

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

*CON SEZIONE COORDINATA DI PORTO EMPEDOCLE
Via Filippo Quartararo Pittore s.n. 92100 AGRIGENTO
Tel. 0922-604313 – FAX. – 0922-610148*

C.F.: 93071330844 – e-mail ordinaria: agis02300r@istruzione.it- SITO WEB: ipsetgallo.gov.it
e-mail certificata: agis02300r@pze.istruzione.it-

| |
|--|
| I.P.S.C.E.O.A. "GALLO"-AGRIGENTO Prot. 0004668 del 17/05/2021 C-27 (Entrata) |
|--|

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE

V C

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

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

ANNO SCOLASTICO 2020/2021



COORDINATORE: PROF.SSA TANINA MATILDE ROCCAFORTE

INFORMAZIONI GENERALI SULL'ISTITUTO

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

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

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

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

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

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

Nella sede di Porto Empedocle l'Istituto implementa la sua offerta formativa con il settore tecnologico, indirizzo "Trasporti e logistica", articolazione "Costruzione del mezzo" opzione "Costruzioni navali" e articolazione "Conduzione del mezzo" opzione "Conduzione del mezzo navale".

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

Si 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 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 studi e di lavoro, nella prospettiva dell'apprendimento permanente.

Per quanto riguarda il curriculum, si articola in un biennio ed un triennio; tale percorso terminerà con l'Esame di Stato.

Le ore settimanali sono 32 per tutto il percorso di studi e si suddividono in ore dell'area generale e in ore dell'area di indirizzo la cui proporzione cambia dal biennio agli anni successivi.

Dall'A.S. 2015/16 nel piano di studi delle classi prime è stata introdotta un'ora di geografia e pertanto per la classe iniziale sono 33 le ore di insegnamento.

L'area generale, preposta alla formazione culturale, è preponderante nel primo biennio (20 ore, 21 in prima) rispetto all'area di indirizzo (12 ore) per favorire l'acquisizione delle competenze di cittadinanza entro l'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 una realizzazione coordinata con le Regioni. Essa può anche concretizzarsi in percorsi volti al conseguimento della qualifica.

Al III anno, in aggiunta alle 32 ore settimanali, era prevista l'attività di alternanza scuola-lavoro che negli ultimi due anni è diventata PTCO per un numero di ore che l'Istituto può liberamente distribuire nel triennio.

QUADRO ORARIO SETTIMANALE

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

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

| | | | | | |
|-------------------------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| Totale delle ore settimanali | 33 | 32 | 32 | 32 | 32 |
|-------------------------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|

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

IL CONSIGLIO DI CLASSE

| Disciplina | Docente |
|--------------------------------------|-----------------|
| ITALIANO | M. TODARO |
| STORIA | M.TODARO |
| MATEMATICA | R. GALLUZZO |
| LINGUA INGLESE | A.M. SALAMONE |
| SEC. LING. COMUNIT- FRANCESE | A. FRETTO |
| DIRITTO E TEC. AMMINISTRATIVE | R. GIUNTA |
| SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE | M. CALAFATO |
| LABORATORIO CUCINA | A. IACONO MANNO |
| LABORATORIO SALA E VENDITE | L. MANGIONE |
| SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE | M. ALU' |
| RELIGIONE CATTOLICA | M. C. DISPENZA |
| SOSTEGNO | G. LAURICELLA |
| SOSTEGNO | T.M. ROCCAFORTE |

VARIAZIONI DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO

| N | Disciplina | A.S. 2018/2019 | A.S. 2019/2020 | A.S. 2020/2021 |
|----|-----------------------------------|----------------|----------------|----------------|
| 1 | ITALIANO | G. MARSALA | M. TODARO | M. TODARO |
| 2 | STORIA | G. MARSALA | G. MARSALA | M. TODARO |
| 3 | MATEMATICA | R. GALLUZZO | R. GALLUZZO | R. GALLUZZO |
| 4 | INGLESE | R.TERMINI | R.TERMINI | A.M. SALAMONE |
| 5 | FRANCESE | G. LO RE | A.FRETTO | A. FRETTO |
| 6 | DIRITTO E TEC. AMM. | R. GIUNTA | R. GIUNTA | R. GIUNTA |
| 7 | SCIENZE DEGLI ALIMENTI | M. CALAFATO | S. BIONDO | M. CALAFATO |
| 8 | LABORAT.CUCINA | A.IACONO MANNO | A.IACONO MANNO | A.IACONO MANNO |
| 9 | LAB. SERV. ENOG. (sala e vendita) | _____ | L. MANGIONE | L. MANGIONE |
| 10 | SCIENZE MOTORIE | G. GIARRIZZO | P. GIGLIA | M. ALU' |
| 11 | RELIGIONE CATTOLICA | C.M.DISPENZA | C. M.DISPENZA | C.M.DISPENZA |

ELENCO DEGLI ALUNNI

| N. | COGNOME-NOME- DATA DI NASCITA |
|----|-------------------------------|
| 1 | |
| 2 | |
| 3 | |
| 4 | |
| 5 | |
| 6 | |
| 7 | |
| 8 | |
| 9 | |
| 10 | |
| 11 | |
| 12 | |
| 13 | |
| 14 | |
| 15 | |
| 16 | |
| 17 | |

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da diciassettealunni,otto ragazze, e nove ragazzi. Una è diversamente abile e segue una programmazione didattica per obiettivi differenziati ai sensi dell'art. 15 commi 4, 5,6 dell'OM n 90 del 21/05/2001, supportatada un'assistente all'autonomia personale per 18 ore settimanali e da due docenti di sostegno (9 ore ciascuna), GerlandaLauricella e Tanina MatildeRoccaforte delle quali il Consiglio di Classe ritiene opportuna la presenza durante lo svolgimento del colloquio d'esame.

Il gruppopclasse, nella composizione attuale, risale al primo anno, a eccezionedell'inserimento di due ragazziprovenienti da altri corsi, inseriti al terzo anno.

Gli alunni sono sempre stati corretti e disciplinati, ciò ha reso possibile l'istaurazione di un clima collaborativo e produttivo. Da sottolineare anche la capacità inclusiva nei confronti dell'alunna diversamente abile.

In tutto il percorso scolastico gli alunni hanno mostrato, nel complesso, interesse per le attività proposte sia per quelle prettamente didattiche che per quelle extrascolastiche, quali manifestazioni ed eventi, che hanno visto la V C, sempre partecipe,contribuire in maniera incisiva.

Nel corso degli anni, gli alunni hanno maturato una significativa crescita sia dal punto di vista umano sia da quello civile e culturale.

Buona parte degli studenti è stata sempre partecipe. Per gli alunni più fragili e demotivati, i docenti di tutte le discipline hanno sempre attivato strategie mirate a svilupparne l'interesse e la partecipazione.

