

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.gov.it
e-mail certificata: agis02300r@pec.istruzione.it -

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE

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

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

I.P.S.C.E.O.A. "GALLO"-AGRIGENTO Prot. 0004686 del 17/05/2021 C-27 (Entrata)
--

CLASSE V B

SETTORE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERHIERA

ARTICOLAZIONE : ENOGASTRONOMIA(AI SENSI DEL D.P.R.87/2010)

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 riordino degli istituti professionali (DPR 87/2010) l'offerta formativa della scuola si amplia sempre di più.

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

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

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

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

FINALITÀ DEL CORSO DI STUDI

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

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

- Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri;
- Utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e all'assunzione di responsabilità;
- Compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro, nella prospettiva dell'apprendimento permanente.

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

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

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

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

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

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

IL CONSIGLIO DI CLASSE

Disciplina	Docente
ITALIANO	L.CATALANO
STORIA	E. SEMINATORE
MATEMATICA	I. GANGAROSSA
LINGUA INGLESE	M. C. VINDIGNI
SEC. LING. COMUNIT- FRANCESE	S. LO DICO
DIRITTO E TEC. AMMINISTRATIVE	G. HAMEL
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	S. LIPARI
LABORATORIO CUCINA	P. CONSIGLIO
LABORATORIO SALA E VENDITE	N. DI MONTE
RELIGIONE CATTOLICA	C. DISPENZA
SCIENZE MOTORIE	E. D'ORO
SOSTEGNO	S. ALIZZI

VARIAZIONI DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO

Disciplina	A.S. 2018/2019	A.S. 2019/2020	A.S. 2020/2021
LABORATORIO CUCINA	D.TODARO	A.ALONGE	P.CONSIGLIO
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	A.GERALDI	S. BIONDO	S. LIPARI
ITALIANO	C.MARCANTONIO	A.CUFFARO	L.CATALANO
STORIA	M. TODARO	S.LETO	E.SEMINATORE
FRANCESE	A.FRETTO	V.LATINO	S.LO DICO

MATERIE AFFIDATE AI COMMISSARI INTERNI

ITALIANO

INGLESE

SCIENZE DEGLI ALIMENTI

LABORATORIO CUCINA

LABORATORIO SALA

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

	ELENCO ALUNNI	
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da undici alunni, cinque femmine e sei maschi, provenienti da S. Elisabetta, Agrigento, Ippolo, Raffadali e Casteltermini. Un alunno segue la programmazione didattica per obiettivi minimi. La classe, nella composizione attuale, risale al terzo anno. Nel corso del quinquennio gli alunni hanno mostrato una crescita costante sia dal punto di vista culturale che relazionale, quasi sempre sono stati pronti al dialogo didattico-educativo mostrando continua maturazione, senso di responsabilità e disponibilità all'accettazione delle regole di base, anche se qualcuno ha tralasciato, talora, di approfondire gli argomenti proposti dai docenti.

Si distinguono a tal proposito tre fasce di livello:

1. Alla prima appartiene un gruppo di ragazzi che ha mantenuto pressoché costante il proprio ritmo di partecipazione e quindi di apprendimento, anche raggiungendo livelli di alto spessore.
2. nella seconda rientrano quegli studenti che hanno affrontato lo studio con minore costanza ma che, tuttavia, hanno raggiunto risultati più che sufficienti;
3. nella terza fascia si inseriscono alcuni alunni che si sono accostati allo studio delle diverse discipline in modo discontinuo e con un metodo di lavoro poco autonomo, nonostante i continui solleciti e gli interventi da parte dei singoli docenti.

La continuità didattica non è stata costante per diverse discipline, soprattutto laboratorio cucina ha cambiato docente ogni anno nel triennio. L'impiego della DAD per buona parte dell'anno ha causato un rallentamento che non ha permesso di completare il modulo del P.C.T.O.

Per quanto concerne il livello di competenza raggiunto nelle varie discipline, gli alunni hanno manifestato una certa propensione per gli aspetti tecnico - pratici proposti dal loro percorso, per le materie che richiedono concettualizzazione e formalizzazione espressiva, unite anche ad una riflessione di studio individuale, i risultati raggiunti sono mediamente discreti quasi per tutti.

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. La classe ha risposto alla didattica attivata durante l'emergenza Covid 19 in maniera diversificata, i livelli sopra descritti si sono evidenziati anche nell'apprendimento a distanza, ed in alcuni casi ci sono stati anche miglioramenti di profitto e di impegno.

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

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

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

OBIETTIVI TRASVERSALI:

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

OBIETTIVI FORMATIVI:

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

OBIETTIVI SPECIFICI DISCIPLINARI

ITALIANO	<ul style="list-style-type: none">✓ Identificare momenti e fasi evolutive della lingua italiana e della civiltà artistico-letteraria dell'ultimo Ottocento e del Novecento✓ Mettere in relazione i fenomeni artistico-letterari con i dati biografici degli autori e con il contesto storico imparando a dialogare con autori di epoche e culture diverse✓ Padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa in diversi contesti✓ Produrre testi diversificati, funzionali ai differenti scopi comunicativi✓ Operare l'analisi di testi differenti, riconoscendo i caratteri stilistici e strutturali e gli elementi caratterizzanti✓ Arricchire le capacità espressive e critiche acquisendo uno stile personale, e ponendosi con atteggiamento responsabile e razionale di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni e ai suoi problemi.
STORIA E CITTADINANZA	<ul style="list-style-type: none">✓ Riconoscere gli aspetti caratterizzanti la storia della fine del Ottocento e del Novecento in Italia, In Europa e nel mondo, cogliendo le principali persistenze e i processi di trasformazione, con particolare attenzione alle innovazioni tecnologiche e scientifiche e al relativo impatto sui settori produttivi, sui servizi e sulle condizioni socio-economiche✓ Cogliere le relazioni tra fenomeni geografici, fatti storici, sociali politici, culturali, religiosi✓ Recuperare la memoria storica del proprio territorio, effettuando confronti con diverse tradizioni culturali✓ Applicare le conoscenze del passato per comprendere il presente✓ Utilizzare il lessico specifico delle scienze storico-sociali e applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica✓ Acquisire la capacità di esprimere giudizi e valutazioni su fatti, fenomeni, problemi
MATEMATICA	<ul style="list-style-type: none">✓ Essere partecipi al lavoro disciplinare dell'insegnante;✓ Collaborare in armonia con i compagni nei lavori di gruppo;✓ Acquisire un adeguato metodo di studio;✓ Dimostrare capacità di dialogo;✓ Utilizzo corretto delle tecniche e procedure di calcolo studiate;✓ Analizzare situazioni e risolvere semplici problemi con l'uso dei metodi studiati✓ Migliorare nell'uso di un linguaggio tecnico
LINGUA INGLESE	<ul style="list-style-type: none">✓ Comprendere e utilizzare espressioni familiari di uso quotidiano e formule molto comuni per soddisfare bisogni di tipo concreto.✓ Presentare se stesso ed altri ed essere in grado di porre domande su dati personali e rispondere a domande analoghe. Interagire in modo semplice e gestire con scioltezza scambi verbali riguardanti il settore di indirizzo.✓ Comprendere aspetti relativi alla cultura dei paesi in cui si parla la lingua, con particolare riferimento all'ambito sociale attraverso la lettura di brani di facile comprensione, la visione di film, di video, ecc.✓ Riconoscere similarità e diversità tra fenomeni culturali del proprio Paese e del Paese di cui si studia la lingua.

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

	<p>domanda dei mercati</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Utilizzare gli strumenti di team working appropriati al contesto ✓ Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera ✓ Adeguare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati ✓ Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico e gastronomico ✓ Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.
LABORATORIO SALA E VENDITA	<ul style="list-style-type: none"> ✓ applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; ✓ riconoscere nelle evoluzioni dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; ✓ cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e dei processi di servizio ✓ essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato; ✓ svolgere la propria attività operando in equipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; ✓ applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio.
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Principali nozioni elementari di fisiologia sportiva; ✓ il regolamento dei più comuni giochi di squadra e delle principali specialità di atletica leggera; ✓ le caratteristiche metodologiche degli sport praticati; ✓ nozioni di pronto soccorso; ✓ conoscenze dell'educazione stradale, in particolare della segnaletica; ✓ saper scegliere gli alimenti necessari per una corretta e sana alimentazione; ✓ padronanza del linguaggio cinetico e della comunicazione.

METODOLOGIA DIDATTICA E STRUMENTI DIDATTICI FUNZIONALI

METODI

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

Si è affrontato lo studio in classe per suggerire ai meno abili nuove strategie di studio e di apprendimento.

