



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI COMMERCIALI, ENOGASTRONOMICI E  
L'OSPITALITÀALBERGHIERA "GALLO"

Via F. Quartararo pittore s.n - Tel. 0922/604313 - Fax 0922/604319 - E - Mail: [ipsctag@tin.it](mailto:ipsctag@tin.it)  
**92100 - AGRIGENTO**

## **ESAMI DI STATO A.S. 2020/2021**

I.P.S.C.E.O.A. "GALLO"-AGRIGENTO  
**Prot. 0004672 del 17/05/2021**  
C-27 (Entrata)



( ART. 5 D.P.R. 323/98)

**DEL 15 MAGGIO  
INDIRIZZO SERVIZI**

**PER**

**L'ENOGASTRONO**

**MIA E**

**L'OSPITALITA'**

**ALBERGHIERA**

**SALA E VENDITA**

**Classe V**

**Sez. G**

**Coordinatore Prof. Stefano Farruggia**

**Dirigente Scolastico  
Prof.ssa Girolama Casà**

<b>INDICE</b>	
Composizione del Consiglio di classe	pag. 3
Variazioni del Consiglio di classe nel triennio	pag. 3
Premessa	pag. 4
Informazioni generali sull'istituto	pag.4
Descrizione sintetica della figura professionale	pag. 5
Competenze tecnico professionali	pag. 5
Composizione commissione Esame di Stato	pag. 6
Elenco dei candidati interni	pag. 6
Elenco dei candidati esterni	pag. 7
Profilo della classe	pag. 7
Quadro orario settimanale	pag. 8
Competenze acquisite	pag. 8
Capacità acquisite	pag.10
Metodologie adottate	pag.10
Mezzi e strumenti	pag.10
Spazi	pag.10
Tabella di riepilogo metodi e strumenti	pag. 11
Percorsi interdisciplinari	pag. 11
Attività extracurricolari	pag. 12
Interventi di recupero e potenziamento	pag. 12
Criteri di valutazione	pag. 12
Griglia di valutazione ( corrispondenza voto- abilità )	pag. 14
Criteri per l'attribuzione del voto di condotta	pag. 14

Programmazione del Consiglio di classe per l'Esame di Stato pag.  
14

Griglia di valutazione del Colloquio pag.  
17

Cittadinanza e Costituzione pag. 17 PCTO (Per

Criteri di attribuzione del credito scolastico e del credito formativo  
pag.19

Tabella A credito scolastico (Candidati interni)  
pag.19

Tabella B credito scolastico secondo il D. Lgs. 62/2017  
pag.20

20 Tabella C di conversione del credito scolastico pregresso secondo il D. Lgs. 62/2017 pag.

Allegati al documento: Programmi svolti e relazioni finali pag.  
21

### COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DIRIGENTE SCOLASTICO ( <i>Dott.ssa Girolama Casà</i> )	
Docente	Materia
MONTALTO RAIMONDA	Italiano
MONTALTO RAIMONDA	Storia
LIPARI SANTINA LUCIA	Scienza e cultura dell'alimentazione
ARENA NUNZIA	Matematica
LO DICO SALVATORE	Lingua Francese
SCICOLONE DANIELA	Lingua Inglese
FARRUGGIA STEFANO	Diritto e tecnica amm. della struttura ricettiva
PISCOPO SALVATORE	Laboratorio di sala e vendita
CALOGERO CHIARELLI	Laboratorio di cucina
D'ORO FILINA ESMERALDA	Scienze motorie
PROVVIDENZA SCOZZARI	Religione
FREGAPANE GIUSEPPE	Sostegno
CUMBO GIOVANNI	Sostegno
IL SEGRETARIO – SCICOLONE DANIELA	IL COORDINATORE – FARRUGGIA STEFANO

### VARIAZIONI DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO

Disciplina	A.S. 2018/2019	A.S. 2019/2020	A.S. 2020/2021
Italiano	R. Montalto	R. Montalto	R. Montalto
Storia	R. Montalto	R. Montalto	R. Montalto
Scienza e cultura dell'alimentazione	N. Pagnesi	Biondo Zambuto	S.L. Lipari

Matematica	Gangarossa	Gangarossa	N. Arena
Lingua Francese	Fretto	S. Lo Dico	S. Lo Dico
Lingua Inglese	C. Vindigni	D. Scicolone	D.Scicolone
Diritto e tecnica amm. della struttura ricettiva	S.Farruggia	S.Farruggia	S.Farruggia
Laboratorio di sala e vendita	S. Piscopo	S.Piscopo	S.Piscopo
Laboratorio di cucina	-----	C. Chiarelli	C. Chiarelli
Scienze motorie	E. La Porta	F. D'Oro	F. D'Oro
Religione	P. Scozzari	P. Scozzari	P. Scozzari
Sostegno	A.Catania	G. Fregapane	G. Fregapane
Sostegno			G.Cumbo

## PREMESSA

L'attività didattica, inizialmente, come indicato dalla circolare n.8 del 16-09-2020, è stata articolata sia in presenza che a distanza come previsto dal regolamento per la DDI approvato dal Consiglio d'Istituto con delibera n.67 in data 07-09-2020; e a periodi alterni totalmente a distanza a seguito dei diversi DPCM che ordinavano la chiusura delle scuole superiori. Le attività svolte a distanza sono avvenute in entrambe le modalità previste (sincrona e asincrona). Sono state utilizzate le piattaforme digitali di Argo registro elettronico, Google meet, Google classroom, ma docenti e alunni hanno anche comunicato attraverso gruppi whatsapp.

## INFORMAZIONI GENERALI SULL'ISTITUTO

L'Istituto "Nicolò 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 importantefunzione 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 1° settembre 2010 prende via il riordino dei cicli scolastici. L'Istituto riesce a mantenere la sua identità culturale e professionale, si arricchisce con l'indirizzo dei servizi per l'enogastronomia e per l'ospitalità alberghiera avviato nell'anno scolastico 2011-2012.

Viene ribattezzato come "Istituto Professionale di Stato per Servizi Commerciali per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" e nel 2011 si inaugura, infatti, l'indirizzo "Eno-Gastronomico" che nel passato aveva sede a Favara. Si aggiungono l'indirizzo "Sala e vendita" e l'indirizzo "Ospitalità alberghiera".

Nella sede di Porto Empedocle l'Istituto implementa la sua offerta formativa con l'indirizzo "Nautico". 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 predispone 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.

## **DESCRIZIONE SINTETICA DELLA FIGURA PROFESSIONALE**

Il Tecnico dei servizi di sala e bar interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e di mansioni specifiche assegnate, contribuendo al presidio del processo della ristorazione attraverso la partecipazione all'individuazione delle risorse materiali e tecnologiche, la predisposizione delle condizioni e l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relative alla sorveglianza di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative al servizio di sala e bar, con competenze funzionali alla programmazione e organizzazione dell'attività di sala e di bar, alla cura ed erogazione di un servizio avanzato

## **COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI**

Il Tecnico dei servizi di sala e bar è in grado di:

Condurre le fasi di lavoro, sulla base degli ordini, coordinando l'attività di reparto;

Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione;

Identificare le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e curando il processo di approvvigionamento; Formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente;

Predisporre il servizio in relazione agli standard aziendali, alle esigenze della clientela ed alle nuove mode/tendenze;

Curare il servizio distribuzione pasti e bevande formulando proposte di prodotti adeguate per tipologia di abbinamento e momento della giornata.

### Competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale:

Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici;

Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;

Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente;

utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;

Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello b2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER);

Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;

Applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti;

Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali; Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Competenze specifiche, di indirizzo:

Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;

Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;

Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche - agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;

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

Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti; Valorizzare promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera; 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 tra i colleghi;

Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

**COMPOSIZIONE COMMISSIONE ESAME DI STATO**

DISCIPLINA	COMMISSARIO
LABORATORIO SALA E VENDITA	PISCOPO SALVATORE
ITALIANO E STORIA	MONTALTO RAIMONDA
<u>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</u>	LIPARI SANTINA LUCIA
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	FARRUGGIA STEFANO
LINGUA INGLESE	SCICOLONE DANIELA
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	D'ORO FILINA ESMERALDA

**ELENCO DEI CANDIDATI INTERNI**

ALUNNI	DATA DI NASCITA	LUOGO DI NASCITA
1 Candidato	omiss	omiss
2 Candidato	omiss	omiss
3 Candidato	omiss	omiss
4 Candidato	omiss	omiss
5 Candidato	omiss	omiss
6 Candidato	omiss	omiss

7 Candidato	omiss	omiss
8 Candidato	omiss	omiss
6 Candidato	omiss	omiss
10 Candidato	omiss	omiss
11 Candidato	omiss	omiss
12 Candidato	omiss	omiss
15 Candidato	omiss	omiss
14 Candidato	omiss	omiss
15 Candidato	omiss	omiss
16 Candidato	omiss	omiss
17 Candidato	omiss	omiss
18 Candidato	omiss	omiss
19 Candidato	omiss	omiss
20 Candidato	omiss	omiss

#### ELENCO DEI CANDIDATI ESTERNI

<b>ALUNNI</b>	<b>DATA DI NASCITA</b>	<b>RESIDENZA</b>
21 Candidato	omissis	omissis
22 Candidato	omissis	omissis
23 Candidato	omissis	omissis
24 Candidato	omissis	omissis
25 Candidato	omissis	omissis
26 Candidato	omissis	omissis
27 Candidato	omissis	omissis
28 Candidato	omissis	omissis
29 Candidato	omissis	omissis
30 Candidato	omissis	omissis
31 Candidato	omissis	omissis
32 Candidato	omissis	omissis
33 Candidato	omissis	omissis

## PROFILO DELLA CLASSE VG

La classe risultava inizialmente composta da 21 alunni dei quali una ha interrotto la frequenza in data 12-03-2021 per cui il numero si è ridotto a 20 di cui 9 maschi e 11 femmine, per la maggior parte pendolari e provenienti dalla IV G. All'interno del gruppo-classe si annovera una varietà di personalità, ciascuna con una propria vivacità intellettuale, comportamentale e predisposizione all'impegno ed alla collaborazione. E' presente un alunno diversamente abile che, con una programmazione differenziata è stato seguito per 9 ore dal prof. Fregapane e per 9 ore dal prof. Cumbo. Per il ragazzo è stata approntata una specifica relazione allegata al presente documento nella quale sono previste misure specifiche (Compensative e/o dispensative) da adottare durante lo svolgimento dell'Esame di Stato. Il Consiglio di classe ritiene opportuno che agli Esami di Stato l'alunno con disabilità venga assistito dall'insegnante di sostegno per assicurargli un tranquillo iter.

L'andamento disciplinare è stato caratterizzato da un rapporto sereno fra gli alunni e fra alunni e docenti, improntato al reciproco rispetto, aperto al dialogo ed al confronto.

Nonostante le difficoltà dovute alla didattica a distanza effettuata per gran parte dell'anno in maniera saltuaria, i ragazzi hanno nel complesso collaborato costruttivamente con gli insegnanti nella risoluzione di problematiche anche operative e hanno maturato un senso di responsabilità con una ricaduta positiva sulla loro formazione sia didattica che umana.

La maggiorparte della classe ha mostrato un buon adattamento nei confronti delle varie azioni didattiche proposte quotidianamente, mostrando interesse e partecipazione. Il livello di preparazione può ritenersi nel complesso discreto, all'interno della classe, che si presenta eterogenea e si distinguono stili cognitivi di apprendimento personali. Infatti, si possono evidenziare tre gruppi, del primo fanno parte alunni, che, grazie all'impegno ed alle buone capacità, hanno raggiunto risultati buoni e si esprimono con sufficiente chiarezza, operano collegamenti tra le diverse discipline, e mostrano serietà e impegno intervenendo in maniera opportuna e puntuale; nel secondo sono presenti ragazzi, che, grazie ad una partecipazione attiva e ad un impegno costante, hanno raggiunto discreti risultati raggiungendo livelli di competenze e conoscenze globalmente adeguate e infine un terzo gruppo di cui, fanno parte alcuni alunni che hanno raggiunto risultati che si possono considerare sufficienti. L'utilizzo dei linguaggi specifici risulta per alcuni ancora incerto, mentre coloro che sono sorretti da una buona motivazione per il raggiungimento degli obiettivi previsti, li usano in maniera adeguata ai diversi contesti comunicativi.

L'attività didattica è stata portata avanti secondo quanto previsto in fase di programmazione didattica. Lo svolgimento dei programmi ha finalizzato costantemente i contenuti e le attività didattiche alla soluzione di problemi connessi alla formazione e alla maturazione degli alunni, alla loro crescita interiore, armonizzando le sollecitazioni culturali indotte dalle discipline nella loro globalità e consentendo agli alunni, l'acquisizione di un approccio critico con la realtà contemporanea.

Nel corso del triennio sono subentrati nuovi docenti come indicato nell'apposito specchio riepilogativo (vedi Tabella di riferimento). In qualche caso la programmazione preventivata ha subito delle riformulazioni durante il corso dell'anno scolastico a causa della rallentata rispondenza da parte di alcuni degli alunni, riconducibile anche ad un insufficiente livello di preparazione iniziale di base.

Il Consiglio di Classe ha adottato una azione didattica educativa avente come scopo principale la formazione culturale, tecnica e professionale degli allievi, attraverso la crescita della persona e la formazione della coscienza sociale. I docenti hanno improntato la loro attività didattica al raggiungimento di obiettivi opportunamente programmati, in relazione alle esigenze della classe e ai livelli culturali, per pervenire ad un sapere unitario interdisciplinare, anche se a causa della pandemia da Covid19 non si è potuto partecipare ad iniziative culturali e a varie attività extracurricolari, alle esperienze d'alternanza scuola – lavoro, alla partecipazione ad incontri con esperti su problematiche sociali – giovanili, che avrebbero potuto attivare validi stimoli. Si è cercato



di sopperire a questa mancanza con i pochi strumenti a disposizione attraverso la visione di materiali e video trasmessi online anche durante le attività asincrone.

Le singole discipline sono state strumenti d'apprendimento finalizzati non solo allo sviluppo delle competenze disciplinari specifiche, ma soprattutto alla realizzazione di obiettivi trasversali.

I docenti hanno distribuito i contenuti in percorsi modulari, suddivisi in unità didattiche, definendo obiettivi, scansionitemporali, tipologie di verifiche, criteri di valutazione.

#### QUADRO ORARIO SETTIMANALE

DISCIPLINE	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
Italiano	4	4	4
Storia	2	2	2
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	3	3
Matematica	3	3	3
Lingua Francese	3	3	3
Lingua Inglese	3	3	3
Diritto e tecnica amm. della struttura ricettiva	4	5	5
Laboratorio di sala e vendita	6	4	4
Laboratorio cucina	---	2	2
Scienze motorie	2	2	2
Religione	1	1	1
Totale	32	32	32

#### COMPETENZE ACQUISITE

##### Asse dei linguaggi

- Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.
- Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti in vario tipo
- Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi
- Utilizzare le lingue straniere per i principali scopi comunicativi ed operativi
- Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico letterario

##### Asse matematico

- Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica
- Confrontare ed analizzare figure geometriche individuando invarianti e relazioni
- Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi
- Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico

#### Asse scientifico-tecnologico

- Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità
- Analizzare quantitativamente e qualitativamente i fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza
- Essere consapevoli delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.

#### Asse storico-sociale

- Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche ed in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali
- Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla costituzione a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente
- Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio

#### Gli obiettivi trasversali generali raggiunti sono:

- Formare mentalità aperte, dotate di adeguate capacità di analisi e sintesi.
- Sviluppare le capacità di pensiero autonomo come fondamento dei diritti e dei doveri.
- Formare persone capaci di convivere con gli altri rispettando i valori democratici.
- Formare uomini e cittadini capaci di inserirsi consapevolmente e in maniera propositiva nel contesto di una società in continua trasformazione.
- Potenziare le capacità di impegno e di lavorare in team.

#### Obiettivi trasversali specifici raggiunti sono

- Conoscenze mediamente acquisite:
- Panorama letterario del '900;
- Principali avvenimenti storici tra '800 e '900;
- Elementi fondamentali dell'impresa ristorativa e della sua pianificazione e programmazione;
- Aspetti storico – culturali, artistici e istituzioni della Gran Bretagna e della Francia;
- Tecniche di produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici;
- Equazioni, disequazioni, funzioni e strumenti di calcolo;
- Le lingue straniere come strumento di comunicazione e di conoscenza di culture diverse.