OMISSIS

In merito al raggiungimento degli obiettivi didattico-educativi programmati, si distinguono tre fasce di livello:

1. alla prima appartiene un numero di ragazzi che ha mantenuto costante il proprio ritmo di partecipazione e quindi di apprendimento;
2. alla seconda appartengono quegli studenti che, sebbene avessero mostrato un impegno discontinuo negli anni precedenti, hanno acquisito maggiore consapevolezza nell'ultimo periodo del percorso scolastico partecipando attivamente al dialogo didattico-educativo;
3. alla terza fascia appartiene un esiguo gruppo di alunni che ha fatto registrare un impegno e una partecipazione non sempre adeguati e corrispondenti alla maggiore o minore inclinazione verso le diverse discipline.

Per quanto concerne il livello di competenze raggiunte nelle varie discipline, gli alunni hanno manifestato, nelle linee generali, una buona propensione sia per gli aspetti tecnico-pratici proposti dal percorso di indirizzo sia per le materie che richiedono concettualizzazione e formalizzazione espressiva, acquisendo i linguaggi specifici di ogni disciplina e usandoli in maniera adeguata alle loro abilità di base.

In merito ai PCTO, gli alunni, in ottemperanza alla legge n.107 del 13.07.2015 recante la "Riforma del Sistema Nazionale di Istruzione e Formazione e delega per il riordino delle disposizioni legislative vigenti", hanno seguito responsabilmente i moduli teorici relativi alla cultura d'impresa e alla normativa in materia di sicurezza e, nel corso del triennio, hanno partecipato a visite aziendali, eventi e manifestazioni relativi alla ristorazione.

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

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

Con la chiusura delle scuole, a partire da novembre fino all'inizio di febbraio a causa della pandemia COVID 19, Il Consiglio ha dovuto rimodulare la programmazione preventivata all'inizio dell'anno scolastico, adeguandola alle esigenze degli alunni ai quali mancava, ancora una volta, il contatto reale con i compagni e con i docenti. Tutto è stato trasportato in un mondo virtuale che però i ragazzi già avevano sperimentato durante l'anno scolastico precedente, riuscendo, pertanto, a curare, nel complesso, l'organizzazione delle attività.

La scuola ha creato un account istituzionale per docenti e studenti e ha fornito, in comodato d'uso, personal computers agli alunni che ne avevano fatto richiesta.

Gli obiettivi formativi e didattici sono stati finalizzati alla crescita culturale e sociale degli allievi.

Il Consiglio di Classe, in sede di programmazione annuale ha considerato come imprescindibili i 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 (diverse tipologie testuali) |
| | x | Conoscere modelli e schemi di riferimento (schede tecniche) |
| COMPETENZE | x | Sapere applicare le regole del vivere civile |
| | x | Sapere applicare le principali tecniche di studio |
| | x | Sapere leggere un testo, ascoltare una comunicazione orale e riferire ordinatamente eventi ed esperienze in modo logico e cronologico |
| | x | Sapere comporre testi di vario tipo in modo adeguatamente corretto e personale |
| | x | Sapere utilizzare modelli e schemi di riferimento |
| | x | Sapere utilizzare modelli e schemi di riferimento, simboli e formule |
| | x | Sapere individuare i materiali e i dati necessari per risolvere un problema |

| | | |
|-----------------|---|--|
| | x | Sapere gestire autonomamente apprendimenti e adattarli a nuove problematiche. |
| CAPACITÀ | x | Rispettare le regole |
| | x | Esprimersi dimostrando di saper rielaborare le conoscenze disciplinari |
| | x | Leggere e comprendere un testo dimostrando di ricavare le informazioni essenziali sui contenuti. |
| | x | Comprendere e rielaborare modelli e schemi di riferimento |
| | x | Avere coscienza di sé: rispetto, autostima e autovalutazione |
| | x | Capacità di problem solving |

OBIETTIVI FORMATIVI

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

OBIETTIVISPECIFICI DISCIPLINARI

| | |
|----------|--|
| ITALIANO | <ul style="list-style-type: none"> ✓ Indentificare momenti e fasi evolutive della lingua italiana e della civiltà artistico-letteraria dell'ultimo Ottocento e del Novecento ✓ 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 ✓ Padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa in diversi contesti ✓ Produrre testi diversificati, funzionali ai differenti scopi comunicativi ✓ Operare l'analisi di testi differenti, riconoscendo i caratteri stilistici e strutturali e gli elementi caratterizzanti ✓ 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 | <ul style="list-style-type: none"> ✓ Riconoscere gli aspetti caratterizzanti la storia della fine dell'Ottocento e del Novecento in Italia, in Europa e nel mondo, cogliendo le principali persistenze e i processi di trasformazione, con particolare attenzione alle innovazioni tecnologiche e scientifiche e al relativo impatto sui settori produttivi, sui servizi e sulle condizioni socio-economiche ✓ Cogliere le relazioni tra fenomeni geografici, fatti storici, sociali politici, culturali, religiosi ✓ Recuperare la memoria storica del proprio territorio, effettuando confronti con diverse tradizioni culturali ✓ Applicare le conoscenze del passato per comprendere il presente ✓ Utilizzare il lessico specifico delle scienze storico-sociali e applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica ✓ Acquisire la capacità di esprimere giudizi e valutazioni su fatti, fenomeni, problemi |
| MATEMATICA | <ul style="list-style-type: none"> ✓ essere partecipi al lavoro disciplinare dell'insegnante; ✓ collaborare in armonia con i compagni nei lavori di gruppo; ✓ acquisire un adeguato metodo di studio; ✓ dimostrare capacità di dialogo; ✓ utilizzo corretto delle tecniche e procedure di calcolo studiate; ✓ analizzare situazioni e risolvere semplici problemi con l'uso dei metodi studiati ✓ migliorare nell'uso di un linguaggio tecnico |
| LINGUA INGLESE | <ul style="list-style-type: none"> ✓ Comprendere e utilizzare espressioni familiari di uso quotidiano e formule molto comuni per soddisfare bisogni di tipo concreto. ✓ 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. ✓ 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. ✓ 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"> ✓ 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 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. |

| | |
|--|--|
| DIRITTO E TEC. AMMINISTRATIVE | <ul style="list-style-type: none"> ✓ Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dall'ordinamento giuridico a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente con particolare riferimento alla situazione odierna; ✓ Saper valutare le necessità di base e gli strumenti necessari per far crescere un'impresa; ✓ Comprendere le potenzialità della comunicazione per lo sviluppo dell'impresa. |
| EDUCAZIONE CIVICA | <ul style="list-style-type: none"> ✓ Contribuire a formare cittadini responsabili e attivi ✓ Promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale nel rispetto delle regole dei diritti e dei doveri. |
| SCIENZE E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE | <ul style="list-style-type: none"> ✓ Migliorare le capacità espressive ✓ Correlare ed integrare le nozioni acquisite con quelle di altre materie affini di natura professionale ✓ Comprendere i rapporti tra Alimentazione e Salute ed utilizzare il sapere acquisito ✓ Stimolare gli alunni a praticare attività sportive per uno stile di vita dinamico e salubre ✓ Accompagnare nella ricerca di nuovi stili e modelli di vita ✓ Valorizzare l'artigianato e produzione di qualità |
| LABORATORIO CUCINA | <ul style="list-style-type: none"> ✓ Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza ✓ Intervenire nelle diverse fasi del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità ✓ Correlare la conoscenza storica agli sviluppi delle tecnologie e delle tecniche gastronomiche ✓ Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando tradizioni e prodotti tipici ✓ Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche ✓ Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche ✓ Attuare strategie di pianificazione per ottimizzare la produzione ✓ Utilizzare strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici ✓ Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto e alla domanda dei mercati. ✓ Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati ✓ Utilizzare gli strumenti di team working appropriati al contesto ✓ Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera ✓ Adeguare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati ✓ Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico e gastronomico ✓ Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici. |
| LABORATORIO SALA E | <ul style="list-style-type: none"> ✓ applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con |

