

**ISTITUTO SUPERIORE IP SERV. COMM. ENOG. OSPIT. ALB. "GALLO"**  
*CON SEZIONE COORDINATA DI PORTO EMPEDOCLE*  
*Via Filippo Quartararo Pittore s.n. 92100 AGRIGENTO*  
*Tel. 0922-604313 – FAX. – 0922-610148*  
C.F.: 93071330844 – e-mail ordinaria: agis02300r@istruzionez.it - SITO WEB: ipsetgallo.gov.it  
e-mail certificata: agis02300r@pec.istruzionez.it -

I.P.S.C.E.O.A. "GALLO"-AGRIGENTO  
Prot. 0004667 del 17/05/2021  
C-27 (Entrata)

## **DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE**

### **VE**

(ai sensi dell'art.17 comma 1 del Decreto Legislativo n.62/2017)

**ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA (ai sensi del D.P.R 87/2010)**

**ANNO SCOLASTICO 2020/2021**



**COORDINATORE: PROF.SSA TANINA MATILDE ROCCAFORTE**

## INFORMAZIONI GENERALI SULL'ISTITUTO

L'Istituto "Gallo" vanta antiche origini e un forte radicamento nel tessuto socio- economico del territorio. La sua fondazione risale infatti al 1862, anno in cui - si dice - Giuseppe Garibaldi lo istituì, con proprio decreto, come "Scuola Tecnica di Girgenti". L'istituto inizia subito a svolgere quell'importante funzione di centro culturale di educazione, di formazione e di istruzione che caratterizza tutta la sua storia fino ad oggi.

Nel 1867 la "Scuola" diventa "Regia Scuola Tecnica di Girgenti" e nei primi anni del '900 viene dedicata da docenti al loro illustre concittadino Nicolò Gallo, più volte ministro dell'istruzione e della giustizia. Tra i suoi tanti alunni annovera anche il premio Nobel per la letteratura Luigi Pirandello che lo frequentò a dodici anni nell'anno scolastico 1878-1879. L'Istituto nei primi quarant'anni del '900, continua a svolgere la sua funzione.

Coinvolto nelle vicende della prima e della seconda guerra mondiale col richiamo alle armi di molti docenti e alunni, diventò, nel 1942, "Regia Scuola Tecnica Commerciale con annessa Scuola di Avviamento" e nel 1949 "Scuola Tecnica Statale Commerciale".

Nel 1962 l'Istituto si trasformò in "Istituto Professionale per il Commercio" continuando a svolgere la sua importante funzione culturale e formativa nel territorio. Inaugura, infatti, in numerosi paesi della provincia, numerose scuole coordinate tra cui quella ad oggi funzionante di Porto Empedocle, nonché i primi corsi serali per studenti-lavoratori.

L'Istituto "Nicolò Gallo", diventa nel '92 "Istituto Professionale Statale per i Servizi Commerciali e Turistici", nel 2008 viene aperto l'indirizzo "Grafico Pubblicitario". Con il riordino degli Istituti professionali (DPR 87/2010 Con il 1° settembre 2010), l'offerta formativa della scuola si amplia sempre di più.

L'istituto riesce a mantenere la sua identità culturale e professionale, e nell'anno scolastico 2011-2012 si arricchisce con l'indirizzo dei "Servizi per l'enogastronomia e per l'ospitalità alberghiera" con le seguenti articolazioni: "Enogastronomia", "Servizi di sala e vendita", "Accoglienza turistica". Nella sede di Porto Empedocle l'Istituto implementa la sua offerta formativa con il settore tecnologico, indirizzo "Trasporti e logistica", articolazione "Costruzione del mezzo" opzione "Costruzioni navali" e articolazione "Conduzione del mezzo" opzione "Conduzione del mezzo navale".

L'Istituto raccolto intorno alla sua storia più che centenaria rinnova ancora, in sintonia con le profonde trasformazioni dell'istruzione professionale, le proprie attrezzature didattiche e la propria offerta formativa.

Si predispose a svolgere la sua preziosa e insostituibile funzione nel futuro valorizzando le risorse e le potenzialità che offre il territorio, analizzando scrupolosamente le variazioni delle tendenze e ricercando sempre nuove opportunità da offrire agli utenti del nostro territorio al fine di ottenere anche una concreta spendibilità della professionalità acquisita nei confronti del mercato del lavoro.

## FINALITÀ DEL CORSO DI STUDI

L'azione didattica dell'istituto mira a sviluppare le competenze professionali e a fornire i saperi necessari ad assumere ruoli Tecnici Operativi nel Settore dei Servizi per l'Enogastronomia, l'Ospitalità Alberghiera e nel Settore Tecnologico. In linea con le indicazioni dell'Unione Europea e in coerenza con la normativa sull'obbligo di istruzione, l'offerta formativa si articola in un'area di istruzione generale e in un'area di indirizzo. Assume particolare importanza nella progettazione 3 formativa dell'Istituto la scelta metodologica dell'alternanza scuola-lavoro, che consente pluralità di soluzioni formative e favorisce il collegamento con il territorio. I risultati di apprendimento, attesi a conclusione del percorso quinquennale, consentiranno agli studenti di inserirsi nel mondo del lavoro, di proseguire nei percorsi universitari, nonché nei percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni, secondo le norme vigenti in materia. A tale scopo, viene assicurato nel corso del quinquennio un orientamento permanente, al fine di favorire scelte fondate e consapevoli da parte degli studenti. A conclusione del percorso formativo, gli studenti sono in grado di:

- Valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali; Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento responsabile nei confronti della realtà;
- 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;
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici;
- Utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi;
- Utilizzare i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;
- Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri;
- Utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e all'assunzione di responsabilità;
- Compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studi e di lavoro, nella prospettiva dell'apprendimento permanente.

Per quanto riguarda il curriculum, si articola in un biennio ed un triennio; tale percorso terminerà con l'Esame di Stato. Le ore settimanali sono 32 per tutto il percorso di studi e si suddividono in ore dell'area generale e in ore dell'area di indirizzo la cui proporzione cambia dal biennio agli anni successivi. Dall'A.S. 2015/16 nel piano di studi delle classi prime è stata introdotta un'ora di geografia e pertanto per la classe iniziale sono 33 le ore di insegnamento.

L'area generale, preposta alla formazione culturale, è preponderante nel primo biennio (20 ore, 21 in prima) rispetto all'area di indirizzo (12 ore) per favorire l'acquisizione delle competenze di cittadinanza e adempimento dell'obbligo scolastico al termine della seconda classe quando è prevista la loro certificazione. La situazione cambia negli ultimi tre anni, quando è prevista l'intensificazione delle competenze tecnico-professionali e l'area di indirizzo interessa 17 ore contro le 15 dell'area generale.

Al III anno, in aggiunta alle 32 ore settimanali, è prevista l'attività di PTCO per un numero di ore che l'Istituto può liberamente distribuire nel triennio.

## QUADRO ORARIO SETTIMANALE

Ai sensi del DPR n. 87/2010  
Attività e insegnamenti obbligatori nell'area di indirizzo

Discipline	1° Biennio		2° Biennio		V anno
	I anno	II anno	III anno	IV anno	
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Fisica	2	-	-	-	-
Chimica	-	2	-	-	-
Biologia e scienze della Terra	2	2	-	-	-
Diritto ed economia	2	2	-	-	-
Diritto e Tecnica Amministrativa	-	-	4	5	4
Educazione civica	-	-	-	-	1
Scienza degli alimenti / cultura dell'alimentazione	2	2	4	3	3
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	2	2	6	4	4
Laboratorio di servizi enogastronomici - sala e vendita	2	2	-	2	2
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2	-	-	-
Geografia generale ed economica	1	-	-	-	-
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
<b>Totale delle ore settimanali</b>	<b>33</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

Dall'a.s. 2014/15 è inserita un'ora di "geografia generale ed economica" nelle prime classi.

## IL CONSIGLIO DI CLASSE

Disciplina	Docente
ITALIANO	E. GEBBIA
STORIA	A. CUFFARO (supplente M. RIZZO)
MATEMATICA	I. GANGAROSSA
LINGUA INGLESE	A. SALAMONE
SEC. LING. COMUNIT- FRANCESE	V. LATINO
DIRITTO E TEC. AMMINISTRATIVE	R. CASTRONOVO
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	M. CALAFATO
LABORATORIO CUCINA	G. RUSSO FIORINO
LABORATORIO SALA E VENDITE	V. CALAFATELLO
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	F. E. D'ORO
RELIGIONE CATTOLICA	V. SCOZZARI
SOSTEGNO	A. CATANIA
SOSTEGNO	T.M. ROCCAFORTE

## VARIAZIONI DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO

N	Disciplina	A.S. 2018/2019	A.S. 2019/2020	A.S. 2020/2021
1	ITALIANO	E. GEBBIA	E. GEBBIA	E. GEBBIA
2	STORIA	A. CUFFARO	A. CUFFARO	M. RIZZO
3	MATEMATICA	G. PLANO	I. GANGAROSSA	I. GANGAROSSA
4	INGLESE	A. SALAMONE	A. SALAMONE	A. SALAMONE
5	FRANCESE	A. FRETTO	V. LATINO	V. LATINO
6	DIRITTO E TEC. AMM.	R. CASTRONOVO	R. CASTRONOVO	R. CASTRONOVO
7	SCIENZE DEGLI ALIMENTI	M. CALAFATO	M. CALAFATO	M. CALAFATO
8	LABORAT.CUCINA	G. RUSSO FIORINO	G. RUSSO FIORINO	G. RUSSO FIORINO
9	LAB. SERV. ENOG. sala e vendita)	_____	F. SCANDAGLIA	V.CALAFATELLO
10	SCIENZE MOTORIE	S. MONCADA	F. E. D'ORO	F. E. D'ORO
11	RELIGIONE CATTOLICA	V. SCOZZARI	V. SCOZZARI	V. SCOZZARI
12	SOSTEGNO	P. ALONGE	A. CATANIA	A. CATANIA
13	SOSTEGNO	T.M. ROCCAFORTE	T.M. ROCCAFORTE	T.M. ROCCAFORTE

## ELENCO DEGLI ALUNNI

N.	COGNOME	NOME
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		

## PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da quattordici alunni, otto ragazze e sei ragazzi, vivaci ma capaci di autocontrollo. Il gruppo nella composizione attuale, risale al terzo anno.

