grec ancien, désigne une préparation particulière de la soupe de poissons.

La mythologie romaine évoque aussi ce plat. C'est celui que Vénus fait manger à Vulcain pour l'apaiser et l'endormir afin de rejoindre Mars en toute discrétion.

Comme tous les grands mets d'aujourd'hui, la *bouillabaisse* était à l'origine un plat de pauvres. Réconfort des pêcheurs qui écumaient les calanques entre Marseille et Toulon, la *bouillabaisse* se dégustait au retour du labeur. Au bord de l'eau, ils faisaient chauffer un chaudron rempli d'eau de mer dans lequel ils jetaient tout ce qui se trouvait au fond de leur panier : poissons invendus, écrasés, abîmés ... Le bouillon ainsi obtenu était consommé accompagné de croutons frottés à l'ail. Le poisson était mangé séparément avec la rouille ou bien de l'aïoli.

Tipologia C

1. **A l'origine, la *Bouillabaisse* est un plat pour ...**
 - a. les riches
 - b. l'aristocratie
 - c. la noblesse
 - d. les pauvres

2. **La *Bouillabaisse* est un plat à ...**
 - a. la sauce de poissons
 - b. la sauce de tomates
 - c. la sauce d'asperges
 - d. la sauce de champignons

3. **Comment s'appelle-t-elle la déesse qui fait manger à Vulcain la *Bouillabaisse* ?**
 - a. Cibèle
 - b. Vénus
 - c. Eros
 - d. Cupido

4. **Les poissons étaient accompagnés de ...**
 - a. croutons
 - b. croutons frottés à l'ail
 - c. ail
 - d. rouille ou l'aïoli

Tipologia B

5. **Faites un résumé du texte.**

6. **Décrivez la préparation de la *Bouillabaisse*.**

LINGUA E CIVILTÀ' INGLESE

THE BASICS ON CARBS, PROTEINS AND FAT

We all need a balance of carbohydrates, protein, fat, fibre, minerals and vitamins to sustain a healthy body. CARBOHYDRATES are a combination of starches, sugar and fibre and provide the body with the energy it needs for physical activity. There are two different types of carbohydrates: Bad carbs, like white flour, refined rice and sugar. They are digested too quickly causing dramatic elevations in blood sugar. Good carbs can't be digested as easily. They keep blood sugar and insulin levels from rising and falling too quickly. Good carbs include whole grains, beans, fruits, and vegetables, which can also prevent heart disease and cancer. PROTEINS consist of units called amino acids. They are complex molecules, so the body takes longer to break them down. As a result, they are a much slower and longer-lasting source of energy than carbohydrates. The body needs proteins to maintain and repair tissues and to function and grow. A lack of protein in our diets can result in slow growth, reduced muscle mass, lower immunity and can weaken the heart and respiratory system. FATS are complex molecules composed of fatty acids and glycerol. The body needs fats for growth and energy. There are: monounsaturated, polyunsaturated, and saturated fats. Saturated fats may increase cholesterol levels. Foods derived from animals commonly contain saturated fats. Fats derived from plants commonly contain monounsaturated or polyunsaturated fatty acids.

Tipologia C

Read this passage and choose the right ending.

1. **Human health depends on:**
 - a) large quantities of proteins
 - b) the elimination of fats
 - c) a balanced intake of all nutrients
 - d) small quantities of proteins

2. **Processed carbohydrates:**
 - a) help digestion but raise blood sugar levels
 - b) slow digestion and lower blood sugar levels
 - c) help digestion and lower blood sugar levels
 - d) slow digestion raises blood sugar levels

3. **Proteins:**
 - a) provide a faster energy
 - b) provide a longer lasting energy
 - c) provide easy digestion
 - d) don't provide energy

4. **A poor intake of proteins can:**
 - a) weaken the sight
 - b) weaken the voice
 - c) weaken the immunity system
 - d) weaken the bones

Tipologia B

Answer these questions (max 5 lines).

5. What are carbohydrates and what are their functions ?

6. How are fats classified and what are their functions ?

➤ 2^ Simulazione III prova

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Tipologia C

Rispondi alle domande

5. *Le informazioni primarie sono:*
- e) Informazioni già disponibili
 - f) Informazioni che riguardano le politiche della concorrenza
 - g) Informazioni meno importanti per il marketing
 - h) Informazioni che devono essere raccolte per un problema specifico
6. *Le fonti interne consentono:*
- e) Di raccogliere informazioni dai dati contabili, dai rapporti dei venditori, dai numeri verdi
 - f) Di raccogliere informazioni dai dati forniti da associazioni di categoria, panel data ecc.
 - g) Di raccogliere informazioni dai dati forniti da associazioni di categoria, dai dati contabili
 - h) Di raccogliere informazioni dai rapporti dei venditori e panel data
7. *Un questionario è chiuso quando:*
- e) Le risposte vengono registrate
 - f) Ciascuna domanda prevede già delle risposte multiple
 - g) L'intervistato può rispondere liberamente
 - h) Bisogna ancora compilarlo
8. *Una ricerca si effettua seguendo la sequenza:*
- e) Analisi dei dati, rilevazione, definizione del problema
 - f) Definizione del problema, rilevazione dei dati, analisi e interpretazione
 - g) Rilevazione dei dati, interpretazione, definizione del problema
 - h) Interpretazione dei dati, rilevazione e definizione del problema
 - i)

Tipologia B

Rispondi alle domande

1. *Che differenza c'è tra canale della distribuzione diretto, indiretto corto e indiretto lungo?*

2. *Che differenza c'è tra canale della distribuzione diretto, indiretto corto e indiretto lungo?*

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA

Tipologia C

1. **Il sistema Cook&Chill significa:**
 - a) cuoci e raffredda.
 - b) scongela e cuoci.
 - c) cuoci e congela;
 - d) cuoci e conserva.

2. **Il sistema legume refrigerato usa una temperatura di mantenimento compresa tra:**
 - a) 0/-2 °C
 - b) 0/2 °C
 - c) 0/-4 °C
 - d) 0/4 °C

3. **Il nichel è presente soprattutto in alimenti quali:**
 - a) Cibi in scatola
 - b) Caffè
 - c) Patate
 - d) Olio d'oliva

4. **La Dieta Mediterranea si basa su un apporto calorico così ripartito :**
 - a) 60% carboidrati, 25% grassi, 15% proteine.
 - b) 80% carboidrati, 10% grassi, 10% proteine.
 - c) 65% carboidrati, 20% grassi, 15% proteine.
 - d) 50% carboidrati, 35% grassi, 15% proteine.

Tipologia B

5. **Indicare qual è la distinzione tra banqueting e catering.**

6. **Che cosa rappresenta il marchio Spiga Barrata?**

LINGUA FRANCESE

En France, la pizza est reine

Cuites à l'ancienne au feu de bois, achetées surgelées au supermarché, commandées pour être livrées à domicile, les pizzas ont toujours autant de succès. Chaque Français en consomme en moyenne 12 par an, deux fois plus que nos voisins Italiens. Farine, levure et eau, des ingrédients de base bon marché, mais qui permettent aux artisans de bien vivre. Pour les ingrédients, il faut compter trois euros, le prix de vente selon les enseignes est multiplié par deux à cinq. En moyenne une pizza coûte 6,28 euros.

Mise en garde

Dans les supermarchés, les pizzas sont bien moins chères, mais Périco Légasse, critique gastronomique invite à faire attention. "Ça plaît plus que le burger qui a un peu une connotation malbouffée, malsaine alors que la pizza, c'est traditionnel, c'est italien, c'est européen. Ça rassure, mais c'est tout aussi nocif quand elle n'est pas faite dans les règles de l'art", rappelle le critique.

Tipologia C

1. La pizza a du succès en France ?

- a) Oui, toujours.
- b) Pas beaucoup.
- c) Oui.
- d) Non.

2. Comment peut-on trouver des pizzas au supermarché ?

- a) Cuites au feu de bois.
- b) Surgelées.
- c) Cuites au four.
- d) Cuites en plein air.

3. Combien de pizzas consomme en moyenne chaque Français par an ?

- a) 23
- b) 12
- c) 15
- d) 19

4. Quels sont les ingrédients de base de la pizza produite par les artisans du métier ?

- a) Farine, levure, eau.
- b) Farine, tomate, fromage.
- c) Tomate, levure, fromage.
- d) Levure, eau, tomate.

Tipologia B

5. Faire un résumé du premier paragraphe.

6. Faire un résumé du deuxième paragraphe.

LINGUA INGLESE

THE ACADEMY

The **S. Pellegrino World's 50 Best Restaurants** is produced by Restaurant Magazine, a British magazine which prints an annual list of 50 restaurants, ranked to be among the best in the world, based on a poll of international chefs, restaurateurs, gourmets and critics, The list is published in April of each year. The S. Pellegrino World's 50 Best Restaurants list is compiled from the votes of the World's 50 Best Restaurants Academy. The **Academy** is composed of 806 expert members who select chefs, restaurateurs, food/restaurant journalists and gourmets. In 2008 Gualtiero Marchesi received the **Lifetime Achievement Award** from the Academy. Marchesi, born in Milan, was the **first** Italian chef to win three **Michelin stars** and at 78 years "young", Marchesi is one of Italy's most renowned chef; having created a string of award-winning restaurants and the culinary philosophy Total Cuisine, as set out in his book, The Marchesi Code, **Total cuisine** requires attention to every detail and when Marchesi opened his first restaurant in Milan in 1977, it was revolutionary. Within six months, **Ristorante Gualtiero Marchesi** had earned him his first Michelin star and by 1985, the restaurant had three, the first in Italy. Marchesi's cooking is influenced by his love for art: his dishes are inspired by paintings and sculptures. He reinvents the traditional and familiar in a new light. "It is important to respect tradition" he says. "Only then you can move forward". He has recently opened a new restaurant called **Marchesino**, in Milan.

Read this passage and choose the right ending.