| | |
|----------------------------|---|
| VENDITA | <p>riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ riconoscere nelle evoluzioni dei processi dei servizi, le componenti 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 sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; ✓ essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato; ✓ 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; ✓ 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 | <ul style="list-style-type: none"> ✓ 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; ✓ conoscenze dell'educazione stradale, in particolare della segnaletica; ✓ saper scegliere gli alimenti necessari per una corretta e sana alimentazione; ✓ padronanza del linguaggio cinetico e della comunicazione. |

METODOLOGIA DIDATTICA E STRUMENTI DIDATTICI FUNZIONALI

METODI

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

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

Per gli alunni più fragili, al fine di sviluppare le loro abilità e aiutarli a dimostrare le competenze acquisite sono stati adottati anche metodi più opportuni, quali:

- Shaping
- Prompting
- Peer tutoring

STRUMENTI, MEZZI E SPAZI

- Libro di testo
- Schede predisposte dai docenti
- Schemi e sintesi
- Mappe concettuali
- Fotocopie di documenti autentici
- Sussidi informatici multimediali
- Laboratorio di cucina
- Classroom
- Piattaforme digitali
- Meet
- Supporti audio visivi
- Risorse e-learning

U.D.A.

| Titolo del percorso | Discipline coinvolte |
|--|-----------------------------|
| Ambito “Ambiente esalute”- tematica “Lotta alla fame” Pratiche sostenibili – La consapevolezza della scarsità delle risorse: il rispetto del cibo e dei valori a esso connessi. | TUTTE |
| “Arancia e pistacchio: tesori di sicilia” | TUTTE |
| VEDI ALLEGATI N. 1 E 2 | |

PERCORSI PLURIDISCIPLINARI

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

| | Tema | Materie |
|-----|---|---|
| 1. | I presidi Slow Food | Dir. e Tec Amm.- Cucina- Sala- Francese - Sc.e Cult. Alim – Italiano- Storia |
| 2. | Cucina salutistica | Dir. e Tec Amm.- Cucina- Sala- Francese - Sc.e Cult. Alim – Italiano- Storia |
| 3. | Cucina vegana e vegetariana | Dir. e Tec Amm.- Cucina- Sala- Francese - Sc.e Cult. Alim – Italiano- Storia |
| 4. | Alimenti di qualità | Dir. e Tec Amm.- Cucina- Sala- Francese - Sc.e Cult. Alim – Italiano- Storia |
| 5. | Cucina tecnologica | Dir. e Tec Amm.- Cucina- Sala- Francese - Sc.e Cult. Alim – Italiano- Storia |
| 6. | Intolleranze alimentari | Dir. e Tec Amm.- Cucina- Sala- Francese - Sc.e Cult. Alim – Italiano- Storia |
| 7. | Sicurezza igienica degli alimenti e degli ambienti dedicati | Dir. e Tec Amm.- Cucina- Sala- Francese - Sc.e Cult. Alim – Italiano- Storia |
| 8. | Sicurezza sul lavoro | Dir. e Tec Amm.- Cucina- Sala- Francese - Sc.e Cult. Alim – Italiano- Storia |
| 9. | Marketing territoriale | Dir. e Tec Amm.- Cucina- Sala- Francese - Sc.e Cult. Alim – Italiano- Storia |
| 10. | Globalizzazione | Dir. e Tec Amm.- Cucina- Sala- Francese - Sc.e Cult. Alim – Italiano- Storia |

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

ATTIVITA' NEL TRIENNIO

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

per una durata complessiva non inferiore a 210 ore nel triennio terminale del percorso di studi degli Istituti Professionali.

I PCTO rappresentano un'innovativa metodologia didattica per:

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

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

- potenziamento dell'offerta formativa in alternanza scuola lavoro, previsto dalla legge 13 luglio 2015, n. 107
- valorizzazione dell'apprendistato finalizzato all'acquisizione di un diploma di istruzione secondaria superiore, in base alle novità introdotte dal decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81

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

ATTIVITA' EXTRACURRICULARI

Durante il triennio, gli alunni hanno partecipato ad attività finalizzate all'interazione tra scuola e mondo del lavoro. Il loro approccio è sempre stato positivo e hanno mostrato entusiasmo e

disponibilità per tutte le attività scolastiche ed extrascolastiche proposte loro, dimostrando un forte legame con il contesto sociale e buone competenze di cittadini attivi alla promozione del territorio. Tutte le attività sono state guidate dal tutor, Prof. Antonello Iacono Manno.

ATTIVITA' DI FORMAZIONE

- corso per alimentaristi
- corso sulla sicurezza sul lavoro

VISITEAZIENDALI, EVENTI E MANIFESTAZIONI

- **Evento esterno:** "Fastuca Fest" di Raffadali, 21-23 settembre 2018
- **Evento esterno:** Partecipazione all'evento enogastronomico I° Concorso "TROFEO TUTELA DEL PISTACCHIO DI RAFFADALI" rivolto agli alunni degli istituti alberghieri della Sicilia 22 settembre 2018
- **Evento esterno:** organizzazione di un rinfresco a buffet rivolto ai partecipanti dell'accoglienza del Ministro della Pubblica Istruzione Marco Bussetti presso la Valle dei Templi di Agrigento 28 settembre 2018
- **Evento esterno:** organizzazione di un rinfresco a buffet rivolto ai gruppi partecipanti alla Festa del Mandorlo in Fiore presso la Prefettura di Agrigento 08 marzo 2019
- **Evento esterno:** Preparazione e distribuzione della minestra di San Giuseppe presso la chiesa di San Giuseppe nel comune di Agrigento 19 marzo 2019
- **Evento esterno:** organizzazione di un rinfresco a buffet rivolto ai partecipanti alla "Festa della Repubblica Italiana" presso la Prefettura di Agrigento 02 giugno 2019
- **Evento esterno:** organizzazione di un rinfresco a buffet presso la Casa Circondariale di Agrigento 10 settembre 2019
- **Evento interno:** organizzazione di colazione a buffet; banchetto per pranzo; banchetto per cena di gala per tutti i partecipanti al **progetto Erasmus** presso I.I.S.S. Gallo di Agrigento 14 febbraio 2020