Sono presenti in classe due alunni diversamente abili, entrambi seguono obiettivi minimi riconducibili ai Programmi Ministeriali (ai sensi dell'art.15, comma 3, OM del 21.05.2001), seguiti dalle docenti Catania Alba per 18 ore e Roccaforte Tanina Matilde per 9 ore, e un'assistente all'autonomia personale per 18 ore settimanali. Il CDC ritiene opportuna la presenza delle insegnanti di sostegno durante lo svolgimento dei colloqui d'esame.

Nel corso dell'ultimo anno, a causa della pandemia da coronavirus, gli alunni hanno sofferto la mancanza di attività in presenza ma si sono adattati alla Didattica a Distanza, hanno mostrato una certa crescita sia dal punto di vista relazionale che nel dialogo didattico-educativo.

Quasi tutti sono stati partecipi, qualcuno è stato superficiale e demotivato, per questi ultimi i docenti di tutte le discipline hanno sempre attivato strategie necessarie a sviluppare motivazione e interesse.

Si distinguono a tal proposito tre fasce di livello:

1. alla prima appartiene un gruppo di ragazzi che ha mantenuto pressoché costante il proprio ritmo di partecipazione e quindi di apprendimento;
2. alla seconda appartengono quegli studenti che, sebbene avessero mostrato un debole impegno negli anni precedenti, hanno manifestato maggiore consapevolezza nel corso di questo anno, partecipando più attivamente al dialogo didattico-educativo;
3. nella terza fascia si inseriscono due alunni che durante la DAD non hanno potuto essere sempre partecipi. I docenti si sono attivati per un'azione di recupero riuscendo a riportarli in

classe, ma a causa delle assenze, nonostante gli sia stato offerto tutto il supporto necessario, hanno mostrato difficoltà a recuperare gli apprendimenti.

La continuità didattica, nel triennio, non è stata garantita per alcune discipline, a causa di trasferimenti in altre sedi e pensionamenti di alcuni docenti. Questo succedersi di insegnanti e le nuove modalità di didattica a distanza sono state sicuramente causa di disorientamento per gli alunni che hanno dovuto adattarsi a nuovi metodi di insegnamento/apprendimento.

Per quanto concerne il livello di competenza raggiunto nelle varie discipline, gli alunni hanno manifestato una certa propensione per gli aspetti tecnico-pratici proposti dal loro percorso, per le materie che richiedono concettualizzazione e formalizzazione espressiva, unite anche a una riflessione di studio personale, i risultati raggiunti sono adeguati alle capacità individuali.

In merito ai percorsi PCTO, gli alunni, in ottemperanza alla legge n.107 del 13.07.2015 recante la “Riforma del sistema nazionale di Istruzione e formazione e delega per il riordino delle disposizioni legislative vigenti”, hanno seguito responsabilmente i moduli teorici relativi alla cultura d’impresa e alla normativa in materia di sicurezza e, nel corso del triennio, hanno partecipato a eventi visite aziendali e manifestazioni. A causa dell’obiettivo emergenza sanitaria per pandemia da Covid 19 e relative restrizioni, il percorso PCTO previsto non è stato svolto in tutti i suoi aspetti programmati.

Alla classe sono stati abbinati 7 candidati esterni che, al momento, stanno svolgendo esami di idoneità.

### **Obiettivi di apprendimento**

In ottemperanza all’Ordinanza Contingibile ed urgente n. 51 del 24 ottobre 2020 del Presidente della Regione Siciliana, sentito il Ministero della Salute, recante “Ulteriori misure di prevenzione e gestione dell’emergenza epidemiologica da Covid-19”. Ordinanza ai sensi dell’art. 32 della legge 23 dicembre 1978, n.833, dal 26 ottobre 2020 sono state sospese le attività didattiche ed educative in presenza, attivando la Didattica a Distanza (DaD) da remoto.

Il Consiglio ha dovuto rimodulare la programmazione preventivata all’inizio dell’anno scolastico, adeguandola alle esigenze degli alunni ai quali mancava, ancora una volta, il contatto reale con i compagni e con i docenti. Tutto è stato trasportato in un mondo virtuale che però i ragazzi già avevano sperimentato durante l’anno scolastico precedente. L’uso della piattaforma Google Meet ha sopperito a molte delle difficoltà degli studenti, è stato istituito da parte della scuola un account istituzionale per docenti e alunni che ha permesso di lavorare adeguandosi alle restrizioni dettate dal contingente.

La scuola ha dato la disponibilità di computers, però spesso ai ragazzi è venuta a mancare la stabilità di connessione che in certe zone è alquanto debole.



Due alunni hanno partecipato sporadicamente alle attività a distanza ma la maggior parte degli alunni, è sempre stata presente e partecipe, superando, talvolta, la timidezza e l'insicurezza manifestata durante le lezioni in presenza.

Gli obiettivi formativi e didattici sono stati finalizzati alla crescita culturale e sociale degli allievi e a far acquisire agli stessi la capacità di cogliere, fare proprie, elaborare e applicare le conoscenze ricevute durante il corso di studi.

Il Consiglio di Classe, nell'ambito degli incontri convocati all'inizio dell'anno scolastico per la programmazione, ha considerato come indispensabile il raggiungimento dei seguenti obiettivi generali educativi e formativi:

### OBIETTIVI TRASVERSALI:

<b>CONOSCENZE</b>	X	Conoscere il regolamento d'istituto e le regole di comportamento civile
	X	Conoscere le principali tecniche del metodo di studio (prendere appunti, schematizzare con uso di griglia, usare il testo .....
	X	Conoscere le tecniche della comunicazione scritta e orale
	X	Conoscere le principali tecniche della produzione scritta (riassunto, sintesi, relazioni)
	X	Conoscere modelli e schemi di riferimento (schede tecniche)
<b>COMPETENZE</b>	X	Sapere applicare le regole
	X	Sapere applicare le principali tecniche di studio
	X	Sapere leggere un testo, ascoltare una comunicazione orale e riferire ordinatamente eventi ed esperienze in modo logico e cronologico
	X	Sapere comporre testi di vario tipo in modo adeguatamente corretto e personale
	X	Sapere utilizzare modelli e schemi di riferimento
	X	Sapere utilizzare modelli e schemi di riferimento, simboli e formule
	X	Sapere individuare i materiali e i dati necessari per risolvere un problema
	X	I ragazzi sono tutti, ognuno in maniera adeguata alle proprie capacità, in grado di gestire autonomamente quanto appreso negli anni precedenti.
<b>CAPACITÀ</b>	X	Rispettare le regole
	X	Studiare utilizzando modelli e schemi di riferimento
	X	Esprimersi dimostrando di saper rielaborare le conoscenze disciplinari
	X	Leggere e comprendere un testo dimostrando di ricavare le informazioni essenziali sui contenuti.

	X	Comprendere e rielaborare modelli e schemi di riferimento
	X	Avere coscienza di sé: rispetto, autostima e autovalutazione
	X	Sapere organizzare dati e materiali per risolvere problemi o progetti

### OBIETTIVI FORMATIVI

- Capacità di esprimersi in modo chiaro e corretto;
- Capacità di selezione delle informazioni e di comprensione dei testi;
- Metodo di studio efficace;
- Capacità di adattamento a contesti contingenti e straordinari;
- Percepire e prestare attenzione a stimoli;
- Attitudine ad un lavoro organizzato;
- Livello soddisfacente di autonomia nel lavoro;
- Esprimere e sostenere le proprie idee nel rispetto delle posizioni divergenti;
- Atteggiamento critico nei confronti delle informazioni;
- Livello soddisfacente di autovalutazione del proprio lavoro;
- Saper collaborare e lavorare in team;
- Stabilire con i pari e con i docenti un clima di collaborazione.

