



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: ipsctgallo.edu.it

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

I.P.S.C.E.O.A. "GALLO"-AGRIGENTO

Prot. 0004642 del 14/05/2021

C-25-a (Entrata)

ESAMI DI STATO A.S. 2020/2021

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DEL 15 MAGGIO

(ai sensi dell'art. 5 del D.P.R. 323 del 23/07/1998)

CLASSE V SEZIONE D

**INDIRIZZO SERVIZI
PER L'ENOGASTRONOMIA E
L'OSPITALITA' ALBERGHIERA**

AGRIGENTO, MAGGIO 2021

**IL COORDINATORE
DEL CONSIGLIO DI CLASSE
(Prof. Nicolò Calogero Pagnesi)**

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(Dott.ssa Girolama Casà)**

INDICE

Composizione del Consiglio di classe	pag. 3
Variazioni del Consiglio di classe nel triennio	pag. 3
Deliberazione del Consiglio di classe	pag. 4
Premessa	pag. 4
Informazioni di carattere generale	pag. 4
Descrizione sintetica della figura professionale	pag. 5
Competenze tecnico professionali	pag. 5
Composizione commissione Esame di Stato	pag. 6
Elenco dei candidati interni	pag. 6
Elenco dei candidati esterni	pag. 6
Profilo della classe	pag. 7
Quadro orario settimanale	pag. 7
Competenze acquisite	pag. 8
Capacità acquisite	pag. 9
Metodologie adottate	pag. 9
Mezzi e strumenti	pag. 9
Spazi	pag. 9
Materiali, strumenti e sussidi didattici utilizzati nella D.A.D.	pag. 9
Tabella di riepilogo metodi e strumenti	pag.10
Percorsi interdisciplinari	pag. 10
Educazione civica	pag. 10
Interventi di recupero e potenziamento	pag. 10
Criteri di valutazione	pag. 10
Griglia di valutazione (corrispondenza voto-abilità)	pag. 11
Criteri per l'attribuazione del voto di condotta	pag. 12
Programmazione del Consiglio di classe per l'Esame di Stato	pag. 12
Alunni diversamente abili	pag. 13
Argomento assegnato a ciascun candidato per la realizzazione dell'elaborato	pag. 14
Docenti di riferimento per la stesura dell'elaborato	pag. 15
PCTO (Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento, ex ASL)	pag. 16
Allegato A	
Tabella A Conversione del credito assegnato al termine della classe terza	
Tabella B Conversione del credito assegnato al termine della classe quarta	
Tabella C Attribuzione credito scolastico per la classe quinta in sede di ammissione all'Esame di Stato	
Tabella D Attribuzione credito scolastico per la classe terza e per la classe quarta in sede di ammissione all'Esame di Stato	pag. 17
Allegato B Griglia di valutazione della prova orale	pag. 18
Allegati al documento: Programmi svolti, Relazioni finali, Testi di Italiano sottoposti ai candidati nel corso del colloquio	pag. 19

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DIRIGENTE SCOLASTICO (<i>Dott.ssa Girolama Casà</i>)	
Docente	Materia
RAIMONDA MONTALTO	Italiano
RAIMONDA MONTALTO	Storia
NICOLO' CALOGERO PAGNESI	Scienza e cultura dell'alimentazione
ANTONELLA RICOTTONE	Matematica
SALVATORE LO DICO	Lingua Francese
DANIELA SCICOLONE	Lingua Inglese
CONCETTA PILATO	Diritto e tecnica amm. della struttura ricettiva
DOMENICO TODARO	Laboratorio servizi di enogastronomia settore cucina
LEONARDO MANGIONE	Laboratorio servizi di enogastronomia settore sala e vendita
FRANCESCO TUTTOLOMONDO	Scienze motorie e sportive
CARMELA DISPENZA	Religione
BRUNELLA DE CASTRO	Sostegno
IL SEGRETARIO - RAIMONDA MONTALTO	IL COORDINATORE - NICOLO' CALOGERO PAGNESI

VARIAZIONI DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO

Disciplina	A.S. 2018/2019	A.S. 2019/2020	A.S. 2020/2021
Italiano	R. Montalto	R. Montalto	R. Montalto
Storia	R. Montalto	R. Montalto	R. Montalto
Scienza e cultura dell'alimentazione	N. C. Pagnesi	N. C. Pagnesi	N. C. Pagnesi
Matematica	I. Minnella	A. Ricottone	A. Ricottone
Lingua Francese	G. Lo Re	C. Fucà	S. Lo Dico
Lingua Inglese	M. C. Triassi	D. Scicolone	D. Scicolone
Diritto e tecnica amm. della struttura ricettiva	S. Farruggia	C. Pilato	C. Pilato
Lab. serv. di enog. di sala e vendita	-----	L. Mangione	L. Mangione
Lab. serv. di enog. di cucina	P. Consiglio	C. Chiarelli	D. Todaro
Scienze motorie	F. Tuttolomondo	F. Tuttolomondo	A. Santangelo
Religione	C. Dispenza	C. Dispenza	C. Dispenza
Sostegno	B. De Castro	B. De Castro	B. De Castro
Sostegno	B. Pizzurro	-----	-----

DELIBERAZIONE DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE V D

Il Consiglio della classe VD, ha approvato il presente documento in data 14 Maggio 2021

DOCENTI	FIRMA
RAIMONDA MONTALTO	
RAIMONDA MONTALTO	
NICOLO' CALOGERO PAGNESI	
ANTONELLA RICOTTONE	
SALVATORE LO DICO	
DANIELA SCICOLONE	
CONCETTA PILATO	
DOMENICO TODARO	
LEONARDO MANGIONE	
ANGELA SANTANGELO	
CARMELA DISPENZA	
BRUNELLA DE CASTRO	

PREMESSA

Nell'anno scolastico 2020/2021 l'attività didattica, inizialmente, come indicato dalla circolare n. 8 del 16/09/2020, è articolata sia in presenza che a distanza come previsto dal regolamento per la Didattica Digitale Integrata (DDI) approvato dal Consiglio d'istituto con delibera n. 67 in data 07/09/2020, per quanto riguarda la DDI le attività integrate digitali sono avvenute in entrambe le modalità previste, ovvero 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, ovviamente con la partecipazione dei colleghi del consiglio di classe e degli alunni, ciascun docente ha utilizzato whatsapp e la telefonia fissa e mobile per contattare colleghi e alunni. Con i DPCM del 24/10/2020 e successivi è stata avviata la Didattica a Distanza prevista nelle scuole secondarie superiori fino al 05 febbraio 2021. Con l'ordinanza n. 11 del 30 gennaio 2021 del Presidente della Regione Sicilia vengono riprese le attività didattiche in presenza al 50% dal 08/02/2021 fino al 16/03/2021 e con attività didattica in DAD per gli alunni dei Comuni in zona rossa a seguito di eventuali ordinanze da parte del Presidente della Regione. A seguito della circolare n.104 del 17/03/2021, che dispone la chiusura della scuola per casi di positività SARS-cov 19, sospetta variante inglese viene nuovamente attivata la Didattica Digitale Integrata fino al 30/03/2021. Dal 31/03/2021 si ritorna con le attività didattiche in presenza al 50% e con attività didattica in DAD per gli alunni dei Comuni in zona rossa. Con la circolare n.127 del 09/04/2021, si dispone la chiusura della scuola per un caso di positività SARS-cov 19 riscontrato in un collaboratore scolastico si predispongono la disinfezione dei locali e la sospensione delle attività didattiche in presenza nei giorni 12 e 13 aprile, pertanto, si ritorna in presenza al 50% a partire dal 14/04/2021. A seguito del decreto "Riapertura" viene diramata la circolare n. 138 che prevede, a partire dal 26/04/2021 il rientro delle classi in presenza fino al 75% del totale degli alunni per istituto, pertanto, la V D come tutte le quinte ritorna in presenza.

INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE

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

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

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

Tra i suoi tanti alunni annovera anche il premio Nobel per la letteratura Luigi Pirandello che lo frequentò a dodici anni nell'anno scolastico 1878-1879. L'Istituto nei primi quarant'anni del '900, continua a svolgere la sua funzione. Coinvolto nelle vicende della prima e della seconda guerra mondiale col richiamo alle armi di molti docenti e alunni, diventò, nel 1942, "Regia Scuola Tecnica Commerciale con annessa Scuola di Avviamento" e nel 1949 "Scuola Tecnica Statale Commerciale".

Nel 1962 l'Istituto si trasformò in "Istituto Professionale per il Commercio" continuando a svolgere la sua 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 1° settembre 2010 prende via il riordino dei cicli scolastici. L'istituto riesce a mantenere la sua identità culturale e professionale, si arricchisce con l'indirizzo dei servizi per l'enogastronomia e per l'ospitalità alberghiera avviato nell'anno scolastico 2011-2012.

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

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

L'Istituto raccolto intorno alla sua storia più che centenaria rinnova ancora, in sintonia con le profonde trasformazioni dell'istruzione professionale, le proprie attrezzature didattiche e la propria offerta formativa. Si predispone a svolgere la sua preziosa e insostituibile funzione nel futuro valorizzando le risorse e le potenzialità che offre il territorio, analizzando scrupolosamente le variazioni delle tendenze e ricercando sempre nuove opportunità da offrire agli utenti del nostro territorio al fine di ottenere anche una concreta spendibilità della professionalità acquisita nei confronti del mercato del lavoro.

DESCRIZIONE SINTETICA DELLA FIGURA PROFESSIONALE

Il Diploma dell'Istituto Professionale settore servizi indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" articolazione "Enogastronomia". consente di svolgere attività relative al servizio di ristorazione nelle seguenti attività economiche di riferimento, sono:

- Produzione di pasti e piatti preparati;
- Alberghi e strutture simili;
- Ristoranti e attività di ristorazione mobile;
- Fornitura di pasti preparati (catering per eventi);
- Mense e catering continuativo su base contrattuale;
- Bar e altri esercizi simili senza cucina.

Sinteticamente, si può dire che le figure professionali formate sono in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

La figura professionale formata è in grado di:

- Condurre le fasi di lavoro, sulla base degli ordini, coordinando l'attività di reparto;
- Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione;
- Identificare le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e curando il processo di approvvigionamento;
- Formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente;
- Predisporre il servizio in relazione agli standard aziendali, alle esigenze della clientela ed alle nuove mode/tendenze;
- Curare il servizio distribuzione pasti e bevande formulando proposte di prodotti adeguate per tipologia di abbinamento e momento della giornata.

Competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale:

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

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

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

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

Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER);

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

Applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti;

Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali;

Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Competenze specifiche, di indirizzo:

Adeguare e organizzare la produzione in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;
Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche - agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
Valorizzare promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento tra i colleghi;
Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

COMPOSIZIONE COMMISSIONE ESAME DI STATO

COMMISSARIO	MATERIA
Montalto Raimonda	Lingua Italiana
Pagnesi Nicolò calogero	Scienza e cultura dell'alimentazione
Todaro Domenico	Lab. serv. di enog.- Cucina
Scicolone Daniela	Lingua Inglese
Pilato Concetta	Diritto e tecnica amm. della struttura ricettiva
Mangione Leonardo	Lab. serv.di Sala e vendite

ELENCO DEI CANDIDATI INTERNI

N°	Cognome nome	DATA DI NASCITA	RESIDENZA
1	Omissis	Omissis	Omissis
2	Omissis	Omissis	Omissis
3	Omissis	Omissis	Omissis
4	Omissis	Omissis	Omissis
5	Omissis	Omissis	Omissis
6	Omissis	Omissis	Omissis
7	Omissis	Omissis	Omissis
8	Omissis	Omissis	Omissis
9	Omissis	Omissis	Omissis
10	Omissis	Omissis	Omissis
11	Omissis	Omissis	Omissis
12	Omissis	Omissis	Omissis
13	Omissis	Omissis	Omissis
14	Omissis	Omissis	Omissis
15	Omissis	Omissis	Omissis
16	Omissis	Omissis	Omissis
17	Omissis	Omissis	Omissis
18	Omissis	Omissis	Omissis
19	Omissis	Omissis	Omissis
20	Omissis	Omissis	Omissis

ELENCO DEI CANDIDATI ESTERNI

N°	Cognome nome	DATA DI NASCITA	RESIDENZA
1	Omissis	Omissis	Omissis
2	Omissis	Omissis	Omissis
3	Omissis	Omissis	Omissis
4	Omissis	Omissis	Omissis
5	Omissis	Omissis	Omissis
6	Omissis	Omissis	Omissis
7	Omissis	Omissis	Omissis
8	Omissis	Omissis	Omissis

PROFILO DELLA CLASSE VD

La classe risulta composta da 20 alunni 10 maschi e 10 femmine, per la maggior parte pendolari e provenienti dalla IV D. All'interno del gruppo-classe si annovera una varietà di personalità, ciascuna con una propria vivacità intellettuale, comportamentale e predisposizione all'impegno ed alla collaborazione. Nella classe è inserita una ragazza diversamente abile seguita dall'insegnante di sostegno prof.ssa Brunella De Castro per 18 ore settimanali con una programmazione differenziata non riconducibile ai programmi ministeriali, in data 25/06/2020 è stato approvato il PEI. Per l'alunna è stata approntata una specifica relazione allegata al presente documento nella quale sono previste misure specifiche (Compensative e/o dispensative) da adottare durante lo svolgimento dell'Esame di Stato. Il Consiglio di classe ritiene opportuno che agli Esami di Stato l'alunna con disabilità venga assistita dall'insegnante di sostegno per assicurare un tranquillo iter.

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

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

L'attività didattica è stata portata avanti secondo quanto previsto in fase di programmazione didattica.

Le lezioni sono state integrate dalle esperienze di partecipazione in progetti di approfondimento su temi specifici, coerenti con le scelte di programmazione didattica.

Lo svolgimento dei programmi ha finalizzato costantemente i contenuti e le attività didattiche alla soluzione di problemi connessi alla formazione e alla maturazione degli alunni, alla loro crescita interiore, armonizzando le sollecitazioni culturali indotte dalle discipline nella loro globalità e consentendo agli alunni, l'acquisizione di un approccio critico con la realtà contemporanea.

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

Il Consiglio di Classe ha adottato una azione didattica educativa avente come scopo principale la formazione culturale, tecnica e professionale degli allievi, attraverso la crescita della persona e la formazione della coscienza sociale. I docenti hanno improntato la loro attività didattica al raggiungimento di obiettivi opportunamente programmati, in relazione alle esigenze della classe e ai livelli culturali, per pervenire ad un sapere unitario interdisciplinare, vivacizzato da iniziative culturali e da varie attività curriculari ed extracurriculari, le esperienze d'alternanza scuola – lavoro, la partecipazione ad incontri con esperti promossi dalla scuola su problematiche sociali – giovanili, che hanno attivato validi stimoli e momenti di riflessione.

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

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

QUADRO ORARIO SETTIMANALE

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

COMPETENZE ACQUISITE

Asse dei linguaggi

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

Asse matematico

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

Asse scientifico-tecnologico

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

Asse storico-sociale

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

Gli obiettivi trasversali generali raggiunti sono:

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

Obiettivi trasversali specifici raggiunti sono

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

Competenze mediamente acquisite:

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

Competenze in chiave di cittadinanza

- Imparare ad imparare
- Progettare: essere in grado di programmare il proprio lavoro e la propria vita attraverso scelte a medio e lungo termine .

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

CAPACITA' ACQUISITE:

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

METODOLOGIE ADOTTATE

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

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO

- Libri di testo;
- Fotocopie ad integrazione dei testi in uso;
- Riviste e giornali
- Strumenti audio e video
- Lavagna luminosa e lucidi.
- Schede stimolo;

SPAZI

- Laboratorio cucina
- Sala video;
- Aula Informatica.
- Aula didattica

MATERIALI, STRUMENTI E SUSSIDI DIDATTICI UTILIZZATI NELLA DAD

- Libri di testo in adozione, anche in formato digitale
- Schede e mappe, anche autoprodotte
- Video e documentari reperibili in rete
- Video lezioni registrate
- Portale ARGO (assegnazioni di compiti da svolgere- condivisione materiali)
- Google Suite for Education e relativi strumenti
- Classroom per la gestione dei materiali e dei compiti assegnati
- Meet per le lezioni in videoconferenza
- Gmail istituzionale
- Moduli per compiti e test on line
- Software per la produzione di videolezioni
- Software per la realizzazione di attività didattiche

Interazione con gli alunni: video lezioni (sincrone e asincrone), chat di GSuite o Whatsapp (previa autorizzazione delle famiglie), restituzione degli elaborati corretti tramite Google Classroom e/o posta elettronica , chiamate vocali)

Modalità di verifica formativa: restituzione degli elaborati corretti, colloqui via Meet, rispetto dei tempi di consegna, livello di interazione, test on line.

Tabella di riepilogo metodi e strumenti

		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Metodi e Strumenti	Materie	Lezione frontale	Lezione interattiva	Problem solving	Metodo induttivo	Lavoro di gruppo	Discussione guidata	Simulazioni	Strumenti audio	Lavagna luminosa e lucidi	Schede stimolo;	Riviste, giornali;	Strumenti video	Aula informatica
		A	Italiano	x	x	x	X	x	x	x	x		x	x
B	Storia	x	x	x	X	x	x	x	x		x	x	x	
C	Matematica	x	x	x	X	x	x	x		x	x			x
D	Inglese	x	x		X	x	x	x	x		x	x	x	x
E	Francese	x	x		X		x	x					x	
F	Diritto e tecnica amm. della struttura ricettiva	x	x	x	X		x	x				x		
G	Lab. serv. di sala e vendita	x			X	x	x	x						
H	Lab. serv. di enog. di cucina	x			X	x	x	x						
I	Scienza e cultura dell'alimentazione	x	x	x	X		x			x		x		x
L	Educazione fisica	x			X	x				x		x	x	x
M	Religione	x	x		X		x							

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

PERCORSI PLURIDISCIPLINARI

Durante l'attività didattica è stata effettuata sia U.D.A. "Cultura e tradizioni del Mediterraneo", che ha coinvolto tutte le discipline per due ore ciascuna, i cui lavori sono stati coordinati dal docente di Lab. serv. di enog. di cucina prof. Todaro, ma anche due UDA di educazione civica "Cultura, diritto, legalità e solidarietà" e "L'economia circolare per un mondo sostenibile" che hanno coinvolto tutte le discipline e i lavori sono stati coordinati dalla docente di Diritto e tecnica amm. della struttura ricettiva prof.ssa Pilato

EDUCAZIONE CIVICA

L'insegnamento dell'EDUCAZIONE CIVICA, trasversale a tutte le discipline, pone a fondamento della stessa la conoscenza della Costituzione e dei suoi principi fondamentali, finalizzati a promuovere il pieno sviluppo della persona e la partecipazione di tutti i cittadini all'organizzazione politica, economica e sociale del Paese. La trasversalità di tale insegnamento si rende opportuna, in virtù della pluralità degli obiettivi di apprendimento e delle competenze attese che, ovviamente, non fanno capo ad una singola disciplina e, addirittura, talora esulano dal campo strettamente disciplinare.

Il percorso didattico-formativo è finalizzato a fare acquisire agli allievi un reale senso civico di appartenenza ad una comunità nella quale ciascuno deve fornire un apporto costruttivo per conseguire obiettivi comuni, quali lo sviluppo sostenibile e il rispetto della diversità.

INTERVENTI DI RECUPERO E POTENZIAMENTO

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

Dopo il primo trimestre sono stati attivati dei corsi PON pomeridiani rivolti agli alunni per favorire il recupero e il potenziamento delle competenze di base. Due Alunni hanno partecipato al corso di Scienze degli alimenti "Sane abitudini alimentari".

CRITERI DI VALUTAZIONE

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

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

In particolare si sono somministrati alla classe, anche in vista dell'Esame di Stato conclusivo, questionari: a risposta aperta o singola con spazi delimitati, a trattazione sintetica con spazi delimitati, a scelta multipla, oltre ai compiti scritti di tipo tradizionale.

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

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

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

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

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI CONDOTTA

VOTO	OBIETTIVI	DESCRITTORI
10/9	Acquisizione di una coscienza morale e civile	L'alunno è sempre corretto con i docenti, con i compagni, con il personale della scuola. Rispetta gli altri e i loro diritti, nel riconoscimento delle differenze individuali. Utilizza in maniera responsabile il materiale e le strutture della scuola. Rispetta il regolamento. Non ha a suo carico provvedimenti disciplinari.
	Partecipazione alla vita didattica	Segue con interesse continuo le proposte didattiche, collabora attivamente alla vita scolastica ed è sempre munito del materiale necessario.
8	Acquisizione di una coscienza morale e civile	Nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola è sostanzialmente corretto. Rispetta gli altri e i loro diritti. Utilizza adeguatamente il materiale e le strutture della scuola. Rispetta il regolamento, ma talvolta riceve richiami verbali e/o scritti.
	Partecipazione alla vita didattica	Frequenta con regolarità le lezioni, ma talvolta non rispetta gli orari. Segue adeguatamente le proposte didattiche e generalmente collabora alla vita scolastica. E' solitamente munito del materiale necessario.
7	Acquisizione di una coscienza morale e civile	Il comportamento dell'alunno nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola non sempre è corretto. Talvolta assume atteggiamenti poco rispettosi nei confronti degli altri e dei loro diritti. Utilizza in maniera non accurata il materiale e le strutture della scuola. Talvolta non rispetta il regolamento, riceve richiami verbali ed ha a suo carico richiami scritti.
	Partecipazione alla vita didattica	Si rende responsabile di assenze arbitrarie e ritardi e non giustifica regolarmente. Partecipa in maniera sufficiente alle attività scolastiche e non sempre è munito del materiale didattico.
6	Acquisizione di una coscienza morale e civile	Il comportamento dell'alunno nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola è poco corretto. Spesso mantiene atteggiamenti poco rispettosi nei confronti degli altri e dei loro diritti. Utilizza in maniera trascurata il materiale e le strutture della scuola.. Viola di continuo il regolamento. Riceve ammonizioni verbali e scritte e viene sanzionato con l'allontanamento dalla comunità scolastica per un periodo non superiore a quindici giorni.
	Partecipazione alla vita didattica	Si rende responsabile di assenze e ritardi strategici e non giustifica regolarmente. Partecipa con scarso interesse al dialogo educativo ed è spesso fonte di disturbo durante le lezioni. Spesso non è munito del materiale scolastico.
< = 5	Acquisizione di una coscienza morale e civile	Si comporta in modo arrogante ed irrispettoso nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola. Utilizza in maniera trascurata ed irresponsabile il materiale e le strutture della scuola. Viola di continuo il regolamento. Riceve ammonizioni verbali e scritte e viene sanzionato con l'allontanamento dalla comunità scolastica per un periodo superiore a quindici giorni.
	Partecipazione alla vita didattica	Si rende responsabile di ripetute assenze e/o ritardi che restano ingiustificati o che vengono giustificati in ritardo. Non dimostra alcun interesse per il dialogo educativo ed è sistematicamente fonte di disturbo durante le lezioni. Non rispetta le consegne. Sistematicamente è privo del materiale scolastico.

PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO

Il Consiglio di classe ha illustrato agli studenti la struttura, le caratteristiche e le finalità dell'Esame di Stato tenendo conto delle innovazioni previste dal decreto legislativo 62/2017.

Le verifiche scritte effettuate nel corso dell'intero anno scolastico hanno ricalcato le tipologie di verifica previste dall'Esame di Stato previste dal sopracitato decreto.

In particolare, per la prova scritta di Italiano (poi non prevista dall'ordinanza ministeriale n. 53 del 03/03/2021) sono state proposte varie tipologie:

- analisi e interpretazione di un testo letterario italiano o di poesia;
- analisi e produzione di un testo argomentativo;
- riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di carattere storico e/o di attualità.

Nella valutazione sono stati considerati i seguenti indicatori:

- ideazione, pianificazione e organizzazione del testo;
- coesione e coerenza testuale;
- ricchezza e padronanza lessicale;
- correttezza grammaticale(ortografia, morfologia, sintassi);
- uso corretto ed efficace della punteggiatura;
- ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali;
- espressione di giudizi critici e valutazioni personali;
- capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici;
- puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorici
- interpretazione corretta e articolata del testo;
- individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto;

- capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti;
- correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione;
- pertinenza del testo rispetto alla traccia;
- sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione;
- correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.

Relativamente alla seconda prova scritta pluridisciplinare (poi non prevista dall'ordinanza ministeriale n. 53 del 03/03/2021), sono state proposte delle prove simili a quelle che sono state assegnate negli ultimi anni per gli Esami di Stato e, comunque, traendo spunto dalle indicazioni del quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'esame di Stato per gli istituti professionali settore servizi codice IPEN indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera articolazione Servizi di Cucina.

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

- la comprensione della tematica proposta;
- la padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della disciplina e delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni;
- la capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente.

Considerato che le prove d'esame previste saranno sostituite da un colloquio, che ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo culturale, educativo e professionale dello studente, come indicato nell'articolo 10 dell'Ordinanza del Ministro dell'Istruzione n. 53 del 03/03/2021 concernente la disciplina degli esami di Stato, viene di seguito indicato:

- l'argomento assegnato a ciascun candidato per la realizzazione dell'elaborato concernente le discipline caratterizzanti oggetto del colloquio di cui all'articolo 18, comma 1, lettera a;
- i testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di Italiano durante il quinto anno che saranno sottoposti ai candidati nel corso del colloquio di cui all'articolo 18 comma 1, lettera b sono allegati al presente documento.

Per quanto concerne il colloquio, il Consiglio di Classe ha già illustrato agli studenti come si dovrà svolgere, nelle sue fasi, e cioè:

- Esposizione dell'elaborato assegnato;
- Discussione di un testo di lingua e letteratura italiana;
- Prova pluridisciplinare;
- PCTO (Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento, ex ASL);

Per quanto riguarda il Laboratorio di Cucina gli alunni durante le lezioni a distanza hanno effettuato delle simulazioni di prove pratiche in modalità asincrona con compilazione della scheda ricetta dei piatti preparati e la creazione di menu particolari valorizzando soprattutto i prodotti del territorio.

ALUNNI DIVERSAMENTE ABILI

In data 27/04/2021, Il consiglio di classe tenuto conto della presenza nella classe di un'alunna con PEI con programmazione differenziata, ha deliberato che ritiene opportuna la presenza del docente di sostegno per lo svolgimento della prova d'esame, fermo restando quanto previsto dal comma 4 dell'art. 20 dell'OM 53 sulla competenza a nominare e sul parere della sottocommission. Inoltre, con votazione all'unanimità, ai sensi dell'art. 18, c.1 lett. a dell'O.M n. 53 del 03/03/2021 ha proposto, sulla base del PEI, di assegnare alla candidata il seguente elaborato: La candidata sviluppi un elaborato esplicativo del suo percorso di studi, evidenziando le esperienze e le attività svolte nelle materie professionalizzanti e raccontate con l'ausilio di foto e disegni. Per quanto riguarda la prova d'esame di individuare una tipologia con valore non equipollente, in coerenza con quanto previsto all'interno del piano educativo individualizzato (PEI). I documenti dell'alunna (Relazione Finale, Verifica PEI, ICD 10 PDF) sono allegati in busta chiusa al presente documento.

ARGOMENTO ASSEGNATO A CIASCUN CANDIDATO PER LA REALIZZAZIONE DELL'ELABORATO

Il consiglio di classe in data 27/04/2021, ai sensi dell'art. 18, c.1 lett.a dell'O.M n. 53 del 03/03/2021, tenendo conto del percorso personale del candidato, su indicazione dei docenti prof. Todaro Domenico della disciplina caratterizzante Laboratorio di cucina e prof. Pagnesi Nicolò Calogero della disciplina caratterizzante di Scienza e cultura dell'alimentazione ha assegnato con votazione all'unanimità a ciascun candidato gli argomenti di seguito indicati:

INTERNI	
N°	ELABORATO
1	Alimentazione in soggetti con favismo
2	Alimentazione dello sportivo
3	Catering – Mensa scuola media inferiore
4	Alimentazione in soggetti con intolleranza al lattosio
5	Alimentazione in gravidanza
6	Alimentazione e Religione Ebraica
7	Alimentazione in soggetti con celiachia
8	Esperienze ed attività svolte
9	Alimentazione in soggetti diabetici
10	Alimentazione dei ragazzi di scuola media inferiore
11	Alimentazione in soggetti con anoressia e bulimia
12	Alimentazione e Religione Islamica
13	Alimentazione e Religione Cristiana
14	Catering - Mensa scuola primaria
15	Alimentazione e malattie cardiovascolari
16	Alimentazione degli anziani
17	Dieta vegana
18	Dieta mediterranea
19	Dieta latte-ovo-vegetariana
20	Alimentazione e malattie apparato digerente

ESTERNI	
N°	ELABORATO
1	Alimentazione e obesità
2	Alimentazione dei bambini della scuola primaria
3	Alimentazione dei ragazzi di scuola media superiore
4	Catering - Mensa aziendale adulti
5	Catering - Mensa scuola media superiore
6	Catering - Mensa casa riposo
7	Catering - Mensa reparto Cardiologia
8	Catering - Mensa reparto Diabetologia

DOCENTI DI RIFERIMENTO PER LA STESURA DELL'ELABORATO

Il consiglio di classe in data 27/04/2021, ai sensi dell'art. 18, c.1 lett. a dell'O.M n. 53 del 03/03/2021 e della nota 349 del MIUR del 05-03-2021 ha individuato i docenti di riferimento con votazione all'unanimità come di seguito indicati:

CANDIDATO INTERNO:	DOCENTI
Omissis	Mangione
Omissis	Mangione
Omissis	Mangione
Omissis	Mangione
Omissis	Mangione
Omissis	Montalto
Omissis	Montalto
Omissis	Montalto
Omissis	Montalto
Omissis	Montalto
Omissis	Pilato
Omissis	Pilato
Omissis	Pilato
Omissis	Pilato
Omissis	Pilato
Omissis	Scicolone
Omissis	Scicolone
Omissis	Scicolone
Omissis	Scicolone
Omissis	Scicolone

CANDIDATO ESTERNO	DOCENTI
Omissis	Mangione
Omissis	Mangione
Omissis	Montalto
Omissis	Montalto
Omissis	Pilato
Omissis	Pilato
Omissis	Scicolone
Omissis	Scicolone

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

In merito ai percorsi di alternanza scuola-lavoro, 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 i moduli teorici relativi alla formazione HACCP e alla normativa in materia di sicurezza e le attività programmate al primo anno del secondo biennio così come il progetto: "Cultura e tradizioni del Mediterraneo". Per quanto riguarda le attività programmate a partire dal secondo anno del secondo biennio sono state svolte compatibilmente con le limitazioni dovute alla pandemia COVID 19.

La classe negli ultimi tre anni scolastici ha partecipato ai seguenti eventi:

Manifestazione "FASTUCA FEST" 4^ Festa del Pistacchio di Raffadali dal 21/09/2018 al 23/09/2018;

Corso sulla sicurezza dal 21/09/2018 al 23/09/2018;

Convegno Temenos presso ex chiesa di San Pietro 23/09/2018;

Incontro con l'arma dei Carabinieri giorno 11/10/2018 presso l'Auditorium della scuola;

Educazione alla Legalità–Incontro con gli agenti della POLFER giorno 29/10/2018 presso l'Auditorium della scuola;

Educazione alla Legalità–Incontro con i rappresentanti della Polizia di stato il 09/11/2018 - Auditorium della scuola;

Settimana Europea per la Riduzione dei Rifiuti SERR 17-25 Novembre 2018

Corso di alta formazione – Unione Regionale Cuochi Siciliani 19 - 21 Novembre 2018 - Auditorium della scuola;

Giorno della memoria 25/01/2019- Auditorium della scuola;

Accoglienza gruppi folkloristici "Festa del mandorlo in fiore", preparazione e servizio di prodotti tipici siciliani presso la Prefettura di Agrigento 28/02/2019;

Mezza maratona di San Leone, Preparazione bevande calde e servizio di un primo piatto, bevande e dessert 03/03/2019;

Corso di aggiornamento "Nuove modalità di cottura" curato dalla F.I.C. Federazione italiana Cuochi (Auditorium Istituto) 06/03/2019;

Partecipazione manifestazione gruppi folk in istituto 08/03/2019;

Festa di San Giuseppe – Partecipazione alla manifestazione con preparazione e servizio della Minestra di San Giuseppe presso il Collegio dei Filippini 11/03/2019

Orientamento al lavoro 12/03/2019 incontro con esperti di Assorienta presso l'Auditorium della scuola;

Giornata della legalità 30/04/2019 presso l'Auditorium della scuola;

Orientamento al lavoro 15/05/2019 incontro con rappresentanti della Federazione "Maestri del lavoro" di Agrigento presso l'aula CIC della scuola.

Orientamento PCTO percorso triennale Ottobre, Novembre, Dicembre, Giugno Gennaio, Luglio (Acquisizione tipologia Azienda ospitante)

A.S.2019-2020 ERASMUS Con gruppi scolastici provenienti dalla Lituania e Romania preparazione e servizio dei pasti nei laboratori scolastici agli ospiti. Febbraio 2020

Corso sulla sicurezza dal 01/12/2020 al 16/12/2020

Allegato A**Tabella A Conversione del credito assegnato al termine della classe terza**

Media dei voti	Fasce di credito ai sensi Allegato A al D. Lgs 62/2017	Nuovo credito assegnato per la classe terza
$M = 6$	7 - 8	11 -12
$6 < M \leq 7$	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	17 - 18

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

Tabella B Conversione del credito assegnato al termine della classe quarta

Media dei voti	Fasce di credito ai sensi dell'Allegato A al D. Lgs. 62/2017 e dell'OM 11/2020	Nuovo credito assegnato per la classe quarta
$M < 6$	6 - 7	10 -11
$M = 6$	8 - 9	12 -13
$6 < M \leq 7$	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'articolo 4 comma 4 dell'OM 11/2020

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

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

$M < 6$	11 - 12
$M = 6$	13 - 14
$6 < M \leq 7$	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
$M = 6$	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

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.