- **Formazione a distanza con esperti del settore:** visita aziendale virtuale presso il "Mulino Pedalino" di Raffadali (Ag), tramite piattaforma GMeet
- **Formazione a distanza con esperti del settore:** visita aziendale virtuale presso "Azienda Agricola" di Palermo Antonino, Ribera (Ag.) tramite piattaforma GMeet
- **Formazione a distanza con esperti del settore:** incontro con l' "Associazione Nazionale Maestri del Lavoro, tramite piattaforma GMeet"

VERIFICHE E VALUTAZIONI

I docenti, al fine di valutare l'efficacia delle scelte educative e didattiche programmate e il livello d'apprendimento degli alunni, hanno svolto verifiche sistematiche e periodiche attraverso prove oggettive, prove strutturate e semi-strutturate, produzione di testi espositivi e argomentativi, analisi di testi letterari e non, questionari, relazioni, ricerche, interrogazioni, discussioni a tema. Si è effettuato in questo modo un continuo monitoraggio dell'attività didattica sia durante le attività in presenza sia a distanza. La valutazione è sempre avvenuta in tre momenti: iniziale, formativa e sommativa. La valutazione iniziale ha tenuto conto dei ritmi di apprendimento, della situazione di partenza e dei livelli di attenzione, di partecipazione e di interesse. La valutazione formativa è

servita a verificare, in itinere, il livello di apprendimento di ciascun alunno e a verificare l'efficacia del lavoro svolto, la sommativa è servita a valutare la capacità di utilizzare, in modo corretto e nel tempo, le conoscenze acquisite dagli allievi.

ELEMENTI E CRITERI PER LA VALUTAZIONE FINALE

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

Si terrà, altresì, conto di:

- livello di partenza e progresso evidenziato in relazione ad esso
- comportamento
- risultati delle prove e lavori prodotti
- osservazioni relative alle competenze trasversali
- livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate
- interesse e partecipazione al dialogo educativo in presenza e a distanza
- impegno e costanza nello studio, autonomia, ordine, capacità organizzative.

Per la valutazione, si è fatto riferimento alla seguente griglia di valutazione del PTOF 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 | Applica le conoscenze con | Gestisce con difficoltà situazioni |

| | | | |
|----|---|---|--|
| | superficiali | imperfezione, si esprime in modo impreciso, compie analisi parziali | semplici |
| 6 | Sufficienti rispetto agli obiettivi minimi ma non approfondite | Applica le conoscenze senza commettere errori sostanziali. Si esprime in modo semplice ma corretto. Sa individuare elementi di base e li sa mettere in relazione | Rielabora sufficientemente le informazioni e gestisce situazioni semplici. |
| 7 | Ha acquisito contenuti sostanziali con alcuni riferimenti interdisciplinari o trasversali | Applica autonomamente le conoscenze anche a problemi più complessi ma con imperfezioni. Espone in modo corretto e linguisticamente appropriato. Compie analisi coerenti. | Rielabora in modo corretto le informazioni e sa gestire le situazioni nuove. |
| 8 | Ha acquisito contenuti sostanziali con alcuni approfondimenti interdisciplinari o trasversali | Applica autonomamente le conoscenze anche a problemi più complessi. Espone con proprietà linguistica e compie analisi corrette | Rielabora in modo corretto e significativo |
| 9 | Organiche, articolate e con approfondimenti autonomi | Applica le conoscenze in modo corretto ed autonomo anche a problemi complessi. Espone in modo fluido ed utilizza linguaggi specifici. Compie analisi approfondite ed individua correlazioni precise | Rielabora in modo corretto, critico ed esercita un controllo intelligente delle proprie acquisizioni |
| 10 | Organiche, approfondite ed ampie | Applica le conoscenze in modo corretto ed autonomo, anche a problemi complessi e trova da solo soluzioni migliori. Espone in modo fluido utilizzando un lessico ricco ed appropriato | Sa rielaborare correttamente ed approfondire in modo autonomo e critico situazioni complesse con originalità e creatività. Ha attuato il processo di interiorizzazione |

PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO

A causa della pandemia da Sars Cov2 le prove d'esame di cui all'art.17 del Dlgs 62/2017 sono sostituite da un colloquio, con la finalità di accertare il conseguimento del profilo culturale, educativo e professionale dello studente e la cui articolazione e modalità di svolgimento è descritta negli artt. 17 e 18 dell'O.M. del 03.03.2021 concernente gli esami di Stato nel secondo ciclo.

Il Consiglio di classe ha illustrato agli studenti la struttura, le caratteristiche e le finalità del colloquio dell'esame di Stato che è così articolato:

1. discussione di un elaborato concernente le discipline caratterizzanti per come individuate all' allegato, C/3, e in una tipologia e forma ad esse coerente, integrato, in una prospettiva

multidisciplinare, dagli apporti di altre discipline o competenze individuali presenti nel curriculum dello studente.

L'argomento è assegnato a ciascun candidato su indicazione dei docenti delle discipline caratterizzanti entro il 30 Aprile. Gli stessi possono scegliere se assegnare a ciascun candidato un argomento diverso, o assegnare a tutti o a gruppi di candidati, uno stesso argomento che si presti a uno svolgimento fortemente personalizzato. L'elaborato è trasmesso dal candidato ai docenti tutor per posta elettronica entro il 31 maggio.

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

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

Sulla falsariga di quanto sopra esposto, la Sottocommissione di esami ha programmato la simulazione di un colloquio, in orario pomeridiano, da remoto sulla piattaforma Gmeet.

Discussione relativa al punto -1-

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

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

| | Alunno | CLASSE | Argomento assegnato | Docente di riferimento |
|---|---------------|---------------|--|-------------------------------|
| 1 | | V C | Sostenibilità ambientale e nuovi prodotti agroalimentari. Verso un'alimentazione più sostenibile | Giunta Rita |
| 2 | | V C | Igiene e sicurezza nel settore della ristorazione Autocontrollo e HACCP | Mangione Leonardo |
| 3 | | V C | Dieta in particolari condizioni | Mangione Leonardo |

| | | | | |
|----|--|-----|--|-------------------|
| | | | patologiche. | |
| 4 | | V C | Alimentazione equilibrata in condizione fisiologiche: | Todaro Manuela |
| 5 | | V C | Percorso di studi e materie professionalizzanti | Fretto Angela |
| 6 | | V C | Aspetti religioso-antropologici legati al cibo e promozione del " Made in Italy": | Giunta Rita |
| 7 | | V C | Dieta in particolari condizioni patologiche. | Mangione Leonardo |
| 8 | | V C | Aspetti religioso-antropologici legati al cibo e promozione del " Made in Italy": | Fretto Angela |
| 9 | | V C | Alimentazione equilibrata in condizione fisiologiche | Todaro Manuela |
| 10 | | V C | Aspetti religioso-antropologici legati al cibo e promozione del " Made in Italy": | Giunta Rita |
| 11 | | V C | Sostenibilità ambientale e nuovi prodotti agroalimentari. Verso un'alimentazione più sostenibile | Todaro Manuela |
| 12 | | V C | Dieta in particolari condizioni patologiche. | Mangione Leonardo |
| 13 | | V C | Alimentazione equilibrata in condizione fisiologiche: | Giunta Rita |
| 14 | | V C | Aspetti religioso-antropologici legati al cibo e promozione del " Made in Italy": | Fretto Angela |

| | | | | |
|----|--|-----|---|-------------------|
| 15 | | V C | Alimentazione equilibrata in condizione fisiologiche: | Fretto Angela |
| 16 | | V C | Alimentazione equilibrata in condizione fisiologiche: | Mangione Leonardo |
| 17 | | V C | Dieta in particolari condizioni patologiche. | Todaro Manuela |

