



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

CON SEZIONE COORDINATA DI PORTO EMPEDOCLE

Via Filippo Quartararo Pittore s.n. 92100 AGRIGENTO – Tel 0922-604313 –FAX.– 0922-610148
C.F.: 93071330844 – e-mail ordinaria: agis02300r@istruzione.it - – SITO WEB: ipsctgallo.gov.it

mail certificata: agis02300r@pec.istruzione.it - codice univoco ufficio: UFZOH3

Documento del Consiglio di Classe

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

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

I.P.S.C.E.O.A. "GALLO"-AGRIGENTO
Prot. 0004641 del 14/05/2021
C-27 (Entrata)

Classe V° sez. A eno

SETTORE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE : ENOGASTRONOMIA (AI SENSI DEL D.P.R.87/2010)



Redatto il 14 Maggio 2021

LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO. L'IDENTITÀ DELLA SCUOLA.

L'Istituto "Gallo" vanta antiche origini e un forte radicamento nel tessuto socio- economico del territorio. La sua fondazione risale infatti al 1862, anno in cui, si dice, Giuseppe Garibaldi lo istituì, con proprio decreto, come "Scuola Tecnica di Girgenti".

L'istituto inizia subito a svolgere quell'importante funzione di centro culturale di educazione, di formazione e di istruzione che caratterizza tutta la sua storia fino ad oggi.

Nel 1867 la "Scuola" diventa "Regia Scuola Tecnica di Girgenti" e nei primi anni del '900 viene dedicata da docenti al loro illustre concittadino Nicolò Gallo, più volte ministro dell'istruzione e della giustizia.

Tra i suoi tanti alunni annovera anche il premio Nobel per la letteratura Luigi Pirandello che lo frequentò a dodici anni nell'anno scolastico 1878-1879. L'Istituto nei primi quarant'anni del '900, continua a svolgere la sua funzione.

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

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

L'Istituto "Nicolò Gallo", diventa nel 1992 "Istituto Professionale Statale per i Servizi Commerciali e Turistici", nel 2008 viene aperto l'indirizzo "Grafico Pubblicitario". Con il riordino degli istituti professionali (DPR 87/2010) l'offerta formativa della scuola si amplia sempre di più.

L'istituto riesce a mantenere la sua identità culturale e professionale, e nell'anno 2011/2012 si arricchisce con l'indirizzo dei servizi per l'enogastronomia e per l'ospitalità alberghiera, con le seguenti articolazioni: Enogastronomia , Sala e vendita e Accoglienza turistica.

Nella sede di Porto Empedocle l'Istituto implementa la sua offerta formativa con il settore tecnologico con l'indirizzo di "trasporti e logistica", "articolazione del mezzo" e "costruzione del mezzo", "opzione conduzione del mezzo navale" e "costruzione del mezzo navale".

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

Si 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.

FINALITÀ DEL CORSO DI STUDI

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

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

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

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

L'area di flessibilità dell'offerta formativa ha soprattutto l'obiettivo di assicurare spazi adeguati per realizzare un'offerta formativa coordinata con le Regioni. Essa può anche concretizzarsi in percorsi volti al conseguimento della qualifica.

Al III, IV e V anno è prevista, in aggiunta alle 32 ore settimanali, l'attività di alternanza per un numero di ore che l'Istituto può liberamente distribuire sui tre anni.

**ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ
ALBERGHIERA
QUADRO ORARIO SETTIMANALE**

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

IL CONSIGLIO DI CLASSE

Dirigente Scolastico: Dott.ssa G.Casà

Discipline	Nome e Cognome
Lingua e letteratura italiana	Loredana Argento
Storia	Laura Catalano
Matematica	Claudio Gallo
Seconda lingua comunitaria Francese	Angela Fretto
Lingua Inglese	Milena Criminisi
Diritto e Tecnica Amministrativa	Rita Giunta
Educazione civica	Rita Giunta
Scienze e cultura dell'alimentazione	Anna Maria Rosa Spirio (supplente Santina Lucia Lipari)
Laboratorio dei servizi enogastronomici- settore cucina	Giuseppe Di Carlo
Laboratorio dei servizi enogastronomici- settore sala e vendita	Salvatore Piscopo
Scienze motorie e sportive	Massimiliano Alù
Religione cattolica	Carmela Maria Dispenza
Sostegno	Cammilleri Roberto
Sostegno	Mauro Parrino

VARIAZIONI DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO

N	Disciplina	A.S. 2018/2019	A.S. 2019/2020	A.S. 2020/2021
1	Lingua e letteratura italiana	Alexia Guaragna	Loredana Argento	Loredana Argento
2	Storia	Alexia Guaragna	Loredana Argento	Laura Catalano
3	Matematica	Lucia Bordino	Lucia Bordino	Claudio Gallo
4	Seconda lingua comunitaria Francese	Angela Fretto	Angela Fretto	Angela Fretto
5	Lingua Inglese	Rosa Anna Termini	Rosa Anna Termini	Milena Criminisi
6	Rita Giunta	Rita Giunta	Rita Giunta	Rita Giunta
7	Scienze e cultura dell'alimentazione	Alessia Campione (supplente di Anna Maria Rosa Spirio)	Calogera Marchica (supplente di Anna Maria Rosa Spirio)	Santina Lucia Lipari (supplente di Anna Maria Rosa Spirio)
8	Laboratorio di cucina	Giuseppe Di Carlo	Giuseppe Di Carlo	Giuseppe Di Carlo
9	Laboratorio di sala e vendita	_____	Salvatore Piscopo	Salvatore Piscopo
10	Scienze motorie e sportive	Silvana Moncada	Silvana Moncada	Massimiliano Alù
11	Religione cattolica	Carmela Maria Dispenza	Carmela Maria Dispenza	Carmela Maria Dispenza
12	Sostegno	Antonio Pacenzia	Cammilleri Roberto	Cammilleri Roberto
13	Sostegno	Salvatore Zambuto	Tonino Burgio	Mauro Parrino

MATERIE AFFIDATE AI COMMISSARI INTERNI

ITALIANO

SECONDA LINGUA COMUNITARIA FRANCESE

SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

LABORATORIO CUCINA

DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA ED EDUCAZIONE CIVICA

STORIA

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe VA Enogastronomia è composta da 14 alunni, 5 ragazze (due non hanno mai frequentato) e 9 ragazzi, di cui uno diversamente abile che segue la programmazione curriculare per obiettivi minimi e si avvale anche del supporto dei docenti di sostegno. Il CdC, a tal proposito, ritiene opportuna la presenza del docente di sostegno durante lo svolgimento della prova d'esame.

La classe ha sostanzialmente condiviso il percorso educativo dell'ultimo triennio, ad eccezione dell'inserimento nella classe quinta di un alunno a fine gennaio.

Nel corso del triennio la classe ha maturato un atteggiamento sempre più serio e responsabile che, soprattutto nel corrente anno scolastico, ha favorito una maggiore disponibilità al dialogo educativo e alla collaborazione tra pari; il rapporto aperto e corretto con gli insegnanti e il comportamento generalmente rispettoso delle regole della vita scolastica, hanno consentito ai ragazzi una crescente acquisizione delle competenze. Nonostante la mancata continuità didattica nel corso del triennio (matematica, inglese, italiano e scienze degli Alimenti che sono cambiati dopo il Terzo anno), gli alunni hanno mantenuto un atteggiamento positivo e collaborativo favorevole allo sviluppo della loro personalità, capacità e potenzialità operando una sana competizione.

IMPEGNO, PARTECIPAZIONE E PROFITTO

Nel corso dell'anno scolastico, gran parte degli alunni ha mostrato un vivace interesse, proficuo e collaborativo alla proposta didattica, educativa e formativa, rispettando con puntualità le consegne assegnate che gli ha permesso di raggiungere, nel complesso, risultati più che buoni e in qualche caso ottimi. Tuttavia, riguardo un alunno, vani sono stati gli sforzi del CdC di riuscirci a motivarlo alla frequenza. Per un paio invece, l'impegno si è limitato all'acquisizione di una preparazione sufficiente, non approfondita e personalizzata.

Nonostante il difficile periodo dovuto alla pandemia, l'atteggiamento della classe si è rivelato lodevole, essa, infatti ha continuato a mantenere un interesse costante sia durante l'attività a distanza che in quella in presenza.

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

Gli obiettivi formativi e didattici sono stati finalizzati a incentivare la crescita culturale e sociale degli alunni, capacità e abilità, accrescere le conoscenze in modo da sviluppare competenze professionali e di cittadinanza.

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

OBIETTIVI TRASVERSALI:

CONOSCENZE	x	Conoscere il regolamento d'istituto e le regole di comportamento civile
	x	Conoscere le principali tecniche del metodo di studio (prendere appunti, schematizzare con uso di griglia, usare il testo.....)
	x	Conoscere le tecniche della comunicazione scritta e orale
	x	Conoscere le principali tecniche della produzione scritta (riassunto, sintesi, relazioni)
	x	Conoscere modelli e schemi di riferimento (schede tecniche)
	x	Saper rispettare le idee altrui
COMPETENZE	x	Sapere applicare le regole sociali
	x	Sapere applicare le principali tecniche di studio
	x	Sapere sviluppare capacità di osservazione, di analisi e di sintesi
	x	Sapere leggere un testo, ascoltare una comunicazione orale e riferire ordinatamente eventi ed esperienze in modo logico e cronologico
	x	Sapere comporre testi di vario tipo in modo adeguatamente corretto e personale
	x	Sapere utilizzare modelli e schemi di riferimento
	x	Sapere individuare i materiali e i dati necessari per risolvere un problema
CAPACITÀ	x	Rispettare le regole sociali.
	x	Studiare utilizzando modelli e schemi di riferimento
	x	Esprimersi dimostrando di saper rielaborare le conoscenze disciplinari
	x	Leggere e comprendere un testo dimostrando di saper sintetizzare i contenuti
	x	Comprendere e rielaborare modelli e schemi di riferimento
	x	Avere coscienza di sé: rispetto, autostima e autovalutazione
	x	Sapere organizzare dati e materiali per risolvere problemi o progetti

OBIETTIVI FORMATIVI:

- Sviluppo della capacità di esprimersi in modo chiaro e corretto;
- Sviluppo della capacità di selezione delle informazioni e comprensione dei testi;
- Sviluppo di un processo atto a trovare un metodo per uno studio efficace sia nel lavoro in classe che nei compiti assegnati.

OBIETTIVI SPECIFICI DISCIPLINARI

ITALIANO	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Identificare momenti e fasi evolutive della lingua italiana e della civiltà artistico-letteraria dell'ultimo Ottocento e del Novecento <input type="checkbox"/> Mettere in relazione i fenomeni artistico- letterari con i dati biografici degli autori e con il contesto storico imparando a dialogare con autori di epoche e culture diverse <input type="checkbox"/> Padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa in diversi contesti <input type="checkbox"/> Produrre testi diversificati, funzionali ai differenti scopi comunicativi <input type="checkbox"/> Operare l'analisi di testi differenti, riconoscendo i caratteri stilistici e strutturali e gli elementi caratterizzanti <input type="checkbox"/> Arricchire le capacità espressive e critiche acquisendo uno stile personale, e ponendosi con atteggiamento responsabile e razionale di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni e ai suoi problemi.
STORIA E CITTADINANZA	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Riconoscere gli aspetti caratterizzanti la storia della fine del Ottocento e del Novecento in Italia, In Europa e nel mondo, cogliendo le principali persistenze e i processi di trasformazione, con particolare attenzione alle innovazioni tecnologiche e scientifiche e al relativo impatto sui settori produttivi, sui servizi e sulle condizioni socio-economiche <input type="checkbox"/> Cogliere le relazioni tra fenomeni geografici, fatti storici, sociali politici, culturali, religiosi <input type="checkbox"/> Recuperare la memoria storica del proprio territorio, effettuando confronti con diverse tradizioni culturali <input type="checkbox"/> Applicare le conoscenze del passato per comprendere il presente <input type="checkbox"/> Utilizzare il lessico specifico delle scienze storico-sociali e applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica <input type="checkbox"/> Acquisire la capacità di esprimere giudizi e valutazioni fu fatti, fenomeni, problemi
MATEMATICA	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Essere partecipi al lavoro disciplinare dell'insegnante;
	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Collaborare in armonia con i compagni nei lavori di gruppo; <input type="checkbox"/> Acquisire un adeguato metodo di studio; <input type="checkbox"/> Dimostrare capacità di dialogo; <input type="checkbox"/> Utilizzo corretto delle tecniche e procedure di calcolo studiate;

	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Analizzare situazioni e risolvere semplici problemi con l'uso dei metodi studiati <input type="checkbox"/> Migliorare nell'uso di un linguaggio tecnico
LINGUA INGLESE	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Comprendere e utilizzare espressioni familiari di uso quotidiano e formule molto comuni per soddisfare bisogni di tipo concreto. <input type="checkbox"/> Presentare se stesso ed altri ed essere in grado di porre domande su dati personali e rispondere a domande analoghe. Interagire in modo semplice e gestire con scioltezza scambi verbali riguardanti il settore di indirizzo. <input type="checkbox"/> Comprendere aspetti relativi alla cultura dei paesi in cui si parla la lingua, con particolare riferimento all'ambito sociale attraverso la lettura di brani di facile comprensione, la visione di film, di video, ecc. <input type="checkbox"/> Riconoscere similarità e diversità tra fenomeni culturali del proprio Paese e del Paese di cui si studia la lingua.
LINGUA FRANCESE	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> sostenere una conversazione funzionalmente adeguata al contesto e alla situazione di comunicazione; descrivere processi e situazioni in modo personale con chiarezza logica e sufficiente precisione lessicale; produrre con sufficiente coerenza e coesione testi scritti di carattere non semplicemente informativo ma argomentativi; <input type="checkbox"/> comprendere testi oralmente prodotti individuando non solo il tipo di messaggio, le informazioni implicite ed esplicite, i registri utilizzati, ma anche gli elementi linguistici, paralinguistici ed extralinguistici, <input type="checkbox"/> comprendere testi scritti cogliendo la specificità del codice scritto rispetto a quello della comunicazione orale nonché le intenzioni comunicative degli scriventi.
DIRITTO E TEC. AMMINISTRATIVE	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dall'ordinamento giuridico a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente; <input type="checkbox"/> Saper valutare le necessità di base e gli strumenti necessari per far crescere un'impresa; <input type="checkbox"/> Comprendere le potenzialità della comunicazione per lo sviluppo dell'impresa.
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	<p>Migliorare le capacità espressive</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Correlare ed integrare le nozioni acquisite con quelle di altre materie affini di natura professionale <input type="checkbox"/> Comprendere i rapporti tra Alimentazione e Salute ed utilizzare il sapere acquisito <input type="checkbox"/> Stimolare gli alunni a praticare attività sportive per uno stile di vita dinamico e salubre <input type="checkbox"/> Accompagnare nella ricerca di nuovi stili e modelli di vita

Valorizzare l'artigianato e produzione di qualità

<p>LABORATORIO CUCINA</p>	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza<input type="checkbox"/> Intervenire nelle diverse fasi del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità<input type="checkbox"/> Correlare la conoscenza storica agli sviluppi delle tecnologie e delle tecniche gastronomiche<input type="checkbox"/> Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando tradizioni e prodotti tipici<input type="checkbox"/> Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche<input type="checkbox"/> Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche<input type="checkbox"/> Attuare strategie di pianificazione per ottimizzare la produzione<input type="checkbox"/> Utilizzare strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici<input type="checkbox"/> Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto e alla domanda dei mercati.<input type="checkbox"/> Utilizzare gli strumenti di team working appropriati al contesto<input type="checkbox"/> Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera<input type="checkbox"/> Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico e gastronomico<input type="checkbox"/> Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.
<p>LABORATORIO SALA E VENDITA</p>	<p>applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; riconoscere nelle evoluzioni dei processi dei servizi, le componenti<input type="checkbox"/> culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali economici e tecnologici che influiscono<input type="checkbox"/> sull'evoluzione dei bisogni e dei processi di servizio essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un<input type="checkbox"/> servizio il più possibile personalizzato;<input type="checkbox"/> svolgere la propria attività operando in equipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;

	<input type="checkbox"/> applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio.
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	<input type="checkbox"/> Principali nozioni elementari di fisiologia sportiva; il regolamento dei più comuni giochi di squadra e delle principali specialità di atletica leggera; le caratteristiche metodologiche degli sport praticati; nozioni di pronto soccorso; <input type="checkbox"/> conoscenze dell'educazione stradale, in particolare della segnaletica; <input type="checkbox"/> saper scegliere gli alimenti necessari per una corretta e sana alimentazione; <input type="checkbox"/> padronanza del linguaggio cinetico e della comunicazione.

METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE / STRUMENTI DIDATTICI FUNZIONALI

METODI

- ✓ lezione frontale
- ✓ lezione partecipata
- ✓ flipped classroom
- ✓ problem – solving
- ✓ brain storming
- ✓ attività laboratoriali
- ✓ lavoro di gruppo e ricerche
- ✓ dialoghi aperti e dibattiti
- ✓ discussioni guidate

STRUMENTI

- ✓ libro di testo
- ✓ schede predisposte dai docenti
- ✓ riviste professionali
- ✓ schemi e sintesi
- ✓ mappe concettuali
- ✓ fotocopie di documenti autentici
- ✓ sussidi informatici multimediali
- ✓ laboratorio di informatica
- ✓ laboratorio linguistico
- ✓ laboratorio di cucina
- ✓ laboratorio di sala e vendita
- ✓ WhatsApp
- ✓ G.suite for education (Classroom e Meet)

PERCORSI INTERDISCIPLINARI

UDA interdisciplinare	
Denominazione	Apro un ristorante
Compito - prodotto	Piantina di un ristorante e proposte enogastronomiche.
Competenze mirate <ul style="list-style-type: none"> • <i>assi culturali</i> • <i>cittadinanza</i> • <i>professionali</i> 	Competenza digitale Comunicare in madrelingua corretta. Spirito di iniziativa e imprenditorialità Comunicare in lingue straniere.: Inglese e Francese. Rapportarsi in modo etico con la clientela Applicare le normative vigenti, in fatto di sicurezza igienica e sul lavoro.
Conoscenze	abilità
I reparti necessari per la vita di un ristorante Layout dei reparti del locale.	Essere in grado di mettere in atto una progettazione che tenga conto dei requisiti strutturali e organizzativi per ogni reparto.
Studio del mercato. Normative relative all'apertura di un ristorante. Le fonti di finanziamento	Individuare la location e i destinatari. Saper districarsi nell'attività burocratica presso gli uffici territoriali. Individuare le fonti di finanziamento.
Sicurezza igienica D.Lsg 155 del 2007 e nuove normative. Sistema HACCP	Utilizzare le corrette procedure del sistema HACCP. Lavorare in condizioni igienico- sanitarie idonee, nel rispetto della normativa e della salute
Sicurezza sul lavoro 81/2008	Adottare in ambito lavorativo comportamenti responsabili e sicuri.
I prodotti alimentari. Conoscenza dei prodotti del territorio. Regole da tenere in considerazione nella stesura del menu.	Essere in grado di attuare tutte le strategie per un accurato approvvigionamento delle merci. Saper individuare i prodotti tipici del territorio tenendo conto anche della qualità e relativi marchi.
Analisi della situazione iniziale	La classe è in possesso dei prerequisiti essenziali per poter progettare l'apertura di un'attività ristorativa in considerazione delle argomentazioni già affrontate.
Utenti destinatari	Classe 5 A
Tempi	Tutto l'anno

UDA interdisciplinare	
Discipline coinvolte e campi di esperienza	6 h Laboratorio dei servizi enogastronomici- settore cucina 3 h Laboratorio dei servizi enogastronomici- settore sala e vendita 2 h Inglese 2 h Italiano 2 h Matematica 6 h Diritto e tecnica amministrativa 2 h Francese 3 h Scienza e cultura degli alimenti
Metodologia	Lezione frontale; lavori di gruppo; indagini di mercato.
Risorse umane • interne • esterne	Docenti del consiglio di classe ; assistente tecnico; collaboratore scolastico.
Materiali e risorse strumentali.	Libri di testo, Riviste di settore, Fotocopiatrice, PC, Cartellone, Manuale di corretta prassi igienica.
Valutazione	Verranno effettuate osservazioni sistematiche per rilevare il progressivo raggiungimento dei traguardi di competenza. Verifica di autovalutazione

UDA interdisciplinare	
Denominazione	Apro un ristorante
Discipline coinvolte	Contenuti svolti
Laboratorio dei servizi enogastronomici- settore cucina	Individuazione della location per il ristorante. Analisi del mercato e tipologia di clientela a cui rivolgersi. Analisi dei reparti necessari per la vita di un ristorante, impianti e attrezzature. Lay-out degli spazi e attrezzature. Lista delle vivande da offrire alla clientela. Condivisione di un progetto reale di un'attività ristorativa.

UDA interdisciplinare

Laboratorio dei servizi enogastronomici- settore sala e vendita	Struttura e offerta del ristorante, la sala ristorante, l'attrezzatura, offerta ristorativa e la mise en place.
Inglese	Food and safety (HACCP, bacteria and food poisoning, food contamination and preservation methods)
Italiano	Piramide alimentare. La raccolta delle olive (la Giara. Luigi Pirandello) La frittata e l'arte di G. D'Annunzio.
Matematica	Calcolo combinatorio
Diritto e Tecnica Amministrativa	Norme obbligatorie per l'imprenditore Analisi della situazione esterna all'impresa
Francese	Mon petit resto (Presentazione di un piccolo ristorante a conduzione familiare)
Scienza e Cultura degli Alimenti	Crea un'offerta per le esigenze particolari, tenendo conto anche dei cambiamenti nelle abitudini di consumo.

UDA DI EDUCAZIONE CIVICA

Denominazione	Ambito " ambiente e salute"- tematica "lotta alla fame" Turismo, ambiente e territorio... sinergie per uno sviluppo economico sostenibile.
Utenti destinatari	Classe 5 A
Tempi	Tutto l'anno
<i>Discipline coinvolte , argomenti e campi di esperienza</i>	
6 h Laboratorio dei servizi enogastronomici- settore cucina	Contro lo spreco alimentare. Condivisione ed analisi di un documento tratto dalla rivista "Il Cuoco" della Federazione Italiana Cuochi che evidenzia l'impegno contro lo spreco alimentare e per una cucina sostenibile.
2 Laboratorio dei servizi enogastronomici- settore sala e vendita	Contro lo spreco alimentare
4 h Inglese	Slow food and Fridays for future: two movements for a better world.
1 h Italiano	Lotta alla fame
3 h Matematica	Dati statistici .
1 h Storia	Movimenti che sostengono i paesi sottosviluppati nella lotta alla fame.

UDA DI EDUCAZIONE CIVICA

4 h Diritto e Tecnica Amministrativa	Il contributo del turismo alla riduzione della povertà nei paesi in via di sviluppo.
3 h Scienza e Cultura degli Alimenti	L'impatto ambientale dello spreco del cibo in Italia.
4 h Francese	Le tourisme durable.
2 h Religione	Il turismo religioso
1 h Scienze motorie	Turismo e sport: un'accoppiata vincente per la promozione del territorio

PERCORSI PLURIDISCIPLINARI. (Partendo dai nuclei tematici forti delle materie d'indirizzo, il Consiglio di Classe individua alcuni possibili percorsi pluridisciplinari):

Tema 1.I PRESIDI SLOWFOOD 2.CUCINA SALUTISTICA 3.CUCINA VEGANA E VEGETARIANA 4. PASTICCERIA DEL TERRITORIO 5. CUCINA TECNOLOGICA 6. INTOLLERANZE ALIMENTARI 7.SICUREZZA IGIENICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI DEDICATI 8. SICUREZZA SUL LAVORO 9. MARKETING TERRITORIALE 10.GLOBALIZZAZIONE	Materie coinvolte Tutte le discipline
--	--

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO ATTIVITA' NEL TRIENNIO

I percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento, già alternanza scuola-lavoro, rappresentano una importante attività metodologica per assicurare agli studenti l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro.

Tipologia di attività previste

A scuola: le attività svolte in aula hanno previsto l'intervento dei docenti curricolari che hanno avuto cura di introdurre le tematiche trasversali all'esperienza di alternanza. Inoltre sono stati organizzati incontri con esperti della formazione, esperti del mondo del lavoro (Maestri Del Lavoro)

□ In azienda: purtroppo per la situazione creatasi dovuta al Covid 19, nonostante erano state avviate le attività (convenzioni ecc.) gli alunni non hanno potuto effettuare le attività di tirocinio (tranne uno in terzo anno). Lo studente, opportunamente istruito in precedenza a scuola, accolto dal Tutor aziendale ha conosciuto persone, luoghi e tempi della struttura ricettiva per essere inserito gradualmente nella realtà produttiva. Il Tutor scolastico ha operato continuamente a stretto contatto con l'azienda per risolvere eventuali problemi.

Tuttavia sono state varie le attività collegate al PCTO.

<p>“Salute e sicurezza” Corso di sicurezza nei luoghi di lavoro - corso base</p>	<p>“Salute e sicurezza” Corso di sicurezza nei luoghi di lavoro - rischio medio</p>	<p>Corso per alimentaristi HACCP</p>
<p>Preparazione allo stage /orientamento</p> <p>Questa fase, è stata svolta in aula ed è servita per l'orientamento e la preparazione allo stage. Tramite la somministrazione di un questionario propedeutico sono state rilevate le competenze iniziali con punti di forza e criticità.</p>	<p>Erasmus: Cena di gala</p>	<p>Sagra del pistacchio/ fastuca fest</p>
<p>Concorso gastronomico in auditorium</p>	<p>Partecipazione manifestazione “Contro lo spreco alimentare” in auditorium</p>	<p>Visita guidata al Castello Ducale Colonna di Joppolo Giancaxio adibito ad attività ricettiva-ristorativa.</p>
<p>Attività di orientamento promossa dal Polo Universitario di Agrigento in videoconferenza</p>	<p>Incontro su Meet con I Maestri Del Lavoro (programmato per il 17 maggio 2021)</p>	

VERIFICHE E VALUTAZIONE

le verifiche del processo di apprendimento-insegnamento in ogni disciplina hanno avuto carattere formativo durante l'intero arco dell'anno. Si è valutata la conoscenza, la competenza, la comprensione, l'applicazione e la capacità di analisi. Le verifiche sono state scritte, orali e pratiche e sono servite a monitorare l'efficacia dei vari percorsi e ad orientare eventuali attività di recupero, rinforzo o potenziamento. Le verifiche sommative scritte hanno avuto cadenza periodica e sono state effettuate al termine di ciascuna sequenza didattica o modulo. Le verifiche orali sono state continue e costanti ed hanno mirato ad una migliore valutazione del discente. Si sono proposte varie tipologie di verifica: prove oggettive, strutturate, semistrutturate, a scelta multipla e questionari.

Nella valutazione finale, frutto di un congruo numero di verifiche, si terrà conto non solo del raggiungimento degli obiettivi disciplinari minimi, ma anche della personalità dell'alunno, degli interessi manifestati, dell'impegno, delle attitudini, delle capacità, di ogni altro elemento utile a definire la sua crescita sociale e culturale. La valutazione sarà benevola nel cogliere ogni progresso rispetto la situazione di partenza. L'alunno sarà valutato per quello che sa, per quello che sa fare e per le capacità di sapere assumere corretti abiti comportamentali nella vita sociale e professionale. Considerata la situazione venutasi a creare a causa dell'epidemia da Covid 19 nella valutazione si terrà conto anche dell'impegno e della partecipazione profusi durante le attività didattiche a distanza.

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

CRITERI DI VALUTAZIONE (Griglia di corrispondenza livelli di misurazione/valutazione)			
Voto/10	CONOSCENZE	COMPETENZE	CAPACITA'
1	Non espresse	Non evidenziate	Non attivate
2	Molto frammentarie	Non riesce ad utilizzare le scarse conoscenze	Non sa rielaborare
3	Frammentarie e piuttosto lacunose	Non applica le conoscenze minime anche se guidato. Si esprime in modo scorretto ed improprio	Gravemente compromesse dalla scarsità delle informazioni
4	Lacunose e parziali	Applica le conoscenze minime se guidato. Si esprime in modo improprio	Controllo poco razionale delle proprie acquisizioni
5	Limitate e superficiali	Applica le conoscenze con imperfezione, si esprime in modo impreciso, compie analisi parziali	Gestisce con difficoltà situazioni semplici
6	Sufficienti rispetto agli obiettivi minimi ma non approfondite	Applica le conoscenze senza commettere errori sostanziali. Si esprime in modo semplice ma corretto. Sa individuare elementi di base e li sa mettere in relazione	Rielabora sufficientemente le informazioni e gestisce situazioni semplici.

7	Ha acquisito contenuti sostanziali con alcuni riferimenti interdisciplinari o trasversali	Applica autonomamente le conoscenze anche a problemi più complessi ma con imperfezioni. Espone in modo corretto e linguisticamente appropriato. Compie analisi coerenti.	Rielabora in modo corretto le informazioni e sa gestire le situazioni nuove.
8	Ha acquisito contenuti sostanziali con alcuni approfondimenti interdisciplinari o trasversali	Applica autonomamente le conoscenze anche a problemi più complessi. Espone con proprietà linguistica e compie analisi corrette	Rielabora in modo corretto e significativo
9	Organiche, articolate e con approfondimenti autonomi	Applica le conoscenze in modo corretto ed autonomo anche a problemi complessi. Espone in modo fluido ed utilizza linguaggi specifici. Compie analisi approfondite ed individua correlazioni precise	Rielabora in modo corretto, critico ed esercita un controllo intelligente delle proprie acquisizioni
10	Organiche, approfondite ed ampie	Applica le conoscenze in modo corretto ed autonomo, anche a problemi complessi e trova da solo soluzioni migliori. Espone in modo fluido utilizzando un lessico ricco ed appropriato	Sa rielaborare correttamente ed approfondire in modo autonomo e critico situazioni complesse con originalità e creatività. Ha attuato il processo di interiorizzazione

CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

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: a.

l'assiduità alla frequenza scolastica;

b. l'interesse e l'impegno nella partecipazione al dialogo educativo;

c. 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

TABELLA A - Conversione del credito assegnato al termine della classe terza

Credito conseguito	Credito convertito ai sensi dell'allegato A al D. Lgs. 62/2017	Nuovo credito attribuito per la classe terza
3	7	11
4	8	12
5	9	14
6	10	15
7	11	17
8	12	18

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

Credito conseguito	Nuovo credito attribuito per la classe quarta
8	12
9	14
10	15
11	17
12	18
13	20

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

Media dei voti	Fasce di credito classe quinta
$M < 5$	9-10
$5 \leq M < 6$	11-12
$M = 6$	13-14
$6 < M \leq 7$	15-16
$7 < M \leq 8$	17-18
$8 < M \leq 9$	19-20
$9 < M \leq 10$	21-22

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

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

ATTIVITÀ IN PREPARAZIONE DELL'ESAME DI STATO .

SIMULAZIONE COLLOQUIO - ESAME

Tenuto conto delle indicazioni del Collegio dei docenti del giorno 26/04/2021 è stata organizzata una sessione pomeridiana per simulare lo svolgimento della prova d'esame. Hanno sostenuto la simulazione due candidati sorteggiati fra i volontari , secondo le seguenti modalità di svolgimento:

a) Alle ore 14.30 del giorno 10 maggio 2021, si è proceduto al sorteggio del primo e del secondo candidato fra quelli che si sono proposti volontariamente. Alla simulazione sono presenti tutti gli studenti della classe .

b) La durata del colloquio è stata di circa 60 minuti per ogni candidato.

c) Il colloquio-esame si è articolato in 4 fasi:

1) discussione dell'elaborato assegnato ad ognuno di loro nei giorni precedenti la simulazione dagli insegnanti d'indirizzo.

2) discussione di un breve testo, già oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di lingua e letteratura italiana durante il quinto anno.

3) analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione. Colloquio multidisciplinare

4) esposizione da parte del candidato dell'esperienza di PCTO (ex alternanza scuola) o esperienze personali riportate nel curriculum ed argomentazioni relative all'educazione civica,

Il colloquio è terminato con una puntuale ma sintetica descrizione della prova orale da parte dei commissari che ne hanno evidenziato i punti di forza e/o le criticità da correggere.

