



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

Via F. Quartararo Pittore s.n - Tel. 0922/604313 - Fax 0922/604319 - E - Mail: ipscstag@tin.it  
92100 - AGRIGENTO

I.P.S.C.E.O.A. "GALLO"-AGRIGENTO  
Prot. 0006174 del 15/05/2023  
IV (Entrata)

## **ESAMI DI STATO A.S. 2022/2023**

### **DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE**

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

**CLASSE V SEZIONE G**

**SETTORE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ**

**ALBERGHIERAARTICOLAZIONE:**

**SALA E VENDITA (ai sensi del D.P.R 87/2010)**



**DIRIGENTE SCOLASTICO**  
**Dott.ssa Girolama Casà**

**Coordinatore del Consiglio di Classe**  
**Prof. Leonardo Mangione**

<b>INDICE</b>	<b>PAG.</b>
<b>INFORMAZIONI GENERALI SULL'ISTITUTO</b>	<b>3</b>
<b>FINALITÀ DEL CORSO DI STUDI</b>	<b>3</b>
<b>QUADRO ORARIO SETTIMANALE E ANNUALE</b>	<b>5</b>
<b>IL CONSIGLIO DI CLASSE</b>	<b>7</b>
<b>VARIAZIONI DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO</b>	<b>7</b>
<b>ELENCO DEGLI ALUNNI</b>	<b>8</b>
<b>PROFILO CLASSE</b>	<b>8</b>
<b>OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO</b>	<b>9</b>
<b>OBIETTIVI TRASVERSALI</b>	<b>10</b>
<b>OBIETTIVI FORMATIVI</b>	<b>10</b>
<b>OBIETTIVI SPECIFICI DISCIPLINARI</b>	<b>10</b>
<b>METODOLOGIA DIDATTICA E STRUMENTI DIDATTICI FUNZIONALI</b>	<b>14</b>
<b>PERCORSI INTERDISCIPLINARI</b>	<b>14</b>
<b>UNITA' DI APPRENDIMENTO (INTERDISCIPLINARIETA') "CATERING &amp; BANQUETING"</b>	<b>15</b>
<b>PTCO E RELAZIONE FINALE SULL' ATTIVITA' SVOLTA</b>	<b>17</b>
<b>AZIENDE CHE HANNO ADERITO AL PROGETTO DI ALTERNANZA SCUOLA/LAVORO</b>	<b>17</b>
<b>CITTADINANZA E COSTITUZIONE</b>	<b>20</b>
<b>VERIFICHE E VALUTAZIONI</b>	<b>21</b>
<b>ELEMENTI E CRITERI PER LA VALUTAZIONE FINALE</b>	<b>21</b>
<b>GRIGLIA DI VALUTAZIONE (P.T.O.F. 2022-2023)</b>	<b>22</b>
<b>PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO</b>	<b>23</b>
<b>GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA</b>	<b>24</b>
<b>ALLEGATO A GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE</b>	<b>25</b>
<b>CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO</b>	<b>26</b>
<b>TABELLA CREDITO SCOLASTICO</b>	<b>26</b>
<b>DELIBERA DEL C.d.C .</b>	<b>27</b>
<b>PROGRAMMI SVOLTI</b>	<b>28</b>
<b>RELAZIONI FINALI</b>	<b>41</b>

**CI SI RISERVA DI INTEGRARE E DI RETTIFICARE IL PRESENTE DOCUMENTO CON QUANTO DISPOSTO DALLE EVENTUALI ULTERIORI MISURE NORMATIVE EMERGENZIALI IN CORSO DI EMANAZIONE**

## **INFORMAZIONI GENERALI SULL'ISTITUTO**

L'Istituto "Nicolò Gallo" vanta antiche origini e un forte radicamento nel tessuto socio-economico del territorio. La sua fondazione risale infatti al 1862, anno in cui - si dice - Giuseppe Garibaldi lo istituì, con proprio decreto, come "Scuola Tecnica di Girgenti". L'istituto inizia subito a svolgere quell'importante funzione di centro culturale di educazione, di formazione e di istruzione che caratterizza tutta la sua storia fino ad oggi. Nel 1867 la "Scuola" diventa Regia Scuola Tecnica di Girgenti" e nei primi anni del '900 viene dedicata da docenti al loro illustre concittadino Nicolò Gallo, più volte ministro dell'istruzione e della giustizia. Tra i suoi tanti alunni annovera anche il premio Nobel per la letteratura Luigi Pirandello che lo frequentò a dodici anni nell'anno scolastico 1878-1879. L'Istituto nei primi quarant'anni del '900, continua a svolgere la sua funzione. Coinvolto nelle vicende della prima e della seconda guerra mondiale col richiamo alle armi di molti docenti e alunni, diventò, nel 1942, "Regia Scuola Tecnica Commerciale con annessa Scuola di Avviamento" e nel 1949 "Scuola Tecnica Statale Commerciale". Nel 1962 l'Istituto si trasformò in "Istituto Professionale per il Commercio" continuando a svolgere la sua 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 l'indirizzo dei "Servizi per l'enogastronomia e per l'ospitalità alberghiera" con le seguenti articolazioni: "Enogastronomia", "Servizi di sala e vendita", "Accoglienza turistica". Nella sede di Porto Empedocle l'Istituto implementa la sua offerta formativa con il settore tecnologico, indirizzo "Trasporti e logistica", articolazione "Costruzione del mezzo" opzione "Trasporti e logistica", articolazione "Costruzione del mezzo" opzione "Costruzioni navali", articolazione "Conduzione del mezzo navale". L'Istituto raccolto intorno alla sua storia più che centenaria rinnova ancora, in sintonia con le profonde trasformazioni dell'istruzione professionale, le proprie attrezzature didattiche e la propria offerta formativa. Si predispone a svolgere la sua preziosa e insostituibile funzione nel futuro valorizzando le risorse e le potenzialità che offre il territorio, analizzando scrupolosamente le variazioni delle tendenze e ricercando sempre nuove opportunità da offrire agli utenti del nostro territorio al fine di ottenere anche una concreta spendibilità della professionalità acquisita nei confronti del mercato del lavoro.

### **FINALITÀ DEL CORSO DI STUDI**

L'azione didattica dell'istituto mira a sviluppare le competenze professionali e a fornire i saperi necessari ad assumere ruoli Tecnici Operativi nel Settore dei Servizi per l'Enogastronomia, l'Ospitalità Alberghiera e nel Settore Tecnologico. In linea con le indicazioni dell'Unione Europea e in coerenza con la normativa sull'obbligo di istruzione, l'offerta formativa si articola in un'area di istruzione generale e in un'area di indirizzo. Assume particolare importanza nella progettazione formativa dell'Istituto la scelta metodologica dell'alternanza scuola-lavoro, che consente pluralità di soluzioni formative e favorisce il collegamento con il territorio. I risultati di apprendimento, attesi a conclusione del percorso quinquennale, consentiranno agli studenti di inserirsi nel mondo del lavoro, di proseguire nei percorsi universitari, nonché nei percorsi di studio e di lavoro previsti per

l'accesso agli albi delle professioni, secondo le norme vigenti in materia. A tale scopo, viene assicurato nel corso del quinquennio un orientamento permanente, al fine di favorire scelte fondate e consapevoli da parte degli studenti. A conclusione del percorso formativo, gli studenti sono in grado di:

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

Per quanto riguarda il curriculum, si articola in un biennio ed un triennio; tale percorso terminerà con l'Esame di Stato. Le ore settimanali sono 32 per tutto il percorso di studi e si suddividono in ore dell'area generale e in ore dell'area di indirizzo la cui proporzione cambia dal biennio agli anni successivi. Dall'A.S. 2015/16 nel piano di studi delle classi prime è stata introdotta un'ora di geografia e pertanto per la classe iniziale sono 33 le ore di insegnamento. L'area generale, preposta alla formazione culturale, è preponderante nel primo biennio (20 ore, 21 in prima) rispetto all'area di indirizzo (12 ore) per favorire l'acquisizione delle competenze di cittadinanza entro assolvimento dell'obbligo scolastico al termine della seconda classe quando è prevista la loro certificazione. La situazione cambia negli ultimi tre anni, quando è prevista l'intensificazione delle competenze tecnico-professionali e l'area di indirizzo interessa 17 ore contro le 15 dell'area generale. L'area di flessibilità dell'offerta formativa ha soprattutto l'obiettivo di assicurare spazi adeguati per una realizzazione coordinata con le Regioni. Essa può anche concretizzarsi in percorsi volti al conseguimento della qualifica. Al III° anno, in aggiunta alle 32 ore settimanali, era prevista l'attività di alternanza scuola-lavoro che negli ultimi due anni è diventata PCTO per un numero di ore che l'Istituto può liberamente distribuire nel triennio.

**QUADRO ORARIO SETTIMANALE E ANNUALE**  
**Ai sensi del dpr n. 87/2010**  
**Attività e insegnamenti obbligatori nell'area di indirizzo**

**Biennio Comune**

<b>Quadro Orario Settimanale</b>	<b>I Anno</b>	<b>II Anno</b>
Italiano	4	4
Storia	2	2
Geografia generale ed economica *	1	/
Inglese	3	3
Matematica	4	4
Diritto ed Economia	2	2
Biologia/Scienze della Terra	2	2
Ed. Fisica	2	2
Fisica	2	/
Chimica	/	2
Scienza degli Alimenti	2	2
Lab. Serv. Enogastronomia – Sett. Cucina	2	2
Lab. Serv. Enogastronomia Sett. Sala Bar	2	2
Lab. di Serv. Di Accoglienza Turistica	2	2
II lingua Straniera	2	2
Religione Catt. /Att.	1	1
	33	32

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

<b>Quadro Orario Annuale</b>	<b>I Anno</b>	<b>II Anno</b>
Italiano	132	132
Storia	66	66
Geografia generale ed economica	33	/
Inglese	99	99
Matematica	132	132
Diritto ed Economia	66	66
Biologia/Scienze della Terra	66	66
Scienze motorie e sportive	66	66
Fisica	66	/
Chimica	/	66
Scienza degli Alimenti	66	66
Lab. Serv. Enogastronomia – Sett. Cucina	66	66
Lab. Serv. Enogastronomia Sett. Sala Bar	66	66
Lab. di Serv. Di Accoglienza Turistica	66	66
II lingua Straniera	66	66
Religione Catt. /Att.	33	33
	1089	1056

**Triennio Articolazione Sala e Vendita**

<b>Quadro Orario Settimanale</b>	<b>III° Anno</b>	<b>IV° Anno</b>	<b>V° Anno</b>
Religione Catt. /Att.	1	1	1
Italiano	4	4	4
Storia	2	2	2
Inglese	3	3	3
Matematica	3	3	3
Ed. Fisica	2	2	2
Scienze e cultura dell'alimentazione	4	3	3
Dir. E Tec. Amministr. della strutt. Ricettiva	4	5	5
II Lingua straniera	3	3	3
Lab. Serv. Enogastronomia – sett. Cucina	/	2	2
Lab. Serv. Enogastronomia – sett. Sala e Vendita	6	4	4
	32	32	32

<b>Quadro Orario Settimanale</b>	<b>III° Anno</b>	<b>IV° Anno</b>	<b>V° Anno</b>
Religione Catt. /Att.	33	33	33
Italiano	132	132	132
Storia	66	66	66
Inglese	99	99	99
Matematica	99	99	99
Ed. Fisica	66	66	66
Scienze e cultura dell'alimentazione	132	99	99
Dir. e Tec. Amministr. della strutt. Ricettiva	132	165	165
II Lingua straniera	99	99	99
Lab. Serv. Enogastronomia – sett. Cucina	/	66	66
Lab. Serv. Enogastronomia – sett. Sala e Vendita	198	132	132
	1056	1056	1056

## IL CONSIGLIO DI CLASSE

Disciplina	Docente
ITALIANO	CATANIA ASSUNTINA
STORIA	CATANIA ASSUNTINA
MATEMATICA	DE MARCO TIZIANA
LINGUA INGLESE	VINDIGNI MARIA CRISTINA
SEC. LING. COMUNIT- FRANCESE	CONSIGLIO SERAFINA
DIRITTO E TEC. AMMINISTRATIVE	PILATO CONCETTA
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	CIANCIMINO PAOLA (SUPLENTE DELLA PROFF.SSA LENA ROSSANA)
LABORATORIO CUCINA	CALOGERO CHIARELLI
LABORATORIO SALA E VENDITE	MANGIONE LEONARDO
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	D'ORO FILINA ESMERALDA
RELIGIONE CATTOLICA	CAVALERI GIOVANNA
SOSTEGNO	CHIAPPARO MARIAFILIP
SOSTEGNO	SABELLA ELENA MARIA