CANDIDATI ESTERNI

| | Alunno | Argomento assegnato | Docente di riferimento |
|---|---------------|--|-------------------------------|
| 1 | | Alimentazione equilibrata in condizione fisiologiche. Dieta equilibrata. | Fretto Angela |
| 2 | | Alimentazione equilibrata in condizione fisiologiche. Dieta equilibrata. | Giunta Rita |
| 3 | | Alimentazione equilibrata in condizione fisiologiche. Dieta equilibrata. | Mangione Leonardo |
| 4 | | Alimentazione equilibrata in condizione fisiologiche. Dieta equilibrata. | Todaro Manuela |
| 5 | | Alimentazione equilibrata in condizione fisiologiche. Dieta equilibrata. | Todaro Manuela |
| 6 | | Alimentazione equilibrata in condizione fisiologiche. Dieta equilibrata. | Giunta Rita |
| 7 | | Alimentazione equilibrata in condizione fisiologiche. Dieta equilibrata. | Fretto Angela |

Per quanto concerne il punto -2- la discussione verterà su uno dei seguenti testi di Lingua e Letteratura Italiana:

1. E. e J. De Goncourt, dalla *Prefazione a Germinie Lacerteux*, 1865, passo scelto: il diritto al romanzo delle classi inferiori, la volontà di denuncia sociale
2. G. Verga, dalla *Prefazione a I Malavoglia*, 1881, passo iniziale: romanzo come studio oggettivo del nascere delle inquietudini del benessere nei ceti sociali più bassi

3. G. Verga, da *I Malavoglia*, 1881, cap. I: la presentazione della famiglia
4. G. Verga, da *Rosso Malpelo*, 1878, parte iniziale della novella: la descrizione di Malpelo
5. C. Baudelaire, da *Les fleurs du mal*, 1857, *Corrispondances*
6. O. Wilde, da *Il ritratto di Dorian Grey*, 1890, cap. XIII: Dorian uccide Basil
7. G. D'Annunzio, da *Il piacere*, 1889, libro I, cap. I
8. G. D'Annunzio, da *Le Vergini delle rocce*, 1895, passosculto: le posizioni antidemocratiche del protagonista
9. G. Pascoli, da *Il fanciullino*, 1897: parte iniziale del saggio
10. G. Pascoli, da *Myricae*, *Il X Agosto*, 1896
11. G. Pascoli, da *Myricae*, *Il Gelsomino notturno*, 1901
12. F.T. Marinetti, *Il manifesto della cucina futurista*, 1931, passi scelti: abolizione della pastasciutta, invito alla chimica, il 'carneplastico'
13. L. Pirandello, da *L'umorismo*, 1908, passo scelto: la dolorosa contraddizione tra la vita e la forma
14. L. Pirandello, da *Uomo, nessuno, centomila*, 1926, libro I, parte iniziale del cap. I: un piccolo difetto
15. L. Pirandello, da *Il Fu Mattia Pascal*, 1921, parte iniziale del capitolo VIII: la nascita di Adriano Meis
16. G. Ungaretti, da *L'Allegria*, 1931, *Veglia, Cima Quattro, 23 Dicembre 1915*
17. G. Ungaretti, da *L'Allegria*, 1931, *Fratelli, Mariano 15 Luglio 1916*
18. P. Levi, da *Se questo è un uomo*, *Shema*, 1947
19. G. Carofiglio, *La manomissione delle parole*, BUR, 2013, passo scelto
20. Z. Bauman, *Vita liquida*, Bari, Laterza, 2006, passo scelto

CRITERI ATTRIBUZIONE CREDITI

L'attribuzione del credito scolastico, è attribuito fino ad un massimo di sessanta punti di cui diciotto per la classe terza, venti per la classe quarta e ventidue per la classe quinta. Il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, provvede alla conversione del credito scolastico attribuito al termine della classe terza e della classe quarta e all'attribuzione del credito scolastico per la classe quinta sulla base rispettivamente delle tabelle A, B e C di cui all'allegato A dell'O.M. 03/03/2021. Il docente di I.R.C. partecipa a pieno titolo alle deliberazioni del consiglio di classe concernenti l'attribuzione del credito scolastico, nell'ambito della fascia.

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

- a) assiduità alla frequenza scolastica
- b) interesse e impegno nella partecipazione al dialogo educativo
- c) partecipazione alle attività complementari e integrative

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Griglia di valutazione della prova orale

| Indicatori | Livelli | Descrittori | Punti | Punteggio |
|---|------------|---|------------|-----------|
| Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo | 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

| Disciplina | Docente | Firma |
|---|-----------------------|--------------|
| ITALIANO | M. TODARO | |
| STORIA | M.TODARO | |
| MATEMATICA | R. GALLUZZO | |
| LINGUA INGLESE | A. M. SALAMONE | |
| SEC. LING. COMUNIT- FRANCESE | A. FRETTO | |
| DIRITTO E TEC. AMMINISTRATIVE | R. GIUNTA | |
| SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE | M. C. CALAFATO | |
| LABORATORIO CUCINA | A.IACONO MANNO | |
| LABORATORIO SALA E VENDITE | L. MANGIONE | |
| SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE | M. ALU' | |
| RELIGIONE CATTOLICA | C. DISPENZA | |

Agrigento 14Maggio 2021Il Coordinatore di Classe

Prof.ssa Tanina Matilde Roccaforte

NOTA BENE

Il giorno 11 maggio 2021 alle ore 17,00 il Consiglio di Classe, riunitosi in video conferenza sulla piattaforma MEET, ha approvato per chiamata nominale, il presente documento che, pertanto, ha valore ufficiale e che recherà la sola firma autografa del D.S. Dott.ssa Girolama Casà.

