



**ISTITUTO SUPERIORE IP SERV. COMM. ENOG. OSPIT. ALB. "GALLO"**  
CON SEZIONE COORDINATA DI PORTO EMPEDOCLE  
Via Filippo Quartararo Pittore s.n. 92100 AGRIGENTO – Tel 0922-604313 –FAX.– 0922-610148  
C.F.: 93071330844 – e-mail ordinaria: agis02300r@istruzione.it  
SITO WEB: ipsctgallo.gov.it – e-mail certificata: agis02300r@pec.istruzione.it

I.P.S.C.E.O.A. "GALLO"-AGRIGENTO  
Prot. 0006171 del 15/05/2023  
IV (Entrata)

## **DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO**

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

Approvato nella seduta del consiglio di classe del 12 maggio 2023

### **Classe V C**

**"Settore servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"**

**Articolazione ENOGASTRONOMIA**

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

**Anno scolastico 2022-2023**

**Il coordinatore**  
**Prof,ssa Rosanna Galluzzo**

**Il Dirigente scolastico**  
**Dott.ssa Girolama Casà**

# INDICE

Presentazione dell'Istituto	pag. 3
Finalità del corso di studi	pag. 4
Profilo professionale	pag. 5
Quadro orario settimanale	pag. 6
Composizione del Consiglio di Classe	pag. 7
Variazioni del Consiglio di Classe nel triennio	pag. 7
Materie affidate ai commissari interni	pag. 7
Presentazione della classe	pag. 8
Elenco dei candidati	pag. 9
Progetto educativo e didattico	pag. 10
Obiettivi formativi	pag. 10
Obiettivi specifici disciplinari	pag. 10
Obiettivi trasversali	pag. 12
Obiettivi trasversali generali	pag. 13
Competenze di cittadinanza	pag. 13
Competenze specifiche	pag. 13
Metodologia didattica e strumenti didattici funzionali	pag. 14
Metodi	pag. 14
Strumenti	pag. 14
Tematiche pluridisciplinari	pag. 14
Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento	pag. 15
Attività PCTO, formative ed eventi	pag. 16
Strumenti di verifica e criteri di valutazione	pag. 16
Criteri per l'attribuzione del credito	pag. 17
Griglie di valutazione	pag. 16
Griglia di valutazione per la prima prova scritta	pag. 17
Griglia di valutazione per la seconda prova scritta	pag. 20
Griglia di valutazione della prova orale	pag. 21
Il Consiglio di Classe	pag. 22
Relazioni e programmi	pag. 23
Lingua e letteratura italiana	pag. 24
Storia	pag. 28
Scienza e cultura dell'alimentazione	pag. 34
Laboratorio di servizi enogastronomici	pag. 38
Laboratorio Sala e Vendita	pag. 45
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	pag. 48
Matematica	pag. 55
Inglese	pag. 58
Francese	pag. 61
Scienze motorie e sportive	pag. 66
Religione cattolica	pag. 69

## PRESENTAZIONE DELL'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 scolastico 2011-2012 si arricchisce con l'indirizzo dei "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" con le seguenti articolazioni: "Enogastronomia" "Servizi di sala e vendita" "Accoglienza turistica".

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

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

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

## FINALITÀ DEL CORSO DI STUDI

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

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

Per quanto riguarda il curriculum, si articola in due bienni ed un quinto anno; tale percorso terminerà con l'Esame di Stato. Le ore settimanali sono 32 per tutto il percorso di studi e si suddividono in ore dell'area generale e in ore dell'area d'indirizzo la cui proporzione cambia dal primo biennio agli anni successivi. Dall'A.S. 2015/16 nel piano di studi delle classi prime è stata introdotta un'ora di geografia e pertanto per la classe iniziale sono 33 le ore di insegnamento. L'area generale, preposta alla formazione culturale, è preponderante nel primo biennio (20 ore, 21 in prima) rispetto all'area di indirizzo (12 ore) per favorire l'acquisizione delle competenze di cittadinanza entro l'assolvimento dell'obbligo scolastico al termine della seconda classe quando è prevista la loro certificazione. La situazione cambia negli ultimi tre anni, quando è prevista l'intensificazione delle competenze tecnico

professionali e l'area di indirizzo interessa 17 ore contro le 15 dell'area generale.

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

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

## PROFILO PROFESSIONALE

La classe quinta che affronterà gli esami di Stato 2022/2023 ha seguito un percorso strutturato con un primo biennio comune unitario durante il quale, oltre alle materie dell'area comune, vengono studiate le discipline dell'area di indirizzo; al secondo anno ha effettuato la scelta dell'indirizzo (tra sala, cucina e ricevimento), in cui le materie professionalizzanti assumono un rilievo di particolare importanza; ha proseguito il percorso formativo di Enogastronomia e Cucina per arrivare alla classe quinta.

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. È in grado di:

- *utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;*
- *organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;*
- *applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;*
- *utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;*
- *comunicare in almeno due lingue straniere;*
- *reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;*
- *attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;*
- *curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.*

Nell'articolazione "Enogastronomia", il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche. A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nella relativa articolazione "Enogastronomia", conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

- *Cucinare piatti regionali, nazionali ed internazionali.*
- *Predisporre menu armonici, originali e coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.*
- *Realizzare piatti equilibrati nel rispetto dei dettami della moderna alimentazione.*
- *Usare le attrezzature più all'avanguardia.*
- *Programmare gli acquisti.*
- *Controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organizzativo merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.*

- *Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.*

### QUADRO ORARIO SETTIMANALE

Discipline	1° Biennio		2° Biennio		V anno
	I anno	II anno	III anno	IVanno	
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	2	2	2
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Fisica	2	-	-	-	-
Chimica	-	2	-	-	-
Biologia e scienze della Terra	2	2	-	-	-
Diritto ed economia	2	2	-	-	-
Scienza degli alimenti	2	2	-	-	-
Scienza e cultura dell'alimentazione	-	-	4	3	3
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	2	2	7	5	6
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	2	2	-	2	2
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2	-	-	-
Geografia generale ed economica	1	-	-	-	-
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	-	-	4	5	4
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
<b>Totale delle ore settimanali</b>	<b>33</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

## COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

<b>DOCENTI</b>	<b>MATERIA</b>
<i>RAIMONDA MONTALTO</i>	Italiano
<i>RAIMONDA MONTALTO</i>	Storia
<i>ROSANNA GALLUZZO</i>	Matematica
<i>MARIA CALAFATO</i>	Scienza e cultura dell'alimentazione
<i>ANGELA FRETTO</i>	Lingua Francese
<i>ANGELA MARIA SALAMONE</i>	Lingua Inglese
<i>ROSSANO CASTRONOVO</i>	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva
<i>NICOLA DI MONTE</i>	Laboratorio di sala e vendita
<i>ANTONELLO IACONOMANNO</i>	Laboratorio di servizi enogastronomici
<i>VALENTINA MESSINA</i>	Scienze motorie
<i>ANNA LATTUCA</i>	Religione

## VARIAZIONI DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO

<b>Disciplina</b>	<b>A.S. 2020/2021</b>	<b>A.S. 2021/2022</b>	<b>A.S. 2022/2023</b>
ITALIANO	<i>M. TODARO</i>	<i>R. MONTALTO</i>	<i>R. MONTALTO</i>
STORIA	<i>A. CUFFARO</i> sostituito da <i>M. RIZZO</i>	<i>R. MONTALTO</i>	<i>R. MONTALTO</i>
INGLESE	<i>S. CAVALLERI</i>	<i>A.M. SALAMONE</i>	<i>A.M. SALAMONE</i>
FRANCESE	<i>M.R. LA PORTA</i>	<i>M. I. DI MASI</i>	<i>A.FRETTO</i>
DIRITTO	<i>S. FARRUGGIA</i>	<i>I. CARMINA</i>	<i>R. CASTRONOVO</i>
SCIENZE E CULTURA DEGLI ALIMENTI	<i>M.C. CALAFATO</i>	<i>M.C. CALAFATO e R. SIMONE</i>	<i>M.C. CALAFATO</i>
SCIENZE MOTORIE	<i>M. ALU'</i>	<i>M. PIRRERA</i>	<i>V. MESSINA</i>
RELIGIONE	<i>M. C. DISPENZA</i>	<i>A. LATTUCA</i>	<i>A. LATTUCA</i>

## MATERIE AFFIDATE AI COMMISSARI INTERNI

- Scienze e cultura dell'alimentazione
- Laboratorio dei servizi enogastronomici settore Cucina
- Scienze motorie

## **PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

La classe si compone di 17 allievi, tutti ragazzi già alunni della scuola provenienti dalla classe precedente 4° C. Un alunno è diversamente abile (art 3 comma ), ha sempre frequentato assiduamente ed è stato seguito con programmazione ad obiettivi minimi per 9 ore settimanali dal docente di sostegno Prof. Francesco Contino del quale il Consiglio di Classe ritiene opportuna la presenza durante lo svolgimento delle prove d'esame.

Sono presenti, inoltre, due alunni BES e un allievo certificato come DSA, per ognuno dei quali è stato elaborato un Piano Didattico Personalizzato esplicitando, secondo il format approvato dal Gruppo di Lavoro per l'Inclusione, le modalità didattiche e valutative ed i provvedimenti compensativi e dispensativi da adottare.

Il gruppo classe ha frequentato prevalentemente in modo regolare e costante rilevando solo per un ristretto gruppo di alunni un problema di ritardi in entrata a causa di disagi causati dal trasporto pubblico.

Durante l'anno scolastico il comportamento degli alunni è stato corretto sia nei rapporti tra di loro che nei confronti degli insegnanti creando le basi per un dialogo interpersonale positivo. Un ristretto gruppo di alunni, a volte, ha assunto un atteggiamento vivace e poco sensibile ai richiami dei docenti contribuendo a creare un clima di disattenzione. Tuttavia, la maggior parte degli alunni si è mostrato incline al dialogo educativo e consapevole della propria necessità formativa.

Dal punto di vista dei risultati ad oggi conseguiti, facendo particolare riferimento agli obiettivi didattico-educativi raggiunti e alle competenze acquisite, si può affermare che la classe si distribuisce fra tre fasce di livello.

Alla prima appartiene un gruppo di ragazzi che ha mantenuto pressoché costante il proprio ritmo di partecipazione e di apprendimento raggiungendo un buon livello di preparazione.

Nella seconda fascia rientrano quegli studenti che hanno affrontato lo studio con minore costanza ma che, tuttavia, hanno raggiunto risultati più che sufficienti.

Nell'ultima fascia si inseriscono alcuni alunni che si sono accostati allo studio delle diverse discipline in modo discontinuo e con un metodo di lavoro poco autonomo, nonostante i continui solleciti e gli interventi da parte dei singoli docenti.