STRUMENTI

- ✓ libro di testo
- ✓ schede predisposte dai docenti
- ✓ schemi e sintesi
- ✓ mappe concettuali
- ✓ fotocopie di documenti autentici
- ✓ sussidi informatici multimediali
- ✓ laboratorio di informatica
- ✓ laboratorio linguistico
- ✓ laboratorio di cucina
- ✓ laboratorio di sala e vendita
- ✓ incontri con rappresentanti delle strutture pubbliche
- ✓ interventi di esperti

A causa dell'emergenza Covid 19, la metodologia è stata riprogrammata. I docenti, con l' intento di continuare a perseguire il loro compito sociale e formativo di “ fare scuola”durante questa circostanza inaspettata ed imprevedibile, di contrastare l' isolamento e la demotivazione dei propri allievi, si sono impegnati a continuare il percorso di apprendimento cercando di coinvolgere e stimolare gli studenti con le seguenti attività significative : videolezioni, trasmissione di materiale didattico attraverso l' uso delle piattaforme digitali, l'uso di tutte le funzioni del registro elettronico (ARGO), l'utilizzo di video, libri e test digitali, l'uso di app (WhatsApp).Le lezioni si sono svolte sia in modalità sincrona che asincrona per venire incontro a coloro che presentavano problemi di connessione anche a causa di devices poco adatti allo svolgimento dei lavori assegnati.

Le famiglie sono state rassicurate ed invitate a seguire i propri figli nell'impegno didattico e a mantenere vivo un canale di comunicazione con il corpo docente.

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

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

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. 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^a 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 (20 ore)

Da effettuare il 17 Maggio : “Incontro con I maestri del Lavoro”

Preparazione allo stage

Questa fase, è stata svolta in aula ed è servita per la preparazione allo stage. Tramite la somministrazione di un questionario propedeutico sono state rilevate le competenze iniziali con punti di forza e criticità.

- sulla Sicurezza nel posto di lavoro ; HACCP per il settore Enogastronomia.
- regolamento sul comportamento da tenere nel posto di lavoro;
- la divisa e i dispositivi di protezione individuali;
- materiali di accompagnamento e documenti da firmare : quali sono le parti coinvolte; il ruolo del tirocinante in stage; obblighi ai quali il tirocinante è vincolato.

Stage svolto in azienda

Lo studente, opportunamente istruito in precedenza a scuola, accolto in azienda dal Tutor aziendale ha conosciuto persone, luoghi e tempi aziendali per essere inserito gradualmente nella realtà produttiva. In pratica quanto appreso a scuola è stato rafforzato in azienda mettendo alla prova l'alunno che è stato motivato a crescere professionalmente e a confrontarsi con nuovi casi pratici e reali. Il Tutor scolastico ha operato continuamente a stretto contatto con le aziende per risolvere eventuali problemi che sarebbero potuti sorgere.

Compiti assolti dal tirocinante

Il tirocinante durante lo svolgimento del tirocinio ha svolto le attività previste dal progetto formativo e di orientamento; ha seguito le indicazioni dei Tutor e ha fatto riferimento ad essi per qualsiasi esigenza di tipo organizzativo o altre evenienze; ha rispettato i regolamenti aziendali; ha rispettato le norme in materia di igiene, sicurezza e salute nei luoghi di lavoro; ha mantenuto la necessaria riservatezza per quanto attiene ai dati, informazioni o conoscenze in merito a processi produttivi e prodotti, acquisiti durante lo svolgimento del tirocinio.

Competenze, abilità e conoscenze acquisite nel percorso di alternanza in azienda

Competenze	Abilità	Conoscenze
<p>Competenze di relazione sviluppate in azienda con superiori, colleghi e soprattutto con i clienti. Competenze motivazionali di accrescimento dell'autostima dell'alunno che potuto accrescere le conoscenze e applicarle a diversi casi pratici. Competenze di settore utili per conoscere in concreto aziende del settore turistico alberghiero legate al territorio</p> <p>Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni gastronomiche</p>	<p>Saper inserirsi in un contesto aziendale produttivo reale. Saper rielaborare le abilità acquisite in azienda e riportarle come abilità in Istituto. Saper riconoscere e anticipare le esigenze della clientela. Saper progettare modalità operative di servizi in relazione all'evento richiesto nell'azienda ospitante. Saper risolvere problemi nuovi e imprevisti legati alla realtà produttiva e difficilmente riscontrabili nel contesto scolastico</p>	<p>Conoscere il lavoro e le modalità operative specifiche dell'azienda ospitante. Conoscere e approfondire nuove tecniche culinarie e di servizio. Conoscere e approfondire nuovi allestimenti per banchetti ed eventi vari. Conoscere prodotti alimentari tipici e attrezzature innovative. Conoscere e approfondire conoscenze merceologiche, d'igiene e dietetiche. Conoscere ed applicare piani di sicurezza e HACCP in azienda</p>

Modalità di accertamento e di valutazione del grado di acquisizione delle competenze

Il percorso di tirocinio è stato oggetto di verifica e valutazione congiunta da parte dell'Istituzione scolastica e dell'Azienda secondo i seguenti descrittori:

- Impegno e motivazione (comportamento dimostrato), puntualità, operosità e responsabilità.
- Autonomia di lavoro (abilità e attitudine dimostrata), socievolezza e rapporti con superiori e colleghi.
- Acquisizione dei contenuti minimi specifici dell'area d'inserimento .

Il Tutor scolastico ha valutato l'intero percorso con visite in azienda e osservazioni su comportamenti, processi operativi, dinamiche comunicative attuate dagli studenti e tenendo conto della scheda di valutazione compilata dal tutor aziendale.

Le attività PCTO realizzate durante il triennio sono descritte in modo più dettagliato nella documentazione depositata presso gli uffici della segreteria scolastica.

CITTADINANZA E COSTITUZIONE

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.

UDA EDUCAZIONE CIVICA

CLASSE V SEZIONE B ORE COMPLESSIVE N. 33

Nucleo concettuale	Tematica
Il diritto alla salute (art. 2, 9 e 32 della Costituzione e Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile, adottata dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite il 25 settembre 2015);	L'educazione alla cittadinanza attiva attraverso lo studio del diritto a godere di un ambiente salubre
➤ SVILUPPO SOSTENIBILE, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio	

COMPETENZE	CONTRIBUTO PER DISCIPLINA PER L'ACQUISIZIONE DELLE COMPETENZE IN USCITA		
TRAGUARDI DI COMPETENZA E DEGLI OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO DELL'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DELL'EDUCAZIONE CIVICA, AD INTEGRAZIONE DEL PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE DELLO STUDENTE A CONCLUSIONE DEL SECONDO CICLO DEL SISTEMA EDUCATIVO DI ISTRUZIONE E DI FORMAZIONE	DISCIPLINA	TEMATICHE AFFRONTATE	ARGOMENTI TRATTATI PER DISCIPLINA PER LO SVILUPPO DELLE TEMATICHE DA AFFRONTARE
<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere il diritto alla salute nella sua tutela legislativa • Essere consapevoli del valore della vita • Prendere coscienza dell'importanza del diritto alla salute a garanzia del benessere fisico, psicologico, morale e sociale. 	DIRITTO	L'educazione alla cittadinanza attiva attraverso l'affermazione del diritto alla salute, lotta alla fame e all'inquinamento per un ambiente salubre	Norme legislative a tutela del diritto alla salute, e norme nazionali e internazionali per la lotta alla fame e all'inquinamento
	ITALIANO E STORIA	L'educazione alla cittadinanza attiva attraverso la lotta alla fame e all'inquinamento	Il movimento dei diritti dell'uomo
	INGLESE	L'educazione alla cittadinanza attiva	Organizzazioni internazionali: ONU
METODOLOGIE	Lezione interattiva ❖ Lezione partecipata ❖ Lezione frontale ❖ Conversazioni guidate e libere ❖ Produzione di testi ❖ Visite virtuali Ci Cineforum		
TIPOLOGIA DI VERIFICA PREVISTA PER LA VALUTAZIONE	Teststrutturato/Test semi-strutturato/ Test a risposta aperta Prove scritte: Tema, relazione, testo argomentativo Interrogazione Dibattito Interdisciplinarietà		
STRUMENTI DI VALUTAZIONE E CRITERI DI VALUTAZIONE	Verifica orale e scritta		
VALUTAZIONE	In sede di scrutinio intermedio e finale il docente coordinatore dell'insegnamento formula la proposta di valutazione acquisendo elementi conoscitivi dai docenti del Consiglio di Classe		

TESTI DI ITALIANO

Elenco dei testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di Lingua e Letteratura italiana secondo l'O.M. N° 10, del 16 Maggio 2020.

Giovanni Verga:

- ❖ Rosso Malpelo
- ❖ L'addio di 'Ntoni
- ❖ La morte di Gesualdo(vv. 130-150)

Gabriele D'Annunzio:

- ❖ La pioggia nel pineto
- ❖ L'attesa dell'amante(da Il Piacere vv.1-40)

Giovanni Pascoli:

- ❖ X agosto
- ❖ Lavandare

Luigi Pirandello:

- ❖ Un piccolo difetto(da Uno, nessuno e centomila)
- ❖ La nascita di Adriano Meis(da Il fu Mattia Pascal)
- ❖ Saggio sull'umorismo

Giuseppe Ungaretti:

- ❖ Soldati
- ❖ Fratelli
- ❖ Veglia

Eugenio Montale:

- ❖ Spesso il male di vivere ho incontrato
- ❖ Ho sceso, dandoti il braccio

Primo Levi:

- ❖ Shemà (da Se questo è un uomo)

VERIFICHE E VALUTAZIONI

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

La valutazione è sempre avvenuta in tre momenti: iniziale, formativa e sommativa. La valutazione iniziale ha tenuto conto della personalità dell'alunno, della situazione di partenza e dei livelli di attenzione, partecipazione e interesse.