PROGRAMMI SVOLTI

PROGRAMMA DI ITALIANO
ANNO SCOLASTICO 2020/20201
CLASSE VC

Docente: Prof.ssa Manuela Todaro

Libro di testo: A. Roncoroni, M.M. Cappellini, A. Dendi, E. Sada, O. Tribulato, *La mia letteratura*, ed. C. Signorelli Scuola, vol.3

Tra Ottocento e Novecento: la storia e la cultura

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

Emile Zola

- da 'Il romanzo sperimentale', passo scelto
- da 'L'Assommoir", passo scelto: - *Gervasia e l'acquavite*

Edmond e Jules de Goncourt

- dalla prefazione a 'Germinie Lacerteux', passo scelto

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
- 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 'Mastro Don Gesualdo': *parte IV, cap IV, La morte di Gesualdo*
- da 'Vita dei campi': - *Rosso Malpelo, testo integrale*
Approfondimento: il lavoro minorile

❖ **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
- analisi dell'opera pittorica "L'urlo" di Edvard Munch

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

Charles Baudelaire

- da 'I fiori del male': - *Corrispondenze*
- *L'albatro*
- dalla monografia ' Pittore della vita moderna': passo scelto

➤ **I poeti maledetti**

Arthur Rimbaud

- dalla 'Lettera del veggente': passo scelto
- da 'Poesie': *Vocali*
- *Il battello ebbro*

- ❖ **Il romanzo decadente:** dalla narrativa realista al nuovo romanzo

- **O. Wilde:** la figura del perfetto Dandy; analisi de "Il ritratto di Dorian Grey"
 - da 'Il ritratto di Dorian Grey': - *Prefazione*, passo scelto
 - capitolo XIII: Dorian Gray uccide Basil

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

- dalla lettera ad Emilio Treves, passo scelto: autoritratto
- da 'Il piacere': - *passi scelti*
- da "le Vergini delle rocce": passi scelti
- da 'Alcyone': - *La poggia nel pineto*[vv. 1-30; 97-113]

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 'Il fanciullino': passi scelti

- da 'Myricae': - *X Agosto*
- *Il lampo*
- da 'Canti di Castelvecchio': - *Il gelsomino notturno*
- *L'uccellino del freddo, 1° strofa*

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

- La crisi del Positivismo, la relatività e la psicoanalisi, il nichilismo di Nietzsche, Freud e la psicoanalisi, Bergson

- ❖ **Le Avanguardie:** la funzione dell'arte e dell'artista, lo sperimentalismo
Futurismo: caratteri e tematiche

Filippo Tommaso Marinetti

- "Il Manifesto del Futurismo"
- "Il Manifesto della cucina futurista"
- disamina di alcune delle ricette della cucina futurista: il "carneplastico"
- da 'Zang Tumb Tumb': - *Il bombardamento di Adrianopoli*
- analisi dell'opera pittorica: *Bambina che corre sul balcone* di Giacomo Balla
- analisi dell'opera scultorea: "Forme uniche della continuità nello spazio" di

Umberto Boccioni

Espressionismo e Surrealismo: linee generali

- ❖ **Il romanzo della crisi:** la trasformazione del genere, la centralità del soggetto, aspetti tematici e soluzioni formali: J. Joyce, F. Kafka, M. Proust
 - da 'Ulisse' di J. Joyce: cap. XVIII: *l'insonnia di Molly*
 - da 'Dalla parte di Swann' in *À la recherche du temps perdu*, di M. Proust: *la madeleine*

Luigi Pirandello

- la vita e la formazione
- il pensiero e la poetica: il vitalismo, la critica dell'identità individuale, la trappola della vita sociale, il relativismo conoscitivo, l'umorismo
- opere

- da 'L'umorismo', passi scelti : - *tra vita e forma*
- *dall'avvertimento del contrario al sentimento del contrario*
- da 'Uno, nessuno e centomila', passi scelti: - *libro I, cap. I, Un piccolo difetto*
- *libro VII, parentesi necessaria*
- da 'Il fu Mattia Pascal': - *cap. VIII, la nascita di Adriano Meis*
- *pagina conclusiva del romanzo*
- da 'Novelle per un anno': - *Il treno ha fischiato*

❖ **Primo Levi**

- vita e profilo letterario
- lettura, analisi e commento della poesia "Shemà"

❖ **La poesia tra le due guerre:** temi e strutture formali

Giuseppe Ungaretti

- la vita, la formazione, l'esperienza della guerra
- il pensiero e la poetica: dalla sperimentazione al recupero della tradizione
- le opere
- da 'L'allegria': - *Veglia*
- *Fratelli*
- *Mattina*
- *Soldati*
- *In memoria*
- analisi delle opere pittoriche "Soldato ferito" (1916) e "Trincea" (1923) di Otto Dix

Uno sguardo al presente

- **Gianrico Carofiglio**, *La manomissione delle parole*, BUR, 2013, *passo scelto*
- **Zigmund Bauman**, *Vita liquida*, Bari, Laterza, 2006, *passo scelto*:
- *il consumatore nella società-liquida moderna*

- ❖ Nell'ambito del progetto pluridisciplinare di Educazione Civica "Pratiche sostenibili - La consapevolezza della scarsità delle risorse: il rispetto del cibo e dei valori a esso connessi" è stato affrontato un modulo relativo a:

- Il valore culturale e sociale del cibo

- ❖ Nell'ambito dell'Uda pluridisciplinare di indirizzo "Arance e pistacchi: Tesoro di Sicilia" si è affrontato un:

- Excursus storico sull'origine e il radicamento sul

territorio di due eccellenze territoriali: l'arancia e il

pistacchio

Agrigento 09/05/2021

La Docente

Prof.ssa Manuela Todaro

PROGRAMMA DI STORIA
ANNO SCOLASTICO 2020/20201
CLASSE VC

Docente: Prof.ssa Manuela Todaro

Libro di testo: S.Paolucci-G. Signorini, *La storia in tasca*, ed. Zanichelli, vol. V

❖ **Il logoramento degli antichi imperi**

- l'impero austro-ungarico: due stati molte nazionalità
- l'agonia dell'impero turco

❖ **La Grande Guerra**

- Radici della guerra
- Una guerra di tipo nuovo
- L'ingresso dell'Italia in guerra
- Il crollo degli imperi centrali
- La fine della guerra
- Approfondimenti su: l'alimentazione dei soldati al fronte, le nuove armi in uso nella guerra di massa, il ruolo delle donne durante la guerra

❖ **La rivoluzione bolscevica**

❖ **Il dopoguerra**

- Il dopoguerra in Europa: problemi sociali e politici
- Benessere e crisi negli Stati Uniti: la crisi del '29 e il New Deal

❖ **L'età dei totalitarismi**

- Il dopoguerra in Italia
- Il fascismo prende il potere
- Il fascismo diventa regine
- L'impero fascista
- La Germania da Weimar a Hitler
- Il Terzo Reich e il nazismo
- A grandi passi verso la Seconda guerra mondiale

❖ **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
- La fine della guerra
- I trattati di pace e i nuovi confini
- Approfondimenti: i Lager, il sonar, il radar e i nuovi strumenti di decrittazione, la resistenza dei civili

Percorsi di Cittadinanza e Costituzione

- Le trasformazioni della famiglia
- La pena di morte
- I diritti umani: la Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo del 1948
- L'antisemitismo

Agrigento, 9/05/2021

La Docente
Prof.ssa Manuela Todaro

PROGRAMMA DI MATEMATICA

ANNO SCOLASTICO 2020/20201

CLASSE VC

Docente: Prof.ssa Rosanna Galluzzo

Equazioni e Disequazioni

1. Richiami sulle uguaglianze e disuguaglianze numeriche
2. Equazioni e disequazioni razionali intere di I grado
3. Equazioni e disequazioni razionali intere di II grado riconducibili a quelle di I grado
4. Disequazioni di secondo grado e parabola

La funzione

1. Principali concetti relativi agli insiemi numerici, con particolare riguardo agli intervalli, distinzione tra intervalli aperti, chiusi, limitati o illimitati, intorno e punto di accumulazione
2. Concetto di funzione reale di variabile reale
3. Dominio di una funzione
4. Grafico di una funzione.