#### Competenze mediamente acquisite:

- Utilizzare metodi, strumenti e tecniche per una corretta gestione dell'impresa ristorativa;
- Leggere, interpretare e redigere testi e documenti inerenti l'attività professionale;
- Individuare i bisogni dell'utenza e proporre soluzioni possibili;
- Elaborare dati e riorganizzarli in maniera autonoma;
- Saper consultare dizionari, guide, mappe e manuali.

#### Competenze in chiave di cittadinanza

- Imparare ad imparare

- Progettare: essere in grado di programmare il proprio lavoro e la propria vita attraverso scelte a medio e lungotermine .
- Risolvere problemi: individuare fonti e risorse per affrontare e risolvere situazioni problematiche .
- Individuare collegamenti e relazioni: saper capire i nessi e le analogie tra situazioni apparentemente diverse .
- Acquisire e interpretare le informazioni: saper cercare, comprendere e interpretare in modo autonomo e critico le informazioni necessarie allo svolgimento di un determinato compito.
- Comunicare: essere in grado di trasmettere le proprie conoscenze e abilità agli altri attraverso linguaggi adeguati ai contesti.
- Collaborare e partecipare: essere in grado di comprendere le esigenze degli altri e del lavoro di gruppo, adeguare il proprio linguaggio e le proprie metodologie alle necessità del gruppo.
- Agire in modo autonomo e responsabile.

#### **CAPACITA' ACQUISITE:**

- organizzare il proprio lavoro con senso di responsabilità ed in modo autonomo;
- comunicare efficacemente utilizzando un adeguato linguaggio tecnico anche in lingua straniera;
- lavorare in gruppo e prendere decisioni;
- affrontare il cambiamento;
- risolvere i problemi.

#### **METODOLOGIE ADOTTATE**

- lezione frontale;
- lezione interattiva;
- problem solving;
- metodo induttivo
- lavori di gruppo
- discussione guidata
- simulazioni

#### **MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO**

- Libri di testo;
- Fotocopie ad integrazione dei testi in uso;
- Riviste e giornali
- Strumenti audio e video
- Materiali forniti online.
- Schede stimolo;

#### **SPAZI**

- Aula;
- Laboratorio cucina e sala
- Sala video;
- Aula Informatica.

Tabella di riepilogo metodi e strumenti

	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>
--	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	-----------	-----------	-----------	-----------

Metodi e Strumenti	Lezione frontale	Lezioni interattive	Problemi da risolvere	Metodo induttivo	Lavoro di gruppo	Discussione guidata	Simulazioni	Strumenti audio	Lavagna luminosa e lucidi	Schede stimolo;	Riviste, giornali;	Strumenti video	Aula informatica
Materie													
<b>A</b> Italiano	x	x	x	x	x	x	x	x		x	x	x	
<b>B</b> Storia	x	x	x	x	x	x	x	x		x	x	x	
<b>C</b> Matematica	x	x	x	x	x	x	x		x	x			x
<b>D</b> Inglese	x	x		x	x	x	x	x		x		x	x
<b>E</b> Francese	x	x		x		x	x					x	
<b>F</b> Diritto e tecnica amm. della struttura ricettiva	x	x	x	x		x	x				x		
<b>G</b> Laboratorio di sala e vendita	x			x	x	x	x						
<b>H</b> Laboratorio di cucina	x			x	x	x	x						
<b>I</b> Scienza e cultura dell'alimentazione	x	x	x	x		x			x		x		x
<b>L</b> Educazione fisica	x			x	x				x		x	x	x
<b>M</b> Religione	x	x		x		x							

Per l'esposizione dettagliata delle strategie, dei metodi e degli strumenti utilizzati per il raggiungimento degli obiettivi si rimanda alla trattazione dell'argomento per singola disciplina .

#### PERCORSI INTERDISCIPLINARI

Il progetto "Competenze in sala" è iniziato nell'anno scolastico 2018/2019 nel corso del primo anno del secondo biennio e che si è sviluppato nell'arco del triennio. Nel corso del V anno è stato sviluppato il tema "Il vino", e sono state impegnate le seguenti discipline e per la durata oraria indicata al loro fianco:

## **ATTIVITÀ EXTRACURRICOLARI**

Manifestazione "FASTUCA FEST" 4<sup>a</sup> Festa del Pistacchio di Raffadali;  
Incontro con l'arma dei Carabinieri giorno 11/10/2018 presso l'Auditorium della scuola;  
Educazione alla Legalità–Incontro con gli agenti della POLFER 2018 presso l'Auditorium della scuola;  
Educazione alla Legalità–Incontro con i rappresentanti della Polizia di stato 2018 - Auditorium della scuola;  
Corso di alta formazione – Unione Regionale Cuochi Siciliani Novembre 2018 - Auditorium della scuola;  
Giorno della memoria 25/01/2019- Auditorium della scuola;  
Giornata della legalità 30/04/2019 presso l'Auditorium della scuola;  
Orientamento al lavoro 15/05/2019 incontro con rappresentanti della Federazione "Maestri del lavoro" di Agrigentopresso l'aula CIC della scuola.  
Partecipazione alla QUINDICESIMA MEZZA MARATONA DELLA CONCORDIA, città di Agrigento  
Partecipazione alla preparazione del rinfresco in occasione della visita del ministro alla pubblica istruzione presso la valle dei templi  
Preparazione e distribuzione della minestra di San Giuseppe presso la chiesa di San Giuseppe nel comune di Agrigento

## **INTERVENTI DI RECUPERO E POTENZIAMENTO**

I docenti hanno sorvegliato attentamente la comprensione e l'assimilazione dei contenuti da parte dei discenti e si sono attivati affinché si raggiungessero gli obiettivi didattici proposti con ogni strategia possibile, anche rallentando lo svolgimento del programma o attraverso brevi pause didattiche con funzione riepilogativa.

## **CRITERI DI VALUTAZIONE**

Il C.d.C. è stato concorde nel voler utilizzare un'ampia gamma di strumenti di verifica per rispettare quanto più possibile le differenze di ciascun elemento della classe.

Pertanto, oltre al colloquio tradizionale, con richiesta di risposte dirette o di discorsi più ampi, informativi, analitici, sintetici, effettuato con uno o più alunni, si sono considerati come strumenti di verifica anche le discussioni collettive, i colloqui con gruppi di alunni ed esercitazioni scritte con consegne ben specifiche.

Il profitto è ritenuto sufficiente quando l'alunno, facendo leva sul patrimonio di conoscenze già acquisite, sa orientarsi correttamente sia riguardo alle tematiche già proposte, sia ai problemi socio-culturali, ai temi di attualità e di comune interesse che si possono riscontrare nella comunità odierna; nelle prove di verifica effettuate durante l'anno scolastico, la sufficienza è uguale a 6/10. Per la misurazione dei punteggi e la valutazione delle prove scritte sono state per lo più formulate delle griglie di correzione.

La valutazione è stata effettuata tenendo anche conto di tutti gli altri elementi che possono caratterizzare il profitto degli allievi.

Per passare dalla misurazione alla valutazione, si è fatto riferimento a griglie del seguente tipo:

## **GRIGLIA DI VALUTAZIONE**

Livello	Voto	Conoscenze	Abilità	Competenze
Livello base non raggiunto	1-2	Molto frammentarie	Non sa orientarsi	(solo se guidato) Applica le conoscenze minime con forma (esposizione) incomprensibile, lessico improprio e morfosintassi con errori molto gravi
	3	Frammentarie, spesso incomprensibili, con gravissime lacune.	Non sa effettuare analisi (anche se guidato)	(solo se guidato) Applica le conoscenze minime con forma (esposizione) incomprensibile, lessico improprio e morfosintassi con errori molto gravi
	4	Frammentarie, incomplete, con gravi lacune.	(anche parzialmente guidato) ha difficoltà nell'analisi	(se guidato) Applica le conoscenze minime con forma (esposizione) poco chiara; lessico ripreso totalmente dai testi; morfosintassi con errori gravi
	5	Generiche e parziali con lacune non troppo gravi	Analisi parziali e modeste	Applica le conoscenze minime pur con qualche incertezza; forma elementare e non sempre chiara; lessico comune, ripetitivo e con errori di morfosintassi
Livello base	6	Degli argomenti proposti seppure a livello mnemonico o manualistico	Sa suddividere un tutto nei suoi componenti essenziali ma non sa sviluppare una nuova proposta	Comprende e risponde nella sostanza alle richieste; organizza concetti e segue procedure in modo sostanzialmente corretto, seppure elementare e meccanico; esposizione appropriata pur con qualche imprecisione lessicale e morfosintattica.
Livello intermedio	7	Di buona parte degli argomenti trattati, seppure a livello talvolta mnemonico	Analisi quasi sempre corrette.	Guidato formula anche sintesi coerenti
	8	Complessive e talvolta approfondite	Rielabora correttamente, in modo documentato ed autonomo	Applica autonomamente le conoscenze e le procedure acquisite anche a compiti complessi pur con qualche imperfezione. Esposizione chiara, scorrevole e corretta. Lessico adeguato.
	9	Complete, approfondite ed ampliate	Rielabora correttamente, in modo documentato ed autonomo	Applica autonomamente le conoscenze e le procedure acquisite anche a compiti complessi senza imperfezioni. Guidato trova soluzioni originali. Esposizione scorrevole, fluida, corretta, con uso di lessico ricco e specifico.
Livello avanzato	10	Complete, approfondite ed ampliate.	Rielabora originalmente ma correttamente, in modo personale e documentato.	Aggiunge soluzioni originali con spunti personali. Esposizione scorrevole, fluida, corretta, con utilizzo di lessico ricco, appropriato, approfondito, pertinente

#### CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI CONDOTTA

VOTO	OBIETTIVI	DESCRITTORI
------	-----------	-------------

10/9	Acquisizione di una coscienza morale e civile	L'alunno è sempre corretto con i docenti, con i compagni, con il personale della scuola. Rispetta gli altri e i loro diritti, nel riconoscimento delle differenze individuali. Utilizza in maniera responsabile il materiale e le strutture della scuola. Rispetta il regolamento. Non ha a suo carico provvedimenti disciplinari.
	Partecipazione alla vita didattica	Segue con interesse continuo le proposte didattiche, collabora attivamente alla vita scolastica ed è sempre munito del materiale necessario.
8	Acquisizione di una coscienza morale e civile	Nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola è sostanzialmente corretto. Rispetta gli altri e i loro diritti. Utilizza adeguatamente il materiale e le strutture della scuola. Rispetta il regolamento, ma talvolta riceve richiami verbali e/o scritti.
	Partecipazione alla vita didattica	Frequenta con regolarità le lezioni, ma talvolta non rispetta gli orari. Segue adeguatamente le proposte didattiche e generalmente collabora alla vita scolastica. E' solitamente munito del materiale necessario.
7	Acquisizione di una coscienza morale e civile	Il comportamento dell'alunno nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola non sempre è corretto. Talvolta assume atteggiamenti poco rispettosi nei confronti degli altri e dei loro diritti. Utilizza in maniera non accurata il materiale e le strutture della scuola. Talvolta non rispetta il regolamento, riceve richiami verbali ed ha a suo carico richiami scritti.
	Partecipazione alla vita didattica	Si rende responsabile di assenze arbitrarie e ritardi e non giustifica regolarmente. Partecipa in maniera sufficiente alle attività scolastiche e non sempre è munito del materiale didattico.
6	Acquisizione di una coscienza morale e civile	Il comportamento dell'alunno nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola è poco corretto. Spesso mantiene atteggiamenti poco rispettosi nei confronti degli altri e dei loro diritti. Utilizza in maniera trascurata il materiale e le strutture della scuola.. Viola di continuo il regolamento. Riceve ammonizioni verbali e scritte e viene sanzionato con l'allontanamento dalla comunità scolastica per un periodo non superiore a quindici giorni.
	Partecipazione alla vita didattica	Si rende responsabile di assenze e ritardi strategici e non giustifica regolarmente. Partecipa con scarso interesse al dialogo educativo ed è spesso fonte di disturbo durante le lezioni. Spesso non è



		munito del materiale scolastico.
< = 5	Acquisizione di una coscienza morale e civile	Si comporta in modo arrogante ed irrispettoso nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola.
		Utilizza in maniera trascurata ed irresponsabile il materiale e le strutture della scuola.
		Viola di continuo il regolamento. Riceve ammonizioni verbali e scritte e viene sanzionato con l'allontanamento dalla comunità scolastica per un periodo superiore a quindici giorni.
	Partecipazione alla vita didattica	Si rende responsabile di ripetute assenze e/o ritardi che restano ingiustificati o che vengono giustificati in ritardo.
		Non dimostra alcun interesse per il dialogo educativo ed è sistematicamente fonte di disturbo durante le lezioni. Non rispetta le consegne. Sistematicamente è privo del materiale scolastico.

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

Il Consiglio di classe ha illustrato agli studenti la struttura, le caratteristiche e le finalità dell'Esame di Stato tenendo conto dell'ordinanza emanata dal Ministero dell'istruzione il 4 marzo 2021. L'ordinanza disciplina lo svolgimento dell'Esame di Stato, sulla base di un modello in larga misura simile a quello dello scorso anno, già modificato in seguito all'emergenza sanitaria. Si rilevano alcune differenze e novità, quali l'introduzione dell'educazione civica in versione "trasversale", l'esame del curriculum dello studente e la presenza di una griglia di valutazione del colloquio, molto più articolata rispetto ai modelli precedenti. L'esame non prevede prove scritte, ma solo un colloquio articolato in quattro fasi e finalizzato a verificare l'acquisizione degli obiettivi del PECUP, che disciplina le competenze, abilità e conoscenze che lo studente deve possedere al termine del proprio corso di studi. In particolare, l'allievo deve dimostrare non solo di padroneggiare i diversi contenuti disciplinari e collegarli tra loro per argomentare "in modo autonomo e responsabile", ma anche correlare al proprio profilo professionale le esperienze svolte durante l'attività di PCTO. Inoltre deve dimostrare di aver acquisito le competenze previste dal curriculum di educazione civica, al termine di un anno in cui questa disciplina è entrata a far parte di tutti i percorsi di studio, con una caratterizzazione di trasversalità. Il punteggio massimo assegnabile è di 40 punti, mentre 60 punti sono attribuiti alla valutazione del curriculum dell'ultimo triennio. La durata del colloquio, di norma non dovrebbe superare i 60 minuti.

Il momento iniziale del colloquio sarà rappresentato dalla discussione di un elaborato, precedentemente assegnato dal Consiglio di Classe e redatto dal candidato e consegnato entro il 31 maggio.

Per orientare la scelta, il corpo docente ha tenuto conto del profilo dello studente, delle sue capacità e attitudini e delle esperienze eventualmente maturate in ambito lavorativo e professionale, ma anche dagli

elementi che emergono dal suo curriculum.

Il 27 Aprile 2021 il CdC si è riunito per discutere a proposito dell' elaborato concernente le discipline caratterizzanti e ha deliberato l'assegnazione dei seguenti argomenti a ciascun candidato

<b>1 Candidato</b>	L'olio d'oliva EVO e la sua importanza nella Dieta Mediterranea, la Piramide alimentare".
<b>2 Candidato</b>	Distillazione dei Vermouth. – Integratori alimentari e OGM".
<b>3 Candidato</b>	I vini spumanti e l'uso degli additivi alimentari – Alimenti funzionali"
<b>4 Candidato</b>	La distillazione e certificazione di qualità - la Celiachia
<b>5 Candidato</b>	"I vini liquorosi: il Passito di Pantelleria - Reazioni avverse al cibo: intolleranze e allergie alimentari".
<b>6 Candidato</b>	"Il vino e l'abbinamento cibo vino - Dieta e malattie cardiovascolari".
<b>7 Candidato</b>	La produzione della birra - Consuetudini alimentari nelle 3 grandi religioni monoteiste".
<b>8 Candidato</b>	"I liquori, le creme liquori, produzione e classificazione - Il Diabete come malattia metabolica".
<b>9 Candidato</b>	Catering e Banqueting - La nuova emergenza medica delle malattie del metabolismo: l'Obesità".
<b>10 Candidato</b>	"I menu - La dieta nell'età evolutiva".
<b>11 Candidato</b>	"La produzione vitivinicola - la Dieta Mediterranea, la Piramide alimentare".
<b>12 Candidato</b>	Distillazione dei Vermouth. – Integratori alimentari e OGM".
<b>13 Candidato</b>	"I vini spumanti e l'uso degli additivi alimentari – Alimenti funzionali".
<b>14 Candidato</b>	"La Piramide Alimentare"
<b>15 Candidato</b>	"La distillazione e certificazione di qualità - la Celiachia"
<b>16 Candidato</b>	"I vini liquorosi: il Passito di Pantelleria - Reazioni avverse al cibo: intolleranze e allergie alimentari".