ALLEGATI

- Tabella con argomenti degli elaborati e la scheda relativa all'elaborato
- Brevi testi di lingua e letteratura italiana oggetto di studio nel quinto anno per la discussione nel colloquio-esame
- Programmi effettivamente svolti e relazioni finali per singole discipline sia in presenza che a distanza
- Griglia di valutazione colloquio-esame secondo il modello ministeriale

All.c TABELLA RIASSUNTIVA

Alunno	CLASSE	Argomento dell'elaborato assegnato	Docente di riferimento
1 Candidato n°1	V A	DIETA NELL'ETA' EVOLUTIVA (BAMBINI SCUOLA PRIMARIA)	Prof.ssa Catalano
2 Candidato n°2	V A	DIABETE	Prof.ssa Argento
3 Candidato n°3	V A	DIETA VEGETARIANA	Prof.ssa Giunta
4 Candidato n°4	V A	MALATTIE CARDIOVASCOLARI	Prof.ssa Fretto
5 Candidato n°5	V A	CELIACHIA	Prof.ssa Catalano
6 Candidato n°6	V A	INTOLLERANZA AL LATTOSIO	Prof.ssa Fretto
7 Candidato n°7	V A	RELIGIONE ISLAMICA	Prof.ssa Fretto
8 Candidato n°8	V A	DIETA MEDITERRANEA	Prof.ssa Argento
9 Candidato n°9	V A	DIETA E SPORT	Prof.ssa Giunta
10 Candidato n°10	V A	ALIMENTAZIONE CORRETTA ED EQUILIBRATA	Prof.ssa Argento
11 Candidato n°11	V A	RELIGIONE EBRAICA	Prof.ssa Catalano
12 Candidato n°12	V A	OBESITA'	Prof.ssa Giunta
13 Candidato n°13	V A cand. priv	MALATTIE CARDIOVASCOLARI	Prof.ssa Fretto
14 Candidato n°14	V A cand. priv	RELIGIONE ISLAMICA	Prof.ssa Fretto
15 Candidato n°15	V A cand. priv	CELIACHIA	Prof.ssa Catalano
16 Candidato n°16	V A cand. priv.	ALIMENTAZIONE CORRETTA ED EQUILIBRATA	Prof.ssa Argento
17 Candidato n°17	V A cand. priv	DIABETE	Prof.ssa Argento
18 Candidato n°18	V A cand. priv	DIETA VEGETARIANA	Prof.ssa Giunta
19 Candidato n°19	V A cand. priv	OBESITA'	Prof.ssa Giunta

Candidato N° 1

DIETA NELL'ETA' EVOLUTIVA (BAMBINI SCUOLA PRIMARIA)

Il candidato per gli studi e le esperienze acquisite nell'Istituto Professionale frequentato nel corso del quinquennio supponga di essere stato assunto in un noto ristorante della regione Sicilia.

Il Direttore del ristorante gli assegnerà il compito di predisporre un menù per una comitiva di bambini di scuola primaria in viaggio di istruzione.

Il candidato proponga una trattazione del tema “La dieta nell'età evolutiva” sviluppando in particolare i seguenti aspetti:

- Spieghi le caratteristiche di una dieta equilibrata in funzione delle diverse necessità fisiologiche e nutrizionali nei diversi periodi dell'età evolutiva;
- Alimenti ed errori da evitare nella dieta del bambino per evitare che alcune malattie possano mettere le radici già nell'infanzia;
- Raccomandazioni dei nutrienti secondo i LARN (Livelli di Assunzione di Riferimento dei Nutrienti)
- Eventuali esperienze e considerazioni personali.

Tenendo conto dello stile e necessità alimentari dei bambini della scuola primaria, il candidato componga in occasione del menzionato viaggio d'istruzione, un menu comprendente 3 portate (primo piatto, secondo piatto con contorno e dessert).

Nella scelta dei prodotti si valorizzi il territorio individuando uno o più ingredienti di qualità riconosciuta, precisando le informazioni salienti e mettendo in evidenza altre “note” che vuole menzionare

Candidato N° 2

DIABETE

Il candidato per gli studi e le esperienze acquisite nell'Istituto Professionale frequentato nel corso del quinquennio supponga di essere assunto in un noto ristorante della nostra città. Il Direttore del ristorante, gli assegnerà il compito di predisporre un menù per una comitiva di persone appartenenti all'Associazione Italiana Diabetici (FAND) in visita nella nostra città in occasione della Giornata Mondiale del Diabete.

Il candidato proponga una trattazione del tema “Diabete Mellito” sviluppando in particolare i seguenti aspetti:

- Spieghi perché il Diabete è considerata una malattia metabolica;
- Delinei le funzioni di insulina e glucagone
- Descriva le tipologie del Diabete Mellito
- Spieghi il ruolo della dieta nel controllo del diabete mellito.
- Eventuali esperienze e considerazioni personali.

Tenendo conto del regime alimentare speciale per diabetici, il candidato componga un menu comprendente 4 portate (antipasto, primo piatto, secondo piatto con contorno e dessert).

Nella scelta dei prodotti si valorizzi il territorio individuando uno o più ingredienti di qualità riconosciuta, precisando le informazioni salienti e mettendo in evidenza altre “note” che vuole menzionare

Candidato N° 3

DIETA VEGETARIANA

Il candidato per gli studi e le esperienze acquisite nell'Istituto Professionale frequentato nel corso del quinquennio supponga di essere stato assunto in un noto ristorante della nostra città.

Il Direttore del ristorante gli assegnerà il compito di predisporre un menu in occasione della visita nella città dei Templi di una comitiva di persone appartenenti all'associazione vegetariana Italiana.

Il candidato proponga una trattazione del tema "La dieta Vegetariana" sviluppando in particolare i seguenti aspetti:

- Descriva le origini del vegetarianismo e l'interesse nei confronti della Dieta Vegetariana in questi ultimi anni.
- Descriva i benefici di una dieta latte-ovo-vegetariana
- Descriva le carenze più meno gravi delle diete vegane-crudiste e fruttariane.
- Eventuali esperienze e considerazioni personali.

Tenendo conto dello stile alimentare **latto-ovo-vegetariano**, il candidato componga un menu comprendente 4 portate (antipasto, primo piatto, secondo piatto con contorno e dessert).

Nella scelta dei prodotti si valorizzi il territorio individuando uno o più ingredienti di qualità riconosciuta, precisando le informazioni salienti e mettendo in evidenza altre "note" che vuole menzionare

Candidato N°4

MALATTIE CARDIOVASCOLARI

Il candidato per gli studi e le esperienze acquisite nell'Istituto Professionale frequentato nel corso del quinquennio supponga di essere stato assunto da una ditta che si occupa della ristorazione socio-sanitaria, all'interno di ospedali, cliniche, case di cura e di riposo.

Il capocuoco gli assegnerà il compito di predisporre dei menù in collaborazione con il dietista per il reparto di cardiologia dell'ospedale.

Il candidato proponga una trattazione del tema "Le malattie cardiovascolari" sviluppando in particolare i seguenti aspetti:

- Esponga i principali fattori di rischio delle malattie cardiovascolari;
- Esponga le caratteristiche che accomunano le patologie cardiovascolari;
- L'aterosclerosi;
- Secondo i dati diffusi dalla SIIA (Società Italiana dell'Ipertensione Arteriosa) circa 15 milioni di italiani soffrono di Ipertensione Arteriosa, ma solo la metà degli ipertesi ne è consapevole. Si illustri tale patologia, descrivendo quindi le relative linee dietetiche.
- Eventuali esperienze e considerazioni personali.

Tenendo conto del regime alimentare speciale per pazienti affette da patologie cardiovascolari, il candidato componga un menu comprendente 3 portate (primo piatto, secondo piatto con contorno e dessert).

Nella scelta dei prodotti si valorizzi il territorio individuando uno o più ingredienti di qualità riconosciuta, precisando le informazioni salienti e mettendo in evidenza altre "note" che vuole menzionare

Candidato N°5

CELIACHIA O MORBO CELIACO (INTOLLERANZA AL GLUTINE)

Il candidato per gli studi e le esperienze acquisite nell'Istituto Professionale frequentato nel corso del quinquennio supponga di essere assunto in un noto ristorante della nostra città. Il Direttore del ristorante, gli assegnerà il compito di predisporre un menù per una comitiva di turisti tra cui persone celiache. Il candidato proponga una trattazione del tema "Celiachia" sviluppando in particolare i seguenti aspetti:

- Cos'è la celiachia esattamente
- Quali sono le cause della malattia
- I sintomi tipici della celiachia sia di natura gastrointestinale che extra-intestinale
- Come si diagnostica la celiachia
- La dieta del celiaco
- Eventuali esperienze e considerazioni personali.

Tenendo conto del regime alimentare speciale per celiaci, il candidato componga un menu comprendente 4 portate (antipasto, primo piatto, secondo piatto con contorno e dessert).

Nella scelta dei prodotti si valorizzi il territorio individuando uno o più ingredienti di qualità riconosciuta, precisando le informazioni salienti e mettendo in evidenza altre "note" che vuole menzionare

Candidato N°6

INTOLLERANZA AL LATTOSIO

Il candidato per gli studi e le esperienze acquisite nell'Istituto Professionale frequentato nel corso del quinquennio supponga di essere assunto in un noto ristorante della nostra città. Il Direttore del ristorante, gli assegnerà il compito di predisporre un menù per una comitiva di turisti tra cui persone intolleranti al lattosio.

Il candidato proponga una trattazione del tema "Le intolleranze alimentari" sviluppando in particolare i seguenti aspetti:

- Qual è la causa dell'intolleranza al lattosio (malattia metabolica)
- Quali sono i sintomi più comuni dell'intolleranza al lattosio
- Di fronte a diagnosi certa di intolleranza al lattosio, è sempre necessario escludere latte e latticini?
- Eventuali esperienze e considerazioni personali.

Tenendo conto del regime alimentare speciale per gli intolleranti al lattosio, il candidato componga un menu comprendente 4 portate (antipasto, primo piatto, secondo piatto con contorno e dessert).

Nella scelta dei prodotti si valorizzi il territorio individuando uno o più ingredienti di qualità riconosciuta, precisando le informazioni salienti e mettendo in evidenza altre "note" che vuole menzionare

Candidato N°7

RELIGIONE ISLAMICA

Il candidato per gli studi e le esperienze acquisite nell'Istituto Professionale frequentato nel corso del quinquennio supponga di essere stato assunto in un noto ristorante della Regione Sicilia.

Il Direttore del ristorante in occasione di un meeting internazionale gli assegnerà il compito di predisporre un menù per un pranzo riservato agli organizzatori e oratori dell'evento, considerando la cospicua presenza di invitati che professano la religione islamica.

Il candidato proponga una trattazione del tema "Consuetudini alimentari nella Tradizione Islamica" sviluppando in particolare i seguenti aspetti:

- Spieghi la socialità del cibo nelle religioni monoteiste;
- Illustri le prescrizioni alimentari nell'Islamismo;
- Illustri il valore del cibo come via di perfezione e di salvezza attraverso forme regolative (digiuni, astinenze, ecc).
- Eventuali esperienze e considerazioni personali.

Tenendo conto dello stile alimentare secondo il credo religioso islamico, il candidato componga un menu comprendente 4 portate (antipasto, primo piatto, secondo piatto con contorno e dessert).

Nella scelta dei prodotti si valorizzi il territorio individuando uno o più ingredienti di qualità riconosciuta, precisando le informazioni salienti e mettendo in evidenza altre "note" che vuole menzionare

Candidato N°8

DIETA MEDITERRANEA

Il candidato per gli studi e le esperienze acquisite nell'Istituto Professionale frequentato nel corso del quinquennio supponga di essere stato assunto in un noto ristorante della nostra città.

Il Direttore del ristorante gli assegnerà il compito di predisporre un menù per una comitiva di emigrati locali che gradiscono un tipo di dieta tradizionale dai sapori mediterranei.

Il candidato proponga una trattazione del tema "Dieta Mediterranea" sviluppando in particolare i seguenti aspetti:

- Dieta Mediterranea patrimonio immateriale dell'Umanità
- Caratteristiche principali della Dieta Mediterranea
- Spieghi come le abitudini alimentari mediterranee, che emergono dalla piramide proposta, contribuiscono alla prevenzione delle malattie del benessere e di altre malattie correlate ad errate scelte alimentari.
- Eventuali esperienze e considerazioni personali.

Tenendo conto delle richieste del gruppo, il candidato componga un menu comprendente 4 portate (antipasto, primo piatto, secondo piatto con contorno e dessert).

Nella scelta dei prodotti si valorizzi il territorio individuando uno o più ingredienti di qualità riconosciuta, precisando le informazioni salienti e mettendo in evidenza altre "note" che vuole menzionare

Candidato N° 9

DIETA E SPORT

Il candidato per gli studi e le esperienze acquisite nell'Istituto Professionale frequentato nel corso del quinquennio supponga di essere assunto in un noto ristorante della nostra città. Il Direttore del ristorante, gli assegnerà il compito di predisporre un menù per atleti in trasferta nella città in occasione del campionato nazionale di pallavolo.

Il candidato proponga una trattazione del tema “La dieta e lo sport” sviluppando in particolare i seguenti aspetti:

- Regola utile per chi vuole praticare al meglio qualsiasi sport è quella di tenere in considerazione la percentuale dei macronutrienti assunti con gli alimenti
- Raccomandazioni specifiche a chi pratica sport a livello agonistico. Alimentazione pre-gara, durante la gara e in fase di recupero.
- L'importanza dell'acqua nell'attività fisica
- Per vincere non servono cibi speciali, bastano l'allenamento e una buona alimentazione. Chi si alimenta in modo corretto non ha bisogno di integratori.
- Eventuali esperienze e considerazioni personali.

Tenendo conto dello stile e necessità alimentari dei giocatori di pallavolo, il candidato componga un menu comprendente 3 portate (primo piatto, secondo piatto con contorno e dessert).

Nella scelta dei prodotti si valorizzi il territorio individuando uno o più ingredienti di qualità riconosciuta, precisando le informazioni salienti e mettendo in evidenza altre “note” che vuole menzionare

Candidato N°10

ALIMENTAZIONE CORRETTA ED EQUILIBRATA

Il candidato per gli studi e le esperienze acquisite nell'Istituto Professionale frequentato nel corso del quinquennio supponga di essere assunto in un noto ristorante della nostra città. Il Direttore del ristorante, gli assegnerà il compito di predisporre dei menù che rispettino i canoni di un'alimentazione sana ed equilibrata.

Il candidato proponga una trattazione del tema “Dieta equilibrata” sviluppando in particolare i seguenti aspetti:

- Cosa s'intende per dieta varia ed equilibrata;
- Quali sono i “benefici di una sana alimentazione”;
- LARN e dieta equilibrata.
- Eventuali esperienze e considerazioni personali.

Tenendo conto della necessità di soddisfare le esigenze per una dieta sana ed equilibrata, il candidato componga un menu comprendente 4 portate (antipasto, primo piatto, secondo piatto con contorno e dessert).

Nella scelta dei prodotti si valorizzi il territorio individuando uno o più ingredienti di qualità riconosciuta, precisando le informazioni salienti e mettendo in evidenza altre “note” che vuole menzionare

Candidato N°11

RELIGIONE EBRAICA

Il candidato per gli studi e le esperienze acquisite nell'Istituto Professionale frequentato nel corso del quinquennio supponga di essere stato assunto in un noto ristorante della Regione Sicilia.

Il Direttore del ristorante in occasione di un meeting internazionale gli assegnerà il compito di predisporre un menù per un pranzo riservato agli organizzatori e oratori dell'evento, considerando la cospicua presenza di invitati che professano la religione ebraica.

Il candidato proponga una trattazione del tema “Consuetudini alimentari nella Tradizione Ebraica” sviluppando in particolare i seguenti aspetti:

- Spieghi la socialità del cibo nelle religioni monoteiste;
- Illustri le prescrizioni alimentari nell'Ebraismo
- Illustri il valore del cibo come via di perfezione e di salvezza attraverso forme regolative (digiuni, astinenze, ecc)
- Eventuali esperienze e considerazioni personali.

Tenendo conto dello stile alimentare secondo il credo religioso ebraico, il candidato componga un menu comprendente 4 portate (antipasto, primo piatto, secondo piatto con contorno e dessert).

Nella scelta dei prodotti si valorizzi il territorio individuando uno o più ingredienti di qualità riconosciuta, precisando le informazioni salienti e mettendo in evidenza altre “note” che vuole menzionare

Candidato N° 12

OBESITA'

Il candidato per gli studi e le esperienze acquisite nell'Istituto Professionale frequentato nel corso del quinquennio supponga di essere stato assunto in un noto ristorante della nostra città.

Il Direttore del ristorante gli assegnerà il compito di predisporre un menù per una comitiva di clienti obesi, quindi con un regime ipocalorico.

Il candidato proponga una trattazione del tema “L'obesità” sviluppando in particolare i seguenti aspetti:

- Definisca cosa si intende per obesità
- Esponga i principali fattori di rischio dell'obesità
- Spieghi la correlazione tra obesità e varie malattie metaboliche
- Spieghi perché l'obesità infantile sia considerata un'allerta sanitaria.
- Spieghi il ruolo della dieta e dell'attività utili per prevenire e curare l'obesità
- Eventuali esperienze e considerazioni personali.

Tenendo conto del regime alimentare per clienti obesi, il candidato componga un menu comprendente 4 portate (antipasto, primo piatto, secondo piatto con contorno e dessert).

Nella scelta dei prodotti si valorizzi il territorio individuando uno o più ingredienti di qualità riconosciuta, precisando le informazioni salienti e mettendo in evidenza altre “note” che vuole menzionare

Candidato N°13

MALATTIE CARDIOVASCOLARI

Il candidato per gli studi e le esperienze acquisite, supponga di essere stato assunto in una ditta che si occupa della ristorazione socio-sanitaria, all'interno di ospedali, cliniche, case di cura e di riposo.