Per gli alunni più fragili e demotivati i docenti di tutte le discipline hanno sempre attivato strategie mirate a svilupparne l'interesse e partecipazione. In particolare alcuni alunni che mostrano ancora qualche incertezza nell'esposizione dovuta a fattori personali di insicurezza per lacune pregresse o timidezza, grazie al supporto e alle diverse strategie di tutti i docenti, sono riusciti ad ottenere risultati accettabili.

Tutti gli alunni hanno manifestato, nelle linee generali, una adeguata propensione per gli aspetti tecnico-pratici proposti dal percorso di indirizzo corrispondendo alla necessità di acquisire le abilità di base.

Per un più attento esame si rimanda alle relazioni finali dei singoli docenti allegate al presente documento.



## ELENCO DEI CANDIDATI

CLASSE V C		
	COGNOME	NOME
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		

## PROGETTO EDUCATIVO E DIDATTICO

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

### OBIETTIVI FORMATIVI

- Sviluppo della capacità di esprimersi in modo chiaro e corretto con acquisizione e utilizzo di linguaggi specifici
- Sviluppo della capacità di analisi e selezione delle informazioni e comprensione dei testi
- Sviluppo della capacità di elaborazione personale
- Educare a trovare e consolidare un metodo di studio efficace e proficuo sia nel lavoro in classe che nei compiti assegnati per casa
- Sviluppo della capacità di applicazione delle conoscenze acquisite in diverse situazioni problematiche

### 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 personale, e ponendosi con atteggiamento responsabile e razionale di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni e ai suoi problemi.</li> </ul>
STORIA	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Riconoscere gli aspetti caratterizzanti la storia della fine del Ottocento e del Novecento in Italia, In Europa e nel mondo, cogliendo le principali persistenze e i processi di trasformazione, con particolare attenzione alle innovazioni tecnologiche e scientifiche e al relativo impatto sui settori produttivi, sui servizi e sulle condizioni socio-economiche</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>
MATEMATICA	<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>

LINGUA INGLESE	<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>
LINGUA FRANCESE	<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> <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 TECNICHE 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;</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>▪ Correlare la conoscenza storica agli sviluppi delle tecnologie e delle tecniche gastronomiche</li> <li>▪ Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando tradizioni e prodotti tipici</li> <li>▪ Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche</li> <li>▪ Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche</li> <li>▪ Utilizzare strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici</li> <li>▪ Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto e 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>

<p>LABORATORIO SALA E VENDITA</p>	<ul style="list-style-type: none"> <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> <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> </ul>
<p>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Principali nozioni elementari di fisiologia sportiva;</li> <li>▪ Regolamento dei più comuni giochi di squadra e delle principali specialità di atletica leggera;</li> <li>▪ 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>

**OBIETTIVI TRASVERSALI:**

<p><b>CONOSCENZE</b></p>	<p>Conoscere il regolamento d'istituto e le regole di comportamento civile</p>
	<p>Conoscere le principali tecniche del metodo di studio (prendere appunti, schematizzare con uso di griglia, usare il testo.....)</p>
	<p>Conoscere le tecniche della comunicazione scritta e orale</p>
	<p>Conoscere le principali tecniche della produzione scritta (riassunto, sintesi, relazioni)</p>
	<p>Conoscere modelli e schemi di riferimento (schede tecniche)</p>
<p><b>COMPETENZE</b></p>	<p>Sapere applicare le regole</p>
	<p>Sapere applicare le principali tecniche di studio</p>
	<p>Sapere leggere un testo, ascoltare una comunicazione orale e riferire ordinatamente eventi ed esperienze in modo logico e cronologico</p>
	<p>Sapere comporre testi di vario tipo in modo adeguatamente corretto e personale</p>
	<p>Sapere utilizzare modelli e schemi di riferimento</p>
	<p>Sapere utilizzare modelli e schemi di riferimento, simboli e formule</p>
	<p>Sapere individuare i materiali e i dati necessari per risolvere un problema</p>
	<p>I ragazzi sono tutti, ognuno in maniera adeguata alle proprie capacità, in grado di gestire autonomamente quanto appreso negli anni precedenti.</p>

**OBIETTIVI TRASVERSALI GENERALI**

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

## **COMPETENZE DI CITTADINANZA**

- Imparare ad imparare
- Comunicare
- Collaborare e partecipare
- Agire in modo autonomo e responsabile
- Individuare collegamenti e relazioni
- Risolvere problemi
- Comprendere e rappresentare
- Acquisire e interpretare l'informazione ricevuta

## **COMPETENZE SPECIFICHE**

- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menu armonici, originali e coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- Cucinare piatti regionali, nazionali ed internazionali
- Realizzare piatti equilibrati nel rispetto dei dettami della moderna alimentazione
- Usare le attrezzature più all'avanguardia
- Programmare gli acquisti

## **METODOLOGIA DIDATTICA E STRUMENTI DIDATTICI FUNZIONALI**

### **METODI**

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

### **STRUMENTI**

- libro di testo
- schede predisposte dai docenti
- schemi e sintesi
- mappe concettuali.
- testi pubblicati su riviste specializzate e/o quotidiani, periodici, etc.
- sussidi informatici multimediali
- laboratorio di informatica
- laboratorio linguistico
- laboratorio di cucina
- laboratorio di sala

- incontri con rappresentanti delle strutture pubbliche
- interventi di esperti

### **TEMATICHE PLURIDISCIPLINARI**

Il Consiglio di classe ha programmato e sviluppato, le seguenti tematiche pluridisciplinari con la finalità di accrescere nell'alunno la capacità di utilizzare il sapere per articolare i processi interpretativi della realtà attuale:

- PRESIDIO SLOW FOOD
- CUCINA SALUTISTICA
- CUCINA VEGANA E VEGETARIANA
- PASTICCERIA DEL TERRITORIO
- CUCINA TECNOLOGICA
- INTOLLERANZE ALIMENTARI
- SICUREZZA IGIENICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI DEDICATI
- SICUREZZA SUL LAVORO
- MARKETING TERRITORIALE
- GLOBALIZZAZIONE

Tali tematiche, presentate sotto forma di situazione problematica, hanno svolto la funzione di “nodo concettuale” atto a mobilitare nell'alunno l'impiego integrato di svariate conoscenze e di molteplici abilità, segnalando l'acquisizione di un determinato livello di padronanza disciplinare e di un apprendimento significativo.

### **PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO**

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 16 per una durata complessiva non inferiore a 210 ore nel triennio terminale del percorso di studi degli Istituti Professionali. I PCTO rappresentano un'innovativa metodologia didattica per:

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

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

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

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

La classe, nel corso del secondo biennio e del quinto anno, ha avviato le attività di PCTO secondo i dettami della normativa vigente (Legge 13 luglio 2015, n.107 e successive integrazioni). Purtroppo, per la situazione creatasi a causa del Covid 19, nonostante fossero state avviate le attività (convenzioni, ecc...) solo alcuni alunni hanno potuto effettuare le attività di tirocinio. Durante il triennio, tutti gli alunni hanno partecipato ad attività finalizzate all'interazione tra scuola e mondo del lavoro. Il loro approccio è sempre stato positivo e hanno mostrato entusiasmo e disponibilità per tutte le attività scolastiche ed extrascolastiche proposte loro, dimostrando un forte legame con il contesto sociale e buone competenze di cittadini attivi alla promozione del territorio. Tutte le attività sono state guidate dal tutor, Prof. Antonello Iacono Manno.

### **ATTIVITA' PCTO, FORMATIVE ED EVENTI**

- Visita aziendale presso la struttura ADLER RESORT SPA a Siculiana (AG)
- Visita aziendale presso la struttura ricettiva TORRE DEL BARONE nella località di Sciacca Mare
- Partecipazione alla rappresentazione teatrale "L'uomo dal fiore in bocca" presso il Palacongressi
- Convegno "Investire nelle persone, dare priorità all'Istruzione " al consorzio universitario di AG
- Manifestazione in ricordo della visita del Papa Giovanni Paolo II
- Partecipazione all'organizzazione e servizio del banchetto in occasione dell'incontro del Direttore USR Sicilia con le scuole agrigentine
- Partecipazione al corso di Alta Formazione "tecnica e tecnologia per banqueting e servizio alla carta tenuto dallo Chef Fabio Potenzano (FIC)
- Partecipazione ad un corso di approfondimento sulla Costituzione Italiana
- Partecipazione al corso di formazione sulla sicurezza nei luoghi di lavoro
- Partecipazione al corso per alimentaristi / attestato HACCP
- Partecipazione alla manifestazione della "Degustazione di prodotti tipici locali "Comune di Raffadali
- Partecipazione alla manifestazione "Degustazione di prodotti tipici Locali" presso la parrocchia Sant'Antonio di Padova a Raffadali
- Partecipazione alla manifestazione del 1° Maggio a Raffadali.
- Incontro con la Federazione Nazionale Maestri del Lavoro sul tema "Orientamento al lavoro, sicurezza sul lavoro e a scuola, imprenditorialità giovanile.

- Formazione a distanza con esperti del settore :durante la DDI visita aziendale con il “ MULINO DI PEDALINO” di Raffadali (Ag) a.s.2020/2021.
- Formazione a distanza con esperti del settore :durante la DDI visita aziendale tramite google meet con “Azienda Agricola” di Palermo Antonino, Ribera(Ag.) a.s.2020/2021.

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

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 semistrutturate e non strutturate come composizione su tema, analisi di un testo letterario, questionari, relazioni, ricerche, interrogazioni, discussioni, dibattiti e sviluppo di tesine. Si è effettuato in questo modo un continuo monitoraggio dell’attività didattica.

La valutazione si riferisce a tre momenti tra loro interagenti: 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 come ciascun alunno ha proceduto nell’apprendimento e a verificare come il lavoro del docente è stato efficace ed ha prodotto risultati positivi nei confronti di ogni allievo. La valutazione sommativa servirà a classificare gli allievi e a valutare la loro capacità di utilizzare in modo corretto le conoscenze acquisite.

Per quanto riguarda i criteri di valutazione si tiene in considerazione per ciascuno alunno:

- il livello culturale di partenza
- il grado di partecipazione e interesse
- il grado di assimilazione dei concetti
- le capacità individuali
- la quantità e la qualità degli obiettivi raggiunti.