<b>17 Candidato</b>	“Il vino e l’abbinamento cibo vino - Dieta e malattie cardiovascolari”.
<b>18 Candidato</b>	La produzione vitivinicola - Consuetudini alimentari nelle 3 grandi religioni monoteiste”.
<b>19 Candidato</b>	“I liquori,le creme liquori, produzione e classificazione - Il Diabete come malattia metabolica”.
<b>20 Candidato</b>	Catering e Banqueting - La nuova emergenza medica delle malattie del metabolismo: l’Obesità”.

1.

<b>ESTERNI</b>	
<b>21 Candidato</b>	L’olio d’oliva EVO e la sua importanza nella Dieta Mediterranea, la Piramide alimentare”.
<b>22 Candidato</b>	Distillazione dei Vermouth. – Integratori alimentari e OGM”.
<b>23 Candidato</b>	I vini spumanti e l’uso degli additivi alimentari – Alimenti funzionali”
<b>24 Candidato</b>	La distillazione e certificazione di qualità - la Celiachia
<b>25 Candidato</b>	“I vini liquorosi: il Passito di Pantelleria - Reazioni avverse al cibo: intolleranze e allergie alimentari”.
<b>26 Candidato</b>	“Il vino e l’abbinamento cibo vino - Dieta e malattie cardiovascolari”.
<b>27 Candidato</b>	La produzione vitivinicola - Consuetudini alimentari nelle 3 grandi religioni monoteiste”.
<b>28 Candidato</b>	“I liquori,le creme liquori, produzione e classificazione - Il Diabete come malattia metabolica”.
<b>29 Candidato</b>	Catering e Banqueting - La nuova emergenza medica delle malattie del metabolismo: l’Obesità”.
<b>30 Candidato</b>	L’olio d’oliva EVO e la sua importanza nella Dieta Mediterranea, la Piramide alimentare”.
<b>31 Candidato</b>	Distillazione dei Vermouth. – Integratori alimentari e OGM”.
<b>32 Candidato</b>	I vini spumanti e l’uso degli additivi alimentari – Alimenti funzionali”
<b>33 Candidato</b>	“Il vino e l’abbinamento cibo vino - Dieta e malattie cardiovascolari”.

<b>CANDIDATO: cognome e nome</b>	<b>DOCENTI DI RIFERIMENTO PER</b>
----------------------------------	-----------------------------------

(in analogo elenco, allegato al Documento del Consiglio di Classe non sono indicati i nominativi , ma solo il numero successivo corrispondente a nome e cognome degli studenti da elenco della classe)	<b>L'ELABORATO</b> (su indicazione del consiglio di classe) <b>Art. 18, comma 1 lettera a, OM n.53 3-3-2021</b>
<b>1 Candidato</b>	D'Oro Esmeralda
<b>2 Candidato</b>	D'Oro Esmeralda
<b>3 Candidato</b>	D'Oro Esmeralda
<b>4 Candidato</b>	D'Oro Esmeralda
<b>5 Candidato</b>	D'Oro Esmeralda
<b>6 Candidato</b>	Montalto Raimonda
<b>7 Candidato</b>	Montalto Raimonda
<b>8 Candidato</b>	Montalto Raimonda
<b>9 Candidato</b>	Montalto Raimonda
<b>10 Candidato</b>	Montalto Raimonda
<b>11 Candidato</b>	Farruggia Stefano
<b>12 Candidato</b>	Farruggia Stefano
<b>13 Candidato</b>	Farruggia Stefano
<b>14 Candidato</b>	Farruggia Stefano
<b>15 Candidato</b>	Farruggia Stefano
<b>16 Candidato</b>	Scicolone Daniela
<b>17 Candidato</b>	Scicolone Daniela
<b>18 Candidato</b>	Scicolone Daniela
<b>19 Candidato</b>	Scicolone Daniela
<b>20 Candidato</b>	Scicolone Daniela
<b>CANDIDATI ESTERNI</b>	
<b>21 Candidato</b>	D'Oro Esmeralda
<b>22 Candidato</b>	D'Oro Esmeralda
<b>23 Candidato</b>	D'Oro Esmeralda
<b>24 Candidato</b>	D'Oro Esmeralda
<b>25 Candidato</b>	Montalto Raimonda
<b>26 Candidato</b>	Montalto Raimonda
<b>27 Candidato</b>	Montalto Raimonda
<b>28 Candidato</b>	Farruggia Stefano
<b>29 Candidato</b>	Farruggia Stefano
<b>30 Candidato</b>	Farruggia Stefano

<b>31 Candidato</b>	Scicolone Daniela
<b>32 Candidato</b>	Scicolone Daniela
<b>33 Candidato</b>	Scicolone Daniela

L'esame del curriculum compare quest'anno per la prima volta nell'Esame di Stato e può fornire utili informazioni sui percorsi seguiti dal candidato in ambiti quali lo sport, il volontariato, le esperienze all'estero, l'impegno sociale e le attività culturali in genere. L'esposizione dell'elaborato, che avvierà il colloquio, sarà seguita dalla discussione di un breve testo, oggetto di studio durante l'anno scolastico nell'ambito della lingua e letteratura italiana. Questa modalità è già stata sperimentata lo scorso anno e permette di valutare le competenze maturate dal candidato rispetto alla capacità di analisi del testo, le sue capacità critiche e di orientamento in ambito umanistico.

**Elenco dei testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di Lingua e Letteratura italiana secondo l'O.M. N° 53 del 03/03/2021 art 18 comma1, lettera b .**

Giovanni Verga. Da Vita nei campi : "**Rosso Malpelo**"

Giovanni Verga. Da Mastro Don Gesualdo : "**La morte di Gesualdo**".

Gabriele D'Annunzio. Dal Notturmo : "**Scrivo nell'oscurità**"

Giovanni Pascoli. Da "Myrica": "**Dieci Agosto**".

Giovanni Pascoli. Dai "Canti di Castelvecchio" "**Nebbia**".

Luigi Pirandello. Da "L'umorismo" : "**Il sentimento del contrario**".

Luigi Pirandello. Da Novelle per un anno : "**La patente**".

Italo Svevo. Da La coscienza di Zeno : "**L'ultima sigaretta**"

Italo Svevo. Da La Coscienza di Zeno : "**Lo schiaffo del padre**".

Giuseppe Ungaretti. Da L'Allegria : "**Veglia**"

Giuseppe Ungaretti. Da L'Allegria : "**Fratelli**"

Giuseppe Ungaretti. Da L'Allegria: "**San Martino del Carso**"

Giuseppe Ungaretti. Da L'Allegria: "**Soldati**"

Giuseppe Ungaretti. Da L'Allegria: "**Mattina**"

Giuseppe Ungaretti. Da Sentimento del Tempo: "La madre"

Eugenio Montale. Da Ossi di seppia: "Spesso il male di vivere ho incontrato"

La fase successiva riguarda la discussione di una serie materiali scelti dalla commissione (un testo, un documento, un problema, un progetto), in linea con quanto previsto dalla normativa nei due anni precedenti

Il colloquio termina con l'esposizione dell'esperienza del candidato nei PCTO, se ancora non è stata

illustrata in precedenza; infatti, un'ulteriore novità è la trattazione di questa sezione del colloquio in modo

molto più integrato, non più limitata a una breve relazione non contestualizzata.

Purtroppo, la pandemia ha reso difficoltoso lo svolgimento dei PCTO.

Per quanto riguarda l'educazione civica, dato il carattere trasversale della disciplina, sarà suggerito al candidato di illustrare il proprio percorso in sede di produzione dell'elaborato iniziale.

La valutazione

L'ordinanza ministeriale introduce quest'anno una griglia di valutazione assai strutturata.

La griglia prevede cinque indicatori, per ciascuno dei quali sono declinati i vari livelli di conseguimento, con relativi descrittori e punteggi assegnabili. Gli indicatori non si riferiscono alle

singole parti del colloquio, ma orientano la commissione verso una sua valutazione globale e complessiva.

Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a

quelle d'indirizzo.

Per questo punto, diversamente da quelli successivi, è evidente che le maggiori informazioni per la

valutazione derivano dalla struttura, ampiezza, coerenza e articolazione dell'elaborato. Per la declinazione dei

descrittori uno degli elementi da considerare è il livello di approfondimento e la completezza dell'esposizione.

Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro.

Il secondo indicatore rimanda in primo luogo alla capacità di collegamento interdisciplinare, ma anche di

integrazione nel colloquio delle proprie esperienze personali. Il candidato viene valutato per la sua capacità di

orientamento tra le varie materie, in risposta alle richieste della commissione.

Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti.

Questo indicatore valuta la capacità del candidato di rielaborare le proprie conoscenze in modo critico, anche

senza una diretta sollecitazione da parte dei commissari. Indirettamente fa riferimento all'autonomia operativa,

parametro utile a evidenziare i livelli di competenza acquisiti.

Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore,

anche in lingua straniera.

L'eloquio fluido e la padronanza del linguaggio tecnico e giuridico influenzano la valutazione; è importante

che negli indirizzi in cui assume maggior peso una lingua straniera, la capacità di esposizione e la padronanza

lessicale siano valutate anche con riferimento a tale lingua.

Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle

esperienze personali.

Quest'ultimo indicatore si riferisce alla narrazione del candidato della sua esperienza nell'ambito dell'educazione civica, così come illustrata nella stesura dell'elaborato o in una delle fasi successive del

colloquio.

Per quanto riguarda il punteggio, tutti gli indicatori sono declinati in cinque livelli, i primi tre fino a un

massimo di dieci punti, gli ultimi due fino a cinque punti.

Volendo tradurre i livelli in giudizi, il livello I è attribuibile a una valutazione scarsa, il II a una valutazione

insufficiente più o meno grave; il III esprime un giudizio che va dal sufficiente al discreto, il IV corrisponde a

un giudizio che va dal buono all'ottimo. L'ultimo livello fa riferimento a un colloquio ottimo e caratterizza

l'eccellenza.

## **GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO**

Indicatori	Livelli	Descrittori
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze
<b>Punteggio totale della prova</b>		

## CITTADINANZA E COSTITUZIONE

### Educazione civica

Il tema dell'educazione civica assume oggi una rilevanza strategica e la sua declinazione in modo trasversale va coniugata con le discipline di studio, per evitare superficiali e improduttive aggregazioni di contenuti teorici tra saperi disciplinari e interdisciplinari e nelle attività scolastiche diventa di fondamentale importanza contribuendo a formare "cittadini responsabili e attivi" nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri.

Il titolo trasversale svolto quest'anno è- SICUREZZA E PREVENZIONE- Le basi della protezione civile: norme di comportamento e prevenzione. Educazione stradale.

#### Obiettivi trasversali

Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizione ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di sicurezza nel lavoro negli alimenti e nella mobilità.

#### Competenze generali

Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti e dei doveri. Comprendere il linguaggio e la logica interna della disciplina, applicandola in modo efficace con autonomia e responsabilità.

#### Competenze operative



Saper analizzare la realtà e i fatti della vita quotidiana ed elaborare generalizzazioni che aiutino a spiegare i comportamenti individuali e collettivi alla luce delle cittadinanze di cui è titolare; Il Tusc, il codice della strada. Guida e reati.

la mobilità sostenibile.

Tutte le discipline sono coinvolte per un ammontare complessivo di trentatre ore .

La valutazione di Educazione Civica viene espressa con voto autonomo in decimi dal Consiglio di Classe su proposta del coordinatore, che assume informazione e dati valutativi da tutti i docenti assegnati alla classe e contribuisce a tutti gli effetti al credito scolastico. Tutti i Docenti del consiglio di classe che hanno svolto argomenti di Educazione Civica , li inseriranno nella propria programmazione finale.

### **PCTO (Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento, ex ASL)**

In merito ai percorsi di alternanza scuola-lavoro, gli alunni, in ottemperanza con la 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 i moduli teorici relativi alla Sicurezza nei luoghi di lavoro attraverso DID nei giorni:

26-11-2020 dalle 8,30 alle10,30

01-12-2020 dalle 8,30 alle10,30

07-12-2020 dalle 8,30 alle10,30

10-12-2020 dalle 8,30 alle10,30

14-12-2020 dalle 8,30 alle10,30

16-12-2020 dalle 8,30 alle10,30

Durante il triennio, nel periodo precedente la pandemia, gli alunni hanno partecipato ad alcuni eventi esterni:

Manifestazione "FASTUCA FEST" 4^ Festa del Pistacchio di Raffadali

Orientamento al lavoro2019: incontro con rappresentanti della Federazione "Maestri del lavoro" di Agrigento presso l'aula CIC della scuola

Partecipazione alla preparazione del rinfresco in occasione della visita del ministro alla pubblica istruzione presso la valle dei templi

Preparazione e distribuzione della minestra di San Giuseppe presso la chiesa di San Giuseppe nel comune di Agrigento

### **CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO E DEL CREDITO FORMATIVO**

I crediti consentono una più efficace valutazione dell'andamento complessivo della carriera scolastica; consistono in un patrimonio di punti che ogni studente costruisce durante gli ultimi tre anni di corso e che contribuiscono a determinare il punteggio finale dell'Esame di Stato.

I crediti scolastici

I crediti scolastici vengono attribuiti alla fine dell'anno scolastico ed espressi in numero intero partendo dal calcolo della media dei voti ottenuti dallo studente per individuare la banda di oscillazione relativa al punteggio da attribuire.

Oltre la 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.

I crediti formativi

I crediti formativi contribuiscono alla determinazione del credito scolastico da assegnare agli studenti nello scrutinio finale di ciascuno degli ultimi tre anni di corso frequentati ed il punteggio attribuibile non può superare 1,00 punti complessivi.

Il riconoscimento di eventuali crediti formativi non può in alcun modo comportare il cambiamento della bandadi oscillazione corrispondente alla media M dei voti conseguiti nello scrutinio finale.

Per il III e del IV anno i crediti scolastici sono stati assegnati secondo la tabella A, a seguito delle innovazioni previste dal decreto legislativo 62/2017 dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo d'istruzione i crediti scolastici relativi al V anno sono stati assegnati secondo la tabella B, la somma dei crediti scolastici del III e IV anno sono stati convertiti secondo la tabella C.

### TABELLA A CREDITOSCOLASTICO

#### Allegato A

#### Tabella A Conversione del credito assegnato al termine della classe terza

Media dei voti	Fasce di credito ai sensi Allegato A al D. Lgs 62/2017	Nuovo credito assegnato per la classe terza
M = 6	7 - 8	11 -12
6 < M ≤ 7	8 - 9	13 -14
7 < M ≤ 8	9 - 10	15 -16
8 < M ≤ 9	10 - 11	16 -17
9 < M ≤ 10	11 - 12	17 - 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	Fasce di credito ai sensi dell'Allegato A al D. Lgs. 62/2017 e dell'OM 11/2020	Nuovo credito assegnato per la classe quarta
M < 6	6 - 7	10 -11
M = 6	8 - 9	12 -13
6 < M ≤ 7	9 - 10	14 -15
7 < M ≤ 8	10 - 11	16 -17
8 < M ≤ 9	11 - 12	18 -19
9 < M ≤ 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'articolo 4 comma 4 dell'OM 11/2020*

\*ai sensi del combinato disposto dell'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 a 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

M < 6	11 - 12
M = 6	13 - 14
6 < M ≤ 7	15 - 16
7 < M ≤ 8	17 - 18
8 < M ≤ 9	19 - 20
9 < M ≤ 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	Fasce di credito classe terza	Fasce di credito classe quarta
M = 6	11 - 12	12 -13
6 < M ≤ 7	13 - 14	14 -15
7 < M ≤ 8	15 -16	16 -17
8 < M ≤ 9	16 -17	18 -19
9 < M ≤ 10	17 -18	19 - 20

Agrigento, lì 08/05/2021

II DIRIGENTE SCOLASTICO

*Dott.ssa Girolama Casà*

**ALLEGATI**

1. Relazioni finali e Programmi svolti

ISTITUTO SUPERIORE IP SERV. COMM. ENOG. OSPIT. ALB.  
"GALLO"

## **CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI ANNO SCOLASTICO 2020/21 CLASSE V G**

DOCENTE: PROF.ssa Scicolone Daniela

DISCIPLINA: Lingua inglese

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: **Waiters, Bartenders & Careers**

AUTORE: P. A. Caruso, A. Piccigallo

### **PROFILO DELLA CLASSE**

La classe VG è composta da venti alunni provenienti dalla IV G dello scorso anno. Il clima della classe e il livello di socializzazione risulta più che discreto.