La valutazione formativa è servita a verificare, in itinere, l'apprendimento di ciascun alunno e a verificare l'efficacia del lavoro la sommativa è servita a valutare la capacità di utilizzare in modo corretto le conoscenze acquisite dagli allievi.

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

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

ELEMENTI E CRITERI PER LA VALUTAZIONE FINALE

Nel processo di valutazione quadrimestrale e finale per ogni alunno sono stati presi in esame i seguenti fattori interagenti:

- ✓ il comportamento;
- ✓ il livello di partenza e il progresso evidenziato in relazione ad esso
- ✓ i risultati della prove e i lavori prodotti
- ✓ le osservazioni relative alle competenze trasversali
- ✓ il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate
- ✓ l'interesse e la partecipazione al dialogo educativo in classe
- ✓ l'impegno e la costanza nello studio, l'autonomia, l'ordine, la cura, le capacità organizzative

VALUTAZIONE NEL PERIODO DI EMERGENZA SANITARIA

In ottemperanza delle note del Ministero dell'istruzione n. 279 dell'8 marzo 2020 e n. 388 del 17 marzo 2020, del D.L. 8 aprile 2020, n. 22, nonché dell'art. 87, comma 3-ter (Valutazione degli apprendimenti) della legge "Cura Italia", che hanno progressivamente attribuito efficacia alla valutazione – periodica e finale – degli apprendimenti acquisiti durante la didattica a distanza, anche qualora la stessa valutazione sia stata svolta con modalità diverse da quanto previsto dalla legislazione vigente, per l'attribuzione dei voti sono stati seguiti i seguenti criteri:

- a) **frequenza delle attività di DaD;**
- b) **interazione durante le attività di DaD sincrona e asincrona;**
- c) **puntualità nelle consegne/verifiche scritte e orali;**
- d) **valutazione dei contenuti delle suddette consegne/verifiche.**

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 sono stati 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.

PROGRAMMAZIONE DEL C.d.C. PER L'ESAME DI STATO

Relativamente alla prova scritta, ossia Scienze e cultura degli alimenti, 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 IP06 indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera articolazione Servizi di sala e vendita. Nello specifico sono stati proposti questionari a risposta aperta e temi secondo le tre tipologie A, B e C indicate nel sopra citato quadro di riferimento. 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.

In ottemperanza del D.L 3 Marzo 2021, i docenti di Scienze degli alimenti e di laboratorio di cucina, hanno predisposto una prova per ogni candidato con argomento diverso.

1	Valore dei prodotti a Km 0, territorio e marketing. La dieta mediterranea.
2	Marchi di qualità. Alimentazione e diabete.
3	La tutela della sicurezza nei luoghi di lavoro. Le reazioni avverse al cibo. La celiachia.
4	I menù nei secoli: da Escoffier in poi. L'alimentazione nelle diverse fasi dell'età evolutiva.
5	La caratteristica del menu e menu colazione di lavoro. Intolleranze e allergie alimentari.
6	Elenco degli obblighi del datore di lavoro: il sistema HACCP. Dieta

	e malattie cardio vascolari.
7	Banqueting e catering. Consuetudini alimentari nelle tre grandi religioni monoteiste.
8	Il sistema HACCP i vantaggi che ne derivano. Le certificazioni di qualità. La celiachia.
9	Il piano di autocontrollo nel sistema della ristorazione. La nuova emergenza medica delle malattie del metabolismo: l'obesità.10
10	I molteplici usi del cioccolato in cucina. Le allergie alimentari.
11	Le terrine di patè in cucina. Il diabete come malattia metabolica.
12	Valore dei prodotti a Km 0, territorio e marketing. La dieta mediterranea.
13	Marchi di qualità. Alimentazione e diabete.
14	La tutela della sicurezza nei luoghi di lavoro. Le reazioni avverse al cibo. La celiachia.
15	I menù nei secoli: da Escoffier in poi. L'alimentazione nelle diverse fasi dell'età evolutiva.
16	La caratteristica del menu e menu colazione di lavoro. Intolleranze e allergie alimentari.
17	Elenco degli obblighi del datore di lavoro: il sistema HACCP. Dieta e malattie cardio vascolari.

CANDIDATO: cognome e nome (in analogo elenco, allegato al Documento del Consiglio di Classe non sono indicati i nominativi , ma solo il numero successivo corrispondente a nome e cognome degli studenti da elenco della classe)	DOCENTI DI RIFERIMENTO PER L'ELABORATO (su indicazione del consiglio di classe) Art. 18, comma 1 lettera a, OM n.53 3-3-2021
1	Giovanni Hamel
2	Giovanni Hamel
3	Giovanni Hamel
4	Vindigni Maria Cristina
5	Di Monte Nicola
6	Vindigni Maria Cristina
7	Di Monte Nicola
8	Di Monte Nicola
9	Catalano Laura
10	Catalano Laura
11	Catalano Laura
12	Vindigni Maria Cristina
13	Vindigni Maria Cristina
14	Giovanni Hamel
15	Catalano Laura
16	Giovanni Hamel
17	Di Monte Nicola

Il Consiglio di classe ha illustrato agli studenti la struttura, le caratteristiche e le finalità dell'Esame di Stato 2020/2021 ai sensi dell'O.M 53/ 2021. L'esame è così articolato e scandito:

a) discussione di un elaborato concernente le discipline di indirizzo individuate come oggetto della seconda prova scritta ai sensi dell'articolo 1, comma 1, lettere a) e b) del Decreto materie. La tipologia dell'elaborato è coerente con le predette discipline di indirizzo. L'argomento è assegnato a ciascun candidato su indicazione dei docenti delle discipline di indirizzo medesime entro il 30 di Aprile. Gli stessi possono scegliere se assegnare a ciascun candidato un argomento diverso, o assegnare a tutti o a gruppi di candidati uno stesso argomento che si presti a uno svolgimento

fortemente personalizzato. L'elaborato è trasmesso dal candidato ai docenti delle discipline di indirizzo per posta elettronica entro il 31 Maggio 2021.

b) discussione di un breve testo, già oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di lingua e letteratura italiana durante il quinto anno e ricompreso nel documento del consiglio di classe

c) analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione

d) esposizione da parte del candidato, mediante una breve relazione ovvero un elaborato multimediale, dell'esperienza di PCTO svolta nel corso del percorso di studi;

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 curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	1-2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	3-5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	6-7	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	8-9	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	10	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1-2	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	3-5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	6-7	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	8-9	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	10	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	1-2	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	3-5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	6-7	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	8-9	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	10	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	2	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	4	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	5	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	1	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	2	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	3	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	4	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	5	
Punteggio totale della prova				



Firmato digitalmente da AZZOLINA
LUCIA
C=IT
O=MINISTERO ISTRUZIONE
UNIVERSITA' E RICERCA

CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

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

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

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

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

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

TABELLE CREDITI ANNO SCOLASTICO 2020/2021

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 62/2010	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. 62/2010 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

IL CONSIGLIO DI CLASSE

Disciplina	Docente
ITALIANO	L. CATALANO
STORIA	E. SEMINATORE
MATEMATICA	I. GANGAROSSA
LINGUA INGLESE	M. C. VINDIGNI
SEC. LING. COMUNIT- FRANCESE	S. LO DICO
DIRITTO E TEC. AMMINISTRATIVE	G. HAMEL
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	S. LIPARI
LABORATORIO CUCINA	P. CONSIGLIO
LABORATORIO SALA E VENDITE	N. DI MONTE
RELIGIONE CATTOLICA	C. DISPENZA
SOSTEGNO	S. ALIZZI
SCIENZE MOTORIE	E.D'ORO

DURANTE LA RIUNIONE DEL C.D.C DELL'11 MAGGIO 2021, IN SEGUITO ALL'ACQUISIZIONE DEL CONSENSO DEI DOCENTI PER CHIAMATA NOMINALE, IL PRESENTE DOCUMENTO E' STATO APPROVATO ALL'UNANIMITA'.