Il capocuoco gli assegnerà il compito di predisporre dei menù in collaborazione con il dietista per il reparto di cardiologia dell'ospedale.

Il candidato proponga una trattazione del tema “Le malattie cardiovascolari” sviluppando in particolare i seguenti aspetti:

- Esponga i principali fattori di rischio delle malattie cardiovascolari;
- Esponga le caratteristiche che accomunano le patologie cardiovascolari;
- L'aterosclerosi;
- Secondo i dati diffusi dalla SIIA (Società Italiana dell'Iperensione Arteriosa) circa 15 milioni di italiani soffrono di Iperensione Arteriosa, ma solo la metà degli ipertesi ne è consapevole. Si illustri tale patologia, descrivendo quindi le relative linee dietetiche.
- Eventuali esperienze e considerazioni personali.

Tenendo conto del regime alimentare speciale per pazienti affette da patologie cardiovascolari, il candidato componga un menu comprendente 3 portate (primo piatto, secondo piatto con contorno e dessert).

Nella scelta dei prodotti si valorizzi il territorio individuando uno o più ingredienti di qualità riconosciuta, precisando le informazioni salienti e mettendo in evidenza altre “note” che vuole menzionare

Candidato N°14

RELIGIONE ISLAMICA

Il candidato per gli studi e le esperienze acquisite, supponga di essere stato assunto in un noto ristorante della Regione Sicilia.

Il Direttore del ristorante in occasione di un meeting internazionale gli assegnerà il compito di predisporre un menù per un pranzo riservato agli organizzatori e oratori dell'evento, considerando la cospicua presenza di invitati che professano la religione islamica.

Il candidato proponga una trattazione del tema “Consuetudini alimentari nella Tradizione Islamica” sviluppando in particolare i seguenti aspetti:

- Spieghi la socialità del cibo nelle religioni monoteiste;
- Illustri le prescrizioni alimentari nell'Islamismo;
- Illustri il valore del cibo come via di perfezione e di salvezza attraverso forme regolative (digiuni, astinenze, ecc).
- Eventuali esperienze e considerazioni personali.

Tenendo conto dello stile alimentare secondo il credo religioso islamico, il candidato componga un menu comprendente 4 portate (antipasto, primo piatto, secondo piatto con contorno e dessert).

Nella scelta dei prodotti si valorizzi il territorio individuando uno o più ingredienti di qualità riconosciuta, precisando le informazioni salienti e mettendo in evidenza altre “note” che vuole menzionare

Candidato N° 15

CELIACHIA O MORBO CELIACO (INTOLLERANZA AL GLUTINE)

Il candidato per gli studi e le esperienze acquisite nell'Istituto Professionale frequentato nel corso del quinquennio supponga di essere assunto in un noto ristorante della nostra città. Il Direttore del ristorante, gli assegnerà il compito di predisporre un menù per una comitiva di turisti tra cui persone celiache. Il candidato proponga una trattazione del tema "Celiachia" sviluppando in particolare i seguenti aspetti:

- Cos'è la celiachia esattamente
- Quali sono le cause della malattia
- I sintomi tipici della celiachia sia di natura gastrointestinale che extra-intestinale
- Come si diagnostica la celiachia
- La dieta del celiaco
- Eventuali esperienze e considerazioni personali.

Tenendo conto del regime alimentare speciale per celiaci, il candidato componga un menu comprendente 4 portate (antipasto, primo piatto, secondo piatto con contorno e dessert).

Nella scelta dei prodotti si valorizzi il territorio individuando uno o più ingredienti di qualità riconosciuta, precisando le informazioni salienti e mettendo in evidenza altre "note" che vuole menzionare

Candidato N° 16

ALIMENTAZIONE CORRETTA ED EQUILIBRATA.

Il candidato per gli studi e le esperienze acquisite, supponga di essere stato assunto in un noto ristorante della nostra città. Il Direttore del ristorante, gli assegnerà il compito di predisporre dei menù che rispettino i canoni di un'alimentazione sana ed equilibrata.

Il candidato proponga una trattazione del tema "Dieta equilibrata" sviluppando in particolare i seguenti aspetti:

- Cosa s'intende per dieta varia ed equilibrata;
- Quali sono i "benefici di una sana alimentazione";
- LARN e dieta equilibrata.
- Eventuali esperienze e considerazioni personali.

Tenendo conto della necessità di soddisfare le esigenze per una dieta sana ed equilibrata, il candidato componga un menu comprendente 4 portate (antipasto, primo piatto, secondo piatto con contorno e dessert).

Nella scelta dei prodotti si valorizzi il territorio individuando uno o più ingredienti di qualità riconosciuta, precisando le informazioni salienti e mettendo in evidenza altre "note" che vuole menzionare

Candidato N° 17

DIABETE

Il candidato per gli studi e le esperienze acquisite, supponga di essere stato assunto in un noto ristorante della nostra città. Il Direttore del ristorante, gli assegnerà il compito di predisporre un menù per una comitiva di

persone appartenenti all'Associazione Italiana Diabetici (FAND) in visita nella nostra città in occasione della Giornata Mondiale del Diabete.

Il candidato proponga una trattazione del tema “Diabete Mellito” sviluppando in particolare i seguenti aspetti:

- Spieghi perché il Diabete è considerata una malattia metabolica;
- Delinei le funzioni di insulina e glucagone
- Descriva le tipologie del Diabete Mellito
- Spieghi il ruolo della dieta nel controllo del diabete mellito.
- Eventuali esperienze e considerazioni personali.

Tenendo conto del regime alimentare speciale per diabetici, il candidato componga un menu comprendente 4 portate (antipasto, primo piatto, secondo piatto con contorno e dessert).

Nella scelta dei prodotti si valorizzi il territorio individuando uno o più ingredienti di qualità riconosciuta, precisando le informazioni salienti e mettendo in evidenza altre “note” che vuole menzionare

Candidato N°18

DIETA VEGETARIANA

Il candidato per gli studi e le esperienze acquisite, supponga di essere stato assunto in un noto ristorante della nostra città.

Il Direttore del ristorante gli assegnerà il compito di predisporre un menù in occasione della visita nella città dei Templi di una comitiva di persone appartenenti all'associazione vegetariana Italiana.

Il candidato proponga una trattazione del tema “La dieta Vegetariana” sviluppando in particolare i seguenti aspetti:

- Descriva le origini del vegetarianismo e l'interesse nei confronti della Dieta Vegetariana in questi ultimi anni.
- Descriva i benefici di una dieta latte-ovo-vegetariana
- Descriva le carenze più meno gravi delle diete vegane-crudiste e fruttariane.
- Eventuali esperienze e considerazioni personali.

Tenendo conto dello stile alimentare **latto-ovo-vegetariano** , il candidato componga un menu comprendente 4 portate (antipasto, primo piatto, secondo piatto con contorno e dessert).

Nella scelta dei prodotti si valorizzi il territorio individuando uno o più ingredienti di qualità riconosciuta, precisando le informazioni salienti e mettendo in evidenza altre “note” che vuole menzionare

Candidato N°19

DIABETE

Il candidato per gli studi e le esperienze acquisite, supponga di essere stato assunto in un noto ristorante della nostra città. Il Direttore del ristorante, gli assegnerà il compito di predisporre un menù per una comitiva di persone appartenenti all'Associazione Italiana Diabetici (FAND) in visita nella nostra città in occasione della Giornata Mondiale del Diabete.

Il candidato proponga una trattazione del tema “Diabete Mellito” sviluppando in particolare i seguenti aspetti:

- Spieghi perché il Diabete è considerata una malattia metabolica;
- Delinei le funzioni di insulina e glucagone

- Descriva le tipologie del Diabete Mellito
- Spieghi il ruolo della dieta nel controllo del diabete mellito.
- Eventuali esperienze e considerazioni personali.

Tenendo conto del regime alimentare speciale per diabetici, il candidato componga un menu comprendente 4 portate (antipasto, primo piatto, secondo piatto con contorno e dessert).

Nella scelta dei prodotti si valorizzi il territorio individuando uno o più ingredienti di qualità riconosciuta, precisando le informazioni salienti e mettendo in evidenza altre “note” che vuole menzionare

Brevi testi di lingua e letteratura italiana oggetto di studio nel quinto anno per la discussione nel colloquio-esame

Giovanni Verga:

- Rosso Malpelo
- L'addio di Ntoni cap.xv
- I Malavoglia (trama)

Gabriele D'Annunzio:

- La pioggia nel pineto
- Cabiria (visione storico-lett.del 3° sec. a.c film muto del 1914 diretto da Pastrone e sceneggiatura di G.D'Annunzio)

Giovanni Pascoli:

- X agosto
- La mia sera

Luigi Pirandello:

- La patente
- La nascita di Adriano Meis (da Il fu Mattia Pascal)

Giuseppe Ungaretti:

- Soldati
- Fratelli
- Veglia

Eugenio Montale:

- Spesso il male di vivere ho incontrato
- Non recidere, forbice, quel volto

Carducci:

- Pianto Antico (rime nuove)

Charles Baudelaire

- I fiori del male

Italo Svevo:

- La Coscienza di Zeno (trama)
- L'ultima sigaretta (cap.III°)

Leonardo Sciascia:

- La mafia e la Sicilia. - Il giorno della civetta (trama)

Primo Levi:

- Questo è l'inferno



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

Prof.ssa Loredana Argento

PROGRAMMA SVOLTO DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

CLASSE QUINTA SEZIONE A

Libro di testo: A. Roncoroni, M.M. Cappellini, A. Dendi, E. Sada, O. Tribulato, *La mia letteratura*, ed. C. Signorelli Scuola

Nell'arco dell'anno il docente ha sviluppato il seguente percorso disciplinare proposto con una scansione modulare, questo ha consentito il riadattamento nel periodo dell'interruzione delle attività in presenza e nello svolgimento della Didattica a Distanza.

- **Pre-Romanticismo e Romanticismo:**

- Il contesto storico
 - Caratteri generali

- **Ugo Foscolo**

- La vita e la formazione
 - Il pensiero e la poetica

- Da „I Sonetti“: - In morte del fratello Giovanni
 - Alla sera

- **Giacomo Leopardi**

- La vita e la formazione
 - Il pensiero e la poetica

- Da „I Canti“: - La sera del dì di festa

- Alla luna

- **Alessandro Manzoni**

La vita e la formazione
Il pensiero e la poetica
Gli scritti morali e storici

I Promessi sposi: trama, personaggi,
Da „I Promessi sposi“ – passi scelti

- **Tra Ottocento e Novecento: la storia e la cultura**

Positivismo, Scapigliatura, Naturalismo e Verismo: contesto socio-economico, cultura e letteratura

- **Giosuè Carducci:**

La vita e la formazione
Il pensiero e la poetica
Le opere

Da „Le Rime Nuove”: - Pianto Antico

- **Giovanni Verga:**

La vita e la formazione
Il pensiero e la poetica
La fase pre-veristica
L'adesione al verismo: poetica e tecniche narrative
La visione della vita nella narrativa di Verga
Le opere

Il Ciclo dei Vinti e Vita dei campi

Da 'I Malavoglia': - passo scelto dalla Prefazione
- *cap. I, La famiglia Malavoglia*
- *cap. XV, La conclusione del romanzo: L'addio di 'Ntoni*
- da 'Vita dei campi': - *Rosso Malpelo, testo integrale*

- La morte di Gesualdo (vv. 130 - 150)

- **Il Decadentismo:** contesto socio-economico, cultura e letteratura

La visione del mondo, la poetica, i temi e i miti della letteratura decadente, gli eroi decadenti

- **Il Simbolismo:** caratteri della poesia simbolista, il linguaggio analogico e la realtà nascosta

- **Charles Baudelaire**

'I fiori del male'

- **Italo Svevo**

La coscienza di Zeno

Da „La coscienza di Zeno“: „L'ultima sigaretta“

- **Gabriele D'Annunzio**

La vita e la formazione
Il pensiero e la poetica
L'Estetismo e la sua crisi
La fase del superomismo

Il panismo

Opere

Cabiria - visione storico-letteraria del 3° sec. A.C. film muto del 1914 diretto da Pastrone e sceneggiato da G. D'Annunzio"

- "Io mi vanto maestro insuperabile dell'arte della frittata"

- **Giovanni Pascoli**

- La vita e la formazione
- Il pensiero e la poetica
- I temi e le soluzioni formali, il fonosimbolismo
- La poetica del "fanciullino"
- Le opere

- Da 'Myricae': - *X Agosto*

- Da 'Canti di Castelvecchio': - *La mia sera*

- **Giuseppe Ungaretti**

La vita e la formazione

Il pensiero e la poetica

Analisi del testo poetico:

- Soldati
- Fratelli
- Veglia

- **Eugenio Montale**

La vita e la formazione

Il pensiero e la poetica

Analisi del testo poetico:

- Spesso il male di vivere ho incontrato
- Non recidere forbice quel volto

- **Il primo Novecento** : storia, società, cultura, idee, letteratura

La crisi del Positivismo, la relatività e la psicoanalisi.

- **Franz Kafka:**

La vita e la formazione

Il pensiero, la poetica e le opere:

Da „Metamorfosi“: - *Le metamorfosi*

- **Luigi Pirandello:**

La poetica di Pirandello e il suo tempo

Le opere e l'umorismo

I sei personaggi in cerca d'autore: - passi scelti

Il fu Mattia Pascal: - „La nascita di Adriano Meis“

Da „Novelle per un anno“: - *La Giara*

Saggio sull'umorismo

- **Leonardo Sciascia:**

Vita, opere, pensiero

Da "Il giorno della civetta": - trama

- **Primo Levi:**

- Analisi del testo: “Questo è l’inferno”

Tutto il lavoro è stato corredato dalla visione di filmati esplicativi:

Il Verismo di Verga – Visione di un video

<https://meet.google.com/linkredirect?authuser=3&dest=https%3A%2F%2F.youtube.com%2Fwatch%3Fv%3D2WH42cOjkRo%26t%3D9s>

Verga - Vita e opere - <https://www.youtube.com/watch?v=hczn-HWKtYY>

I Malavoglia - <https://www.youtube.com/watch?v=Sv93RWKAyrk>

Le peculiarita' del romanzo di verga - <https://www.youtube.com/watch?v=MIZIHntoE3E&t=150s>

cap.I,la famiglia Malavoglia link<https://www.youtube.com/watch?v=CtNiWhabw8o>

cap.XV, l'addio di Ntoni link<https://www.youtube.com/watch?v=TY0w8oj1-LQ>

Rosso Malpelo link <https://www.youtube.com/watch?v=Tq5d3HI9PmY>

D'Annunzio - <https://www.youtube.com/watch?v=jKVbIVJKQDQ>

D'Annunzio - <https://www.youtube.com/watch?v=6lEnHUzrrQI>

D'Annunzio - <https://www.youtube.com/watch?v=jKVbIVJKQDQ&t=2s>

Cabiria e D'Annunzio - https://www.youtube.com/watch?v=YO_iE3tq_3c

D'Annunzio e il sommo poeta - link<https://www.ilsommopoeta.it/storia/dannunzio-e-mussolini>

Mappa facile D'annunzio e la guerra - <https://images.app.goo.gl/4KTzghabrHdDYK8q9>

Mappa sull'impresa di fiume – linkhttps://latestabenfatta.files.wordpress.com/2014/12/fattori_nascita_fascismo_italia.png

L'ALIMENTAZIONE NELLA PRIMA GUERRA MONDIALE – LINK

<https://www.youtube.com/watch?v=YL9VB0kmQuM>

IL Cinema dei fratelli Lumiere:

visione di un documentario - link<https://nove.tv/novita/nascita-cinema-fratelli-lumiere-28-dicembre-1895/#:~:text=Il%2028%20dicembre%201895.,fratelli%20Auguste%20e%20Louis%20Lumi%C3%A8re.>

Il cinema italiano sotto il fascismo -

linkfile:///C:/Users/Utente/Downloads/IL%20CINEMA%20ITALIANO%20SOTTO%20IL%20FASCISMO%20-%20CINESCUOLA.%20Sito%20didattico%20sul%20linguaggio%20audiovisivo..html

Il Romanzo del primo ottocento: link sul romanzo del primo

900 <https://www.youtube.com/watch?v=8ih0dQTeYe0>

link sul primo 900 :il romanzo<https://www.youtube.com/watch?v=9W30tAhUcQY>

vita di **Italo Svevo** - link con mappa<https://www.youtube.com/watch?v=ma4f6AU8s1Y>

La coscienza di Zeno - link condiviso <https://www.youtube.com/watch?v=XcABcz4y8SU>

link ermetismo e ungaretti <https://www.youtube.com/watch?v=PGcQ8TyPtJk>

Veglia **Giuseppe Ungaretti** link condiviso - <https://www.youtube.com/watch?v=ElGfny9kAJw>

Vita opere di Ungaretti link condiviso <https://www.youtube.com/watch?v=Il1Ty-XdM-M>

Eugenio Montale link Spesso il male di vivere ho

incontrato <https://www.youtube.com/watch?v=s08z2cA4aqg>

ink non recidere ,forbice ,quel volto https://www.youtube.com/watch?v=h_iA3ihhFgo

E.Montale vita opere link <https://www.youtube.com/watch?v=wrFE0880kWA>

L'alimentazione in tempo di guerra

LINK L'ALIMENTAZIONE NEL PISTOIESE DURANTE LA SECONDA GUERRA MONDIALE

<https://www.youtube.com/watch?v=IKWVEiytydY>

Modulo pluridisciplinare di educazione civica:

Ambito “ ambiente e salute”- tematica “lotta alla fame”

„**Apro un Ristorante**“

Modulo di italiano: Lotta alla fame:

Piramide alimentare: Gabriele D'Annunzio – „Io mi vanto maestro insuperabile dell'arte della frittata“

La raccolta delle olive: Luigi Pirandello – „La Giara“

La docente

(Prof.ssa Loredana Argento)

RELAZIONE FINALE

a.s. 2020/2021

Docente: Prof.ssa Loredana Argento

Discipline: Lingua e letteratura italiana e Storia

Classe: 5° sez. A - Enogastronomia settore cucina

La classe 5° è costituita da 14 alunni, 11 maschi e 3 femmine, 3 dei quali non frequentanti e uno diversamente abile con una programmazione per obiettivi minimi ed è seguito da un docente di sostegno per 9 ore settimanali.