Tipologia C

7. The list of the 50 best restaurants is voted:

- a) twice a year
- b) every six months
- c) every year
- d) every six year

8. The Academy is composed of:

- a) chefs
- b) restaurateurs
- c) journalists
- d) experts in food & beverage

9. Total cuisine is:

- a) Marchesi's best seller
- b) Marchesi's culinary philosophy
- c) Marchesi's restaurant
- d) Marchesi's magazine

10. Marchesi's cuisine is:

- a) traditional
- b) traditional with Oriental flavours
- c) traditional with a new touch



d) ☑ traditional with vegetarian flavours

Tipologia B

Answer these questions (max 5 lines).

11. What is the S. Pellegrino World's 50 Best Restaurants and who does the Academy select ?

12. What do you know about Gualtiero Marchesi and what is important for him ?

10. INIZIATIVE COMPLEMENTARI INTEGRATIVE

Percorso di alternanza scuola lavoro

PREMESSA

La nuova alternanza scuola-lavoro è disciplinata dal comma 33 al comma 43 della legge 107/2015.

Al fine di incrementare le opportunità di lavoro e le capacità di orientamento degli studenti, i percorsi di alternanza scuola-lavoro di cui al decreto legislativo 15 aprile 2005, n. 77, sono attuati, negli istituti tecnici e professionali, per una durata complessiva, nel secondo biennio e nell'ultimo anno del percorso di studi, di almeno 400 ore.

L'Alternanza scuola-lavoro è una modalità didattica innovativa, che attraverso l'esperienza pratica aiuta a consolidare le conoscenze acquisite a scuola e testare sul campo le attitudini di studentesse e studenti, ad arricchirne la formazione e a orientarne il percorso di studio e, in futuro, di lavoro, e ciò grazie a progetti in linea con il loro piano di studi.

L'Alternanza scuola-lavoro, obbligatoria per tutte le studentesse e gli studenti degli ultimi tre anni delle scuole superiori, licei compresi, è una delle innovazioni più significative della legge 107 del 2015 in linea con il principio della scuola aperta.

Un cambiamento culturale per la costruzione di una via italiana al sistema duale, che riprende buone prassi europee, coniugandole con le specificità del tessuto produttivo ed il contesto socio-culturale italiano.

Nell'ambito del sistema dei licei e del sistema dell'istruzione e della formazione professionale, l'alternanza, quale opzione formativa rispondente ai bisogni individuali di istruzione e formazione dei giovani, persegue le seguenti finalità:

1. attuare modalità di apprendimento flessibili sotto il profilo culturale ed educativo, rispetto agli esiti dei percorsi del secondo ciclo, che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica;
2. arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con l'acquisizione di competenze spendibili anche nel mercato del lavoro;
3. favorire l'orientamento dei giovani per valorizzarne le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali;
4. realizzare un organico collegamento delle istituzioni scolastiche e formative con il mondo del lavoro che consenta la partecipazione attiva delle imprese, disponibili ad accogliere gli studenti per periodi di apprendimento in situazione lavorativa;
5. correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

I percorsi in alternanza sono oggetto di verifica e valutazione da parte dell'istituzione scolastica o formativa, e sono definiti e programmati all'interno del piano dell'offerta formativa e proposti alle famiglie e agli studenti in tempi e con modalità idonei a garantirne la piena fruizione.

I periodi di apprendimento mediante esperienze di lavoro fanno parte integrante dei percorsi formativi personalizzati, volti alla realizzazione del profilo educativo, culturale e professionale del corso di studi e degli obiettivi generali e specifici di apprendimento stabiliti a livello nazionale e regionale; sono articolati secondo criteri di gradualità e progressività che rispettino lo sviluppo personale, culturale e professionale degli studenti in relazione alla loro età, tenendo conto degli obiettivi formativi dei diversi percorsi del sistema dell'istruzione e della formazione professionale, nonché sulla base delle capacità di accoglienza dei soggetti precedentemente indicati; essi possono essere svolti, nell'ambito dell'orario complessivo annuale dei piani di

studio, anche in periodi diversi da quelli fissati dal calendario delle lezioni; sono dimensionati, per i soggetti disabili, in modo da promuoverne l'autonomia anche ai fini dell'inserimento nel mondo del lavoro.

Il Ruolo del tutor

Nei percorsi in alternanza, la funzione tutoriale è preordinata alla promozione delle competenze degli studenti e al raccordo tra l'istituzione scolastica o formativa, il mondo del lavoro e il territorio. La funzione tutoriale personalizzata per gli studenti in alternanza è svolta da un docente tutor interno, che svolge il ruolo di assistenza e guida degli studenti che seguono percorsi in alternanza, e verifica, con la collaborazione di un tutor esterno, il corretto svolgimento del percorso in alternanza.

Il tutor formativo esterno, designato dai soggetti disponibili ad accogliere gli studenti, favorisce l'inserimento dello studente nel contesto operativo, lo assiste nel percorso di formazione sul lavoro e fornisce all'istituzione scolastica o formativa ogni elemento atto a verificare e valutare le attività dello studente e l'efficacia dei processi formativi. I percorsi si sviluppano soprattutto attraverso metodologie basate su:

1. didattica di laboratorio, anche per valorizzare stili di apprendimento induttivi;
2. orientamento progressivo, l'analisi e la soluzione dei problemi relativi al settore produttivo di riferimento;
3. lavoro cooperativo per progetti;
4. personalizzazione dei prodotti e dei servizi attraverso l'uso delle tecnologie e del pensiero creativo;
5. gestione di processi in contesti organizzati.

Per lo sviluppo delle competenze professionali è stato significativo il percorso di Alternanza Scuola-Lavoro che si è sviluppato nel triennio conclusivo. Gli alunni sono stati inseriti in aziende Ristorative e Pasticcerie del territorio, dove tutti si sono distinti per interesse, impegno e puntualità.

Progetti di Alternanza Scuola-Lavoro

Nell'anno scolastico 2017/2018 gli alunni hanno partecipato alle seguenti attività/progetti:

1) PERCORSO FORMATIVO - GRIMALDI EDUCA

Grimaldi Educa è il progetto di Grimaldi Lines dedicato alla formazione dei giovani studenti delle scuole secondarie inferiori e superiori, divenuto nel corso del 2015 oggetto del Protocollo d'intesa triennale con il Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca. Obiettivo dell'intesa è supportare gli studenti nell'orientamento professionale, stimolare le eccellenze scolastiche e contribuire alla mobilità dei giovani con viaggi sicuri e sostenibili. Nell'ambito del progetto particolare attenzione è posta alle attività di Alternanza Scuola-lavoro, con una programmazione ampia e modulabile di percorsi formativi messi a punto per Licei, Istituti Tecnici e Professionali; realizzabili a bordo delle navi della Compagnia impiegate nel servizio per Spagna, Sardegna, Sicilia e Grecia.

ATTIVITÀ FORMATIVE

- Familiarizzazione con procedure, apparati, strumenti e dotazioni, relative la safety e security
- Sistemi, procedure ed esercitazioni di emergenza
- Illustrazione ed approfondimento delle attività preposte al personale di camera
- Attività di reception
 - Utilizzo di programmi informatici in gestione all'Hotel department (es. DMGPAX, DMSQL, Amos Business)
- Partecipazione alla gestione delle procedure HACCP

- Uso dell'inglese tecnico con specifico riferimento all'applicazione in campo marittimo.

2) PROGETTO MENSA - "REFEZIONE SCOLASTICA 2017/2018" TRA IL COMUNE DI MINEO E I.I.S. CARLO ABERTO DALLA CHIESA DI CALTAGIRONE

Il progetto proposto come ampliamento dell'*Offerta Formativa* per tutti gli alunni dell'Istituto ha coinvolto, come professionisti in uscita dei settori *Cucina*, *Sala* e *Accoglienza*, i discenti delle classi quinte che, guidati e supportati magistralmente dai Docenti I.T.P., hanno saputo cogliere ogni attimo di questa straordinaria esperienza come momento di approfondimento e perfezionamento dei saperi e delle abilità acquisite lungo il percorso di studi. In particolare gli allievi si sono cimentati nella preparazione e distribuzione di pasti per la ristorazione scolastica e, ogni giorno, hanno preparato e servito circa 300 pasti ai bambini della scuola dell'infanzia e della scuola primaria.

Questa esperienza ha comportato una notevole fatica per i ragazzi i quali, comunque, in nessuna occasione si sono sottratti all'impegno concertato con il Dirigente Scolastico e con i docenti di settore che si sono attivati nella organizzazione e attuazione del progetto.

Puntualità, correttezza, spirito di collaborazione, etica professionale hanno contraddistinto il loro operare.

Obiettivi raggiunti con il progetto mensa:

- Saper affrontare e risolvere problemi concreti
- Saper ottimizzare i tempi e le risorse
- Saper seguire con attenzione le fasi di elaborazione di un piatto
- Saper Individuare le tecniche di cottura / presentazione più idonee in rapporto alle caratteristiche degli alimenti e delle preparazioni;
- Sviluppo di abilità pratiche
- Capacità di transfert delle informazioni
- Acquisire autonomia di lavoro
- Acquisire competenze relazionali, comunicative ed organizzative
- Accrescere la motivazione all'apprendimento

ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

NORMATIVA: La nuova alternanza scuola-lavoro è disciplinata dal comma 33 al comma 43 della legge 107/2015.

AMBITO DI APPLICAZIONE: I percorsi in alternanza sono progettati, attuati, verificati e valutati sotto la responsabilità dell'istituzione scolastica, sulla base di apposite convenzioni con le imprese o con gli enti pubblici e privati, disponibili ad accogliere gli studenti per periodi di apprendimento in situazione lavorativa, che non costituisce rapporto individuale di lavoro.

Nel corrente anno scolastico la classe quinta A settore Cucina, ha espletato il percorso in Alternanza Scuola Lavoro, attraverso periodi di esperienza in aziende, con la presenza degli studenti nelle aziende operanti nel settore dell'Enogastronomia e ricettività alberghiera del territorio. La finalità principale è stata quella di permettere all'alunno di incrementare ed integrare le proprie potenzialità professionali e le conoscenze linguistico - culturali acquisite in ambito scolastico nella realtà lavorativa e di responsabilizzarlo nei confronti di un lavoro e di una scelta professionale. A tal riguardo, il nostro Istituto ha sottoscritto convenzioni e protocolli d'Intesa con enti e con le aziende operanti nel settore dell'Enogastronomia e ricettività alberghiera del territorio.