### **CRITERI PER L’ATTRIBUZIONE DEL CREDITO**

Per il credito scolastico la tabella di riferimento è la seguente:

MEDIA DEI VOTI	CREDITO SCOLASTICO - PUNTI		
	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
M<6			7 - 8
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

Il C:d.C., una volta individuata la banda di oscillazione secondo la tabella sopra esposta corrispondente alla media dei voti dello scrutinio finale, delibera l’attribuzione del punteggio minimo rapportato alla sola media dei voti o il punteggio massimo della banda dopo aver preso in esame gli elementi di valutazione sotto elencati:

- Assiduità alla frequenza scolastica
- Interesse, impegno, partecipazione al dialogo educativo in attività didattiche e nella religione cattolica



- Interesse ed impegno nelle attività extracurricolari
- Impegno e partecipazione all'"Alternanza scuola-lavoro"

## GRIGLIE DI VALUTAZIONE

### GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER LA PROVA SCRITTA DI ITALIANO

#### Tipologia A - Analisi del testo

CANDIDATO/A \_\_\_\_\_

CLASSE V C

INDICATORI	PUNTEGGIO MASSIMO	VALUTAZIONE	PUNTEGGIO PER LIVELLO	VOTO PER LIVELLO
1) Correttezza e padronanza nell'uso della lingua, capacità logico espressive	4 punti	<input type="radio"/> Scarso <input type="radio"/> Insufficiente <input type="radio"/> Mediocre <input type="radio"/> Sufficiente <input type="radio"/> Discreto <input type="radio"/> Buono/Ottimo	1 1,5 2 2,5 3 3,5-4	
2) Conoscenza degli aspetti formali del testo e padronanza degli strumenti di analisi	4 punti	<input type="radio"/> Scarso <input type="radio"/> Insufficiente <input type="radio"/> Mediocre <input type="radio"/> Sufficiente <input type="radio"/> Discreto <input type="radio"/> Buono/Ottimo	1 1,5 2 2,5 3 3,5-4	
3) Rispondenza alle richieste formulate, adeguatezza delle argomentazioni addotte	4 punti	<input type="radio"/> Scarso <input type="radio"/> Insufficiente <input type="radio"/> Mediocre <input type="radio"/> Sufficiente <input type="radio"/> Discreto <input type="radio"/> Buono/Ottimo	1 1,5 2 2,5 3 3,5-4	
4) Capacità di organizzare un testo	4 punti	<input type="radio"/> Scarso <input type="radio"/> Insufficiente <input type="radio"/> Mediocre <input type="radio"/> Sufficiente <input type="radio"/> Discreto <input type="radio"/> Buono/Ottimo	1 1,5 2 2,5 3 3,5-4	
5) Capacità di rielaborazione critica, originalità degli interventi e/o creatività	4 punti	<input type="radio"/> Scarso <input type="radio"/> Insufficiente <input type="radio"/> Mediocre <input type="radio"/> Sufficiente <input type="radio"/> Discreto <input type="radio"/> Buono/Ottimo	1 1,5 2 2,5 3 3,5-4	

**N. B.** Se la somma dei singoli punteggi attribuiti dovesse risultare un numero decimale, il voto complessivo verrà approssimato all'unità superiore.

**Voto complessivo attribuito alla prova: \_\_\_\_\_ / 20**

## TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Alunno/a.....

Classe.....

<b>GRIGLIA DI VALUTAZIONE- INDICATORI GENERALI</b>				
<b>INDICATORI</b>	<b>DESCRITTORI</b>	<b>100</b>	<b>20</b>	<b>Attribuito</b>
<b>-Ideaione, pianificazione e organizzazione del testo. -Coesione e coerenza testuale</b>	Completa ed esauriente- Ottimo	<b>20</b>	<b>4</b>	
	In parte pertinente alla traccia – Buono	<b>15</b>	<b>3</b>	
	Completa e appropriata - Sufficiente	<b>10</b>	<b>2</b>	
	Imprecisa ed incompleta- Insufficiente e scarso	<b>Da 1-5</b>	<b>1</b>	
<b>-Ricchezza e padronanza lessicale. -Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.</b>	Adeguate- Ottimo	<b>20</b>	<b>4</b>	
	Esposizione chiara e correttezza grammaticale- Buono	<b>15</b>	<b>3</b>	
	Semplice ma corretta- Sufficiente	<b>10</b>	<b>2</b>	
	Imprecisa ed incompleta- Insufficiente e scarso	<b>Da 1-5</b>	<b>1</b>	
<b>-Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. -Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.</b>	Esauriente e originale- Ottimo	<b>20</b>	<b>4</b>	
	Logica e coerente- Buono	<b>15</b>	<b>3</b>	
	Semplice e lineare- Sufficiente	<b>10</b>	<b>2</b>	
	Imprecisa e frammentaria- Insufficiente e scarso	<b>Da 1-5</b>	<b>1</b>	
<b>INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA B</b>				
<b>Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto. Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.</b>	Esauriente e originale- Ottimo	<b>20</b>	<b>4</b>	
	Completa e attinente- Buono	<b>15</b>	<b>3</b>	
	Semplice e lineare- Sufficiente	<b>10</b>	<b>2</b>	
	Imprecisa e frammentaria- Insufficiente e scarso	<b>Da 1-5</b>	<b>1</b>	
<b>Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti.</b>	Esaustiva e precisa- Ottimo	<b>20</b>	<b>4</b>	
	Completa e attinente- Buono	<b>15</b>	<b>3</b>	
	Semplice e lineare- Sufficiente	<b>10</b>	<b>2</b>	
	Imprecisa e frammentaria- Insufficiente e scarso	<b>Da 1-5</b>	<b>1</b>	
<b>PUNTEGGIO ASSEGNATO</b>				<b>/20</b>

## Tipologia C- Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

INDICATORI						pti	pti
<b>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo -</b>	<b>5</b> testo ben organizzato e pianificato	<b>4</b> testo organizzato e pianificato	<b>3</b> testo schematico, ma nel complesso organizzato	<b>2</b> poco organizzato	<b>1</b> gravemente disorganico		<b>5</b>
<b>Coesione e coerenza testuale</b>	<b>10-9</b> elaborato ben articolato	<b>8-7</b> elaborato coerente e organico	<b>6</b> elaborato lineare	<b>5-4</b> elaborato confuso	<b>3-1</b> elaborato incoerente e disorganico		<b>10</b>
<b>Ricchezza e padronanza lessicale -</b>	<b>10-9</b> lessico ricco, appropriato ed efficace	<b>8-7</b> lessico corretto e appropriato	<b>6</b> lessico complessivamente corretto	<b>5-4</b> lessico generico.	<b>3-1</b> lessico scorretto		<b>10</b>
<b>Correttezza grammaticale; uso corretto ed efficace della punteggiatura</b>	<b>20-17</b> piena correttezza a livello grammaticale, ortografico e di punteggiatura	<b>16-14</b> correttezza ortografica e grammaticale, sporadici e lievi errori di punteggiatura	<b>13-11</b> limitati errori grammaticali, ortografici e di punteggiatura	<b>10-8</b> vari errori grammaticali, sintattici, ortografici e di punteggiatura.	<b>7-1</b> numerosi e gravi errori		<b>20</b>
<b>Ampiezza delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	<b>5</b> conoscenze ampie e precise; numerosi riferimenti culturali pertinenti	<b>4</b> conoscenze ampie e precise o riferimenti culturali appropriati	<b>3</b> conoscenze essenziali; riferimenti culturali limitati	<b>2</b> conoscenze limitate; riferimenti culturali non significativi	<b>1</b> conoscenze frammentarie o assenti, scarsi e/o scorretti riferimenti culturali		<b>5</b>
<b>Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.</b>	<b>10-9</b> argomentata, coerente, originale	<b>8-7</b> pertinente e abbastanza originale	<b>6</b> essenziale e/o generica	<b>5-4</b> poco significativa e superficiale	<b>3-1</b> non presente e/o non pertinente		<b>10</b>
<b>indicatori specifici (max 40 punti)</b>							
<b>Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi</b>	<b>15-14</b> coerente e completa,rispetto di tutte le consegne	<b>13-11</b> coerente e adeguata, rispetto quasi completo delle consegne	<b>10-8</b> non sempre completa, rispetto delle consegne appena sufficiente	<b>7-5</b> superficiale, rispetto delle consegne non sufficiente	<b>4-1</b> lacunosa o assente, gravi carenze nel rispetto delle consegne		<b>15</b>
<b>Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione</b>	<b>15-14</b> esposizione perfettamente ordinata e lineare	<b>13-11</b> esposizione complessivamente ordinata e lineare	<b>10-8</b> esposizione sufficientemente ordinata e lineare,	<b>7-5</b> esposizione poco congruente e parzialmente ordinata	<b>4-</b> esposizione disorganica e incongruente		<b>15</b>
<b>Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	<b>10-9</b> conoscenza ampia e precisa, numerosi riferimenti culturali pertinenti e utilizzati in modo congruente e personale	<b>8-7</b> conoscenza adeguata, riferimenti culturali pertinenti e utilizzati in modo appropriato	<b>6</b> conoscenze e riferimenti culturali essenziali	<b>5-4</b> conoscenze e riferimenti culturali non significativi	<b>3-1</b> conoscenze frammentarie, scarsi e/o scorretti riferimenti culturali		<b>10</b>
					<b>Totale</b>		<b>100</b>
					<b>Totale/5</b>		<b>20</b>

# GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

(elaborata in conformità all'Allegato G del D.M. 15/06/2022)

COGNOME E NOME STUDENTE \_\_\_\_\_

CLASSE \_\_\_\_\_ DATA \_\_\_\_\_

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTEGGIO
COMPRESIONE del testo introduttivo del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo.	Mostra una comprensione completa e approfondita della consegna	3
	Mostra una comprensione sufficiente della consegna	2
	Mostra una comprensione parziale o nulla della consegna	1
Totale comprensione testo (max. 3 punti)		
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza ed adeguata argomentazione.	Mostra conoscenze argomentate in maniera ampia e approfondita	6
	Mostra conoscenze argomentate in maniera completa	5
	Mostra conoscenze parzialmente argomentate	4
	Mostra conoscenze sufficienti	3
	Mostra conoscenze frammentarie	2
	Mostra conoscenze lacunose o nulle	1
Totale padronanza conoscenze (max. 6 punti)		
PADRONANZA delle competenze tecnico-professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	Padronanza delle competenze completamente adeguata e con collegamenti opportuni e soluzioni ottimali	8
	Padronanza delle competenze completamente adeguata e con collegamenti opportuni	7
	Padronanza delle competenze completa	6
	Padronanza sufficiente delle competenze	5
	Padronanza quasi sufficiente delle competenze	4
	Padronanza parziale delle competenze	3
	Padronanza frammentaria delle competenze	2
	Padronanza lacunosa o nulla delle competenze	1
Totale padronanza competenze (max. 8 punti)		
CORRETTEZZA morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	Correttezza morfosintattica pienamente adeguata ed utilizzo pertinente del linguaggio specifico	3
	Correttezza morfosintattica sufficientemente adeguata ed utilizzo non sempre pertinente del linguaggio specifico	2
	Correttezza morfosintattica inadeguata ed utilizzo non pertinente del linguaggio specifico	1
Totale prova (max. 20 punti)		

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE

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
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50-1	
	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>				

## **IL CONSIGLIO DI CLASSE**

### **CLASSE V<sup>a</sup> C IPSCEOA INDIRIZZO CUCINA**

<b>DISCIPLINA D'INSEGNAMENTO</b>	<b>DOCENTE</b>	
ITALIANO	RAIMONDA MONTALTO	
STORIA	RAIMONDA MONTALTO	
MATEMATICA	ROSANNA GALLUZZO	
LINGUA INGLESE	ANGELA MARIA SALAMONE	
LINGUA FRANCESE	ANGELA FRETTO	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	ROSSANO CASTRONOVO	
SCIENZE E CULTURA DEGLI ALIMENTI	MARIA CALAFATO	
LABORATORIO DI CUCINA	ANTONELLO IACONOMANNO	
LABORATORIO SALA E VENDITA	NICOLA DI MONTE	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	VALENTINA MESSINA	
RELIGIONE CATTOLICA	ANNA LATTUCA	

## **RELAZIONI E PROGRAMMI**



## **IPSCEOA " Gallo" - Agrigento**

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

*" Gallo"*

*Via Filippo Quartararo Pittore ( c/ da Calcarelle) - Agrigento*

*CON SEZIONE COORDINATA DI PORTO EMPEDOCLE.*

### **RELAZIONE FINALE**

**Anno scolastico 2022/23**

Indirizzo

**ENOGASTRONOMIA**

Classe

**V**

Sez.