Tutti sono corretti e disciplinati e anche nei momenti di relax si dimostrano corretti, in ogni situazione sono interessati, collaborativi ed attenti allo svolgimento delle attività didattico-educative.

Si sono sempre mostrati capaci di intervenire positivamente, con generale maturità e capacità critiche su tematiche e situazioni anche non strettamente scolastiche. La classe, nella sua connotazione generale, ha sempre affrontato gli impegni scolastici con responsabilità e serietà.

Gli alunni che hanno avuto ritmi di apprendimento più lenti sono stati sempre incoraggiati attraverso continue sollecitazioni, attivando tutte le strategie necessarie a sviluppare motivazione e interesse verso lo studio.

Per facilitare l'apprendimento degli argomenti affrontati e preparare la classe allo svolgimento degli esami, si sono svolti esercizi e risolti quesiti, invitando di volta in volta i ragazzi a motivarne le soluzioni. La comprensione di ogni unità trattata è stata affiancata dalla visione di filmati e documentari ed è stata valutata con verifiche formative di varia natura, utili per individualizzare l'insegnamento e per chiarire i dubbi.

Le verifiche sommative hanno tenuto conto dell'impegno, della partecipazione e della progressione rispetto ai livelli di partenza. Pertanto, se si considera la classe nella sua globalità, essa si attesta su un livello mediamente discreto.

Gli obiettivi di apprendimento programmati all'inizio dell'anno si possono considerare conseguiti seppur nella diversità dei risultati finali corrispondenti alle differenti potenzialità e capacità di ciascuno, alla più o meno intensa applicazione allo studio, alla maggiore o minore inclinazione verso le discipline.

Molti alunni, hanno utilizzato un valido metodo di studio e hanno raggiunto risultati di grande spessore

La particolare contingenza sanitaria che ha investito il nostro Paese ha reso necessaria l'attivazione di nuove modalità di didattica a distanza che quest'anno si è alternata a periodi di didattica in presenza. Ciò ha comportato una rimodulazione degli obiettivi di apprendimento, dei mezzi, degli strumenti, delle metodologie e dei criteri di valutazione. Gli studenti della 5A si sono adeguati

rapidamente, pur tra qualche difficoltà, a questi canali di insegnamento-apprendimento riuscendo a curare nel complesso l'organizzazione delle attività. Le difficoltà relazionali, derivanti dalla mancanza di contatto diretto, hanno causato un rallentamento nello svolgimento dei programmi che sono stati ridotti di diverse unità e trattati in modo non sempre approfondito cercando, tuttavia, di mantenerne integri gli aspetti ritenuti indispensabili per l'acquisizione di una coscienza storico-letteraria.

Gli obiettivi raggiunti in termini di Conoscenze, Capacità e Competenze sono i seguenti:

Conoscenze:

- Linee di evoluzione della cultura e del sistema letterario italiano del tardo Ottocento e del Novecento
- Caratteristiche e strutture dei testi scritti
- Testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale italiana nelle varie epoche
- Significative opere letterarie, artistiche e scientifiche anche di autori internazionali delle varie epoche
- Elementi d'identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi
- Categorie, lessico, strumenti e metodi dell'analisi letteraria;
- linguaggio specifico della disciplina.

Capacità:

- Linee di evoluzione della cultura e del sistema letterario italiano del tardo Ottocento e del Novecento
- Caratteristiche e strutture dei testi scritti
- Testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale italiana nelle varie epoche
- Significative opere letterarie, artistiche e scientifiche anche di autori internazionali delle varie epoche
- Elementi d'identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi
- Categorie, lessico, strumenti e metodi dell'analisi letteraria;

- linguaggio specifico della disciplina.

Competenze:

- Leggere, comprendere e interpretare testi di vario genere
- Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti
- Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi
- Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento critico, razionale e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni e ai suoi problemi

Nell'ambito del progetto pluridisciplinare di Educazione Civica

Ambito "ambiente e salute"- tematica "lotta alla fame"

"Apro un Ristorante"

Modulo di italiano: Lotta alla fame: La tematica è stata affrontata con discussioni aperte e dibattiti sull'argomento trattandolo anche dal punto di vista letterario attraverso il commento dei brani letterari:

„Io mi vanto maestro insuperabile dell'arte della frittata“ di Gabriele D'Annunzio

Si è affrontata la tematica della sana alimentazione analizzando le caratteristiche e l'importanza della Piramide alimentare e dell'olio come risorsa importante del nostro territorio, visti come abitudine al vivere sano e si è commentato il brano letterario "La Giara" di Luigi Pirandello.

Tutti gli obiettivi prefissati si possono considerare conseguiti seppur con un diverso grado di consapevolezza e consolidamento.

METODI, MEZZI, STRUMENTI, SPAZI UTILIZZATI

Metodi:

lezione frontale

lezione partecipata

brain storming

flipped classroom

videolezione sincrona

induttivo

deduttivo

Mezzi e Strumenti

libro di testo

altri libri

dispense

computer

Piattaforme virtuali

Applicazioni di videoconferenza

ricorse e-learnig

supporti audio-visivi

Spazi

Classe

Piattaforme di comunicazione sincrona

Classe virtuale

Agrigento

10/05/2021

La Docente
Prof.ssa Loredana Argento

PROGRAMMA DI STORIA

Classe VA

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

Docente: Laura Catalano

PROGRAMMA SVOLTO

1) Il logoramento degli antichi Imperi

- L'impero austro-ungarico
- L'impero russo
- L'agonia dell'Impero ottomano

2) La Grande Guerra

- Una nuova guerra in Europa
- L'Italia in guerra
- Il crollo degli imperi centrali
- La rivoluzione bolscevica russa

3) Dopoguerra senza pace

- Il dopoguerra in Europa: problemi sociali e politici
- Benessere e crisi negli Stati Uniti

4) L'età 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

5) L'età dei totalitarismi: stalinismo e nazismo

- L'URSS sotto la dittatura di Stalin
- Da Weimar a Hitler
- Il Terzo Reich e il nazismo

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

7) Dalla catastrofe all'età dell'oro

- USA e URSS: le due superpotenze
- Nel mondo diviso inizia la guerra fredda
- Un periodo di crescita economica: l'età del benessere
- L'America è scossa da problemi sociali

Programma da svolgere dopo il 15 maggio

- Crollo degli imperi coloniali: la decolonizzazione
- Il terrorismo islamico
- La Repubblica italiana

La docente
Prof.ssa Laura Catalano

Relazione finale

a.s. 2020/2021

Docente: prof.ssa Laura Catalano

Disciplina: Storia

Classe: 5°A

L'emergenza sanitaria che ha colpito il nostro Paese da più di un anno, ha comportato un nuovo modo di calibrare gli obiettivi di apprendimento, i mezzi, gli strumenti, le metodologie e i criteri di valutazione ad una didattica digitale integrata. Di conseguenza gli studenti si sono dovuti adeguare al nuovo percorso di studi alternando attività in presenza e lunghi periodi a distanza. La classe, acquisita al quinto anno, ha mostrato sin da subito interesse, partecipazione, collaborazione nello svolgimento dell'attività didattica istaurando un clima proficuo e produttivo. La maggior degli studenti ha mostrato vivace interesse e motivazione mostrando un atteggiamento maturo e consapevole che li ha portati ad affrontare uno studio autonomo, ragionato e contestualizzato raggiungendo ottimi risultati. Gli alunni erano sempre preparati ad affrontare dibattiti e colloqui, approfondendo lo studio in maniera produttiva e partecipata istaurando una sana competizione. Un esiguo numero di alunni ha partecipato e frequentato sia a distanza che in presenza in maniera discontinua adagiandosi su lunghi periodi di inattività ottenendo un grado di preparazione quasi sufficiente. Gli alunni hanno acquisito le competenze nell'affrontare le tematiche trattate con uno studio ragionato operando gli opportuni collegamenti disciplinari e interdisciplinari. Nonostante la classe nel complesso è sempre stata attiva e volenterosa, nei periodi di didattica a distanza si è cercato di adattare il metodo alla situazione, cercando di schematizzare le lezioni, ma non rinunciando, seppur alla lezione partecipata, invitando gli alunni a commentare quanto trattato. Sono stati somministrate mappe concettuali, schemi, video multimediali, quiz, libri di testo, documenti e fonti storiche. si sono svolti esercizi e risolti quesiti, invitando di volta in volta i ragazzi a motivarne le soluzioni. La comprensione di ogni unità trattata si è valutata con verifiche formative di varia natura, utili per individualizzare l'insegnamento e per chiarire i dubbi. Per la classificazione di fine periodo si è fatto riferimento ai colloqui orali ma anche a prove semi strutturate, tenendo conto dell'impegno, la partecipazione e la progressione rispetto ai livelli di partenza. Considerato il periodo particolare che gli studenti hanno affrontato per buona parte dell'anno scolastico, le potenzialità della classe, da un punto di vista didattico, si siano sviluppate in modo soddisfacente, tutti hanno potenziato le capacità di riflessione e di adattamento al nuovo e straordinario contesto educativo. Pertanto gli obiettivi educativi trasversali si possono considerare raggiunti.

OBIETTIVI FORMATIVI RAGGIUNTI

- percepire e prestare attenzione a stimoli
- acquisire l'attitudine ad un lavoro organizzato

- acquisire la capacità di adattamento a contesti contingenti e straordinari
- raggiungere un livello soddisfacente di autonomia nel lavoro
- saper esprimere e sostenere le proprie idee nel rispetto delle posizioni divergenti
- acquisire atteggiamento critico nei confronti delle informazioni
- raggiungere un livello soddisfacente di autovalutazione del proprio lavoro
- saper collaborare e lavorare in team;
- stabilire con i pari e con i docenti un clima di collaborazione

STORIA/ CITTADINANZA E COSTITUZIONE

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN AMBITO DISCIPLINARE E/O INTERDISCIPLINARE		
Conoscenze	Capacità	Competenze
<p>Principali persistenze e processi di trasformazione tra il secolo XIX e il secolo XXI in Italia, in Europa e nel mondo.</p> <p>Aspetti caratterizzanti la storia della fine dell'Ottocento, del Novecento e il mondo attuale quali in particolare: industrializzazione e società post industriale; limiti dello sviluppo; violazioni e conquiste dei diritti fondamentali; nuovi soggetti e movimenti;</p> <p>Modelli culturali a confronto: conflitti, scambi e dialogo interculturale.</p> <p>Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi, sui servizi e sulle condizioni socio-economiche.</p> <p>Categorie, lessico, strumenti e metodi della ricerca storica</p>	<p>Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità.</p> <p>Analizzare problematiche significative del periodo considerato.</p> <p>Individuare relazioni tra evoluzione scientifica e tecnologica, modelli e mezzi di comunicazione, contesto socio-economico, assetti politico-istituzionali.</p> <p>Effettuare confronti fra diversimo delle tradizioni culturali in un'ottica interculturale.</p> <p>Istituire relazioni tra l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi, il contesto socio-politico-economico e le condizioni di vita e di lavoro.</p>	<p>Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica, attraverso il confronto tra le epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto tra le aree geografiche e culturali</p> <p>Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio</p> <p>Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività, dell'ambiente.</p>

METODI, MEZZI, STRUMENTI, SPAZI UTILIZZATI

Metodi con riferimento al tipo di lezione / lavoro:

lezione frontale

lezione partecipata

didattica laboratoriale
brainstorming
videolezione sincrona

Metodi con riferimento al tipo di apprendimento

per scoperta
per ricezione

Metodi con riferimento al tipo di ragionamento:

induttivo
deduttivo

Mezzi e Strumenti

libro di testo
altrilibri
dispense
computer
Piattaforme virtuali
Applicazioni di videoconferenza (Google Meet, Classrom)
risorse e-learnig
supporti audio-visivi

Spazi

Classe
Laboratorio multimediale
Classe virtuale

VALUTAZIONE

La valutazione, ha coinvolto ogni momento del lavoro didattico e del dialogo pedagogico. Si è ritenuto indispensabile il controllo in itinere del processo di apprendimento per consentire agli allievi di mettere alla prova le proprie capacità e di esperire i propri limiti di conoscenza e comprensione, così da acquisire una migliore capacità di autovalutazione e raggiungere un migliore livello complessivo di preparazione. Le verifiche sono state predisposte anche su più unità didattiche, sia per fare emergere contiguità e rapporti tra le varie discipline, che per consentire uno sguardo d'insieme sempre più vasto. La valutazione sommativa è avvenuta periodicamente ed ha riguardato verifiche orali, prove scritte, interventi articolati svolti nel corso della discussione coordinata dal docente all'interno del gruppo-classe. La valutazione è stata il risultato dell'analisi dei livelli di apprendimento in relazione alle competenze raggiunte, in relazione alle capacità, agli obiettivi cognitivi e comportamentali indicati, tenendo conto della qualità dell'impegno e della partecipazione in presenza e a distanza, e del metodo di lavoro.

CRITERI DI VALUTAZIONE:

- livello quantitativo del contenuto sviluppato
- coerenza con l'argomento proposto
- competenze nell'applicazione delle conoscenze
- padronanza della lingua e proprietà di linguaggio disciplinare
- capacità espressive/espositive, capacità logico/intuitive, capacità critiche e/o di

Rielaborazione / approfondimento, capacità di collegamento pluridisciplinare/trasversale,

- capacità di analisi/sintesi
- originalità / creatività
- interesse e partecipazione alle attività didattiche in presenza e a distanza
- l'autonomia nello studio
- la collaborazione e la capacità di cooperazione
- i progressi nell'apprendimento
- il percorso scolastico pregresso

Agrigento 8/05/2021

La Docente
Prof.ssa Laura Catalano

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE PER I SERVIZI
ENOGASTRONOMICI E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

"N. GALLO" AGRIGENTO

RELAZIONE FINALE DI MATEMATICA

CLASSE 5A

Anno scolastico 2020-2021

Andamento disciplinare

La classe ha avuto un andamento disciplinare accettabile. In generale, gli alunni hanno frequentato rispettando le regole scolastiche.

Andamento didattico

L'andamento didattico ha risentito del clima sereno dell'ambiente; gli alunni hanno avuto, in generale, un atteggiamento collaborativo ed hanno seguito con interesse la disciplina. Gli obiettivi programmati, seppur a livelli diversi, sono stati conseguiti appieno.

Obiettivi conseguiti

Per quanto concerne l'apprendimento:

- Hanno migliorato le capacità di astrazione.
- Sanno utilizzare consapevolmente regole e tecniche di calcolo.
- Hanno acquisito un linguaggio preciso e adeguato a quello proprio della matematica.
- Hanno recuperato i prerequisiti e consolidato le conoscenze già acquisite.

Mezzi e strumenti

Sono state utilizzate diverse metodologie, a seconda del tipo di argomento da sviluppare. Si è comunque dato ampio spazio al problem solving, ma anche alle lezioni frontali e personalizzate. I libri di testo hanno costituito il riferimento costante per lo svolgimento del programma; le lezioni e le esercitazioni somministrate attraverso la modalità in presenza, sono state sempre svolte utilizzando la lavagna mentre quelle svolte attraverso DID o modalità mista, sono state svolte utilizzando i collegamenti su piattaforma Meet di Google. In modalità didattica non in presenza, ho costantemente tenuto presente la necessità di supportare l'azione didattica attraverso appunti, links, foto, articoli ecc..filtrati dal web e trasferiti in Classroom, incoraggiando gli alunni ad una partecipazione più attiva, attraverso consegne mirate alla ricerca di materiale didattico da rielaborare in chiave più personalizzata.