La classe non ha un livello di preparazione omogeneo ma in generale si può affermare che il gruppo classe ha mostrato interesse ed impegno per tutte le attività svolte e, nonostante le diverse difficoltà incontrate, grazie all'impegno profuso da ognuno di loro, si è registrato un notevole miglioramento ed il raggiungimento degli obiettivi. Dal punto di vista disciplinare il gruppo classe si è sempre mostrato corretto, responsabile, motivato e disponibile. Anche la frequenza è stata regolare.

A causa dell'emergenza epidemiologica da Covid-19, l'attività didattica è stata svolta per gran parte dell'anno a periodi alternati utilizzando la DAD che ha consentito comunque lo svolgersi regolare delle lezioni; la risposta da parte degli studenti è stata positiva in quanto hanno mostrato impegno e partecipazione per tutte le attività proposte dando prova di maturità e serietà nonché una volontà da parte di tutti di conseguire gli obiettivi prefissati e giungere alla fine dell'anno con le competenze adeguate.

### **MEZZI E STRUMENTI**

I mezzi utilizzati sono stati: libro di testo, fotocopie fornite dall'insegnante, laboratorio, appunti di approfondimento. Per la DAD si è utilizzato Argo bacheca, Google Meet, Google-classroom, Whatsapp, e-mail.

### **OBIETTIVI RAGGIUNTI**

Gli alunni sono in grado di:

- utilizzare le strutture linguistiche di base
- utilizzare un lessico tecnico del settore dei servizi turistici, alberghieri ed enogastronomici
- comprendere adeguatamente un messaggio orale e scritto di carattere generale o tecnico-professionale ed interagire coerentemente con il contesto comunicativo
- sapersi esprimere in situazioni professionali
- conoscere i ruoli e le funzioni del personale del settore in cui si opera

#### METODOLOGIE DIDATTICHE

L'approccio metodologico di tutto il processo insegnamento-apprendimento è stato di tipo comunicativo funzionale. Durante il corso delle lezioni si sono esposti agli allievi gli argomenti in modo chiaro e comprensibile, indirizzandoli a dei commenti critici e personali, quindi abituando i discenti a comunicare attraverso un linguaggio appropriato.

#### VERIFICHE E VALUTAZIONE

Le verifiche hanno accertato il raggiungimento degli obiettivi prefissati, in relazione ai prerequisiti ed al livello di partenza di ogni singolo alunno. Esse sono state di tipo formativo e sommativo, servendo così sia allo studente che all'insegnante per una maggiore consapevolezza del percorso compiuto e rendendo gli studenti più consapevoli delle lacune, attivando in loro la capacità di autovalutazione. Si è tenuto conto anche della storia personale di ogni singolo alunno, considerandone la partecipazione al dialogo educativo, l'impegno profuso la puntualità nelle consegne e il metodo di studio.

Agrigento, 15-05.2021

*la docente*  
Prof.ssa Daniela Scicolone

ISTITUTO SUPERIORE IP SERV. COMM. ENOG. OSPIT. ALB. "GALLO"

**PROGRAMMA SVOLTO DI LINGUA INGLESE**

**ANNO SCOLASTICO 2020/21**

**CLASSE V G**

DOCENTE: PROF.ssa Scicolone Daniela

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: **Waiters, Bartenders & Careers**

AUTORE: P. A. Caruso, A. Piccigallo

MODULO 1

I'm on diet

Consigliare un cocktail dietetico e descriverne le proprietà nutrizionali

Espressioni utili per parlare delle proprietà nutrizionali degli ingredienti

Present simple

Some/any/no

Verbi modali

Passivo

Cocktails

What is a cocktail

Basic equipment and ingredients for preparing cocktails

MODULO 2

I'm going to start a business

Parlare di programmi per il future lavorativo

Espressioni per parlare di progetti futuri e per descrivere varie tipologie di bar

Futuro

Flamed dishes

Flambéing

Rules to observe when preparing flamed dishes

Recipes

MODULO 3

What a Successful career!

Espressioni utili per parlare delle proprie competenze, abilità ed esperienze.

Compilare un CV

Past simple

Present perfect

The Mediterranean diet

MODULO 4

Would you prefer a sit-down or a fork buffet?

Espressioni utili per fare e accettare richieste e per suggerire proposte alternative

Buffets

Planning buffets for special events

How to organize a buffet

MODULO 5

Menus

Menu planning

Different types of menu

Dialogues about making food suggestions and describing dishes

Modulo Pluridisciplinare

Wine

Choosing wine

Food and wine

Serving wine

Tasting wine

Dialogues about taking drink orders and carrying out orders

Modulo di educazione civica

Safety in the kitchen

Agrigento,15-05-2021

Daniela Scicolone

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "GALLO"

AGRIGENTO

Classe5 sez. G

*Materia: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva*

*Docente Prof. Farruggia Stefano*

*Libri di testo adottato: Diritto e Tecnica Amministrativa dell'Impresa ricettiva e turistica*

*Casa editrice DeA Liviana*

*Autore Caterina De Luca M. Teresa Fantozzi*

Relazione finale dell'attività didattica ed educativa anno 2020-21

La classe è composta da venti alunni tutti frequentanti

Il livello intellettuale e l'interesse scolastico sono piuttosto eterogenei, nel senso che sono presenti alcuni elementi dotati di discrete capacità e volontà di apprendere, c'è poi un gruppo di alunni sufficientemente dotati e impegnati e infine qualche elemento scarsamente motivato nello studio. Dal punto di vista disciplinare la classe si è sempre mostrata corretta e disponibile. A causa della pandemia da Covid-19, l'attività didattica si è svolta per gran parte dell'anno e in periodi alternati utilizzando la dad che ha consentito con qualche difficoltà lo svolgersi regolare delle lezioni. La maggior parte dei ragazzi ha seguito con impegno ed interesse qualcuno è stato disattento durante la lezione e approssimativo nella preparazione. Chi si è impegnato nello studio domestico ha

raggiunto gli obiettivi minimi di formazione, informazione e professionalità in modo adeguato all'impegno profuso.

#### Obiettivi realizzati

Comprendere il fenomeno turistico nei suoi molteplici aspetti sociali ed economici. Distinguere i diversi effetti del turismo sulla situazione economica di un Paese. Riconoscere l'importanza delle azioni volte a garantire la sostenibilità del turismo. Distinguere le diverse fonti del diritto. Riconoscere ruoli e competenze delle diverse istituzioni comunitarie. Comprendere i requisiti e gli obblighi cui sono soggetti gli imprenditori commerciali, la legge sulla privacy, la norma sulla sicurezza sul posto di lavoro e sulla sicurezza alimentare nell'impresa ristorativa. Le norme riguardante la tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti alimentari. Distinguere i contratti ristorativi. L'evoluzione nel tempo del concetto di marketing. Tecniche di marketing e leve di marketing- mix. La programmazione e controllo della gestione .

#### EDUCAZIONE CIVICA

Gli obiettivi di Educazione civica sulla Sicurezza e Prevenzione

Tutte le azioni sono finalizzate ad alimentare e rafforzare il rispetto nei confronti delle persone, degli animali e della natura.

Che contribuiscono a formare cittadini responsabili e attivi nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri. Gli obiettivi realizzati sono i seguenti: applicare le normative vigenti, in fatto di sicurezza , trasparenza e tracciabilità dei prodotti; La sicurezza e salute sul luogo di lavoro; La tutela della privacy; Le fonti del diritto nazionale e comunitario.

#### MODULI

- A. Il turismo e le fonti del diritto
- B. La legislazione turistica
- C. Le politiche di vendita nella ristorazione
- D. La programmazione aziendale

#### Metodo di insegnamento

Il metodo principale consiste nella classica lezione frontale. Per analizzare gli aspetti teorici, si utilizzano esemplificazioni tratte dalla realtà operativa. Co la didattica a distanza si è utilizzato meet google la bacheca del registro elettronico e Whats App con invio di file ed esercitazione con verifiche scritte.

#### Strumenti di verifica

Verifiche formative in itinere per il controllo del processo di apprendimento . A tale scopo, vengono utilizzati esercizi strutturati, domande aperte e verifiche orali.

Verifiche sommative alla fine di ogni modulo, per il controllo del profitto scolastico ai fini della valutazione.



Vengono utilizzati, per la preparazione, sia le domande a risposta aperta, sia gli esercizi applicativi.

#### Criteri di valutazione

Per l'attribuzione del voto finale si è tenuto conto dei progressi rispetto alla situazione di partenza, della partecipazione al lavoro scolastico, della capacità di organizzare il proprio studio, sul raggiungimento degli obiettivi cognitivi e comportamentali fissati e sui progressi manifestati in termini di conoscenza, competenza e capacità.

#### Mezzi e strumenti di lavoro

Manuale tecnico, articoli della stampa, computer e whatsApp;

#### Spazi

Aula, laboratorio di informatica;

Agrgento 12/05/2021

Il Docente

Stefano Farruggia

Programma svolto nella classe 5°G anno scolastico 2020/21 prof. Farruggia Stefano

Libro di testo: Diritto e Tec. Amm. dell'impresa ricettiva e turistica quinto anno

aut. Caterina De Luca, M. Teresa Fantozzi

Casa editrice DeA Liviana

### **Modulo A** il turismo e le fonti del diritto

#### unità 1 Il fenomeno turistico

- 1.1 Chi è il turista?
- 1.2 Forme di turismo
- 1.3 Il turismo sostenibile e responsabile
- 1.4 I cambiamenti negli stili alimentari
- 1.5 Gli effetti del turismo sull'economia nazionale
- 1.6 La bilancia dei pagamenti
- 1.7 Le fonti statistiche

#### Unità 2 Le fonti del diritto comunitario e internazionale

- 2.1 La gerarchia delle fonti del diritto in Italia
- 2.2 Le istituzioni dell'UE
- 2.3 Le fonti del diritto comunitario
- 2.4 gli accordi internazionali

## **Modulo B** La legislazione turistica

### Unità 1 Le norme obbligatorie per l'impresa

- 1.1 Gli obblighi dell'imprenditore
- 1.2 I requisiti per l'avvio dell'impresa
- 1.3 La capacità all'esercizio dell'impresa
- 1.4 l'obbligo delle scritture contabili
- 1.5 Le procedure concorsuali
- 1.6 La tutela della privacy
- 1.7 La sicurezza e salute sul luogo di lavoro
- 1.8 La prevenzione incendi

### Unità 2 Le norme sulla sicurezza alimentare

- 2.1 Il problema della sicurezza alimentare
- 2.2 La strategia di sicurezza "dai campi alla tavola"
- 2.3 Il piano di autocontrollo HACCP
- 2.4 I controlli integrati nella filiera
- 2.5 La tracciabilità e la rintracciabilità dei prodotti alimentari
- 2.6 Le informazioni al consumatore: l'etichettatura

### Unità 3 La disciplina dei contratti di settore

- 3.1 Il contratto ristorativo
- 3.2 Le caratteristiche del contratto ristorativo
- 3.3 Il contratto di catering
- 3.4 Il contratto di banqueting
- 3.5 Le norme da applicare ai contratti ristorativi
- 3.6 Il codice del consumo: la tutela del cliente-consumatore

### Unità 4 Le norme volontarie

- 4.1 I marchi
- 4.2 I marchi di qualità dei prodotti agroalimentari
- 4.3 I marchi di qualità dei vini
- 4.4 I prodotti a chilometro zero
- 4.5 I presidi Slow food

## **Modulo C** Le politiche di vendita nella ristorazione

### Unità 1 Il marketing: concetti generali

- 1.1 L'evoluzione del concetto di marketing
- 1.2 Il Customer Relationship Management (CRM)
- 1.3 Il marketing turistico territoriale

### Unità 2 Le tecniche del marketing

- 2.1 Il marketing strategico e operativo
- 2.2 Il piano di marketing
- 2.3 L'analisi della situazione esterna
- 2.4 L'analisi della situazione interna
- 2.5 Gli obiettivi di marketing e il ciclo di vita del prodotto
- 2.6 Le strategie di marketing mix
- 2.7 Il controllo e la valutazione dei risultati

## **Modulo D** La programmazione aziendale

- 1.1 Perché programmare?
- 1.2 I tempi della programmazione
- 1.3 Il budget e il controllo budgetario

Obiettivi prefissati e realizzati in termini di conoscenze, capacità e competenze

### **Conoscenze**

caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale. Il turismo come importante fattore di crescita per ogni Paese. Il turismo sostenibile e responsabile;

Le fonti del diritto nazionale, comunitario e internazionale di settore;

Normativa relativa alla sicurezza sui luoghi di lavoro, le norme sulla sicurezza alimentare e alla tracciabilità dei prodotti. Le caratteristiche e le norme che regolano il contratto ristorativo. I marchi di settore

Le tecniche di marketing, il ciclo di vita del prodotto e le diverse strategie di marketing;

### **Competenze/abilità**

Analizzare il mercato turistico e interpretare le dinamiche. Distinguere le diverse fonti del diritto. Comprendere i requisiti e gli obblighi cui sono soggetti gli imprenditori commerciali. Riconoscere l'importanza delle norme sulla sicurezza sul posto di lavoro e l'importanza delle norme nella sicurezza alimentare e sulla tracciabilità e rintracciabilità. Distinguere i contratti ristorativi.

Adeguare la produzione e la vendita dei servizi in relazione alla domanda dei mercati. Riconoscere i punti di forza, di debolezza di un'impresa e le opportunità e le minacce provenienti dall'esterno.

Agrigento li, 11-05-2021

Il docente

Stefano Farruggia

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO "N. GALLO"  
PER I SERVIZI COMMERCIALI ENOGASTRONOMICI  
E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
AGRIGENTO**

**Scheda informativa classe V G S.E.O.A. – SERV. DI SALA E VENDITA**

**Materia:** Religione Cattolica

**Docente:** Scozzari Provvidenza

**Ore di lezione effettuate nell'A.S. 2020/2021**

N° ore 15 su n° ore 32 frontali, le restanti ore on-line.

**OBIETTIVI REALIZZATI:**

relativamente ai percorsi formativi seguiti, gli alunni hanno acquisito, nelle linee generali:

- Sviluppo di una conoscenza morale personale;
- Apprezzamento dei valori fondamentali della convivenza civile e sociale;
- Acquisizione di capacità di analisi e critica delle principali "sfide" dell'epoca moderna e contemporanea all'etica cristiano-cattolica.

**METODI DIDATTICI:** lezione frontale, lezione partecipata, ricerche, video, confronti con testimoni dei valori cristiani tramite social. Nel corso dell'anno scolastico, a causa della pandemia le lezioni sono state svolte in presenza e in modalità on-line.

**CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI NEL CORSO DELL'A. S. 2020/2021:**

- Il problema di Dio e delle religioni dalla seconda metà dell'Ottocento ad oggi – Ateismo e ateismi. Le grandi ideologie del XX secolo (evoluzionismo, darwinismo, nazifascismo, comunismo).
- I tre monoteismi: integrazione in un mondo che cambia.
- Le religioni orientali.
- I giovani e la crisi delle ideologie ed il postmoderno. Il disagio giovanile, atteggiamenti: intemperanza e violenza.
- Pandemia: Emergenza da vincere con senso di responsabilità e di solidarietà umana.
- Fondamenta della Dottrina Sociale della Chiesa.
- Progettare uomini nuovi. I Comandamenti e le Beatitudini. Le virtù cardinali. Vocazione al matrimonio. La famiglia. Il divorzio.
- La morale cristiano-cattolica; etica della vita; etica delle relazioni; etica della solidarietà.
- Enogastronomia e Religioni.