L'attività di formazione in alternanza, durante il suo svolgimento, è stata monitorata e verificata da un docente tutor interno e da tutors esterni, indicati dall'impresa (ente, azienda ristorativa, ecc).

Il tutor interno ha avuto il compito di:

- Informazione, accoglienza e consulenza, nonché coordinazione del percorso e delle attività tra alunni ed esperti esterni.

I tutors esterni hanno avuto il compito di:

- Informazione anche in materia di norme relative all'igiene, sicurezza e salute sui luoghi di lavoro,
- Accoglienza e consulenza nella struttura ospitante nei confronti degli studenti.

Il tutor interno ed esterni hanno condiviso inoltre i seguenti compiti:

- Controllo della frequenza degli studenti e dell'attuazione del percorso formativo e nel raccordo tra esperienze in aula e quella lavorativa
- Elaborazione di un report (schede o relazioni finali) sull'esperienza svolta da ciascun allievo.

Dalle verifiche e dai risultati è emerso che gli allievi si sono sufficientemente distinti sia nelle ore di orientamento in aula per la partecipazione, sia in azienda, per comportamento e professionalità in tutto il percorso, nel rispetto dei regolamenti aziendali, nel rispetto delle norme in materia di igiene e salute nei luoghi del lavoro. Tutti gli alunni hanno completato o stanno completando le ore di alternanza scuola lavoro.

CRITERI DI VERIFICA E DI VALUTAZIONE

La valutazione dei livelli di competenze raggiunti dagli allievi al termine del percorso di alternanza si articola come segue:

gli esperti ed i tutor aziendali dispongono oltre che di un registro delle presenze, di una scheda di valutazione individuale ove vengono indicati i gradi di acquisizione delle competenze previste dal percorso e le ore di presenza.

Il Consiglio di Classe, in sede di valutazione finale, terrà conto, nella valutazione complessiva del profitto di ciascun allievo, degli esiti della sua partecipazione al percorso di alternanza, proponendo alla Commissione dell'Esame di Stato elementi utili ai fini della trattazione, in sede di colloquio, di temi inerenti il percorso stesso.

ATTIVITÀ DI ORIENTAMENTO IN USCITA NEL QUINTO ANNO

Per contribuire a creare negli studenti chiarezza e consapevolezza, in relazione alla possibilità dei percorsi da intraprendere al termine del corso degli studi superiori, sia universitari che lavorativi, è stata organizzata una visita al Job & Orienta di Catania a dicembre 2017.

La classe inoltre ha partecipato alle seguenti attività:

- Corso di 12 ore sulla sicurezza negli ambienti di lavoro D.lgs. 9 aprile 2008, n. 81
- Visita presso expo Food and Wine 2017 – Giarre
- Sagra dell'arancia – Palagonia 18 marzo 2018
- Dal 04 al 09 Maggio 2018 percorso formativo alternanza scuola lavoro: Catania - Barcellona

11. ATTIVITA' DISCIPLINARI

Materia: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: Prof. Mei Alessandra

Classe: 5 A enogastronomia/sala e vendita

Libro di testo: Scienza e Cultura dell'alimentazione – A.Machado ed Mondadori

Ore settimanali: 3

Obiettivi raggiunti in termini di:

Conoscenze	<p>Conoscere le principali cause di contaminazione chimica e biologica degli alimenti</p> <p>Conoscere le caratteristiche di una dieta equilibrata in funzione delle diverse necessità fisiologiche e nutrizionali</p> <p>Allergie, intolleranze e malattie correlate all'alimentazione</p>
Competenze	<p>Redigere un piano HACCP</p> <p>Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela</p>
Abilità	<p>Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti</p> <p>Saper realizzare una dieta equilibrata secondo le indicazioni LARN</p> <p>Individuare le nuove tendenze nel settore della ristorazione</p>

Contenuti trattati:

<p>➤ <u>MODULO 1 :Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare</u></p> <p><u>Unità didattica 1: Contaminazioni chimico-fisiche</u> (micotossine, fitofarmaci, zoofarmaci) <u>Unità didattica 2 : Contaminazioni biologiche</u> (prioni, virus, batteri, funghi, protozoi, elminti, le principali MTA)</p> <p><u>Unità didattica 3: Il sistema HACCP</u></p> <p><u>MODULO 2 : la dietetica</u></p> <p><u>Unità didattica 1:</u> dieta razionale ed equilibrata (larn 2014, dieta mediterranea, dieta vegetariana, dieta vegana, dieta macrobiotica)</p> <p><u>Unità didattica 2:</u> dieta in condizioni fisiologiche (Gravidanza,Allattamento,Alimentazione 0-3 anni, Alimentazione nella seconda infanzia e in età scolare, Alimentazione in età adulta e terza età Alimentazione nello sport</p> <p><u>Unità didattica 3:</u> dietoterapia (alimentazione e tumori, malattie cardiovascolari, diabete, obesità, allergie ed intolleranze)</p> <p>* Previsione argomenti da svolgere: CIBO E RELIGIONI - NOVEL FOOD</p>

Percorso di apprendimento:

LIVELLI	Basso	Medio basso	Medio	Medio alto	Alto
Conoscenze	X				
Padronanza dei quadri concettuali	X				
Competenze	X				

Attività integrative e di recupero:

Interventi di sostegno e approfondimento	Interventi di recupero (dopo 1° Quadrimestre)
Apprendimento tra pari Approfondimenti multimediali Lavori di gruppo	Recupero in itinere

Metodologie e strategie didattiche:

Brainstorming, case history, lezioni partecipate, lezioni frontali partecipate con sussidi multimediali, attività di ricerca, lavori di gruppo

Strumenti di lavoro:

Libro di testo, slides e appunti integrativi, approfondimenti multimediali

Strumenti di verifica:

Verifiche orali in itinere, attraverso interrogazioni individuali e attività d'aula. Verifiche sommative attraverso somministrazione di test semistrutturati e simulazioni, semplificate e non, delle seconde prove degli esami di stato.

Strumenti di valutazione:

Verifiche orali	Verifiche scritte	Verifiche pratiche
X	X	X

Criteri di valutazione:

Per la valutazione in decimi si è tenuto conto delle griglie di valutazione disciplinare strutturate in coerenza con la griglia generale allegata al P.T.O.F.

Mineo, lì 12 Maggio 2018

Prof.

Materia: LINGUA E CIVILTÀ INGLESE

DOCENTE: Prof.ssa Rosanna Li Rosi

Classe: VA Cucina

Libro di testo: “ Cook Book Club” di O.Cibelli e D.d'Avino – Casa Editrice: CLITT

Ore settimanali: 3

Obiettivi raggiunti in termini di:

Conoscenze	Conoscere delle strutture e dei meccanismi linguistici che operano nei diversi livelli: pragmatico – testuale, semantico-lessicale e morfo-sintattico. Conoscere degli aspetti più significativi della civiltà inglese con particolare riferimento alla microlingua del settore specifico della ristorazione.
Competenze	Comprendere in maniera analitica dei testi sia orali, sia scritti relativi al settore specifico d'indirizzo. Sostenere semplici conversazioni adeguate al contesto ed alla situazione di comunicazione su argomenti generali e specifici. Produrre testi scritti finalizzati ad usi diversi con sufficiente coerenza e coesione.
Abilità	Comprendere una varietà di messaggi orali e scritti in contesti differenziati, trasmessi in diversi canali. Comprendere e decodificare semplici testi di tipo argomentativo, espositivo e descrittivo. Produrre testi chiari, orali e scritti su contesti di tipo argomentativo, espositivo e descrittivo.

Contenuti trattati:

13. Module 1: Job Search: Staffing – Job opportunities – Fringe benefits – The application letter – The layout steps of an application letter – The Europass curriculum vitae.

14. Module 3: Meals and manus: British meals – A restaurant Menu – The menu sequence – Alberto's menu – **Food and wine matching:** Wine: The bottled art – Wine appellations – The food and wine love matching – The likes with the likes' rule – Dine with wine – The knowledgeable chef – **Meet the masters: Past vs present:** Gualtiero Marchesi – Alma.

15. Module 5: Nutrition: Food science and nutrition – Nutrients: Carbohydrates, fats, proteins, minerals, and vitamins – The healthy eating pyramid – Biological extra virgin olive oil.

16. Grammar: Present Perfect in all forms. Rinforzo delle strutture linguistiche acquisite, in funzione degli obiettivi comunicativi e culturali stabiliti. Rinforzo della microlingua del settore enogastronomico.

Previsione argomenti da svolgere:

- **Module 4: Italian Enogastronomy tour:** North-Centre Amazing Lombardy: Franciacorta, Lambrusco – Glowing Sicily.

Percorso di apprendimento:

LIVELLI	Basso	Medio basso	Medio	Medio alto	Alto
Conoscenze			X		
Padronanza dei quadri concettuali			X		
Competenze			X		

Inserire una crocetta nella casella interessata

Attività integrative e di recupero:

Interventi di sostegno e approfondimento	Interventi di recupero (dopo I° Quadrimestre)
La classe ha mostrato un impegno e un interesse nel complesso accettabile nei confronti della disciplina. Un piccolo gruppo ha mostrato superficialità e disinteresse al dialogo educativo. Inoltre l'avvicinarsi di diversi docenti durante i cinque anni del corso di studi, ha penalizzato l'acquisizione di un adeguato metodo di studio e dunque il conseguimento ottimale degli obiettivi prefissati in fase di programmazione.	Gli alunni, con carenze di base gravi, sono stati aiutati con delle attività individuali a migliorare le loro competenze, conoscenze e abilità, ma poiché la partecipazione e l'interesse non sono stati attivi e costanti come auspicato, gli obiettivi didattici prefissati sono stati raggiunti parzialmente.

Metodologie e strategie didattiche:

Lezione frontale e dialogata, learning by doing in coppia e in gruppo, metodi induttivo e deduttivo, scoperta guidata delle informazioni, lavori di coppia e di gruppo.

Strumenti di lavoro:

Libro di testo, dizionario bilingue, fotocopie, dispense, mappe concettuali.