### OBIETTIVI SPECIFICI DISCIPLINARI

ITALIANO	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Indentificare momenti e fasi evolutive della lingua italiana e della civiltà artistico-letteraria dell'ultimo Ottocento e del Novecento</li> <li>✓ Mettere in relazione i fenomeni artistico-letterari con i dati biografici degli autori e con il contesto storico imparando a dialogare con autori di epoche e culture diverse</li> <li>✓ Padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa in diversi contesti</li> <li>✓ Produrre testi diversificati, funzionali ai differenti scopi comunicativi</li> <li>✓ Operare l'analisi di testi differenti, riconoscendo i caratteri stilistici e strutturali e gli elementi caratterizzanti</li> <li>✓ Arricchire le capacità espressive e critiche acquisendo uno stile personale, e ponendosi con atteggiamento</li> </ul>
----------	--

	responsabile e razionale di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni e ai suoi problemi.
STORIA	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Riconoscere gli aspetti caratterizzanti la storia della fine dell'Ottocento e del Novecento in Italia, in Europa e nel mondo, cogliendo le principali persistenze e i processi di trasformazione, con particolare attenzione alle innovazioni tecnologiche e scientifiche e al relativo impatto sui settori produttivi, sui servizi e sulle condizioni socio-economiche</li> <li>✓ Cogliere le relazioni tra fenomeni geografici, fatti storici, sociali politici, culturali, religiosi</li> <li>✓ Recuperare la memoria storica del proprio territorio, effettuando confronti con diverse tradizioni culturali</li> <li>✓ Applicare le conoscenze del passato per comprendere il presente</li> <li>✓ Utilizzare il lessico specifico delle scienze storico-sociali e applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica</li> <li>✓ Acquisire la capacità di esprimere giudizi e valutazioni su fatti, fenomeni, problemi</li> </ul>
MATEMATICA	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ essere partecipi al lavoro disciplinare dell'insegnante;</li> <li>✓ collaborare in armonia con i compagni nei lavori di gruppo;</li> <li>✓ acquisire un adeguato metodo di studio;</li> <li>✓ dimostrare capacità di dialogo;</li> <li>✓ utilizzo corretto delle tecniche e procedure di calcolo studiate;</li> <li>✓ analizzare situazioni e risolvere semplici problemi con l'uso dei metodi studiati</li> <li>✓ migliorare nell'uso di un linguaggio tecnico</li> </ul>
LINGUA INGLESE	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Comprendere e utilizzare espressioni familiari di uso quotidiano e formule molto comuni per soddisfare bisogni di tipo concreto.</li> <li>✓ Presentare se stesso ed altri ed essere in grado di porre domande su dati personali e rispondere a domande analoghe. Interagire in modo semplice e gestire con scioltezza scambi verbali riguardanti il settore di indirizzo.</li> <li>✓ Comprendere aspetti relativi alla cultura dei paesi in cui si parla la lingua, con particolare riferimento all'ambito sociale attraverso la lettura di brani di facile comprensione, la visione di film, di video, ecc.</li> <li>✓ Riconoscere similarità e diversità tra fenomeni culturali del proprio Paese e del Paese di cui si studia la lingua.</li> </ul>

LINGUA FRANCESE	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ sostenere una conversazione funzionalmente adeguata al contesto e alla situazione di comunicazione;</li> <li>✓ descrivere processi e situazioni in modo personale con chiarezza logica e sufficiente precisione lessicale;</li> <li>✓ produrre con sufficiente coerenza e coesione testi scritti di carattere non semplicemente informativo ma argomentativi;</li> <li>✓ comprendere testi oralmente prodotti individuando non solo il tipo di messaggio, le informazioni implicite ed esplicite, i registri utilizzati, ma anche gli elementi linguistici, paralinguistici ed extralinguistici,</li> <li>✓ comprendere testi scritti cogliendo la specificità del codice scritto rispetto a quello della comunicazione orale nonché le intenzioni comunicative degli scriventi.</li> </ul>
DIRITTO E TEC. AMMINISTRATIVE ED. CIVICA	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dall'ordinamento giuridico a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente con particolare riferimento alla situazione odierna;</li> <li>✓ Saper valutare le necessità di base e gli strumenti necessari per far crescere un'impresa;</li> <li>✓ Comprendere le potenzialità della comunicazione per lo sviluppo dell'impresa.</li> </ul>
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Migliorare le capacità espressive</li> <li>✓ Correlare ed integrare le nozioni acquisite con quelle di altre materie affini di natura professionale</li> <li>✓ Comprendere i rapporti tra Alimentazione e Salute ed utilizzare il sapere acquisito</li> <li>✓ Stimolare gli alunni a praticare attività sportive per uno stile di vita dinamico e salubre</li> <li>✓ Accompagnare nella ricerca di nuovi stili e modelli di vita</li> <li>✓ Valorizzare l'artigianato e produzione di qualità</li> </ul>
LABORATORIO CUCINA	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza</li> <li>✓ Intervenire nelle diverse fasi del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità</li> <li>✓ Correlare la conoscenza storica agli sviluppi delle tecnologie e delle tecniche gastronomiche</li> <li>✓ Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando tradizioni e prodotti tipici</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche</li> <li>✓ Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche</li> <li>✓ Attuare strategie di pianificazione per ottimizzare la produzione</li> <li>✓ Utilizzare strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici</li> <li>✓ Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto e alla domanda dei mercati.</li> <li>✓ Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati</li> <li>✓ Utilizzare gli strumenti di team working appropriati al contesto</li> <li>✓ Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera</li> <li>✓ Adeguare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati</li> <li>✓ Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico e gastronomico</li> <li>✓ Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.</li> </ul>
<p>LABORATORIO SALA E VENDITA</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;</li> <li>✓ riconoscere nella evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;</li> <li>✓ cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;</li> <li>✓ essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ svolgere la propria attività operando in equipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;</li> <li>✓ applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio.</li> </ul>
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Principali nozioni elementari di fisiologia sportiva;</li> <li>✓ il regolamento dei più comuni giochi di squadra e delle principali specialità di atletica leggera;</li> <li>✓ le caratteristiche metodologiche degli sport praticati;</li> <li>✓ nozioni di pronto soccorso;</li> <li>✓ conoscenze dell'educazione stradale, in particolare della segnaletica;</li> <li>✓ saper scegliere gli alimenti necessari per una corretta e sana alimentazione;</li> <li>✓ padronanza del linguaggio cinetico e della comunicazione.</li> </ul>

## **METODOLOGIA DIDATTICA E STRUMENTI DIDATTICI FUNZIONALI**

### **METODI**

I metodi utilizzati per l'insegnamento-apprendimento sono stati molteplici e costantemente adeguati alle esigenze degli alunni per favorire un proficuo approccio allo studio

- lezione frontale
- lezione partecipata
- flipped classroom
- problem – solving
- brain storming
- attività laboratoriali
- lavoro di gruppo e ricerche
- dialoghi aperti e dibattiti
- discussioni guidate.
- Argo did up
- Whatsapp
- Classroom
- Meet

Per gli alunni più fragili sono stati adottati i metodi più opportuni per sviluppare le loro abilità e aiutarli a dimostrare le competenze acquisite, quali:

- Shaping
- Prompting
- Peer tutoring

### **STRUMENTI, MEZZI E SPAZI**

- libro di testo;
- schede predisposte dai docenti;
- schemi e sintesi;
- mappe concettuali;
- fotocopie di documenti autentici;
- sussidi informatici multimediali;
- piattaforme virtuali;
- applicazioni di video conferenza;
- classe virtuale;
- laboratorio di cucina;
- laboratorio di sala e vendita;

## U.D.A.

<b>Titolo del percorso</b>	<b>Discipline coinvolte</b>
Ambito “ambiente e salute” - tematica “Consumo responsabile” <b>La cultura del benessere e la sostenibilità turistica, ambientale e sociale nel rispetto delle tradizioni.</b>	TUTTE
<b>“Panuzzu, bread, pain: il pane dalle sue origini ad oggi, dal salato al dolce, attraverso culture e tradizioni popolari”</b>	TUTTE
ALLEGATI N 1 E 2	

### PERCORSI PLURIDISCIPLINARI

Partendo dai nuclei tematici forti delle varie materie, il Consiglio di Classe ha affrontato i seguenti percorsi pluridisciplinari:

	<b>Tema</b>	<b>Materie</b>
1.	I PRESIDI SLOWFOOD	ITALIANO -DIR. E TEC AMM.- CUCINA- MATEMATICA- SALA- FRANCESE.
2.	CUCINA SALUTISTICA	SC. E CULT. ALIM. - CUCINA- MATEMATICA- FRANCESE.
3.	CUCINA VEGANA E VEGETARIANA	ITALIANO-SC. E CULT. ALIM. - CUCINA-INGLESE- MATEMATICA.
4.	PASTICCERIA DEL TERRITORIO	ITALIANO-CUCINA- MATEMATICA- SALA.
5.	CUCINA TECNOLOGICA	ITALIANO/STORIA –CUCINA- MATEMATICA.
6.	INTOLLERANZE ALIMENTARI	ITALIANO SC. E CULT. ALIM. - CUCINA- INGLESE- MATEMATICA-FRANCESE.



7.	SICUREZZA IGIENICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI DEDICATI	DIR. E TEC AMM.- ITALIANO/STORIA -SC. E CULT. ALIM. - CUCINA- INGLESE- MATEMATICA- SALA- FRANCESE.
8.	SICUREZZA SUL LAVORO	DIR. E TEC AMM.- ITALIANO/STORIA- CUCINA MATEMATICA.
9.	MARKETING TERRITORIALE	DIR. E TEC AMM.- ITALIANO/STORIA CUCINA - MATEMATICA- SALA.
10.	GLOBALIZZAZIONE	DIR. E TEC AMM.- SC. E CULT. ALIM. - CUCINA- MATEMATICA- FRANCESE.

## PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L' ORIENTAMENTO

### ATTIVITA' NEL TRIENNIO

L'alternanza scuola lavoro è stata resa obbligatoria nel 2015 dalla legge 107 con la riforma della Buona Scuola. La legge n. 145/2018 (legge di bilancio 2019) apporta modifiche alla disciplina dei percorsi di alternanza scuola-lavoro. La nota Miur 18 febbraio 2019, prot. n. 3380 illustra tali modifiche, al fine di assicurare l'uniforme applicazione delle nuove disposizioni su tutto il territorio nazionale. A partire dall'anno scolastico 2018/2019 i percorsi di alternanza scuola-lavoro sono ridenominati "*percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento*" (PCTO) e sono attuati per una durata complessiva non inferiore a 210 ore nel triennio terminale del percorso di studi degli istituti professionali.