ALLEGATI

Programmi svolti
e relazioni finali

Documenti alunno
diversamente abile

Il coordinatore di classe
Prof.ssa Maria Cristina Vindigni

Agrigento, li 15/05/2021

PROGRAMMI SVOLTI
E
RELAZIONI FINALI

**Programma svolto di Lingua e letteratura italiana
classe VB A.S. 2020/2021**

Tra Ottocento e Novecento

➤ **Naturalismo e Verismo**

Il Naturalismo francese

Il Verismo in Italia

➤ **Giovanni Verga**

- La vita e le opere
- Il pensiero e la poetica

Le Novelle

- Rosso Malpelo (Vita dei Campi)
- La Roba (Novelle Rusticane)

I Malavoglia

- La famiglia Malavoglia
- L'addio di 'Ntoni

Mastro Don Gesualdo

- La morte di Gesualdo

➤ **Il Decadentismo**

La poesia francese nel secondo Ottocento
Baudelaire e la nascita della poesia moderna
Il Simbolismo

➤ **Gabriele D'Annunzio**

- La vita e le opere
- La prosa: da **Il Piacere al Notturmo**

Il piacere: la trama
L'attesa dell'amante (Il piacere)

Alcyone

- La pioggia nel pineto
- La sera fiesolana

➤ **Giovanni Pascoli**

- La vita e le opere
- Il pensiero e la poetica

Myricae

- Lavandare

- Novembre
- X Agosto

Canti di Castelvecchio

- Il gelsomino notturno

➤ ***Il Futurismo***

La poesia del nuovo secolo in Italia

Marinetti e la poetica

Il testo manifesto: I futuristi la pensavano così....

Il nuovo romanzo europeo

➤ ***Luigi Pirandello***

- La vita e le opere
- Il pensiero e la poetica

Saggio sull'umorismo

Le Novelle per un anno

- Il treno ha fischiato

Il fu Mattia Pascal

- La nascita di Adriano Meis

Uno, nessuno, centomila

- Un piccolo difetto

➤ ***Italo Svevo***

- La vita e le opere
- Il pensiero e la poetica

La coscienza di Zeno

- L'ultima sigaretta

Il Novecento

➤ ***Giuseppe Ungaretti***

- La vita e le opere
- Il pensiero e la poetica

- **L'Allegria**

Veglia

Soldati

Fratelli

San Martino del Carso

➤ **Eugenio Montale**

- La vita e le opere
- Il pensiero e la poetica
- **Ossi di seppia**
Spesso il male di vivere ho incontrato
- **Le occasioni**
- **Satura**
Ho sceso, dandoti il braccio

➤ **Nuovi realismi: raccontare la realtà**

Il Neorealismo
La Resistenza e l'Olocausto

➤ **Primo Levi**

- La vita e le opere
- Il pensiero e la poetica
- **Se questo è un uomo**
Shemà

La docente
Prof.ssa Laura Catalano

Relazione finale
Anno scolastico 2020/2021

Docente: Prof.ssa Laura Catalano

Discipline: Lingua e letteratura italiana

Classe: 5°B

La particolare emergenza sanitaria che ha colpito da più di un anno il nostro Paese ha apportato una novità per quanto riguarda la scuola, attivando nuove modalità di didattica digitale integrata. Ciò ha comportato sin dall'inizio dell'anno di calibrare le metodologie, gli obiettivi di apprendimento, i mezzi, gli strumenti, e i criteri di valutazione secondo una didattica digitale integrata. Gli studenti si sono dovuti adeguare a questi canali di insegnamento-apprendimento per affrontare al meglio la didattica. Nella classe, acquisita al quinto, si è dovuto instaurare, un clima proficuo e produttivo per lo svolgimento dell'ordinaria attività didattica, sebbene comunque non si fossero evidenziate particolari problematiche di natura disciplinare. Quasi tutti gli studenti mostravano una certa difficoltà allo studio della lingua e letteratura italiana, pertanto si sono attivate tutte le strategie necessarie a sviluppare motivazione, interesse e autonomia di giudizio. Sollecitazioni e costanti incoraggiamenti hanno permesso agli alunni di maturare gradualmente un atteggiamento consapevole e incentivare l'impegno e la partecipazione alle attività svolte sia in classe che a distanza. Tenuto conto inoltre delle carenze di base relative a una modesta padronanza delle strutture della lingua, e a difficoltà di espressione orale e scritta, causate dall'uso del dialetto; un gruppo di studenti dotati di capacità, metodo di studio e tanta forza di volontà ha manifestato molto interesse raggiungendo risultati soddisfacenti, affrontando le attività a distanza e in presenza con un atteggiamento maturo e consapevole. Alcuni allievi nonostante svariate difficoltà legate allo studio e alla complessità della disciplina, hanno cercato di impegnarsi in ogni modo raggiungendo risultati sufficienti; un esiguo numero di alunni ha frequentato in modo discontinuo e altalenante non raggiungendo gli obiettivi prefissi adagiandosi con lunghi periodi di inattività sia in presenza che a distanza. Considerato il bagaglio culturale e metodologico degli studenti e le difficoltà di operare in un contesto un po' nuovo e particolare si è dovuto dedicare molto tempo all'analisi delle tematiche affrontate per consentirne la comprensione e l'assimilazione. Per contrastare l'abitudine di molti studenti a uno studio mnemonico, si è richiesto a ciascuno un'attenzione ragionata verso le problematiche affrontate per permettere di discutere con cognizione e operare gli opportuni collegamenti disciplinari e interdisciplinari. Nell'affrontare le tematiche, per facilitarne la comprensione, si è cercato di adattare il metodo alla particolare situazione, semplificando le lezioni

invitando gli alunni a commentare quanto affrontato e studiato. Sono state somministrate mappe concettuali, schemi riassuntivi, commenti semplificativi delle opere letterarie, video e sussidi digitali. La didattica digitale integrata, praticata per buona parte dell'anno scolastico, ha causato un significativo rallentamento nello svolgimento dei programmi che sono stati trattati in modo semplice e schematico cercando, comunque, di mantenerne integri gli aspetti indispensabili per l'acquisizione dei contenuti. La comprensione di ogni unità trattata si è valutata con verifiche formative, utili per individualizzare l'insegnamento e chiarire i dubbi. Per la classificazione di fine periodo si è fatto riferimento alle verifiche sommative, tenendo conto dell'impegno, partecipazione e progressione rispetto ai livelli di partenza. Nonostante le difficoltà riscontrate, gli obiettivi educativi trasversali si possono considerare nel complesso conseguiti seppur con un diverso grado di consolidamento.

OBIETTIVI FORMATIVI RAGGIUNTI

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

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

OBIETTIVI RAGGIUNTI COGNITIVI IN AMBITO DISCIPLINARE E/O INTERDISCIPLINARE	
Conoscenze	Capacità
Linee di evoluzione della cultura e del sistema letterario italiano del tardo Ottocento e del Novecento	Riconoscere le linee di sviluppo storico-culturale della lingua italiana
Caratteristiche e strutture dei testi scritti	Mettere in relazione i fenomeni letterari, i testi e i dati biografici degli autori con il contesto storico imparando a dialogare con autori di epoche diverse confrontandone le posizioni rispetto a uno stesso nucleo tematico
Testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale italiana nelle varie epoche	Riconoscere i caratteri stilistici e strutturali di testi letterari, filosofici, scientifici e tecnologici
Significative opere letterarie, artistiche e scientifiche anche di autori internazionali delle varie epoche	Utilizzare registri comunicativi (scritti e orali) adeguati ai diversi ambiti specialistici
Elementi d'identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi	
Categorie, lessico, strumenti e metodi dell'analisi letteraria; linguaggio specifico della disciplina.	

METODI, MEZZI, STRUMENTI, SPAZI UTILIZZATI

Metodi con riferimento al tipo di lezione/lavoro:

lezione frontale
lezione partecipata
didattica laboratoriale
brain storming
videolezione sincrona

Metodi con riferimento al tipo di apprendimento:

per scoperta
per ricezione

Metodi con riferimento al tipo di ragionamento:

induttivo

deduttivo

Mezzi e Strumenti

libro di testo

altri libri

dispense

computer

Piattaforme virtuali

Applicazioni di videoconferenza (Google Meet)

ricorse e-learnig

supporti audio-visivi

Spazi

Classe

Laboratorio multimediale

Classe virtuale

VALUTAZIONE

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

CRITERI DI VALUTAZIONE:

- livello quantitativo del contenuto sviluppato
- coerenza con l'argomento/testo/tema/quesito proposto
- competenze nell'applicazione delle conoscenze
- padronanza della lingua e proprietà di linguaggio disciplinare
- capacità espressive/espositive, capacità logico/intuitive, capacità critiche e/o di rielaborazione/approfondimento, capacità di collegamento pluridisciplinare/trasversale,
- capacità di analisi/sintesi
- originalità/creatività
- interesse e partecipazione alle attività didattiche in presenza e a distanza
- l'autonomia nello studio
- la collaborazione e la capacità di cooperazione
- i progressi nell'apprendimento
- il percorso scolastico pregresso

Agrigento, 20/05/2021

La Docente
Prof.ssa Laura Catalano

PROGRAMMA DI LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE
ANNO SCOLASTICO 2020/2021

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

LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE RELAZIONE FINALE A.S. 2020/2021
CLASSE V B

Presentazione della classe

La classe V B è formata da alunni 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

videolezione in modalità asincrona	uso della posta elettronica
chat	chiamate vocali
classe virtuale (Classroom)	WHATSAPP

Argo-registro, G.suite, Meet

Salvatore Lo Dico



**Istituto Professionale Statale per i servizi commerciali ed enogastronomici
"Nicolò Gallo"**

C.da Calcarelle - 90100 Agrigento

Tel. 0922 604313/fax 0922 610148

www.ipsctgallo.it - e-mail:agrc01000l@istruzione.it

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

CLASSE V° B Enogastronomia

INSEGNANTE CONSIGLIO PASQUALINO

Relazione finale

Laboratorio di enogastronomia

Come previsto nel piano di lavoro, il programma di "Laboratorio di enogastronomia" è stato svolto attuando una viva collaborazione tra i docenti ed in particolare modo con quello di "Principi di alimentazione" e di Laboratorio di sala e vendita

Le lezioni pratiche sono state integrate con ricerche storiche ed etniche dei piatti.