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				

ALLEGATI

Programmi svolti, Relazioni finali, Testi di Italiano da sottoporre ai candidati nel corso del colloquio,

Busta chiusa contenente i documenti relativi all'alunna diversamente abile.

Agrigento, lì 14/05/2021

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Dott.ssa Girolama Casà

ALLEGATI



IPSCEOA " Gallo" - Agrigento

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

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

CON SEZIONE COORDINATA DI PORTO EMPEDOCLE

ANNO SCOLASTICO: 2020/2021

CLASSE: V SEZ. D ENOGASTRONOMIA.

DOCENTE: RAIMONDA MONTALTO

PROGRAMMA SVOLTO DI: ITALIANO

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

MODULO 1 NATURALISMO E VERISMO

Il Naturalismo francese: E. Zola.

Lettura, analisi e commento del seguente testo.

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

Il Verismo in Italia.

MODULO 2 GIOVANNI VERGA

Giovanni Verga.

La vita.

Le opere.

Il pensiero e la poetica.

Lettura, analisi e commento dei seguenti testi:

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

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

MODULO 3 IL DECADENTISMO

Il Decadentismo.

La Letteratura decadente.

La poesia decadente.

Caratteri della poesia decadente.

MODULO 4 GABRIELE D'ANNUNZIO

La vita.

Le opere.

Il pensiero e la poetica.

Lettura, analisi e commento dei seguenti testi:

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

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

MODULO 5 GIOVANNI PASCOLI

La vita.

Le opere.

Il pensiero e la poetica.

Lettura, analisi e commento dei seguenti testi:

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

Da "Myrica": " Dieci Agosto".

Da "Myrica": " Il lampo".

Dai "Canti di Castelvecchio" " Nebbia".

MODULO 6 LUIGI PIRANDELLO

La vita.

Le opere.

Il pensiero e la poetica.

Lettura, analisi e commento dei seguenti testi:

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

da Novelle per un anno:

"Il treno ha fischiato".

"La patente".

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

MODULO 7 ITALO SVEVO

La biografia.

La poetica.

Lettura, analisi e commento dei seguenti testi.

da "La coscienza di Zeno":

"L'ultima sigaretta"

"Lo schiaffo del padre:"

"Il fidanzamento di Zeno"

MODULO 8 GIUSEPPE UNGARETTI. LA POESIA ERMETICA

La vita.

Le opere.

Il pensiero e la poetica.

Lettura e commento dei testi.

da L'allegria:

"Veglia"

"Fratelli"

"San Martino del Carso"

"Mattina"

"Soldati"

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

Da "Il Dolore": "Non gridate più"

MODULO 9 EUGENIO MONTALE

La vita.

Le opere.

Il pensiero e la poetica

Lettura, analisi e commento dei seguenti testi.

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

"Spesso il male di vivere ho incontrato"

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

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

Agrigento, 06/05/2021

LA DOCENTE
Montalto Raimonda

Elenco dei testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di Lingua e Letteratura italiana secondo l'O.M. N° 53, del 03/03 2021 articolo 18 comma 1, lettera b.

Giovanni Verga. Da Vita nei campi : "**Rosso Malpelo**"
Giovanni Verga. Da Mastro Don Gesualdo : "**La morte di Gesualdo**".
Gabriele D'Annunzio. Dal Notturmo : "**Scrivo nell'oscurità**"
Giovanni Pascoli. Da "Myricae": "**Dieci Agosto**".
Giovanni Pascoli. Dai "Canti di Castelvecchio" "**Nebbia**".
Luigi Pirandello. Da "L'umorismo" : "**Il sentimento del contrario**".
Luigi Pirandello. Da Novelle per un anno : "**La patente**".
Italo Svevo. Da La coscienza di Zeno : "**L'ultima sigaretta**"
Italo Svevo. Da La Coscienza di Zeno : "**Lo schiaffo del padre**".
Giuseppe Ungaretti. Da L'Allegria : "**Veglia**"
Giuseppe Ungaretti. Da L'Allegria : "**Fratelli**"
Giuseppe Ungaretti. Da L'Allegria: "**San Martino del Carso**"
Giuseppe Ungaretti. Da L'Allegria: "**Soldati**"
Giuseppe Ungaretti. Da L'Allegria: "**Mattina**"
Giuseppe Ungaretti. Da Sentimento del Tempo: "**La madre**"
Eugenio Montale. Da Ossi di seppia: "**Spesso il male di vivere ho incontrato**"

Agrigento, 06/05/2021

LA DOCENTE
Montalto Raimonda



IPSCEOA " Gallo" - Agrigento

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

*Via Filippo Quartararo Pittore (c/ da Calcarelle) - Agrigento
CON SEZIONE COORDINATA DI PORTO EMPEDOCLE.*

RELAZIONE FINALE

Anno scolastico 2020/21

Indirizzo

ENOGASTRONOMIA

Classe Sez.

V

D

Materia

ITALIANO

Prof./essa

MONTALTO RAIMONDA

PROFILO SINTETICO DELLA CLASSE

La classe composta da 20 alunni, 10 maschi e 10 femmine, di cui una diversamente abile, che segue una programmazione differenziata, presenta un profilo abbastanza omogeneo. Sul piano disciplinare la classe si caratterizza per un elevato livello di rumorosità e deconcentrazione che compromettono a volte, il corso lineare delle attività. Sebbene tali problematiche siano emerse particolarmente in un numero limitato di soggetti, talvolta la confusione dilagava, coinvolgendo la maggior parte degli studenti, richiedendo continui interventi e richiami. A fine anno comunque, il gruppo-classe si presenta più disponibile, mostrandosi più attivo e partecipe durante l'attività didattica, più incline al dialogo educativo e consapevole della propria necessità formativa.

OBIETTIVI TRASVERSALI

Obiettivi formativi

1. Allargare gli orizzonti socio-culturali degli alunni;
2. Formare una buona coscienza critica;

3. Contribuire allo sviluppo pieno e armonico della personalità degli allievi, alla maturazione dell'identità personale e sociale e allo sviluppo delle capacità decisionali degli allievi;
4. Educare al rispetto delle idee altrui;
5. Educare al rispetto delle regole sociali;
6. Sollecitare forme di autovalutazione e di confronto costruttivo con gli altri;
7. Educare al rispetto dei valori riconosciuti come tali;
8. Promuovere le capacità di orientamento rispetto alle scelte scolastiche e professionali.

Obiettivi comportamentali

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

Obiettivi cognitivi e operativi

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

OBIETTIVI DIDATTICI

1. Identificare momenti e fasi evolutive della lingua italiana e della civiltà artistica e letteraria con particolare riferimento al Novecento.
2. Rafforzare o recuperare abilità comunicative in vari contesti e settori.
3. Elaborare testi diversificati, funzionali agli scopi e alle situazioni programmati.
4. Migliorare la capacità di operare l'analisi dei testi, riconoscendone la struttura e gli elementi caratterizzanti.

5. Arricchire le capacità espressive e critiche ed acquisire uno stile personale.
6. Sviluppare l'auto-orientamento inteso come capacità di saper valutare le proprie risorse di fronte a situazioni precise, saper riconoscere il livello delle proprie prestazioni, sviluppare progressivamente la propria personalità in rapporto alle scelte effettuate.
7. Conoscere le diverse tipologie della produzione scritta.
8. Produrre vari tipi di testo: articolo di giornale, relazione, saggio breve, composizioni personali, brevi testi poetici utilizzando, anche, le nuove tecnologie informatiche.
9. Interpretare criticamente un'opera d'arte visiva e cinematografica.

PERCORSO EDUCATIVO DELLA DISCIPLINA

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

METODOLOGIA

Bisogna precisare che dal **DPCM del 4 Marzo 2020**, sia le circolari seguenti, hanno evidenziato già dallo scorso anno, l'importanza di un'azione incisiva nella didattica e la necessità di rimodulare la progettazione delle attività, che ogni docente nell'ambito dell'autonomia della sua attività, ha effettuato valutando giornalmente, sia i materiali di studio che la tipologia di gestione, delle interazioni con gli alunni. Lo strumento telematico infatti è risultato essere, l'unico mezzo in grado di garantire il contatto e l'interazione a distanza con gli studenti. Durante il periodo dell'emergenza sanitaria, è stata attivata la modalità di DaD cioè di didattica a distanza, con video lezioni programmate con gli alunni, mediante l'applicazione di Google Suite "Meet Hangouts"; invio di materiale semplificato, mappe concettuali e files video, attraverso il servizio "Classroom" di G Suite. Bisogna dire che, con la modalità di "Didattica a distanza", si è effettuata una vera e propria "rivoluzione copernicana" che rispetto alla didattica tradizionale, ha avuto essenzialmente due significati: da un lato, quello di sollecitare e incentivare l'intera comunità educante a continuare a perseguire il compito sociale del **fare scuola non a scuola**, cercando di mantenere vivo, il senso di appartenenza alla classe e soprattutto alla scuola, combattendo il rischio di isolamento e di demotivazione. Dall'altro lato, quello di non interrompere il percorso di apprendimento già avviato, coinvolgendo lo studente in attività significative

dal punto di vista dell'apprendimento dal momento che, il solo invio di materiali o l' assegnazione di compiti, che nei primi momenti era risultato necessario e funzionale, nel momento successivo, dopo settimane di sospensione delle attività didattiche, è stato necessario e doveroso mutare, alleggerendo all' occorrenza, il carico di lavoro da svolgere a casa e prendendo sempre in considerazione, le difficoltà di connessione, a volte compromessa dall' assenza di Giga o dall'uso di devices inappropriati, rispetto al lavoro assegnato.

MATERIALI DIDATTICI

Libro di testo in adozione.

Fotocopie da altri testi o da supporti on line.

Schemi e mappe concettuali.

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

STRUMENTI DI VERIFICA

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

CRITERI DI VALUTAZIONE

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

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

Agrigento, 06/05/2021

LA DOCENTE
Montalto Raimonda



IPSCEOA " Gallo" - Agrigento

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

Via Filippo Quarataro Pittore(c/ da Calcarelle) – Agrigento

CON SEZIONE COORDINATA DI PORTO EMPEDOCLE

ANNO SCOLASTICO : **2020/2021**

CLASSE : **V SEZ. D ENOGASTRONOMIA**

DOCENTE : **RAIMONDA MONTALTO**

PROGRAMMA SVOLTO DI : **STORIA**

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

MODULO 1 IL LOGORAMENTO DEGLI ANTICHI IMPERI

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

L'agonia dell'Impero ottomano

Riformatori e nazionalisti turchi

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

MODULO 2 LA GRANDE GUERRA

Una nuova guerra in Europa

L'Italia in guerra

Il crollo degli imperi centrali

La rivoluzione bolscevica russa

MODULO 3 DOPO GUERRA SENZA PACE

Il dopoguerra in Europa: problemi sociali e politici.