Il progetto tende a fornire agli studenti competenze all'interno di aziende partners che collaborano con l'Istituto da diversi anni e che sono in grado di garantire adeguate opportunità di lavoro a chi opera con professionalità nel settore, facendo loro conseguire le competenze necessarie per inserirsi nelle piccole e medie imprese del territorio. Il progetto intende migliorare le possibilità di inserimento nel mondo del lavoro attraverso una preparazione altamente professionalizzante, condotta con imprese significative a livello territoriale e, nel contempo, promuovere un'autonoma imprenditorialità degli studenti. Nel nostro Paese la collaborazione formativa tra scuola e mondo del lavoro ha registrato in tempi recenti importanti sviluppi in due direzioni:

- il potenziamento dell'offerta formativa in alternanza scuola lavoro, previsto dalla legge 13 luglio 2015, n. 107;

- la valorizzazione dell'apprendistato finalizzato all'acquisizione di un diploma di istruzione secondaria superiore, in base alle novità introdotte dal decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81, attuativo del JOBS ACT.

I PCTO rappresentano una innovativa metodologia didattica per:

- attuare modalità di apprendimento flessibili che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica;
- arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con competenze spendibili anche nel mercato del lavoro;
- favorire l'orientamento dei giovani per valorizzarne le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali;
- realizzare un organico collegamento delle istituzioni scolastiche e formative con il mondo del lavoro e la società civile;
- correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

Il percorso per le competenze trasversali e l'orientamento tende a rendere gli allievi consapevoli della necessità di realizzare una mediazione tra istanze formative di valenza nazionale e specifiche esigenze territoriali, per un mercato del lavoro che richiede flessibilità e apertura all'innovazione soprattutto nel settore ricettivo, come sottolineato da imprenditori e operatori aderenti al polo turistico di Agrigento.

A causa della chiusura delle attività ristorative dovuta all'emergenza del corona virus gli alunni non hanno potuto effettuare le ore di alternanza scuola lavoro, ma a scuola, nei laboratori di cucina sono state svolte delle simulazioni di servizio di banqueting e servizio alla carta, approfondendo le proprie conoscenze, acquisendo capacità e competenze di base, indispensabili per poter crescere professionalmente ed inserirsi nel mondo dei lavoratori

### **ATTIVITA' EXTRACURRICULARI**

Durante il triennio, gli alunni hanno partecipato ad attività finalizzate all'interazione tra scuola e background.

Il loro approccio è sempre stato positivo e hanno mostrato entusiasmo e disponibilità per tutte le attività scolastiche ed extra scolastiche proposte loro, dimostrando un forte legame con il contesto sociale e buone competenze di cittadini attivi alla promozione del territorio.

Tutor: Prof. Giovanni Russo Fiorino

## ATTIVITA' DI FORMAZIONE

- corso per alimentaristi;
- corso sulla sicurezza sul lavoro;
- Incontro con l'associazione nazionale "Maestri del lavoro"

## EVENTI, VISITE AZIENDALI E MANIFESTAZIONI

- **Evento esterno:** Fastuca Fest di Raffadali nei giorni 21, 22, 23 settembre 2018.
- **Evento esterno:** 1° concorso Trofeo tutela del pistacchio di Raffadali, rivolto agli alunni degli Istituti alberghieri della Sicilia, 22/09/2018.
- **Evento esterno:** organizzazione di un rinfresco a buffet rivolto ai partecipanti dell'accoglienza del Ministro della pubblica amministrazione Marco Bussetti presso la valle dei templi di Agrigento il 28/09/2019.
- **Evento esterno:** organizzazione di un rinfresco ricolto ai partecipanti alla mezza maratona della Concordia ad Agrigento il 03/03/2019.
- **Evento Esterno:** visita guidata presso il Mulino Pedalino di Raffadali con la presenza di esperti del settore (Marzo 2019)
- **Evento interno:** organizzazione di colazione a buffet; banchetto per pranzo, banchetto per cena di gala per tutti i partecipanti al progetto Erasmus presso I.I.S.S. Gallo di Agrigento. (Febbraio 2020).

## VERIFICHE E VALUTAZIONI

I docenti al fine di valutare l'efficacia delle scelte educative e didattiche programmate e il livello d'apprendimento degli alunni, hanno svolto verifiche sistematiche e periodiche. Esse comprendono: prove oggettive, prove strutturate a risposta multipla o aperta, prove semi-strutturate e non strutturate come composizione su tema, analisi di un testo letterario/non letterario, questionari, relazioni, elaborazione di testi espositivi e argomentativi, ricerche, interrogazioni, discussioni.

Si è effettuato in questo modo un continuo monitoraggio dell'attività didattica sia durante le attività in presenza sia a distanza. La valutazione è sempre avvenuta in tre momenti: iniziale, formativa e sommativa. La valutazione iniziale ha tenuto conto della personalità dell'alunno, della situazione di partenza e dei livelli di attenzione, partecipazione e interesse. La valutazione formativa è servita a verificare, in itinere, l'apprendimento di ciascun alunno e a verificare l'efficacia del lavoro, la sommativa è servita a valutare la capacità di utilizzare in modo corretto le conoscenze acquisite dagli allievi.

### ELEMENTI E CRITERI PER LA VALUTAZIONE FINALE

Per quanto riguarda i criteri di valutazione ciascuno alunno è valutato secondo i seguenti indicatori:

- livello di partenza;
- grado di partecipazione e interesse;
- assimilazione e rielaborazione dei concetti.
- capacità individuali
- quantità e qualità degli obiettivi raggiunti.

Sono stati presi in esame i seguenti fattori interagenti:

- il comportamento;
- il livello di partenza e il progresso evidenziato in relazione ad esso;
- i risultati delle prove e i lavori prodotti;
- le osservazioni relative alle competenze trasversali;
- il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate;
- l'interesse e la partecipazione al dialogo educativo in classe e in DAD;
- l'impegno e la costanza nello studio, l'autonomia, l'ordine, la cura, le capacità organizzative.
- Per passare dai criteri di valutazione alla valutazione in decimi, si è fatto riferimento a griglie del seguente tipo:

Per la valutazione si è fatto riferimento alla seguente griglia di valutazione del PTOF

### GRIGLIA DI VALUTAZIONE (P.T.O.F. 2019-2021)

CRITERI DI VALUTAZIONE (Griglia di corrispondenza livelli di misurazione/valutazione)			
Voto/10	CONOSCENZE	COMPETENZE	CAPACITA'
1	Non espresse	Non evidenziate	Non attivate
2	Molto frammentarie	Non riesce ad utilizzare le scarse conoscenze	Non sa rielaborare
3	Frammentarie e piuttosto lacunose	Non applica le conoscenze minime anche se guidato. Si esprime in modo scorretto ed improprio	Gravemente compromesse dalla scarsità delle informazioni
4	Lacunose e parziali	Applica le conoscenze minime se guidato. Si esprime in modo improprio	Controllo poco razionale delle proprie acquisizioni
5	Limitate e superficiali	Applica le conoscenze con imperfezione, si esprime in modo impreciso, compie analisi parziali	Gestisce con difficoltà situazioni semplici
6	Sufficienti rispetto agli obiettivi minimi ma non approfondite	Applica le conoscenze senza commettere errori sostanziali. Si esprime in modo semplice ma corretto. Sa individuare elementi di base e li sa mettere in relazione	Rielabora sufficientemente le informazioni e gestisce situazioni semplici.
7	Ha acquisito contenuti sostanziali con alcuni riferimenti interdisciplinari o trasversali	Applica autonomamente le conoscenze anche a problemi più complessi ma con imperfezioni. Espone in modo corretto e linguisticamente appropriato. Compie analisi coerenti.	Rielabora in modo corretto le informazioni e sa gestire le situazioni nuove.
8	Ha acquisito contenuti sostanziali con alcuni approfondimenti interdisciplinari o trasversali	Applica autonomamente le conoscenze anche a problemi più complessi. Espone con proprietà linguistica e compie analisi corrette	Rielabora in modo corretto e significativo

9	Organiche, articolate e con approfondimenti autonomi	Applica le conoscenze in modo corretto ed autonomo anche a problemi complessi. Espone in modo fluido ed utilizza linguaggi specifici. Compie analisi approfondite ed individua correlazioni precise	Rielabora in modo corretto, critico ed esercita un controllo intelligente delle proprie acquisizioni
10	Organiche, approfondite ed ampie	Applica le conoscenze in modo corretto ed autonomo, anche a problemi complessi e trova da solo soluzioni migliori. Espone in modo fluido utilizzando un lessico ricco ed appropriato	Sa rielaborare correttamente ed approfondire in modo autonomo e critico situazioni complesse con originalità e creatività. Ha attuato il processo di interiorizzazione

## PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO

A causa della pandemia da Coronavirus le prove d'esame di cui all'art.17 del Dlgs 62/2017 sono sostituite da un colloquio, con la finalità di accertare il conseguimento del profilo culturale, educativo e professionale dello studente e la cui articolazione e modalità di svolgimento è descritta negli artt. 17 e 18 dell'O.M. del 03.03.2021 concernente gli esami di Stato nel secondo ciclo.

Il Consiglio di classe ha illustrato agli studenti la struttura, le caratteristiche e le finalità dell'Esame di Stato nelle sue fasi:

1. discussione di un elaborato concernente le discipline caratterizzanti per come individuate agli allegati C/1, C/2, C/3, e in una tipologia e forma ad esse coerente, integrato, in una prospettiva multidisciplinare, dagli apporti di altre discipline o competenze individuali presenti nel curriculum dello studente.

L'argomento è assegnato a ciascun candidato su indicazione dei docenti delle discipline di indirizzo medesime entro il 30 Aprile. Gli stessi possono scegliere se assegnare a ciascun candidato un argomento diverso, o assegnare a tutti o a gruppi di candidati uno stesso argomento che si presti a uno svolgimento fortemente personalizzato. L'elaborato è trasmesso dal candidato ai docenti tutor per posta elettronica entro il 27 maggio.