**UDA trasversale di Educazione Civica: “Sicurezza e prevenzione”;** si è tenuto conto dei tre nuclei tematici principali: Costituzione, sviluppo sostenibile e cittadinanza digitale.

**MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:** testo in adozione; articoli di giornali, strumenti multimediali, documenti e fonti su tematiche specifiche.

**Libro di testo adottato:** Solinas Luigi, Tutti i colori della vita. Edizione SEI.

**STRUMENTI DI VERIFICA:** attraverso il dialogo educativo si è valutata sufficientemente la partecipazione, l'interesse, la capacità di valorizzare gli elementi positivi presenti nella scelta religiosa con disponibilità a scelte libere, responsabili e prive di integralismi.

Agrigento 15/05/2021

La Docente  
Scozzari Provvidenza

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO “N. GALLO”  
PER I SERVIZI COMMERCIALI ENOGASTRONOMICI  
E L’OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
AGRIGENTO

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

PROGRAMMA DI RELIGIONE

V° ANNO: VG

- ☒ 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.

Agrigento, 07/05/2021

La Docente

Provvidenza Scozzari

**ISTITUTO SUPERIORE IP SERV. ENOG. OSPIT. ALB. "GALLO"**

**AGRIGENTO**

Relazione finale

Classe: V Sezione G

Anno scolastico 2020/2021

Docente: Prof.ssa D'oro Esmeralda

Materia: Scienze Motorie e Sportive

La classe si presenta eterogenea, formata da alunni con qualità psico-motorie differenziate. Nell'attuare il piano di lavoro annuale, si è cercato di adeguare l'intera attività psicomotoria ai livelli di partenza e alle attitudini della maggior parte degli alunni che componevano la classe. Si è tenuto conto, del loro sviluppo morfologico e psicologico, dell'orario delle lezioni, della mancanza di strutture idonee a svolgere regolari esercitazioni ginnico-sportive, e in questo caso utilizzando l'aula e lo spazio esterno dell'istituto. Il fine maggiore è stato quello di potenziare i vari sistemi: circolatorio, neuro-muscolare, respiratorio, di migliorare la prontezza dei riflessi, di affinare e di integrare gli schemi motori precedentemente acquisiti; di dare a ciascuno la consapevolezza dei propri mezzi, per superare eventuali blocchi psicologici, approfondendo quegli argomenti per cui gli alunni hanno mostrato maggiore attitudine ed interesse, ma soprattutto rafforzando le loro lacune su nozioni di anatomia umana applicata allo sport e pronto soccorso. Importante ruolo ha svolto il gioco di squadra, come mezzo indispensabile per la formazione ed il consolidamento del carattere, per l'acquisizione di qualità morali e sociali, utili ad un migliore inserimento nella società odierna. Il programma formulato all'inizio dell'anno è stato svolto in parte, per la situazione che si è venuta a determinare causa Covid 19.

Con la DAD che si è attuata attraverso la piattaforma Argo e classrom, gli alunni complessivamente hanno raggiunto un profitto discreto, alcuni alunni hanno seguito con costanza ed interesse l'intero svolgimento delle attività proposte, mentre altri meno motivati hanno manifestato una certa discontinuità raggiungendo risultati per lo più accettabili. Il comportamento degli alunni è sempre stato corretto e rispettoso. Il criterio di valutazione è stato il più possibile individualizzato, tenendo conto delle attitudini dei livelli di partenza e dell'interesse dimostrato durante il corrente anno scolastico.

L'insegnante

D'Oro Esmeralda

**ISTITUTO SUPERIORE IP SERV. ENOG. OSPIT. ALB. "GALLO"**

**AGRIGENTO**

**Programma di Scienze Motorie e Sportive**

**Anno scolastico 2020/2021**

**Classe: V sezione G**

**TECNICO DEI SERVIZI "ENOGASTRONOMIA"**

**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.

La docente

Esmeralda D'Oro

**ISTITUTO SUPERIORE IP SERV. COMM. ENOG. OSPIT. ALB. "GALLO"**

**ESAME DI STATO**

**ALLEGATO N° \_\_\_\_\_**

**Al Documento del Consiglio di classe**

**(D.P.R. n°323 del 23 luglio 1998 art.5 comma 2)**

**CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI**

**MATERIA:** Enogastronomia Sala e Vendita

**DOCENTE:** Prof. Piscopo Salvatore

**CLASSE:** VG Sala Vendita

**ANNO SCOLASTICO:**2020/2021

- **LIBRI DI TESTO:** Sala e vendita  
MASTER LAB LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI

- **ORE DI LEZIONE:** 66 previste dal piano di studi

- **SITUAZIONE DELLA CLASSE:** A conclusione di questo quinquennio dell'anno scolastico 2020/21la classe VG formata da 21 allievi, suddivisa in: 12 femmine e 9 maschi, di cui una alunna non ha frequentato dall'inizio dell'anno scolastico, un alunno con obiettivi differenziati seguito dagli insegnanti di sostegno. Variegata è la provenienza, buoni sono stati i rapporti tra loro, di civile convivenza, dal punto di vista della socializzazione e comportamentale, della partecipazione e impegno, molti alunni mostrano apprezzabile consapevolezza del proprio dovere e responsabilità, sia teorico che orale, tranne qualche alunno. Si evidenzia un profitto discreto ma allo stesso tempo positivo, attraverso una motivazione sempre forte e ricca a cui ha saputo affiancare una partecipazione attiva ed entusiasta. Infatti la classe si è dimostrata molto disponibile ad accogliere le sollecitazioni e le strategie fondate su un sereno, attento costruttivo dialogo educativo. Prima di iniziare il programma, ho fatto un ripasso delle lezioni svolte nell'anno precedente per portare la classe omogenea. Il programma che mi ero prefissato ha dato per il primo quadrimestre un risultato "soddisfacente". Le lezioni si sono svolte in presenza e in ddi, come da circolare il primo periodo al 50% della popolazione studentesca dopo al 75%, al fine di poter consentire ad ogni singolo alunno il raggiungimento degli obiettivi disciplinari definiti in fase di programmazione, nell'affrontare gli argomenti oggetto della disciplina, ho fatto ricorso inizialmente alla lezione frontale supportata da esempi concreti al fine di poter permettere una maggiore comprensione, orali e delle esercitazioni pratiche. Alla lezione in DDI l'uso di classroom, google moduli, youtube e altri social per poter migliorare le lezioni in dad. Gli obiettivi relativi ai contenuti disciplinari programmati sono stati parzialmente raggiunti. Gli alunni hanno conseguito un discreto livello di competenze e abilità nell'ambito teorico e pratico. Nell'UDA di educazione civica "sicurezza sul lavoro", "spreco alimentare" la classe ha partecipato nella preparazione in laboratorio di sala-bar, nella preparazione home-made del limoncello e granita di limone, che hanno arricchito



ulteriormente il bagaglio conoscitivo degli alunni che vi hanno partecipato. UDA pluridisciplinari "il vino" svolto in classe uso del libro di testo, mappe concettuali e simulazione pratica sulla presentazione di una bottiglia di vino degustazione sensoriale del vino, con abbinamento cibo-vino. Hanno consentito ad ogni discente la possibilità di stabilire relazioni, tra quanto conosciuto e quanto appreso. Per quanto riguarda il PCTO la classe fa riferimento al terzo anno scolastico con varie manifestazioni in provincia di Agrigento, quarto e quinto anno per causa della pandemia la classe non ha potuto fare l'esperienza in aziende per motivi di chiusura dei locali. Il linguaggio utilizzato è stato semplice, chiaro ma tecnico. I rapporti con le famiglie in dad sono stati regolari e costanti. Si è registrata una presenza normale durante gli incontri ufficiali e in occasione della consegna delle schede, sempre in un clima di reciproca attenzione e fiducia. Gli approfondimenti sono stati forniti dall'insegnante con fotocopie, video, file ecc.

## • **CONTENUTI DISCIPLINARI**

### **I vini**

- La produzione del vitivinicolo
  - Il vino e l'enologia
  - La viticoltura
  - Le fasi di produzione del vino e i sistemi di vinificazione
  - La cantina
  - Le alterazioni, le malattie e i difetti del vino
  - I vini passiti
- Mappa di sintesi

### **La normativa del settore vitivinicolo**

- Norme nazionale e comunitaria
  - I disciplinari di produzione
  - L'etichetta
- Mappa di sintesi

### **Il servizio del vino**

- L'attrezzatura del servizio del vino
  - Il servizio al tavolo
- Mappa di sintesi

### **Champagne e spumante**

- La produzione dello champagne
- La produzione dei vini spumante
- La classificazione dei vini spumante
- Il servizio di champagne e spumante

### **Analisi sensoriale e degustazione**

- Analisi delle caratteristiche organolettiche
  - L'analisi sensoriale
  - La degustazione dei cibi
  - La degustazione dell'olio di oliva
  - La degustazione delle acque
  - La degustazione della birra
- Mappa di sintesi

### **La sommellerie**

- La figura professionale del sommelier
  - L'analisi organolettica del vino: l'esame visivo
  - L'esame olfattivo
  - L'esame gusto-olfattivo
  - La sensazione finale
- Mappa di sintesi

### **L'abbinamento tra cibo e vino**

- I principi di abbinamento
  - La scheda grafica di abbinamento
  - La successione dei vini a tavola
- Mappa di sintesi

#### **La birra**

- La produzione della birra
  - La birra
  - Le fasi di produzione
  - Le birre artigianali
  - La classificazione della birra in Italia
- Mappa di sintesi

#### **Tipologie di birre e modalità di servizio**

- Stili di birra
  - I principali paesi produttivi
  - Il servizio della birra
- Mappa di sintesi

#### **I superalcolici**

- I distillati
- Il ciclo di produzione dei distillati

#### **La classificazione e servizio dei distillati**

- Classificazione dei distillati
  - Distillati di vino, vinacce, cereali
  - Le acqueviti di piante, bacche e frutta
- Mappa di sintesi

#### **I liquori e le creme**

- Produzione e classificazione dei liquori
- Liquori dolci, amari le creme di liquore

#### **Catering e banqueting**

- Il catering
  - L'attività di catering
  - La produzione e la distribuzione itineranti
- Mappa di sintesi

#### **Il banqueting e il catering-banqueting**

- L'attività di banqueting e il catering-banqueting
  - Gli operai
  - Le occasioni e le tipologie di evento
  - Attrezzatura speciale
- Mappa di sintesi

#### **La preparazione di un evento speciale**

- La vendita di un evento
  - La pianificazione del lavoro
  - La preparazione della sala
  - Il buffet
  - La mise en place dei tavoli e gli addobbi
  - Il servizio in sala
  - I banchetti di nozze
  - Il cerimoniale
- Mappa di sintesi
- Ricettario in sala
- Schemi per la mise en place e legenda della tecnica di servizio
  - Ricette di cucina di sala
  - Menu delle regioni italiane
  - Menu delle cucine del mondo

- Menu per banchetti
- Menu per diete speciali
- Premix
- Cocktail internazionali codificati IBA

#### **CONTENUTI**

(da sviluppare dopo il 15 maggio)

##### **Marketing, qualità del territorio**

- Pianificare l'offerta enogastronomica
- Principi di marketing
- Gli strumenti di vendita

##### **Comunicare l'offerta gastronomica**

- I mezzi di comunicazione
- Comunicare attraverso il menu
- La carta dei vini
- Altre carte
- La comunicazione interna: i briefing
- Comunicare la qualità, la qualità percepita, sistemi di qualità, i prodotti di qualità
- Le etichette alimentari, la ristorazione etica e sostenibile

Mappa di sintesi

- Comunicare il territorio
- Conoscere il territorio
- I sistemi turistici locali
- Valorizzare i prodotti agroalimentari del territorio

UDA educazione civica: sicurezza sul lavoro "spreco alimentare"

UDA pluridisciplinare: il vino

**5. METODI D'INSEGNAMENTO:** libri di testo video file laboratori e fotocopie

**6. MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:** la trattazione degli argomenti oggetto della disciplina è sempre partita dal libro di testo che ha rappresentato un valido supporto nell'approccio si è però altresì fatto ricorso ad approfondimenti specifici al fine di consentire ad ogni alunno la possibilità di avere conoscenza completa sugli argomenti trattati

#### **7. CRITERI DI VALUTAZIONE** (con particolare riferimento al Nuovo Esame di Stato)

La valutazione al fine dell'ammissione all'Esame di Stato sarà condotta tenendo in considerazione i seguenti criteri.

- partecipazione all'attività didattica
- impegno
- progressi evidenziati rispetto al livello di partenza
- conoscenze acquisite
- competenze acquisite

#### **8. STRUMENTI DI VERIFICA**

Al fine di poter effettuare un'adeguata valutazione il docente ha fatto riferimento sia a verifiche formative che sommative. Le verifiche formative hanno dato il loro contributo nel far emergere eventuali lacune che sono state colmate ma nello stesso tempo sono state utili come stimolo per gli alunni ad un maggiore impegno. Le verifiche sommative, di contro, hanno riguardato sia prove scritte che orali. Le prove scritte proposte hanno riguardato in una prima fase prove strutturate alle quali sono seguite prove libere seguendo l'impostazione del Nuovo Esame di Stato al fine di consentire agli alunni l'estrinsecazione delle proprie conoscenze mediante una trattazione che ha palesato non solo le capacità di esprimersi con linguaggio specifico e ma anche l'attinenza delle risposte alle domande proposte

**AGRIGENTO**

**IL DOCENTE**

**Prof. Piscopo Salvatore**

## **RELAZIONE FINALE**

**Anno scolastico 2020/21**

# ITALIANO

Materia

## MONTALTO RAIMONDA

Prof./essa

### **PROFILO SINTETICO DELLA CLASSE**

La classe composta da 21 alunni, 10 maschi e 11 femmine, di cui uno diversamente abile, che segue una programmazione differenziata, presenta un profilo abbastanza omogeneo. Sul piano disciplinare la classe si caratterizza per un elevato livello di rumorosità e deconcentrazione che compromettono a volte, il corso lineare delle attività. Sebbene tali problematiche siano emerse particolarmente in un numero limitato di soggetti, talvolta la confusione dilagava, coinvolgendo la maggior parte degli studenti, richiedendo continui interventi e richiami. A fine anno comunque, il gruppo-classe si presenta più disponibile, mostrandosi più attivo e partecipe durante l'attività didattica, più incline al dialogo educativo e consapevole della propria necessità formativa.

### **OBIETTIVI TRASVERSALI**

### Obiettivi formativi

- Allargare gli orizzonti socio-culturali degli alunni;
- Formare una buona coscienza critica;
- Contribuire allo sviluppo pieno e armonico della personalità degli allievi, alla maturazione dell'identità personale e sociale e allo sviluppo delle capacità decisionali degli allievi;
- Educare al rispetto delle idee altrui;
- Educare al rispetto delle regole sociali;
- Sollecitare forme di autovalutazione e di confronto costruttivo con gli altri;
- Educare al rispetto dei valori riconosciuti come tali;
- Promuovere le capacità di orientamento rispetto alle scelte scolastiche e professionali.

### Obiettivi comportamentali

- Promuovere la capacità di partecipazione a colloqui e dibattiti ascoltando ed intervenendo;
- Insegnare all'allievo a comunicare in modo da vivere i rapporti con gli altri sul piano della comprensione reciproca;
- Educare alla solidarietà e alla tolleranza;
- Accrescere la stima degli alunni verso se stessi e verso gli altri.

### Obiettivi cognitivi e operativi

1. Acquisire una buona padronanza della lingua italiana, strumento di accesso ai più diversi campi del sapere.
2. Acquisire e sviluppare capacità di osservazione, di analisi, di riflessione, di estrapolazione, di astrazione, logiche e di sintesi.
3. Sviluppare la capacità di discussione.
4. Effettuare gli adeguati collegamenti tra argomenti affini.
5. Acquisire la capacità di studiare in maniera autonoma.
6. Acquisire la capacità di relazionare e lavorare in gruppo.
7. Analizzare criticamente la realtà che ci circonda.
8. Utilizzare le metodologie acquisite in ci situazioni nuove.
9. Sviluppare l'autonomia di giudizio.

10. Maturare l'abilità di prendere decisioni e di assumersi delle responsabilità.

### **OBIETTIVI DIDATTICI**

- Identificare momenti e fasi evolutive della lingua italiana e della civiltà artistica e letteraria con particolare riferimento al Novecento.
- Rafforzare o recuperare abilità comunicative in vari contesti e settori.
- Elaborare testi diversificati, funzionali agli scopi e alle situazioni programmati.
  