Verifica e valutazione

Le verifiche sono state frequenti e le valutazioni sono state confrontate con quelle precedenti per constatare i progressi avvenuti ed organizzare eventuali recuperi.

Sono state effettuate verifiche scritte e orali. I compiti in classe sono stati proposti sia sotto forma di problemi ed esercizi di tipo tradizionali, sia sotto forma di prove strutturate oggettive o semi oggettive.

Le interrogazioni orali, sono state svolte anche in maniera informale, e sono state tese a valutare le capacità di ragionamento, il livello delle conoscenze acquisite e i progressi raggiunti nella chiarezza e nella proprietà di espressione da parte degli allievi.

La valutazione finale ha tenuto conto delle capacità personali, dell'impegno, dell'interesse, dei progressi fatti rispetto alla situazione di partenza oltre che del raggiungimento almeno degli obiettivi minimi prefissati.

In particolare , per la valutazione dei raggiungimenti degli obiettivi concettuali, si è tenuto conto della seguente tabella:

Votazione	Indicatori	
8-9-10	<ul style="list-style-type: none"> • Frequenza assidua, impegno continuo e puntuale, partecipazione propositiva • Padronanza dei contenuti e delle abilità di trasferirli e rielaborarli autonomamente con linguaggio chiaro e corretto, avvalendosi della terminologia propria della disciplina 	
7	<ul style="list-style-type: none"> • Frequenza continua, impegno adeguato, partecipazione riflessiva • Conseguimento delle mete previste con capacità di elaborazione parzialmente autonoma delle conoscenze in via di sviluppo; • Linguaggio corretto 	
6	<ul style="list-style-type: none"> • Frequenza regolare, impegno e partecipazione accettabili • Conseguimento delle conoscenze e abilità prefissate, non raggiunte in modo approfondito, ma espresse con linguaggio corretto 	
5	<ul style="list-style-type: none"> • Frequenza ed impegno discontinuo • partecipazione da sollecitare • acquisizione solo parziale dei contenuti programmati, conoscenze superficiali, difficoltà nella formulazione di risposte coerenti, fornite comunque sotto la guida dell'insegnante 	
Fino a 4	<ul style="list-style-type: none"> • frequenza saltuaria, partecipazione passiva, impegno discontinuo • non raggiungimento degli obiettivi minimi prefissati, gravi lacune nella conoscenza, difficoltà nella comprensione dei contenuti proposti, mancanza di coerenza nelle risposte ai quesiti presentati 	

Copia del programma svolto, debitamente firmato dagli alunni e dal docente, viene allegato alla presente.

Programma svolto di Matematica

Recupero e Livellamento – “Prerequisiti“ : Disequazioni intere e fratte -Sistemi di disequazioni

- **Insiemi numerici e funzioni** –
Gli insiemi di numeri reali – Le funzioni – L'insieme di definizione di una funzione Il segno di una funzione ;
- **Funzioni e limiti**
Concetto di limite – Limiti finiti ed infiniti per $x \rightarrow x_0$ - Limiti dalla sinistra e dalla destra
Limiti finiti ed infiniti per $x \rightarrow \infty$ - Il Calcolo dei limiti – Le forme indeterminate – Limiti notevoli - Infinitesimi e infiniti
- **Funzione e continuità** –
Funzioni continue – Punti di discontinuità – Proprietà delle funzioni continue – Gli asintoti di una funzione – Il grafico probabile di una funzione
- **Funzioni e derivate** –
Concetto di derivata – Derivata di funzioni elementari – Regole di derivazione
- **Punti estremanti e punti di inflessione** –
Massimi e minimi di una funzione – Ricerca dei massimi e dei minimi - Concavità e punti di flesso

Elementi di statistica : Concetto di concentrazione e variabilità - Problema del campionamento – Raccolta – Selezione - Elaborazione e Presentazione dei Dati attraverso foglio di calcolo Excel

Agrigento, 10 maggio 2021

Il docente

Prof. Claudio Gallo

LINGUA E CIVILTÀ STRANIERA FRANCESE
PROGRAMMA SVOLTO
CLASSE V A
Anno scolastico 2020-2021

Prof.ssa A. Fretto

OBIETTIVI FORMATIVI

FRANCESE	<ul style="list-style-type: none">✓ sostenere una conversazione funzionalmente adeguata al contesto e alla situazione di comunicazione;✓ descrivere processi e situazioni in modo personale con chiarezza logica e sufficiente precisione lessicale;✓ produrre con sufficiente coerenza e coesione testi scritti di carattere non semplicemente informativo ma argomentativi;✓ comprendere testi oralmente prodotti individuando non solo il tipo di messaggio, le informazioni implicite ed esplicite, i registri utilizzati, ma anche gli elementi linguistici, paralinguistici ed extralinguistici,✓ comprendere testi scritti cogliendo la specificità del codice scritto rispetto a quello della comunicazione orale nonché le intenzioni comunicative degli scriventi.
----------	--

Module 01

Les nouveaux restaurant

Tables en vue, les bistros

François Adamski

Corinne Bernard

La 2ème « Trophée de cuisine Bernard Loiseau »

Le Collège Culinaire de France (2011)

Les métiers du restaurant

Courtiers en vins

Maître de chai

Dossier

Vin et Cinéma – Festival du film policier à Beaune Découvrez la France

La Provence

Module 02

Le produit BIO

Le retour au naturel

Le Bio en 10 questions

Vins Bio

Les OGM en alimentation : une clé pour l'avenir
Les domaines d'application du génie génétique dans l'alimentation
La Pyramide alimentaire
Les matières grasses
La France, l'autre pays de l'huile d'olive
Cuisine diététique et légère
Cuisiner léger
Les planchas pratique et diététiques
Cuisiner sain
Nutrition au menu
Découvrez la France
Paris entre passé et avenir

Module 03

Découvrez un pays par sa cuisine
Breakfast en Usa
L'Asie
La cuisine japonaise
Le yuzu : le nouveau citron
La Chine

Module 06

La méthode HACCP
HACCP en Europe

Le Dèchet alimentaire

Uda Educazione Civica

" Le tourisme durable "

UDA interdisciplinaire

“Mon petit resto”

Civilisation

“Le Procope” : le plus ancien restaurant de Paris
Les salins de Camargue.
Les salins de Trapani.
La brioche sicilienne
Asperges piquantes
Les capres de Pantelleria
La Tradition du Noel chez nous

Agrigento, 8 Maggio

L’Insegnante

Prof.ssa A. Fretto

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI 2020/2021

Anno scolastico 2020-2021

Classe V Sez. A Eno

Disciplina: FRANCESE

Docente: Prof.ssa ANGELA FRETTO

TESTO SCOLASTICO IN USO: **PROFESSION ENOGASTRONOMIE** (Casa Editrice Hoepli di A. De Caro)

<i>Ore settimanali di lezione</i>	<i>N.</i> 3	Ore di lezione previste nell'a.s. 90	Ore totali 82	Ore di lezione effettuate nell'a.s. 73	n. ore da svolgere 9
-----------------------------------	----------------	---	----------------------	---	--------------------------------

Lo scarto fra le ore previste e quelle effettuate è dovuto alle attività integrative e alle assenze collettive.

Obiettivi realizzati

(Sulla base del programma svolto, con le dovute diversificazioni, sono stati dati agli alunni gli strumenti e le opportunità necessari per raggiungere gli obiettivi in termini di conoscenze, competenze, abilità)

CONOSCENZE

COMPETENZE/CAPACITÀ/ABILITÀ

Analizzare una ricetta; redigere e spiegare una ricetta. Riconoscere e presentare menù equilibrati e

	<p>sani. Igiene e sicurezza</p> <p>Caratteristiche culinarie e prodotti tipici.</p> <p>Selezione del personale: curriculum vitae - domanda di lavoro. Selezione del personale: curriculum vitae - domanda di lavoro</p> <p><u>CONOSCENZE CULTURALI</u> La cucina nel mondo. La piramide alimentare. Principi HACCP. Dieta e nutrizione. Tradizioni, usi e costumi di alcune regioni francesi. Prodotti tipici del proprio territorio.</p> <p><u>CONOSCENZE LINGUISTICHE</u> Revisione e rinforzo delle strutture linguistiche acquisite, in funzione degli obiettivi comunicativi e culturali inerenti ai contenuti trattati. Potenziamento della microlingua settoriale.</p>
<p><i>MODULI SVOLTI</i></p>	
<p><i>Il programma è stato svolto tenendo presente il livello di conoscenze acquisite e le personali capacità degli allievi. I discenti fin dall'inizio hanno dimostrato propensione ed attitudine per la disciplina.</i></p>	
<p>Module 01</p> <p>LE MONDE DE</p> <p>L'ENOGASTRONOMIE</p>	<p><u>CONOSCENZE:</u></p> <p>I diversi luoghi dell'enogastronomia. I diversi tipi di ristorazione. I professionisti dell'enogastronomia: chef, enologi e personaggi celebri. I mestieri del ristorante. Sapere dare informazioni sul mondo dell'enogastronomia. Presentare un ristorante. La Provence.</p> <p><u>COMPETENZE</u></p> <p>Distinguere le attitudini professionali del personale nei luoghi dell'hotel e della ristorazione. Classificare i compiti secondo la varietà dell'offerta enogastronomica. Proporsi per uno stage</p>

	professionale
<p>Modulo 02</p> <p>ALIMENTATION BIOLOGIQUE ET DIETETIQUE</p>	<p><u>CONOSCENZE</u></p> <p>Alimentazione BIO, i prodotti naturali; OGM e regolamento; alimentazione sana ed equilibrata: regime, piramide alimentare; i grassi; cucina dietetica e leggera.</p> <p>Parigi</p> <p><u>COMPETENZE</u></p> <p><u>Utilizzare in cucina gli alimenti secondo la loro composizione per realizzare nuovi sapori.</u></p> <p><u>Preparare dei pasti con i prodotti del territorio.</u></p> <p><u>Comporre dei menu equilibrati.</u></p>
<p>Modulo03</p> <p>LA CUISINE FAIT LE TOUR DU MONDE</p>	<p><u>CONOSCENZE</u></p> <p>La cucina tipica di: Europa; America; Asia; Africa.</p> <p><u>COMPETENZE</u></p> <p>Distinguere i condimenti esotici; erbe aromatiche, piante medicinali, spezie.</p>

	<p>Utilizzare prodotti stranieri in cucina;</p> <p>Coniugare nuovi gusti con la cucina tradizionale.</p>
<p>Modulo 06</p> <p>EMPLOI. DE L'ECOLE AU MONDE DU TRAVAIL.</p>	<p><u>CONOSCENZE</u></p> <p>_Stage presso imprese ;</p> <p>HACCP en Europe ;</p> <p>Curriculum vitae</p> <p><u>COMPETENZE</u></p> <p>Conoscere le regole del metodo HACCP;</p> <p>Proporsi per uno stage;</p> <p>Chiedere un impiego nel settore della ristorazione.</p>
<p>Metodologie e tecniche di insegnamento</p>	<p>Per il raggiungimento degli obiettivi sopra menzionati si è utilizzato il Communicative approach, centrato su attività in cui le abilità linguistiche sono state promosse in una varietà di situazioni comunicative adeguate alla realtà socio-culturale e psicologica dell'alunno per fargli percepire la lingua come strumento e non come solo fine immediato dell'apprendimento. Le attività di recupero sono state pertanto effettuate nel pieno rispetto dei diversi stili e tempi di apprendimento degli studenti e con l'obiettivo di garantire un livello omogeneo di conoscenze e competenze all'interno della classe.</p>

Mezzi e strumenti di lavoro	<p>- Libri di testo in adozione, anche in formato digitale Schede e mappe, anche autoprodotte</p> <p>Video e documentari reperibili in rete. Video lezioni registrate</p> <p>Portale ARGO (assegnazioni di compiti da svolgere- condivisione materiali) Google Suite for Education e relativi strumenti</p> <p>Meet per le lezioni in videoconferenza</p> <p>Gmail istituzionale</p> <p>Moduli per compiti e test on line</p>
Spazi	-Aula; Piattaforma Google-Meet
Strumenti di verifica	<p>Durante il corso dell'anno scolastico sono state fatte verifiche formative finalizzate a rilevare il raggiungimento degli obiettivi delineati nel percorso didattico-formativo e sommative per accertare il livello globale di competenza raggiunto nel medio e lungo termine. Per la valutazione si è tenuto conto, inoltre, di componenti quali impegno, costanza e partecipazione, ogni alunno è stato valutato relativamente al suo percorso di crescita e non in rapporto al livello della classe e i risultati raggiunti sono sempre stati comunicati agli studenti per abituarli all'autovalutazione.</p>
<p><u>OBIETTIVI MINIMI</u></p> <p>DELLA DISCIPLINA CORRISPONDENTI AI CONTENUTI PROGRAMMATI NEI DIPARTIMENTI</p>	<p>- <u>COMPETENZE / ABILITÀ</u></p> <p>Analizzare una ricetta; redigere e spiegare una ricetta. Riconoscere e presentare menù equilibrati e sani. Igiene e sicurezza.</p> <p>Caratteristiche culinarie e prodotti tipici.</p> <p>Selezione del personale: curriculum vitae - domanda di lavoro</p> <p><u>CONOSCENZE CULTURALI</u></p> <p>La cuisine dans le monde ;La pyramide alimentaire ; Les principes HACCP ; Régimes et nutrition.</p> <p><u>CONOSCENZE LINGUISTICHE</u></p> <p>Revisione e rinforzo delle strutture linguistiche acquisite, in funzione degli obiettivi comunicativi e culturali inerenti ai contenuti trattati. Potenziamento della microlingua settoriale.</p>

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI 2020/2021

Disciplina: Lingua e Cultura Straniera Inglese

Docente: Prof. Milena Criminisi

TESTO SCOLASTICO IN USO Excellent! di Catrin Elen Morris ed.ELI

<i>Ore settimanali di lezione</i>	<i>N.</i> 3	Ore di lezione previste nell'a.s. 2020-21	Ore totali n. 99	Ore di lezione effettuate al 15/05/2021 - n. 78	Ore da svolgere n. 11
-----------------------------------	----------------	--	------------------	--	-----------------------

Lo scarto fra le ore previste e quelle effettuate è dovuto alle attività integrative e alle assenze collettive.

Obiettivi realizzati

(Sulla base del programma svolto, con le dovute diversificazioni, sono stati dati agli alunni gli strumenti e le opportunità necessari per raggiungere gli obiettivi in termini di conoscenze, competenze, abilità)

CONOSCENZE:

- lessico specifico
- strutture morfosintattiche adeguate
- strategie di esposizione orale
- strategie di comprensione
- modalità di sintesi
- contenuti specifici

COMPETENZE/CAPACITÀ/ABILITÀ

- sapere utilizzare il lessico specifico
- sapere utilizzare le strutture morfosintattiche adeguate
- comprendere testi scritti e audio ed esporre il contenuto dei testi studiati e saperli sintetizzare
- tradurre semplici testi di settore sull'argomento
- avvalersi della lingua straniera per argomentare sui topics studiati.
- rispettare gli altri al momento dell'esposizione orale in silenzio e con un atteggiamento di collaborazione
- aspettare il proprio turno negli interventi

<i>MODULI SVOLTI</i>	
<i>Il programma è stato svolto tenendo presente il livello di conoscenze acquisite e le personali capacità degli allievi. I discenti fin dall'inizio hanno dimostrato propensione ed attitudine per la disciplina.</i>	
<p>Modulo TITOLO:</p> <p><i>Food and Safety</i></p>	<p><u>CONOSCENZE</u></p> <p>HACCP; Bacteria and food poisoning; food contamination and preservation methods.</p> <p><u>COMPETENZE</u></p> <p>Riconoscere le alterazioni del cibo; utilizzare i sistemi di conservazione per evitare rischi per sé e per gli altri. Competenza comunicativa legata all'argomento.</p>
<p>Modulo TITOLO:</p> <p><i>Nowaday's food trends: the respect for traditions and the environment</i></p>	<p><u>CONOSCENZE</u></p> <p>Slow food and Fridays for Future: two movements for a better world; Organic food and Zero Km products.</p> <p><u>COMPETENZE</u></p> <p>Evitare o limitare uno stile di alimentazione veloce e valorizzare, riconoscendone la qualità, i cibi salutari del proprio territorio. Competenza comunicativa legata all'argomento.</p>
	<p><u>CONOSCENZE</u></p> <p>Healthy eating; The food pyramid; The eatwell plate; The</p>

<p>Modulo TITOLO:</p> <p><i>Healthy eating</i></p>	<p>Mediterranean Diet; The macrobiotic diet; Vegetarianism (cenni).</p> <p><u>COMPETENZE</u></p> <p>Saper scegliere i cibi giusti per se stessi e per gli altri, avere la consapevolezza del fabbisogno dei nutrienti giusti per l'organismo umano. Competenza comunicativa legata all'argomento.</p>
<p>Modulo TITOLO:</p> <p><i>Food through religion</i></p> <p>(Da svolgere dopo il 15 maggio)</p>	<p><u>CONOSCENZE</u></p> <p>Islam, Judaism and Hinduism</p> <p><u>COMPETENZE</u></p> <p>Esprimersi sulla relazione fra religione e cibo nelle diverse culture, esprimere opinioni personali. Competenza comunicativa legata all'argomento.</p>
<p>Metodologie e tecniche di insegnamento</p>	<p>Lezione interattiva</p> <p>Lettura ed analisi diretta dei testi</p> <p>Lezione multimediale</p> <p>Debate</p>
<p>Mezzi e strumenti di lavoro in DID e in DIP</p>	<p>Libro di testo e altre risorse cartacee / Mappe / Dettatura di appunti/</p> <p>Libri di testo in formato digitale/</p> <p>Mappe, immagini, schede di lavoro/</p> <p>Video</p>
<p>Spazi</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Classe fisica - Classe virtuale

Strumenti di verifica	Colloqui/ colloqui guidati/Test semi-strutturati/ Test a risposta aperta / Test strutturati sia in Did che in Dip.
<p><u>OBIETTIVI MINIMI</u></p> <p><i>DELLA DISCIPLINA CORRISPONDENTI AI CONTENUTI PROGRAMMATI NEI DIPARTIMENTI</i></p>	Essere in grado di riferire in modo semplice anche con il supporto di materiale visivo i contenuti sviluppati ed essere consapevoli delle proprie scelte, stabilire relazioni immediate fra quanto studiato e la propria esperienza personale; comprendere semplici testi di settore.