### VARIAZIONI DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO

DISCIPLINA	A.S. 2020/2021	A.S. 2021/2022	A.S. 2022/2023
Italiano	CATANIA ASSUNTINA	CATANIA ASSUNTINA	CATANIA ASSUNTINA
Storia	CATANIA ASSUNTINA	CATANIA ASSUNTINA	CATANIA ASSUNTINA
Scienza e cultura dell'alimentazione	LIPARI SANTINA	CALAFATO MARIA	CIANCIMINO PAOLA
Matematica	RICOTTONE ANTONELLA	DE MARCO TIZIANA	DE MARCO TIZIANA
Lingua Francese	LO DICO SALVATORE	LA PORTA M.RITA	CONSIGLIO SERAFINA
Lingua Inglese	VINDIGNI M. CRISTINA	VINDIGNI M. CRISTINA	VINDIGNI M. CRISTINA
Diritto e tecnica amm. della struttura ricettiva	DI CARO M. PIA GIOVANNA	PILATO CONCETTA	PILATO CONCETTA
Laboratorio di sala e vendita	LEONARDO MANGIONE	LEONARDO MANGIONE	LEONARDO MANGIONE
Laboratorio di cucina	-----	CALOGERO CHIARELLI	CALOGERO CHIARELLI
Scienze motorie	FILINA ESMERALDA D'ORO	FILINA ESMERALDA D'ORO	FILINA ESMERALDA D'ORO
Religione	P. SCOZZARI	P. SCOZZARI	CAVALERI GIOVANNA
Tec. dei Serv. di Accoglienza	-----	AMATO ANGELA	-----
Sostegno	SABELLA ELENA MARIA	SABELLA ELENA MARIA	SABELLA ELENA MARIA
Sostegno	-----	CHIAPPARO MARIAFILIP	CHIAPPARO MARIAFILIP

### MATERIE AFFIDATE AI COMMISSARI INTERNI

COMMISSARIO	MATERIA
D'Oro Esmeralda Filina	Scienze motorie
Ciancimino Paola	Scienza e cultura dell'alimentazione
Leonardo Mangione	Lab. serv. di Sala e vendite

## ELENCO DEI CANDIDATI INTERNI

N.	COGNOME	NOME	DATA DI NASCITA	COMUNE DI NASCITA
1	Omissis	Omissis	Omissis	Omissis
2	Omissis	Omissis	Omissis	Omissis
3	Omissis	Omissis	Omissis	Omissis
4	Omissis	Omissis	Omissis	Omissis
5	Omissis	Omissis	Omissis	Omissis
6	Omissis	Omissis	Omissis	Omissis
7	Omissis	Omissis	Omissis	Omissis
8	Omissis	Omissis	Omissis	Omissis
9	Omissis	Omissis	Omissis	Omissis
10	Omissis	Omissis	Omissis	Omissis
11	Omissis	Omissis	Omissis	Omissis
12	Omissis	Omissis	Omissis	Omissis

### PROFILO DELLA CLASSE

La risulta composta da 12 alunni, 3 maschi e 9 femmine, per la maggior parte pendolari e provenienti dalla IV<sup>^</sup> G sala e vendita. Il gruppo classe, nella composizione attuale, risale al terzo anno, a eccezione dell'inserimento di una ragazza proveniente dalla classe V<sup>^</sup> G sala e vendita del a.s. 2021/22 (poiché non scrutinata). Nel gruppo classe, dove sono presenti due alunni che hanno seguito una programmazione per obiettivi minimi, si annovera una varietà di personalità, ciascuna con una propria vivacità intellettuale, comportamentale e predisposizione all'impegno ed alla collaborazione. L'andamento disciplinare è stato caratterizzato da un rapporto sereno fra gli alunni e fra alunni e docenti, improntato al reciproco rispetto, aperto al dialogo ed al confronto. Il Consiglio evidenzia nel corso degli anni l'alternanza di alcuni insegnanti in diverse discipline (vedi. Tabella di riferimento). Gli alunni hanno mostrato un buon adattamento nei confronti delle varie azioni didattiche proposte quotidianamente, mostrando interesse e partecipazione. Il livello di preparazione può ritenersi nel complesso discreto e all'interno della classe, che si presenta eterogenea, si distinguono stili cognitivi e di apprendimento variegati. Infatti, si possono evidenziare tre gruppi, del primo fanno parte alunni che, grazie all'impegno ed alle buone capacità, hanno raggiunto risultati buoni, si esprimono con chiarezza, operano collegamenti tra le diverse discipline e mostrano serietà e impegno intervenendo in maniera opportuna e puntuale; nel secondo sono presenti ragazzi che, grazie ad una partecipazione attiva e ad un impegno costante, hanno ottenuto discreti risultati raggiungendo livelli di competenze e conoscenze globalmente adeguate; infine un terzo gruppo di cui fanno parte alcuni alunni che hanno raggiunto un profitto complessivamente accettabile. Si fa presente che gli ultimi due anni, a causa delle frequenti interruzioni della didattica in presenza dovute all'emergenza sanitaria, non hanno giovato alla progressione delle capacità testuali dei discenti, specialmente nella forma scritta.

L'utilizzo dei linguaggi specifici risulta per alcuni ancora incerto, mentre coloro che sono sorretti da una buona



motivazione, li usano in maniera adeguata ai diversi contesti comunicativi scolastici; anche coloro che non avevano conseguito valutazioni positive nel primo quadrimestre, hanno dimostrato la volontà di migliorare impegnandosi in maniera più assidua e costante. Lo svolgimento dei programmi ha finalizzato costantemente i contenuti e le attività didattiche alla formazione, alla maturazione degli alunni e alla loro crescita interiore, armonizzando le sollecitazioni culturali indotte dalle discipline e consentendo agli alunni l'acquisizione di un approccio critico alla realtà contemporanea.

La continuità didattica non è stata costante, per tutte le discipline quali storia, scienze degli alimenti, matematica, lingue francese, religione e diritto e tec. amm., i cui docenti sono cambiati spesso durante il percorso scolastico della classe. Il Consiglio di Classe ha adottato una azione didattica educativa avente come scopo principale la formazione culturale, tecnica e professionale degli allievi, attraverso la crescita della persona e la formazione della coscienza sociale. I docenti hanno improntato la loro attività didattica al raggiungimento di obiettivi opportunamente programmati. Le singole discipline sono state strumenti d'apprendimento finalizzate non solo allo sviluppo delle competenze disciplinari specifiche, ma soprattutto alla realizzazione di obiettivi trasversali. I docenti hanno distribuito i contenuti in percorsi modulari, suddivisi in unità didattiche, definendo obiettivi, scansioni temporali, tipologie di verifiche, criteri di valutazione. Nel processo di insegnamento-apprendimento, per il raggiungimento degli obiettivi prefissati e in relazione alle discipline interessate e alle tematiche proposte, sono state effettuate lezioni frontali, lavori di gruppo, attività di laboratorio, attività di recupero in orario scolastico e micro didattica. Sono stati utilizzati libri di testo, testi integrativi, articoli di giornali specializzati, saggi, materiale multimediale e computer. I docenti, oltre alle lezioni frontali svolte in classe, hanno messo a disposizione degli alunni riassunti, schemi, mappe concettuali, files video e audio. Per quanto concerne il livello di competenza raggiunto nelle varie discipline, gli alunni hanno manifestato una maggiore propensione per gli aspetti tecnico-pratici del loro percorso, per le materie che richiedono concettualizzazione e formalizzazione espressiva, unite anche ad una riflessione critica sui contenuti, i risultati raggiunti sono comunque positivi. In merito ai percorsi di alternanza scuola-lavoro, gli alunni, in ottemperanza con la legge n.107 del 13.07.2015 recante la "Riforma del sistema nazionale di Istruzione e formazione e delega per il riordino delle disposizioni legislative vigenti", hanno seguito responsabilmente tutti i moduli teorici relativi alla cultura d'impresa e alla normativa in materia di sicurezza e il corso HACCP (corso alimentarista svoltosi in istituto nel mese di febbraio del c.a). Nel secondo biennio e nell'ultimo anno del percorso di studi il monte ore di PCTO che i discenti dovrebbero mettere in pratica è di 210 ore. Purtroppo, visto lo stato di emergenza dichiarato per contrastare la diffusione dell'epidemia da covid-19, negli a.s. 2020/21-2021/22 e parte del 2022/23, gli alunni non hanno potuto svolgere attività riferite al PCTO in strutture ricettive. Comunque l'istituto per fare accrescere e migliorare competenze professionali, già da novembre ha permesso alla classe di poter svolgere varie attività extracurricolari, come si potrà evincere da prospetto allegato all'attività di PCTO. Al prof. Leonardo Mangione è stata data la carica di tutor interno, per seguire ed accompagnare gli alunni nelle attività cui sono stati coinvolti. Al termine del percorso "**Competenze in sala**" tutti gli alunni hanno conseguito un certificato delle competenze acquisite.

#### **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:**

<b>CONOSCENZE</b>	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)
<b>COMPETENZE</b>	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
<b>CAPACITÀ</b>	X	I ragazzi sono tutti, ognuno in maniera adeguata alle proprie capacità, in grado di gestire autonomamente quanto appreso negli anni precedenti.
	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;
- Capacità di adattamento a contesti contingenti e straordinari.

#### **OBIETTIVI SPECIFICI DISCIPLINARI**

ITALIANO	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Indentificare momenti e fasi evolutive della lingua italiana e della civiltà artistico-letteraria dell'ultimo Ottocento e del Novecento</li> <li>✓ 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</li> <li>✓ Padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa in diversi contesti</li> <li>✓ Produrre testi diversificati, funzionali ai differenti scopi comunicativi</li> <li>✓ Operare l'analisi di testi differenti, riconoscendo i caratteri stilistici e strutturali e gli elementi caratterizzanti</li> <li>✓ Arricchire le capacità espressive e critiche acquisendo uno stile</li> </ul>
----------	--

	<p>personale, e ponendosi con atteggiamento responsabile e razionale di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni e ai suoi problemi.</p>
<p>STORIA E CITTADINANZA E COSTITUZIONE</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Riconoscere gli aspetti caratterizzanti la storia della fine dell'Ottocento e del Novecento in Italia, in Europa e nel mondo, cogliendo le principali persistenze e i processi di trasformazione, con particolare attenzione alle innovazioni tecnologiche e scientifiche e al relativo impatto sui settori produttivi, sui servizi e sulle condizioni socio-economiche</li> <li>✓ Cogliere le relazioni tra fenomeni geografici, fatti storici, sociali politici, culturali, religiosi</li> <li>✓ Recuperare la memoria storica del proprio territorio, effettuando confronti con diverse tradizioni culturali</li> <li>✓ Applicare le conoscenze del passato per comprendere il presente</li> <li>✓ Utilizzare il lessico specifico delle scienze storico-sociali e applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica</li> <li>✓ Acquisire la capacità di esprimere giudizi e valutazioni su fatti, fenomeni, problemi</li> </ul>
<p>MATEMATICA</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ essere partecipi al lavoro disciplinare dell'insegnante;</li> <li>✓ collaborare in armonia con i compagni nei lavori di gruppo;</li> <li>✓ acquisire un adeguato metodo di studio;</li> <li>✓ dimostrare capacità di dialogo;</li> <li>✓ utilizzo corretto delle tecniche e procedure di calcolo studiate;</li> <li>✓ analizzare situazioni e risolvere semplici problemi con l'uso dei metodi studiati</li> <li>✓ migliorare nell'uso di un linguaggio tecnico</li> </ul>
<p>LINGUA INGLESE</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Comprendere e utilizzare espressioni familiari di uso quotidiano e formule molto comuni per soddisfare bisogni di tipo concreto.</li> <li>✓ 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.</li> <li>✓ 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.</li> <li>✓ Riconoscere similarità e diversità tra fenomeni culturali del proprio Paese e del Paese di cui si studia la lingua.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ sostenere una conversazione funzionalmente adeguata al contesto e alla situazione di comunicazione;</li> <li>✓ descrivere processi e situazioni in modo personale con chiarezza logica e sufficiente precisione lessicale;</li> <li>✓ produrre con sufficiente coerenza e coesione testi scritti di carattere non semplicemente informativo ma argomentativi;</li> </ul>