Il programma è stato svolto in ogni sua parte, dando particolare risalto alla concezione e studio del menu e le sue varianti .

Gli obiettivi raggiunti sono stati quelli inerenti i servizi di cucina regionale e nazionale e le regole fondamentali per gestire tali servizi: dall'igiene alla scelta dei cibi e al modo di prepararli.

Infatti, nel campo della cucina, bisogna " saper conoscere " per poi sapere fare ".

In considerazione del fatto che la scuola prepara personale qualificato, posso affermare che le attrezzature a disposizione sono, in genere, più che sufficienti.

Tutti si sono interessati alla materia ed hanno partecipato alle lezioni con slancio e con un profitto complessivamente discreto, tranne qualche alunno che non ha prestato impegno ed interesse.

A causa dell'emergenza sanitaria in corso, è stata attuata la didattica a distanza tramite la piattaforma di Google Classroom, WhatsApp e DID UP, dove si sono svolte le lezioni in via telematica tramite conversazioni e attività ritornate nella stessa piattaforma sugli argomenti trattati.

I rapporti con le famiglie sono stati improntati sempre nella più schietta cordialità e si sono rivelati spesso utili per programmare proficui ed efficaci interventi educativi soprattutto nel primo periodo, in questo secondo periodo a loro si deve l'attenzione rivolta ai figli nell'attuazione della DAD che non ha visto da parte di tutti una partecipazione e collaborazione attiva poiché neanche le sollecitazioni hanno fatto sì che gli alunni collaborassero telematicamente

Il comportamento degli alunni è stato sempre corretto tranne alcuni che nell'ultimo periodo (DAD) non sempre sono stati corretti e rispettosi dell'ordinamento scolastico.

IL DOCENTE

Agrigento 10/05/2021

CONSIGLIO PASQUALINO

Programma svolto “Laboratorio di Enogastronomia-Cucina”

Anno scolastico 2020/21

Classe VB

Docente Consiglio Pasqualino

Modulo 1 la Forza del territorio

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

Modulo 2 Marchi di qualità e altre tutele alimentari

- 1) I prodotti DOP
- 2) I prodotti IGP. I marchi di qualità dei vini
- 3) I prodotti PAT e STG-AS
- 4) I presidi SLOW FOOD
- 5) Marchi di qualità locale
- 6) Alimentazione, ambiente, etica
- 7) Le etichette alimentari

Modulo 3 I prodotti tipici italiani

- 1) I prodotti tipici delle regioni del Nord-Ovest e Est
- 2) I prodotti tipici delle regioni del centro, sud Italia e isole

Modulo 4 Realizzare un menu

- 1) Il menu
- 2) Principali regole per la stesura di un menu 1 e 2
- 3) Menu e stagionalità dei prodotti
- 4) Realizzare menu per un ristorante, per un hotel stagionale, per banchetti
- 5) Realizzare menu per la ristorazione collettiva

Modulo 5 Intolleranze alimentari e stili alimentari particolari

- L'intolleranza al glutine, al lattosio
- Altre intolleranze alimentari
- Gli stili alimentari vegetariani
- La dieta salutista
- La dieta mediterranea, la dieta macrobiotica
- Lo stile alimentare musulmano, ebraico
- Regimi alimentari speciali: il diabete, la gravidanza

Modulo 6 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

Modulo 7 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 del piano autocontrollo

Modulo 8 Il servizio di catering e di Banqueting

- Banqueting e catering: due realtà a confronto
- Che cosa è il catering
- Il catering industriale
- Nuove tendenze del catering: lo chef a domicilio
- Che cosa è il banqueting
- Lavorare nel settore del banqueting
- La pianificazione del servizio di banqueting
- L'organizzazione del servizio di banqueting
- Nuove figure professionali del banqueting

Modulo 9 I software per il settore ristorativo

- Il ristorante informatizzato
- La gestione informatizzata delle merci e delle attrezzature
- Le nuove prospettive: WEB e telefonia

PASQUALINO CONSIGLIO

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

Programma di Scienze Motorie e Sportive Anno scolastico 2020/2021
Classe: V sezione B TECNICO DEI SERVIZI "ENOGASTRONOMIA"

Docente: Prof.ssa D'oro Esmeralda

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

**L' INSEGNANTE
ESMERALDA D'ORO**

ISTITUTO SUPERIORE IP SERV. ENOG. OSPIT. ALB.
"GALLO"
AGRIGENTO
Relazione finale

Classe: V Sezione B
2020/2021

Anno scolastico

Docente: Prof.ssa D'oro Esmeralda

Materia: Scienze Motorie e Sportive

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

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

L'INSEGNANTE
D'oro Esmeralda

I.S.P.C.S.T
NICOLO' GALLO AGRIGENTO
REAZIONE FINALE DI MATEMATICA
DELLA CLASSE V B
ANNO SCOLASTICO 2020/2021

La classe VB è piuttosto eterogenea. Un esiguo gruppo si è distinto per il metodo di lavoro organizzato, per l'impegno e per l'interesse dimostrato nei confronti della disciplina. Gli altri alunni, invece, mostrano notevoli difficoltà a causa dello scarso interesse ed impegno. Pertanto sono stati guidati a studiare prevalentemente in classe dal docente che li ha continuamente stimolati ad adeguarsi alle esigenze di uno studio riflessivo, autonomo e continuo (anche a casa).

In classe è presente un alunno diversamente abile che ha seguito una programmazione con obiettivi minimi.

Considerata l'eterogeneità di livello culturale degli alunni, si è ritenuto opportuno procedere ad un riepilogo degli argomenti di matematica svolti nell'anno scolastico precedente.

Gli alunni, in genere, hanno mostrato notevoli difficoltà iniziali dovute a carenze di base relativamente alla padronanza della matematica e della conoscenza delle tematiche propedeutiche; è stato, pertanto, necessario rivedere e consolidare alcuni argomenti.

Quest'anno scolastico è stato molto difficile perché, a causa dell'emergenza concernente il Covid 19, i ragazzi hanno seguito in parte in Dad e in parte in presenza. Solo in quest'ultimo mese di maggio le quinte frequentano regolarmente tutti i giorni. Le lezioni in DAD sono state eseguite in modalità sincrona con l'ausilio di Google Meet e della mia lavagna digitale che ha consentito agli alunni di vedere lo svolgimento degli esercizi direttamente sul loro monitor.

Inoltre, tramite classroom, ho inviato le lezioni degli argomenti da sviluppare,

supportate talvolta anche da audio-spiegazioni, nonché gli esercizi da svolgere.

Il programma è stato svolto trascurando argomenti ormai superati, facendo cenno a quelli ritenuti di scarsa importanza ed approfondendo quelli di notevole interesse professionale.

Nel corso dello svolgimento del programma i vari argomenti sono stati trattati con l'ausilio di frequenti esercitazioni, test e materiale didattico fornito dal docente tramite lezioni in presenza. A causa del periodo emergenziale, si è proceduto anche all'invio del materiale didattico su classroom per facilitare l'apprendimento degli allievi e stimolarne l'interesse verso materia, nonché per fornire loro i principali elementi che possono essere impiegati nella risoluzione delle problematiche concernenti la disciplina.

Purtroppo però lo svolgimento dell'attività didattica si è rilevato molto difficoltoso a causa della complessità della materia e anche dello scarso impegno dei ragazzi, che si sono trovati in un momento di grande confusione, preoccupati per la nuova procedura dell'esame di Stato. Pertanto allo stato attuale ho constatato un calo d'interesse da parte di alcuni ragazzi che si è riflesso nel loro rendimento, in generale mediocre, tranne per qualche discente che raggiunge buoni risultati.

Attualmente il programma non è stato svolto interamente a causa della perdita di ore di lezione destinate a svolgere attività extra didattiche, ma principalmente a causa della didattica svolta a distanza che non ha giovato sul rendimento poiché obiettivamente ha dei limiti rispetto a quella svolta direttamente a scuola dove si ha un contatto diretto con i nostri alunni.

Ovviamente per l'esiguo gruppo di alunni impegnati la DAD è stata un nuovo stimolo a fare sempre meglio .