**C**

Materia

**ITALIANO**

Prof./essa

**MONTALTO RAIMONDA**

**PROFILO SINTETICO DELLA CLASSE**



La classe composta da 17 alunni, tutti maschi di cui uno che segue una programmazione differenziata, presenta un livello di conoscenze sufficiente, pur mostrando talvolta, alcune lacune di base e in taluni casi, difficoltà ad esprimersi con un linguaggio specifico. Sul piano disciplinare la classe si è caratterizzata per un elevato livello di rumorosità e deconcentrazione, che hanno compromesso a volte, il corso lineare delle attività didattiche. Sebbene tali problematiche siano emerse particolarmente, in un numero limitato di soggetti, talvolta la confusione dilagava, coinvolgendo la maggior parte degli studenti e richiedendo continui interventi e richiami. A fine anno comunque, il gruppo classe si presenta più disponibile, più partecipe all'attività didattica, più incline al dialogo educativo e consapevole della propria necessità formativa.

## **PERCORSO FORMATIVO DELLA DISCIPLINA**

Lo studio della disciplina, realizzato nel corso dell'anno scolastico, ha avuto come finalità la formazione generale, culturale ed umana degli alunni. Si è mirato a fare acquisire un chiaro orientamento per la realizzazione di sé sul piano personale e sociale, insieme al consolidamento di una coscienza morale matura. Gli alunni sono stati educati al senso del rispetto della dignità umana e della reciproca collaborazione. Si è coltivato il rifiuto della violenza in tutte le sue forme e favorito lo sviluppo di un'educazione, che si ispiri a comportamenti civili, degni appunto dell'uomo. Con lo studio della Letteratura italiana, gli alunni hanno più che sufficientemente sviluppato, la capacità di esercitare la riflessione critica sulle diverse forme del sapere, sulle loro condizioni di possibilità e sul loro senso, cioè sul loro rapporto con la totalità dell'esperienza umana, portando a maturazione l'attitudine a problematizzare le conoscenze mediante il riconoscimento della loro storicità. Si è mirato pertanto, alla formazione di soggetti consapevoli della propria autonomia e della responsabilità verso sé stessi, la natura e la società. L'obiettivo fondamentale dello studio della Letteratura italiana è stato quello di sviluppare negli alunni, la capacità di esercitare la riflessione critica sulle diverse forme del sapere, puntando non sul mero riconoscimento formale delle figure retoriche o su aspetti "tecnici" delle poesie o dei testi letterari ma concentrando l'attenzione soprattutto sui contenuti, che testimoniano il vissuto e la poetica degli autori.

## **OBIETTIVI TRASVERSALI**

### Obiettivi formativi

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

### Obiettivi comportamentali

1. Promuovere la capacità di partecipazione a colloqui e dibattiti ascoltando ed intervenendo;

2. Insegnare all'allievo a comunicare in modo da vivere i rapporti con gli altri sul piano della comprensione reciproca;
3. Educare alla solidarietà e alla tolleranza;
4. Accrescere la stima degli alunni verso se stessi e verso gli altri.

### Obiettivi cognitivi e operativi

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

## **OBIETTIVI DIDATTICI**

1. Identificare momenti e fasi evolutive della lingua italiana e della civiltà artistica e letteraria con particolare riferimento al Novecento.
2. Rafforzare o recuperare abilità comunicative in vari contesti e settori.
3. Elaborare testi diversificati, funzionali agli scopi e alle situazioni programmati.
4. Migliorare la capacità di operare l'analisi dei testi, riconoscendone la struttura e gli elementi caratterizzanti.
5. Arricchire le capacità espressive e critiche ed acquisire uno stile personale.
6. Sviluppare l'auto-orientamento inteso come capacità di saper valutare le proprie risorse di fronte a situazioni precise, saper riconoscere il livello delle proprie prestazioni, sviluppare progressivamente la propria personalità in rapporto alle scelte effettuate.
7. Conoscere le diverse tipologie della produzione scritta.
8. Produrre vari tipi di testo: articolo di giornale, relazione, saggio breve, composizioni personali, brevi testi poetici utilizzando, anche, le nuove tecnologie informatiche.
9. Interpretare criticamente un'opera d'arte visiva e cinematografica.

## **METODOLOGIA**

Gli argomenti letterari sono stati presentati in maniera diacronica, problematica e critica in modo che gli alunni prendessero coscienza di quanto trattato e si costruissero una propria interpretazione. Si è proceduto all'esame di opportuni ed adeguati brani antologici, che sono stati lo strumento più idoneo per la comprensione dei periodi e degli scrittori trattati. Le lezioni sono state articolate su una base dialogata, tenendo sempre conto delle possibilità intellettive e dei bisogni reali della classe. L'azione di feed-back è stata immediata ad ogni segmento minimo dell'apprendimento e si è rivelata indispensabile, per controllare la trasmissione dei messaggi e per correggere eventuali storture creatisi nella loro emissione e ricezione.

## **MATERIALI DIDATTICI**

Libro di testo in adozione.

Fotocopie da altri testi o da supporti on line.

Schemi e mappe concettuali.

Piattaforme utilizzate : Bacheca di Argo, Google Classroom.

## **STRUMENTI DI VERIFICA**

- a) prove orali individuali mirate all'accertamento della conoscenza del programma svolto;
- b) prove informali effettuate sulla base di interventi estemporanei dei discenti;
- c) tipologie di scrittura diversificate, sulla base delle indicazioni ministeriali e in prospettiva dell'esame finale.

## **CRITERI DI VALUTAZIONE**

### **PROVE SCRITTE**

Individuazione della richiesta della traccia;

conoscenza dell'argomento;

organicità di sviluppo della trattazione;

correttezza ed efficacia della comunicazione;

rielaborazione personale.

### **PROVE ORALI**

Capacità di analisi dei testi;

acquisizione dei contenuti fondamentali;

capacità di collegamento e di rielaborazione.

*Agrigento, 12/05/2023*

LA DOCENTE

Montalto Raimonda



## **IPSCEOA " Gallo" - Agrigento**

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

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

*CON SEZIONE COORDINATA DI PORTO EMPEDOCLE*

### **RELAZIONE FINALE**

Anno Scolastico 2022/23

Indirizzo

**ENOGASTRONOMIA**

Classe

**5<sup>^</sup>**

Sez.

**C**

Materia

**STORIA**

Prof./essa

**MONTALTO RAIMONDA**

## **PROFILO SINTETICO DELLA CLASSE**

La classe composta da 17 alunni, tutti maschi di cui uno che segue una programmazione differenziata, presenta un livello di conoscenze sufficiente, pur mostrando talvolta, alcune lacune di base e in taluni casi, difficoltà ad esprimersi con un linguaggio specifico. Sul piano disciplinare la classe si è caratterizzata per un elevato livello di rumorosità e deconcentrazione, che hanno compromesso a volte, il corso lineare delle attività didattiche. Sebbene tali problematiche siano emerse particolarmente, in un numero limitato di soggetti, talvolta la confusione dilagava, coinvolgendo la maggior parte degli studenti e richiedendo continui interventi e richiami. A fine anno comunque, il gruppo classe si presenta più disponibile, più partecipe all'attività didattica, più incline al dialogo educativo e consapevole della propria necessità formativa.

## **PERCORSO EDUCATIVO DELLA DISCIPLINA**

Lo studio della disciplina, realizzato nel corso dell'anno scolastico, ha avuto come finalità la formazione generale, culturale ed umana degli alunni. Si è mirato a fare acquisire un chiaro orientamento per la realizzazione di sé sul piano personale e sociale, insieme al consolidamento di una coscienza etica, matura. Gli alunni sono stati educati al senso del rispetto della dignità umana e della reciproca collaborazione. Si è coltivato il rifiuto della violenza in tutte le sue forme e favorito lo sviluppo di un'educazione, che si ispiri a comportamenti civili, degni appunto dell'uomo. Con lo studio della Storia, gli alunni hanno più che sufficientemente sviluppato, la capacità di esercitare la riflessione critica sulle categorie storiche, come chiavi fondamentali di lettura della realtà e nella strutturazione della memoria e della coscienza di gruppo e nazionale. Si è mirato pertanto, alla formazione di soggetti consapevoli della propria autonomia e della responsabilità verso sé stessi, la natura e la società. L'obiettivo fondamentale dello studio della Storia, è stato quello di sviluppare negli alunni, la capacità di indagare sul passato, non per pervenire ad una verità storica assoluta, ma per acquisire la consapevolezza che il concetto di cultura è strettamente collegato alla conoscenza storica, dal momento che quest'ultima non può essere catalogata come mera conoscenza di nomi, date e avvenimenti, bensì come analisi complessa e spiegazione che raccorda tra loro fatti politici, economici e religiosi, di varie epoche storiche.

## **METODOLOGIA**

Da parte del docente la scelta metodologica non è stata preconstituita in modo rigido e formale ma è stata ottemperata al criterio della funzionalità rispetto agli obiettivi da raggiungere e al contenuto della disciplina.

Essa ha previsto i seguenti momenti:

- lezioni frontali ed esplicative
- momenti collettivi d'aula in forma discorsiva
- lezione partecipata
- utilizzo di mappe concettuali
- presentazione di schemi atti a sintetizzare i punti chiave del testo
- lettura, analisi e discussione di testi, brani, articoli di giornale

Il dialogo continuo con gli alunni è stato uno strumento di crescita e di socializzazione.

Per facilitare l'apprendimento degli alunni, ogni argomento è stato spiegato attraverso un commento semplice ed efficace e sono stati formulati schemi riassuntivi su argomenti che sono risultati particolarmente ostici per gli alunni.