LINGUA FRANCESE	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 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,</li> <li>✓ comprendere testi scritti cogliendo la specificità del codice scritto rispetto a quello della comunicazione orale nonché le intenzioni comunicative degli scriventi.</li> </ul>
DIRITTO E TEC. AMMINISTRATIVE	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dall'ordinamento giuridico a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente con particolare riferimento alla situazione odierna;</li> <li>✓ Saper valutare le necessità di base e gli strumenti necessari per far crescere un'impresa;</li> <li>✓ Comprendere le potenzialità della comunicazione per lo sviluppo dell'impresa.</li> </ul>
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Migliorare le capacità espressive</li> <li>✓ Correlare ed integrare le nozioni acquisite con quelle di altre materie affini di natura professionale</li> <li>✓ Comprendere i rapporti tra Alimentazione e Salute ed utilizzare il sapere acquisito</li> <li>✓ Stimolare gli alunni a praticare attività sportive per uno stile di vita dinamico e salubre</li> <li>✓ Accompagnare nella ricerca di nuovi stili e modelli di vita</li> <li>✓ Valorizzare l'artigianato e produzione di qualità</li> </ul>
LABORATORIO CUCINA	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza</li> <li>✓ Intervenire nelle diverse fasi del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità</li> <li>✓ Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando tradizioni e prodotti tipici</li> <li>✓ Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche</li> <li>✓ Attuare strategie di pianificazione per ottimizzare la produzione</li> <li>✓ Utilizzare strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici</li> <li>✓ Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati</li> <li>✓ Utilizzare gli strumenti di team working appropriati al contesto</li> <li>✓ Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera</li> <li>✓ Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico e gastronomico</li> <li>✓ Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con</li> </ul>

<p>LABORATORIO SALA E VENDITA</p>	<p>riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 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;</li> <li>✓ Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;</li> <li>✓ Essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;</li> <li>✓ 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;</li> <li>✓ 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.</li> </ul>
<p>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Principali nozioni elementari di fisiologia sportiva;</li> <li>✓ Il regolamento dei più comuni giochi di squadra e delle principali specialità di atletica leggera;</li> <li>✓ Le caratteristiche metodologiche degli sport praticati;</li> <li>✓ Nozioni di pronto soccorso;</li> <li>✓ Conoscenze dell'educazione stradale, in particolare della segnaletica;</li> <li>✓ Saper scegliere gli alimenti necessari per una corretta e sana alimentazione;</li> <li>✓ Padronanza del linguaggio cinetico e della comunicazione.</li> </ul>
<p>RELIGIONE CATTOLICA</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Riconoscere gli aspetti caratteristici del Cristianesimo ponendoli a confronto con quelli di altre religioni, individuando i punti di dialogo, di scambio e di conflitto e i percorsi sviluppati dalla Chiesa cattolica per l'ecumenismo e il dialogo interreligioso;</li> <li>✓ Individuare i valori fondamentali del Cristianesimo e il suo modo di porsi di fronte problematiche e vicende contemporanee;</li> <li>✓ Analizzare la persona umana fra le novità tecnico-scientifiche e le ricorrenti domande di senso;</li> <li>✓ Analizzare le scelte etiche dei cattolici nelle relazioni affettive, nella famiglia, nella vita dalla nascita al suo termine</li> </ul>

--	--

## METODOLOGIA DIDATTICA E STRUMENTI DIDATTICI FUNZIONALI

### METODI

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

- ✓ lezione frontale;
- ✓ lezione partecipata;
- ✓ flipped classroom;
- ✓ problem – solving;
- ✓ brain storming;
- ✓ attività laboratoriali;
- ✓ lavoro di gruppo e ricerche;
- ✓ dialoghi aperti e dibattiti;
- ✓ discussioni guidate;
- ✓ Argo did up;
- ✓ Whatsapp;
- ✓ We School
- ✓ Classroom
- ✓ Meet

### STRUMENTI, MEZZI E SPAZI

- ✓ libro di testo;
- ✓ schede predisposte dai docenti ;
- ✓ schemi e sintesi;
- ✓ mappe concettuali;
- ✓ fotocopie di documenti autentici ;
- ✓ sussidi informatici multimediali;
- ✓ piattaforme virtuali;
- ✓ applicazioni di video conferenza;
- ✓ classe virtuale;
- ✓ laboratorio di informatica;
- ✓ laboratorio linguistico;
- ✓ laboratorio di cucina;
- ✓ laboratorio di sala e vendita;
- ✓ incontri con rappresentanti di enti pubblici;
- ✓ interventi di esperti.

### PERCORSI INTERDISCIPLINARI

Il progetto “**Competenze in sala**” è iniziato nell’anno scolastico 2020/2021, nel corso del primo anno del secondo biennio e che si è sviluppato nell'arco del triennio. Nel corso del V° anno è stato sviluppato il tema U.D.A “**BANQUETING e CATERING**”, in cui sono state impegnate le seguenti discipline, per la durata oraria indicata al loro fianco:

Discipline coinvolte	Durata
ITALIANO	h 2



UNITA' DI APPRENDIMENTO	
<i>Prerequisiti</i>	DURANTE IL PERCORSO PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO, SERVIRA' A MIGLIORARE LE CONOSCENZE ACQUISITI ADURANTE IL PERCORSO DIDATTICO, MIGLIORANDONE SIN DOVE POSSIBILE IL LESSICO IN LINGUA ITALIANA E LINGUA STARNIERA
<i>Fase di applicazione</i>	SECONDO QUADRIMESTRE
<i>Tempi</i>	T0: USCITA AUTONOMA IN DIVERSE IN HOTEL E/O RISTORANTI T1: PRESENTAZIONE UDA T2: COMPOSIZIONE NUTRIZIONALE DI UNA RICETTA TIPICA DA PRESENTARE IN UN EVENTO SCOLASTICO E/O EXTRA-SCOLASTICO T3: UTILIZZO DELLE VARIE TECNICHE DI LAVORO IN SALA RISTORANTE PER ASSOLVERE AL MEGLIO LA FASI ANTE DELL'EVENTO T4: ELABORAZIONE PRESENTAZIONE A CLASSE PARALLELA T5: ELABORAZIONE UNA SCHEDA TECNICA DUNA RICETTA TRADIZIONALE CHE VERRA PRESENTATA DURANTE L'EVENTO T6: PRESENTAZIONE DEL GLOSSARIO IN LINGUA
<i>Esperienze attivate</i>	USCITA E FREQUENZA DI UNA SALA RISTORANTE E/O RISTORANTE DI UN HOTEL
<i>Metodologia</i>	LEZIONE FRONTALE, ATTIVITA' LABORATORIALE
<i>Risorse umane</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Interne</i></li> <li>• <i>esterne</i></li> </ul> DOCENTI DELLE DISCIPLINE: ITALIANO CUCINA ALIMENTAZIONE MATEMATICA LINGUA INGLESE AIUTANTI TECNICI
<i>Strumenti</i>	LABORATORIO DI SALA, E CUCINA AULA LIM, AULA MULTIMEDIALE, AULA
<i>Valutazione</i>	QUESTIONARIO, AUTOVALUTAZIONE, GRIGLIA DI VALUTAZIONE FINALE

**PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO  
ATTIVITA' NEL TRIENNIO TITOLO: " COMPETENZE IN SALA"  
RELAZIONE FINALE SULL' ATTIVITA' SVOLTA  
ANNI SCOLASTICI 2017/ 2018 – 2018/2019**

ATTIVITA' NEL TRIENNIO

L'**alternanza scuola lavoro** è stata resa obbligatoria nel 2015, dalla **legge 107** con la riforma della **Buona Scuola**. La legge n. 145/2018 (legge di bilancio 2019) apporta modifiche alla disciplina dei percorsi di



alternanza scuola-lavoro. La [nota Miur 18 febbraio 2019, prot. n. 3380](#) illustra tali modifiche, al fine di assicurare l'uniforme applicazione delle nuove disposizioni su tutto il territorio nazionale.

A partire dall'anno scolastico 2018/2019 i percorsi di alternanza scuola-lavoro sono ridenominati **“percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento”** PCTO, e sono attuati per una durata complessiva non inferiore a 210 ore nel triennio terminale del percorso di studi degli istituti professionali;

Il progetto tende a far acquisire agli studenti competenze all'interno di aziende partners che collaborano con l'istituto da diversi anni e che sono in grado di garantire adeguate opportunità di lavoro a chi opera con professionalità nel settore. Si tratta di preparare studenti ad acquisire le competenze necessarie per inserirsi nelle piccole e medie imprese del territorio. Il progetto intende migliorare le possibilità di inserimento nel mondo del lavoro attraverso una preparazione altamente professionalizzante, condotta con imprese significative a livello territoriale e nel contempo, promuovere un'autonoma imprenditorialità degli studenti. Nel nostro Paese la collaborazione formativa tra scuola e mondo del lavoro ha registrato in tempi recenti importanti sviluppi in due direzioni:

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

L'alternanza scuola lavoro rappresenta una innovativa metodologia didattica per:

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

Il percorso di alternanza scuola-lavoro tende a rendere gli allievi consapevoli della necessità di realizzare una mediazione tra istanze formative di valenza nazionale e specifiche esigenze territoriali, per un mercato del lavoro che richiede flessibilità e apertura alla innovazione soprattutto nel settore ricettivo, come sottolineato da imprenditori e operatori aderenti al polo turistico di Agrigento.

### **Fasi e articolazione del progetto:**

#### **Attività interne ed esterne alla scuola A.S. 2022/2023 (per un totale di 90 ore c.a)**

I tirocinanti hanno svolto circa 90 ore partecipando ad eventi e manifestazioni interne ed esterne, visite aziendali mirate, incontri con esperti del settore:

- Attività di PTCO, visita guidata presso l' ADLER Resort, di Siculiana Marina in data 24 novembre 2022.
- Attività PCTO. Partecipazione alla manifestazione della “Degustazione di prodotti tipici locali “Comune di Raffadali” nei giorni 10-11-17-18-22-23 dicembre 2022.
- Scambio di auguri di Natale presso il Palazzo del Governo di Agrigento, in data 16 dicembre 2022.
- Attività di PCTO, partecipazione alla manifestazione “Degustazione dei prodotti tipici locali”, organizzata presso la parrocchia S. Antonino di Padova, in data 23 dicembre 2022 e 06 gennaio 2023.
- Attività di PCTO, corso di alta formazione ”Tecnica e tecnologia per banqueting e servizio alla carta”, svolto in data 02 marzo 2023.
- Attività PCTO, “Concorso Desco Sicano 2023”, svolto in data 21 aprile 2023.
- Attività di PCTO, visita guidata ad Ortigia (Sr) e Siracusa, svolta in data 09 maggio 2023.
- Attività di PCTO, servizio di sala presso il “Feudo Burragliotto ” per la manifestazione”La primavera del cuoco”, svolto in data 23 maggio 2023.

#### **Preparazione alle attività extra curricolari ex ante (totale ore 8)**

Questa fase, della durata di 4 ore, è stata svolta in aula ed è servita per la preparazione degli alunni ad affrontare con maggiore sicurezza le attività che si verificavano. Tramite la somministrazione di un questionario propedeutico sono state rilevate le competenze iniziali con punti di forza e criticità.

A questo punto del progetto è stato svolto un' orientamento sulla conoscenza di se:

- orientamento personale (chi sono e che cosa voglio fare da grande);
- orientamento alla cultura d'impresa;
- figure di supporto: docenti area comune e professionalizzante (interni);

Inoltre è stato svolto un orientamento alle attività extra curricolari ricadute nel PCTO:

- 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 é vincolato.

Il Tutor scolastico ha operato continuamente a stretto contatto con gli alunni durante le attività cui gli stessi sono stati coinvolti, per risolvere eventuali problemi che sarebbero potuti sorgere, ma anche per garantire maggiore sicurezza di se stessi.

#### **Valutazione post -stage in aula (8 ore)**

#### **Corso di formazione HACCP (12 ore)**

#### **Compiti assolti dal tirocinante**

Il tirocinante durante lo svolgimento del PCTO ha svolto le attività previste dal progetto formativo e di orientamento:

- ha seguito le indicazioni del Tutor interno 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.

**Come PCTO sono state svolte attività extracurricolari (durante il corrente anno scolastico per un totale di circa 90 ore)**

Lo studente, opportunamente istruito durante le attività ha messo in pratica quanto appreso a scuola, rafforzando durante le attività extracurricolari, mettendosi alla prova e migliorando il suo stato emotivo, accrescendo professionalmente e confrontandosi con nuovi casi pratici e reali. Il Tutor scolastico ha operato continuamente a stretto contatto con gli alunni per risolvere eventuali problemi che sarebbero potuti sorgere.

**Valutazione post -stage in aula (8 ore)**

**Corso di formazione HACCP (12 ore)**

**Formazione sicurezza nei luoghi di lavoro (12 ore)**

**Compiti assolti dal tirocinante**

Il tirocinante durante lo svolgimento delle attività extracurricolari, è riuscito a mettere in pratica le attività previste dal progetto formativo e di orientamento:

- ha seguito le indicazioni del Tutor interno e ha fatto riferimento ad essi per qualsiasi esigenza di tipo organizzativo o altre evenienze;
- 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 ha potuto accrescere le conoscenze ed 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.