Agrigento, 9 maggio 2021

Prof.ssa Milena Criminisi

Programma di Diritto e Tecnica Amministrativa classe V A

Anno scolastico 2020/2021

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

Autori: Caterina De Luca, Maria Teresa Fantozzi.

Casa editrice: Liviana

Modulo A Il turismo e le fonti del diritto

Ud1 Il fenomeno turistico

Ud2 Le fonti del diritto comunitario e internazionale

Modulo B La legislazione turistica

U1 Le norme obbligatorie per l'impresa

Ud2 Le norme sulla sicurezza

Ud3 La disciplina dei contratti di settore

Ud4 Le norme volontarie

Modulo C Le politiche di vendita nella ristorazione

Ud1 Il marketing concetti generali

Ud2 Le tecniche del marketing

UDA di Educazione Civica

Il contributo del turismo alla riduzione della povertà nei paesi in via di sviluppo.

Agrigento 8/05/2021

Prof.ssa Rita Giunta

Istituto di Istruzione Superiore
dei Servizi Enogastronomici e dell'Ospitalità
Alberghiera e Nautico

"Gallo"

**ANNO SCOLASTICO 2020 / 2021
RELAZIONE FINALE
di Diritto e Tecnica Amministrativa**

della CLASSE V sez. A

Indirizzo:
Enogastronomia

Docente: Prof.ssa Rita Giunta

RELAZIONE SULLA CLASSE

SITUAZIONE FINALE DELLA CLASSE				
Composizione	Totale Alunni	n.12	di cui maschi	n.9
			di cui femmine	n.3
			Di cui con PEI semplificato	n.1

La classe è stata molto disponibile e aperta al dialogo educativo riuscendo a costruire un buon rapporto di fiducia con gli insegnanti e anche i rapporti interpersonali e lo spirito di collaborazione tra gli allievi sono migliorati nel corso del triennio.

La classe ha dimostrato, inoltre, insieme ad un impegno abbastanza regolare, di avere in buona parte acquisito un metodo di studio piuttosto efficace, seppure nella diversità dei risultati raggiunti. Con riferimento a tale aspetto, un piccolo gruppo si è distinto per competenze e capacità di livello buono-ottimo, mentre altri evidenziano lacune nella preparazione di base, in cui conseguono livelli di profitto sufficienti. La frequenza alle lezioni nel corso di questo ultimo anno è stata, nel complesso, regolare e si è registrato un episodio di assenteismo.

CONOSCENZE

Gli obiettivi culturali sono stati globalmente raggiunti in quanto quasi tutti gli studenti sono in possesso delle conoscenze essenziali della disciplina. Il livello di approfondimento varia in funzione della preparazione di base e delle abilità individuali.

COMPETENZE

La classe ha conseguito, nel suo insieme, un adeguato grado di competenze. Ciò permette a quasi tutti gli alunni di disporre dei linguaggi specifici. Alcuni evidenziano proprietà espressiva, coerenza argomentativa e capacità di rielaborazione.

CAPACITÀ

Sul piano delle capacità cognitive occorre registrare che esse si sono progressivamente sviluppate nell'arco del triennio e, in alcuni casi, hanno raggiunto buoni livelli. Con riferimento alle capacità di intuizione, di rielaborazione dei dati, di sintesi e alle abilità logico-matematiche solo alcuni sono dotati di buone-ottime capacità, altri hanno capacità comprese tra il sufficiente e il discreto mentre pochi elementi mostrano capacità insufficienti.

METODOLOGIE

Più che un dialogo tecnico-nozionistico si è cercato di attuare una azione didattica formativa di orientamento e di critica costruttiva, per fare acquisire all'alunno una solida capacità di riflessione

sui vari argomenti e sugli opportuni collegamenti fra le varie discipline. Si è cercato di usare metodi didattici diversi per raggiungere esiti diversi connessi alle molteplici capacità degli alunni. Si è utilizzata la lezione espositiva per comunicare dati sui nuovi argomenti o per riassumere contenuti al fine di evidenziare alcuni elementi di particolare importanza. Si è anche utilizzata la lezione dibattito per eliminare la passività a cui è costretto l'alunno durante la lezione espositiva e per incoraggiare l'allievo ad esprimere idee a fare commenti personali o chiedere chiarimenti. Non sono state fatte ore di recupero, ma ci sono state delle pause didattiche per permettere una migliore assimilazione dei contenuti oltre al ripasso del programma svoltosi nell'ultimo mese di scuola.

MODALITÀ DI LAVORO

Partendo da un metodo deduttivo, si è cercato di giungere, nel corso dell'anno scolastico, ad uno induttivo, in maniera tale che l'esposizione degli argomenti fosse il più possibile ragionata e fosse occasione di riflessione e di crescita culturale. A tale proposito si è cercato di bandire ogni tipo di nozionismo puro e semplice, fornendo elementi necessari ad un'approfondita analisi e critica, atta a stimolare la comprensione, la rielaborazione e la sintesi. Le modalità di lavoro impiegate sono state anche quelle di favorire discussioni e dibattiti per ampliare il rapporto dialogico fra discente e docente, al fine di stimolare capacità critiche e riflessive. I ragazzi sono stati messi nella condizione di esercitare le loro capacità di giudizio, attraverso un'esposizione chiara organica e soprattutto personale, all'interno della quale sono chiamati ad effettuare un colloquio orale. Per quanto concerne la produzione scritta si sono effettuate prove strutturate.

VALUTAZIONE E STRUMENTI

Si sono accertati i livelli di apprendimento degli argomenti trattati attraverso: interrogazioni collettive, schede di verifica e ricerche tematicamente finalizzate. Le interrogazioni individuali hanno dato l'opportunità di esprimere le capacità critico/sintetiche di ogni alunno.

METODOLOGIA

Lezioni frontali, attività di ricerca individuali e di gruppo, consultazioni di testi cartacei e multimediali, lettura di testi specifici, video.

TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE

A causa dell'emergenza epidemiologica da COVID-19 nel periodo di sospensione delle attività didattiche in presenza la piattaforma utilizzata è stata G Suite e Quizziz.

il programma è stato svolto quasi interamente.

Agrigento 8/05/2021

Docente
Prof.ssa Rita Giunta

PROGRAMMA DI EDUCAZIONE CIVICA

Classe VA

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

Docente: Rita Giunta

- La Costituzione italiana
- La gerarchia delle fonti del diritto in Italia
- Gli organi dello Stato
- Art.1 della Costituzione
- Art.2 della Costituzione
- Art.3 della Costituzione
- Art.4 della Costituzione
- Art.32 della Costituzione
- Le istituzioni dell'UE
- Le fonti del diritto comunitario
- Gli accordi internazionali
- **Turismo e salute:**
- Tutela del patrimonio ambientale
- Turismo sostenibile e responsabile
- Turismo accessibile
- Turismo enogastronomico
- Turismo di comunità
- Turismo e riduzione della povertà (lotta alla fame)
- **Cittadinanza digitale:**
- La tutela della privacy
- **Sicurezza:**
- Sicurezza Alimentare
- TUSL

Agrigento 8/05/2021

Il Docente
Prof.ssa Rita Giunta

Istituto di Istruzione Superiore
dei Servizi Enogastronomici e dell'Ospitalità
Alberghiera e Nautico

“Gallo”

**RELAZIONE FINALE
di EDUCAZIONE CIVICA**

della CLASSE V sez. A

Indirizzo:
Enogastronomia

Docente: Prof.ssa Rita Giunta

RELAZIONE SULLA CLASSE

SITUAZIONE FINALE DELLA CLASSE				
Composizione	Totale Alunni	n.12	di cui maschi	n.9
			di cui femmine	n.3
.			di cui con PEI semplificato	n.1

Analisi situazione finale gruppo classe	<p>L'insegnamento dell'Educazione Civica ha evidenziato che alcuni alunni hanno mostrato un'ottima comunicazione e socializzazione intervenendo con esperienze e considerazioni personali sulle tematiche proposte, mentre altri hanno mostrato delle difficoltà, comunicando in modo essenziale e solo se sollecitati.</p> <p>Sono stati forniti spunti di riferimento per creare un dibattito costruttivo, molti si sono sentiti coinvolti e hanno partecipato attivamente manifestando, in particolare, una conoscenza dei fatti di attualità ed esprimendo la propria opinione personale con il loro background socioeconomico e culturale e facendo spesso riferimento e confronto con il territorio in cui vivono.</p> <p>I temi sono stati trattati con l'intento che l'educazione civica non è soltanto conoscere il numero di deputati e senatori ma di cogliere il significato di valori diritti e doveri e di comprenderne il senso, di indignarsi di fronte alle ingiustizie e di battersi in difesa del bene comune.</p> <p>In particolare, i ragazzi hanno compreso che anche il linguaggio utilizzato quotidianamente possa essere motivo di sofferenza creando inconsapevolmente delle discriminazioni.</p>
--	---

Bilancio didattico	<p>CONOSCENZE</p> <p>Gli obiettivi culturali sono stati globalmente raggiunti in quanto quasi tutti gli studenti sono in possesso delle conoscenze essenziali della disciplina.</p> <p>COMPETENZE</p> <p>Nella classe alcuni hanno conseguito un adeguato grado di competenze. Ciò ha permesso loro di disporre dei linguaggi specifici evidenziando proprietà espressiva, coerenza argomentativa e capacità di rielaborazione. Altri hanno conseguito sufficienti competenze.</p> <p>CAPACITÀ</p> <p>Alcuni sono dotati di buone-ottime capacità, altri hanno capacità comprese tra il sufficiente e il discreto mentre pochi elementi mostrano capacità insufficienti.</p> <p>METODOLOGIE</p> <p>Più che un dialogo tecnico-nozionistico si è cercato di attuare una azione didattica formativa di orientamento e di critica costruttiva, per fare acquisire all'alunno una solida capacità di riflessione sui vari argomenti e sugli opportuni collegamenti fra le varie discipline. Si è anche utilizzata la lezione dibattito per eliminare la passività a cui è costretto l'alunno durante la lezione espositiva e per incoraggiare l'allievo ad esprimere idee a fare commenti personali o chiedere chiarimenti.</p>
Didattica a Distanza	<p>Durante la sospensione delle attività didattiche a causa dell'emergenza epidemiologica da COVID-19 la piattaforma utilizzata è stata G Suite.</p> <p>il programma è stato svolto quasi interamente</p>
Strumenti didattici	<p>In classe: lezioni frontali, documenti, video.</p> <p>Durante la DAD</p> <p>Video lezioni su Meet video su You tube.</p>

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 B 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 "Apro un ristorante"

Unità didattica di apprendimento interdisciplinare di Educazione Civica" L'impatto ambientale dello spreco di cibo in Italia"

Prof.ssa Santina Lucia Lipari

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^A Enogastronomia

Situazione della classe

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

Alla fine dell'anno scolastico la classe risulta composta da 12 alunni di cui 9 maschi e 3 femmine, tutti provenienti dalla stessa classe IV^A, ad eccezione di un alunno. Un alunno della classe, diversamente abile, segue la programmazione per obiettivi minimi ed è seguito anche dai docenti di sostegno

Dal punto di vista della partecipazione al processo di insegnamento- apprendimento, la quasi totalità della classe mostra, sia pur con le differenze individuali, notevole interesse per la disciplina e per l'attività didattica nel complesso. Alcuni studenti si sono messi particolarmente in luce durante l'intero percorso di studio, chi per le proprie capacità e chi per l'evidente crescita umana e intellettuale, ottenendo ottimi risultati.

Sotto il profilo del comportamento sociale la classe si presenta sostanzialmente affiatata e con un buon grado di coesione interna, il loro rapporto è stato improntato al reciproco rispetto, al dialogo ed al confronto. Gli alunni, in generale, assumono comportamenti corretti ed attenti all'operato dell'insegnante, rispettando le regole della convivenza civile.

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: così come previsto nella programmazione dell'attività didattica ed educativa del consiglio di classe, le seguenti UDA interdisciplinari:

Unità didattica di apprendimento interdisciplinare "Apro un ristorante"

Unità didattica di apprendimento interdisciplinare di Educazione Civica "L'impatto ambientale dello spreco di cibo in Italia"

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, cercando di 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



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

92100 – AGRIGENTO

Via Filippo Quartararo Pittore (contrada Calcarelle) – Tel. 0922604313 – Fax 0922602467

PERCORSO FORMATIVO ATTUATO – CLASSE 5^A A CUCINA

ANNO SCOLASTICO 2020 / 2021

MATERIA: **Laboratorio dei servizi enogastronomici- settore cucina**

LIBRO DI TESTO IN USO: "IN CUCINA" LABORATORIO DEI SERVIZI
ENOGASTRONOMICI DI LUCA SANTINI- CASA EDITRICE POSEIDONIA

INSEGNANTE: DI CARLO GIUSEPPE.

Considerato la programmazione disciplinare degli argomenti e ciò che è stato fatto, sono stati, nel complesso, raggiunti i seguenti obiettivi.

ARGOMENTI TRATTATI		
Unità a La forza del territorio	Abilità Realizzare piatti con prodotti del territorio.	Competenze di indirizzo in uscita Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.
Unità b Marchi di qualità e altre tutele alimentari	Abilità Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni.	Competenze di indirizzo in uscita Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

		<p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.</p>
<p>Unità c I prodotti tipici italiani</p>	<p>Abilità Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni. Realizzare piatti con prodotti del territorio.</p>	<p>Competenze di indirizzo in uscita Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p>
<p>Unità d Realizzazione di un menu</p>	<p>Abilità Progettare menu per tipologia di eventi</p>	<p>Competenze di indirizzo in uscita Predisporre i menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.</p>
<p>Unità e Intolleranze alimentari e stili alimentari particolari</p>	<p>Abilità Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari.</p>	<p>Competenze di indirizzo in uscita Predisporre i menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p>

Unità f La tutela della sicurezza e della salute sul luogo di lavoro	Abilità Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.	Competenze di indirizzo in uscita Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza.
Unità g Il sistema HACCP	Abilità Simulare un piano di HACCP.	Competenze di indirizzo in uscita Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
**Unità h Il servizio di catering e di banqueting	Abilità Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.	Competenze di indirizzo in uscita Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici.
**Unità i I software per il settore ristorativo	Abilità Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.	Competenze in uscita Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
**Unità l Abbinamento cibo-vino	Abilità Saper apprendere ed applicare le tecniche di degustazione del vino; Saper abbinare correttamente il cibo-vino.	Competenze in uscita Abbinare correttamente il vino al cibo

Riguardo le lezioni pratiche di laboratorio nell'elaborazione dei menu programmati, gli alunni hanno espresso le loro abilità professionali, riuscendo ad acquisire le competenze necessarie al fine di poterle elaborare, nel complesso, in autonomia.

Riguardo a ciò, sono state affrontate le seguenti tematiche e realizzate le seguenti preparazioni:

La cucina dei localismi- prodotti del territorio / cucina creativa e rivisitata

Il **Maccu** nelle diverse versioni: dal tradizionale al creativo.

Maccu con finocchietto e cavatelli, maccu con bietole e cavatelli, maccu con zucca e cavatelli, maccu con cavoli e crostini, maccu con cardi e cialda di caciocavallo, maccu con cotenna e crostini, maccu con raviolini di ricotta e borragine.