## **STRUMENTI DI VERIFICA**

Allo scopo di misurare l'andamento del processo educativo e per avere costanti informazioni sui ritmi di apprendimento, sulla rispondenza della classe agli obiettivi didattici e ai risultati raggiunti, le verifiche sono state diverse nella forma e nelle finalità: a quelle di tipo conoscitivo, volte ad accertare l'acquisizione di abilità operative e la validità del metodo seguito, si sono affiancate a quelle di tipo valutativo, periodiche e finali, per l'assegnazione del voto di profitto. Esse si sono basate su forme di produzione essenzialmente orale che sono consistite in:

- colloquio per accertare la padronanza complessiva della disciplina e la capacità di orientarsi con essa
- interrogazione per ottenere risposte puntuali su dati di conoscenza
- dialogo e dibattito aperto volto a stimolare il senso critico

## **OBIETTIVI**

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

### **Conoscenze**

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

## **Competenze:**

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

## **Capacità:**

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

## **MATERIALI DIDATTICI**

Libro di testo in adozione.

Fotocopie da altri testi o da supporti on line.

Schemi e mappe concettuali.

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

## **CRITERI DI VALUTAZIONE**

- a) conoscenza sostanziale dell'argomento nei suoi significati portanti,
- b) contestualizzazione;
- c) linguaggio specifico della disciplina.

*Agrigento, 12/05/2023*

LA DOCENTE

Montalto Raimonda



## **IPSCEOA " Gallo" - Agrigento**

*Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera" Gallo"  
Via Filippo Quartararo Pittore( c/ da Calcarelle)–Agrigento*

*CON SEZIONE COORDINATA DI PORTO EMPEDOCLE*

**ANNO SCOLASTICO : 2022/2023**

**CLASSE: V SEZ. C ENOGASTRONOMIA**

**DOCENTE: RAIMONDA MONTALTO**

**PROGRAMMA SVOLTO DI: STORIA**

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

### **MODULO 1 IL LOGORAMENTO DEGLI ANTICHI IMPERI**

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

L'agonia dell'Impero ottomano

Riformatori e nazionalisti turchi

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

### **MODULO 2 LA GRANDE GUERRA**

Una nuova guerra in Europa

L'Italia in guerra

Il crollo degli imperi centrali

La rivoluzione bolscevica russa

### **MODULO 3 DOPOGUERRA SENZA PACE**

Il dopoguerra in Europa: problemi sociali e politici.

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

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

Benessere e crisi negli Stati Uniti

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

Il dopoguerra in Italia

Il Fascismo prende il potere

Il Fascismo diventa regime: dittatoriale etotalitario

L'impero fascista



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

L'Urss sotto la dittatura di Stalin.  
Da Weimar a Hitler.  
Il Terzo Reich e il nazismo  
A grandi passi verso la guerra.

## **MODULO 6 LA SECONDA GUERRA MONDIALE**

Una nuova guerra – lampo  
Gli aggressori verso la disfatta  
La guerra in Italia  
L'Italia invasa: guerra civile, resistenza, liberazione  
La resa della Germania e del Giappone

## **MODULO 7 DALLA CATASTROFE ALL'ETA' DELL'ORO**

Usa e Urss: le due super potenze  
Nel mondo diviso inizia la guerra fredda  
Un periodo di crescita economica: l'età del benessere  
La ricca America è scossa da problemi economici

## **MODULO 8 IL NORD E IL SUD DEL MONDO**

Crollano gli imperi coloniali: la decolonizzazione.  
Terzo e quarto mondo: paesi poveri e paesi in rapido sviluppo.  
La difficile indipendenza dell' Africa.  
L' America latina fra dittature e democrazia.

*Agrigento, 12/05/2023*

**LA DOCENTE**

Montalto Raimonda

## **Relazione finale**

Classe VC

### **Scienze e cultura dell'alimentazione**

Prof Maria Calafato.

La classe VC è composta da alunni che hanno frequentato con regolarità e si sono mostrate corrette e responsabili nei rapporti interpersonali. Il gruppo-classe ha dimostrato senso di collaborazione, di autocontrollo e di rispetto reciproco. Dal punto di vista didattico la classe è risultata eterogenea sia per i diversi stili cognitivi, sia per le conoscenze, capacità e competenze acquisite. Un gruppo ha evidenziato un'adeguata preparazione di base ed una positiva motivazione per la materia, ha seguito con interesse ogni iniziativa, perseguendo con impegno sempre costante le attività didattiche proposte e raggiungendo risultati soddisfacenti; un altro gruppo ha partecipato al dialogo educativo e ha sostanzialmente raggiunto gli obiettivi prefissati, conseguendo un profitto sufficiente; un terzo gruppo, infine, che ha mostrato un interesse e un impegno non sempre costanti e non ha conseguito gli obiettivi essenziali, non hanno superando nel complesso le lacune registrate nel corso dell'anno. Il percorso didattico è stato realizzato tenendo costantemente conto delle possibilità effettive, dei ritmi di apprendimento e dei bisogni cognitivi dei singoli alunni, cercando di fornire stimoli e strumenti che consentissero ad ognuno di procedere con fiducia e autonomia nell'itinerario conoscitivo. Per quanto possibile si è cercato di individualizzare le forme di intervento, di guidare nelle attività di osservazione i ragazzi in difficoltà e di incoraggiare coloro che evidenziavano abitudini comportamentali insicure. Si è dato ampio spazio al dialogo e all'ascolto, avendo cura di inserire nella realtà della classe quegli alunni che per timidezza e difficoltà erano meno propensi ad intervenire. Nel corso di questo anno scolastico si è cercato di stimolare gli alunni ad utilizzare un linguaggio specifico e ad esporre gli argomenti affrontati in modo semplice ma chiaro e corretto, sia nelle verifiche orali che nelle produzioni scritte. Di fatto, non tutti gli alunni durante un'interrogazione orale sono completamente autonomi nel costruire un discorso completo, rielaborando e collegando argomenti apparentemente diversi.

#### Metodologia

I contenuti sono stati presentati tramite lezioni frontali, stimolando la discussione e la partecipazione degli alunni, facendo sempre riferimento a situazioni reali. È stato utilizzato per lo studio il libro di testo; a volte, l'insegnante ha fornito fotocopie.

#### Verifiche e valutazioni

***Le verifiche sono state sia orali che scritte. Il comportamento è sempre stato corretto, il clima di lavoro sereno. A parte alcuni alunni con risultati mediocri la classe nel complesso ha raggiunto gli obiettivi in modo globalmente soddisfacente.***

#### MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO

Libro di testo.

#### STRUMENTI DI VERIFICA

Le tipologie di prove di verifica in itinere e sommative sono state strutturate in forma scritta, le prove orali sono state effettuate con interrogazioni.



## **PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE**

**Scienze e cultura dell'alimentazione**

**a.s. 2022/23**

**VC**

**Prof Maria Calafato**

### **Sicurezza alimentare a tutela dei consumatori**

La filiera alimentare

Il sistema HACCP

La contaminazione biologica

La contaminazione fisico-chimica degli alimenti

#### Conoscenze

Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP

#### Abilità

Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alle normative in materia di HACCP

#### Competenze

Supportare la pianificazione e la gestione dei processi

Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro

### **La trasformazione degli alimenti**

La conservazione degli alimenti

La cottura degli alimenti

I nuovi prodotti alimentari

#### Conoscenze

Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi

#### Abilità

Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica

Applicare correttamente tecniche di lavorazione dei vari prodotti

#### Competenze

Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela

Valorizzare l'elaborazione e la presentazione dei prodotti utilizzando tecniche tradizionali e innovative

### **L'alimentazione in situazioni fisiologiche**

L'alimentazione nelle diverse fasi della vita

Diete e stili alimentari

Prescrizioni alimentari e religioni

L'alimentazione nella ristorazione collettiva

#### Conoscenze

Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura

Concetti di sostenibilità e certificazione

#### Abilità

Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato e sostenibile

Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica

#### Competenze

Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela

Curare il rapporto con il cliente nel contesto professionale applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci

### **L'alimentazione in situazioni patologiche**

L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari.

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

### Conoscenze

Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari

### Abilità

Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi di limitazioni alimentari

### Competenze

Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela

Curare il rapporto con il cliente nel contesto professionale applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci

Le competenze vengono integrate con le competenze trasversali di natura sociale, civica, digitale ed imprenditoriale che riguardano:

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

### **Obiettivi minimi**

Conoscere le contaminazioni biologiche:

- caratteristiche e vie di trasmissione di prioni, virus, batteri, lieviti e muffe -tossinfezioni alimentari e parassitosi
- Sapere cosa è un piano HACCP e a cosa serve, conoscere i principali organi di controllo sugli alimenti. Saper individuare la differenza tra frode sanitaria e commerciale in relazione alla diversa pericolosità.
- Conoscere le principali regole alimentari nella tradizione ebraica, nel cristianesimo, nell'islam
- Conoscere i nuovi prodotti alimentari: - alimenti arricchiti - alimenti alleggeriti - prodotti dietetici - integratori alimentari - alimenti funzionali - novel foods
- Conoscere le raccomandazioni nutrizionali secondo i LARN e le "linee guida dietetiche" e saper effettuare una valutazione dello stato nutrizionale
- Conoscere la dieta nelle diverse condizioni fisiologiche: nel neonato e nel lattante, nel bambino e adolescente, nell'adulto, in gravidanza, nella terza età.
- Conoscere i seguenti stili alimentari: dieta mediterranea dieta vegetariana dieta nello sport
- Conoscere la dieta nelle seguenti patologie: ipertensione, diabete, obesità, allergie ed intolleranze alimentari.

### **METODOLOGIE**

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

## **VERIFICHE**

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

## **CRITERI DI VALUTAZIONE**

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



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE,  
DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

**IST. PROF.LE DI STATO PER I SERVIZI COMM.LI, ENOG. E L'OSPIT. ALBERG.**

"GALLO"

**AGRIGENTO**

**RELAZIONE FINALE**

ISTITUTO *I.I.S.S. "GALLO"*

ANNO SCOLASTICO *2022/2023*

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

CLASSE **V<sup>^</sup> SEZIONE C**

DISCIPLINA **LSE CUCINA**

**LIBRO:"IN CUCINA" 5 Anno**

DOCENTE **ANTONELLO IACONO MANNO**

La classe è composta da 17 alunni maschi . L'analisi della situazione iniziale è stata mirata a rilevare i prerequisiti considerati fondamentali per le strategie d'intervento da seguire nell'impostazione della programmazione educativa didattica .Essa è stata effettuata tenendo conto degli argomenti trattati nel secondo biennio .La classe nella sua composizione si è presentata eterogenea per le diverse capacità di apprendimento e di partecipazione, frutto delle difformi esperienze formative che hanno caratterizzato il curriculum scolastico degli alunni. Un aspetto positivo del gruppo-classe è dovuto alla presenza di alcuni alunni particolarmente brillanti che hanno agito da elemento trainante per il resto della classe. Fin dall'inizio dell'anno scolastico gli alunni hanno seguito il lavoro senza particolari difficoltà apparenti e con sufficiente partecipazione. Hanno dimostrato voglia di apprendimento , di crescita intellettuale e un sufficiente spirito di osservazione nelle discussioni aperte in classe. Tutta l'attività didattica è stata costantemente verificata al fine di accertare il livello di preparazione, capacità, conoscenze e competenze, raggiunti dagli allievi in relazione agli obiettivi prefissati .Dal punto di vista disciplinare, il gruppo classe non ha creato nessuna difficoltà, favorendo così un regolare svolgimento delle lezioni. Il programma svolto ,comunque è stato portato avanti in maniera lineare.