Strumenti di verifica:

Role play, multiple choice test, true/false, cloze test, summary, interrogazione individuale e di gruppo.

Strumenti di valutazione:

Verifiche orali	Verifiche scritte	Verifiche pratiche
X	X	/

Criteri di valutazione:

Per la valutazione in decimi si è tenuto conto delle griglie di valutazione disciplinare strutturate in coerenza con la griglia generale allegata al P.T.O.F.

Mineo, lì 12 maggio 2018

Prof.ssa Li Rosi Rosanna

Materia: Lingua e letteratura italiana

Docente: Prof.re Davide Guglielmino

Classe: V A

Libro di testo: Baldi, Giusso, Razetti, Zaccaria, *L'attualità della letteratura*, Volume III, Paravia

Ore settimanali: 4

Obiettivi raggiunti in termini di:

CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Leggere, comprendere e interpretare i testi di un autore contestualizzandoli sia rispetto alla sua opera che rispetto al periodo di riferimento • Comprendere da un lato la storicità dei testi letterari e dall'altro essere capace di attualizzarli • Formulare giudizi autonomi e motivati
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Saper produrre testi chiari, efficaci e grammaticalmente corretti • Saper discutere e argomentare sulle tematiche svolte • Saper leggere, comprendere e interpretare un testo • Esprimersi in forma corretta e chiara sia scritta che orale

ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • Contestualizzare l'evoluzione della letteratura italiana dall'Unità d'Italia al secondo dopoguerra in relazione ai principali processi culturali, politici e sociali • Redigere testi utilizzando un linguaggio specifico • Interpretare criticamente un'opera letteraria
-----------------	---

Contenuti trattati:

Il secondo Ottocento
 La Scapigliatura milanese
 Il Naturalismo francese ed il Verismo italiano
 Giovanni Verga
 Il Decadentismo
 Giovanni Pascoli
 Gabriele d'Annunzio
 Il Crepuscolarismo
 Sergio Corazzini
 Il Futurismo
 Filippo Tommaso Marinetti
 Italo Svevo
 Luigi Pirandello
 L'Ermetismo ed i suoi maggiori rappresentanti

Antologia:

- Giovanni Verga:

da *"Vita dei campi"*:

Impersonalità e "regressione" - Lettera prefazione a L'amante di Gramigna -

Rosso Malpelo

La lupa

da *"Novelle rustiche"*:

La roba

- Giovanni Pascoli:

da *"Myricae"*:

Lavandare

Novembre

X Agosto

dai *"Canti di Castelvecchio"*:

Il gelsomino notturno

- Gabriele d'Annunzio:

da *"Alcyone"*:

La pioggia nel pineto

- Sergio Corazzini:

da *"Piccolo libro inutile"*:

Desolazione di un povero poeta sentimentale (Perché tu mi dici: poeta?)

- Filippo Tommaso Marinetti

Manifesto del Futurismo

- Italo Svevo:

da *“Una vita”*:

Le ali del gabbiano

da *“Senilità”*:

Il ritratto dell’inetto

da *“La coscienza di Zeno”*:

Il fumo

Psico – analisi

La profezia di un’apocalisse cosmica

- Luigi Pirandello:

da *“L’umorismo”*:

Un’arte che scompone il reale

da *“Novelle per un anno”*:

Ciaula scopre la luna

Il treno ha fischiato

- Giuseppe Ungaretti:

da *“L’allegria”*:

Veglia

San Martino del Carso

Mattina

Soldati

da *“Il dolore”*:

Non gridate più

- Salvatore Quasimodo:

da *“Acque e terre”*:

Ed è subito sera

da *“Giorno dopo giorno”*:

Alle fronde dei salici

Modelli di scrittura per l’esame di stato: Il saggio breve

Percorso di apprendimento:

LIVELLI	BASSO	MEDIO BASSO	MEDIO	MEDIO ALTO	ALTO
CONOSCENZE			X		
PADRONANZA DEI QUADRI CONCETTUALI			X		
COMPETENZE			X		

Attività integrative e di recupero:

INTERVENTI DI SOSTEGNO E APPROFONDIMENTO	INTERVENTI DI RECUPERO
<p>Lo svolgimento del programma della disciplina è stato seguito con interesse non sempre costante da parte di tutti i discenti, i quali si sono prodigati secondo le proprie capacità. Si possono distinguere due gruppi di riferimento: nel primo sono confluiti alcuni alunni che, dotati di sufficienti potenzialità ed abilità di base, si sono distinti per impegno e partecipazione; nel secondo si sono collocati allievi che, o perché presentano lacune di base, specialmente nella produzione scritta, o perché si sono impegnati in modo discontinuo, non sono sempre riusciti ad inserirsi costruttivamente nel dialogo educativo.</p>	<p>Visto che alcuni alunni erano assenti giustificati per alternanza scuola/lavoro gli stessi argomenti sono stati spiegati e ripresi più volte.</p>

Metodologie e strategie didattiche:

- Lezione frontale
- Lezione partecipata
- Discussione in classe

Strumenti di lavoro:

- Libro di testo
- Materiali tratti da internet
- Fotocopie
- Mappe concettuali

Strumenti di verifica e valutazione:

Le verifiche sono avvenute mediante forme di produzione orale e scritta. Come verifica orale si è utilizzata l'interrogazione alquanto discorsiva, volta ad accertare la padronanza dei contenuti e di un linguaggio appropriato e corretto e nello stesso tempo a stimolare la capacità di formulare giudizi personali. Come verifica scritta è stato utilizzato il saggio breve in cui le argomentazioni devono essere sviluppate con coerenza e completezza.

Strettamente collegate alle verifiche sono state le valutazioni, che hanno tenuto conto non solo della conoscenza e della comprensione del testo ma anche dell'abilità di rielaborazione personale, della capacità di cogliere gli elementi essenziali di un brano e della chiarezza nell'ordine espositivo.

Strumenti di valutazione:

VERIFICHE ORALI	VERIFICHE SCRITTE	VERIFICHE PRATICHE
X	X	/

Criteri di valutazione:

Per la valutazione in decimi si è tenuto conto delle griglie di valutazione disciplinare strutturate in coerenza con la griglia generale allegata al P.T.O.F.

Mineo, lì 10 Maggio 2018

Prof. re Davide Guglielmino

Materia: Storia

Docente: Prof.re Davide Guglielmino

Classe: V A

Libro di testo: Trombino, *Le rotte della storia*, Volume III, Il Capitello

Ore settimanali: 2

Obiettivi raggiunti in termini di:

CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i fatti storici • Saper cogliere i nessi di causa ed effetto • Conoscere i principali eventi e le principali problematiche che hanno caratterizzato il Novecento • Riconoscere la dimensione storica del presente
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Identificare nel processo storico la permanenza e il mutamento, la continuità e la rottura • Interpretare criticamente fatti e problemi • Riuscire a contestualizzare ogni evento all'interno di precise coordinate spaziotemporali
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • Analizzare problematiche significative del periodo considerato • Riconoscere nella storia del Novecento gli elementi di continuità e di discontinuità • Interpretare e confrontare testi di diverso orientamento storiografico

Contenuti trattati:

L'ETA' GIOLITTIANA
 LA GRANDE GUERRA
 IL DOPOGUERRA IN EUROPA E IN ITALIA
 LA CRISI DEL 1929 E L'AVVENTO DEL NAZISMO
 LA SECONDA GUERRA MONDIALE
 L'ITALIA DEMOCRATICA E LA PROCLAMAZIONE DELLA REPUBBLICA
 IL MONDO DEL 2000 – Cenni -

Percorso di apprendimento:

LIVELLI	BASSO	MEDIO BASSO	MEDIO	MEDIO ALTO	ALTO
CONOSCENZE			X		
PADRONANZA DEI QUADRI CONCETTUALI			X		
COMPETENZE			X		

Attività integrative e di recupero:

INTERVENTI DI SOSTEGNO E APPROFONDIMENTO	INTERVENTI DI RECUPERO
<p>Il livello raggiunto dalla classe in termini di conoscenze, padronanza dei quadri concettuali e competenze è medio. La classe ha mostrato, in generale, interesse e una sufficiente motivazione verso lo studio della storia. Nel corso dell'anno l'impegno e l'attenzione sono stati sollecitati dall'insegnante, per impostare uno studio critico e personale. A tal proposito sono state utili le discussioni guidate, volte a rimarcare la necessaria comprensione degli eventi passati per tradurre consapevolmente la problematicità del presente. L'attuale fisionomia della classe è caratterizzata da due fasce di livello: ad una appartengono elementi dotati di capacità critiche tali da poter raggiungere risultati pienamente sufficienti; all'altra appartiene un gruppo che, a causa di un impegno non sempre costante, denota una preparazione generale corretta, ma essenziale.</p>	<p>Visto che alcuni alunni erano assenti giustificati per alternanza scuola/lavoro gli stessi argomenti sono stati spiegati e ripresi più volte.</p>

Metodologie e strategie didattiche:

- Lezione frontale
- Lezione partecipata
- Discussione in classe

Strumenti di lavoro:

- Libro di testo
- Materiali tratti da internet
- Fotocopie
- Mappe concettuali

Strumenti di verifica e valutazione:

Per le verifiche ci si è serviti dell'interrogazione orale, volta ad accertare la padronanza dei contenuti, la proprietà di linguaggio e la capacità di formulare giudizi personali. Strettamente collegate sono state le valutazioni, che hanno accertato in modo non fiscale l'acquisizione del bagaglio culturale ed hanno anche tenuto conto delle diverse variabili sociali e psicologiche, che caratterizzano la peculiare unicità e globalità dell'esperienza formativa di ciascun discente.

Strumenti di valutazione:

VERIFICHE ORALI	VERIFICHE SCRITTE	VERIFICHE PRATICHE
X	/	/

Criteri di valutazione:

Per la valutazione in decimi si è tenuto conto delle griglie di valutazione disciplinare strutturate in coerenza con la griglia generale allegata al P.T.O.F.