Nell'eventualità che il candidato non provveda alla trasmissione dell'elaborato, la discussione si svolge comunque in relazione all'argomento assegnato e, della mancata trasmissione si tiene conto in sede di valutazione della prova d'esame.

2. discussione di un breve testo, già oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di lingua e letteratura italiana durante il quinto anno e ricompreso nel documento del consiglio di classe di cui all'articolo 10;
3. analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione ai sensi dell'articolo 17, comma 3, con trattazione di nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline, anche nel loro rapporto interdisciplinare;
4. esposizione da parte del candidato, mediante una breve relazione ovvero un elaborato multimediale, dell'esperienza di PCTO svolta durante il percorso di studi;
5. accertamento delle conoscenze e delle competenze previste dalle attività di Educazione Civica.

Discussione relativa al punto -1-

L'argomento è assegnato a ciascun candidato su indicazione dei docenti delle discipline di indirizzo.

Tra tutti i membri designati a far parte della sottocommissione sono stati indicati i docenti di riferimento per l'elaborato, a ciascuno dei quali è stato assegnato un gruppo di studenti.

L'argomento assegnato e il docente di riferimento è indicato nella seguente tabella riassuntiva:

## TABELLA RIASSUNTIVA

	<b>Alunni</b>	<b>Argomento assegnato</b>	<b>Docente di riferimento</b>
1		Dieta in particolari condizioni patologiche	LATINO VINCENZA
2		Dieta in particolari condizioni patologiche	GEBBIA ERMELINDA
3		Dieta in particolari condizioni patologiche	GEBBIA ERMELINDA
4		La dieta equilibrata	D'ORO ESMERALDA
5		Sostenibilità ambientale e nuovi prodotti agroalimentari	CASTRONOVO ROSSANO
6		Verso un'alimentazione più sostenibile	GEBBIA ERMELINDA
7		Igiene e sicurezza	LATINO VINCENZA
8		Igiene e sicurezza	LATINO VINCENZA
9		Dieta in particolari condizioni patologiche	CASTRONOVO ROSSANO
10		Dieta in particolari condizioni patologiche	D'ORO ESMERALDA
11		Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche	CASTRONOVO ROSSANO
12		Dieta in particolari condizioni patologiche	D'ORO ESMERALDA
13		Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche	LATINO VINCENZA
14		Aspetti religioso-antropologici legati al cibo e promozione del Made in Italy	GEBBIA ERMELINDA

## CANDIDATI ESTERNI

	<b>Alunni</b>	<b>Argomento assegnato</b>	<b>Docente di riferimento</b>
1		Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche	CASTRONOVO ROSSANO
2		Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche	D'ORO ESMERALDA
3		Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche	GEBBIA ERMELINDA
4		Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche	LATINO VINCENZA
5		Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche	CASTRONOVO ROSSANO
6		Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche	D'ORO ESMERALDA
7		Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche	CASTRONOVO ROSSANO



Per quanto concerne il punto -2- la discussione verterà su uno dei seguenti testi brevi:

**Charles Baudelaire**

Da "I fiori del Male": **"Corrispondenze"**

**Giovanni Pascoli**

Da "Myraceae": **"X Agosto"**, **"Lavandare"**

Dai "Canti di Castelvecchio": **"Nebbia"**.

**Giuseppe Ungaretti -**

Da "L'allegria":

**"Veglia"**,

**"San Martino del Corso"**.

Da "Sentimento del Tempo": **"La Madre"**.

Da "Ossi di Seppia": **"Merigiare pallido e assorto"**.

Da "Le Occasioni": **"La casa dei doganieri"**

**Italo Svevo**

Da "La coscienza di Zeno": **"Lo schiaffo del padre"**.

**Luigi Pirandello**

Da "Novelle per un anno": **"Il treno ha fischiato"**

Da "Il Fu Mattia Pascal": **"Nascita di Adriano Meis"**

## CRITERI ATTRIBUZIONE CREDITI

L'attribuzione del credito scolastico, definisce la corrispondenza tra la media dei voti conseguiti negli scrutini finali per ciascun anno di corso e la fascia di attribuzione del credito scolastico.

Oltre alla media M dei voti il credito scolastico tiene in considerazione:

- l'assiduità alla frequenza scolastica;
- l'interesse e l'impegno nella partecipazione al dialogo educativo;
- partecipazione alle attività complementari ed integrative;

All'alunno promosso con debito/i formativo/i viene attribuito il punteggio minimo previsto nella relativa banda di oscillazione della tabella.

Allegato A TABELLA A –  
Conversione del credito assegnato al termine della classe terza

Media dei voti	Credito convertito ai sensi dell'allegato A al D. Lgs. 62/2017	Nuovo credito attribuito per la classe terza Maturità 2021
M=6	7-8	11-12
$6 < M \leq 7$	8-9	13-14
$7 < M \leq 8$	9-10	15-16
$8 < M \leq 9$	10-11	16-17
$9 < M \leq 10$	11-12	18

*La conversione deve essere effettuata con riferimento sia alla media dei voti che al credito conseguito (livello basso o alto della fascia di credito)*

TABELLA B - Conversione del credito assegnato al termine della classe quarta

Media dei voti	Credito convertito ai sensi dell'allegato A al D. Lgs. 62/2017	Nuovo credito attribuito per la classe terza Maturità 2021
M<6	6-7	10-11
M=6	8-9	12-13
$6 < M \leq 7$	9-10	14-15
$7 < M \leq 8$	10-11	16-17
$8 < M \leq 9$	11-12	18-19
$9 < M \leq 10$	12-13	19-20

*La conversione deve essere effettuata con riferimento sia alla media dei voti che al credito conseguito (livello basso o alto della fascia di credito), una volta effettuata, per i crediti conseguiti nell'a.s. 2019/20, l'eventuale integrazione di cui all'art. 4 comma 4 dell'O.M. 11/2020*

Ai sensi del combinato disposto dall'OM 11/2020 e della nota 8464/2020, per il solo a.s. 2019/20 l'ammissione alla classe successiva è prevista anche in presenza di valutazioni insufficienti; nel caso di media inferiore ai sei decimi è attribuito un credito pari a 6, fatta salva la possibilità di integrarlo nello scrutinio finale relativo all'anno scolastico 2020/21; l'integrazione non può essere superiore ad un punto.

TABELLA C - Attribuzione credito scolastico per la classe quinta in sede di ammissione all'Esame di Stato

Media dei voti	Fasce di credito classe quinta
$M < 6$	11-12
$M = 6$	13-14
$6 < M \leq 7$	15-16
$7 < M \leq 8$	17-18
$8 < M \leq 9$	19-20
$9 < M \leq 10$	21-22

TABELLA D Attribuzione credito scolastico per la classe terza e per la classe quarta in sede di ammissione all'Esame di Stato

Media dei voti	Credito convertito ai sensi dell'allegato A al D. Lgs. 62/2017	Nuovo credito attribuito per la classe terza Maturità 2021
$M=6$	11-12	12-13
$6 < M \leq 7$	13-14	14-15
$7 < M \leq 8$	15-16	16-17
$8 < M \leq 9$	16-17	18-19
$9 < M \leq 10$	17-18	19-20

M rappresenta la media dei voti conseguiti in sede di scrutinio finale di ciascun anno scolastico. Il credito scolastico, da attribuire nell'ambito delle bande di oscillazione indicate dalla precedente tabella, va espresso in numero intero.

**Allegato B dell'O.M. 10 del 16 maggio 2020 Griglia di valutazione della prova orale**

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	<b>I</b>	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	<b>1-2</b>	
	<b>II</b>	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	<b>3-5</b>	
	<b>III</b>	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	<b>6-7</b>	
	<b>IV</b>	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi	<b>8-9</b>	
	<b>V</b>	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	<b>10</b>	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	<b>I</b>	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	<b>1-2</b>	
	<b>II</b>	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	<b>3-5</b>	
	<b>III</b>	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	<b>6-7</b>	
	<b>IV</b>	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	<b>8-9</b>	
	<b>V</b>	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	<b>10</b>	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	<b>I</b>	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	<b>1-2</b>	
	<b>II</b>	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	<b>3-5</b>	
	<b>III</b>	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	<b>6-7</b>	
	<b>IV</b>	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	<b>8-9</b>	

	<b>V</b>	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	<b>10</b>	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	<b>I</b>	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	<b>1</b>	
	<b>II</b>	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	<b>2</b>	
	<b>III</b>	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	<b>3</b>	
	<b>IV</b>	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	<b>4</b>	
	<b>V</b>	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	<b>5</b>	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	<b>I</b>	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	<b>1</b>	
	<b>II</b>	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	<b>2</b>	
	<b>III</b>	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	<b>3</b>	
	<b>IV</b>	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	<b>4</b>	
	<b>V</b>	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	<b>5</b>	
Punteggio totale della prova				

## IL CONSIGLIO DI CLASSE

<b>Disciplina</b>	<b>Docente</b>	<b>Firma</b>
<b>ITALIANO</b>	<b>E. GEBBIA</b>	
<b>STORIA</b>	<b>A. CUFFARO (supplente M.RIZZO)</b>	
<b>MATEMATICA</b>	<b>I. GANGAROSSA</b>	
<b>LINGUA INGLESE</b>	<b>A. SALAMONE</b>	
<b>SEC. LING. COMUNIT- FRANCESE</b>	<b>V.LATINO</b>	
<b>DIRITTO E TEC. AMMINISTRATIVE</b>	<b>R. CASTRONOVO</b>	
<b>SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>	<b>M.CALAFATO</b>	
<b>LABORATORIO CUCINA</b>	<b>G. RUSSO FIORINO</b>	
<b>LABORATORIO SALA E VENDITE</b>	<b>V. CALAFATELLO</b>	
<b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b>	<b>F.E. D'ORO</b>	
<b>RELIGIONE CATTOLICA</b>	<b>V. SCOZZARI</b>	

Agrigento, 11 Maggio 2021

Il Coordinatore di Classe  
Prof.ssa Tanina Matilde Roccaforte

**Il giorno 11 maggio 2020 alle ore 19,00 il Consiglio di Classe, riunitosi in video conferenza sulla piattaforma MEET, ha approvato per chiamata nominale, il presente documento che, pertanto, ha valore ufficiale e che recherà la sola firma autografa del D.S. Dott.ssa Girolama Casà.**

# ***PROGRAMMI SVOLTI***

**PROGRAMMA DI Lingua e letteratura italiana**

**ANNO SCOLASTICO 2020/20201**

**CLASSE VE**

***Docente: Prof.ssa Ermelinda Gebbia***

1) Naturalismo e Realismo francesi:

Caratteri generali.