## 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.

### Argomenti trattati

1) La libertà e le regole

2) Stato e Costituzione

- 3) Concetto di Cittadinanza, Cittadinanza digitale
- 4) Principio di uguaglianza
- 5) I diritti dell'ambiente
- 6) Agenda digitale Europea
- 7) Globalizzazione e Mercato globale
- 8) Ambiente a rischio: il global warming
- 9) I beni comuni e la sfida ambientale: artt. 2, 9, 32, 41 Cost.
- 10) Lo sviluppo sostenibile e l'Agenda 2030.

#### **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 svolta. Le verifiche orali si sono svolte regolarmente. 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. La valutazione finale ha tenuto conto delle difficoltà che ciascun alunno avrà incontrato durante il c.a., delle direttive del ministro della P.I., nonché, ovviamente, dei livelli di preparazione che sono stati raggiunti.

#### **ELEMENTI E CRITERI PER LA VALUTAZIONE FINALE**

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.

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'impegno e la costanza nello studio, l'autonomia, l'ordine, la cura, le capacità organizzative.

Per passare dai criteri di valutazione alla valutazione in decimi, si è fatto riferimento a griglie del seguente tipo:

### **GRIGLIA DI VALUTAZIONE (P.T.O.F. 2022-2023)**

CRITERI DI VALUTAZIONE (Griglia di corrispondenza livelli di misurazione/valutazione)			
Voto1/10	CONOSCENZE	COMPETENZE	CAPACITA'
1	Non espresse	Non evidenziate	Non attivate
2	Molto frammentarie	Non riesce ad utilizzare le scarse conoscenze	Non sa rielaborare
3	Frammentarie e piuttosto lacunose	Non applica le conoscenze minime anche se guidato. Si esprime in modo scorretto ed improprio	Gravemente compromesse dalla scarsità delle informazioni
4	Lacunose e parziali	Applica le conoscenze minime se guidato. Si esprime in modo improprio	Controllo poco razionale delle proprie acquisizioni
5	Limitate e superficiali	Applica le conoscenze con imperfezione, si esprime in modo impreciso, compie analisi parziali	Gestisce con difficoltà situazioni semplici
6	Sufficienti rispetto agli obiettivi minimi ma non approfondite	Applica le conoscenze senza commettere errori sostanziali. Si esprime in modo semplice ma corretto. Sa individuare elementi di base e li sa mettere in relazione	Rielabora sufficientemente le informazioni e gestisce situazioni semplici.
7	Ha acquisito contenuti sostanziali con alcuni riferimenti interdisciplinari o trasversali	Applica autonomamente le conoscenze anche a problemi più complessi ma con imperfezioni. Espone in modo corretto e linguisticamente appropriato. Compie analisi coerenti.	Rielabora in modo corretto le informazioni e sa gestire le situazioni nuove.
8	Ha acquisito contenuti sostanziali con alcuni approfondimenti interdisciplinari o trasversali	Applica autonomamente le conoscenze anche a problemi più complessi. Espone con proprietà linguistica e compie analisi corrette	Rielabora in modo corretto e significativo
9	Organiche, articolate e con approfondimenti autonomi	Applica le conoscenze in modo corretto ed autonomo anche a problemi complessi. Espone in modo fluido ed utilizza linguaggi specifici. Compie analisi approfondite ed individua correlazioni precise	Rielabora in modo corretto, critico ed esercita un controllo intelligente delle proprie acquisizioni
10	Organiche, approfondite ed ampie	Applica le conoscenze in modo corretto ed autonomo, anche a problemi complessi e trova da solo soluzioni migliori. Espone in modo fluido utilizzando un lessico ricco ed appropriato	Sa rielaborare correttamente ed approfondire in modo autonomo e critico situazioni complesse con originalità e creatività. Ha attuato il processo di interiorizzazione

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

#### **PROGRAMMAZIONE DEL CdC PER L'ESAME DI STATO**

Il Consiglio di classe ha illustrato agli studenti la struttura, le caratteristiche e le finalità dell'Esame di Stato. Nel corso dell'anno sono state effettuate verifiche scritte che hanno ricalcato le tipologie previste dall'Esame di Stato. Il CdC evidenzia la necessità dell'assistenza del docente specializzato di sostegno sia per le prove scritte che per il colloquio, come da separata relazione che si allega al presente documento.

Per la prova scritta di Italiano sono state proposte varie tipologie:

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

Nella valutazione sono stati considerati i seguenti indicatori:

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

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

Relativamente alla seconda prova scritta, 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 particolare, la seconda prova, verrà valutata secondo la griglia inserita nel presente documento .

### GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA

INDICATORI			DESCRITTORI			Punti
A. <b>COMPRESIONE</b> del testo introduttivo o dell' tematica proposta o della consegna operativa	Coglie il significato completo e profondo					3
	Coglie parzialmente il significato generale					2
	Non coglie nemmeno a grandi linee il significato generale					1
B. <b>PADRONANZA</b> delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della disciplina	Presente e corretta					6
	Non completamente presente ma adeguata e corretta					5
	Parzialmente presente ed essenziale					4
	Parzialmente presente e scorrette					3
	Lacunosa e insufficiente					2
	Scarsa e non pertinente					1
C. <b>PADRONANZA</b> delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nella evidenziazione delle soluzioni	Competenze ampie e sicure in ogni aspetto					8
	Competenze nel complesso presenti ed adeguate					7
	Competenze nel complesso presenti ma non completamente adeguate					6
	Competenze nel complesso presenti e sufficientemente pertinenti					5
	Competenze essenziali e sufficientemente pertinenti					4
	Competenze parziali e non sempre pertinenti					3
	Competenze lacunose e insufficienti					2
	Competenze scarse ed inadeguate					1
D. <b>CAPACITA'</b> di argomentare, di sintetizzare, di collegare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici	Rigorosa e appropriata					3
	Comprensibile e complessivamente corretta					2
	Impropria					1
<b>TOTALE PARZIALE</b>	<b>A</b> +	<b>B</b> +	<b>C</b> +	<b>D</b> +	<b>TOTALE</b>	<b>..../20</b>

#### Allegato A Griglia di valutazione della prova orale, all'O.M. 45 del 09.03.2023, Esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50-1	



Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5
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.	0.50-1
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato.	1.50-2.50
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline.	3-3.50
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata.	4-4.50
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita.	5
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.	0.50-1
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti.	1.50-2.50
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti.	3-3.50
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti.	4-4.50
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti.	5
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	0.50
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato.	1
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	1.50
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato.	2
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	2.50
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.	0.50
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato.	1
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali.	1.50
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali.	2
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali.	2.50
<b>Punteggio totale della prova</b>			

## CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

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

### I crediti scolastici

I crediti scolastici vengono attribuiti alla fine dell'anno scolastico ed espressi in numero intero partendo dal

calcolo della media dei voti ottenuti dallo studente per individuare la banda di oscillazione relativa al punteggio da attribuire.

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

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

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

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.

Art. 15 del [d.lgs. 62/2017](#)

Media dei voti	Fasce di credito III° anno	Fasce di credito IV° anno	Fasce di credito V° anno
M=6	7-8	8-9	9-10
6<M≤7	8-9	9-10	10-11
7<M≤8	9-10	10-11	11-12
8<M≤9	10-11	11-12	13-14
9<M≤10	11-12	12-13	14-15

**DELIBERA DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE V<sup>^</sup> G SALA E VENDITA**

<b>DOCENTI</b>	<b>FIRMA</b>
CATANIA ASSUNTINA	
DE MARCO TIZIANA	
VINDIGNI MARIA CRISTINA	

CONSIGLIO SERAFINA	
PILATO CONCETTA	
CIANCIMINO PAOLA (SUPPLENTE DELLA PROFF.SSA LENA ROSSANA)	
CALOGERO CHIARELLI	
MANGIONE LEONARDO	
D'ORO FILINA ESMERALDA	
CAVALERI GIOVANNA	
CHIAPPARO MARIAFILIPPO	
SABELLA ELENA MARIA	

**Agrigento, 13 Maggio 2023.**

**Il Coordinatore di Classe  
Prof. LEONARDO MANGIONE**

**Per il CdC  
Il Dirigente scolastico  
(Dott.ssa Girolama Casà)**

## **PROGRAMMI SVOLTI**

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

**CLASSE V<sup>A</sup> SEZIONE G**

**DISCIPLINA L. S. E. SETTORE SALA E VENDITA**

**LIBRO IN ADOZIONE: MAÎTRE & BARMAN CON MASTERLAB**

**Volume unico 2° biennio e 5° anno**

(casa editrice Le Monnier – Autori A. Faracca- E. Galie – A. Capriotti – T. Ficcadenti )

DOCENTE LEONARDO MANGIONE

QUADRO ORARIO (N°. 5 ore settimanali nella classe)

**CONTENUTI DEL PROGRAMMA SVOLTO**  
**PROGRAMMAZIONE PER COMPETENZE MAÎTRE & BARMAN CON MASTERLAB**

**Unità 1 – Professione ristorazione**

**1. Le aziende della ristorazione commerciale**

1. Le aziende enogastronomiche nel mondo globalizzato
2. La ristorazione tradizionale e alberghiera
3. La neoristorazione
4. Le nuove tendenze del settore

**2. Lavorare nelle aziende enogastronomiche**

1. L'organizzazione aziendale
2. Essere professionisti nel settore dei servizi enogastronomici
3. L'operatore di sala
4. Il barman
5. Nuove figure professionali

**3. La sicurezza nelle aziende enogastronomiche**

1. La sicurezza alimentare
2. La sicurezza sul lavoro

**Unità 2 – Il lavoro di sala**

**1. Comunicare con il cliente**

1. L'arte della comunicazione
2. La comunicazione verbale e paraverbale
3. La comunicazione non verbale
4. La comunicazione efficace

**2. Il ciclo del cliente**

1. La prenotazione
2. L'accoglienza
3. Il cliente al tavolo
4. Il servizio in sala
5. Il congedo

**3. Attrezzature e mise en place particolari**

1. Utensili per il finger food e il buffet
2. Attrezzature per il servizio di sala su navi da crociera
3. Il tovagliato
4. Casi particolari di mise en place del coperto

**Unità 3 – Il servizio degli antipasti, dei salumi e dei formaggi**

**1. Il servizio degli antipasti**

1. Le tipologie di antipasti
2. Antipasti classici particolari

**2. Il servizio dei salumi**

1. La classificazione dei salumi
2. La porzionatura e il servizio

**3. Il servizio dei formaggi**

1. La classificazione dei formaggi
2. La porzionatura e il servizio

**Unità 4 – Aspetti particolari del servizio di sala**

**1. Sfilettatura e trinciatura dei prodotti ittici**

1. I prodotti ittici
2. La sfilettatura del pesce
3. La trinciatura dei crostacei

**2. La trinciatura della carne**

1. La classificazione delle carni

2. Metodi e attrezzature
3. Trinciare le carni bovine
4. Trinciare il cosciotto d'agnello
5. Trinciare il pollame

#### **Unità 5 – I vini**

##### **1. La produzione vitivinicola**

1. Il vino e l'enologia
2. La viticoltura
3. Le fasi di produzione del vino e i sistemi di vinificazione
4. La cantina
5. Le alterazioni, le malattie e i difetti del vino

##### **2. La normativa del settore vitivinicolo**

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

##### **3. Il servizio del vino**

1. L'attrezzatura per il servizio del vino
2. Il servizio al tavolo

##### **4. Champagne e spumanti**

1. La produzione degli champagne
2. La produzione dei vini spumanti
3. La classificazione dei vini spumanti
4. Il servizio di Champagne e spumanti

##### **5. Gli altri vini speciali**

1. I vini liquorosi
2. I vini aromatizzati

#### **Unità 7 – Analisi sensoriale e degustazione.**

##### **1. L'analisi delle caratteristiche organolettiche**

1. L'analisi sensoriale
2. La degustazione di cibi
3. La degustazione dell'olio di oliva
4. La degustazione delle acque
5. La degustazione della birra

##### **2. La sommelierie**

1. La figura professionale del sommelier
2. L'analisi organolettica del vino: l'esame visivo
3. L'esame olfattivo
4. L'esame gusto – olfattivo
5. Le sensazioni finali

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

1. I principi di abbinamento
2. La scheda grafica di abbinamento
3. La successione dei vini a tavola

#### **Unità 8 – La birra**

##### **1. La produzione della birra**

1. La birra
2. Le birre artigianali
3. La classificazione delle birre in Italia

#### **Unità 9 - I super alcolici**

##### **1. La produzione dei distillati**

1. I distillati
2. Il ciclo di produzione dei distillati
2. **Classificazione e servizio dei distillati**
  1. Classificazione dei distillati
  2. I distillati di vino
  3. I distillati di vinacce
  4. I distillati di cereali