Mineo, lì 12 Maggio 2018

Prof. re Davide Guglielmino

Materia: SERVIZIO DI CUCINA PER L'ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

DOCENTE: Prof.ssa VITALE FABIO

Libro di testo: *In Cucina* di Gianni Frangini MASTERLAB.

Obiettivi raggiunti in termini di:

<p>Conoscenze</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Ha una buona formazione culturale e una preparazione professionale flessibile e polivalente; ✓ Ha una buona conoscenza di due lingue straniere e della microlingua di settore; ✓ È capace di eseguire con discreta autonomia la preparazione di piatti caldi e freddi; ✓ È in grado di valutare le merci in entrata e, soprattutto, i prodotti in uscita; ✓ È capace di predeterminare i tempi di esecuzione del lavoro, specialmente in relazione alle richieste della sala; ✓ Conosce i principi nutritivi, le modificazioni organolettiche e nutrizionali che avvengono in fase di cottura, le principali tecniche di conservazione dei cibi; ✓ È in grado di partecipare al calcolo dei costi dei singoli piatti e dei menù; ✓ È in grado di partecipare all'elaborazione di menù giornalieri e rotativi; ✓ Partecipa alle operazioni di manutenzione degli utensili e del materiale di cucina; ✓ Sa situarsi con disponibilità e correttezza nella brigata di cucina.
<p>Competenze</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ L'operatore di cucina è in grado di preparare pasti secondo modalità ed indicazioni prestabilite, ✓ Di applicare i fondamenti di alimentazione e merceologia, ✓ Di adottare sistemi di conservazione delle materie prime e dei semilavorati, ✓ Di applicare il sistema HACCP, ✓ Di identificare e utilizzare le attrezzature, ✓ Di interpretare, comporre e preparare un menù, ✓ Di preparare piatti, ✓ Di sviluppare capacità imprenditoriali, ✓ Di applicare le norme in materia di sicurezza sul lavoro.
<p>Abilità</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Riconoscere, spiegare e "raccontare" un piatto, dalla materia prima alla realizzazione tecnica. ✓ Progettare menu compatibili con le risorse a disposizione, elaborati nel rispetto delle regole enogastronomiche, in relazione a tipicità e stagionalità degli alimenti e tipologia di clienti. ✓ Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute. ✓ Gli alunni conoscono ed utilizzano in modo appropriato i linguaggi specifici delle singole discipline. ✓ Sanno riportare le conoscenze acquisite ✓ Le abilità tecnico - pratiche risultano acquisite ad un livello più che sufficiente.

Contenuti trattati:

- 1. Le cucine regionali, nazionali e internazionali**
 - La cucina delle regioni italiane
 - Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva
- 2. Tecniche di cottura e presentazione dei piatti**
 - I sistemi di cottura
 - La presentazione delle vivande
- Il servizio di catering e di banqueting**
 - Banqueting e catering due realtà a confronto
 - Catering industriale
 - Catering a domicilio
 - La distribuzione dei pasti
 - Che cosa è il banqueting
- Intolleranze alimentari e stili alimentari particolari**
 - Intolleranza al glutine
 - Intolleranza al lattosio
 - Intolleranza ai lieviti
 - Intolleranza alle uova
 - Intolleranza al nichel
 - Gli stili alimentari vegetariani
 - Dieta mediterranea
 - Dieta e cucina macrobiotica
 - Lo stile alimentare musulmano

Percorso di apprendimento:

LIVELLI	Basso	Medio basso	Medio	Medio alto	Alto
Conoscenze			X		
Padronanza dei quadri concettuali			X		
Competenze				X	

Strumenti di lavoro:

* Libro di testo, * Altri libri, , * Materiale di laboratorio.

Strumenti di verifica:

* Prove pratiche, * Discussioni in classe.

Strumenti di valutazione:

Verifiche orali	Verifiche scritte	Verifiche pratiche
X		X

Criteri di valutazione:

Per la valutazione in decimi si è tenuto conto delle griglie di valutazione disciplinare strutturate in coerenza con la griglia generale allegata al P.T.O.F.

Mineo, lì 02/05/2018

prof. Vitale Fabio

Materia: LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE

DOCENTE: Prof.ssa Cuddé Giuseppina

Libro di testo: *France Restauration Actualités*, di Ania / Piavoux - **Edizioni**, Trevisini.

Obiettivi raggiunti in termini di:

Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conoscenza delle strutture e dei meccanismi linguistici che operano ai diversi livelli pragmatico testuale, semantico-lessicale e morfo-sintattico. ✓ Conoscenza degli aspetti più significativi della civiltà francese e micro lingua legata al francese della ristorazione.
Competenze	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Comprensione in maniera analitica di testi sia orali che scritti relativi al settore specifico dell'indirizzo. ✓ Sostiene semplici conversazioni adeguate al contesto ed alla situazione di comunicazione su argomenti generali e specifici. Produzione di testi scritti finalizzati ad usi diversi.
Abilità	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Connaître tous les rôles de la grande Brigade de cuisine, ✓ Décrire une recette, ✓ Indiquer des tâches à réaliser en cuisine, ✓ Connaître tous les rôles de la grande Brigade de cuisine, ✓ Demander et proposer son aide en cuisine, ✓ Situer dans un espace, ✓ Indiquer la durée, ✓ Présenter les différents types de cuisson et de conservation des aliments, ✓ Exposer les règles de l'hygiène alimentaire et de la sécurité dans la cuisine.

Contenuti trattati:

*La Brigade de cuisine: le Chef, le Sous-Chef, le Tournant, l'Aboyeur, le Saucier, le Rôtisseur, le Gardemanger, le Pâtissier, le Poissonnier, l'Entremétier, le Communard, le Commis; *Les techniques de conservation des aliments, *Respect des normes d'hygiène dans un restaurant, *Règles à respecter au niveau des aliments, *Respect des règles d'hygiène par le personnel, *Les modes de cuisson, *Les ustensiles de cuisine, *Les aliments, *Les trois repas du jour: le petit-déjeuner, le déjeuner, le dîner/souper, *Le dessert.

Percorso di apprendimento:

LIVELLI	Basso	Medio basso	Medio	Medio alto	Alto
Conoscenze			x		
Padronanza dei quadri concettuali			x		
Competenze			x		

Metodologie e strategie didattiche:

* Lezione dialogata, Metodo induttivo, * Metodo deduttivo, * Scoperta guidata, * Lavoro di gruppo.

Strumenti di lavoro:

* Libro di testo, * Dizionario bilingue, * Fotocopie, * Dispense, * Mappe concettuali.

Strumenti di verifica:

* Test, *Questionari, * Relazioni, * Interrogazioni, *Discussioni in classe.

Attività integrative e di recupero:

Interventi di sostegno e approfondimento	Interventi di recupero dopo I° Quadrimestre
//	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Pausa didattica ✓ Percorsi individualizzati ✓ Verifiche programmate

Strumenti di valutazione:

Verifiche orali	Verifiche scritte	Verifiche pratiche
X	X	

Criteri di valutazione:

Per la valutazione in decimi si è tenuto conto delle griglie di valutazione disciplinare strutturate in coerenza con la griglia generale allegata al P.T.O.F.

Mineo, lì 12.05.2018

Prof.ssa Cuddé Giuseppina

Materia: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVE

DOCENTE: Prof. CALLERI ANDREA ROCCO

Classe: 5A

Libro di testo: *Pianeta Hotel & Food Management 2A*, di Maria Gabriella Di Maio, **Edizioni**, Simone per la scuola.

Ore settimanali: 6 (SEI)

Obiettivi raggiunti in termini di:

Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conoscere le caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale ed internazionale. ✓ Conoscere le tecniche di marketing turistico e web- marketing. ✓ Conoscere le fasi e le procedure di redazione di un business plan. ✓ Conoscere i prodotti a kilometro zero. ✓ Conoscere le abitudini alimentari e l'economia del territorio. ✓ Conoscere la normativa di settore. ✓ Conoscere le norme e le procedure per la tracciabilità dei prodotti. ✓ Conoscere il lessico e la fraseologia di settore anche in lingua straniera
Competenze	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. ✓ Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. ✓ Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. ✓ Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. ✓ Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. ✓ Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
Abilità	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Analizzare gli effetti delle dinamiche di mercato sulle destinazioni turistiche. ✓ Individuare le specificità delle destinazioni turistiche. ✓ Individuare e comprendere le evoluzioni del fenomeno turistico nel corso del tempo ed analizzare le nuove forme di turismo. ✓ Individuare le caratteristiche del marketing e i suoi compiti. ✓ Individuare le potenzialità del web e comprendere l'utilizzo degli strumenti informatici per finalità aziendali. ✓ Comprendere l'importanza di un piano d'impresa o business plan. ✓ Comprendere le dinamiche del controllo di gestione. ✓ Saper distinguere tra organi diretti e organi indiretti dell'amministrazione centrale del turismo. ✓ Individuare gli obblighi che la normativa europea pone a carico degli operatori del settore agroalimentare. ✓ Provare a distinguere le norme di igiene applicabili ai differenti settori a ambienti di lavoro.

Contenuti trattati:

- **Modulo 0: Richiami argomenti anni precedenti per la verifica dei prerequisiti**
- **Modulo 1 : Il mercato turistico nazionale ed internazionale**
Le destinazioni turistiche. La gestione delle destinazioni turistiche. Evoluzione del mercato turistico. Nuovi turismi.
- **Modulo 2 : Il marketing turistico e il web marketing**
La funzione del marketing. Il marketing operativo. Il piano di marketing. Il turismo e il web marketing.
- **Modulo 3 : La pianificazione aziendale e i suoi strumenti.**
Pianificazione e redazione del business plan. Il budget e il controllo di gestione.
- *** Modulo 4 : L'organizzazione turistica e le norme di settore**
Le forme di turismo e le relative discipline. Le organizzazioni turistiche centrali e periferiche. La sicurezza alimentare, la tracciabilità e i prodotti a kilometro zero. La normativa igienico-sanitaria nel settore ristorativo.