- Migliorare la capacità di operare l'analisi dei testi, riconoscendone la struttura e gli elementi caratterizzanti.
- Arricchire le capacità espressive e critiche ed acquisire uno stile personale.
- Sviluppare l'auto-orientamento inteso come capacità di saper valutare le proprie risorse di fronte a situazioni precise, saper riconoscere il livello delle proprie prestazioni, sviluppare progressivamente la propria personalità in rapporto alle scelte effettuate.
- Conoscere le diverse tipologie della produzione scritta.
- Produrre vari tipi di testo: articolo di giornale, relazione, saggio breve, composizioni personali, brevi testi poetici utilizzando, anche, le nuove tecnologie informatiche.
- Interpretare criticamente un'opera d'arte visiva e cinematografica.

### **PERCORSO EDUCATIVO DELLA DISCIPLINA**

L'attività didattica è stata articolata sia in presenza che a distanza, come previsto dal regolamento per la Didattica Digitale Integrata (DDI) approvato dal Consiglio di istituto, in data 07/09/2020, per quanto la DDI le attività integrate digitali, sono avvenute in entrambe le modalità previste, ovvero mediante attività sincrone ed attività asincrone, utilizzandole piattaforme digitali di Argo- registro elettronico e Google Suite Meet, ma anche l'applicazione Google Classroom, con la creazione di classi virtuali a distanza per le singole discipline. Con il DPCM del 24/10/2020 è stata avviata la Didattica a Distanza prevista nelle scuole secondarie di secondo grado fino al 05/02/2021. Con l'ordinanza n°11 del 30 Gennaio 2021 del Presidente della regione Sicilia vengono riprese le attività didattiche in presenza al 50% dal 08/02/2021 fino al 16/03/2021 e con attività in DAD per gli alunni dei comuni in zona rossa. A seguito della circolare n° 104 del 17/03/2021 che dispone la chiusura della scuola per casi di positività SARS- Cov 19 , si predispose la sospensione delle attività didattiche in presenza ritorna in presenza nei giorni 12 e 13 Aprile, ritornando in presenza al 50% dal 14/04/2021. A seguito del decreto "Riapertura" si rientra in presenza al 75% dal 26/04/2021. L'obiettivo fondamentale dello studio della Letteratura italiana in presenza, è stato quello di sviluppare negli alunni, la capacità di esercitare la riflessione critica sulle diverse forme del sapere,

puntando non sul mero riconoscimento formale delle figure retoriche o su aspetti “tecnici” delle poesie, ma concentrando l’attenzione soprattutto sui contenuti, che testimoniassero il vissuto e la poetica degli autori. La programmazione prevista all’inizio dell’anno è stata svolta, nonostante le difficoltà e i disagi, derivati dall’emergenza del Coronavirus.

## **METODOLOGIA**

Bisogna precisare che dal **DPCM del 4 Marzo 2020**, sia le circolari seguenti, hanno evidenziato già dallo scorso anno, l’importanza di un’azione incisiva nella didattica e la necessità di rimodulare la progettazione delle attività, che ogni docente nell’ambito dell’autonomia della sua attività, ha effettuato valutando giornalmente, sia i materiali di studio che la tipologia di gestione, delle interazioni con gli alunni. Lo strumento telematico infatti è risultato essere, l’unico mezzo in grado di garantire il contatto e l’interazione a distanza con gli studenti. Durante il periodo dell’emergenza sanitaria, è stata attivata la modalità di DaD cioè di didattica a distanza, con video lezioni programmate con gli alunni, mediante l’applicazione di Google Suite “Meet Hangouts”; invio di materiale semplificato, mappe concettuali e files video, attraverso il servizio “ Classroom” di G Suite. Bisogna dire che, con la modalità di “Didattica a distanza”, si è effettuata una vera e propria “rivoluzione copernicana” che rispetto alla didattica tradizionale, ha avuto essenzialmente due significati: da un lato, quello di sollecitare e incentivare l’intera comunità educante a continuare a perseguire il compito sociale del **fare scuola non a scuola**, cercando di mantenere vivo, il senso di appartenenza alla classe e soprattutto alla scuola, combattendo il rischio di isolamento e di demotivazione. Dall’altro lato, quello di non interrompere il percorso di apprendimento già avviato, coinvolgendo lo studente in attività significative dal punto di vista dell’apprendimento dal momento che, il solo invio di materiali o l’assegnazione di compiti, che nei primi momenti era risultato necessario e funzionale, nel momento successivo, dopo settimane di sospensione delle attività didattiche, è stato necessario e doveroso mutare, alleggerendo all’occorrenza, il carico di lavoro da svolgere a casa e prendendo sempre in considerazione, le difficoltà di connessione, a volte compromessa dall’assenza di Giga o dall’uso di devices inappropriati, rispetto al lavoro assegnato.

## **MATERIALI DIDATTICI**

Libro di testo in adozione.

Fotocopie da altri testi o da supporti on line.

Schemi e mappe concettuali.

Piattaforme utilizzate : Bacheca di Argo e Google Meet, Google Classroom.



## **STRUMENTI DI VERIFICA**

- Il collegamento diretto attraverso video lezioni e chat di gruppo.
- La trasmissione ragionata di materiali didattici, attraverso il caricamento degli stessi su piattaforme;
- L' interazione di strumenti e app interattive educative, propriamente digitali.

## **CRITERI DI VALUTAZIONE**

In riferimento all' esperienza generale degli studenti nelle attività a distanza: si terrà conto della:

- Capacità organizzativa e spirito di collaborazione con i compagni ,nello svolgimento delle consegne, senso di responsabilità e impegno.
- In riferimento alle video lezioni: presenza regolare e partecipazione attiva.
- In riferimento ai colloqui in videoconferenza: la capacità di sostenere un discorso nello specifico contesto comunicativo o la correttezza dei contenuti.
- Per quanto riguarda gli elaborati si terrà conto del: rispetto e puntualità delle consegne ,correttezza e personalizzazione dell'elaborato.

*Agrigento, 08/05/2021*

LA DOCENTE

MONTALTO RAIMONDA

**IPSCEOA " Gallo" - Agrigento**

*Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera  
" Gallo"*

*Via Filippo Quartararo Pittore( c/ da Calcarelle) – Agrigento*

ANNO SCOLASTICO: **2020/2021**

CLASSE: **V SEZ. G SALA E VENDITA.**

DOCENTE: **RAIMONDA MONTALTO**

PROGRAMMA SVOLTO DI: **ITALIANO**

Testo in adozione "La mia Letteratura" vol. 3 di A. Roncoroni, M. M. Cappellini, A. Dendi, E. Sada, O. Tribulato. Ed C. Signorelli Scuola.

### **MODULO 1 NATURALISMO E VERISMO**

Il Naturalismo francese: E. Zola.

Lettura, analisi e commento del seguente testo.

Da "L'Assommoir": "Gervaise e l'acquavite".

Il Verismo in Italia.

### **MODULO 2 GIOVANNI VERGA**

Giovanni Verga.

La vita.

Le opere.

Il pensiero e la poetica.

Lettura, analisi e commento dei seguenti testi:

Da "Vita dei Campi": "Rosso Malpelo".

Da "Mastro Don Gesualdo": "La morte di Gesualdo".

### **MODULO 3 IL DECADENTISMO**

Il Decadentismo.

La Letteratura decadente.

La poesia decadente.

Caratteri della poesia decadente.

#### **MODULO 4 GABRIELE D'ANNUNZIO**

La vita.

Le opere.

Il pensiero e la poetica.

Lettura, analisi e commento dei seguenti testi:

dal "Notturmo": " Scrivo nell' oscurità".

da "Alcyone": " La pioggia nel pineto".

#### **MODULO 5 GIOVANNI PASCOLI**

La vita.

Le opere.

Il pensiero e la poetica.

Lettura, analisi e commento dei seguenti testi:

da "Il fanciullino": " E' dentro di noi un fanciullino".

Da "Myrica": " Dieci Agosto".

Da "Myrica" : "Il lampo".

Dai "Canti di Castelvecchio" " Nebbia".

#### **MODULO 6 LUIGI PIRANDELLO**

La vita.

Le opere.

Il pensiero e la poetica.

Lettura, analisi e commento dei seguenti testi:

da "L'umorismo" : " Il sentimento del contrario".

da Novelle per un anno :

" Il treno ha fischiato".

" La patente".

Da " Uno, nessuno, centomila " : "Un paradossale lieto fine".

#### **MODULO 7 ITALO SVEVO**

La biografia.

La poetica.

Lettura, analisi e commento dei seguenti testi.

da "La coscienza di Zeno":

" L'ultima sigaretta "

" Lo schiaffo del padre:"

"Il fidanzamento di Zeno"

## **MODULO 8            GIUSEPPE UNGARETTI. LA POESIA ERMETICA**

La vita.

Le opere.

Il pensiero e la poetica.

Lettura e commento dei testi.

da L'allegria :

" Veglia"

"Fratelli"

"San Martino del Carso"

"Mattina"

"Soldati"

Da "Sentimento del tempo": " La madre".

Da " Il Dolore": " Non gridate più"

## **MODULO 9            EUGENIO MONTALE**

La vita.

Le opere.

Il pensiero e la poetica

Lettura, analisi e commento dei seguenti testi.

Da "Ossi di seppia" " Meriggiare pallido e assorto"

" Spesso il male di vivere ho incontrato"

Da " Le occasioni" " Non recidere, forbice quel volto".

Da "Satura" "Ho sceso dandoti il braccio".

Agrigento, 08/05/2021

LA DOCENTE

Montalto Raimonda

**Elenco dei testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di Lingua e Letteratura italiana secondo l'O.M. N° 53 del 03/03/2021 art 18 comma1, lettera b .**

Giovanni Verga. Da Vita nei campi : "**Rosso Malpelo**"

Giovanni Verga. Da Mastro Don Gesualdo : "**La morte di Gesualdo**".

Gabriele D'Annunzio. Dal Notturmo : "**Scrivo nell'oscurità**"

Giovanni Pascoli. Da "Myricae": "**Dieci Agosto**".

Giovanni Pascoli. Dai "Canti di Castelvecchio" "**Nebbia**".

Luigi Pirandello. Da "L'umorismo" : "**Il sentimento del contrario**".

Luigi Pirandello. Da Novelle per un anno : "**La patente**".

Italo Svevo. Da La coscienza di Zeno : "**L'ultima sigaretta**"

Italo Svevo. Da La Coscienza di Zeno : "**Lo schiaffo del padre**".

Giuseppe Ungaretti. Da L'Allegria : "**Veglia**"

Giuseppe Ungaretti. Da L'Allegria : "**Fratelli**"

Giuseppe Ungaretti. Da L'Allegria: "**San Martino del Carso**"

Giuseppe Ungaretti. Da L'Allegria: "**Soldati**"

Giuseppe Ungaretti. Da L'Allegria: "**Mattina**"

Giuseppe Ungaretti. Da Sentimento del Tempo: "**La madre**"

Eugenio Montale. Da Ossi di seppia: "**Spesso il male di vivere ho incontrato**"

Agrigento, 08/05/2021

LA DOCENTE

MONTALTO RAIMONDA

## **IPSCEOA " Gallo" - Agrigento**

*Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera  
" Gallo"*

*Via Filippo Quartararo Pittore( c/ da Calcarelle) – Agrigento*

*CON SEZIONE COORDINATA DI PORTO EMPEDOCLE*

### **RELAZIONE FINALE**

Anno Scolastico 2020/21

### **SALA E VENDITA**

**G**

**5<sup>^</sup>**

Indirizzo

Classe

Sez.

**STORIA**

Materia

## **MONTALTO RAIMONDA**

Prof./essa

### **PROFILO SINTETICO DELLA CLASSE**

La classe composta da 21 alunni, 10 maschi e 11 femmine, di cui uno diversamente abile, che segue una programmazione differenziata, presenta un profilo abbastanza omogeneo. Sul piano disciplinare la classe si caratterizza per un elevato livello di rumorosità e deconcentrazione che compromettono a volte, il corso lineare delle attività. Sebbene tali problematiche siano emerse particolarmente, in un numero limitato di soggetti, talvolta la confusione dilagava, coinvolgendo la maggior parte degli studenti, richiedendo continui interventi e richiami. A fine anno comunque, il gruppo-classe si presenta più disponibile, mostrandosi più attivo e partecipe durante l'attività didattica, più incline al dialogo educativo e consapevole della propria necessità formativa.

### **PERCORSO EDUCATIVO DELLA DISCIPLINA**

L'attività didattica è stata articolata sia in presenza che a distanza, come previsto dal regolamento per la Didattica Digitale Integrata (DDI) approvato dal Consiglio di istituto, in data 07/09/2020, per quanto la DDI le attività integrate digitali, sono avvenute in entrambe le modalità previste, ovvero mediante attività sincrone ed attività asincrone, utilizzandole piattaforme digitali di Argo- registro elettronico e Google Suite Meet, ma anche l'applicazione Google Classroom, con la creazione di classi virtuali a distanza per le singole discipline. Con il DPCM del 24/10/2020 è stata avviata la Didattica a Distanza prevista nelle scuole secondarie di secondo grado fino al 05/02/2021. Con l'ordinanza n°11 del 30 Gennaio 2021 del Presidente

della regione Sicilia vengono riprese le attività didattiche in presenza al 50% dal 08/02/2021 fino al 16/03/2021 e con attività in DAD per gli alunni dei comuni in zona rossa. A seguito della circolare n° 104 del 17/03/2021 che dispone la chiusura della scuola per casi di positività SARS- Cov 19 , si predispose la sospensione delle attività didattiche in presenza ritorna in presenza nei giorni 12 e13 Aprile, ritornando in presenza al 50% dal 14/04/2021. A seguito del decreto “Riapertura” si rientra in presenza al 75%dal 26/04/2021. La programmazione prevista all’inizio dell’anno è stata svolta, nonostante le difficoltà e i disagi, derivati dall’emergenza del Coronavirus.

## **METODOLOGIA**

Bisogna precisare che dal **DPCM del 4 Marzo 2020**, sia le circolari seguenti, hanno evidenziato già dallo scorso anno, l’importanza di un’azione incisiva nella didattica e la necessità di rimodulare la progettazione delle attività, che ogni docente nell’ambito dell’autonomia della sua attività, ha effettuato valutando giornalmente, sia i materiali di studio che la tipologia di gestione, delle interazioni con gli alunni. Lo strumento telematico infatti è risultato essere, l’unico mezzo in grado di garantire il contatto e l’interazione a distanza con gli studenti. Durante il periodo dell’emergenza sanitaria, è stata attivata la modalità di DaD cioè di didattica a distanza, con video lezioni programmate con gli alunni, mediante l’applicazione di Google Suite “Meet Hangouts”; invio di materiale semplificato, mappe concettuali e files video, attraverso il servizio “ Classroom” di G Suite. Bisogna dire che, con la modalità di “Didattica a distanza”, si è effettuata una vera e propria “rivoluzione copernicana” che rispetto alla didattica tradizionale, ha avuto essenzialmente due significati: da un lato, quello di sollecitare e incentivare l’intera comunità educante a continuare a perseguire il compito sociale del **fare scuola non a scuola**, cercando di mantenere vivo, il senso di appartenenza alla classe e soprattutto alla scuola, combattendo il rischio di isolamento e di demotivazione. Dall’altro lato, quello di non interrompere il percorso di apprendimento già avviato, coinvolgendo lo studente in attività significative dal punto di vista dell’apprendimento dal momento che, il solo invio di materiali o l’assegnazione di compiti, che nei primi momenti era risultato necessario e funzionale, nel momento successivo, dopo settimane di sospensione delle attività didattiche, è stato necessario e doveroso mutare, alleggerendo all’occorrenza, il carico di lavoro da svolgere a casa e prendendo sempre in considerazione, le difficoltà di connessione, a volte compromessa dall’assenza di Giga o dall’uso di devices inappropriati, rispetto al lavoro assegnato.



## **OBIETTIVI**

In relazione alla programmazione curricolare effettuata in presenza, sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

### **Conoscenze**

- conoscenza dei contenuti della disciplina;
- conoscenza del lessico specifico.

### **Competenze:**

- organizzazione temporale delle conoscenze;
- collegamento tra causa ed effetti;
- utilizzo appropriato dei termini;
- esposizione ordinata dei fatti.