5. Le acqueviti di piante
6. Le acqueviti di bacche e di frutta
- 3. Liquori e le creme liquore**
  1. Produzione e classificazione dei liquori
  2. liquori dolci
  3. I liquori amari
  4. Le creme liquore

#### **Unità 12 – Enogastronomia e società**

- 1. Le abitudini alimentari**
  1. Cibo e cultura
  2. La tipicizzazione dei prodotti
  3. Le diete alimentari
- 2. I fattori che influenzano le scelte gastronomiche**
  1. Le scelte gastronomiche
  2. Fattori dietetici
  3. Fattori culturali

#### **Unità 13 Marketing, Qualità e territorio**

- 1. Pianificare l'offerta formativa enogastronomica.**
  1. Principi di Marketing
  2. Gli strumenti di vendita
- 2. Comunicare l'offerta enogastronomica**
  1. I mezzi
  2. Comunicare attraverso il menu
  3. La carta dei vini
  4. Altre carte
  5. La comunicazione interna, i briefing
- 3. Comunicare la qualità**
  1. La qualità percepita
  2. Sistemi di qualità
  3. I prodotti di qualità
  4. Le etichette alimentari
  5. La ristorazione etica e sostenibile
- 4. Comunicare il territorio**
  1. Conoscere il territorio
  2. Valorizzare il territorio
  3. I sistemi turistici locali
  4. Valorizzare i prodotti agroalimentari del territorio

**ISTTIUTO SUPERIORE IP SERV. ENOG. OSPIT. ALB. "GALLO"  
AGRIGENTO**

**Programma di Scienze Motorie e Sportive**

**Anno scolastico 2022/2023**

**Classe: V sezione: G**

**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 ritmica 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**

PROGRAMMA D'ITALIANO SVOLTO NELLA CLASSE V G  
 ANNO SCOLASTICO 2022/2023  
 LIBRO DI TESTO : LA MIA LETTERATURA ( ANGELO RONCORONI)  
 VOL. III SIGNORELLI

Il Decadentismo: caratteri generali  
 Il Simbolismo e l'Estetismo  
 I poeti maledetti  
 Baudelaire e "L'albatro";  
 O. Wilde e "Il ritratto di D.Gray"  
 Giovanni Pascoli: la vita -la poetica del fanciullino- le opere  
 Analisi delle poesie " X agosto", "Gelsomino notturno" e "Lavandare";  
 Gabriele D'annunzio: vita, la poetica dell'estetismo, l'influenza di Nietzsché

Commento della poesia “Pioggia nel pineto”;  
Futurismo: “Manifesto della cucina futurista”- La letteratura secondo i Futuristi- I Futuristi e la guerra  
Analisi della lirica “Il bombardamento di Adrianopoli” ( F.T.Marinetti)

-Luigi Pirandello:

la vita

il tema delle maschere

la poetica dell’umorismo

le opere principali: L’esclusa; Il fu Mattia Pascal; Il turno; Uno, nessuno, centomila

lettura dei brani “La carriola” “La patente” “Il treno ha fischiato” e “La giara”;

L’Ermetismo

G.Ungaretti: la vita, la poetica, le raccolte di poesie

Lettura ed esame dei brani “ Mattino”, “Soldati”, “Veglia”

Argomenti che saranno svolti dopo il 15 maggio: S.Quasimodo

lettura di alcune poesie

## PROGRAMMA DI STORIA SVOLTO NELLA CLASSE V°G

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

LIBRO DI TESTO: LA STORIA IN TASCA ( SILVIO PAOLUCCI) ZANICHELLI

I problemi del mondo globalizzato:

-I cambiamenti climatici

La Belle Époque

Prima guerra mondiale: cause e scoppio della guerra; dalla guerra lampo alla guerra di posizione;l’ Italia in guerra; le battaglie più importanti; il 1917 ,anno decisivo per gli esiti della guerra ; la fine della guerra e i trattati

La Conferenza di pace di Parigi e la Società delle Nazioni;

Il dopoguerra in Europa;

Il dopoguerra in Italia: Il mito della “ vittoria mutilata” ; il biennio rosso

Il Fascismo: Mussolini prende il potere; il fascismo diventa regime; la politica economica del fascismo; la politica coloniale e l’accordo con la Chiesa

La Russia di Stalin

Il Nazismo: dalla Repubblica di Weimar a Hitler e l’ideologia di Hitler;

La seconda guerra mondiale.

L’Insegnante

Assuntina Catania

**DISCIPLINA: MATEMATICA**

**DOCENTE: prof.ssa Tiziana De Marco**

### **Programma**

- Equazioni di secondo grado complete e incomplete
- Disequazioni di primo e secondo grado
- Disequazioni fratte
- Funzioni reali di variabile reale
- Classificazione di una funzione



- Dominio di una funzione razionale e irrazionale
- Studio del segno di una funzione
- Intersezioni con gli assi di una funzione
- Introduzione al concetto di limite: Limite finito per  $x$  che tende a un valore finito, Limite infinito per  $x$  che tende a un valore finito, Limite finito per  $x$  che tende a infinito, Limite destro e limite sinistro
- Asintoto verticale di una funzione
- Asintoto orizzontale di una funzione
- L'algebra dei limiti
- Limiti di funzioni polinomiali e di funzioni razionali fratte
- Funzioni ed economia:
  - Calcolo del costo di un prodotto di ristorazione
  - Funzione della domanda e funzione di vendita
  - Funzione dell'offerta e funzione di produzione
  - Prezzo di equilibrio
  - Funzione del costo, funzione del ricavo, funzione del guadagno
  - Diagramma di redditività e break-even point
  - Problemi di ottimizzazione

Programma Svolto  
 CONTENUTI (sviluppati entro il 15 maggio)  
 (in relazione a UDA del piano individuale di lavoro)

La ricerca di Dio.

la ragione e le fede.

il mistero di Dio e le religioni.

L'ateismo , l'agnosticismo.

Il ruolo della donna nella società e nelle religioni.

La figura del Beato Rosario Livatino, d

La dignità della persona;

L'impegno per la pace,

L'enciclica Pacem in terris, il disarmo.

CONTENUTI (dopo il15 maggio)

La bioetica. Le manipolazioni genetiche e gli OGM

La clonazione , La fecondazione assistita

L'interruzione volontaria della gravidanza

CONTENUTI (dopo il15 maggio)

STRATEGIE DIDATTICHE

<input type="checkbox"/> Lezioni frontali
<input type="checkbox"/> Lezione dialogata
<input type="checkbox"/> Conversazione e discussione
<input type="checkbox"/> Ricerca guidata
<input type="checkbox"/> Tutoring
<input type="checkbox"/> Moderne tecniche di apprendimento (problem solving, mastery learning, brainstorming)

## **PRINCIPI DI DIETOLOGIA**

### **BISOGNI DI ENERGIA E NUTRIENTI**

Fabbisogno energetico e sue componenti.  
Peso ideale. I LARN . Dieta equilibrata  
Linee guida per una sana alimentazione

### **DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA NELLE VARIE CONDIZIONI FISIOLOGICHE**

Alimentazione in gravidanza, in allattamento, nella nutrice, nel bambino, nell'adolescenza, nell'adulto, nella terza età, nello sport

#### **Tipologie dietetiche e stili alimentari:**

Diete: mediterranea, vegetariana, sostenibile, dieta nordica, eubiotica, modelli iperproteici, -

#### **Alimentazione nella ristorazione collettiva**

#### **Prescrizioni alimentari e religioni**

Le regole alimentari del Cristianesimo  
Le regole alimentari dell'Ebraismo e Islam

### **DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA NELLE VARIE CONDIZIONI PATOLOGICHE**

#### **PRINCIPI DI DIETOTERAPIA**

L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari  
L'alimentazione nelle malattie metaboliche  
L'alimentazione nelle malattie dell'apparato digerente  
Allergie ed intolleranze alimentari  
Alimentazione e tumori  
Disturbi alimentari

### **USO E ABUSO DI PRODOTTI ALCOLICI E PRINCIPALI EFFETTI SULLA SALUTE**

#### **SICUREZZA ALIMENTARE A TUTELA DEI CONSUMATORI (da svolgere)**

La filiera alimentare

Il sistema Haccp

La contaminazione biologica. La contaminazione fisico-chimica degli alimenti

### **LA CONSERVAZIONE E LA COTTURA DEGLI ALIMENTI**

#### **I NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI**

La Docente  
Prof.ssa Paola Ciancimino

#### **PROGRAMMA**

DISCIPLINA: LAB. DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETT. CUCINA

DOCENTE: CHIARELLI CALOGERO

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

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

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

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

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

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

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

## MODULO N. 2 LA COTTURA DEGLI ALIMENTI

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

## MODULO N. 3 L'EVOLUZIONE DELLA RISTORAZIONE

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

Il Docente  
Calogero Chiarelli

## **EDUCAZIONE CIVICA**

CLASSE: VG SALA  
DOCENTE: Prof.ssa Concetta Pilato

## **CONTENUTI ED. CIVICA:**

- 1) La libertà e le regole
- 2) Stato e Costituzione
- 3) Concetto di Cittadinanza, Cittadinanza digitale
- 4) Principio di uguaglianza
- 5) I diritti dell'ambiente
- 6) Agenda digitale Europea
- 7) Globalizzazione e Mercato globale
- 8) Ambiente a rischio: il global warming
- 9) I beni comuni e la sfida ambientale: artt. 2, 9, 32, 41 Cost.
- 10) Lo sviluppo sostenibile e l'Agenda 2030.

ANNO SCOLASTICO **2022/2023**

**DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA**

CLASSE: VG SALA

DOCENTE: Prof.ssa Concetta Pilato

Libro di testo: “ Diritto e Tecnica amministrativa dell’impresa ricettiva e turistica.” di De Luca e Fantozzi – Ed. Liviana

**U.D. 1** – Le imprese ristorative

**U.D. 2** – Tutela della privacy

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

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

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

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

**U.D. 7** – L’evoluzione del concetto di Marketing.

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

**U.D. 9** – Programmazione e controllo di gestione; Budget.

**Programma di Francese**

**ANNO SCOLASTICO: 2022/ 2023**

CLASSE V SEZIONE G

INDIRIZZO: SERVIZI DI SALA BAR VENDITA

DISCIPLINA: FRANCESE

DOCENTE: CONSIGLIO SERAFINA

QUADRO ORARIO (N. 4 ore settimanali nella classe)

**Régimes et nutrition**

Les groupes alimentaires  
Les aliments biologiques  
Les OGM  
Le régime méditerranéen  
Allergies et intolérances  
Les régimes alimentaire pour coeliaques  
Les menus religieux  
Les troubles du comportement alimentaire

**Les vins**

Petite histoire du vin  
Les régions viticoles françaises  
La classification du vin  
Les phases de vinification  
Vins et mets  
Les caractéristiques des vins: les phases de la dégustation  
Le champagne

**La sécurité**

La sécurité en salle  
L'hygiène  
Les infections et les intoxications alimentaires  
Les risques et les mesures préventives contre la contamination des aliments.  
Le système HCCP

**Le bar. Profession, fantaisie et savoir-faire**

Les eaux-de-vie  
Les liqueurs  
Les apéritifs.

L'INSEGNANTE  
Serafina Consiglio

**ANNO SCOLASTICO 2022 /2023**  
**CLASSE 5 G**  
**PROGRAMMA DI LINGUA INGLESE**

**MY WORK PLACE :**

HYGIENE AND SAFETY

HACCP

TABLEWARE

**HEALTHY EATING**

MEDITERRANEAN DIET

FOOD PYRAMID

FOOD AND WINE MATCHING

**BUFFET AND BANQUETING**

BUFFET SERVICE

BANQUETING SERVICE

STYLE OF TABLE SERVICE

**GETTING A JOB**

HOW TO WRITE A CURRICULUM VITAE

GETTING READY FOR AN INTERVIEW

HOW TO BECOME A BARTENDER OR WAITING STAFF

Maria Cristina Vindigni

RELAZIONI

Relazione finale di Italiano e Storia

Anno scolastico 2022-2023

Classe V G Sala e vendita



Docente Catania Assuntina

La classe è composta da 12 alunni, due dei quali hanno seguito una programmazione per obiettivi minimi e sono stati assistiti dagli insegnanti di sostegno. Il contesto di provenienza dei ragazzi è, nella maggior parte dei casi, poco stimolante sotto il profilo culturale in direzione specificatamente umanistica e gli ultimi due anni, a causa delle frequenti interruzioni della didattica in presenza dovute all'emergenza sanitaria, non hanno giovato alla progressione delle capacità testuali dei discenti, specialmente nella forma scritta. Malgrado le lacune e le predette difficoltà operative, essi hanno mostrato interesse per la disciplina, specie quando sono state possibili attualizzazioni delle tematiche sia storiche che letterarie trattate, favorendo e partecipando ai momenti di dibattito. L'impegno e l'interesse non sono stati sempre costanti per alcuni ragazzi, che si sono mostrati discontinui nella frequenza, poco solerti nello studio a casa e nell'esercizio per il consolidamento dei contenuti appresi in classe. Alcuni elementi, invece, si sono distinti per serietà, responsabilità ed impegno ed hanno seguito le spiegazioni-dibattito interagendo con facilità e palesando valide capacità critiche, di analisi e di comprensione. Con l'intento di migliorare le capacità espressive nella produzione orale e scritta e di ampliare le competenze lessicali, durante l'anno sono state proposte frequenti letture e composizioni scritte sia in classe che per casa, queste ultime nella tipologia prevista per l'imminente Esame di Stato. La selezione dei contenuti è stata articolata in vista di un colloquio volto ad accertare, oltre le conoscenze, la capacità di rielaborazione personale, di giudizio e il corretto utilizzo di un linguaggio adeguato da parte degli alunni. Lo svolgimento del programma di italiano ha compreso la lettura di alcuni brani scelti dall'antologia secondo percorsi privilegiati su cui è stata effettuata l'analisi strutturale, linguistica e dei contenuti, senza trascurare il contesto storico in cui le opere sono state inserite. Per quanto riguarda la storia, il programma è stato svolto tenendo in considerazione le tematiche generali e le necessità di comprensione delle vicende del '900 e delle leggi storiche, alla luce di un'analisi che ha tenuto costantemente conto di tutta la complessità dello sviluppo storico nei suoi molteplici aspetti.