In questi ultimi giorni di scuola gli obiettivi fissati in fase di programmazione sono stati in parte raggiunti con l'ausilio delle strategie e dei nuovi mezzi didattici utilizzati in aderenza a quanto pianificato all'inizio dell'anno scolastico.

Agrigento, li 15/05/2021

IL DOCENTE
(Prof. Ivana Gangarossa)

I.S.P.C.S.T
NICOLO' GALLO AGRIGENTO
PROGRAMMA
DI MATEMATICA DELLA CLASSE V B
ANNO SCOLASTICO 2020/2021

Modulo 1

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

Modulo 2

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

I limiti delle funzioni:

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

Le funzioni continue ed il calcolo dei limiti

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

Derivate

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

Agrigento, li 15/05/2021

IL DOCENTE
(Prof. Ivana Gangarossa)

**ISTITUTO SUPERIORE I.P. SERV. COMM. ENOG. OSPIT. ALB. "N. GALLO" di
Agrigento
ANNO SCOLASTICO 2020/2021**

Programma Scienza e Cultura dell'alimentazione

CLASSE V B ENOGASTRONOMIA

CONTENUTI (sviluppati entro il 15 maggio)

Cibo e religioni.

Nuovi prodotti alimentari

La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche

Diete e stili alimentari

La Dieta Mediterranea e la Piramide alimentare

La dieta vegetariana

L'alimentazione nella ristorazione collettiva

La dieta nelle malattie cardiovascolari

La dieta nelle malattie metaboliche

Il Diabete

L'obesità

Allergie e intolleranze alimentari

Intolleranza al lattosio

Celiachia

Favismo

Il fegato e le malattie epatiche

Additivi alimentari

Unità didattica di apprendimento pluridisciplinare "Nutrizione sostenibile per la salute dell'uomo e dell'ambiente"

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

Alimentazione e tumori

Prof.ssa Santina Lucia Lipari

ANNO SCOLASTICO 2020/21

Relazione finale personale Prof.ssa Santina Lucia Lipari
Scienza e Cultura dell'alimentazione
Classe V^B Enogastronomia

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

La classe risulta composta da 11 alunni di cui 6 maschi e 5 femmine, provenienti da Agrigento e alcuni comuni limitrofi. Un alunno della classe, diversamente abile, segue la programmazione per obiettivi minimi ed è seguito anche dal docente di sostegno.

La classe, nel complesso vivace, ha mostrato un atteggiamento costruttivo verso i lavori proposti durante l'anno scolastico partecipando ed essendo disponibile al percorso didattico ed educativo. Quasi tutti partecipano attivamente, anche se non sempre costruttivamente e in modo ordinato e disciplinato. Qualche elemento tende a distrarsi e deve essere sollecitato continuamente. La classe si è presentata eterogenea, infatti, si possono evidenziare diversi gruppi, del primo fanno parte alunni che grazie all'impegno ed alle buone capacità hanno raggiunto risultati buoni, nel secondo è presente un gruppo di ragazzi che hanno raggiunto risultati che si possono considerare discreti e infine un gruppo che stimolato, spronato e aiutato costantemente dall'insegnante ha raggiunto un profitto sufficiente.

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

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

Sono stati effettuati moduli pluridisciplinari di educazione civica, ma anche l'unità didattica di apprendimento pluridisciplinare: "Nutrizione sostenibile per la salute dell'uomo e dell'ambiente", 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, mediante somministrazione di prove strutturate e semistrutturate; sono state proposte sia prove simili a quelle assegnate negli ultimi anni per gli Esami di Stato sia le stesse prove proposte dal MIUR come simulazioni della seconda prova scritta degli Esami di Stato.

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

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

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

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

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

Agrigento, 08/05/2021

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

**C/da Calcarelle Tel 604313 Tel/Fax 602467 -
E-Mail: presidenza@ipsctgalloag.it ---- agrc01000L@istruzione.it
RELAZIONE FINALE**

ANNO SCOLASTICO 2020/2021 - CLASSE V B

Articolazione Cucina – Sala e vendita

Diritto e tecnica amministrativa

Docente: Giovanni Hamel

Occorre premettere che è stato un anno scolastico particolare, segnato dall'emergenza sanitaria Covid 19 che ha influito in maniera significativa sul normale corso di studi.

Ed infatti nel corso dell'anno scolastico è stata interrotta la normale frequenza scolastica ed è stata sostituita con la didattica a distanza.

Gli alunni, pur nelle difficoltà logistiche, hanno proseguito, pur tenendo conto del particolare momento che ha sconvolto la vita del mondo, il loro percorso culturale ed educativo, che chiaramente è stato rimodulato in relazione alla detta sopravvenienza.

Complessivamente l'andamento didattico della classe per la disciplina delle scienze giuridiche può ritenersi discreto, con qualche alunno che ha ottenuto buoni risultati, tutto ciò è stato favorito dalla classe poco numerosa che mi ha consentito di lavorare in buone condizioni con la collaborazione dei ragazzi.

OBIETTIVI REALIZZATI

Obiettivi didattici trasversali

Potenziamento:

- dell'autonomia decisionale e del senso critico;
- della capacità di recepire il cambiamento;
- della capacità di comprendere le richieste e le esigenze che provengono dal mondo esterno;
- della capacità di ascoltare, di chiedere, di esprimere il proprio pensiero;
- della capacità di partecipare al lavoro di gruppo ed individuale;
- del grado di autonomia. Uso corretto e adeguato dei linguaggi settoriali e precisazione lessicale sia nell'esposizione orale sia nell'elaborazione scritta.

Obiettivi professionali

- Utilizzare le nuove tecnologie;
- comprendere le problematiche tipiche delle imprese turistico-ristorative;

- analizzare e risolvere casi aziendali;
- applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi con riferimento alla riservatezza, sicurezza e salute sui luoghi di lavoro, alla tutela e valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
- conoscere i rapporti dell'impresa turistico-ristorativa con il sistema turistico;

COMPETENZE

- Utilizzare strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi;
- approfondimento disciplinare attraverso analisi tecniche delle attività individuali e collettive;
- applicare la normativa nazionale ed internazionale, in materia di sicurezza, trasparenza, tracciabilità dei prodotti, tutela e valorizzazione dell'ambiente e del territorio.

ABILITÀ

- Analizzare le norme e le procedure relative alla provenienza, produzione e conservazione del prodotto, analizzare le norme e le procedure per la tracciabilità dei prodotti;
- analizzare il mercato turistico ed interpretare le dinamiche; individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato;
- individuare le fasi e le procedure per redigere un business plan;
- elaborare budget di imprese turistico-ristorative.

METODOLOGIE DI INSEGNAMENTO

- **Lezione frontale** per l'introduzione di contenuti nuovi.
- **Lezione di stimolo** basata sulla tecnica della "scoperta guidata".
- **Lezione dialogata**, allo scopo di richiamare i concetti ed i contenuti considerati prerequisiti per il nuovo modulo.
- **Lezione interattiva** al termine dell'unità o del modulo, allo scopo di riepilogare i nuovi argomenti affrontati.
- **Ricerca e lettura guidata**, al fine di consolidare il processo di apprendimento.
- Strategia del "**problem solving**", allo scopo di sviluppare le capacità operative e organizzative.
- Sviluppo di **attività progettuali** allo scopo di abituare l'allievo alla ricerca di soluzioni.

STRUMENTI DI LAVORO PER LO SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE.

- Libri di testo;
- materiale digitale;
- articoli tratti dalla stampa quotidiana e periodica;
- strumenti multimediali e collegamenti ad internet;
- modellistica contrattuale;
- collegamenti meet.

VERIFICHE E VALUTAZIONE

Le verifiche sono state:

- **formative**, per il controllo in itinere del processo di apprendimento; a tale scopo, verranno utilizzati gli esercizi strutturali (vero/falso, scelta multipla, collegamenti e completamento, elaborati scritti);

- **sommative**, per il controllo del profitto scolastico ai fini della valutazione; si farà uso sia di domande a risposta aperta (per le verifiche orali) sia di esercizi applicati (per le verifiche scritte).

La valutazione ha tenuto, e terrà, conto, per l'attribuzione del voto e del giudizio, di quanto stabilito dal Collegio dei docenti e dal PTOF.

programma svolto di diritto e tecnica amministrativa:

Modulo 1 il mercato turistico internazionale

- Il turismo internazionale e lo sviluppo turistico;
- la bilancia dei pagamenti;
- la bilancia turistica;
- lo sviluppo turistico e lo sviluppo economico.

Modulo 2: business plan nelle imprese ricettive e ristorative

- la pianificazione e la programmazione aziendale;
- l'analisi ambientale, l'analisi previsionale e l'analisi aziendale;
- la programmazione d'esercizio e il budget;
- la struttura del budget;
- i costi standard-

modulo 3: marketing dei prodotti turistici;

- Il marketing;
- il marketing turistico;
- il prodotto e la reputazione della destinazione turistica;
- le strategie di marketing in funzione del mercato obiettivo;
- il web marketing.

modulo 4: normativa nel settore turistico:

- le fonti normative internazionali;
- le norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti;
- la tutela dei consumatori;
- la normativa UE nel settore alimentare;
- le informazioni sugli alimenti;
- la tracciabilità e la rintracciabilità;
- i prodotti a km zero;
- i marchi di qualità dei prodotti agroalimentari.