### **Capacità:**

- relazionarsi con le problematiche della odierna società;
- problematizzare e collegare fatti avvenuti in tempi e luoghi diversi;
- formulare giudizi personali autonomi.

## **MATERIALI DIDATTICI**

Libro di testo in adozione.

Fotocopie da altri testi o da supporti on line.

Schemi e mappe concettuali.

Piattaforme utilizzate : Bachecca di Argo e Google Meet, Google Classroom.

## **STRUMENTI DI VERIFICA**

- Il collegamento diretto attraverso video lezioni e chat di gruppo.
- La trasmissione ragionata di materiali didattici, attraverso il caricamento degli stessi su piattaforme;
- L' interazione di strumenti e app interattive educative, propriamente digitali.

## **CRITERI DI VALUTAZIONE**

In riferimento all' esperienza generale degli studenti nelle attività a distanza: si terrà conto della:

- Capacità organizzativa e spirito di collaborazione con i compagni ,nello svolgimento delle consegne, senso di responsabilità e impegno.
- In riferimento alle video lezioni: presenza regolare e partecipazione attiva.
- In riferimento ai colloqui in videoconferenza: la capacità di sostenere un discorso nello specifico contesto comunicativo o la correttezza dei contenuti.
- Per quanto riguarda gli elaborati si terrà conto del: rispetto e puntualità delle consegne, correttezza e personalizzazione dell'elaborato.

*Agrigento, 08/05/2021*

LA DOCENTE

Montalto Raimonda

### **IPSCEOA " Gallo" - Agrigento**

*Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera  
" Gallo"*

*Via Filippo Quartararo Pittore( c/ da Calcarelle) – Agrigento*

*CON SEZIONE COORDINATA DI PORTO EMPEDOCLE*

**ANNO SCOLASTICO : 2020/2021**

**CLASSE : V SEZ. G SALA E VENDITA**

**DOCENTE : RAIMONDA MONTALTO**

**PROGRAMMA SVOLTO DI : STORIA**

TESTO IN ADOZIONE "La Storia in tasca" di S. Paolucci e G. Signorini Ed. Zanichelli.

### **MODULO 1 IL LOGORAMENTO DEGLI ANTICHI IMPERI**

L'impero Austro-Ungarico: due stati, molte nazionalità.

L'agonia dell'Impero ottomano

Riformatori e nazionalisti turchi

L'impero russo: un gigante dai piedi d'argilla

### **MODULO 2 LA GRANDE GUERRA**

Una nuova guerra in Europa

L'Italia in guerra

Il crollo degli imperi centrali

La rivoluzione bolscevica russa

### **MODULO 3 DOPO GUERRA SENZA PACE**

Il dopoguerra in Europa: problemi sociali e politici.

Dall'impero ottomano nasce la repubblica turca, laica e democratica

Medio Oriente e Palestina: le origini del contrasto fra Arabi ed Ebrei

Benessere e crisi negli Stati Uniti

### **MODULO 4 L'ETA' DEI TOTALITARISMI: IL FASCISMO IN ITALIA**

Il dopoguerra in Italia

Il Fascismo prende il potere

Il Fascismo diventa regime: dittatoriale e totalitario

L'impero fascista

### **MODULO 5 L'ETA' DEI TOTALITARISMI: STALINISMO E NAZISMO**

L'Urss sotto la dittatura di Stalin.

Da Weimar a Hitler.

Il Terzo Reich e il nazismo

A grandi passi verso la guerra.

## **MODULO 6 LA SECONDA GUERRA MONDIALE**

Una nuova guerra – lampo

Gli aggressori verso la disfatta

La guerra in Italia

L'Italia invasa: guerra civile, resistenza, liberazione

La resa della Germania e del Giappone

## **MODULO 7 DALLA CATASTROFE ALL'ETA' DELL'ORO**

Usa e Urss: le due super potenze

Nel mondo diviso inizia la guerra fredda

Un periodo di crescita economica: l'età del benessere

La ricca America è scossa da problemi economici

## **MODULO 8 IL NORD E IL SUD DEL MONDO**

Crollano gli imperi coloniali: la decolonizzazione.

Terzo e quarto mondo: paesi poveri e paesi in rapido sviluppo.

La difficile indipendenza dell' Africa.

L' America latina fra dittature e democrazia.

## **MODULO 9 NUOVE POTENZE E ANTICHE CIVILTÀ': L'INDIA E LA CINA**

Il Congresso, Gandhi e l'indipendenza dell' India.

Gli anni difficili di un grande stato democratico.

Gli ultimi decenni: un'India a due velocità'.

La rivoluzione comunista in Cina e il ruolo di Mao Zedong.

Le modernizzazioni.

*Agrigento, 08/05/2021*

**LA DOCENTE**

Raimonda Montalto

**ISTITUTO SUPERIORE I.P. SERV. COMM. ENOG. OSPIT. ALB. "N. GALLO" di Agrigento**  
**ANNO SCOLASTICO 2020/21**

Relazione finale personale Prof.ssa Santina Lucia Lipari  
Scienza e Cultura dell'alimentazione  
Classe V<sup>A</sup> G Servizi di Sala e Vendita

Il lavoro con la classe è iniziato a Ottobre 2020, quindi da questo anno scolastico.

I ragazzi hanno mostrato un atteggiamento positivo verso gli argomenti presentati nella nuova programmazione didattica e si è resa partecipe e disponibile al dialogo formativo ed educativo. Dall'analisi della situazione di partenza, accertata mediante specifiche conversazioni e interrogazioni, è stato necessario approfondire alcuni argomenti svolti negli anni precedenti.

La classe risulta composta da 21 alunni di cui 9 maschi e 12 femmine. Un alunno della classe, diversamente abile, segue la programmazione differenziata e grazie, anche, alla presenza degli insegnanti di sostegno è possibile l'inserimento nel contesto classe. La classe, nel complesso vivace, ha mostrato un atteggiamento costruttivo verso i lavori proposti durante l'anno scolastico partecipando ed essendo disponibile al percorso didattico ed educativo. Quasi tutti partecipano attivamente, anche se non sempre costruttivamente e in modo ordinato e disciplinato. Qualche elemento tende a distrarsi e deve essere sollecitato continuamente. La classe si è presentata eterogenea, infatti, si possono evidenziare diversi gruppi, del primo fanno parte alunni che grazie all'impegno ed alle buone capacità hanno raggiunto risultati buoni, nel secondo è presente un gruppo di ragazzi che hanno raggiunto risultati che si possono considerare discreti e infine un gruppo che stimolato, spronato e aiutato costantemente dall'insegnante ha raggiunto un profitto sufficiente.

Tutti i ragazzi hanno frequentato la stessa classe negli anni precedenti, per cui presenta un buon livello di socializzazione avendo vissuto una familiarità e consuetudine nei rapporti.

L'attività didattica è stata portata avanti alternando periodi di Didattica Digitale Integrata e in presenza secondo i DPCM, le ordinanze del Presidente della Regione Sicilia o le circolari del Dirigente scolastico che disponevano la chiusura della scuola per casi di positività SARS-COV19.

Sono stati effettuati moduli pluridisciplinari di Educazione Civica: -Art. 32 della Costituzione e art. 25 della Dichiarazione Universale dei Diritti Umani - così come previsto nella programmazione dell'attività didattica ed educativa del consiglio di classe, gli argomenti sono specificati nel programma didattico.

### **Situazione della classe**

La classe stimolata, motivata e supportata costantemente, ha mostrato, nel complesso, un atteggiamento positivo verso le attività proposte e si è resa partecipe e disponibile al dialogo formativo ed educativo. Dall'analisi della situazione di partenza, accertata mediante prove specifiche, conversazioni e interrogazioni, l'insegnante ha ritenuto opportuno potenziare le conoscenze e abilità pregresse proponendo attività di recupero su argomenti utili al prosieguo del processo di apprendimento della disciplina.

### **Metodologie didattiche**

Gli allievi sono stati guidati all'acquisizione dei contenuti curricolari relativi all'anno del corso di studi, mediante metodi deduttivi e induttivi, ed in particolare lezioni frontali ed interattive, conversazioni, discussioni ed osservazioni guidate, simulazioni, esercitazioni guidate, studio assistito in classe, percorsi individualizzati di apprendimento, comunicazione diretta del docente, esposizione degli alunni, riepilogo degli argomenti trattati nelle lezioni precedenti, esemplificazione schematica di argomenti specifici, lettura e discussione di articoli riguardanti argomenti di attualità nel campo della Scienza degli alimenti. Considerati i collegamenti esistenti con le altre discipline, sono stati favoriti gli approcci interdisciplinari.

Si è cercato di svolgere le lezioni in piena collaborazione con gli alunni, sollecitando con ogni mezzo l'interesse, cercandoci evitare di ridurre lo studio della disciplina a pura ripetizione mnemonica; potenziando l'abitudine all'analisi del testo e alla lettura meditata, per cogliere i principi di fondo. Si è cercato, inoltre, di potenziare il senso di responsabilità, l'impegno nel lavoro scolastico, il rispetto nei riguardi degli altri e i valori del vivere democratico.

### **Mezzi e strumenti**

I mezzi utilizzati sono stati: libri di testo, schede, tavole sinottiche, appunti di approfondimento, materiale didattico strutturato e supporti informatici.

Libro adottato - Autore: Machado Amparo

Titolo: Scienza e cultura dell'alimentazione – Editore: Poseidonia

Per quanto riguarda la DDI le attività integrate digitali sono avvenute mediante attività sincrone ed attività asincrone e sono state utilizzate le piattaforme digitali di Argo-registro elettronico e Google Suite Meet, ma anche l'applicazione Google Classroom con la creazione di classi virtuali a distanza per le singole discipline, whatsapp e la telefonia fissa e mobile per contattare alunni.

Come tipologia di gestione delle interazioni con gli alunni sono stati utilizzati:

comunicazioni del docente, lavori individuali, riepilogo degli argomenti, integrazione di appunti, esemplificazione schematica di argomenti specifici, mappe concettuali, slides PowerPoint, filmati, esercitazioni.

### **Verifiche e valutazione**

Per procedere alla valutazione sono state utilizzate prove di verifica:

- mediante esposizione orale;
- prove scritte, in itinere e finali, mediante somministrazione di prove strutturate e semistrutturate; sono state proposte sia prove simili a quelle assegnate negli ultimi anni per gli Esami di Stato sia le stesse prove proposte dal MIUR come simulazioni della seconda prova scritta degli Esami di Stato.

Nella correzione delle prove scritte svolte durante l'anno scolastico, si è teso ad accertare:

- il grado di conoscenza dei contenuti acquisiti;
- capacità di analisi;
- capacità di sintesi;
- capacità di rielaborazione personale.

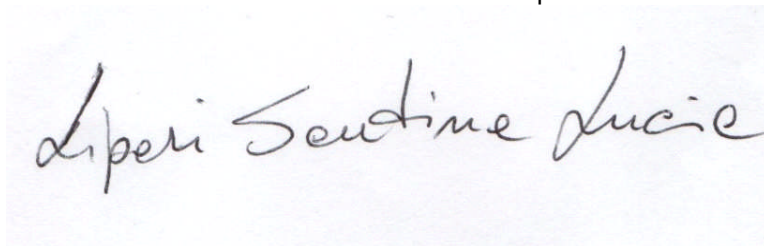
Con la verifica formativa si è accertato in quale misura gli allievi abbiano raggiunto gli obiettivi prefissati nella programmazione e si è determinata la validità dell'approccio metodologico per adeguarlo all'orientamento delle attività didattiche. Per procedere alla valutazione si è tenuto conto delle conoscenze, abilità e competenze acquisite dagli allievi nonché dell'uso corretto del linguaggio specifico, dell'esposizione orale fluida e sicura e ancora dell'impegno e della partecipazione alle attività didattiche.

La valutazione è stata iniziale, intermedia e finale. Nella valutazione sommativa di fine anno, si è tenuto conto, non solo delle capacità cognitive acquisite dall'allievo, ma anche di quelle affettivo-relazionali, dei progressi conseguiti in base alla situazione di partenza, all'attenzione, all'impegno e all'interesse.

Grazie all'interesse mostrato nei confronti degli argomenti proposti, all'impegno nell'acquisizione dei contenuti della disciplina, i risultati possono essere considerati nel complesso quasi buoni.

Agrigento, lì 08/05/2021

Prof.ssa Santina Lucia Lipari

A handwritten signature in black ink on a light blue background. The signature reads "Lipari Santina Lucia" in a cursive script.

ISTITUTO SUPERIORE I.P. SERV. COMM. ENOG. OSPIT. ALB. "N. GALLO" di Agrigento

**ANNO SCOLASTICO 2020/2021**

Programma Scienza e Cultura dell'alimentazione

**CLASSE V G ENOGASTRONOMIA**

**CONTENUTI (sviluppati entro il 15 maggio)**

Cibo e religioni.

Nuovi prodotti alimentari

La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche

Diete e stili alimentari

La Dieta Mediterranea e la Piramide alimentare

La dieta vegetariana

L'alimentazione nella ristorazione collettiva

La dieta nelle malattie cardiovascolari

La dieta nelle malattie metaboliche

Il Diabete

L'obesità

Allergie e intolleranze alimentari

Intolleranza al lattosio

Celiachia

Favismo

Il fegato e le malattie epatiche

Additivi alimentari

**PROGRAMMA DA SVOLGERE PRESUMIBILMENTE DOPO LA DATA DEL 15  
MAGGIO 2021:**

Alimentazione e tumori

Unità didattica di apprendimento interdisciplinare di Educazione Civica: Art. 32 della Costituzione,  
art. 25 della Dichiarazione Universale dei Diritti Umani

Prof.ssa Santina Lucia Lipari

**RELAZIONE FINALE**

**CLASSE V G**

**Indirizzo Sala e Vendita**



Anno Scolastico 2020-2021

Disciplina: Lingua e Civiltà Francese

Docente: Lo Dico Salvatore

### **Presentazione della classe**

La classe V G, indirizzo Sala e Vendita provenienti da un ambiente socio-culturale medio, dalla città e dai paesi limitrofi. Da un punto di vista del comportamento, è bene precisare che gli alunni sono progressivamente maturati nel corso di questo triennio, presentandosi chiaramente disciplinati e maturi, rispettosi delle regole, delle persone e delle cose. Assidua è stata la frequenza scolastica per la maggior parte della classe. Generalmente, tutti hanno mostrato interesse per la disciplina, partecipando attivamente al dialogo educativo - didattico, ciascuno secondo le proprie attitudini e capacità. Pertanto, tenuto conto del livello di partenza di ciascuno, alla conclusione di questo anno scolastico, si possono rilevare tre fasce di livello: una prima fascia di livello composta da qualche alunno che per una spiccata predisposizione per la lingua francese, per l'interesse, l'impegno profusi hanno raggiunto una preparazione buona; una seconda fascia di livello formata da alunni che, avendo evidenziato un costante interesse per il dialogo educativo - didattico, hanno raggiunto una preparazione discreta; un terzo gruppo caratterizzato da una certa incostanza, sollecitato adeguatamente, ha raggiunto una preparazione sufficiente.

### **Obiettivi educativi e disciplinari**

Dal punto di vista educativo, si è cercato di rafforzare il rapporto di amicizia tra i componenti della classe, mirando al rispetto per le persone e per le cose oltre che al rispetto delle regole della vita scolastica. Dal punto di vista didattico sono state sviluppate ulteriormente le capacità di comprensione e produzione della lingua sia orale che scritta, favorendo la conversazione in lingua francese incentrata su dialoghi e tematiche inerenti l'attività propria della "Sala e Vendita" oltre che della vita quotidiana. Si è mirato ad arricchire il bagaglio lessicale nell'ambito specifico della "micro lingua".