* Previsione argomenti da svolgere

Percorso di apprendimento:

LIVELLI	Basso	Medio basso	Medio	Medio alto	Alto
Conoscenze			X		
Padronanza dei quadri concettuali			X		
Competenze			X		

Inserire una crocetta nella casella interessata

Attività integrative e di recupero:

Interventi di sostegno e approfondimento	Interventi di recupero (dopo 1° Quadrimestre)
	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Pausa didattica ✓ Percorsi individualizzati ✓ Verifiche programmate

Metodologie e strategie didattiche:

* Lezione frontale, * Lezione dialogata, * Metodo induttivo, * Metodo deduttivo, * Scoperta guidata.

Strumenti di lavoro:

*Libro di testo, * Fotocopie, * Dispense, * Mappe concettuali.

Strumenti di verifica:

* Test, * Questionari, * Temi, * Interrogazioni, * Discussioni in classe.

Strumenti di valutazione:

Verifiche orali	Verifiche scritte	Verifiche pratiche
X	X	/

Criteri di valutazione:

Per la valutazione in decimi si è tenuto conto delle griglie di valutazione disciplinare strutturate in coerenza con la griglia generale allegata al P.T.O.F.

Mineo, lì 12 Maggio 2018

Prof. CALLERI ANDREA ROCCO

MATERIA: RELIGIONE CATTOLICA

Docente: Prof.ssa Marchese Margherita

Materiali e mezzi didattici utilizzati:

- Libro di testo: L. Solinas, "Tutti i colori della vita", SEI, Torino 2003.
- Magistero di Giovanni Paolo II, di Benedetto XVI e di Francesco.
- Bibbia, brani antologici, articoli di giornale, film e DVD. Tempi

Ore settimanali	1
-----------------	---

Obiettivi didattici

Obiettivi realizzati in termini di competenze e capacità

- *Scoprire i diversi significati che l'esperienza religiosa può assumere nella vita del singolo e della collettività*
- *Conoscere nei tratti essenziali il messaggio e la persona di Gesù Cristo annunciato dalle Scritture e testimoniato dalla Chiesa*
- *Conoscere l'esperienza cristiana nella storia del nostro paese e dell'Europa*
- *Usare e interpretare criticamente le fonti della tradizione cristiana*
- *Spiegare l'origine e la natura della Chiesa, le forme del suo agire nel mondo: annuncio, sacramenti, carità.*
- *Leggere i segni del cristianesimo nell'arte e nella tradizione culturale.*
- *Ricostruire l'incontro del messaggio cristiano universale con le culture particolari.*

Contenuti

L'IRC partecipa al raggiungimento delle finalità della scuola in modo originale e specifico, favorendo la crescita dell'alunno nella dimensione della sua sensibilità e cultura religiosa, attraverso la riflessione sui contenuti della religione cattolica, e sul più ampio fenomeno dell'esperienza religiosa dell'uomo, utilizzando metodologie e strumenti della scuola. È specifico dell'insegnamento della religione cattolica insegnare in modo rigoroso un sapere religioso che attiene anche al mondo dei valori e dei significati, e aiutare gli alunni a comprendere come la dimensione religiosa e culturale, proprie della vita e della storia umana, siano intimamente connesse e complementari, capaci per loro natura di contribuire allo sviluppo della libertà, della responsabilità, della solidarietà e della convivenza democratica.

Modulo 1: LA CHIESA TRA OTTOCENTO E NOVECENTO

CONTENUTI:

La fine dell' <i>Ancien Regime</i> . La Rivoluzione francese
Rivoluzione industriale e disagio sociale

La nascita del socialismo e del marxismo
Il Cattolicesimo sociale: Giuseppe Cottolengo e Piergiorgio Frassati
Giovanni Bosco e l'educazione salesiana della gioventù: il metodo preventivo
DVD: "Don Bosco"

Modulo 2: LE SFIDE DEL NOVECENTO

CONTENUTI:

Leone XIII e la <i>Rerum novarum</i>
La nascita della Dottrina sociale della Chiesa
Benedetto XV e la Prima Guerra mondiale
La stagione dei Totalitarismi: la Chiesa e i rapporti con Fascismo e Nazismo
La Seconda Guerra mondiale e il genocidio degli Ebrei
I martiri cristiani di Auschwitz: E. Stein, D. Bonhoeffer, M. Kolbe
DVD: "Auschwitz"

Modulo 3: IL CONCILIO VATICANO II E LA CHIESA DI OGGI

CONTENUTI:

La Chiesa e la Guerra Fredda
Giovanni XXIII e la <i>Pacem in Terris</i>
Il Concilio Ecumenico Vaticano II
Da Giovanni XXIII a Paolo VI
Le innovazioni del Concilio
La Chiesa segno e strumento dell'amore di Dio
DVD: "Karol: un uomo diventato Papa"
La Chiesa di papa Francesco

Quadro del profitto della classe

Gli alunni possiedono sufficienti capacità logico – argomentative ed hanno acquisito una buona conoscenza degli argomenti trattati. In modo particolare alcuni hanno dimostrato più che buone capacità critiche e di rielaborazione dei contenuti.

Fattori che hanno ostacolato il processo di insegnamento-apprendimento

- Frequenza scolastica saltuaria;
- Richieste di ore da dedicare ad altre iniziative della scuola

- Modesto bagaglio culturale
- Scarso impegno nella conoscenza delle principali problematiche contemporanee

Criteri metodologici e strategie didattiche per conseguimento degli obiettivi

La Didattica dell'IRC è volta con attenzione a quattro criteri metodologici fondamentali: la correlazione, la fedeltà al contenuto fondamentale, il dialogo inter-religioso e inter-culturale, l'elaborazione di una sintesi concettuale.

In base al principio della correlazione in obbedienza alla natura e finalità della scuola, ogni contenuto disciplinare dell'IRC è stato trattato in rapporto alle esigenze di educazione, istruzione e formazione degli alunni, per favorire in essi l'apprendimento, la rielaborazione personale, la crescita umana e culturale.

I linguaggi dell'IRC sono stati quelli della tradizione religiosa e culturale cristiana, adeguatamente integrati con i nuovi linguaggi della comunicazione e le sue tecnologie, con cui oggi sempre più spesso vengono elaborate e trasmesse proposte culturali anche di significato esistenziale e religioso.

Il metodo di insegnamento privilegiato è stato quello esperienziale-induttivo per mezzo del quale si è voluto stimolare e coinvolgere gli studenti ad un apprendimento attivo e significativo. Si è cercato, inoltre, di non trasmettere i contenuti in maniera nozionistica, ma di far conoscere le argomentazioni attraverso una riflessione critica, in modo che gli alunni imparassero a pensare la religione non esclusivamente come semplice fatto di fede, ma come oggetto di studio, come occasione e stimolo per la crescita di una personalità capace di scelte responsabili e consapevoli.

Criteri di valutazione e verifica

I nuovi programmi di religione mettono in luce che l'IRC propone un approccio scolastico al fatto religioso cristiano, pertanto in questo contesto valutare i risultati dell'IRC ha significato osservare e verificare il grado di apprendimento dei concetti, degli atteggiamenti, dei contenuti programmati negli obiettivi didattici ed educativi. In concreto ha significato verificare a livello cognitivo il possesso degli strumenti minimi necessari per comprendere il fatto religioso nella storia, e a livello socio – affettivo la disponibilità al dialogo e al confronto con gli altri, superando pregiudizi e luoghi comuni. Tra le proposte di verifica è stata scelta quella della spiegazione e commento personale di un testo in classe nonché l'esposizione dell'argomento trattato in forma critica e personale.

Prof.ssa Margherita Marchese

Materia: SERVIZIO DI SALA E VENDITA

RELAZIONE FINALE

La classe si presenta per lo più omogenea per cultura . Gli alunni di questa classe sono molto diversi tra loro, ma nonostante ciò, hanno dimostrato, di essere affiatati fra loro. Questa caratteristica, li ha portati ad assumere atteggiamenti di vivacità che non ha influito negativamente sul normale andamento didattico. Il comportamento degli allievi nel complesso si è dimostrato corretto e rispettoso nei confronti dei docenti e nel rapporto interpersonale tra alunni.

I ragazzi hanno dimostrato nel complesso disponibilità al dialogo educativo e al confronto con gli insegnanti; ciò ha comportato il regolare svolgimento delle lezioni anche se nel gruppo è presente qualche elemento che di tanto in tanto era particolarmente distratto. I vari docenti, perciò, si sono subito attivati per creare un servizio educativo e formativo valido e rispondente ai reali bisogni di ciascun allievo.

I contenuti sono stati adeguati alle reali possibilità degli alunni e alcune parti di programma sono state sintetizzate e semplificate poiché gli alunni sono stati coinvolti in un importante progetto di alternanza scuola lavoro che li ha visti impegnati per ben 5 mesi.

Il progetto ha visto come protagonisti gli alunni di tutti i settori. In particolare gli allievi si sono cimentati nella preparazione e distribuzione di pasti per la ristorazione scolastica, ed ogni giorno hanno quindi preparato e servito circa 300 pasti ai bambini della scuola dell'infanzia e della scuola primaria. Tale progetto ha provocato un inevitabile rallentamento nello svolgimento dei programmi preventivi, per cui è stato necessario ridurre gli obiettivi e i contenuti delle proprie discipline.

Il Consiglio di classe, tenuto conto del punto di partenza degli alunni in quanto a conoscenze e competenze di base delle varie discipline, ha puntato soprattutto a migliorare la loro preparazione sul piano professionalizzante e ad abituare gli alunni a colloquiare su un piano prevalentemente concreto, come previsto dalla programmazione. La classe ha dimostrato, perciò, di aver conseguito in modo mediamente discreto gli obiettivi di tipo cognitivo.

Gli allievi, come negli anni precedenti, si sono dimostrati attivi nella vita scolastica extra curricolare, partecipando con diversi elementi, alle diverse iniziative proposte dall'Istituto come per esempio un concorso di cucina vegetariana in cui due studentesse, si sono classificate al terzo a posto, realizzando un cestino di pasta fresca ripieno di verdure e frutta secca croccante.

In generale solo qualche alunno ha dimostrato passività o mancanza di curiosità. A livello professionale, i ragazzi coinvolti in attività di settore, hanno dimostrato in genere interesse, partecipazione e impegno positivi.