Obiettivi raggiunti:

Mediamente gli alunni hanno mostrato un'autonoma padronanza degli strumenti idonei per un adeguato potenziamento delle competenze relative alla disciplina. Discrete le capacità di comprensione e analisi dei concetti, l'individuazione dei temi e dei problemi affrontati. Soddisfacenti, nel complesso, le competenze legate all'esposizione scritta dei contenuti, abbastanza corretto l'utilizzo della terminologia specifica, anche se per alcuni alunni permangono difficoltà nella fluida e corretta rielaborazione dei contenuti, sia in forma scritta che orale.

Metodologia didattica

Per quanto riguarda la metodologia applicata nell'insegnamento di entrambe le discipline, si è preferito il metodo interattivo e si è dato ampio spazio a conversazioni e dibattiti guidati sulle tematiche oggetto di studio, come nelle verifiche si è applicato il metodo induttivo e deduttivo opportunamente usati, onde favorire una maggiore attenzione dei discenti e una più critica assimilazione dei contenuti.

Verifiche e valutazione:

Per la valutazione sono stati considerati il grado di interesse e partecipazione, l'impegno, i progressi rilevati, la capacità di individuare i concetti fondamentali, l'articolazione logica degli argomenti e la padronanza espressiva e il possesso del bagaglio lessicale specifico. Le verifiche scritte/orali e tutte le valutazioni sono state effettuate in modo continuativo.

L'Insegnante  
Assuntina Catania

## RELAZIONE

**DISCIPLINA: MATEMATICA**

**DOCENTE: prof.ssa Tiziana De Marco**

### SITUAZIONE DELLA CLASSE

La classe, formata da dodici alunni due dei quali hanno seguito una programmazione per obiettivi minimi, ha mostrato nel suo complesso una certa refrattarietà allo studio autonomo costante nonostante la partecipazione alle attività didattiche proposte in aula sia quasi sempre stata caratterizzata da entusiasmo e interesse. La difficoltà dei più a impegnarsi con continuità nello studio, già peraltro emersa nello scorso anno scolastico, ha ostacolato la realizzazione di un percorso didattico strutturato su riflessioni personali consapevoli e condivise. Alcuni alunni, infatti, si sono adagiati su lunghi periodi di inattività, salvo poi, in prossimità delle valutazioni intermedie e finali, ripensare alla personale situazione e cercare di porvi rimedio con un impegno che ha potuto condurli verso una valutazione sufficiente, ma non ha potuto sancire la completa e profonda assimilazione dei temi trattati con gradualità nell'arco dell'intero anno scolastico. Ciò malgrado le continue e accorate sollecitazioni dell'insegnante che li ha costantemente stimolati, incoraggiati e sostenuti nei vari momenti del percorso formativo. Pochi alunni si sono distinti per un'adeguata motivazione allo studio e una convinta e costante partecipazione al dialogo educativo, ottenendo buoni risultati. Considerate le difficoltà della maggior parte degli allievi nel calcolo algebrico, si è preferito privilegiare l'aspetto qualitativo, proponendo esercizi semplici ma esaustivi.

La necessità di consentire il recupero delle carenze di ognuno, il rispetto dei ritmi di apprendimento degli allievi e la discontinuità nella frequenza di alcuni studenti ha provocato un ridimensionamento del programma preventivato, ma non ha inficiato la visione d'insieme della disciplina. Dal punto di vista disciplinare la classe non ha destato alcuna preoccupazione, gli allievi sono stati vivaci, ma sempre rispettosi.

### OBIETTIVI D'APPRENDIMENTO

#### Standard minimi in termini di conoscenze e di abilità

Si è chiesto allo studente di dimostrare di essere in grado di:

- Esprimersi in modo adeguato, utilizzando il linguaggio specifico della disciplina;
- Risolvere equazioni e disequazioni di primo e secondo grado;
- Classificare e determinare il dominio di una funzione reale di variabile reale;
- Utilizzare le tecniche del calcolo algebrico per risolvere semplici limiti di funzioni;
- Individuare gli asintoti di una funzione;
- Calcolare il costo di un prodotto di ristorazione
- Rappresentare graficamente le funzioni (di primo grado) domanda, offerta, costo, ricavo e profitto;
- Individuare anche graficamente prezzo di equilibrio e break-even point.

### METODOLOGIE

#### Approcci didattici, tipologia di attività e modalità di lavoro

Ciascun argomento è stato introdotto in classe attraverso opportuni esempi esemplificativi, e, ove possibile, sono stati presentati esempi tratti dal mondo che ci circonda, in particolare dal mondo dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Alla lezione frontale è stata affiancata la metodologia del problem-solving tutte le volte che l'argomento da trattare lo ha consentito. Inoltre dopo la trattazione

teorica di ogni argomento sono stati assegnati agli alunni semplici esercizi da svolgere sia in classe che a casa, in modo tale che ognuno avesse la possibilità in classe di chiarire tutti gli eventuali dubbi e di verificare a casa autonomamente l'effettiva comprensione dell'argomento.

Ogni qualvolta si è reso necessario sono stati ripresi gli argomenti già trattati e necessari per la comprensione dei successivi.

Gli argomenti sono stati presentati seguendo il libro di testo o dispense fornite dall'insegnante.

### **CRITERI DI VALUTAZIONE**

Per valutare i risultati raggiunti dagli alunni si è tenuto conto della loro capacità di riferire chiaramente i concetti appresi, nonché della loro abilità nell'esibire pertinenti esempi e nell'applicare quanto studiato nella risoluzione di semplici esercizi. Si è ritenuto però che si dovesse dare il giusto peso anche all'impegno mostrato da ogni singolo alunno durante ogni attività svolta in classe, nonché in quelle assegnate per casa. Si è tenuto altresì conto della capacità di collaborazione tra pari sviluppata dagli alunni e della loro disponibilità al dialogo costruttivo. Inoltre sono stati valutati i progressi maturati da ognuno.

Per valutare ogni alunno sono stati effettuati colloqui orali e prove scritte, sia in itinere che al termine di ogni modulo, atte a verificare il raggiungimento degli obiettivi previsti. Le prove si sono svolte in un clima disteso e collaborativo.

Per quanto riguarda i livelli e i criteri generali di valutazione, mi sono attenuta alle tabelle previste nel PTOF.

### **LIBRO DI TESTO**

Colori della Matematica Volume A

Autori: Leonardo Sasso Ilaria Fraghi

Casa editrice: Petrini

DOCENTE: **PROF. SSA GIOVANNA CAVALERI**

DISCIPLINA: **RELIGIONE CATTOLICA**

### PROFILO DELLA CLASSE

Nella classe tutti gli alunni, si sono avvalsi dell'I.R.C eccetto due. A seguito di discussioni guidate e di un'attenta osservazione dell'atteggiamento degli alunni la classe ha presentato nel complesso un comportamento sempre corretto con una predisposizione positiva al dialogo educativo.

Non sono mancati i pregiudizi riguardo alla religione, al contempo si è manifestata una certa disponibilità al confronto con le idee altrui con l'assunzione di atteggiamenti critici positivi. La partecipazione alle attività proposte è nel complesso soddisfacente, anche se qualcuno, facile alla distrazione, ha richiesto un intervento personalizzato con continui stimoli e richiami soprattutto sul corretto atteggiamento di responsabilità al fine di un apprendimento più consapevole. I ragazzi, anche se all'inizio erano disorientati, piano piano hanno cominciato a rispondere alle attività proposte anche se non tutti sono stati sempre puntuali alcuni per problemi di connessione altri per motivi diversi. A conclusione dell'anno scolastico si può constatare che gli alunni hanno raggiunto gli obiettivi prefissati, ognuno secondo le proprie capacità.

### OBIETTIVI RAGGIUNTI:

In relazione alla programmazione didattica – educativa di classe

**1** Sviluppano un maturo senso critico e un personale progetto di vite, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale.

**2** Colgono la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura umanistica, scientifica e tecnologica.

**3** Utilizzano consapevolmente le fonti autentiche del cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto ai contributi della cultura scientifico-tecnologica.

In relazione al piano di lavoro individuale

### OBIETTIVI REALIZZATI

Comprendono le finalità principali dell'IRC;

- |  |
|--|
| 1) Distinguono in modo semplice e chiaro gli elementi comuni delle religioni;  |
| 2) Conoscono la struttura degli interrogativi esistenziali dell'uomo;  |
| 3) Possiedono una conoscenza schematica delle varie religioni; 5) Comprendono i concetti-chiave di un testo biblico. |
| 6) Sono consapevoli dell'esistenza di un ampio fenomeno religioso  |
| 1) Sono consapevoli del valore del rispetto di se stessi e degli altri.  |

## MEZZI E SPAZI

<input type="checkbox"/> Aula scolastica
<input type="checkbox"/> Libri di testo, testi di consultazione, saggi critici, riviste specializzate, giornali
<input type="checkbox"/> Mappe concettuali
<input type="checkbox"/> Mostre, spettacoli teatrali e cinematografici, convegni, campionati sportivi
<input type="checkbox"/> Audiovisivi
<input type="checkbox"/> Schede predisposte dall'insegnante.

## STRUMENTI DI VERIFICA

<input type="checkbox"/> discussioni e dibattiti;	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> esercitazioni mirate ad evidenziare: conoscenza, linguaggio e comprensione;	<input type="checkbox"/> interrogazioni;      esercitazioni mirate ad evidenziare: il raggiungimento dei risultati individuati
	<input type="checkbox"/> Bibbia
	<input type="checkbox"/> Documenti del Magistero

## TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE:

*Le prove di verifica utilizzate e i criteri di valutazione si riferiscono a quanto definito nel P.T.O.F.*

TIPOLOGIA DI VERIFICA	SI	NO	NUMERO	EVENTUALI NOTE (competenze e abilità verificate)
VERIFICHE SCRITTE		X		
VERIFICHE ORALI	X			
PROVE STRUTTURATE		X		
PROVE SEMISTRUTTURATE		X		

## Relazione finale

Classe: V Sezione: G

Anno scolastico 2022/2023

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, a svolgere regolari esercitazioni ginnico-sportive, e in questo caso utilizzando la palestra 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. 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

## RELAZIONE FINALE

DISCIPLINA: LAB. DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETT. CUCINA

DOCENTE: CHIARELLI CALOGERO

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

TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO: al 15 maggio 2021, n. 48 ore di lezione effettivamente svolte su un totale previsto di 66 ore.

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

La classe è formata da 12 alunni ma solo 11 hanno frequentato regolarmente le lezioni con la presenza di due alunni disagiati che hanno seguito la programmazione curriculare riconducibile agli obiettivi minimi. Il gruppo si presenta interessato alla materia, nel complesso, gli allievi hanno mostrato durante l'anno scolastico una buona disponibilità al dialogo educativo e partecipato all'attività di apprendimento in maniera continua.

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

Gli obiettivi raggiunti:

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

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

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

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

Il Docente  
Calogero Chiarelli

## **RELAZIONE DI EDUCAZIONE CIVICA**

CLASSE: VG SALA

DOCENTE: Prof.ssa Concetta Pilato

### **PROFILO DELLA CLASSE**

La classe è costituita da 12 alunni, provenienti da diversi centri della provincia compreso il capoluogo. Non tutti, in relazione alle proprie capacità, hanno mostrato interesse ed impegno nei confronti dell'attività didattica, pertanto i risultati conseguiti non risultano pienamente soddisfacenti.