Il Romanzo Sperimentale di Emile Zola

2) Il Simbolismo: Charles Baudelaire (Vita, pensiero e opere)

Da "I fiori del Male" "Corrispondenze"

3) Il Decadentismo: caratteri generali

Il Decadentismo in Italia: Giovanni Pascoli (vita, pensiero, opere)

Da "Myrcae", "X Agosto", "Lavandare"

Dai "Canti di Castelvecchio": Nebbia.

4) Il primo Novecento: coordinate storico, politiche e sociali.

Le avanguardie Storiche: Il Futurismo

Filippo Tommaso Marinetti (vita, pensiero e opere)

5) Autori fra le due guerre: Giuseppe Ungaretti (vita, pensiero e opere)

Da "L'allegria": Veglia, San Martino del Corso.

Da "Sentimento del Tempo": La Madre.

Eugenio Montale (vita, pensiero e opere)

Da "Ossi di Seppia": Merigiare pallido e assorto.

Da "Le Occasioni": La casa dei doganieri

6) Il Romanzo psicologico: Italo Svevo (vita, pensiero e opere)

Il rapporto con la psico analisi, la figura dell'inetto nei tre romanzi dell'autore

Da "La coscienza di Zeno": Lo schiaffo del padre.



Luigi Pirandello:( vita, pensiero e opere)

Lecture del saggio: L'umorismo.

Lecture tratte da "Novelle per un anno": Il treno ha fischiato

Il Fu Mattia Pascal: Lecture del Brano "Nascita di Adriano Meis"

La produzione teatrale: Sei personaggi in cerca di autore (caratteri generali).

*La Docente*

*Prof.ssa Ermelinda Gebbia*

## PROGRAMMA DI Storia

ANNO SCOLASTICO 2020/20201

CLASSE VE

*Docente: Prof.ssa Maria Cristina Rizzo*

<p><b>1. Prodromi e postumi della Prima guerra mondiale</b></p> <p>- Il logoramento degli antichi imperi.</p> <p>- La Grande guerra</p> <p>- Dopoguerra senza pace</p> <p>Cittadinanza attiva:</p> <p>- La guerra</p> <p>- Le migrazioni forzate: profughi e rifugiati</p> <p>- I sistemi economici</p>	<p>- Principali processi di trasformazione.</p> <p>- Aspetti peculiari della storia del Novecento e del mondo attuale.</p> <p>- Categorie, lessico, strumenti e metodi della ricerca e della divulgazione storica.</p> <p>- Costituzione italiana e Costituzione europea. Carta internazionale dei diritti. Principali istituzioni internazionali, europee e nazionali.</p>	<p>- Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici del passato</p> <p>- Analizzare problematiche significative del periodo considerato.</p> <p>- Individuare relazioni tra contesto socioeconomico, assetti politico-istituzionali.</p> <p>- Affrontare, in un ottica storica interdisciplinare, situazioni e problemi.</p>	<p>- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</p> <p>- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale, le connessioni con le strutture demografiche, economiche e sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo</p>
<p><b>2. L'età dei totalitarismi e la Seconda guerra mondiale</b></p> <p>• L'età dei totalitarismi: il fascismo in Italia</p> <p>• L'età dei totalitarismi: stalinismo e nazismo.</p> <p>• La Seconda guerra mondiale.</p> <p>Cittadinanza attiva:</p>	<p>- Principali processi di trasformazione.</p> <p>- Aspetti peculiari della storia del Novecento.</p> <p>- Modelli culturali a confronto: conflitti, scambi e dialogo interculturale.</p> <p>- Innovazioni scientifiche e tecnologiche.</p> <p>- Problematiche economiche, sociali ed etiche connesse</p>	<p>- Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici del passato</p> <p>- Analizzare problematiche significative del periodo considerato.</p> <p>- Individuare relazioni tra contesto socioeconomico, assetti politico-istituzionali.</p> <p>- Confrontare diversi modelli/tradizioni</p>	<p>- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale, le connessioni con le strutture economiche e sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</p>

<p>- Il carcere, la pena di morte, la tortura.</p>	<p>con l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi.</p> <p>- Categorie, lessico, strumenti e metodi della ricerca e della divulgazione storica.</p> <p>- Costituzione italiana e Costituzione europea. Carta internazionale dei diritti. Principali istituzioni internazionali, europee e nazionali.</p>	<p>culturali in un'ottica interculturale.</p> <p>- Affrontare, in un'ottica storica interdisciplinare, situazioni e problemi.</p>	
<p><b>DA SVOLGERE:</b></p>			
<p><b>3. Il mondo diviso</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dalla catastrofe all'età dell'oro.</li> <li>• Il Nord e il Sud del mondo</li> <li>• Antiche civiltà e nuove potenze: l'India e la Cina • Il Medio Oriente islamico e le guerre d'Israele</li> <li>Cittadinanza attiva: - La giustizia internazionale: da Norimberga a l'Aia. - Il volontariato e il "Terzo settore": le Onlus e le Ong. - La NATO e gli altri organismi militari internazionali</li> </ul>	<p>- Principali processi di trasformazione.</p> <p>- Aspetti peculiari della storia del Novecento e del mondo attuale.</p> <p>- Modelli culturali a confronto: conflitti, scambi e dialogo interculturale.</p> <p>- Innovazioni scientifiche e tecnologiche.</p> <p>- Problematiche economiche, sociali ed etiche.</p> <p>- Categorie, lessico, strumenti e metodi della ricerca e della divulgazione storica.</p> <p>- Costituzione italiana e Costituzione europea. Carta internazionale dei diritti. Principali istituzioni</p>	<p>- Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici del passato - Analizzare problematiche significative del periodo considerato. - Individuare relazioni tra contesto socioeconomico, assetti politico-istituzionali. - Confrontare diversi modelli/tradizioni culturali in un'ottica interculturale.</p> <p>- Affrontare, in un'ottica storica interdisciplinare, situazioni e problemi.</p>	<p>- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale, le connessioni con le strutture demografiche, economiche e sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo</p>

	internazionali, europee e nazionali.		
<p><b>4. Il mondo di oggi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La Repubblica italiana • Cambia la carta geografica dell'Europa</li> <li>• Il mondo in cui viviamo.</li> </ul> <p>Cittadinanza attiva:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le tasse e il fisco.</li> <li>- Risorse energetiche e gestione dei rifiuti: due problemi globali.</li> <li>- L' interculturalità.</li> </ul>	<p>Principali processi di trasformazione.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aspetti peculiari della storia del Novecento e del mondo attuale.</li> <li>- Modelli culturali a confronto: conflitti, scambi e dialogo interculturale.</li> <li>- Innovazioni scientifiche e tecnologiche.</li> <li>- Problematiche economiche, sociali ed etiche.</li> <li>- Categorie, lessico, strumenti e metodi della ricerca e della divulgazione storica.</li> <li>- Costituzione italiana e Costituzione europea. Carta internazionale dei diritti. Principali istituzioni internazionali, europee e nazionali.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici del passato</li> <li>- Analizzare problematiche significative del periodo considerato.</li> <li>- Individuare relazioni tra contesto socioeconomico, assetti politico-istituzionali.</li> <li>- Confrontare diversi modelli/tradizioni culturali in un'ottica interculturale.</li> <li>- Istituire relazioni tra l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi, il contesto sociopolitico-economico e le condizioni di vita e di lavoro.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche.</li> <li>- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale, le connessioni con le strutture demografiche, economiche e sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</li> </ul>

#### STRUMENTI UTILIZZATI

Libro di testo, carte geografiche, sussidi audiovisivi ed informatici, laboratori, , diagrammi temporali e cartine di contemporaneità.

Testo di storia: Paolucci - Signorini "*La storia in tasca*" Zanichelli volume V

Agrigento, 11/05/2021

*La Docente*

*Prof.ssa Maria Cristina Rizz*

**PROGRAMMA DI Matematica**  
**ANNO SCOLASTICO 2020/20201**  
**CLASSE VE**  
*Docente: Prof.ssa Ivana Gangarossa*

**Modulo 1**

Equazioni di primo grado intere e fratte, disequazioni di primo grado intere e fratte, sistemi di disequazioni, disequazioni di secondo grado.

**Modulo 2**

Intervallo (chiuso aperto), intorno (destra sinistra) intorno circolare, dominio di una funzione, studio del segno di una funzione intersezione con gli assi.

**I limiti delle funzioni:**

Gli intorni di un punto, il limite finito della funzione per  $x$  che tende ad un punto finito, il limite infinito per  $x$  che tende ad un punto finito, il limite destro ed il limite sinistro il limite finito di una funzione per  $x$  che tende a  $+\infty$  - infinito, limite infinito per  $x$  che tende a infinito.