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

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

Benessere e crisi negli Stati Uniti

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

Il dopoguerra in Italia

Il Fascismo prende il potere

Il Fascismo diventa regime: dittatoriale e totalitario

L'impero fascista

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

L'Urss sotto la dittatura di Stalin.

Da Weimar a Hitler.

Il Terzo Reich e il nazismo

A grandi passi verso la guerra.

MODULO 6 LA SECONDA GUERRA MONDIALE

Una nuova guerra – lampo

Gli aggressori verso la disfatta

La guerra in Italia

L'Italia invasa: guerra civile, resistenza, liberazione

La resa della Germania e del Giappone

MODULO 7 DALLA CATASTROFE ALL'ETA' DELL'ORO

Usa e Urss: le due super potenze

Nel mondo diviso inizia la guerra fredda

Un periodo di crescita economica: l'età del benessere

La ricca America è scossa da problemi economici

MODULO 8 IL NORD E IL SUD DEL MONDO

Crollano gli imperi coloniali: la decolonizzazione.

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

La difficile indipendenza dell' Africa.

L' America latina fra dittature e democrazia.

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

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

Gli anni difficili di un grande stato democratico.

Gli ultimi decenni: un'India a due velocità.

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

Le modernizzazioni.

Agrigento, 06/05/2021

LA DOCENTE
Montalto Raimonda



IPSCEOA " Gallo" - Agrigento

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

Via Filippo Quarataro Pittore(c/ da Calcarelle) – Agrigento

CON SEZIONE COORDINATA DI PORTO EMPEDOCLE

RELAZIONE FINALE

Anno Scolastico 2020/21

Indirizzo

ENOGASTRONOMIA

Classe Sez.

5[^]

D

Materia

STORIA

Prof./essa

MONTALTO RAIMONDA

PROFILO SINTETICO DELLA CLASSE

La classe composta da 20 alunni, 10 maschi e 10 femmine, di cui una diversamente abile, che segue una programmazione differenziata, presenta un profilo abbastanza omogeneo. Sul piano disciplinare la classe si caratterizza per un elevato livello di rumorosità e deconcentrazione che compromettono a volte, il corso lineare delle attività. Sebbene tali problematiche siano emerse particolarmente, in un numero limitato di soggetti, talvolta la confusione dilagava, coinvolgendo la maggior parte degli studenti, richiedendo continui interventi e richiami. A fine anno comunque, il gruppo-classe si presenta più disponibile, mostrandosi più attivo e partecipe durante l'attività didattica, più incline al dialogo educativo e consapevole della propria necessità formativa.

PERCORSO EDUCATIVO DELLA DISCIPLINA

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

grado fino al 05/02/2021. Con l'ordinanza n°11 del 30 Gennaio 2021 del Presidente della regione Sicilia vengono riprese le attività didattiche in presenza al 50% dal 08/02/2021 fino al 16/03/2021 e con attività in DAD per gli alunni dei comuni in zona rossa. A seguito della circolare n° 104 del 17/03/2021 che dispone la chiusura della scuola per casi di positività SARS- Cov 19 , si predispone la sospensione delle attività didattiche in presenza ritorna in presenza nei giorni 12 e 13 Aprile, ritornando in presenza al 50% dal 14/04/2021. A seguito del decreto "Riapertura" si rientra in presenza al 75% dal 26/04/2021. La programmazione prevista all'inizio dell'anno è stata svolta, nonostante le difficoltà e i disagi, derivati dall'emergenza del Coronavirus.

METODOLOGIA

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

OBIETTIVI

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

Conoscenze

- a) conoscenza dei contenuti della disciplina;
- b) conoscenza del lessico specifico.

Competenze:

- a) organizzazione temporale delle conoscenze;
- b) collegamento tra causa ed effetti;
- c) utilizzo appropriato dei termini;
- d) esposizione ordinata dei fatti.

Capacità:

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

MATERIALI DIDATTICI

Libro di testo in adozione.

Fotocopie da altri testi o da supporti on line.

Schemi e mappe concettuali.

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

STRUMENTI DI VERIFICA

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

CRITERI DI VALUTAZIONE

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

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

Agrigento, 06/05/2021

LA DOCENTE
Montalto Raimonda



ISTITUTO SUPERIORE I. P. SERV. COMM. ENOG. OSPIT. ALB.

“N. GALLO” DI AGRIGENTO

PROGRAMMA SVOLTO
ANNO SCOLASTICO 2020-2021

PROGETTAZIONE DIDATTICO-EDUCATIVA DISCIPLINARE con DID

Prof.ssa Antonella Ricottone MATERIA: MATEMATICA CLASSE: 5[^] _D_

Moduli	Contenuti delle lezioni	Conoscenze e competenze acquisite
1. Equazioni e disequazioni algebriche	Equazioni di I° e II° grado. Sistemi di equazioni di I° e II° grado. Disequazioni di I° e II° grado. Sistemi di disequazioni. Disequazioni fratte.	Riconoscere e sapere risolvere equazioni di I° e II° grado. Riconoscere e sapere risolvere sistemi di equazioni. Riconoscere e sapere risolvere disequazioni di I° (metodo algebrico) e II° grado (metodo grafico con l'ausilio della parabola). Riconoscere e sapere risolvere sistemi di disequazioni. Riconoscere e sapere risolvere semplici disequazioni fratte.
2. Funzioni	Funzioni reali di variabili reali. Funzioni algebriche e trascendenti. Dominio di funzioni razionali o irrazionali. .	Sapere definire e classificare funzioni. Sapere determinare il dominio di semplici funzioni razionali intere e fratte, irrazionali intere e fratte.
3. Studio di una funzione razionale fratta	Funzioni di equazione del tipo $y = N(x) / D(x)$ con $N(x)$ e $D(x)$ polinomi di grado non superiore a 2	Saper determinare il dominio. Saper studiare il segno. Saper determinare le intersezioni con gli assi. Saper determinare eventuali asintoti (verticali e orizzontali). Saper rappresentare il “grafico probabile” Saper “leggere” il grafico di una funzione.
4. Percorsi Pluridisciplinari	Proporzioni e Percentuali Proprietà delle proporzioni	Saper utilizzare le conoscenze matematiche per risolvere problemi reali

RELAZIONE sul PROGRAMMA di MATEMATICA

DOCENTE: Antonella Ricottone

Classe V D a. s. 2020/21

Profilo della classe 5^A D Enogastronomia

La classe 5^A D è composta da n.20 alunni, n. 10 femmine, di cui una portatrice di handicap differenziato e n. 10 maschi, tutti provenienti dalla 4^A D e che provengono da diversi paesi della provincia.

Come indicato dalla circolare n. 8 del 16/09/2020 l'attività didattica è stata articolata sia in presenza che a distanza come previsto dal regolamento per la Didattica Digitale Integrata (DDI) approvato dal Consiglio d'istituto con delibera n. 67 in data 07/09/2020.

La frequenza è stata abbastanza regolare per la maggior parte di essi sia in presenza che a distanza.

Il gruppo classe durante il primo quadrimestre, ha dimostrato sufficiente interesse e partecipazione supportati da adeguato impegno.

Dall'analisi delle prove d'ingresso si è rilevata una preparazione di livello medio/basso con lacune che sono state colmate nello svolgimento dei vari moduli.

Dal 24/10/2020 è stata avviata la Didattica a Distanza prevista nelle scuole secondarie superiori fino allo 08/02/21 a seguito dell'interruzione delle attività didattiche in presenza a causa dell'emergenza COVID 19, e in seguito fino al 26/04/21 al 50%, ho provveduto alla rimodulazione in itinere della programmazione iniziale, ridefinendo gli obiettivi, semplificando le consegne e le modalità di verifica.

Gli interventi urgenti ed importanti da attuare sono stati principalmente contrastare l'isolamento e la demotivazione degli alunni e studenti ed inoltre coinvolgere e stimolare gli studenti attraverso attività significative: videolezioni, trasmissione di materiale didattico attraverso l'uso delle piattaforme digitali, l'uso di tutte le funzioni del Registro elettronico, l'utilizzo di video, libri e test digitali, l'uso di App.

Nonostante le molteplici difficoltà, la quasi totalità degli alunni ha dimostrato la volontà di migliorare impegnandosi in maniera più assidua e adeguata. Ho creato un gruppo Whatsapp con gli alunni ed è stato costante il contatto per monitorare l'andamento didattico dei ragazzi e delle ragazze e le ricadute psicologiche di questo difficile periodo di emergenza.

Percorso educativo

Tenuto conto che con la quinta si conclude un ciclo di studi e che gli alunni dovranno affrontare un esame di Stato, gli obiettivi d'apprendimento da conseguire sono stati:

- Migliorare le capacità di astrazione.
- Utilizzare consapevolmente regole e tecniche di calcolo.
- Acquisire il linguaggio chiaro e rigoroso proprio della matematica.
- Consolidare ed approfondire le conoscenze già acquisite.
- Acquisire le conoscenze e le tecniche di calcolo necessarie per muoversi, con una certa autonomia, nel mondo dell'analisi matematica.
- Comprendere il valore strumentale della matematica per lo sviluppo delle altre discipline nei Percorsi Pluridisciplinari individuati nel Consiglio di classe: U.D.A. "Cultura e tradizioni del Mediterraneo" e "Modulo trasversale di Educazione Civica"

Nel processo di insegnamento-apprendimento, per il raggiungimento degli obiettivi prefissati e alle tematiche proposte, sono state effettuate lezioni frontali, lavori di gruppo, attività di laboratorio, attività di recupero in orario scolastico, micro didattica e attività asincrona durante la DID e la DaD (Didattica a distanza). Sono stati utilizzati libri di testo, materiale multimediale, computer.

In particolare, durante la DID e la DaD, ho adottato i seguenti strumenti e le seguenti strategie: videolezioni programmate e concordate con gli alunni, mediante l'applicazione di Google Suite "Meet", invio di materiale semplificato e appunti attraverso il registro elettronico alla voce Materiale didattico, Classroom, tutti i servizi della G-Suite a disposizione della scuola. Ricevere ed inviare correzione degli esercizi attraverso la mail, tramite immagini su Whatsapp e Classroom con funzione apposita. Spiegazione di argomenti tramite audio, materiale didattico semplificato realizzato tramite vari software e siti specifici.

Criteri di valutazione

I criteri di valutazione sono quelli stabiliti nella programmazione di classe per l'attribuzione dei voti. Nello specifico si possono riassumere nei seguenti criteri:

- a) frequenza delle attività in presenza e a distanza;
- b) interazione durante l'attività sincrona e asincrona;
- c) puntualità nelle consegne/verifiche scritte e orali;
- d) valutazione dei contenuti delle suddette consegne/verifiche.

Criterio per la sufficienza

Comprensione della terminologia minima. Applicazione dei contenuti in casi semplici.
Capacità di sviluppare in modo essenziale e semplice problemi noti.

Obiettivi raggiunti

Gli alunni hanno compreso l'importanza e l'utilizzo degli strumenti algebrici elementari e il significato e l'utilizzo degli strumenti di analisi matematica finalizzati allo studio di funzione. Sono in grado di studiare e classificare le funzioni: algebriche e trascendenti. Calcolare il dominio di funzioni algebriche razionali intere e fratte con numeratore e denominatore di primo e di secondo grado e funzioni irrazionali intere con radicando di primo e secondo grado.