(Prof. Giovanni Hamel)

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

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

CLASSE V B

**RELAZIONE FINALE DI LINGUA INGLESE
PROF.SSA MARIA CRISTINA VINDIGNI**

Il bilancio finale del lavoro svolto nella classe V B di quest'anno, è nonostante tutto positivo.

Le indicazioni didattiche e le proposte metodologiche esposte nella programmazione per la disciplina all'inizio dell'anno scolastico, sono state variate in minima parte durante la DAD.

Colmate le lacune rivelatesi nei test d'ingresso, nel corso dei mesi è stato possibile, anche se con risultati diversi per ciascuno alunno, effettuare un lavoro di consolidamento delle abilità già acquisite e di apprendimento di nuove strutture, funzioni comunicative, nozioni e concetti.

Una parte degli allievi sa esprimersi oralmente e per iscritto, in modo quasi autonomo, adeguato alla situazione e grammaticalmente

Un secondo gruppo, più numeroso, comunica con minore sicurezza e precisione, ma quasi tutti sono capaci di comprendere la struttura linguistica, capire un brano letto e riassumerlo, rispondere a questionari, comporre e completare dialoghi.

Durante le lezioni sono state effettuate in classe molte esercitazioni per chiarire e puntualizzare diversi aspetti della grammatica, della fraseologia tecnica e dell'ortografia; lievi miglioramenti sono stati evidenziati nella comprensione sia orale che scritta.

OBIETTIVI GENERALI

Si possono considerare raggiunti i seguenti obiettivi:

Acquisizione della capacità di comprendere semplici messaggi orali motivati ed autentici adatti al livello di preparazione dell'alunno.

Acquisizione della capacità di produzione orale in situazioni di comunicazione a livello a livello di vita quotidiana calata nel contesto lavorativo.

Acquisizione della capacità di lettura e di comprensione di piani scritti e messaggi utili nel primo contatto col paese straniero.

Acquisizione della capacità di produrre, partendo da una traccia o da un modello, testi scritti significativi contenenti i principali temi propri dell'enogastronomia.

Confronto della lingua straniera con la propria ed analisi delle nuove strutture linguistiche.

Conoscenza delle principali strutture grammaticali in lingua italiana e in lingua inglese.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Il lavoro didattico è stato articolato in moduli strutturali in unità di apprendimento più o meno lunghe. L'attenzione si è focalizzata sulla comprensione, sull'imitazione e sulla riproduzione dai modelli presentati tramite dialoghi e documenti. La conoscenza della cultura e della civiltà è avvenuta di pari passo con l'acquisizione delle competenze linguistiche.

Le unità didattiche hanno sviluppato le seguenti fasi: presentazione del dialogo o del brano tramite "Warming up", ascolto, comprensione dell'ascolto, esercitazione guidata, riflessione grammaticale ed ampliamento lessicale.

STRUMENTI

Libro di testo “Excellent”, presentazioni in PowerPoint, appunti e mappe concettuali, computer e telefono cellulare. In particolare, durante il periodo dell'emergenza sanitaria, in cui è stata adottata la didattica a distanza, sono stati utilizzati materiali multimediali e sono state adottate videolezioni concordate e programmate con gli alunni mediante l'applicazione di Google suite "Meet", invio di appunti attraverso Google Classroom. La correzione degli esercizi è stata inviata tramite immagini su WhatsApp e su Classroom con funzione apposita. La spiegazione degli argomenti si è svolta anche con audio WhatsApp, video tutorial scaricati da YouTube.

VERIFICA

La verifica è stata realizzata ogni qual volta gli allievi hanno prodotto oralmente e per iscritto. Le tecniche sono state le stesse utilizzate per le esercitazioni mirate allo sviluppo delle quattro abilità. Si è ritenuto, quindi, opportuno verificare l'acquisizione delle capacità di ascolto (discriminazione dei suoni, comprensione globale del testo, individuazione della situazione ecc.) di produzione orale (capacità di formulare un messaggio comprensibile, correttezza fonetica lessicale e grammaticale) di lettura, di produzione scritta (capacità di scrivere messaggi significativi strutturalmente corretti e fraseologicamente appropriati).

A tale scopo sono state utilizzate prove strutturate e semistrutturate comprendenti: role play, pair work, fill in, matching, multiple choice, true false, riproduzioni e produzioni di testi.

La verifica, inoltre, è stata impostata non solo su ciascun alunno e sul gruppo classe, ma anche sulle tecniche adottate e sugli obiettivi perseguiti.

Durante la didattica a distanza il carico di lavoro è stato all'occorrenza alleggerito esonerando gli alunni dal rispetto di rigide scadenze, prendendo sempre in considerazione le difficoltà di connessione a volte compromessa dall'uso di devices poco adatti al lavoro assegnato.

VALUTAZIONE

Per valutare il lavoro degli alunni durante il primo quadrimestre si è tenuto conto di : impegno, partecipazione, attenzione, capacità di rielaborazione critica dei contenuti presentati e la progressione rispetto ai livelli di partenza.

Dall'8 Marzo 2020, in ottemperanza del D.L. 22 della legge "Cura Italia" che ha dato efficacia alla valutazione degli apprendimenti acquisiti a distanza, sono stati seguiti i seguenti criteri: frequenza alle attività DaD, puntualità nelle verifiche scritte e orali, valutazione dei contenuti delle consegne.

Agrigento, 12/05/2021

LA DOCENTE
Maria Cristina Vindigni

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

**ANNO SCOLASTICO 2020 /20201
CLASSE V B
PROGRAMMA DI LINGUA INGLESE**

Food in the U.K.
British cuisine : traditions and festivities
The eatwell plate
Organic food and genetically modified organism
The mediterranean diet
The pyramid
Food intolerances and allergies
Alternative diets : macrobiotics, vegetarianism and dissociated diets
Eating disorders
HACCP principles
Critical control point and critical limits
Food transmitted infections and food poisoning
Risk and preventive measures to combat food contamination
How to become a chef
How to write a curriculum vitae
Personal qualities and responsibilities
Food and religion

Agrigento, 12/05/2021

LA DOCENTE
Maria Cristina Vindigni

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE
CLASSE 5° B ENOGASTRONOMIA
MATERIA: LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA
A.S.2020/21
PROF. NICOLA DI MONTE

SITUAZIONE DELLA CLASSE

La classe è formata da 12 alunni di cui uno non ha mai frequentato durante l'anno. Gli allievi non sempre hanno dimostrato sufficiente partecipazione e interesse per le attività svolte, ma soli alcuni hanno fatto corrispondere un adeguato studio personale. Alcuni allievi hanno evidenziato un atteggiamento serio e propositivo e disponibilità alle iniziative proposte mentre la restante parte degli alunni non sempre impegnata e solo fortuitamente per poter continuare il loro percorso.

IMPEGNO

L'impegno quasi costante per alcuni, ma per buona parte della classe non è stato così: in alcuni momenti dell'anno hanno mostrato scarsa partecipazione e poca volontà alle attività proposte.

METODO DI STUDIO

Il metodo di studio acquisito per alcuni alunni risulta abbastanza autonomo e corretto in parte, pronto alla soluzione di qualsiasi caso preposto, mentre per la gran parte ancora non del tutto organico.

PROGRESSIONE DELL'APPRENDIMENTO

Durante l'anno la progressione dell'apprendimento è stata diversa in relazione alla motivazione, alla partecipazione e all'impegno di ogni singolo alunno. In generale l'evoluzione dell'apprendimento si può ritenere positiva.

LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO DALLA CLASSE

Il livello è complessivamente sufficiente. Alcuni alunni attraverso un metodo di studio più autonomo e sistematico, sono pervenuti a una maggiore padronanza delle competenze, raggiungendo risultati discreti; altri invece sebbene abbiano colmato alcune lacune e superato incertezze nell'ultimo periodo dell'anno, hanno raggiunto un livello sufficiente, nell'ultimo altri ancora sono giunti a un profitto appena accettabile.

**ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO OBIETTIVI
DISCIPLINARI IN RELAZIONE ALLE FINALITÀ FORMATIVE GENERALI**

Saper realizzare con continuità beni e servizi di elevato valore, cogliere unitamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che, influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione di processi di servizio; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio. Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla

sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

METODOLOGIE DI INSEGNAMENTO E STRATEGIE DIDATTICHE

Lezione frontale – Problem solving – Studio e soluzioni di casi – Approccio tutoriale
MODALITA' DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE

- Verifiche orali – Soluzione di un caso – Test di verifica

EVENTUALI INTERVENTI DI SOSTEGNO ANALISI DEI RISULTATI

Dopo la metà del 2° Quadrimestre interventi di recupero in itinere per gli alunni che hanno riportato delle insufficienze lievi.