**Le funzioni continue ed il calcolo dei limiti**

Le funzioni continue, il calcolo dei limiti e le forme indeterminate, asintoti di una funzione.

**Derivate**

Concetto di derivata, derivate delle funzioni elementari, derivate del prodotto di due funzioni derivate del quoziente di due funzioni.

Agrigento, li 15/05/2021

*La Docente*  
*Prof.ssa Ivana Gangarossa*

**PROGRAMMA DI Lingua Inglese**

**ANNO SCOLASTICO 2020/20201**

**CLASSE VE**

*Docente: Prof.ssa Angela Maria Salamone*

**LIBRO DI TESTO: EXCELLENT CATRIN ELEN MORRIS ELI**

**MODULO 0:** Revisione ed approfondimento degli aspetti peculiari svolti nell'anno precedente.

**MODULO 1: MENU**

**WHAT'S IN A MENU? :** Menu formats. Banqueting and special events menus.

**GRAMMAR:** Past simple vs present perfect continuous.

**TURN UP THE HEAT:** How menus manipulate diners.

**MODULO 2: SAFETY AND NUTRITION**

**H.A.C.C.P.** Food transmitted infections and food poisoning. Risks and preventive measures to combat food contamination. The eatwell plate. The Mediterranean diet. Organic food and Genetically modified organisms (GMOs). Food intolerances and allergies. Alternative diets: macrobiotics and vegetarianism

**GRAMMAR:** Conditional.

**MODULO 3: APPLYING FOR A JOB**

How to write a Curriculum Vitae. How to write a covering letter. Job advertisements and interviews.

**DOSSIERS:** British food blogs. U. K. Institutions. Celebrity chefs. E. U. Institutions.

**TURN UP THE HEAT:** The transformation of food. How menus manipulate diners.

**U.D.A. "HOW ABOUT SOME ORGANIC FOOD?"**

Organic food and Genetically Modified Organisms. How about some organic food?

Agrigento, 07.05.2021

*La Docente*

*Prof.ssa Angela Maria Salamone*

# PROGRAMMA DI LINGUA E CULTURA FRANCESE

ANNO SCOLASTICO 2020/20201

CLASSE VE

*Docente: Prof.ssa Vincenza Latino*

## PREREQUISITI DI BASE

- Au restaurant
- La classification des Restaurants
- La Brigade de Cuisine
- La tenue professionnelle
- La recette, les parties de la recette, les ingrédients, le temps de cuisson, le temps de préparation, le procédé, les conseils du chef
- Les recettes des régions de la France
- Les différents typologies d'un menu.
- Les différents méthodes de conservations des aliments
  
- **Letture:** La Cuisine Traditionnelle, La Nouvelle Cuisine,

## **MODULO 1: : La Cuisine dans le monde**

Unita didattica n.1: -La cuisine traditionnelle : La nouvelle cuisine, La cuisine internationale, Les nouvelles tendances alimentaires: (le fast food, le slow food, le street food, le world food-lettura)

## **MODULO 2: L'ALIMENTATION**

(La Pyramide alimentaire, manger équilibré , les troubles de l'alimentation :L'aboulimie,l'Anoressie,l'obésité ;,régimes et nutrition, les principes HACCP,Les méthodes de conservation.

*Prerequisiti* : se présenter-les actions de la journée –les repas de la journée –les habitudes alimentaires des Français)

: La recette, les parties de la recette, les ingrédients, le temps de cuisson, le temps de préparation, le procédé, les conseils du chef.

Les différents typologies d'un menu

**U.D.A** :Educazione ambientale,sviluppo eco sostenibile e tutela del patrimonio ambientale ,delle identità delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari. **Les produits à K 0 =:Le Vin**

**Docenti coinvolti:** Prof.ssa Latino Vincenza

**Disciplina:** lingua Francese

**Destinatari:** alunni VE

### COMPETENZE

- Padronanza base della lingua 2
- Utilizzare una lingua straniera per principali scopi comunicativi ed operativi

### ABILITA'

- Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona
- Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali del vino
- Sapere abbinare cibi e bevande-sapere leggere un'etichetta di vino

### CONOSCENZE

- L'HISTOIRE DU VIN
- LE VIN DANS LA RELIGION (Le Symbolisme )
- LE VIN ET SA PRODUCTION DANS LA Méditerranéen
- LA ROUTE DES VINS (lecture)

### PRODOTTI

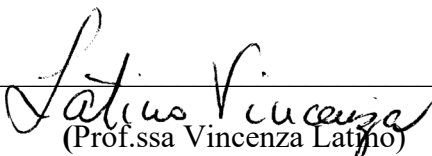
- Realizzazione POWER POINT

### LIBRO DI TESTO

Arcangela De Carlo - **PROFESSION OENOAGRONOMIE** - editions HOEPLI edizioni

*Agrigento 29/04/2021*

*la docente*

  
(Prof.ssa Vincenza Latino)



## PROGRAMMA DI Diritto e Tecnica Amministrativa

ANNO SCOLASTICO 2020/20201

CLASSE VE

*Docente: Prof. Rossano Castronovo*

**Testo utilizzato:** Diritto e Tecnica Amministrativa dell'impresa ricettiva e turistica, quinto anno

Autori: Caterina De Luca, Maria Teresa Fantozzi.

Casa editrice: Liviana

Modulo A Il turismo e le fonti del diritto

Modulo B La legislazione turistica

Modulo C Le politiche di vendita nella ristorazione

Modulo D La programmazione aziendale.

Modulo A – Unità didattica 1 - Il fenomeno turistico

Unità didattica - Le fonti del diritto comunitario

Modulo B- Unità didattica 1 - Le norme obbligatorie per l'impresa

Unità didattica - La disciplina dei contratti di settore

Modulo C- Unità didattica 1 - Il Marketing in generale

Unità didattica 2 - Le tecniche di Marketing

Modulo D Unità didattica 1 - Programmazione controllo

Unità didattica 2 - Cenni redazione di un Business plan.

*Il Docente*

*Prof. Rossano Castronovo*

## **PROGRAMMA DI Enogastronomia sett. Cucina**

**ANNO SCOLASTICO 2020/20201**

**CLASSE VE**

***Docente: Prof. Russo Fiorino Giovanni***

### **ARGOMENTI:**

- I prodotti DOP e i prodotti IGP, i prodotti PAT.
- I marchi di qualità dei vini: DOC e DOCG.
- I prodotti tipici delle regioni del Nord-ovest.
- I prodotti tipici delle regioni del Nord-est.
- I prodotti tipici delle regioni del centro Italia.
- I prodotti tipici delle regioni del Sud.
- I prodotti tipici di Sicilia e Sardegna.
- Il menu: principali regole per la stesura di un menu, il menu per un ristorante, il menu per la ristorazione collettiva, menu per banchetti.
- L'intolleranza al glutine, l'intolleranza al lattosio, gli stili alimentari vegetariani.
- Lo stile alimentare musulmano.
- L'H.A.C.C.P., l'igiene professionale in cucina, pulizia e sanificazione di locali e attrezzature, la sicurezza degli alimenti, l'applicazione dell'H.A.C.C.P., la stesura del piano di autocontrollo.
- Il banqueting e il catering.

### **ESERCITAZIONI PRATICHE:**

- Il macco nelle diverse versioni, dal tradizionale al creativo.
- Insalata di arance DOP di Ribera.
- Risotto all'arancia, risotto ai funghi, patate al forno
- Pennette melanzane scamorza e bacon.
- Involtini di vitello alla siciliana, carote glassate.
- Bucatini all'amatriciana.
- Scaloppine alla Valdostana, scaloppine ai funghi, purè di patate.
- Il suino nero dei Nebrodi: ventaglio di lonza con funghi marinati e scaglie di cacio cavallo.
- La cucina per celiaci: impiego, manipolazione e lavorazione delle farine senza glutine, pane pizza, crepes, crostate.

IL DOCENTE

Russo Fiorino Giovanni

# **PROGRAMMA DI Laboratorio di Enogastronomia Settore Sala e Vendita**

**ANNO SCOLASTICO 2020/20201**

**CLASSE VE**

*Docente: Prof. Calafatello Vincenzo*

## **LA PRODUZIONE VITIVINICOLA**

- IL VINO E L'ENOLOGIA
- LA VITICOLTURA
- LE FASI DI PRODUZIONE
- I VINI SPECIALI, SPUMANTI E CHAMPAGNE
- MALATTIE E DIFETTI DEL VINO
- LA CANTINA

## **LA NORMATIVA DEL SETTORE VITIVINICOLO**

- LA NORMATIVA NAZIONALE E COMUNITARIA
- DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
- L'ETICHETTA

## **LA BIRRA**

- LE FASI DI PRODUZIONE
- LE TIPOLOGIE

## **L'ANALISI DELLE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

- L'ANALISI SENSORIALE
- LA DEGUSTAZIONE DEI CIBI
- L'ANALISI ORGANOLETTICA DEL VINO: VISIVA, OLFATTIVA, GUSTO OLFATTIVA E SENSAZIONI FINALI

## **L'ABBINAMENTO CIBO VINO**

- I PRINCIPI DI ABBINAMENTO
- LA SCHEDA GRAFICA DI ABBINAMENTO

## ARGOMENTI SVOLTI DOPO IL 15 MAGGIO

### **LA PRODUZIONE VITIVINICOLA DELLE REGIONI ITALIANE**

- LE CARATTERISTICHE DELLA PRODUZIONE ITALIANA
- LA PRODUZIONE REGIONALE

### **LA PRODUZIONE VITIVINICOLA EUROPEA**

- LA VITIVINICOLTURA IN FRANCIA
- LA VITIVINICOLTURA IN SPAGNA E PORTOGALLO
- LA VITIVINICOLTURA IN GERMANIA E AUSTRIA
- LA VITIVINICOLTURA IN UNGHERIA

*Docente:*

*Prof. Calafatello Vincenzo*

# **PROGRAMMA DI Scienze e cultura dell'alimentazione**

**ANNO SCOLASTICO 2020/20201**

**CLASSE VE**

***Docente: Prof.ssa Maria Calafato***

## **Presentazione della classe**

La classe si compone di 14 alunni due alunni diversamente abili seguono una **Programmazione riconducibile** ai programmi ministeriali con obiettivi minimi. E' presente un l'allievo con DSA, per il quale è stato elaborato un Piano Didattico Personalizzato, come previsto dalla Direttiva Ministeriale 27/12/2012 e successiva Circolare n.8 del 06/03/2013 e secondo il format approvato dal Gruppo di Lavoro per l'Inclusione, esplicitando le modalità didattiche e valutative ed i provvedimenti compensativi e dispensativi da adottare.