Fino al termine delle lezioni verranno approfonditi gli ultimi argomenti e si cercherà di consolidare l'insieme di conoscenze-capacità relativo allo studio di funzione.

Prof.ssa Antonella Ricottone

Cibo e religioni.

Nuovi prodotti alimentari

La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche

Diete e stili alimentari

L'alimentazione nella ristorazione collettiva.

La dieta nelle malattie cardiovascolari.

La dieta nelle malattie metaboliche.

La dieta nelle malattie dell'apparato digerente.

Allergie e intolleranze alimentari.

Alimentazione e tumori

Contaminazione fisico-chimica degli alimenti.

Contaminazione biologica

Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici.

Unità didattica di apprendimento pluridisciplinare "Cultura e tradizioni del Mediterraneo": Dieta Mediterranea e malattie cardiovascolari.

Unità didattica di apprendimento pluridisciplinare "L'economia circolare per un mondo sostenibile: Ristorazione e sostenibilità, Prodotti a chilometro zero.

Prof. Nicolò Calogero Pagnesi

Relazione finale personale Prof. Nicolò Calogero Pagnesi
Scienza e cultura dell'alimentazione
Classe V D Enogastronomia

Il lavoro con la classe è iniziato nell'anno scolastico 2018/2019 in IIID. La classe, risulta composta da 20 iscritti quasi tutti pendolari, è presente una ragazza diversamente abile che si è avvalsa dell'ausilio dell'insegnante di sostegno e per la quale viene seguita una programmazione differenziata.

La classe, nel complesso vivace, ha mostrato un atteggiamento costruttivo verso i lavori proposti durante l'anno scolastico partecipando ed essendo disponibile al percorso didattico ed educativo. In particolare è presente un ragazzo, che, anche negli anni precedenti, si è distinto per impegno, costanza nello studio ed assiduità nella frequenza e grazie alle buone capacità ha raggiunto un'ottima preparazione. La classe si è presentata eterogenea, infatti, si possono evidenziare diversi gruppi, del primo fanno parte alunni che grazie all'impegno ed alle buone capacità hanno raggiunto risultati buoni, nel secondo è presente un gruppo di ragazzi che hanno raggiunto risultati che si possono considerare discreti e infine un gruppo che stimolato, spronato e aiutato costantemente dall'insegnante ha raggiunto un profitto sufficiente.

L'attività didattica è stata portata avanti alternando periodi di Didattica Digitale Integrata e in presenza secondo i DPCM, le ordinanze del Presidente della Regione Sicilia o le circolari del Dirigente scolastico che disponevano la chiusura della scuola per casi di positività SARS-cov19.

Sono stati effettuati moduli pluridisciplinari di educazione civica, ma anche l'unità didattica di apprendimento pluridisciplinare: "Cultura e tradizioni del Mediterraneo", così come previsto nella programmazione dell'attività didattica ed educativa del consiglio di classe, gli argomenti sono specificati nel programma didattico.

Situazione della classe

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

Metodologie didattiche

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

Si è cercato di svolgere le lezioni in piena collaborazione con gli alunni, sollecitando con ogni mezzo l'interesse; 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, mediate 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 10/05/2021

Prof. Nicolò Calogero Pagnesi

ISTITUTO SUPERIORE IP SERV. COMM. ENOG. OSPIT. ALB. "GALLO"
PROGRAMMA SVOLTO DI LINGUA INGLESE
ANNO SCOLASTICO 2020/21
CLASSE V D

DOCENTE: PROF.ssa Scicolone Daniela
LIBRO DI TESTO ADOTTATO: **Excellent!**
AUTORE: C. E. Morris

Menu planning

Different types of menu

HEALTH AND SAFETY

HACCP – HACCP principles – Critical control points and critical limits – Food transmitted infections and food poisoning – Risks and preventive measures to combat food contamination

GRAMMAR: Second and third conditional.

SERVICE

Preparing for service – How to serve – Different types of service – Buffet service and finger food – Problems and complaints

AN INTERNATIONAL JOURNEY

Indian cooking – Chinese Cooking – Japanese cooking – Religion through food: Islam, Judaism and Induism.

MODULO PLURIDISCIPLINARE: Cultura e tradizioni del Mediterraneo

The Mediterranean diet

The Food Pyramid

Agrigento, 15-05-2021

Daniela Scicolone

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

DOCENTE: PROF.ssa Scicolone Daniela
DISCIPLINA: Lingua inglese
LIBRO DI TESTO ADOTTATO: **Excellent!**
AUTORE: C. E. Morris

PROFILO DELLA CLASSE

La classe VD è composta da venti alunni provenienti dalla IV D dello scorso anno. Il clima della classe e il livello di socializzazione risulta più che discreto. In classe è presente un'alunna diversamente abile, la quale segue una programmazione differenziata e che ha raggiunto un buon livello di socializzazione con il resto della classe.

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

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

MEZZI E STRUMENTI

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Gli alunni sono in grado di:

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

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

VERIFICHE E VALUTAZIONE

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

Agrigento, 15-05.2021

Il docente

Prof. Daniela Scicolone

ALLEGATO DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO
ANNO SCOLASTICO 2020/2021

EDUCAZIONE CIVICA

CLASSE: VD ENO
DOCENTE: Prof.ssa Concetta Pilato

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è costituita da 20 alunni, provenienti da diversi centri della provincia compreso il capoluogo. Non tutti, in relazione alle proprie capacità, hanno mostrato interesse ed impegno nei confronti dell'attività didattica, pertanto i risultati conseguiti non risultano pienamente soddisfacenti.

Il dialogo educativo si è svolto serenamente ed in modo proficuo, sia dal punto di vista prettamente didattico che disciplinare. Gli allievi hanno sempre assunto un comportamento corretto ed adeguato al contesto scolastico, seppure con qualche episodio di eccessiva vivacità.

Chiaramente differenziati sono i risultati raggiunti nel profitto di ciascun alunno, in quanto diverse sono le loro capacità, il loro retroterra culturale e l'assiduità nell'impegno scolastico.

Per quanto sopra detto, non tutti gli alunni hanno acquisito in modo soddisfacente, le conoscenze, competenze e capacità poste come obiettivi socio-affettivi-comportamentali e didattici prefissati.

OBIETTIVI REALIZZATI

Gli obiettivi, discretamente raggiunti, vengono coniugati in termini di conoscenze, competenze e capacità:

- Promuovere comportamenti improntati a una cittadinanza consapevole dei diritti/doveri e delle regole di convivenza;
- Perseguire in ogni contesto il principio di legalità;
- Sviluppare la capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare consapevolmente alla vita sociale;
- Promuovere la cultura della "sostenibilità";
- Migliorare lo spirito imprenditoriale nell'ottica dell'economia circolare.

CONTENUTI TRATTATI

1) La Costituzione:

- Concetto di Cittadinanza
- Diritti costituzionali
- Principio di uguaglianza
- Il lavoro come diritto/dovere
- Il diritto allo studio
- Il diritto all'informazione
- "Cittadinanza digitale"

2) La società italiana:

- Una società che invecchia
- Da terra di emigrazione a meta di immigrazione

3) L'Europa in movimento:

- "Cittadinanza europea"
- Principali Istituzioni europee
- "Agenda digitale europea"

4) Cittadinanza e globalizzazione:

- Il mercato globale

5) Ambiente e sostenibilità:

- Principali sfide ambientali
- Il "riscaldamento globale"
- L'Ambiente come "bene comune"

- Agenda 2030
- “Economia circolare”

METODOLOGIE DIDATTICHE

L'opzione di fondo del docente è stata nei , della lezione partecipata e delle mappe concettuali, queste ultime per abituare gli alunni a sistematicizzare i concetti appresi.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Appunti e mappe concettuali; testi normativi.

STRUMENTI DI VERIFICA E VALUTAZIONE

Gli elementi fondamentali per la valutazione sono stati:

- L'interesse e la partecipazione al dialogo educativo;
- I progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale;
- L'impegno nello studio e il rispetto delle consegne;
- L'acquisizione delle principali nozioni;
- Assiduità nella frequenza.

Diverse sono state le tipologie di verifica utilizzate, al fine di conseguire un quadro completo del processo di apprendimento, del percorso, delle abilità acquisite dagli alunni e del loro grado di consapevolezza, delle tematiche svolte.

La valutazione tiene conto di ogni aspetto del percorso dell'alunno, della sua crescita e soprattutto della acquisizione di una consapevolezza civica.

OBIETTIVI RIMODULATI PER L'EMERGENZA COVID-19

Per contrastare l'isolamento e la demotivazione degli allievi, si è cercato di coinvolgere e stimolare gli studenti nello svolgimento della DAD, attraverso attività significative ma non particolarmente impegnative, per non “caricarli” di un ulteriore “fardello”, oltre a quello ineluttabile di vivere un periodo di “pandemia”.

Si è proceduto alla trasmissione di materiale didattico attraverso l'uso della “Bacheca di ARGO” e di CLASSROOM, svolgendo le tematiche disciplinari negli aspetti essenziali, con l'utilizzo di mappe concettuali ed esemplificazioni pratiche.

Nonostante le molteplici difficoltà, nella seconda metà dell'anno scolastico, anche coloro che non avevano conseguito valutazioni positive nel primo quadrimestre, hanno dimostrato la volontà di migliorare, impegnandosi in maniere più adeguata.

Il carico di lavoro da svolgere è stato all'occorrenza alleggerito esonerando gli alunni dallo svolgimento prescrittivo di alcuni compiti o dal rispetto di rigide scadenze, considerando le difficoltà di connessione a volte compromessa dall'assenza di Giga o dall'uso di device inopportuni rispetto al lavoro assegnato.

In ottemperanza alla normativa che attribuisce efficacia alla valutazione degli apprendimenti acquisiti durante la DAD, per l'attribuzione dei voti si è tenuto conto di:

- Puntualità nelle consegne
- Valutazione dei contenuti delle suddette consegne/verifiche.

Agrigento 05/05/21

ALLEGATO DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO
ANNO SCOLASTICO 2020/2021

DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

CLASSE: VD ENO

DOCENTE: Prof.ssa Concetta Pilato

Libro di testo: " Diritto e Tecnica amministrativa dell'impresa ricettiva e turistica." di De Luca e Fantozzi – Ed. Liviana

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è costituita da 20 alunni , provenienti da diversi centri della provincia compreso il capoluogo. Non tutti, in relazione alle proprie capacità, hanno mostrato interesse ed impegno nei confronti dell'attività didattica, pertanto i risultati conseguiti non risultano pienamente soddisfacenti.

Il dialogo educativo si è svolto serenamente ed in modo proficuo, sia dal punto di vista prettamente didattico che disciplinare. Gli allievi hanno sempre assunto un comportamento corretto ed adeguato al contesto scolastico, seppure con qualche episodio di eccessiva vivacità.

Chiaramente differenziati sono i risultati raggiunti nel profitto di ciascun alunno, in quanto diverse sono le loro capacità, il loro retroterra culturale e l'assiduità nell'impegno scolastico.

Per quanto sopra detto, non tutti gli alunni hanno acquisito in modo soddisfacente, le conoscenze, competenze e capacità poste come obiettivi socio-affettivi-comportamentali e didattici prefissati.