STRUMENTI DIDATTICI – LIBRO DI TESTO

– Whatsapp – Video conferenza Meet -

MASTER LAB – Laboratorio di servizi enogastronomici – SALA E VENDITA –
articolazione enogastronomia – LE MONNIER SCUOLA.

DIDATTICA A DISTANZA:

- ❖ **Materiali di studio proposti sia in modalità sincrona che asincrona:** materiali prodotti dall'insegnate, visione di filmati, video ecc;
- ❖ **Tipologia di gestione delle interazioni con gli alunni** – didattica in modalità sincrona secondo il proprio orario curriculare e al registro elettronico, utilizzare chat, posta elettronica, WhatsApp ecc.
- ❖ **Modalità di verifica:** verifica orale.

PROGRAMMA SVOLTO AL 15/05/2021 E DA SVOLGERE ENTRO LA FINE DELL'ANNO SCOLASTICO

UNITA' 4. RIPASSO DEI CONTENUTI DELL'A.S. PRECEDENTE.

1 Il vino e l'enologia

2 La viticoltura

3 Le fasi di produzione del vino e i sistemi di vinificazione

UNITA' 5. IL VINO IN ITALIA E NEL MONDO.

1 La produzione vitivinicola delle regioni italiane

UNITA' 6. L'OFFERTA ENOGASTRONOMICA.

1 Pianificare l'offerta

2 Programmare l'offerta gastronomica

3 Comunicare l'offerta enogastronomica

UNITA' 7. ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE.

1 L'analisi delle caratteristiche organolettiche

2 La sommellerie

3 L'abbinamento tra cibo vino

UNITA' 8. OPERARE DAVANTI AL CLIENTE.

1 La cucina di sala

2 I cocktails

3 L'evoluzione del bere miscelato

UNITA' 9. EVENTI SPECIALI.

1 Il banqueting

2 Il catering

3 La preparazione di un evento speciale

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

“GALLO”- AGRIGENTO

Anno scolastico 2020/2021

Programma della classe 5B

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: L'uomo nel rispetto delle regole e dei valori ore 3.

- Liberà e responsabilità
- La dignità della persona
- La coscienza morale

Agrigento

07/05/2021

L'insegnante
Carmela Maria Dispenza

Istituto professionale di stato “Gallo”
Per i servizi commerciali enogastronomici e l’ospitalità alberghiera
AGRIGENTO

Relazione finale classe 5 B

Anno scolastico 2020/2021

Materia: Religione cattolica

Docente: Dispensa Carmela Maria

La classe è costituita da allievi in parte pendolari, tutti provenienti dalla classe IV. 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 quando concerne i criteri di valutazione, ho privilegiato le verifiche orali e i questionari.

Agrigento

07/05/2021

L’insegnante
Carmela Maria Dispensa

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA DI STORIA

Docente Manuela Seminatore

Classe VB, ore settimanali 2

TESTO IN ADOZIONE

“La storia in tasca” (5) di S.Paolucci e G. Signorini, Zanichelli editore

La classe VB è costituita da 5 femmine e 6 maschi quasi tutti frequentanti regolarmente le lezioni sia in presenza che in modalità remota. Nel corso dell'anno scolastico, che per la maggior parte del tempo si è svolto in DAD, la classe ha avuto un atteggiamento non sempre positivo nei confronti della materia ed una partecipazione poco attiva, ma non per tutti gli studenti. La classe ha dimostrato, nel complesso, più che sufficienti capacità di apprendimento e più che sufficienti capacità linguistiche. Un gruppo ristretto ha raggiunto una più che buona maturazione per quanto riguarda la strutturazione del metodo di studio, in ordine alle capacità di organizzare il lavoro personale, di acquisire strumenti operativi e di sistemare in modo organico i contenuti trasmessi. Altri sia pur volenterosi, tendono ad uno studio mnemonico e non sempre produttivo al fine di operare collegamenti. Infine un gruppo ristretto di alunni presenta qualche incertezza nella preparazione a causa di un impegno discontinuo e/o di lacune pregresse. Lo strumento utilizzato è stato il libro di testo, ma nella stragrande maggioranza delle volte, a causa del fatto che ci si è trovati in DAD, sono stati utilizzati dei video sugli argomenti proposti, delle mappe concettuali che sono stati integrati e schemi proposti dall'insegnante. L'attività didattica è stata impostata e condotta in modo da indurre gli studenti alla progressiva acquisizione degli obiettivi stabiliti in sede di programmazione. Il metodo di lavoro ha avuto come momento chiave la lezione progettata attraverso riassunti, schemi, video e mappe concettuali: questa tipologia di lavoro ha sortito, per alcuni alcune difficoltà in quanto la partecipazione degli studenti è stata non senza difficoltà, ma per il resto della classe fondamentali sono stati i video proposti su youtube, schemi e mappe sintetiche. Le modalità di verifica adottate sono state le seguenti: controllo dell'attenzione durante le attività svolte e ripasso interattivo e continuo, colloqui orali, questionario a domande aperte, prove semistrutturate attraverso google moduli. Inoltre sono stati proposti agli studenti alcuni approfondimenti riguardanti alcuni argomenti importanti, ma anche in questo caso il gruppo dei ragazzi che hanno sempre seguito è stato puntuale e sempre presente, mentre il resto della classe non ha ben risposto nemmeno a questa tipologia di verifica. Per quanto concerne le ore di Educazione civica sono state svolte regolarmente seguendo la linea tracciata nel PTOF deliberato nel Collegio dei Docenti: gli argomenti trattati hanno prevalentemente riguardato la nascita dell'Unione Europea ma all'interno di quasi tutti i moduli sono nati spontaneamente argomenti che hanno stimolato la curiosità ed hanno toccato diversi aspetti della società contemporanea. In relazione alla programmazione curricolare sono stati raggiunti per alcuni allievi gli obiettivi, anche se con gradi diversi e con modalità diverse in quanto non per tutti è stato consolidato l'apprendimento e l'approfondimento, come sopra specificato.

CONOSCENZE: • La classe conosce fatti e fenomeni storici dei moduli considerati • La classe conosce i rapporti di causa-effetto tra eventi e fenomeni storici studiati • La classe conosce alcuni concetti e termini storici in rapporto agli specifici contesti storicoculturali

ABILITA' E COMPETENZE Collocare i principali eventi storici affrontati nel tempo e nello spazio Individuare le principali relazioni di causa-effetto dei fenomeni storici considerati Individua e descrive analogie e differenze, elementi di continuità e di rottura tra fenomeni Esporre in modo sufficientemente chiaro e coerente i principali fatti e problemi del percorso storico studiato, utilizzando il lessico specifico.

PROGRAMMA DI STORIA

Modulo 1

- ✓ I logoramenti degli antichi imperi: austro-ungarico, l'impero ottomano, l'impero russo

Modulo 2

- ✓ La grande guerra: la guerra in Europa, in Italia, la rivoluzione bolscevica

Modulo 3

- ✓ Il dopoguerra senza pace: la nascita della repubblica turca, medio oriente e Palestina, benessere e crisi degli Stati Uniti

Modulo 4

- ✓ L'età dei totalitarismi: fascismo in Italia, l'impero fascista, stalinismo e nazismo; URSS e Stalin, da Weimar a Hitler (ricerca realizzata dagli alunni inerente la differenza tra i tre totalitarismi)

Modulo 5

- ✓ La seconda guerra mondiale: una guerra lampo, la guerra in Italia, resistenza e liberazione in Italia, la resa della Germania e del Giappone

Modulo 6

- ✓ Dalla catastrofe all'età dell'oro: USA e URSS, la guerra fredda, l'età del benessere, la ricca America e le tensioni sociali, il mondo sovietico tra speranze e oppressioni.

Modulo 7

- ✓ Crollo degli imperi coloniali, terzo e quarto mondo, la difficile indipendenza dell'Africa, l'America Latina fra dittature e democrazia.

Modulo 8

- ✓ Nuove potenze e antiche civiltà: l'India e la Cina, Gandhi e l'indipendenza dell'India, l'India a due velocità, la rivoluzione comunista in Cina: Mao Zedong. Le modernizzazioni.

Modulo 9

- ✓ Il medioriente islamico e le guerre d'Israele, nazionalismo e islamismo, Israele e Palestina: due nazioni nuove e guerre senza fine, Nasce in Iran una repubblica islamica, le guerre dell'Afghanistan e dell'Iraq, il terrorismo islamico.

Modulo 10

- ✓ La repubblica Italiana, la ricostruzione dello stato: l'Italia diventa una repubblica, il miracolo economico trasforma l'Italia, la società di massa è messa alla prova.

Modulo 11

- ✓ Cambia la carta dell'Europa: riforme in URSS per salvare il regime comunista, il crollo delle democrazie popolari, la federazione russa: successi economici e conflitti, nasce l'Unione Europea.

Modulo 12

Il mondo in cui viviamo, la popolazione e le migrazioni, gli anni della terza rivoluzione industriale, la globalizzazione nel mondo, problemi globali del mondo in cui viviamo.

La docente

Manuela Seminatore