DOCENTE: *Prof.ssa Minardi Anita*

Libro di testo: *Masterlab - Settore Sala e Vendita*, di Farracca Antonio, Gale Emilio, **Edizioni** Le Monnier.

Obiettivi raggiunti in termini di:

Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> ✓ La degustazione: esame visivo- olfattivo. Gustativo ✓ Abbinamento cibo vino ✓ La scheda di degustazione ✓ Le menzioni dei vini (igt, doc, docg, vqsop) ✓ I vari momenti della ristorazione ✓ La ristorazione commerciale e collettiva ✓ La neoristorazione ✓ Le varie tipologie di menù
-------------------	--

Competenze	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Progettare un menù per un evento speciale e saper abbinare il giusto vino ✓ Effettuare un servizio per la ristorazione scolastica ✓ Saper gestire la distribuzione dei pasti in tempi brevi con un esiguo numero di persone a disposizione ✓ Saper degustare un vino ✓ Saper compilare una scheda di degustazione ✓ Saper differenziare le varie categorie di ristorazione ✓ Saper effettuare l'apertura di una bottiglia al cliente
Abilità	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Riconoscere le aziende enogastronomiche in base alle loro caratteristiche ✓ Riconoscere le componenti culturali e sociali che caratterizzano l'evoluzione dei servizi enogastronomici ✓ Utilizzare il lessico di settore ✓ Consigliare opportunamente il cliente sugli abbinamenti gastronomici ✓ Svolgere in modo professionale il servizio dei vini ✓ Riconoscere l'importanza della produzione enoica locale e la valorizzazione del territorio.

Contenuti trattati:

* Le menzioni dei vini, * l'etichettatura, * la neoristorazione * la ristorazione collettiva * i vari momenti della ristorazione * il menù, * Le pubbliche relazioni.

Percorso di apprendimento:

LIVELLI	Basso	Medio basso	Medio	Medio alto	Alto
Conoscenze		X			
Padronanza dei quadri concettuali			X		
Competenze			X		

Strumenti di lavoro:

* Libro di testo, * Appunti del docente, * Materiale di laboratorio.

Strumenti di verifica:

* Interrogazioni, * Prove pratiche, * Discussioni in classe.

Strumenti di valutazione:

Verifiche orali	Verifiche scritte	Verifiche pratiche
X	X	X

Criteri di valutazione:

Per la valutazione in decimi si è tenuto conto delle griglie di valutazione disciplinare strutturate in coerenza con la griglia generale allegata al P.TO.F.

Mineo, lì 28/ 04 / 2018

Prof.ssa Minardi Anita

Materia: MATEMATICA

DOCENTE: Prof. Musumeci Agrippino

Classe: V A Enogastronomia

Libro di testo: *Matematica, modelli*, competenze vol D, di L. Tonolini, F. Tonolini, G. Tonoli, A. Manenti Calvi, G. Zibetti, Edizioni, Minerva Italica.

Obiettivi raggiunti in termini di:

Conoscenze	✓ Si è riusciti ad ottenere una conoscenza essenziale ma non approfondita dei contenuti, molto spesso con imprecisione dovute essenzialmente ad una situazione di base molto compromessa.
Competenze	✓ Le competenze acquisite, assai limitate, sono relative alla individuazione di strategie appropriate per la soluzione di problemi, utilizzare tecniche e procedure di calcolo algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica.
Abilità	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Risolvere equazioni di I grado ✓ Risolvere equazioni di II grado ✓ Risolvere disequazioni e sistemi di disequazioni ✓ Rappresentare in un piano cartesiano ✓ Saper classificare le funzioni* ✓ Saper determinare di una funzione: dominio e codominio di una funzione, le intersezioni con gli assi e il segno di una funzione*

Contenuti trattati:

<p>➤ Modulo 0: Richiami come prerequisiti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Equazioni di I°: Forma normale di un'equazione. Principi di equivalenza. Conseguenze dei principi di equivalenza. Equazioni determinate, indeterminate e impossibili. Procedimento risolutivo delle equazioni. Verifica della soluzione. Equazioni fratte. Esercitazioni. • Equazioni di II°: Generalità. Equazione completa. Equazioni incomplete: Equazione spuria e sue soluzioni, equazioni pura e sue soluzioni, equazioni monomie e sue soluzioni. • Disequazioni di I° : Definizione di disequazione. Disequazioni di primo grado numeriche intere. Primo e secondo principio di equivalenza. Risoluzione e rappresentazione analitica e grafica della soluzione. Definizioni. Disequazioni fratte: Soluzione di una disequazione fratta. Procedimento risolutivo disequazione fratte. Ricerca grafica dell'insieme delle soluzioni. Rappresentazione analitica e grafica della soluzione. Esercitazioni. • Sistemi di disequazioni di I°: Definizioni. Procedimento risolutivo sistemi di disequazioni. Ricerca grafica dell'insieme delle soluzioni. Rappresentazione analitica e grafica della soluzione. Esercitazioni. • Piano cartesiano ortogonale: Generalità, punti nel piano, distanza fra due punti nel piano. Retta nel piano: forma implicita ed esplicita, coefficiente angolare, rette parallele e perpendicolari. <p>➤ Analisi infinitesimale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Intervalli limitati e illimitati, Intervallo aperto, chiuso, aperto a destra, aperto a sinistra.* • Intorni* • Concetto di funzione di una variabile: definizione. Dominio. Codominio* • Funzioni costante, iniettive, suriettive e biunivoche*

- Rappresentazione degli insiemi dominio e codominio. *
- Classificazione delle funzioni: algebriche razionali (interi e fratte), algebriche irrazionali (interi e fratte), trascendenti (esponenziali e logaritmiche) *
- Ricerca del Dominio*
- Intersezioni con gli assi *
- Studio del segno dell'immagine*

* Previsione argomenti da svolgere

Percorso di apprendimento:

LIVELLI	Basso	Medio basso	Medio	Medio alto	Alto
Conoscenze			X		
Padronanza dei quadri concettuali			X		
Competenze			X		

Attività integrative e di recupero:

Interventi di sostegno e approfondimento	Interventi di recupero (dopo I° Quadrimestre)
	Pausa didattica e ripasso di tutti gli argomenti trattati nel primo quadrimestre Nel complesso gli alunni hanno dimostrato buona partecipazione e un apprezzabile impegno.

Metodologie e strategie didattiche:

Lezione dialogata, Metodo induttivo, Metodo deduttivo.

Strumenti di lavoro:

Libro di testo, appunti, fotocopie, esercitazioni e uso della LIM .

Strumenti di verifica:

Elaborati scritti, test, interrogazioni, esercitazioni e colloqui guidati e spontanei.

Strumenti di valutazione:

Verifiche orali	Verifiche scritte	Verifiche pratiche
X	X	/

Criteri di valutazione:

Per la valutazione in decimi si è tenuto conto delle griglie di valutazione disciplinare strutturate in coerenza con la griglia generale allegata al P.T.O.F.

Mineo, lì 12 Maggio 2018

Prof. Musumeci Agrippino

DOCENTE: Prof. Russo Carmelo

Classe: V A Enogastronomia

Libro di testo: *Praticamente sport*, Edizioni, G.D'Anna.

Obiettivi raggiunti in termini di:

Conoscenze	✓ Conoscenza della terminologia ginnastica; conoscenza degli effetti dell'attività motoria e dello sport a livello psico-fisico; conoscenza di argomenti teorici strettamente legati alla disciplina.
Competenze	✓ Saper utilizzare il gesto sportivo in modo adeguato rispetto alla situazione contingente e al regolamento tecnico; prendere consapevolezza della propria corporeità in libere espressioni ed in situazioni dinamiche.
Abilità	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Sa utilizzare in modo adeguato le proprie capacità condizionali nei vari gesti sportivi. ✓ Sa riprodurre e variare il ritmo delle azioni sportive. ✓ Utilizza le capacità coordinative in modo adeguato alle diverse esperienze e ai vari contenuti tecnici. ✓ Trasferisce e ricostruisce tecniche, strategie, regole adattandole alle capacità ✓ Esegue correttamente le combinazioni proposte. ✓ Elabora risposte motorie efficaci e personali in situazioni complesse. ✓ Individua gli errori di esecuzione (autovalutazione).

Contenuti trattati:

Esercizi di gruppo a corpo libero, esercizi per il miglioramento dell'equilibrio statico e dinamico, affidamento delle capacità coordinative e condizionali, atletica leggera: la corsa di resistenza e veloce, Pallavolo: fondamentali e le regole del gioco, Calcio: fondamentali e le regole del gioco, pallacanestro: fondamentali e le regole del gioco, l'apparato scheletrico e articolare, il sistema muscolare, l'apparato cardiorespiratorio, l'apparato digerente, disturbi alimentari, il doping, il primo soccorso.

Percorso di apprendimento:

LIVELLI	Basso	Medio basso	Medio	Medio alto	Alto
Conoscenze				X	
Padronanza dei quadri concettuali				X	
Competenze				X	

Attività integrative e di recupero:

Interventi di sostegno e approfondimento	Interventi di recupero (dopo 1° Quadrimestre)

Metodologie e strategie didattiche:

Lezione dialogata, lavoro di gruppo.

Strumenti di lavoro:

Libro di testo, fotocopie, dispense .

Strumenti di verifica:

Test, interrogazioni, prove pratiche, discussioni in classe.

Strumenti di valutazione:

Verifiche orali	Verifiche scritte	Verifiche pratiche
X	X	/

Criteri di valutazione:

Gli studenti sono stati sottoposti a valutazioni di tipo sommativo-formativo, considerando i risultati conseguiti da ogni singolo allievo rispetto ai livelli di partenza e nel contesto della classe e nel rispetto delle griglie di valutazione disciplinare strutturate in coerenza con la griglia generale allegata al P.T.O.F.

Mineo, lì 12 Maggio 2018

Prof. Russo Carmelo

Consiglio di Classe

Cognome	Nome	Materia	Firma
ALOISI	Anna	Sostegno	
CALLERI	Andrea Rocco	Dir. Tec. Ammin.	
CUDEDE'	Giuseppina	Lingua Francese	
GUGLIELMINO	Davide	Ling. Lett. Italiano / storia	
LI ROSI	Rosanna	Lingua Inglese	
MARCHESE	Margherita	Religione cattolica	
MEI	Alessandra	Scienza cult. Aliment.	
MINARDI	Anita	Lab. Enog. sala	
MUSUMECI	Agrippino	Matematica	
RUSSO	Carmelo	Scienze motorie e sportive	
VITALE	Fabio	Lab. Enog. cucina	

Mineo ,li.