OBIETTIVI REALIZZATI

Gli obiettivi, discretamente raggiunti, vengono coniugati in termini di conoscenze, competenze e capacità:

1. Conoscere le dinamiche del mercato turistico.
2. Distinguere le diverse fonti del diritto.
3. Conoscere le formalità per avviare un'impresa
4. Conoscere le norme sulla sicurezza alimentare e nei luoghi di lavoro.
5. Distinguere i contratti ristorativi e le responsabilità del ristoratore.
6. Comprendere l'importanza e gli effetti dei sistemi di qualità.
7. Conoscere il concetto di Marketing e la sua evoluzione nel tempo.
8. Distinguere micro marketing e macromarketing.
9. Descrivere le diverse fasi di un piano di marketing.
10. Riconoscere le fasi del ciclo di vita del prodotto e gli obiettivi di marketing.

CONTENUTI TRATTATI

U.D. 1 – Il fenomeno turistico; turismo sostenibile; bilancia turistica.

U.D. 2 – Le fonti del diritto.

U.D. 3 – Norme obbligatorie per l'impresa; sicurezza sui luoghi di lavoro.

U.D. 4 – Norme sulla sicurezza alimentare; piano HACCP; controlli di filiera; etichettatura dei prodotti alimentari.

U.D. 5 – I contratti ristorativi; ristorazione individuale e collettiva; responsabilità del ristoratore.

U.D. 6 – Il sistema di qualità; marchi e marchi di qualità; prodotti a km zero; presidi slow food.

U.D. 7 – L'evoluzione del concetto di Marketing.

U.D. 8 – Le tecniche di marketing; marketing strategico ed operativo; piano di marketing; ciclo di vita del prodotto; marketing mix.

METODOLOGIE DIDATTICHE

L'opzione di fondo del docente è stata nei confronti di un insegnamento individualizzato, che ha orientato tutta l'attività didattica.

Ciò premesso, durante l'attività didattica oltre alla lezione frontale si è fatto ricorso alla metodologia del brain-storming, della lezione partecipata e delle mappe concettuali, queste ultime per abituare gli alunni a sistematicizzare i concetti appresi.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo; appunti e mappe concettuali.

STRUMENTI DI VERIFICA E VALUTAZIONE

Gli elementi fondamentali per la valutazione sono stati:

- La situazione di partenza;
- L'interesse e la partecipazione al dialogo educativo;
- I progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale;
- L'impegno nello studio e il rispetto delle consegne;
- L'acquisizione delle principali nozioni;
- Assiduità nella frequenza.

Diverse sono state le tipologie di verifica utilizzate, al fine di conseguire un quadro completo del processo di apprendimento, del percorso, delle abilità acquisite dagli alunni e del loro grado di consapevolezza, delle tematiche svolte.

Sono state effettuate adeguate verifiche orali e scritte, in particolare prove strutturate, con la risoluzione di quesiti a risposta aperta e multipla, e esercizi di risoluzione di casi aziendali concreti.

OBIETTIVI RIMODULATI PER L'EMERGENZA COVID-19

Per contrastare l'isolamento e la demotivazione degli allievi, si è cercato di coinvolgere e stimolare gli studenti nello svolgimento della DAD, attraverso attività significative ma non particolarmente impegnative, per non "caricarli" di un ulteriore "fardello", oltre a quello ineluttabile di vivere un periodo di "pandemia".

Si è proceduto alla trasmissione di materiale didattico attraverso l'uso della "Bacheca di ARGO" e di CLASSROOM, svolgendo le tematiche disciplinari negli aspetti essenziali, con l'utilizzo di mappe concettuali ed esemplificazioni pratiche.

Nonostante le molteplici difficoltà, nella seconda metà dell'anno scolastico, anche coloro che non avevano conseguito valutazioni positive nel primo quadrimestre, hanno dimostrato la volontà di migliorare, impegnandosi in maniere più adeguata.

Il carico di lavoro da svolgere è stato all'occorrenza alleggerito esonerando gli alunni dallo svolgimento prescrittivo di alcuni compiti o dal rispetto di rigide scadenze, considerando le difficoltà di connessione a volte compromessa dall'assenza di Giga o dall'uso di device inopportuni rispetto al lavoro assegnato.

In ottemperanza alla normativa che attribuisce efficacia alla valutazione degli apprendimenti acquisiti durante la DAD, per l'attribuzione dei voti si è tenuto conto di:

- Puntualità nelle consegne/verifiche scritte;
- Valutazione dei contenuti delle suddette consegne/verifiche.

Agrigento 05/05/21

Relazione finale

Classe 5^AD enogastronomia - Anno scolastico 2020 / 2021

DOCENTE Leonardo Mangione

DISCIPLINA: Laboratorio dei Servizi Enogastronomici di Sala-Bar e Vendita (su cucina)

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

Presentazione.

La classe è composta da 20 alunni. Il gruppo presentava, sin dai primi giorni di attività didattica una sufficiente preparazione di base inerente il reparto sala bar e vendita. Il programma è stato svolto causa COVID-19 a fasi alterni inizialmente sino ai primi di novembre in presenza, per iniziare con la didattica a distanza, con codice collegamento creato sulla classroom con codice: <https://meet.google.com/gjs-sohs-ytq?authuser=0> . Da gennaio la didattica è ripresa con una frequenza al 50% , anche se spesso a causa contagi, la DAD ha permesso di poter svolgere lezioni in modo continuo ed assiduo. Dal 26 aprile si è ritornati alla normalità con la frequenza in presenza per tutti le classi 5e come da circolare interna n°. 140 a rettifica della circ. n° 138. il programma svolto è stato supportato oltre dalla lezione frontale da esempi esplicativi del docente, copie e dispense caricate su classroom (codice classroom **lrxrkxe**) per favorire una migliore conoscenza degli argomenti trattati ai discenti, nonché da video lezioni da youtube che hanno favorito un miglior approfondimento degli argomenti trattati. Tutto ciò ha permesso di approfondire al meglio la conoscenza e le competenze necessarie a poter svolgere ed assolvere al meglio le varie situazioni ristorative che si possono presentare. Ho lavorato molto sulla conoscenza ed acquisizione, dei vini e della vinificazione, e dai derivati che si ottengono da un processo lavorativo del vino. Ho approfondito al meglio la conoscenza vinicola principalmente territoriale e nazionale dando largo spazio a lavori di gruppo e ricerche varie, il tutto per far acquisire lavorando a 360° con il gruppo classe gli argomenti trattati, ho stimolato gli alunni coinvolgendoli. Con le lezioni in presenza utilizzando l'aula C.I.C, aula informatica e il laboratorio linguistico, sono stati approfonditi le varie lezioni tratte con ausilio di video proiettore e attrezzatura personale e dell'istituto, sono riuscito a rimettere in gioco le capacità di ogni singolo componente del gruppo classe, raggiungendo nel globale una preparazione che va dalla sufficiente per alcuni al discreto e buono per altri, ciò permetterà ai discenti di affrontare un proficuo futuro prossimo.

Programma svolto

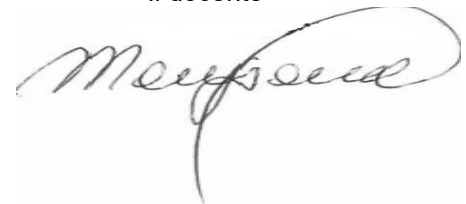
La prima parte del programma è stato dedicato ad un approfondimento degli argomenti trattati. Da gennaio ho iniziato trattare le unità didattiche del programma di quinto in modo da favorire una crescita armoniosa e compatta del gruppo classe, anche se per ultimare il programma mancano alcune unità didattiche. Gli alunni comunque hanno acquisito quelle nozioni che permetterà di sapersi destreggiare al meglio su argomentazioni ristorative inerenti la loro crescita. Si è dato ampio spazio al lavoro di gruppo per facilitare e motivare i discenti, favorendo il dialogo educativo ai fini di promuovere lo sviluppo e la crescita dell'allievo nell'ambito della collettività. Lo studio della materia è stato basato sulle capacità di apprendimento della classe, trattando argomenti dal libro di testo in adozione, lezioni audio visive, proiezione di lucidi sull'attrezzatura di sala, fornendo agli alunni fotocopie, dettando appunti propri su argomenti degni di maggiore approfondimento, e caricando link di approfondimento e video sulla lezioni trattate in DAD e in classe su classroom.

Obiettivi Conseguiti

Nell'insieme gli alunni hanno mostrato un profitto che va dal sufficiente per alcuni, al discreto/buono per altri, mostrando buona conoscenza teorica. Per la valutazione ho tenuto conto dell'impegno dimostrato durante le lezioni discusse in classe, da verifiche svolte periodicamente, carichi di lavoro lasciati per casa, dando ampio e giustificato riferimento al comportamento degli alunni e in particolar modo all'etica professionale.

Agrigento, 05 maggio '2021.

Il docente



Libro in adozione: **LIBRO: MASTERLAB laboratorio di servizi enogastronomici Sala e vendita**

Casa editrice Le Monnier Autori: Antonio Faracca, Emidio

Galiè, 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


CLASSE V^A SEZIONE D

DISCIPLINA **LSE CUCINA**

DOCENTE : DOMENICO TODARO

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

PROFILO DELLA CLASSE VD

La classe risulta composta da 20 alunni 10 maschi e 10 femmine, per la maggior parte pendolari e provenienti dalla IVD. Nella classe è inserita una ragazza diversamente abile seguita dall'insegnante di sostegno prof.ssa Brunella De Castro per 18 ore settimanali con una programmazione differenziata non riconducibile ai programmi ministeriali, in data 25/06/2020 è stato approvato il PEI.

Quasi tutti hanno frequentato con assiduità le lezioni. Il lavoro nella prima fase è stato finalizzato all'individuazione della preparazione di base e dell'interesse degli alunni, alla partecipazione e alle attività didattiche educative. Da questa prima indagine è risultato che, alcuni alunni erano potenzialmente capaci e dotati di un discreto spirito di osservazione, altri, invece, avevano oggettive difficoltà di apprendimento e mancavano dei prerequisiti necessari per affrontare serenamente lo studio della disciplina. Al fine di suscitare interesse, motivare allo studio e far acquisire un atteggiamento consapevolmente critico, si è ritenuto opportuno avvalersi di un linguaggio semplice, con presentazione degli argomenti in maniera razionale e logica, proponendo delle lezioni al dialogo per attivare un processo che stimoli a ragionare, abbinando alla parte teorica quella pratica che meglio riesce ad interessare gli alunni. La figura del " tecnico" dei servizi della ristorazione e le sue competenze a grandi linee sono state riconosciute dalla maggior parte dei discenti, i quali hanno assimilato anche nozioni e capacità organizzative in grado di risolvere problematiche comuni che il mondo ristorativo quotidianamente potrebbe presentare. La partecipazione al dialogo educativo e il comportamento degli alunni sono stati soddisfacenti. Il programma previsto nel piano di lavoro è stato svolto quasi interamente. Le lezioni di laboratorio sono state programmate e progettate in collaborazione con gli studenti programmando menu, buoni d'ordine, schede ricette, ricerche sui prodotti del territorio (arance di Ribera, pistacchio e maccu di Raffadali), tempi e metodi di cottura su: *Prodotti del territorio/ la cucina biologica / cucina creativa e rivisitata / salutistica /sicurezza alimentare*. 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. Tutto questo mi ha consentito di raggiungere la maggior parte degli obiettivi prefissati in sede di programmazione, e ho avuto modo di verificare e valutare la crescita personale e culturale degli alunni.