Limite

1. Approccio intuitivo al concetto di limite.
2. Teoremi fondamentali sui limiti.
3. Operazioni sui limiti. e calcolo di limiti di funzioni razionali continue.
4. Forme indeterminate e risoluzione di semplici casi di indeterminazione.

In merito all'**UDA di educazione civica** dal titolo "Pratiche sostenibili. La consapevolezza di una scarsità di risorse: rispetto del cibo e dei valori ad esso connesso" si è affrontato il seguente modulo:

- Analisi di dati statistici e grafici su perdite e sprechi alimentari

Agrigento, 05/05/2021

IL DOCENTE
Prof.ssa Galluzzo Rosanna

PROGRAMMA DI LINGUA INGLESE

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

CLASSE VC

Docente: Prof.ssa Angela Maria Salamone

LIBRO DI TESTO: EXCELLENT CATRIN ELEN MORRIS - ELI

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

MODULO 1: MENU

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

GRAMMAR: Past simple vs present perfect continuous.

TURN UP THE HEAT: How menus manipulate diners.

MODULO 2 : SAFETY AND NUTRITION

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

GRAMMAR : Conditional.

MODULO 3: APPLYING FOR A JOB

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

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

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

U.D.A. "F.A.O. IN THE UNITED KINGDOM"

United Kingdom and Agricultural Organization

PROGRAMMA DI SECONDA LINGUA COMUNITARIA - FRANCESE

ANNO SCOLASTICO 2020/20201

CLASSE VC

Docente: Prof.ssa Angela 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. |
|----------|--|

PROGRAMMA SVOLTO

Module 01

Les nouveaux restaurant
Tables en vue, les bistros
François Adamski
Le Collège Culinaire de France (2011)
Les métiers du restaurant
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 04

L'histoire du vin

Le champagne

La Champagne

Module 05

L'eau

CIVILISATION

“Le Procope” : le plus ancien restaurant de Paris

La brioche sicilienne

Module 06

La méthode HACCP

HACCP en Europe

UDA Educazione civica : “ Pratiche sostenibili-la consapevolezza della scarsità delle risorse: il rispetto del cibo e dei valori ad esso connessi.” “ La France et la FAO”.

UDA Pluridisciplinare di indirizzo : Arance e Pistacchi: tesoro di Sicilia.

“Le pistache de Raffadali”

Agrigento 15 maggio 2021

L'INSEGNANTE

Prof.ssa A. Fretto

**PROGRAMMA DI DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
ANNO SCOLASTICO 2020/20201**

CLASSE VC

Docente: Prof.ssa Rita Giunta

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 15/05/2021

La Docente

Prof.ssa Rita Giunta

PROGRAMMA DI EDUCAZIONE CIVICA

ANNO SCOLASTICO 2020/20201

CLASSE VC

Docente: Prof.ssa 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

Il Docente referente
Prof.ssa Rita Giunta

PROGRAMMA DI SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE

ANNO SCOLASTICO 2020/20201

CLASSE VC

Docente: Prof.ssa Maria C.: Calafato

Presentazione della classe

La classe si compone di 17 alunni una alunna diversamente abili seguono una **Programmazione non riconducibile** ai programmi ministeriali. Sono presenti alunni con BES, per il quale è stato elaborato un Piano Didattico Personalizzato, come previsto dalla Direttiva Ministeriale 27/12/2012 e successiva Circolare n.8 del 06/03/2013 e secondo il format approvato dal Gruppo di Lavoro per l'Inclusione, esplicitando le modalità didattiche e valutative ed i provvedimenti compensativi e dispensativi da adottare.

contenuti disciplinari

IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE

Contaminazione fisico-chimica degli alimenti.

Contaminazione biologica degli alimenti.

Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici.

Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità.

Abilità

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

Competenze

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

Conoscenze

Contaminazione biologica

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

Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità.

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

L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE

Cibo e religioni.

Nuovi prodotti alimentari.

ABILITA'

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

COMPETENZE

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

Unità 1.1 Cibo e religione

CONOSCENZE

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

Nuovi prodotti alimentari

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

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

UDA pluridisciplinare(vedi allegati)

LA DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE

La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche

Diete e stili alimentari

L'alimentazione nella ristorazione collettiva.

Abilità:

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

La dieta in condizioni fisiologiche:

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

Diete e stili alimentari

- Gli stili alimentari.

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

L'alimentazione nella ristorazione collettiva.

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

LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE

Abilità

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

Conoscenze

La dieta nelle malattie cardiovascolari.

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

La dieta nelle malattie metaboliche.

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

Allergie e intolleranze alimentari.

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

Obiettivi minimi

Conoscere le contaminazioni biologiche: -caratteristiche e vie di trasmissione di prioni, virus, batteri, lieviti e muffe -tossinfezioni alimentari e parassitosi

Sapere cosa è un piano HACCP e a cosa serve, conoscere i principali organi di controllo sugli alimenti. Saper individuare la differenza tra frode sanitaria e commerciale in relazione alla diversa pericolosità.

Conoscere le principali regole alimentari nella tradizione ebraica, nel cristianesimo, nell'islam

Conoscere i nuovi prodotti alimentari: - alimenti arricchiti - alimenti alleggeriti - prodotti dietetici - integratori alimentari - alimenti funzionali - novel foods - OGM Conoscere la classificazione, i requisiti degli additivi alimentari e il concetto di DGA

Conoscere le raccomandazioni nutrizionali secondo i LARN e le “linee guida dietetiche” e saper effettuare una valutazione dello stato nutrizionale

Conoscere la dieta nelle diverse condizioni fisiologiche: nel neonato e nel lattante, nel bambino e adolescente, nell'adulto, in gravidanza, nella terza età. Conoscere i seguenti stili alimentari: dieta mediterranea dieta vegetariana dieta nello sport

Conoscere la dieta nelle seguenti patologie: ipertensione, iperlipidemie ed aterosclerosi, diabete, obesità, allergie ed intolleranze alimentari, alimentazione e tumori

METODOLOGIE

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

VERIFICHE

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

CRITERI DI VALUTAZIONE

- Conoscenza dei contenuti disciplinari specifici.
- Uso corretto del linguaggio specifico.
- Esposizione orale fluida e sicura.
- Capacità di rielaborazione e correlazione.
- Capacità di applicazione, analisi, sintesi.
- Impegno e partecipazione alle attività didattiche.
- Progressione dell'apprendimento.
- Livello delle abilità complessive conseguite.
- Livello delle competenze complessive conseguite.