## **Contenuti disciplinari**

### **IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE**

Contaminazione fisico-chimica degli alimenti.

Contaminazione biologica degli alimenti.

Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici.

Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità.

## **Abilità**

- Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti
- Redigere un piano di HACCP.

## **Competenze**

- Agire nei sistemi di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- Applicare le normative vigenti nazionali e internazionali in fatto di sicurezza trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, nutrizionale e gastronomico.

## **Conoscenze**

## **Contaminazione biologica**

- Le malattie trasmesse dagli alimenti.
- I virus, i batteri, i funghi e i parassiti
- Le principali tossinfezioni alimentari.

## **Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità.**

- Igiene degli alimenti.
- Autocontrollo ed HACCP.
- Le certificazioni di qualità.

## **L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE**

### **Cibo e religioni.**

### **Nuovi prodotti alimentari.**

### **ABILITA'**

- Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni.
- Individuare le nuove tendenze della filiera alimentare.

### **COMPETENZE**

- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

### **Unità 1.1 Cibo e religione**

### **CONOSCENZE**

- Il valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose.
- Le regole alimentari nella traduzione ebraica, nel Cristianesimo e nell'Islam.

### **Nuovi prodotti alimentari**

- Alimenti e tecnologie. I nuovi prodotti:
- Alimenti destinati a una alimentazione particolare

- Gli integratori alimentari, gli alimenti funzionali e i novel foods.
- Gli alimenti geneticamente modificati.

**UDA pluridisciplinare(vedi allegati)**

## **LA DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE**

### **La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche**

#### **Diete e stili alimentari**

#### **L'alimentazione nella ristorazione collettiva.**

#### **Abilità:**

- Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.
- Scegliere menù adatti al contesto territoriale e culturale.
- Individuare le nuove tendenze nel settore della ristorazione.
- Competenze:
- Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, nutrizionale e gastronomico.
- Conoscenze

#### **La dieta in condizioni fisiologiche:**

- Aspetti generali
- La dieta nell'età evolutiva: la dieta del neonato e del lattante, l'alimentazione complementare, la dieta del bambino e dell'adolescente.
- La dieta dell'adulto, la dieta in gravidanza, la dieta della nutrice e la dieta nella terza età.

#### **Diete e stili alimentari**

- Gli stili alimentari.
- La dieta mediterranea, vegetariana, macrobiotica, eubiotica e dello sportivo.

### **L'alimentazione nella ristorazione collettiva.**

- La ristorazione di servizio, delle case di riposo ed ospedaliera.
- La mensa scolastica ed aziendale.

### **LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE**

#### **Disturbi alimentari.**

##### **Abilità**

- Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche e patologiche della clientela.
- Competenze
- Predisporre menù coerenti con le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie negli specifici campi professionali di riferimento.

##### **Conoscenze**

#### **La dieta nelle malattie cardiovascolari.**

- Le malattie cardiovascolari, ipertensione arteriosa, iperlipidemie e aterosclerosi.

#### **La dieta nelle malattie metaboliche.**

- Le malattie del metabolismo: il diabete mellito, l'obesità:

#### **Allergie e intolleranze alimentari.**

- Le reazioni avverse al cibo e le reazioni tossiche.
- **Le allergie alimentari.**
- Le intolleranze alimentari: intolleranze al lattosio e celiachia.

#### **Obiettivi minimi**

Conoscere le contaminazioni biologiche:

- caratteristiche e vie di trasmissione di prioni, virus, batteri, lieviti e muffe -tossinfezioni alimentari e parassitosi



- Sapere cosa è un piano HACCP e a cosa serve, conoscere i principali organi di controllo sugli alimenti. Saper individuare la differenza tra frode sanitaria e commerciale in relazione alla diversa pericolosità.
- Conoscere le principali regole alimentari nella tradizione ebraica, nel cristianesimo, nell'islam
- Conoscere i nuovi prodotti alimentari: - alimenti arricchiti - alimenti alleggeriti - prodotti dietetici - integratori alimentari - alimenti funzionali - novel foods
- Conoscere le raccomandazioni nutrizionali secondo i LARN e le “linee guida dietetiche” e saper effettuare una valutazione dello stato nutrizionale
- Conoscere la dieta nelle diverse condizioni fisiologiche: nel neonato e nel lattante, nel bambino e adolescente, nell'adulto, in gravidanza, nella terza età. Conoscere i seguenti stili alimentari: dieta mediterranea dieta vegetariana dieta nello sport
- Conoscere la dieta nelle seguenti patologie: ipertensione, diabete, obesità, allergie ed intolleranze alimentari.

## **METODOLOGIE**

- Comunicazione diretta del docente.
- Discussione guidata.
- Osservazioni guidate.
- Comunicazioni degli alunni con relazioni scritte e orali.
- Lavori individuali e/o di gruppo.
- Mappe concettuali

## **VERIFICHE**

- Esposizione orale.
- Somministrazione di test strutturati o semistrutturati.
- Costruzione di schemi e mappe concettuali.
- Relazione e/o trattazione breve e/o tema.

## **CRITERI DI VALUTAZIONE**

- Conoscenza dei contenuti disciplinari specifici.
- Uso corretto del linguaggio specifico.
- Esposizione orale fluida e sicura.

- Capacità di rielaborazione e correlazione.
- Capacità di applicazione, analisi, sintesi.
- Impegno e partecipazione alle attività didattiche.
- Progressione dell'apprendimento.
- Livello delle abilità complessive conseguite.
- Livello delle competenze complessive conseguite.

***Docente: Prof.ssa Maria Calafato***

## **PROGRAMMA DI Scienze Motorie e Sportive**

**ANNO SCOLASTICO 2020/20201**

**CLASSE VE**

***Docente: Prof.ssa D'oro Esmeralda***

- Sport di squadra Pallavolo: Fondamentali e regolamento tecnico; consolidamento e applicazione dei fondamentali di gioco; semplici schemi tattici; arbitraggio.
- Tennis tavolo: Tecnica e tattica di gioco.
- Discipline sportive individuali: esercizi di preatletica generale per la corsa di resistenza, veloce e la corsa campestre; la staffetta, esecuzione del gesto e tecnica del cambio.
- Potenziamento fisiologico: esercitazioni per il miglioramento della forza muscolare, della resistenza aerobica, della velocità, della elasticità articolare e della rapidità motoria; mantenimento e miglioramento della mobilità articolare; esercizi di ritmizzazione e di anticipazione motoria attraverso il perfezionamento tecnico tattico dei giochi di squadra.
- Primi soccorsi in caso d' infortunio: contusione; distorsione; lussazione; frattura semplice, multipla, complicata, esposta e composta; strappi muscolari e tendinei; crampi; ferite; emorragie venosa ed arteriosa; svenimento e commozione cerebrale; epistassi; prevenzione degli infortuni.
- Il corpo umano: L'apparato scheletrico; i principali paramorfismi dell'età scolare; l'apparato articolare; l'apparato cardiocircolatorio; il sistema muscolare.
- Nozioni fondamentali di tutela della salute e del significato di benessere fisico e psichico; educazione alimentare: i principi nutritivi; i disturbi dell'alimentazione; la dieta dello sportivo.

***Docente: Prof.ssa D'oro Esmeralda***

**PROGRAMMA DI Religione**  
**ANNO SCOLASTICO 2020/20201**  
**CLASSE VE**

***Docente: Prof.ssa Provvidenza Scozzari***

- I mille volti dell'Induismo.
- L'etica buddista.
- Il cibo e le religioni
- La storia del popolo d'Israele.
- L'attesa messianica nell'ebraismo.
- Le origini e la diffusione del cristianesimo.
- La pratica religiosa nell'Islam.
- Senso dell'esistenza e sistemi etici.
- Problemi fondamentali dell'etica (la libertà, il dovere, il male).
- L'apporto della dottrina sociale della Chiesa negli ambiti del lavoro, della famiglia della giustizia, della pace e della difesa del creato.

La Docente

Prof.ssa Provvidenza Scozzari

In Allegato:

1. UDA: **“Panuzzu, bread, pain: il pane dalle sue origini ad oggi, dal salato al dolce, attraverso culture e tradizioni popolari”**
2. UDA: Ambito “ambiente e salute”- tematica “Consumo responsabile” - **La cultura del benessere e la sostenibilità turistica, ambientale e sociale nel rispetto delle tradizioni.**
3. RELAZIONI FINALI
4. ARGOMENTI ASSEGNATI AGLI STUDENTI PER LO SVOLGIMENTO DEGLI ELABORATI (ART.18 PUNTO 1/a)
5. DOCUMENTI ALUNNO DIVERSAMENTE ABILE – F.C.
6. DOCUMENTI ALUNNO DIVERSAMENTE ABILE – C.M.
7. DOCUMENTI ALUNNO DSA