Durante il triennio scolastico gli alunni hanno contribuito a far si che si rafforzasse l'interazione tra scuola e territorio partecipando con entusiasmo a tutte le attività scolastiche ed extra scolastiche proposte loro ,dimostrando un forte legame con la propria terra in qualità di cittadini attivi alla promozione del territorio.

## **OBIETTIVI GENERALI E SPECIFICI REALIZZATI**

A conclusione dell'anno scolastico, gli alunni hanno dimostrato di aver raggiunto gli obiettivi prefissati:

(in riferimento alla programmazione , espressi in termini di conoscenze e competenze)

- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- 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.
- correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo.

## **CRITERI OPERATIVI PER L'ATTIVITÀ DIDATTICA**

### **METODI**

Le lezioni svolte sono state per metà di tipo pratico, in laboratorio di cucina, e per metà teoriche frontali in aula. Le lezioni teoriche si sono svolte anche con l'ausilio di materiali audiovisivi tramite lim. Le lezioni tecnico pratiche ,invece, si sono svolte nel laboratorio di cucina .

## **STRUMENTI , MATERIALI DIDATTICI E SPAZI UTILIZZATI**

Le lezioni di cucina si sono svolte in aula con l'ausilio del libro di testo in adozione e di appunti personali. Le lezioni tecnico pratiche si sono svolte nel laboratorio di cucina.

## **STRUMENTI DI VERIFICA**

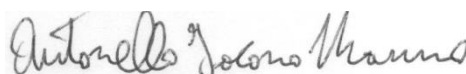
Le verifiche si sono svolte al termine di ogni argomento o modulo con elaborati scritti di tipo semi-strutturato e/o verifiche orali,invece nel laboratorio di cucina,si sono svolte con la creazione di elaborati realizzati dagli alunni.

## **CRITERI DI VALUTAZIONE**

Nella valutazione ho tenuto conto: delle capacità dimostrate, delle conoscenze di base, della partecipazione al corso, delle spiegazioni, della costanza, del profitto nelle verifiche scritte e orali. I voti sono stati attribuiti secondo la tabella di valutazione del P.T.O.F. approvata dal Collegio dei Docenti.Per quanto riguarda la valutazione, ogni ragazzo è stato valutato per il suo impegno, le sue capacità e la partecipazione al dialogo didattico-educativo.

AGRIGENTO

FIRMA





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

CON SEZIONE COORDINATA DI PORTO EMPEDOCLE

VIA FILIPPO QUARTARARO PITTORE S.N. 92100 AGRIGENTO – TEL 0922-604313 – FAX –  
0922-610148

C.F.: 93071330844 – E-MAIL ORDINARIA: [AGIS02300R@ISTRUZIONE.IT](mailto:AGIS02300R@ISTRUZIONE.IT) -- SITO WEB:  
[IPSCTGALLO.EDU.IT](http://IPSCTGALLO.EDU.IT)

E-MAIL CERTIFICATA: [AGIS02300R@PEC.ISTRUZIONE.IT](mailto:AGIS02300R@PEC.ISTRUZIONE.IT) - CODICE UNIVOCO UFFICIO: UFZOH3

---

**PROGRAMMA DI LABORATORIO CUCINA**

**ANNO SCOLASTICO 2022/2023**

**CLASSE VC**

**Docente: Prof. Antonello Iacono Manno**

**LIBRO: IN CUCINA 5° ANNO**

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

<b>Unità a</b> La forza del territorio	<b>Conoscenze</b> Caratteristiche di prodotti del territorio.	<b>Competenze di indirizzo in uscita</b> Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
	<b>Abilità</b> Realizzare piatti con prodotti del territorio.	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.



<b>Unità b</b> Marchi di qualità e altre tutele alimentari	<b>Conoscenze</b> Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni.	<b>Competenze di indirizzo in uscita</b> Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.
	<b>Abilità</b> Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni.	
<b>Unità c</b> I prodotti tipici italiani	<b>Conoscenze</b> Caratteristiche di prodotti del territorio. Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni.	<b>Competenze di indirizzo in uscita</b> Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
	<b>Abilità</b> Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni. Realizzare piatti con prodotti del territorio.	
<b>Unità d</b> Realizzare un menu	<b>Conoscenze</b> Criteri di elaborazione di menu e carte.	<b>Competenze di indirizzo in uscita</b> Predisporre i menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela

	<p>Rispettare le regole per l'elaborazione dei menu.</p>	<p>anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p> <p>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p>
	<p><b>Abilità</b></p> <p>Progettare menu per tipologia di eventi.</p>	<p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.</p>
<p><b>Unità e</b></p> <p>Intolleranze alimentari e stili alimentari particolari</p>	<p><b>Conoscenze</b></p> <p>Stili alimentari e dieta equilibrata.</p>	<p><b>Competenze di indirizzo in uscita</b></p> <p>Predisporre i menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p> <p>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p>
	<p><b>Abilità</b></p> <p>Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari.</p>	
<p><b>Unità f</b></p> <p>La tutela della sicurezza e della salute sul luogo di lavoro</p>	<p><b>Conoscenze</b></p> <p>Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro.</p>	<p><b>Competenze di indirizzo in uscita</b></p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza.</p>
	<p><b>Abilità</b></p> <p>Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.</p>	
<p><b>Unità g</b></p> <p>Il sistema HACCP</p>	<p><b>Conoscenze</b></p> <p>Il sistema HACCP.</p>	<p><b>Competenze di indirizzo in uscita</b></p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei</p>

	<b>Abilità</b> Simulare un piano di HACCP.	prodotti.
<b>Unità h</b> Il servizio di catering e di banqueting	<b>Conoscenze</b> Tecniche di catering e banqueting.	<b>Competenze di indirizzo in uscita</b> Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici.
	<b>Abilità</b> Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.	

**Attività pratiche svolte in laboratorio e in visite aziendali:**

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

**Menu n° 1-**L'arancia di Ribera DOP in cucina :Dall'antipasto al dessert

Insalatina di arance, finocchio e cipollotta; risotto al profumo di mare e arance; sorbetto all'arancia e menta; costolette d'agnello all'arancia; cipolline in agrodolce; crepes à l'orange .

**Menu n°2:** "IL macco" tradizionale e rivisitato menu " Il maccu nelle diverse versioni dal tradizionale al creativo: vellutata di fave con raviolini di ricotta e finocchietto selvatico ;maccu di fave con cavolo forte e cavatelli; zuppetta di fave con cotenna , finocchietto selvatico e cavolo forte;cremosità di fave e piselli con cotenna croccante ,fave fritte con guarnizione di sparacello e cialda di caciocavallo; indivia riccia saltata su coulis di fave e piselli con guarnizione di quenelle di ricotta al finocchietto, ostie di fave e piselli,filetti di pomodoro confit.

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

**Menu n° 4:** Vastedda del Belice DOP e caprini di razza girgentana

I formaggi nelle diverse portate.

**Menu n° 5:LA CUCINA SALUTISTICA** ( Preparazioni: a basso contenuto lipidico / intolleranti al lattosio/ prodotti light/ prodotti integrali/ cotture salutari al vapore): Crostino con spalmabile light; farfallette integrali in salsa di sogliola, gamberetti e zucchine; sorbetto al limone; rollino di pollo al vapore su spume di patate tricolori; crostata all'arancia(frolla magra e all'olio).

**Menu n° 6:LA CUCINA VEGAN / VEGETARIANA-LACTO-OVO:** tartare di sedano e zenzero/ Bruschettine con ciliegino e verdure /parisienne di primo sale al pistacchio /lasagne vegetariane/ cavatelli al ragù di verdure/ hamburger di legumi con uovo affogato /parmigiana di melanzane/ pane di kamut

**Menu n° 7:LA PASTICCERIA TRADIZIONALE DEL TERRITORIO:** Dolci tipici del territorio agrigentino sia in formato classico che mignon: “ciarduni”, cartocci, cannoli, ravioli di ricotta , iris, pastine di mandorla e pistacchio, taralli, ciambelle all'uovo,ecc

**Menu n°8: Gli antipasti caldi :Pannele;**arancine radicchio e salsiccia; calzoncini con prosciutto e mozzarella; pizzette; ammiscate; sfincione;sandwich con prosc. Pomod. Mozz. Maionese;rollini con i wusterl; croissant al radicchio rosso.

**Menu n° 9: Pranzo istituzionale con il Direttore dell'USR Sicilia :**

**APERITIVO DI BENVENUTO:**le fritturine(arancine,panelle,verdure pastellate); **i lievitati** (pizzette ,mignolate,cudduruni,);**le preparazioni gastronomiche**(polpo e patate,spada all'agrodolce, macco di fave e finocchietto selvatico.....)

**LE PORTATE:**

**I molluschi e i crostacei:**Tentacolo di piovra grigliato, filangé di seppia e anellini di calamaro cotti a bassa temperatura, gambero rosa di Sciacca sbianchito, cozze e vongole veraci scoppiate, gambero rosso di Mazara del Vallo croccante con pasta Kataifi, mezze lune di arancia DOP di Ribera e fette finocchio dolce germogliato ,dressing di salsa all'arancia (decorazione fetta di arancia arancia rossa IGP sanguinella)

**La calamarata:**Dadolata di rana pescatrice con polpa scampi di Lampedusa e canocchie,pomodoro datterino confit e pesto di mandorla dei Monti Sicani su coulis di piselli (decorazione cialda corallo rossa)

**Il pesce:**Turbante di spigola con granella di pistacchio DOP di Raffadali e gambero rosso di Mazara del Vallo su crema Parmantier agli agrumi di Sicilia e zafferano dell'Etna

**Il semifreddo:**Éclair di parfait di mandorle con crumble e salsa di cioccolato caldo di Modica

**Il dessert:**L'originalissima forma della cassata siciliana profumata all'essenza del maraschino confezionata dal pasticciere Giovanni Mangione membro del consiglio direttivo dell'Associazione provinciale cuochi e pasticceri Agrigento “Salvatore Schifano”.