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

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

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

### **OBIETTIVI REALIZZATI**

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

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

### **METODOLOGIE DIDATTICHE**

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

### **MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI**

Appunti e mappe concettuali; testi normativi.

### **STRUMENTI DI VERIFICA E VALUTAZIONE**

Gli elementi fondamentali per la valutazione sono stati:

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

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

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

### **CONTENUTI ED. CIVICA:**

1) La libertà e le regole

2) Stato e Costituzione



- 3) Concetto di Cittadinanza, Cittadinanza digitale
- 4) Principio di uguaglianza
- 5) I diritti dell'ambiente
- 6) Agenda digitale Europea
- 7) Globalizzazione e Mercato globale
- 8) Ambiente a rischio: il global warming
- 9) I beni comuni e la sfida ambientale: artt. 2, 9, 32, 41 Cost.
- 10) Lo sviluppo sostenibile e l'Agenda 2030

## **DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA**

CLASSE: VG SALA

DOCENTE: Prof.ssa Concetta Pilato

Libro di testo: “Diritto e Tecnica amministrativa dell’impresa ricettiva e turistica.” di De Luca e Fantozzi – Ed. Liviana

### **PROFILO DELLA CLASSE**

La classe è costituita da 12 alunni, provenienti da diversi centri della provincia compreso il capoluogo. Non tutti, in relazione alle proprie capacità, hanno mostrato interesse ed impegno nei confronti dell’attività didattica, pertanto i risultati conseguiti non risultano pienamente soddisfacenti.

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

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

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

### **OBIETTIVI REALIZZATI**

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

1. Conoscere le dinamiche del mercato turistico.
2. Distinguere le diverse fonti del diritto.
3. Conoscere le formalità per avviare un’impresa
4. Conoscere le norme sulla sicurezza alimentare e nei luoghi di lavoro.
5. Distinguere i contratti ristorativi e le responsabilità del ristoratore.
6. Comprendere l’importanza e gli effetti dei sistemi di qualità.
7. Conoscere il concetto di Marketing e la sua evoluzione nel tempo.
8. Distinguere micro marketing e macromarketing.
9. Descrivere le diverse fasi di un piano di marketing.
10. Riconoscere le fasi del ciclo di vita del prodotto e gli obiettivi di marketing.
11. Comprendere gli scopi della programmazione aziendale.
12. Distinguere tra pianificazione strategica e programmazione annuale.
13. Conoscere gli elementi costitutivi del Budget di un’impresa ristorativa.

### **CONTENUTI TRATTATI**

**U.D. 1** – Le imprese ristorative

**U.D. 2** – Tutela della privacy

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

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

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

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

**U.D. 7** – L’evoluzione del concetto di Marketing.

**U.D. 8** – Le tecniche di marketing;

marketing strategico ed operativo; piano di marketing; ciclo di vita del prodotto; marketing mix.

**U.D. 9** – Programmazione e controllo di gestione; Budget.

### **METODOLOGIE DIDATTICHE**

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

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

### **MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI**

Libro di testo; appunti e mappe concettuali.

### **STRUMENTI DI VERIFICA E VALUTAZIONE**

Gli elementi fondamentali per la valutazione sono stati:

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

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

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

## RELAZIONE FINALE DOCENTE

ANNO SCOLASTICO: 2022/ 2023

INDIRIZZO: SERVIZI DI SALA BAR VENDITA

CLASSE V SEZIONE G

DISCIPLINA: FRANCESE

DOCENTE: SERAFINA CONSIGLIO

QUADRO ORARIO (N. ore 4)

### 1. PROFILO GENERALE DELLA CLASSE (caratteristiche cognitive, comportamentali, atteggiamento verso la disciplina, interessi, partecipazione..) RISPETTO ALL'ANALISI DELLA SITUAZIONE DI PARTENZA

Considerata la situazione di partenza della classe, si è cercato di far superare le lacune pregresse per orientarla verso la comprensione e produzione dei testi orali e scritti, relativi sia all'indirizzo di studio che alla civiltà francese in generale. Si è insistito molto sul superamento delle carenze riscontrate all'inizio dell'anno per migliorare le abilità di base e avvicinare gli alunni alla conoscenza delle strutture grammaticali, morfo-sintattiche e della fonetica, necessarie alla semplice competenza comunicativa di vita reale e per avviarli ad una futura professione nel settore relativo al corso di studio.

Il comportamento evidenziato dagli alunni è stato sempre corretto: hanno frequentato costantemente le lezioni e manifestato la loro disponibilità al dialogo educativo. Si è cercato di far acquisire un metodo di studio corretto e consapevole, e gli studenti, a loro volta, hanno mostrato una buona attitudine, una discreta versatilità per la competenza linguistica nonché un atteggiamento maturo e responsabile. Nel complesso gli studenti che hanno seguito regolarmente le attività didattiche hanno conseguito risultati positivi e soddisfacenti.

---

#### FONTI DI RILEVAZIONE DEI DATI:

Prove d'ingresso e questionari conoscitivi;

colloqui con gli alunni;

### 2. OBIETTIVI DI COMPETENZA: TRAGUARDI RAGGIUNTI RISPETTO A QUANTO PROGETTATO A INIZIO A.S. ED EVENTUALI SCOSTAMENTI ( fornire motivazione e ipotesi di possibili miglioramenti)

Obiettivi generali della disciplina definiti all'interno dei dipartimenti	1.Acquisizione competenze comunicative a livello di ricezione, interazione e produzione, sia orale che scritta; 2. Riflessione sul sistema (morfologia, fonologia, sintassi , lessico etc) e sugli usi linguistici anche in un'ottica comparativa e contrastiva rispetto alla lingua italiana al fine di sviluppare autonomia nello studio. 3.Utilizzo, in situazioni di comunicazione, delle strutture linguistiche essenziali, in modo che il messaggio venga adeguatamente trasmesso e recepito. 4. Sviluppo conoscenze relative all'universo culturale della L2
---	--

### 3. COMPETENZE, ABILITA' E CONOSCENZE RAGGIUNTI RISPETTO A QUANTO PROGETTATO A INIZIO A.S. ED EVENTUALI SCOSTAMENTI ( fornire motivazione e ipotesi di possibili miglioramenti)

COMPETENZE DI CITTADINANZA	COMPETENZE DI BASE	ABILITA'/CAPACITA'	CONOSCENZE
Imparare ad imparare Progettare Comunicare.	1.a Saper ascoltare e comprendere messaggi orali su argomenti inerenti la sfera personale e sociale.	1. a Comprendere indicazioni, domande, messaggi, espressi in modo chiaro e linguaggio standard	Testo: Profession oenogastronomie UDA 1: Régimes et nutrition
Collaborare e partecipare Agire in modo autonomo e responsabile	2.a Saper produrre testi scritti di vario tipo in relazione a differenti scopi comunicativi. Saper riflettere sulla lingua.	2. a Ricercare le informazioni essenziali di un testo orale, relativo ad argomenti familiari, sociali e di vita quotidiana .	UDA 2: Le bar
Risolvere problemi Individuare collegamenti e relazioni	3.a Saper leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo per coglierne le specificità	3. a Comprendere il tema centrale e informazioni essenziali di testi scritti e multimediali, anche di attualità	UDA 3: Les vins UDA 4: La sécurité

#### **4.COMPETENZE TRASVERSALI IN RELAZIONE A PROGETTAZIONE**

##### **INIZIALE**

Essere capace di organizzare e gestire il proprio apprendimento; lavorare, interagire con gli altri in precise e specifiche attività collettive; costruire conoscenze significative e dotate di senso.

#### **5. METODOLOGIE E STRATEGIE ADOTTATE IN RELAZIONE A PROGETTAZIONE INIZIALE**

Nell'adottare metodologie idonee al raggiungimento degli obiettivi prefissati tendenti a promuovere un apprendimento attivo, consapevole e costruttivo e nel rispetto delle competenze cognitive e della personalità degli alunni, il docente si è avvalso del metodo comunicativo funzionale-nozionale affiancato dal metodo induttivo nella riflessione della lingua e degli usi linguistici utilizzando:

- Lezioni frontali
- Lezione dialogata
- Cooperative learning
- Conversazione e discussione
- Attività guidate
- Flipped classroom

#### **6. PERSONALIZZAZIONE DEI PERCORSI PRATICATA IN RELAZIONE A PROGETTAZIONE INIZIALE**

- Per rispondere ai bisogni differenziati emersi durante l'anno scolastico, il docente ha attuato ogni strategia di intervento, tesa a rendere più efficace il percorso di apprendimento per tutti gli alunni,

in accordo con quanto deliberato dagli organi collegiali.

#### **Mezzi**

- Libri di testo, testi di consultazione, saggi critici, riviste specializzate, giornali
- Mappe concettuali
- Schede di lavoro predisposte dall'insegnante
- Siti web
- Presentazioni
- Proiezioni di Documentari e film
- Attività di Orientamento in entrata, progetti formativi

#### **Spazi**

- Piattaforme didattiche proposte dalla scuola ( Google Suite, Classroom, Argo)
- Documentari e filmati tratti da Youtube
- Libro di testo

Modalità di interazione con gli alunni oltre alle piattaforme suggerite dalla scuola:

- Strumenti di messaggistica istantanea (Whatsapp, Telegram, Messenger)
- Messaggi scritti e vocali

## **7. VALUTAZIONE**

La valutazione si è attenuta a quanto indicato nel Piano dell'Offerta Formativa e nei documenti di programmazione dei vari Dipartimenti. Per quanto riguarda il numero e la tipologia di prove da svolgere nel primo e nel secondo quadrimestre, come pure per i criteri di valutazione, si fa riferimento a quanto deliberato dal Collegio dei Docenti e proposto dai Dipartimenti di materia. La valutazione comunque non si baserà solo sui tradizionali strumenti di verifica, ma anche sulla partecipazione, l'impegno e l'interesse dimostrati con domande, contributi personali, osservazioni. In sede di valutazione finale si terrà conto dei dati emersi dalle prove scritte e orali, della partecipazione, dell'interesse, dell'impegno, dell'acquisizione di un metodo di studio funzionale, del profitto conseguito rispetto ai livelli di partenza.

Il docente nella valutazione ha tenuto, dunque, conto:

- della situazione individuale di partenza e della evoluzione che nell'ambito cognitivo ogni singolo alunno ha presentato nel corso dei mesi; 2) dei risultati ottenuti nelle prove di verifica programmate dai Dipartimenti disciplinari; 3) dei dati comportamentali e socio-affettivi rilevati sotto varia forma nel corso delle attività curriculari ed extracurriculari; 4) del grado di raggiungimento degli obiettivi trasversali stabiliti nella programmazione. Al fine di rendere più omogenea la valutazione delle prestazioni degli studenti nella disciplina, il docente ha utilizzato griglie facendo riferimento a quelle individuate durante le riunioni dipartimentali e definite nel PTOF. Le prove scritte sono state simili per forma e contenuto alle esercitazioni utilizzate nel corso delle lezioni. Le prove orali sono state effettuate tramite colloqui (simulazioni di dialogo, role-play,) per verificare le capacità comunicative. Si è effettuato un controllo sistematico del lavoro svolto.

### **8. Per la verifica sono stati utilizzati i seguenti strumenti:**

Verifiche scritte e orali:

- Coinvolgimento degli studenti nella riflessione sul proprio rendimento (impostazione di una didattica meta- cognitiva)
- Uso di strumenti valutativi adeguati a rilevare lo sviluppo di competenze (rubriche di valutazione, prove autentiche...)

L'insegnante  
Serafina Consiglio

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

Il bilancio finale del lavoro svolto nella classe 5 G di quest'anno, è, nonostante tutto, abbastanza positivo. Le indicazioni didattiche e le proposte metodologiche esposte nella programmazione per la disciplina all'inizio dell'anno scolastico, sono state variate solo in minima parte.

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. Un'esigua parte degli allievi sa esprimersi sia oralmente che per iscritto, in modo quasi autonomo, adeguato alla situazione e grammaticalmente corretto.

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 "Waiters, bartenders and carrier", presentazioni in power point, appunti e mappe concettuali, computer.

### **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.

### **VALUTAZIONE**

Per valutare il lavoro degli alunni si è tenuto conto di:

impegno, partecipazione, attenzione, capacità di rielaborazione critica dei contenuti presentati e la progressione rispetto ai livelli di partenza.