### **Competenze Acquisite**

- Saper comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti su argomenti inerenti il mondo della "Sala e Vendita", oltre che di argomento generale
- Saper riferire oralmente su argomenti concernenti il mondo della "Sala e Vendita", oltre che su situazioni della vita quotidiana
- Saper produrre per iscritto su argomenti concernenti il mondo della "Sala e Vendita"

- Saper partecipare a conversazioni e interagire nella discussione in maniera adeguata al contesto
- Saper riflettere sul sistema linguistico anche in un'ottica comparativa con la lingua italiana

### **Metodologie**

Il percorso d'apprendimento si è sviluppato in modo coerente con l'indirizzo di studio, in modo tale da consentire agli studenti di appropriarsi della microlingua del settore "Sala e Vendita", attraverso l'utilizzo costante della lingua straniera. Gli studenti sono stati guidati, favorendo la partecipazione attiva al dialogo educativo-didattico, attraverso gli argomenti trattati, a sviluppare le proprie conoscenze linguistiche, contribuendo contemporaneamente allo sviluppo della formazione professionale. Sono stati favoriti la discussione ed il dibattito in classe, utilizzando costantemente la lingua francese, incoraggiando gli alunni e cercando di infondere in essi tanta stima nelle loro capacità.

### **Conoscenze acquisite**

- Aspetti comunicativi e socio-linguistici della interazione e della produzione orale, in relazione al contesto
- Comprensione globale e selettiva di testi orali e scritti su argomenti noti inerenti la sfera personale, sociale e professionale
- Aspetti socio-culturali del Paese di cui si studia la lingua
- Arricchimento del lessico relativo alla microlingua del settore "sala e vendita"
- Approfondimento e riflessione della struttura grammaticale e sintattica della lingua francese

### **Mezzi e strumenti**

- Libro di testo
- Lettura, traduzione
- Discussione collettiva
- Interrogazioni individuali
- Strumenti di verifica scritta: domande a scelta multipla, questionari a risposta aperta, prove semi-strutturate, redazione di ricette, menu ...

### **Verifica e valutazione**

Nella valutazione si è tenuto conto dei seguenti parametri:

- conoscenza dell'argomento ed appropriata esposizione
- competenze linguistico - espressive (pronuncia, intonazione, correttezza grammaticale)
- proprietà di linguaggio in riferimento agli argomenti specifici dell'ambito della "sala"
- capacità di poter cogliere gli opportuni collegamenti con altre discipline
- interesse dimostrato per le tematiche svolte
- impegno nello studio e partecipazione al dialogo didattico

### **STRUMENTI PER LA VERIFICA SOMMATIVA**

- Colloqui personalizzati orali
- Prove scritte semi-strutturate

- Questionari

La valutazione ha tenuto conto dei livelli iniziali, delle capacità di ciascun alunno, degli interessi, delle prove scritte e orali. La valutazione ha tenuto conto, inoltre, delle capacità di argomentazione e rielaborazione personale, dell'impegno profuso, della partecipazione al dialogo educativo e dell'assiduità nella frequenza.

L'attività didattica è stata articolata sia in presenza che a distanza

### **Piattaforme, strumenti e canali di comunicazione utilizzati**

<input checked="" type="checkbox"/> videolezione in modalità asincrona	<input checked="" type="checkbox"/> uso della posta elettronica
<input checked="" type="checkbox"/> chat	<input checked="" type="checkbox"/> chiamate vocali
<input checked="" type="checkbox"/> classe virtuale (Classroom)	<input checked="" type="checkbox"/> WHATSAPP

<input checked="" type="checkbox"/> Argo
<input checked="" type="checkbox"/> E-mail
<input checked="" type="checkbox"/> App G-Suite
<input checked="" type="checkbox"/> Hangouts Meet
<input checked="" type="checkbox"/> Google Classroom

**Il Docente**  
Prof. Salvatore Lo Dico

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI COMMERCIALI  
ENOGASTRONOMICI E PER L'OSPITALITA' ALBERGHIERA  
" GALLO" AGRIGENTO

## **PROGRAMMA**

ANNO SCOLASTICO: 2020-2021

## **CLASSE V G**

## **Indirizzo Sala e Vendita**

Disciplina: Francese

Docente: Salvatore Lo Dico

### **CONTENUTI**

*Dal libro di testo: Arcangela De Carlo, Profession oenogastronomie, Hoepli*

#### **Unité 1**

##### **Le monde de l'oenogastronomie**

Les nouveaux restaurants

Le Speakeasy

La Truffe noire

Ristorante di Como

#### **Unité 2**

##### **Le vin. Histoire et tradition dans un verre**

L'antiquité

Du Moyen Age à nos jours

Les régions vinicoles françaises  
Les cépages français  
Syrah : le gout du Sud  
Appellation des vins français

### **Unité 3**

#### **La dégustation**

La phase visuelle  
La phase olfactive  
La phase gustative  
Le Champagne  
L'art de la champagnisation

### **Unité 4**

Le bar. Profession, fantaisie et savoir-faire

Les eaux-de-vie et les verres pour les servir  
Les liqueurs  
Les apéritifs  
Les cocktails

### **Unité 5**

Emploi. De l'école au monde du travail

Stage en entreprise  
La méthode en HACCP  
Le droit du travail  
Le Curriculum Vitae  
Lettre de demande d'emploi

### **Riflessione sulle strutture linguistiche**

Revisione e rinforzo delle strutture linguistiche acquisite, in funzione degli obiettivi comunicativi e culturali inerenti ai contenuti trattati. Potenziamento della micro lingua settoriale.

- Revisione ed approfondimento dell'uso dei tempi verbali
  - Pronomi interrogativi, personali, relativi. indefiniti
  - I verbi riflessivi
  - Comparativi e superlativi
  - Gli avverbi, le preposizioni e congiunzioni
  - Il discorso diretto ed indiretto
  - La forma passiva
  - La forma interrogativa indiretta
- Participio presente e gerundio
  - L'accordo del participio passato

## RELAZIONE FINALE

DISCIPLINA: LAB. DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETT. CUCINA

DOCENTE: CHIARELLI CALOGERO

CLASSE: V G TECNICO DEI SERVIZI "SALA E VENDITA"

TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO: al 15 maggio 2019, n. 52 ore di lezione effettivamente svolte su un totale previsto di 66 ore.

TESTO IN ADOZIONE: MASTERLAB - Laboratorio di servizi enogastronomici - AUTORI: FRANGINI GIANNI - GALIE EMILIO - FARACCA ANTONIO - CASA EDITRICE: LE MONNIER.

La classe è formata da 20 alunni che hanno frequentato regolarmente le lezioni con la presenza di un alunno disagiato che ha seguito la programmazione differenziata.. Il gruppo si presenta interessato alla materia, nel complesso, gli allievi hanno mostrato durante l'anno scolastico una buona disponibilità al dialogo educativo e partecipato all'attività di apprendimento in maniera continua.

Il piano di lavoro, ha previsto lo svolgimento due ore settimanali di laboratorio di enogastronomia di cucina (teoriche). Trattandosi di una classe di sala e vendita, le lezioni hanno avuto come obiettivo approfondire argomenti che gli alunni avevano già affrontato nel biennio comune, ossia l'acquisto e la corretta conservazione delle merci, il laboratorio di cucina e le attrezzature innovative, i sistemi di cottura (importanti per una spiegazione esauriente della preparazione dei piatti).

Contenuti:

### MODULO N. 1 I PRODOTTI E L'APPROVVIGIONAMENTO

#### U.D. N.1 I PRODOTTI ALIMENTARI

- I prodotti alimentari e le gamme
- I prodotti di prima gamma: criteri di qualità
- I semilavorati
- I prodotti di terza gamma: i congelati e i surgelati
- I prodotti freschi pronti all'uso
- I preparati da riscaldare

#### U.D. N.2 APPROVVIGIONAMENTO E GESTIONE DELLA MERCE

- La politica degli acquisti
- La gestione delle merci
- Le temperature di mantenimento di refrigerati, congelati e surgelati
- Marchi di qualità e tutela dei prodotti tipici

### MODULO N. 2 LA COTTURA DEGLI ALIMENTI

- La classificazione e le temperature
- Cotture in un grasso
- Cotture in un liquido
- Cotture in umido
- Cotture a calore secco
- Cotture al cartoccio ed in crosta
- Cottura a microonde

### MODULO N. 3 L'EVOLUZIONE DELLA RISTORAZIONE

- La ristorazione tradizionale
- La ristorazione veloce
- Self-service e self-service free-flow

- Catering e banqueting
- La sicurezza negli ambienti di lavoro

Gli obiettivi raggiunti:

- Sanno scegliere il livello di lavorazione dei prodotti in base a criteri economici e organizzativi tenendo in considerazione la qualità di ogni varietà di alimenti
- Utilizzare correttamente i prodotti congelati e surgelati tenendo in considerazione la giusta tecnica di scongelazione al fine di conservare i principi nutritivi
- Comprendono il significato di "standard di qualità riuscendo ad applicarlo a situazioni concrete
- Capiscono l'importanza dell'approvvigionamento per abbattere i costi di produzione sapendo scegliere da quali canali attingere conoscendo le giuste regole per il controllo delle merci, l'immagazzinamento e lo stoccaggio
- Conoscere le varie tipologie di impianto di cucina sapendo valutare i vantaggi dei legami di distribuzione nelle diverse strutture ristorative al fine di una corretta progettazione, la scelta delle attrezzature giuste per la riuscita del servizio
- Sono in grado di fornire spiegazioni dettagliate sui principali sistemi di cottura al fine di consigliare quelle che conservano al meglio i principi nutritivi descrivendone la realizzazione tecnica della preparazione

I risultati ottenuti in termini di conoscenze, competenze e capacità sono più che sufficienti per la maggior parte dei casi con un gruppo che ha ottenuto una valutazione buona.

Nella valutazione si è tenuto conto della situazione di partenza; l'impegno e la partecipazione al dialogo educativo; il grado di assimilazione; le capacità individuali; la quantità e la qualità degli obiettivi raggiunti nel rispetto degli standard prefissati dal P.O.F. d'istituto.

Il metodo di insegnamento utilizzato è stato principalmente la lezione frontale mediante l'ausilio del libro di testo. Affrontando analisi, spiegazione e commento, dei contenuti trattati dal libro, confrontandoli con la realtà pratica di una struttura ristorativa è servito a far conoscere l'importanza dell'organizzazione e della programmazione nel mondo del lavoro.

Agrigento 15/05/2021

Il Docente  
Calogero Chiarelli

RELAZIONE FINALE - CLASSE V G – A.S. 2020/2021

INSEGNANTE: NUNZIA ARENA

MATERIA: MATEMATICA

Dal punto di vista didattico all'inizio dell'anno scolastico è sembrato emergere, in alcuni alunni, gravi lacune di base e un mancato approccio manipolativo dei concetti matematici.

E' stato necessario nel corso del primo quadrimestre svolgere un ripasso di alcuni concetti fondamentali in particolare su

- Operazioni con i polinomi
- Prodotti notevoli
- scomposizione di polinomi
- Minimo comune multiplo tra polinomi
- Equazioni numeriche intere e fratte

- disequazioni numeriche intere e fratte
- Potenze con esponenti razionali e radicali
- Equazione della retta (forma implicita e forma esplicita)
- Coefficiente angolare e ordinata all'origine
- Rette parallele e rette perpendicolari
- Rette sul piano date alcune condizioni
- Disequazioni di 2° grado

Sono stati individuati altresì pochi casi di allievi dotati di buone capacità logiche e con una sufficiente preparazione di base ma che necessitano di continui stimoli per mantenere alto l'interesse verso la materia e la partecipazione attiva alle attività didattico-educative.

La classe tuttavia nel corso dell'anno ha dimostrato un atteggiamento responsabile e collaborativo, evidenziando sufficiente interesse per la disciplina e partecipando al dialogo scolastico.

Se l'attenzione e l'impegno in classe sono sempre stati adeguati alle richieste, non altrettanto continuo e produttivo è sempre stato da parte di tutti il lavoro individuale a casa: tolto un gruppo di alunni motivati e costanti nello svolgere i compiti domestici, la maggior parte degli studenti si è impegnata in modo per lo più superficiale e discontinuo, riportando risultati non sempre accettabili.

Il profitto raggiunto dalla classe è nel complesso più che sufficiente, anche se permangono difficoltà per alcuni studenti specie nelle prove scritte, compensate generalmente da valutazioni orali positive.

Il programma previsto inizialmente non è stato portato a termine a seguito sia delle carenze di base della classe che dei rallentamenti legati all'emergenza epidemiologica e all'attività didattica a distanza.

#### OBIETTIVI DIDATTICI RAGGIUNTI

In relazione alla programmazione curricolare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

**Conoscenze:** La maggior parte degli alunni, anche se con livelli di approfondimento diverso, mostra di conoscere i contenuti fondamentali del programma svolto

**Competenze:** La maggior parte degli alunni sa applicare le conoscenze acquisite in semplici contesti riuscendo ad utilizzare un linguaggio appropriato per esprimere i contenuti della disciplina

**Capacità:** Un gruppo di studenti mostra di aver acquisito la capacità di analizzare i problemi, riuscendo ad operare autonomamente collegamenti e sintesi dei contenuti acquisiti;

#### METODOLOGIA E MATERIALE DIDATTICO UTILIZZATO

Per la realizzazione degli obiettivi didattici e lo svolgimento dei contenuti del programma sono stati usati i seguenti strumenti:

Lezione tradizionale di tipo frontale

Discussioni collettive con la classe

Esercitazioni collettive ed individualizzate



Attività di recupero/ approfondimento

Attività di potenziamento con mappe concettuali, sintesi scritte, video di matematica.

#### TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA EFFETTUATE

Sono state effettuati i seguenti tipi di verifiche:

Verifiche scritte

Interrogazioni orali

Quesiti applicativi di rapida esecuzione

Risoluzione di problemi

Discussioni di gruppo

Le verifiche dei primi due tipi sono state utilizzate per verificare le conoscenze e le abilità di base acquisite; le altre per accertare anche il livello di analisi e sintesi, nonché la correttezza espressiva e la capacità di rielaborazione di ciascun alunno.

Per i criteri di valutazione adottati si rimanda a quelli stabiliti dal Consiglio di Classe in sede di programmazione.

#### PROGRAMMA DI MATEMATICA SVOLTO CLASSE V G – A.S. 2020/21

DOCENTE: NUNZIA ARENA

Richiami: Calcolo letterale, principali scomposizioni di polinomi. Equazioni e disequazioni di primo e secondo grado, la retta sul piano euclideo.

Concetto di funzione; classificazione di funzioni; dominio e codominio; grafici di funzioni notevoli; funzioni pari, dispari e periodiche; funzioni composte; funzioni monotone; funzioni invertibili. Le successioni numeriche.

Introduzione allo studio di una funzione: ricerca del dominio, segno, asimmetrie, intersezione con gli assi , grafico probabile.

Calcolo differenziale:

Limiti

Limiti di successioni e intervalli e intorno. insiemi limitati e illimitati; estremo superiore ed inferiore di un insieme; intorno di un punto e di infinito; punto di accumulazione e punto isolato per un insieme. Limiti di funzioni e successioni, definizione di limite nei vari casi e relativa rappresentazione grafica; limite destro e sinistro; teoremi sui limiti; operazioni con i limiti e forme indeterminate.

#### Funzioni continue

Definizione di funzione continua in un punto ed in un intervallo; continuità delle funzioni; teoremi sulle funzioni continue (teorema di Weierstrass, di esistenza degli zeri e dei valori intermedi); due limiti notevoli; calcolo dei limiti e risoluzione delle forme indeterminate; punti di discontinuità e loro classificazione; ricerca degli asintoti nello studio di una funzione.

#### La derivata

Definizione di derivata di una funzione in un punto e suo significato geometrico; Calcolo della derivata di una funzione mediante le regole pratiche. Applicazione della derivata prima per lo studio degli intervalli di crescita e decrescenza e per la ricerca dei massimi e minimi. Problemi di ottimizzazione. Derivate successive. Applicazioni della derivata nello studio di una funzione e relativa rappresentazione grafica

#### Statistica (Concetti fondamentali della statistica descrittiva)

Introduzione alla statistica. I dati statistici. Il sistema Statistico nazionale. Le distribuzioni di frequenza. La rappresentazione grafica dei dati. Gli indici di posizione (media, mediana e moda). Gli indici di variabilità (varianza, deviazione standard, coefficiente di variazione). Tabella a doppia entrata. Concetto di correlazione e regressione tra due variabili statistiche.

#### Trigonometria sferica (concetti introduttivi)

Superficie sferica, cerchio massimo, Cerchio minore. Il triangolo sferico. Il difetto e l'eccesso sferico. Sfera goniometrica. Punti diametralmente opposti, meridiani e paralleli. Geodetica. Distanza sferica. Cammino ortodromico e lossodromico. Cenni al teorema dei seni delle formule di Bessel.