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

**AGRIGENTO 12-05-2023**

**DOCENTE**  
**ANTONELLO IACONO MANNO**

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE  
CLASSE 5<sup>A</sup> C ENOGASTRONOMIA  
MATERIA: LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA  
PROF. NICOLA DI MONTE

SITUAZIONE DELLA CLASSE

La classe è formata da 17 alunni. Gli allievi durante l'anno hanno mostrato sufficiente partecipazione e interesse per le attività svolte, ma soli pochi hanno fatto corrispondere un adeguato studio personale. Alcuni allievi hanno evidenziato un atteggiamento serio e propositivo e disponibilità alle iniziative proposte fungendo in parte da traino per la classe.

IMPEGNO

L'impegno per buona parte della classe non è stato costante e in alcuni momenti dell'anno ha mostrato poca volontà alle attività proposte.

METODO DI STUDIO

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

PROGRESSIONE DELL'APPRENDIMENTO

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

LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO DALLA CLASSE

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

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

Saper realizzare con continuità beni e servizi di elevato valore, cogliere unitamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che, influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione di processi di servizio; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio. Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

## METODOLOGIE DI INSEGNAMENTO E STRATEGIE DIDATTICHE

Lezione frontale – Problem solving – Soluzioni di casi.

## MODALITA' DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE

Verifiche e colloqui orali – Soluzione di un caso

## EVENTUALI INTERVENTI DI SOSTEGNO “ ANALISI DEI RISULTATI “

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

## STRUMENTI DIDATTICI – LIBRO DI TESTO

MASTER LAB – Laboratorio di servizi enogastronomici – sala e vendita – articolazione enogastronomia – Le Monnier Scuola.

PROGRAMMA SVOLTO AL 15/05/2023 E DA SVOLGERE ENTRO LA FINE DELL'ANNO SCOLASTICO

### UNITA' 4. LA PRODUZIONE DEL VINO.

#### La produzione vitivinicola

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

#### La normativa del settore vitivinicolo

- 4. La normativa nazionale e comunitaria**
- 5. I disciplinari di produzione**
- 6. L'etichetta**

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

- 1. Cenni sulla produzione vitivinicola delle regioni italiane**

### UNITA' 6. L'OFFERTA ENOGASTRONOMICA

#### Pianificare l'offerta enogastronomica

- 1. Principi di marketing**
- 2. Gli strumenti di vendita**

Programmare l'offerta gastronomica

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

Comunicare l'offerta enogastronomica

- 1. I mezzi di comunicazione**
- 2. Comunicare attraverso il menu**
- 3. La carta dei vini**
- 4. La comunicazione interna: il briefing operativo**

**UNITA' 7. ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE.**

La sommellerie

- 1. La figura professionale del sommelier**
- 2. Le bottiglie**
- 3. L'attrezzatura per la degustazione**
- 4. L'analisi organolettica del vino: l'esame visivo, olfattivo e gusto – olfattivo**

L'abbinamento tra cibo e vino

- 1. Principi di abbinamento**
- 2. La successione dei vini a tavola**

**UNITA' 8. OPERARE DAVANTI AL CLIENTE.**

La cucina di sala

- 1. Cucinare davanti al cliente**
- 2. L'attrezzatura**
- 3. La tecnica**

**CUCINA DI SALA**

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

**DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**

**PROF. Rossano Castronovo**

**relazione finale classe V C**

**anno scolastico 2022/2023**

**PROFILO DELLA CLASSE**

La classe 5C risulta composta da 17 studenti, tutti maschi., provenienti dalla classe 4C dello scorso anno. La classe mi è stata assegnata per la prima volta nel corrente anno scolastico. Il livello di preparazione di partenza , come ho avuto modo di verificare con test e domande dal posto ,si presentava molto modesta. La prima parte dell'anno quindi è stata dedicata al recupero dei concetti basilari onde consentire un proficuo lavoro nel corrente anno scolastico. La situazione socio-culturale degli alunni e' nel complesso accettabile anche se molti di loro, provengono da un ambiente poco stimolato dal punto di vista culturale e da una situazione economica non proprio agiata: molti alunni, specie il fine settimana, lavorano presso le strutture del ricettive del territorio e quindi si presentano a scuola ,specie ad inizio di settimana, molto stanchi ed affaticati fisicamente. Quasi tutti gli alunni hanno la loro residenza fuori dal territorio di Agrigento fatto questo che li vede dover affrontare in problema del pendolarismo ancora piu' stressante per il fatto che l'orario scolastico e' stato distribuito su cinque anziche' su sei giornate lavorative.

Tutta la classe eccetto, a dire il vero un gruppetto sparuto, ha mostrato interesse e partecipazione al dialogo educativo, mostrando correttezza e senso di responsabilità in tutti i momenti dell'anno scolastico ,pertanto si e' lavorato in un clima sereno e di reciproca fiducia e questo ha consentito un'agevole somministrazione dei contenuti culturali ed anche di cementare un buon rapporto oltre che sul piano professionale anche su quello umano.

I ragazzi si sono mostrati sempre disponibili alle sollecitazioni del docente. La frequenza è stata regolare, tranne qualche elemento, per problemi familiari e/o salute.

Lo studio della disciplina è stato regolare per quasi tutti gli alunni; nel complesso la classe ha quasi sempre rispettato le scadenze delle verifiche, sia orali che scritte.

Nel corso dell'anno ,anche a motivo delle numerose assenze fatte registrare , e' stato necessario rivedere la programmazione iniziale e procedere ad un riposizionamento delle unita' didattiche di maggior spessore che tendessero a dare una visione d'insieme della disciplina, lasciando ai margini approfondimenti piu' specifici che pure sarebbero stati necessari.

A conclusione dell'anno scolastico si puo' tranquillamente affermare che la classe nel suo complesso ha raggiunto una preparazione piu' che sufficiente. Si deve evidenziare comunque che un nutrito gruppo di alunni per l'impegno dimostrato nello studio nonche' per le capacità ed il ritmo di apprendimento ,ha raggiunto livelli di preparazione buoni; un altro gruppo ,minoritario ,ha avuto



bisogno di continui stimoli e sollecitazioni ad un comportamento più serio e responsabile ed ha maturato comunque i tratti caratterizzanti della disciplina. Gli alunni hanno acquisito

Preme evidenziare come la classe durante tutto l'anno scolastico ha mantenuto un comportamento educato e rispettoso nei confronti del docente e tra di loro come gruppo classe: aspetti questi da non sottovalutare in vista di un inserimento proficuo nel mondo del lavoro.

## **SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E GRADO DI ATTUAZIONE DEGLI OBIETTIVI**

Quanto programmato in sede di inizio anno scolastico ha subito una rivisitazione per le motivazioni sopra dette.

In relazione al grado di attuazione degli obiettivi previsti va rilevato che essi sono stati raggiunti in maniera differente: alcuni alunni hanno saputo cogliere l'opportunità offerta dalla disciplina per comprendere quelli che sono e possono essere gli elementi essenziali che costituiscono ed influenzano l'attività dell'impresa ricettiva e/o ristorativa, sia a livello nazionale che regionale, sia a livello della realtà territoriale in cui vivono; altri studenti, invece, a causa dell'impegno discontinuo nello studio e delle difficoltà incontrate soprattutto nella rielaborazione dei contenuti pratici, hanno conseguito una conoscenza solo sufficiente della disciplina.

## **OBIETTIVI EDUCATIVI GENERALI**

Nel corso dell'anno si è cercato di favorire la crescita di uno studente competente, consapevole, inserito in modo responsabile nei processi produttivi, capace di adeguare le proprie conoscenze ai diversi contesti in risposta alle differenti esigenze e di apportare soluzioni anche personali ai problemi concreti che si presentano.

Altresì, si è cercato di arricchire la formazione sociale e civile degli allievi, trasmettendo modelli di comportamenti consoni, sia all'interno della classe che all'esterno, senza trascurare l'ambiente di lavoro. Infine, gli alunni dovrebbero essere in grado di proporre autonomamente la soluzione ad alcuni casi pratici proposti nel corso dell'anno scolastico, sviluppando in tal senso la capacità di riflessione e valutazione dei risultati ottenuti.

## **OBIETTIVI DIDATTICI SPECIFICI**

Con riferimento alle finalità educative della disciplina professionale "Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva" in esito alla classe quinta, lo studente, ha acquisito le competenze idonee a farlo intervenire nell'organizzazione e nella gestione amministrativa delle attività di ricevimento delle strutture turistico-alberghiere, in relazione alla domanda stagionale e alle diverse esigenze della clientela che, lo mette nella condizione di:

- Riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;
- Interagire con il sistema turistico-ricettivo e riconoscere i diversi modelli di strutture organizzative turistiche-ricettive;
- Svolgere la propria attività operando in equipe ed integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità.

Tali competenze professionali si sono attivate attraverso l'acquisizione da parte dello studente di una serie di conoscenze e abilità/prestazioni, fondamentali sia per la vita scolastica, sia per il successivo inserimento nel mercato del lavoro o per la prosecuzione degli studi a livello universitario.

## **COMPETENZE E ABILITA'**

Gli alunni comprendono ed usano un semplice linguaggio tecnico-economico, comprendono le motivazioni che spingono le persone a fare turismo e l'importanza di svolgere l'attività di ricevimento con serietà e professionalità. Sono consapevoli dell'importanza di operare una pianificazione e programmazione della gestione e, ciascun allievo, anche se in modo diversificato per livelli raggiunti, è in grado di cogliere nei turisti provenienti in Italia dai diversi Paesi le caratteristiche di ognuno che ne fanno uno specifico target da attrarre in maniera particolare; di individuare/utilizzare le tecniche di marketing; di approntare un budget economico generale sulla base dei diversi budget settoriali, di reperire le informazioni turistiche utilizzando canali informativi, di elaborare un business plan.

## **CRITERI METODOLOGICI**

Per il conseguimento degli obiettivi sia educativi che didattici si è fatto ricorso principalmente a lezioni frontali e l'uso del laboratorio informatico.

Inoltre, per agevolare la comprensione della disciplina si è fatto continuo uso di esemplificazioni pratiche e di riferimenti a fatti realistici.

## **MATERIALI E STRUMENTI**

Per lo svolgimento del programma è stato utilizzato il libro di testo in adozione ("diritto e tecnica amministrativa dell'impresa ricettiva e turistica – quinto anno – accoglienza turistica" nuova edizione; autori: Caterina De Luca e Maria Teresa Fantozzi – editore: Liviana -Dea scuola) ed alcune esercitazioni reperite in testi analoghi. Talvolta si è fatto ricorso ad internet per approfondimenti di alcune tematiche inerenti la disciplina.