Arancia di Ribera DOP (dall'antipasto al dessert)

insalatina di arance, finocchio e cipolletta; risotto al profumo del mare e arancia; sorbetto all'arancia e menta; filetto di maiale all'arancia con cipolline in agrodolce; crepes à l'orange

Presidi Slow Food.

Il Suino Nero dei Nebrodi e la Farina di Tumminia:

ventaglio di lonza con funghi marinati e caciocavallo ragusano; Cavati al ragù bianco di suino Nero; Medaglioni di Nero al Nero d'Avola; Veromagro di suino al pistacchio di Raffadali; cardi all'aglio e olio e il suo carciofo, patate alla parigina; Pane nero di Castelvetro.

La Vastedda del Belice DOP e Caprini di razza Girgentana (i formaggi nelle diverse portate).

Vastedda e pera; cremini di Vastedda; tagliere di caprino con miele e/o con confettura di cipolla; risottino con Vastedda e salsiccia;

La cucina salutistica

La cucina per celiaci.

Pizzette, farfallette ai sapori dell'orto e del mare, profiterole alle mandorle, Torta Margherita , crostatine alla confettura e alla crema

Cucina a basso contenuto lipidico; intolleranza al lattosio; prodotti light; prodotti integrali; cotture salutari

Crostino con spalmabile light e pistacchio; farfallette integrali in salsa di gamberetti, zucchine e cilegino; sorbetto al limone con zucchero di canna; rollino di pollo su spume tricolori; crostatina all'arancia (pasta frolla all'olio evo, uso del fruttosio e latte di soia); pane integrale.

La cucina vegan- la cucina vegetariana- lacto-ovo*.

Tartare di sedano, bruschetta al pomodoro, parisienne di primo sale al pistacchio, lasagne vegetariane, cavatelli al ragu vegetariano, parmigiana di melanzane, hamburger di legumi con uovo affogato e dorato e verza stufata, pane di kamut.

La pasticceria tradizionale del territorio*

cannoli, cartoccio alla ricotta, ciambelle, taralli ciarduni, bigne' tradizionale monoporzione e bocconcini , cubbaita, ravioli con ricotta e pistacchio, sfingi di San Giuseppe.

Arte decorativa/ Pasticceria

Pasticceria moderna Preparazioni dolciarie che spaziano dalle torte glassate ai dolci in trasparenza*

Lavorazione del cioccolato i diversi tipi di cioccolato. Temperaggio del cioccolato creazione dei soggetti e decorazioni in cioccolato (uovo di Pasqua)

Le preparazioni elaborate sono state presentate e degustate dagli alunni stessi.

Purtroppo, considerata la possibilità di utilizzare il laboratorio soltanto a settimane alterne per problemi legati all'assemblamento, le tematiche segnate con* sono state simulate virtualmente , mentre per quanto riguarda le tematiche segnate** si conta di trattarle entro la fine dell'anno.

Sicurezza alimentare**

Crudo sicuro: dal pesce alla carne , dalle uova agli ortaggi

Cucina globale Menu fusion / La cucina molecolare** Sferificazione -- mousse aeree**

La cucina tecnologica**

Cottura sottovuoto / Cottura bassa temperatura

Sono state sviluppate l'UDA "apro un ristorante"(Individuazione della location per il ristorante. Analisi del mercato e tipologia di clientela a cui rivolgersi. Analisi dei reparti necessari per la vita di un ristorante, impianti e attrezzature. Layout degli spazi e attrezzature. Lista delle vivande da offrire alla clientela. Condivisione di un progetto reale di un'attività ristorativa) e l'UDA di educazione civica (Contro lo spreco alimentare. Condivisione ed analisi di un documento tratto dalla rivista "Il Cuoco" della Federazione Italiana Cuochi che evidenzia l'impegno contro lo spreco alimentare e per una cucina sostenibile).

L'attività didattica è stata effettuata sia in presenza che in DaD.

Ore svolte fino alla data n° 120 Ore da svolgere n° 16

Agrigento, 10 maggio 2021

IL DOCENTE ITP DI CUCINA

DI CARLO GIUSEPPE



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

92100 – AGRIGENTO

Via Filippo Quartararo Pittore (contrada Calcarelle) – Tel. 0922604313 – Fax 0922602467

**RELAZIONE FINALE DEL PROF DI CARLO GIUSEPPE, DOCENTE DI LABORATORIO
DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- SETTORE CUCINA NELLA CLASSE 5^A A
ORE SETTIMANALI N°4 ANNO SCOLASTICO 2020 / 2021.**

Metodologia seguita per il conseguimento degli obiettivi prefissati.

Al fine di permettere l'apprendimento dei contenuti previsti e la maturazione delle abilità pratiche-logico-espressive sono state seguite le seguenti metodologie: a) lezione frontale; b) lettura guidata del testo; c) lezione in aula informatica per lo studio dei contenuti digitali del testo (espansioni web) d) esercitazioni pratiche in laboratorio; e) lavori di gruppo. Per la parte riguardante la DaD video lezioni tramite Google Meet ,Classroom, whatsApp, youtube,ecc.

-Sussidi didattici utilizzati.

Ci si è servito del libro di testo ("IN CUCINA" LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI DI LUCA SANTINI- CASA EDITRICE POSEIDONIA), di appunti vari, di depliant, di riviste del settore, di dispense personali e dei contenuti digitali/ espansioni web del libro di testo

-Difficoltà incontrate e mezzi usati per favorire l'apprendimento.

L'anno scolastico, caratterizzato da attività seguite sia in presenza che a distanza, sicuramente ha reso un po' più difficoltoso lo svolgimento delle lezioni, soprattutto per la parte a distanza . Tuttavia forti dell'esperienza avviata l'anno precedente, nel complesso è migliorata la modalità degli incontri grazie all'uso della piattaforma G suite resasi istituzionale e di altre modalità di comunicazione.

Riguardo le esercitazioni pratiche , non sono state facilitate in quanto per problemi legate all'assembramento si sono dovute svolgere in laboratorio a settimane alterne. Per sopperire a tale difficoltà ho organizzato delle simulazioni teoriche dell'esercitazione pratica trattando la tematica della settimana ed elaborando le preparazioni, sfruttando anche delle foto e video realizzati negli anni precedenti, condividendoli per un'analisi con la classe, nonché talvolta video su youtube.

Comunque, le attività pratiche sono risultate stimolanti per gli alunni che hanno arricchito le esperienze facendo delle ricerche e degli approfondimenti per ciascuna tematica trattata creando dei raccoglitori . E' stata creata una raccolta di filmati e foto sulle preparazioni svolte.

-Criteri di valutazione adottati.

Nel valutare gli alunni ho tenuto conto dei livelli di partenza, delle verifiche orali, scritte e pratiche, nonché del loro impegno, comportamento e partecipazione mostrati durante le lezioni teoriche e pratiche in laboratorio nonché della partecipazione alle attività di didattica a distanza proposte.

-Rapporto scuola-famiglia

Il rapporto scuola-famiglia è stato ben pronunciato per buona parte della classe. Durante il ricevimento dei genitori fissato dalla scuola la partecipazione è stata adeguata.

-Disciplina e frequenza.

Dal punto di vista disciplinare, nel complesso, il gruppo classe ha assunto un comportamento consono alle regole scolastiche, salvo qualche richiamo all'attenzione soprattutto nello sfruttare al massimo il poco tempo disponibile e di non sottovalutare la vestizione della divisa al completo in laboratorio. Riguardo la frequenza, nel complesso è stata regolare, tranne un gruppetto che ha fatto tante assenze e di cui uno ha superato di gran lunga la percentuale possibile. Anche durante la DAD il comportamento è stato buono e così pure la partecipazione per la maggior parte degli alunni.

-Profitto medio ottenuto.

Il profitto medio ottenuto nel suo complesso è buono, con alcuni allievi che hanno raggiunto risultati ottimi.

-Svolgimento del programma.

Come detto in precedenza il programma, anche se con difficoltà legate soprattutto all'alternanza delle attività in presenza ed in DaD, è stato svolto quasi nella sua interezza sia per quanto riguarda la parte teorica che per la parte pratica ed in qualche caso in maniera non approfondita ma comunque esaustiva.

Agrigento, 10 Maggio 2021

L'insegnante

Di Carlo Giuseppe

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

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI

MATERIA: Enogastronomia Sala e Vendita

DOCENTE: Prof. Piscopo Salvatore

CLASSE: VA Sala Vendita

ANNO SCOLASTICO: 2020/2021

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

2. **ORE DI LEZIONE:** 66 previste dal piano di studi

3. **SITUAZIONE DELLA CLASSE:** A conclusione di questo quinquennio dell'anno scolastico 2020/21 la classe VA formata da 14 allievi, suddivisa in: 5 femmine e 9 maschi, di cui due alunne non frequentano dall'inizio dell'anno scolastico, un alunno con obiettivi minimi 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 buono e 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. Alla lezione in DDI 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 pienamente raggiunti. Gli alunni hanno conseguito un ottimo livello di competenze e abilità nell'ambito teorico. Nell'UDA di educazione civica "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 "apro un ristorante" svolto in classe uso del libro e mappe concettuali sulla struttura e offerta del ristorante. Hanno consentito ad ogni discente la possibilità di stabilire relazioni, tra quanto conosciuto e quanto appreso. 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.

4. CONTENUTI DISCIPLINARI

La produzione del vino

- La produzione del vitivinicola
- Il vino e l'enologia
- La viticoltura
- Le fasi di produzione del vino e i sistemi di vinificazione

La normativa del settore vitivinicolo

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

Vini speciali

- Vini liquorosi
- I vini aromatizzati
- Champagne e spumante

Analisi sensoriale e degustazione

Analisi delle caratteristiche organolettiche

- L'analisi sensoriale
- La degustazione dei cibi
- La degustazione dell'olio

La sommellerie

- La figura professionale del sommelier
- Le bottiglie
- L'attrezzatura per la degustazione
- L'analisi organolettica del vino: l'esame visivo
- L'esame olfattivo
- L'esame gusto-olfattivo

L'abbinamento tra cibo e vino

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

Operare davanti al cliente

- I cocktails
- Definizione e composizione
- L'organizzazione del banco bar

CONTENUTI

(da sviluppare dopo il 15 maggio)

- La tecnica di miscelazione
- Le decorazioni
- La cultura del bere miscelato -Cocktails internazionali

UDA educazione civica: spreco alimentare

UDA pluridisciplinare: apro un ristorante

5.METODI D'INSEGNAMENTO:libri di testo internet video file 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

PROGRAMMA SVOLTO CLASSE: 5 A

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

MATERIA: SCIENZE MOTORIE

PROF. ALU' MASSIMILIANO

- 1) Il Doping: tipologia ed effetti collaterali
- 2) Doping: autoemotrasfusione
- 3) Traumatologia negli sports. Cenni generali
- 4) Contusione e Distorsione
- 5) Strappo muscolare e stiramento muscolare
- 6) Contrattura muscolare
- 7) Frattura: vari tipi.
- 8) Alimentazione e macronutrienti
- 9) Le capacità condizionali: la forza
- 10) La colonna vertebrale: il mal di schiena
- 11) Atletica leggera: nozioni generali
- 12) Le capacità fisiche: la resistenza
- 13) Sistemi energetici
- 14) Sistemi anaerobici lattacido e alattacido
- 15) Cenni su pallamano e pallanuoto.

Agrigento, 8 Maggio 2021

Prof. Alù Massimiliano

RELAZIONE FINALE 5 A

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

MATERIA: SCIENZE MOTORIE

PROF. ALU' MASSIMILIANO

La classe ha sempre mostrato un atteggiamento di totale attenzione e continua partecipazione nei confronti delle attività svolte. Le esercitazioni svolte hanno sempre avuto come punto di riferimento il raggiungimento e lo sviluppo degli obiettivi didattici previsti dai vigenti programmi ministeriali. Le attività motorie sono state molteplici con intensità applicativa ed esecutiva differenziata secondo il grado di preparazione degli alunni. Il profitto degli alunni è stato nel complesso ottimo, visto anche il buon livello di partenza di tutti quanti. Oltre alla componente motoria, anche l'aspetto

educativo e formativo della materia è stato tenuto in notevole considerazione, al fine della formazione di una completa personalità, acquisendo abitudine al movimento in genere e allo sport inteso come sano costume di vita. Si è notato anche nelle ultime lezioni enormi miglioramenti neuro-muscolari da parte di taluni allievi che inizialmente mostravano lacune in tal senso. La classe, nella sua omogeneità, ha superato brillantemente test di coordinazione, abilità e destrezza effettuati durante l'anno scolastico. A livello di tecnica individuale degli sport di squadra praticati durante le ore di lezione si sono notati un ulteriore miglioramento anche se già alcuni elementi presentavano una buona predisposizione. Nella DAD la classe ha seguito con costanza e partecipazione tutte le lezioni teoriche, con relativo feedback in caso di dubbi o chiarimenti, inviando varie tesine riguardante la valutazione teorica.

Agrigento, 8 Maggio 2021

Prof. Alù Massimiliano

I.P.S.S.C.E.O.A

“GALLO”- AGRIGENTO

Anno scolastico 2020/2021

Programma della classe 5A

Modulo 1: La Chiesa si fa dialogo.

- La comunicazione
- Il dialogo con il mondo
- Il dialogo con gli ebrei
- Il dialogo con le altre confessioni cristiani

Modulo 2: I valori del Cristianesimo

- L'uomo, la donna, l'amore
- Rifarsi il corpo
- Vivere la notte
- La trappola della droga
- Il rifiuto della vita

Modulo 3: La difesa della vita

- L'aborto
- La clonazione
- La fecondazione artificiale
- L'eutanasia

UDA: Il turismo religioso ore 2

-Il pellegrinaggio a Lourdes

-Il pellegrinaggio a Medjugorje

Agrigento

07/05/2021

L'insegnante

Carmela Maria Dispenza

Istituto professionale di stato “Gallo”

Per i servizi commerciali enogastronomici e l’ospitalità alberghiera

Agrigento

Relazione finale classe 5 A

Anno scolastico 2020/2021

Materia: Religione cattolica

Docente: Dispenza Carmela Maria

La classe è costituita da allievi in parte pendolari, tutti provenienti dalla classe 4 A tranne un alunno inseritosi quest’anno a fine gennaio.

Gli alunni, in genere, impegnati hanno partecipato alle attività e nel limite delle loro possibilità hanno dato il loro contributo di idee ed esperienza.

La situazione di emergenza creatasi a livello mondiale per la pandemia, COVID 19, ci ha visti impegnati anche quest’anno a dover riprogrammare la metodologia didattica, attuando diverse modalità, in presenza, mista e a distanza. Il canale accessibile con gli alunni è stata la piattaforma Google Meet.

Obbiettivi realizzati:

-Sviluppo di una conoscenza morale.

-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.

Mezzi e strumenti di lavoro: Libro di testo “Tutti i colori della vita”, articoli di giornali, bacheca argo, meet, smartphone e whatsapp.

Per quando concerne i criteri di valutazione, ho privilegiato le verifiche orali e i questionari.

Agrigento

07/05/2021

L’insegnante

Carmela Maria Dispenza

Allegato B - Griglia di valutazione della prova orale

La Commissione assegna fino ad un massimo di quaranta punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

Il colloquio d'esame si articola in 4 parti:

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
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.	1-2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	3-5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	6-7	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	8-9	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	10	
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	1-2	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	3-5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	6-7	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	8-9	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	10	
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	1-2	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	3-5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	6-7	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	8-9	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	10	
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	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	2	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	4	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	5	
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	1	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	2	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	3	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	4	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	5	
Punteggio totale della prova				

IL CONSIGLIO DI CLASSE	
Dirigente Scolastico: Dott.ssa G.Casà	
Discipline	Nome e Cognome
Lingua e letteratura italiana	Loredana Argento
Storia	Laura Catalano
Matematica	Claudio Gallo
Seconda lingua comunitaria Francese	Angela Fretto
Lingua Inglese	Milena Criminisi
Diritto e tecnica amministrativa	Rita Giunta
Educazione civica	Rita Giunta
Scienze e cultura dell'alimentazione	Santina Lucia Lipari Spirio (supplente di Anna Maria Rosa)
Laboratorio dei servizi enogastronomici- settore cucina	Giuseppe Di Carlo
Laboratorio dei servizi enogastronomici- settore sala e vendita	Salvatore Piscopo
Scienze motorie e sportive	Massimiliano Alù
Religione cattolica	Carmela Maria Dispenza
Sostegno	Cammilleri Roberto
Sostegno	Mauro Parrino

Agrigento, lì 14 maggio 2021

Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Girolama Casà

Firma autografa sostituita a mezzo stampa
ai sensi dell'art. 3 comma 2 del D.L. n. 39/93