**PROGRAMMA DI LABORATORIO CUCINA
ANNO SCOLASTICO 2020/20201**

CLASSE VC

Docente: Prof. Antonello Iacono Manno

LIBRO: IN CUCINA 5° ANNO

QUADRO ORARIO (N. 4 ore settimanali per un totale di 132 ore annuali).

| | | |
|---|--|---|
| Unità a La forza del territorio | Conoscenze Caratteristiche di 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. |
| | Abilità Realizzare piatti con prodotti del territorio. | |
| Unità b Marchi di qualità e altre tutele alimentari | Conoscenze Marchi di qualità, 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. 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 |
| | Abilità Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni. | |

| | | |
|--|--|---|
| | | filiera. |
| Unità c I prodotti tipici italiani | Conoscenze Caratteristiche di prodotti del territorio. Marchi di qualità, 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. 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. |
| | Abilità Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni. Realizzare piatti con prodotti del territorio. | |
| Unità d Realizzare un menu | Conoscenze Criteri di elaborazione di menu e carte. Rispettare le regole per l'elaborazione dei menu. | 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. |
| | Abilità Progettare menu per tipologia di eventi. | |
| Unità e Intolleranze alimentari e stili alimentari | Conoscenze Stili alimentari e dieta equilibrata. | Competenze di indirizzo in uscita Predisporre i menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche |

| | | |
|--|--|--|
| particolari | <p>Abilità Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari.</p> | <p>necessità dietologiche. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p> |
| <p>Unità f La tutela della sicurezza e della salute sul luogo di lavoro</p> | <p>Conoscenze Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro.</p> | <p>Competenze di indirizzo in uscita Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza.</p> |
| | <p>Abilità Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.</p> | |
| <p>Unità g Il sistema HACCP</p> | <p>Conoscenze Il sistema HACCP.</p> | <p>Competenze di indirizzo in uscita Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> |
| | <p>Abilità Simulare un piano di HACCP.</p> | |
| <p>Unità h Il servizio di catering e di banqueting</p> | <p>Conoscenze Tecniche di catering e banqueting.</p> | <p>Competenze di indirizzo in uscita Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastonomici.</p> |
| | <p>Abilità Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.</p> | |

Attività pratiche svolte in laboratorio e in visite aziendali:

Produzione della scheda tecnica in aula informatica dei menu da eseguire in laboratorio.

Menu n° 1-L'arancia di Ribera DOP in cucina :Dall'antipasto al dessert
Insalatina di arance, finocchio e cipolletta; risotto al profumo di mare e arance; sorbetto all'arancia e menta; costolette d'agnello all'arancia; cipolline in agrodolce; crepes à l'orange .

Menu n°2: "IL macco" tradizionale e rivisitato.

Menu n°3- "Il suino nero dei Nebrodi e i frutti di stagione":ventaglio di lonza con funghi marinati e scaglie di caciocavallo;cavati al ragù bianco di suino;medaglioni di nero alla Malvasia delle Lipari con cardi e castagne;vero magro di suino al pistacchio;pane di Castelvetro.

Per quanto concerne le attività intra/extra scolastiche si allega relazione di alternanza scuola lavoro.

Il Docente

Prof. A. Iacono Manno

**PROGRAMMA DI LABORATORIO SALA E VENDITA
ANNO SCOLASTICO 2020/20201**

CLASSE VC

Docente: Prof. Leonardo Mangione

*Libro in adozione: LIBRO: MASTERLAB laboratorio di servizi enogastronomici Sala e vendita
Casa editrice Le Monnier Autori : Antonio Faracca, Emidio Galìè, Alessandro Capriotti, Tiziana Ficcadenti*

Contenuti disciplinari

Classi quarte - disciplina Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Sala e vendita (su cucina).

Unità 1. L'azienda enogastronomica

1. Tipologie di aziende ristorative
2. Tipologie di bar
3. Le nuove tendenze
4. L'organizzazione aziendale

Unità 2. Il reparto sala

1. Requisiti strutturali della sala ristorante
2. Arredi e dotazione professionale
3. L'operatore di sala
4. I momenti di servizio

Unità 3. Il bar

1. Requisiti strutturali del bar
2. La dotazione professionale

3. Il barman
4. I momenti di servizio
5. La bar list

Unità 4. La sicurezza

1. La sicurezza alimentare
2. Pulizia e disinfestazione degli ambienti
3. La sicurezza sul lavoro

Unità 2. La qualità degli alimenti.

1. Riconoscere la qualità

1. La qualità percepita
2. Sistemi di qualità
3. I prodotti di qualità
4. Le etichette alimentari

Unità 2. I diversi aspetti della qualità alimentare

1. Dalla quantità alla qualità
2. Valutare la qualità
3. La qualità nell'approvvigionamento
4. Qualità enogastronomica e ristorazione etica e sostenibile

Unità 3. Dalla gastronomia all' enogastronomia.

1. Le abitudini alimentari

1. Cibo e cultura
2. Tipicizzazione dei prodotti e made in Italy
3. Le diete alimentari

2. I fattori che influenzano le scelte gastronomiche

1. Le scelte gastronomiche
2. Fattori dietetici
3. Fattori culturali

Unità 4. La produzione del vino

1. La produzione vitivinicola

1. Il vino e l'enologia
2. La viticoltura
3. Le fasi di produzione del vino e i sistemi di vinificazione
4. La produzione della birra

2. La normativa del settore vitivinicolo

1. Normativa nazionale e comunitaria
2. I disciplinari di produzione
3. L'etichetta

3. I vini speciali

1. I vini liquorosi
2. I vini aromatizzati
3. Champagne e spumanti

Unità 5. Il vino in Italia e nel mondo

1. La produzione vitivinicola delle regioni italiane

1. Le caratteristiche della produzione italiana
2. La produzione regionale

Unità 6. L'offerta enogastronomica

1. Pianificare l'offerta enogastronomica

1. Principi di marketing
2. Gli strumenti di lavoro

2. Programmare l'offerta gastronomica

1. Il menu
2. Tipologie di menu
3. Determinare l'offerta enogastronomica
4. Determinare i prezzi di vendita

Unità 7. Analisi sensoriale e degustazione

1. L'analisi sensoriale

2. La degustazione dell'olio di oliva

Il Docente

Prof. Leonardo Mangione

PROGRAMMA DI SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

ANNO SCOLASTICO 2020/20201

CLASSE VC

Docente: Prof. Massimiliano Alù

- 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, 07.05.2021

Prof. Alù Massimiliano

**PROGRAMMA DI RELIGIONE CATTOLICA
ANNO SCOLASTICO 2020/20201**

CLASSE VC

Docente: Prof.ssa Carmela Dispenza

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 cibo nelle religioni ore 3

-la cucina ebraica

-La cucina cristiana

-La cucina islamica

Agrigento

07/05/2021

L'insegnante

Carmela Maria Dispenza

In Allegato:

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