La verifica è stata attuata con gran frequenza divenendo, così, una normale operazione di controllo con la duplice valenza di accertare il conseguimento degli obiettivi prefissati e di guida per gli eventuali interventi di recupero.

I diversi tipi di prove (verifiche orali, scritte, simulate e pratiche ecc) hanno consentito una valutazione complessiva del processo d'apprendimento dello studente.

La maggior parte degli alunni hanno raggiunto una buona preparazione.

Il materiale didattico utilizzato è stato il libro di testo, visione di materiale video e cartaceo messo a disposizione dal sottoscritto.

Si è cercato di motivare e indirizzare i discenti ad effettuare ricerche sul materiale inerente la disciplina attraverso Internet.

OBIETTIVI RIMODULATI PER L'EMERGENZA COVID-19

Per contrastare l'isolamento e la demotivazione degli allievi, si è cercato di coinvolgere e stimolare gli studenti nello svolgimento della DAD, attraverso attività significative ma non particolarmente impegnative, per non "caricarli" di ulteriore pesantezza oltre a quella scaturita dal periodo di "pandemia". Si è proceduto alla trasmissione di materiale didattico attraverso l'uso della "Bacheca di ARGO" e di CLASSROOM, svolgendo le tematiche disciplinari negli aspetti essenziali, con l'utilizzo di mappe concettuali ed esemplificazioni pratiche.

Nonostante le molteplici difficoltà, nella seconda metà dell'anno scolastico, anche coloro che non avevano conseguito valutazioni positive nel primo quadrimestre, hanno dimostrato la volontà di migliorare, impegnandosi in maniere più adeguata.

Il carico di lavoro da svolgere è stato all'occorrenza alleggerito esonerando gli alunni dallo svolgimento prescrittivo di alcuni compiti o dal rispetto di rigide scadenze, considerando le difficoltà di connessione a volte compromessa dall'assenza di Giga o dall'uso di device inopportuni rispetto al lavoro assegnato.

In ottemperanza alla normativa che attribuisce efficacia alla valutazione degli apprendimenti acquisiti

durante la DAD, per l'attribuzione dei voti si è tenuto conto di:

- la frequenza e la puntualità
- la partecipazione e la capacità di relazione a distanza
- la modalità di consegna degli elaborati
- l'autonomia nella ricerca e nella gestione dei materiali

I Materiali di studio integrati sono:

- materiali prodotti dall'insegnante
- libro di testo

Tipologia di gestione delle interazioni con gli alunni

- video lezioni (una o più volta alla settimana)
- chat (quasi sempre)
- restituzione degli elaborati tramite piattaforma Classroom, Argo e Whatsapp
- chiamate vocali di gruppo quando necessario

Piattaforme, strumenti e canali di comunicazione utilizzati

- e-mail
- Classroom
- WhatsApp
- Registro elettronico Argo

Modalità di verifica formativa (la tradizionale valutazione sommativa viene arricchita da una costante valutazione formativa e da spunti di auto riflessione per una formazione partecipata.)

- colloqui via meet
- livello di interazione
- verifiche scritte online

AGRIGENTO li, 06/05/2021

IL DOCENTE

Prof. Domenico Todaro

Programma svolto

Unità a La forza del territorio

- Un territorio e i suoi sapori
- Menu e tipicità alimentari
- Il valore dei prodotti "a chilometro zero"
- Territorio e marketing

Unità b Marchi di qualità e altre tutele alimentari

- prodotti DOP
- prodotti IGP
- prodotti PATE STG-AS
- presidi slow food
- Marchi di qualità locale
- Alimentazione, ambiente, etica
- le etichette alimentari

Unità c I prodotti tipici italiani

- prodotti tipici delle varie regioni

Unità d Realizzare un menu

- Il menu
- principali regole per la stesura di un menu
- menu e stagionalità dei prodotti
- realizzare menu per un ristorante
- realizzare menu per un hotel stagionale
- realizzare menu per la ristorazione collettiva
- realizzare menu per banchetti

Unità e Intolleranze alimentari e stili alimentari particolari

- l'intolleranza al glutine
- l'intolleranza al lattosio
- altre intolleranze alimentari
- gli stili alimentari vegetariani
- la dieta salutistica
- la dieta mediterranea
- la dieta macrobiotica
- lo stile alimentare musulmano
- lo stile alimentare ebraico
- regimi alimentari speciali: il diabete, la gravidanza

Unità f La tutela della sicurezza e della salute sul luogo di lavoro

- La sicurezza sul luogo di lavoro
- I rischi per la salute nel settore ristorativo
- Gli obblighi del datore di lavoro

Unità g Il sistema HACCP

- l'igiene professionale in cucina
- pulizia e sanificazione di locali e attrezzature
- la sicurezza degli alimenti e l' HACCP
- l'applicazione dell'HACCP
- La stesura de piano di autocontrollo

Unità h Il servizio di catering e di banqueting

- Che cosa è Il catering
- Che cosa è banqueting
catering industriale
- pianificazione e organizzazione del servizio banqueting

AGRIGENTO li, 06/05/2021

IL DOCENTE

Prof. Domenico Todaro

7.1 SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE

Disciplina: Scienze Motorie e Sportive	
Docente: Prof. Santangelo Angela	
Libro/i di testo : Energia Pura	
Obiettivi:	
<p>-Percezione di sé ed il completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive; -Lo sport, le regole e il fair play; -Salute, benessere, sicurezza e prevenzione; -Relazione con l'ambiente naturale e tecnologico.</p>	
Moduli	Contenuti
-Capacità motorie e condizionali	<p>Esercizi di stretching Esercizi per migliorare la corsa Esercizi per migliorare la forza Esercizi per migliorare l'equilibrio</p>
-Anatomia del movimento	<p>Le qualità motorie: la Forza, la Resistenza, la Velocità, la Mobilità, la Coordinazione, l'Equilibrio.</p>
-Salute, benessere, sicurezza e prevenzione	<p>BLS Primo Soccorso all'arresto cardiorespiratorio Il massaggio cardiaco Doping</p>
-Attività sportive individuali	<p>Cenni generali sull'atletica leggera - Le Principali discipline dell'atletica leggera Olimpiadi e Paralimpiadi Badminton</p>
-Sport di squadra e fair play	<p>Pallavolo -Il gioco e le regole fondamentali -I fondamentali individuali</p> <p>Pallacanestro -Il gioco e le regole fondamentali -I fondamentali individuali</p> <p>Calcio -Il gioco e le regole fondamentali -I fondamentali tecnici individuali</p>
-Relazioni con l'ambiente	<p>Imparare a muoversi nella natura La corsa di orientamento(Orienteering) Attività in ambiente naturale: -Corsa, sci, mountain bike.</p>
Metodologie d'insegnamento:	
<p>Utilizzate : lezione frontali, metodo esperienziale, scoperta guidata, ricerca individuale, lezione dialogata, metodo scientifico, lavoro di gruppo, metodo induttivo, metodo deduttivo, problem solving, brainstorming.</p>	
Rinforzo dell'apprendimento:	
<p>E' stato realizzato in itinere attraverso le ripetizioni, gli opportuni chiarimenti nonché le verifiche orali utilizzate anche come mezzo di apprendimento.</p>	
Mezzi e strumenti di lavoro:	
<p>Libro di testo, fotocopie, powerpoint, aula, campo sportivo polivalente, didattica a distanza con utilizzo di video lezioni e classroom.</p>	
Tempi:	
<p>Non è sempre possibile quantificare i tempi impiegati al raggiungimento di tutti gli obiettivi in unità didattica, in quanto ogni obiettivo è perseguito in più unità didattiche e non specificabili; alcuni di essi sono conseguiti con un lavoro protratto nell'arco del quinquennio.</p>	
Verifica e valutazione:	
<p>Verifiche pratiche e orali, sono state utilizzate anche le video valutazioni sulla piattaforma della didattica a distanza.</p>	

Relazione finale classe 5
Anno scolastico 2020/2021

Materia: Religione cattolica

Docente: Dispensa Carmela Maria

La classe è costituita da allievi in parte pendolari, tutti provenienti dalla classe 4.

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

Agrigento
07/05/2021

L'insegnante
Carmela Maria Dispensa

I.P.S.S.C.E.O.A
"GALLO"- AGRIGENTO

Anno scolastico 2020/2021

Programma della classe 5D

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 Dispensa

RELAZIONE FINALE

CLASSE V D

Indirizzo ENO-CUCINA

Anno Scolastico 2020-2021

Disciplina: Lingua e Civiltà Francese

Docente: Lo Dico Salvatore

Presentazione della classe

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

Obiettivi educativi e disciplinari

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

Competenze Acquisite

- Saper comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti su argomenti inerenti il mondo della "Sala e Vendita", oltre che di argomento generale
- Saper riferire oralmente su argomenti concernenti il mondo della "Sala e Vendita", oltre che su situazioni della vita quotidiana
- Saper produrre per iscritto su argomenti concernenti il mondo della "Sala e Vendita"
- Saper partecipare a conversazioni e interagire nella discussione in maniera adeguata al contesto
- Saper riflettere sul sistema linguistico anche in un'ottica comparativa con la lingua italiana

Metodologie

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

Conoscenze acquisite

- Aspetti comunicativi e socio-linguistici della interazione e della produzione orale, in relazione al contesto
- Comprensione globale e selettiva di testi orali e scritti su argomenti noti inerenti la sfera personale, sociale e professionale
- Aspetti socio-culturali del Paese di cui si studia la lingua

- Arricchimento del lessico relativo alla microlingua del settore “sala e vendita”
- Approfondimento e riflessione della struttura grammaticale e sintattica della lingua francese

Mezzi e strumenti

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

Verifica e valutazione

Nella valutazione si è tenuto conto dei seguenti parametri:

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

STRUMENTI PER LA VERIFICA SOMMATIVA

- Colloqui personalizzati orali
- Prove scritte semi-strutturate
- Questionari

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

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

Piattaforme, strumenti e canali di comunicazione utilizzati

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

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

Docente
Prof. Salvatore Lo Dico

CONTENUTI

MODULO 1 : Paris entre passé et avenir

MODULO 2 Alimentation biologique et diététique

- ✓ Les produits BIO
- ✓ Le BIO en 10 questions
- ✓ Les OGM en alimentation
- ✓ Possible avantage des produits OGM

MODULO 3 La cuisine fait le tour du monde

- ✓ La cuisine japonaise,
- ✓ Saveurs d'Orient,
- ✓ La cuisine marocaine

MODULO 4 Le vin. Histoire et tradition dans un verre

- ✓ L'histoire du vin de l'antiquité à nos jours,
- ✓ Les cépages français,
- ✓ La dégustation et la vente

MODULO 5 Le bar. Profession fantaisie et savoir-faire

- ✓ Les eaux de vie : Cognac, Armagnac, Calvados, le Grand Marnier, l'eau

MODULO 6 Emploi. De l'école au monde du travail

- ✓ Curriculum vitae
- ✓ Lettre de demande d'emploi

Riflessione sulle strutture linguistiche

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

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

Prof. Salvatore Lo Dico