Maria Cristina Vindigni

## RELAZIONE FINALE

**DISCIPLINA: Lab. Serv. Enog. Di Sala e Vendita**

**DOCENTE: Leonardo Mangione**

**CLASSE: V G - LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASGTRONOMICI DI SALA E VENDITA**

**Testi in adozione: MAITRE E BARMAN CON MASTERLAB - SETTORE SALA E VENDITA**

**Volume unico 2° biennio e 5° anno**

**CASA EDITRICE LE MONNIER- AUTORI : A. FARACCA- E. GALIE'- FRANGINI**

**PRESENTAZIONE DEI RISULTATI E DELLE PROBLEMATICHE DELLA CLASSE ED**

**ESPLICATAZIONE SINTETICA DEGLI OBIETTIVI PROGRAMMATI E CONSEGUITI**

La classe è composta da 12 alunni, 3 ragazzi e 9 ragazze, si presenta eterogenea. Nella prima parte dell'anno si è cercato di colmare alcune lacune pregresse, operando un ripasso degli argomenti del quarto anno per poi passare alle tematiche più precise del quinto anno. Il gruppo classe durante il primo quadrimestre, ha raggiunto risultati che vanno dalla sufficienza per alcuni, al buono per altri. Dall'analisi della situazione di partenza si evince che i discenti hanno una sufficiente preparazione di base, della disciplina e un ottimo spirito di sacrificio, cosa indispensabile, finché si possa avviare una proficua attività didattica. Molti alunni mostrano una sufficiente padronanza della lingua, anche se in qualche frangente mostrano delle difficoltà ad esprimersi con la giusta terminologia. Alcuni hanno mostrato attinenza alle lezioni sia frontali svolte in classe che quelle pratiche di laboratorio, mostrando buone capacità organizzative e di gestione sia in sala ristorante che al bar. Le lezioni trattate sino alla fine di aprile, sono state svolte in modo teorico pratico, oltre che a lezioni visive svolte con all'ausilio di Pc personale, Lim presente all'interno della sala ristorante, oltre che all'ausilio di dispense personali. Il gruppo classe si è mostrato disposto al dialogo educativo, evidenziando in gran parte un impegno all'attività pratica laboratoriale e un sufficiente interesse nello studio teorico della materia sino alla fine di novembre. Sono state presi contatti per visite guidate in strutture alberghiere rinomate dell'interland, dove i discenti hanno potuto vedere e constatare in presenza realtà esterne. Nel mese di aprile due alunne e precisamente Dispenza Erika e Perrone Alessia Maria, dopo essere stati invitati a partecipare al concorso provinciale Desco Sicano 2023. Dopo vari studi ed ore di lavoro per la gara di bar, abbiamo creato un cocktail chiamandolo "Speranza", con cui l'alunna si è aggiudicata il secondo posto. Con l'alunna Perrone Alessia Maria invece dopo avere gustato l'elaborato preparato dagli alunni di cucina chiamato "Sapori di Trinacria", dopo tanti degustazioni di tipi di vino, la scelta è caduta su un vino della provincia e precisamente il "Platani 2022" della cantina Vella di Sant'Angelo Muxaro (Ag), prodotto con vitigno Grillo in purezza. Anche qui l'alunna con destrezza e ottima proprietà di linguaggio ha presentato seguendo le tecniche di degustazione, analisi visiva-olfattiva e gustativa, ha dato idea alla commissione gustativa della tipicità del vino che avrebbero assaggiato assieme al piatto. Con questo abbinamento oltre alla splendida preparazione fatta dai discenti di cucina l'istituto si è classificato al primo posto. Qui abbiamo ricevuto altre menzioni quali, migliore team ristorativo e migliore abbinamento cibo-vino. Nel mese di maggio sono state fatte delle simulazioni scritte per preparare i discenti all'eventuale seconda prova di indirizzo. Il gruppo classe nel complesso ha mostrato interesse, attenzione e partecipazione a tutte le video lezioni. La progettazione, pianificata tenendo conto dell'età e dei bisogni degli



studenti, ad oggi non è stata ultimata mancano alcuni moduli che verranno ultimati entro la fine dell'anno scolastico, ciò consentirà di raggiungere gli obiettivi rimodulati in corso d'opera. Per quanto concerne l'attività di **P.T.C.O** , a causa dell'emergenza COVID-19, gli alunni non hanno potuto assolvere al percorso come da finalità, specie negli anni scolastici 2020/2021-2021/2022, mentre durante il corrente a.s. e precisamente dal mese di novembre gli alunni sono stati coinvolti in visite guidate, attività extra curriculari vari, come si può evincere dalle circolari interne, concorsi etc.. per un totale di circa 90 ore . Nel complesso gli alunni hanno raggiunto gli obiettivi e le competenze che permetterà a ogni singolo discenti, di poter svolgere un esame di maturità, oltre che a potersi inserire successivamente nel mondo del lavoro.

### **COMPETENZE :**

Per quel che concerne le competenze acquisite, molti alunni mostrano un buon raggiungimento delle competenze prefissate. Hanno una discreta dimestichezza a saper organizzare e gestire un servizio o una preparazione di bar o di cucina alla fiamma in sala o un servizio particolare attinente il progetto, "**Competenze in sala**", avendo assolto fasi di alternanza scuola lavoro nel biennio precedente, in strutture variegata per come detto nel punto precedente.

### **METODOLOGIA E STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE**

Le attività hanno mirato alla continua indagine, all'individuazione e autonoma correzione dell'errore. Le varie attività pratiche e orali di sala, bar e di cucina alla fiamma svolte come da programmazione, hanno perfezionato e migliorato le abilità, acquisendo al meglio le tecniche di base per operare in modo autonomo in un contesto alberghiero/ristorativo. Tutte le attività sono state svolte in base alla programmazione e agli acquisiti programmati mensilmente, anche se spesso si è dovuti ricorrere al momento, alla rettifica della programmazione pratica, facendo operare in sala i discenti con scelta a paniere in riferimento alle giacenze di magazzino. Tutto ciò non ha impedito lo svolgimento di attività pratiche e di valutarne l'operatività.

### **STRUMENTI DIDATTICI**

Libro di testo in adozioni, dispense personali, attrezzature presenti dentro il laboratorio (sala ristorante).

### **MODALITÀ E STRUMENTI DI VERIFICA**

Test di ingresso, esercizi. Le verifiche sono state effettuate periodicamente per valutare il raggiungimento degli obiettivi stabiliti all'inizio di ogni unità di lavoro. Infine le valutazioni quadrimestrali e infraquadrimestrali hanno tenuto conto dei livelli di partenza, apprezzando le capacità e le conoscenze acquisite da ciascun alunno.

### **VALUTAZIONE**

- Frequenza delle prove di verifica scritte, pratiche ed orali sono state almeno una durante quadrimestre così come le prove parallele.

### **CRITERI DI VERIFICA E VALUTAZIONE**

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.

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;
- ✓ il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate;
- ✓ l'impegno e la costanza nello studio, l'autonomia, l'ordine, la cura, le capacità organizzative.

#### **CRITERIO PER LA SUFFICIENZA**

Comprensione della terminologia di settore, capacità di interazione all'interno di una struttura. Saper fare e risolvere casi particolari di servizio. Capacità di sviluppare nuove tecniche operative assecondando la richiesta del cliente.

#### **OBIETTIVI RAGGIUNTI**

Gli alunni hanno raggiunto gli obiettivi minimi per potersi inserire in un contesto operativo alberghiero e/o ristorativo, utilizzando gli strumenti basi per operare in modo pratico all'interno delle strutture. Sono in grado di elaborare piatti base di cucina alla fiamma, preparazioni di base di bar, riescono ad inserirsi all'interno di un contesto operativo interagendo con la brigata della struttura in cui operano.

**Il Docente**

**Prof. Leonardo Mangione**

**RELAZIONE FINALE**  
**anno scolastico 2022/2023**

**DOCENTE: Prof.ssa Paola Ciancimino**  
**MATERIA: Scienza e cultura dell'alimentazione**  
**CLASSE: 5<sup>a</sup>-G**

**PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

Ore settimanali di lezione n° 3

La classe alla fine dell'anno è composta da 11 alunni, durante l'anno scolastico hanno aumentato l'interesse verso la materia, svolgendo la programmazione iniziale ed in alcuni casi approfondendo e potenziando gli argomenti.

Al termine del processo di apprendimento gli alunni hanno raggiunto un discreto livello di conoscenze e competenze in particolare nell'uso del linguaggio specifico della disciplina.

I contenuti svolti sono stati acquisiti dagli allievi secondo modalità diverse in relazione all'abilità di base, all'interesse personale, alla partecipazione ed alle motivazioni individuali.

Alcuni di loro hanno raggiunto brillantemente gli obiettivi previsti, altri hanno raggiunto competenze discrete, sufficienti o quasi.

Nel complesso ritengo di avere conseguito i risultati prefissati, contribuendo a fornire agli alunni una conoscenza di base della disciplina tale da potere affrontare l'ambiente lavorativo.

Inoltre tra alunni e docente si è creata una collaborazione positiva e si è instaurato un clima sereno che ha favorito la crescita personale e professionale dei discenti

Il percorso didattico è stato mirato a conseguire capacità esplicative autonome attraverso una meta cognizione dell'argomento e quindi una rielaborazione personale delle problematiche fornite.

I discenti hanno mostrato interesse per la disciplina e una discreta conoscenza degli argomenti.

La scolaresca mostra a tutt'oggi un comportamento corretto. Dal punto di vista relazionale il gruppo si mostra abbastanza compatto lavorando nel rispetto reciproco.

**OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI :**

**CONOSCENZE**

- Conoscono le possibili cause di contaminazione biologica e le principali malattie alimentari trasmesse da microrganismi.
- Conoscono le cause di inquinamento alimentare, le possibili alternative, le misure preventive e le norme legislative per operare scelte consapevoli.
- Hanno acquisito informazioni utili al fine di mantenere l'organismo in stato di benessere.
- Conoscono che cosa sono le allergie e le intolleranze alimentari.
- Conoscono alcune tra le più significative manipolazioni tecnologiche applicate al settore alimentare per il miglioramento genetico di specie vegetali ed animali.
- Conoscono i principi della bioenergetica e quindi il fabbisogno calorico di un individuo.

**ABILITA'**

- Hanno acquisito un corretto comportamento nella manipolazione degli alimenti e bevande.
- Sanno operare scelte consapevoli.
- Sanno elaborare una dieta equilibrata in relazione alle condizioni fisiologiche e patologiche di un individuo.

**COMPETENZE**

- Saper seguire un'alimentazione il più possibile sana, varia ed equilibrata, tenendo conto delle conoscenze acquisite in campo alimentare.
- Saper controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Saper predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche

## **METODI DI INSEGNAMENTO**

Sono stati utilizzati metodi deduttivi e induttivi, in particolare lezioni frontali ed interattive, discussioni ed osservazioni guidate, comunicazione diretta del docente e degli alunni con verifiche scritte ed orali, lavori individuali e di gruppo, inquadramento sul testo dell'argomento svolto nella lezione, riepilogo degli argomenti trattati nelle lezioni precedenti, integrazione con appunti, esemplificazione schematica di argomenti specifici quando necessario, mappe concettuali, lettura e discussione di articoli riguardanti argomenti di attualità nel campo della Scienza degli alimenti, utili, sia al fine di ribadire i punti salienti, che al fine di suscitare un maggior coinvolgimento ed una migliore partecipazione del gruppo classe.

Si è cercato il più possibile d'individuare dei collegamenti interdisciplinari con le altre materie del corso di studi, sollecitandoli evitando di ridurre lo studio della disciplina a pura ripetizione mnemonica, potenziando l'abitudine all'analisi del testo e alla lettura meditata al fine di coglierne i principi di fondo.

## **MEZZI UTILIZZATI**

L'uso del libro di testo è stato integrato con mappe concettuali e materiale fotocopiato tratto da riviste specializzate soprattutto per la trattazione di problematiche attuali, appunti e materiale didattico strutturato, supporti informatici.

## **INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI INTEGRATIVI**

Periodicamente, durante le ore curriculari, ci si è dedicati ad un riepilogo dei vari argomenti con l'intento di cercare di colmare le lacune e le incertezze degli alunni più fragili e di fare approfondire qualche contenuto al rimanente gruppo di allievi.

## **VERIFICA E VALUTAZIONE**

La valutazione è servita per accertare il raggiungimento da parte degli allievi degli obiettivi didattici

prefissati in termini di conoscenze, competenze e capacità.

E' stata effettuata a tre livelli: iniziale, in itinere e finale. C'è stata una valutazione di tipo soggettivo per quanto concerne le interrogazioni tradizionali e la trattazione scritta di specifiche tematiche tramite domande con risposta aperta, e di tipo oggettivo invece per quanto riguarda test vero/falso, quesiti con risposta a scelta multipla, collegamenti e associazioni di termini. La valutazione finale ha inoltre tenuto conto della partecipazione al dialogo educativo, dell'interesse dimostrato, dell'impegno, del metodo di studio e della progressione dell'apprendimento.