Il DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof. Pignataro Francesco

ALLEGATO

GRIGLIE DI VALUTAZIONE

IPSSAR MINEO - IIS "DALLA CHIESA" CALTAGIRONE

A.S. 2017-2018

Dipartimento di Italiano

**Griglia per la valutazione della prova scritta di italiano
(Tipologia A-B-C-D)**

Alunno/a _____ Classe _____ Sezione _____ Ind. _____

ADERENZA ALLA TIPOLOGIA	Precisa e pertinente. Sufficiente. Parziale e incompleta.	3 punti 2 punti 0,5/1 punto
CONOSCENZA E ARTICOLAZIONE DEI CONTENUTI	Completa, ricca e organica. Sufficientemente adeguata anche se imprecisa. Approssimativa e disarticolata.	3 punti 2 punti 0,5/1 punto
PRODUZIONE E USO DELLA LINGUA	Ricchezza e precisione nell'uso dei vocaboli e nella trattazione degli argomenti. Sufficientemente accettabile, anche se un po' imprecisa. Produzione insufficiente, esposizione lessicalmente impropria e periodi poco chiari.	3 punti 2 punti 0,5/1 punto
CAPACITÀ CRITICHE	Elaborato ricco di osservazioni originali ed esaustive. Capacità critica sufficientemente adeguata, anche se incompleta. Inadeguata e approssimativa.	3 punti 2 punti 0,5/1 punto
CAPACITÀ DI CONTESTUALIZZARE	Approfondita. Sufficientemente adeguata. Superficiale.	3 punti 2 punti 0,5/1 punto

La commissione/Il docente

Punteggio

_____ / 15

IPSSAR MINEO - IIS "DALLA CHIESA" CALTAGIRONE - A.S. 2017-2018

Dipartimento di Scienza e cultura dell'Alimentazione

Griglia di valutazione II prova d'esame

Alunno/a _____ Classe _____ Sezione _____ Ind. _____

PRIMA PARTE			
INDICATORI	Descrizione	Punteggio conseguibile	Punteggio conseguito
CONOSCENZA E COMPLETEZZA DEGLI ARGOMENTI RICHIESTI	COMPLETA E APPROFONDITA	4	
	ADEGUATA E PERTINETE	3	
	PARZIALMENTE ADEGUATA	2	
	FRAMMENTARIA	1	
	NULLA	0	
COMPETENZA : ADERENZA ALLA CONSEGNA	PIENA ADERENZA ALLA CONSEGNA E CAPACITA' DI SINTESI	3	
	QUALCHE DIFFICOLTA' NELLA SINTESI	2	
	NON ADERENZA ALL TRACCIA	1	
CORRETTEZZA FORMALE	CORRETTO	3	
	ERRORI NON GRAVI	2	
	ERRORI GRAVI	1	
Totale punteggio conseguito prima parte			_____/15

SECONDA PARTE				
INDICATORI		Punteggio conseguibile	Punteggio conseguito Quesito n.	Punteggio conseguito Quesito n.
CONOSCENZA E COMPLETEZZA DEGLI ARGOMENTI RICHIESTI	COMPLETA E APPROFONDITA	1,3		
	ADEGUATA E PERTINETE	1		
	PARZIALMENTE ADEGUATA	0,7		
	FRAMMENTARIA	0,5		
	NULLA	0		
COMPETENZA : ADERENZA ALLA CONSEGNA	PIENA ADERENZA ALLA CONSEGNA E CAPACITA' DI SINTESI	0,6		
	QUALCHE DIFFICOLTA' NELLA SINTESI	0,4		
	NON ADERENZA ALL TRACCIA	0,2		
CORRETTEZZA FORMALE	CORRETTO	0,6		
	ERRORI NON GRAVI	0,4		
	ERRORI GRAVI	0,2		
Totale punteggio conseguito per quesito			_____/15	_____/15
Totale punteggio conseguito seconda parte				_____/15

La commissione/Il docente

TOTALE II PROVA _____/15

IPSSAR – MINEO (CT)
Anno Scolastico 2017-2018
ESAMI DI STATO - Commissione _____
INDIRIZZO “SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITA’ ALBERGHIERA”
ARTICOLAZIONE “Cucina”

Griglia di valutazione III Prova

SIMULAZIONE TERZA PROVA - TIPOLOGIA B/C – Durata max. prova: 120 Min.

Mineo, li _____

Candidato/a _____

Avvertenze

La prova è costituita da:

- n. **16** quesiti (4 per disciplina) a risposta multipla (tipologia C). Per tali quesiti il candidato ha a disposizione quattro opzioni di risposta di cui soltanto una è esatta. Il Candidato, pertanto, dovrà indicare, apponendo una “X” quella che tra le quattro ritiene sia esatta.
- n. **8** quesiti (due per disciplina) a risposta aperta (tipologia B). Per tali quesiti il candidato potrà utilizzare al massimo 6 righe.

La Commissione ha, altresì, deliberato che lo svolgimento della prova deve avvenire tenendo conto delle seguenti indicazioni:

- a. ciascun quesito deve essere svolto utilizzando solo ed esclusivamente penne ad inchiostro nero o blu;
- b. è assolutamente vietato l’uso di matite e/o correttore ortografico (cancellino);
- c. è assolutamente vietato l’uso di strumenti elettronici di ogni tipo;
- d. i quesiti con più risposte verranno considerati come risposte errate;
- e. i quesiti che presentano cancellature, correzioni o nessuna risposta verranno considerati come risposte errate.

DISCIPLINA	QUESITI						Punteggio totale per disciplina
	Tipologia C				Tipologia B		
	1	2	3	4	5	6	
D.T.A.S.R	2,0	2,0	2,0	2,0	3,5	3,5	15
Laboratorio Cucina	2,0	2,0	2,0	2,0	3,5	3,5	15
Scienze Motorie	2,0	2,0	2,0	2,0	3,5	3,5	15
Lingua Inglese	2,0	2,0	2,0	2,0	3,5	3,5	15
PUNTEGGIO COMPLESSIVO							____ / 60

CORRISPONDENZA PUNTEGGIO di 60 esimi in 15 esimi														
0≤p≤6	6<p≤10	10<p≤14	14<p≤18	18<p≤22	22<p≤26	26<p≤30	30<p≤34	34<p≤38	38<p≤42	42<p≤46	46<p≤50	50<p≤54	54<p≤58	58<p≤60
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15

Punteggio complessivo della prova _____ / 60 = _____ / 15

Mineo, li _____

Il Presidente della Commissione

Commissione:

INDIRIZZO “SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITA’ ALBERGHIERA”
ARTICOLAZIONE “*Cucina*”

GRIGLIE PER L’ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO TERZA PROVA

QUESITI DI TIPOLOGIA “B”		
INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
PERTINENZA ALLA TRACCIA	Inadeguata	0.00
	Parzialmente Adeguata	0.5
	Adeguata	1.0
CONOSCENZA DEI CONTENUTI	Assenza di contenuti	0.00
	Qualche notizia scorretta	0.40
	Parziale / imprecisa	0.80
	Essenziale / basilare	1.20
	Buona	1.60
	Esauriente e approfondita	2.00
TERMINOLOGIA SPECIFICA E CORRETTEZZA FORMALE E/O FORMA ESPESSIVA	Gravemente scorretta	0.00
	Scorretta / imprecisa	0.15
	Sufficiente	0.35
	Appropriata	0.50

QUESITI DI TIPOLOGIA “C”	
INDICATORI	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
Risposta errata o non data	0.00
Quesiti con più risposte	
Quesiti che presentano cancellature e/o correzioni	
Risposta esatta	2,0

Mineo, li _____

Commissione:

Il Presidente della Commissione

	Descrittori	Valutazione	Punti
Conoscenza	a) Conosce i temi trattati superficialmente	Gravem. Insufficiente Insufficiente	1 2
	b) Conosce i temi trattati adeguatamente	Sufficiente	3
	c) Conosce i temi trattati approfonditamente	Buono Ottimo	4 5
Esposizione e competenza espressiva	a) Si esprime con un linguaggio specifico non sempre appropriato	Gravem. Insufficiente Insufficiente Mediocre	1 2 3
	b) Si esprime con un linguaggio specifico corretto ed adeguato	Sufficiente	4
	c) Si esprime con un linguaggio specifico adeguato, ricco e fluido	Buono / Ottimo	5
Capacità di analisi	a) Non sa individuare i concetti chiari	Gravem. Insufficiente Insufficiente	1 2
	b) Sa analizzare alcuni concetti chiari	Sufficiente	3
	c) Sa analizzare i vari aspetti significativi e approfondirli adeguatamente	Buono Ottimo	4 5
Capacità di sintesi	a) Sa individuare i concetti chiave, ma non collegarli	Gravem. Insufficiente Insufficiente Mediocre	1 2 3
	b) Sa individuare i concetti chiave e stabilire semplici collegamenti	Sufficiente	4
	c) Sa individuare i concetti chiave e stabilire efficaci collegamenti	Buono / Ottimo	5
Valutazione personale	a) Non sa esprimere giudizi personali, né operare scelte proprie	Gravem. Insufficiente Insufficiente	1 2
	b) Esprime giudizi e scelte adeguate, ma non debitamente maturate	Sufficiente	3
	c) Esprime giudizi e scelte ampiamente e criticamente maturati	Buono Ottimo	4 5
Discussione elaborati	a) Non riesce a sostenere le scelte effettuate	Gravem. Insufficiente Insufficiente	1 2
	b) Sostiene non sempre puntualmente le argomentazioni	sufficiente	3
	c) Sostiene le scelte motivandole e approfondendole adeguatamente	Buono Ottimo	4 5
VALUTAZIONE COMPLESSIVA			_____/30

LA COMMISSIONE

IL PRESIDENTE