## **ATTIVITA' DI RECUPERO**

Le attività di recupero sono state svolte "in itinere" nel corso dell'anno, sulla base delle necessità riscontrate nelle ore curricolari, con un rallentamento nello svolgimento del programma; sono state effettuate in classe, a questo scopo, esercitazioni di ripasso a sostegno delle situazioni didatticamente più fragili.

## **FORME DI VERIFICA**

Le verifiche sono state sia orali che scritte, e, hanno avuto la funzione di accertare il grado di conoscenza acquisito, nonché la capacità di articolare e approfondire i contenuti delle discipline. Nel corso del secondo quadrimestre ho fornito agli studenti del materiale per la simulazione della seconda prova dell'Esame di Stato la quale per la pandemia è stata eliminata e sostituita da un elaborato da inviare agli alunni entro il 01 giugno corrente anno.

## **CRITERI DI VALUTAZIONE**

Nella valutazione degli allievi sono confluiti molteplici elementi: il comportamento, inteso come livello di attenzione, partecipazione e correttezza; il miglioramento del metodo di studio; le attitudini e le capacità, sia di analisi che di sintesi.

Si è tenuto conto ai fini della valutazione anche dell'impegno, della partecipazione e dell'interesse dimostrato, nonché delle capacità di ciascun allievo secondo il livello di partenza e i progressi ottenuti. La valutazione degli apprendimenti teorici della disciplina è stata raggiunta attraverso verifiche teoriche scritte e orali. In questo caso si è valutata la conoscenza dell'argomento, l'uso del linguaggio specifico e la padronanza dei contenuti.

Nell'attribuzione dei voti è stata utilizzata la scala docimologica secondo i criteri concordati in seno al Collegio dei Docenti e riportati nella Griglia di Misurazione adottata dall'Istituto.

Il grado di profitto medio riscontrato è discreto.

## **EDUCAZIONE CIVICA**

La legge 92 del 20 agosto 2019 ha introdotto dall'anno scolastico 2020-2021 l'insegnamento scolastico dell'educazione civica per un orario complessivo annuale che non può essere inferiore alle 33 ore, declinata in modo trasversale nelle discipline scolastiche, con l'obiettivo di "formare cittadini responsabili e attivi e a promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri".

I nuclei tematici dell'insegnamento sono precisati nel comma 2 dell'articolo 1 della Legge:

1. Conoscenza della Costituzione italiana e delle istituzioni dell'Unione europea, per sostanziare in particolare la condivisione e la promozione dei principi di legalità;
2. Cittadinanza attiva e digitale;
3. Sostenibilità ambientale e diritto alla salute e al benessere della persona.

Le disposizioni generali affidano l'insegnamento trasversale dell'educazione civica in via prioritaria ai docenti di Diritto-Economia- Diritto E Tecnica Amm.va per un totale di 33 ORE/ANNO da ricavare all'interno dei quadri orari ordinamentali vigenti. E' inoltre prevista la figura di un docente coordinatore.

Pertanto, la Dirigenza scolastica ha assegnato alla mia persona la suddetta disciplina, ho svolto le tematiche previste dalla normativa utilizzando per alcuni argomenti il libro di testo per altri argomenti materiali recepiti sul WEB.

## **MODALITA' DI REALIZZAZIONE**

### **OBIETTIVI TRASVERSALI**

Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.

Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.

Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro. Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.

Partecipare al dibattito culturale.

Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.

Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.

Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità. Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.

Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.

Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.

Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.

Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.

Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.

### COMPETENZE GENERALI

Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti e dei doveri correlato alle Cittadinanze. Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio politico (e di quello economico) per orientarsi nel tessuto culturale ed associativo (e in quello produttivo) del proprio territorio. Comprendere il linguaggio e la logica interna della disciplina, riconoscendone l'importanza perché in grado di influire profondamente sullo sviluppo e sulla qualità della propria esistenza a livello individuale e sociale, applicandola in modo efficace con autonomia e responsabilità a scuola come nella vita.

### COMPETENZE OPERATIVE

Saper analizzare la realtà e i fatti concreti della vita quotidiana ed elaborare generalizzazioni che aiutino a spiegare i comportamenti individuali e collettivi alla luce delle cittadinanze di cui è titolare;

riconoscere la varietà e lo sviluppo storico delle forme delle cittadinanze attraverso linguaggi, metodi e categorie di sintesi fornite dalle varie discipline; riconoscere l'interdipendenza tra fenomeni culturali, sociali, economici, istituzionali, tecnologici e la loro dimensione globale-locale; stabilire collegamenti tra le tradizioni locali, nazionali e internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro; orientarsi nella normativa e nella casistica che disciplina le cittadinanze, con particolare attenzione alla tutela dell'ambiente e del territorio e allo sviluppo sostenibile e all'educazione digitale; individuare le strategie appropriate per la soluzione di situazioni problematiche.

I risultati raggiunti nel profitto per educazione civica sono sovrapponibili a quelli osservati in diritto e tecniche amministrative.

Agrigento lì, 10.maggio 2023

Il Docente Prof. Rossano Castronovo

**ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI COMMERCIALI ENOG. OSPIT.  
ALBERGHIERA NICOLO' GALLO AGRIGENTO**

**PROGRAMMA SVOLTO -CLASSE 5C ANNO SCOLASTICO 2022/2023**

**MATERIA D'INSEGNAMENTO: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA**

**DOCENTE: PROF. ROSSANO CASTRONOVO**

**LIBRO DI TESTO: "DIRITTO E TECNICA AMINISTRATIVA" CATERINA DEL LUCA -  
MARIA TERESA FANTOZZI**

Il turismo e le fonti del diritto

la legislazione turistica

le politiche di vendita

la programmazione aziendale

il budget di esercizio

analisi degli scostamenti

costruzione di una situazione patrimoniale

calcolo degli indici di bilancio

costruzione ed analisi del grafico di redditività

il marketing in generale

Agrigento, maggio 2023

Prof. Rossano Castronovo

(Documento firmato digitalmente)



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

*CON SEZIONI COORDINATE DI PORTO EMPEDOCLE*

*Via Filippo Quartararo Pittore s.n. 92100 AGRIGENTO – Tel 0922-604313 – FAX.– 0922-610148*

**C.F.: 93071330844 – e-mail ordinaria: [agis02300r@istruzione.it](mailto:agis02300r@istruzione.it) – SITO WEB: [ipsetgallo.gov.it](http://ipsetgallo.gov.it)**

**e-mail certificata: [agis02300r@pec.istruzione.it](mailto:agis02300r@pec.istruzione.it)- codice univoco ufficio: UFZOH3**

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

**DOCENTE: Prof.ssa Rosanna Galluzzo**

**MATERIA: Matematica**

**CLASSE: 5<sup>a</sup> C**

#### **PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

La classe 5a C è composta da n° 17 alunni di cui n° 1 alunno è diversamente abile ed ha seguito una programmazione a obiettivi minimi e altri tre alunni sono un DSA e due BES. La maggior parte degli allievi ha dimostrato di possedere una preparazione culturale accettabile con un discreto interesse per la disciplina ed un apprezzabile impegno nella partecipazione alle lezioni e alle esercitazioni in classe. L'impegno nello studio è stato continuo per la maggior parte degli alunni ma si è rilevato un ritmo lento di apprendimento per lacune pregresse. Per questo motivo è stato utilizzato un lessico semplice e chiaro e le verifiche sia orali che scritte sono state effettuate in modo guidato per permettere di giungere in modo sereno all'obiettivo richiesto e al fine di crescere nell'autostima e nel desiderio di acquisire l'adeguata conoscenza degli argomenti trattati. Inoltre si è rilevato per la maggior parte della classe un'impostazione di studio per lo più mnemonica. Il percorso formativo didattico è stato organizzato in modo da far perseguire ben precisi obiettivi verificabili. Inoltre, si è considerato necessario porre l'attenzione verso quei nuclei essenziali della disciplina in considerazione del fatto che manca il supporto familiare e lo studio avviene per lo più direttamente in classe durante la lezione.

#### **OBIETTIVI**

Durante l'anno scolastico tutti gli alunni sono stati in grado di raggiungere in modo sufficiente i seguenti obiettivi minimi comportamentali e cognitivi:

- essere attivamente partecipi al lavoro disciplinare dell'insegnante;
- collaborare in armonia con i compagni nei lavori di gruppo;
- acquisire un adeguato metodo di studio;
- sviluppare la volontà di crescere nell'apprendimento;
- dimostrare capacità di dialogo;
- conoscenza e comprensione, a livello intuitivo, dell'oggetto del tema che si sta affrontando;
- analizzare situazioni e risolvere semplici problemi con l'uso dei metodi studiati.

## **STRATEGIE E MEZZI**

Nel corso dell'anno scolastico, tenuto conto della situazione della classe e in accordo con gli obiettivi prefissati, l'attività scolastica è stata orientata a:

- stimolare nell'alunno la curiosità, l'interesse, l'entusiasmo e l'attitudine alla ricerca autonoma;
- portare l'allievo a costruire gradualmente il linguaggio specifico della disciplina;
- colmare le lacune ed elevare il livello culturale;
- formare l'allievo e far sviluppare le sue capacità, conducendolo in maniera graduale dall'esplorazione di temi a livello intuitivo alla conoscenza ed elaborazione razionale degli stessi.

Si sono effettuate:

- lezioni frontali;
- lezioni basate sulla metodologia del problem solving;
- lezioni interattive guidate dal docente e svolte alla scoperta di formule, regole e leggi;
- lavori di produzione individuali o di gruppo.

Come strumenti del lavoro didattico si sono utilizzati:

- la lavagna;
- le fotocopie di esercizi o di argomenti;
- il libro di testo.

## **VERIFICHE E VALUTAZIONE**

Sono state effettuate delle verifiche scritte e orali per accertare le conoscenze acquisite, i progressi raggiunti nella disciplina e nella chiarezza e proprietà di espressione ed organizzare in questo modo tempestivi interventi di recupero. La valutazione delle prestazioni, scritte e orali, basata su criteri oggettivi aderenti alle finalità dell'Istituto, è stata per gli alunni strumento di informazione sui risultati progressivi ottenuti per influenzare positivamente la voglia di migliorare e per orientare all'autovalutazione. Alla fine dell'anno scolastico si effettuerà la valutazione finale dell'allievo individuando, sulla base degli obiettivi fissati, il livello formativo raggiunto. Per fare ciò si terrà conto, in particolare, delle indicazioni emerse dalle verifiche, dei progressi fatti, della partecipazione, dell'impegno costante dimostrato, delle possibilità di apprendimento di ciascuno, del livello di maturazione raggiunto e dell'apporto personale al lavoro comune.

Agrigento, 12/05/2023

Prof.ssa Rosanna Galluzzo



**PROGRAMMA DI MATEMATICA VC**  
**a.s. 2022-2023**

**Nozioni di topologia le funzioni reali**

1. Insieme finito o infinito, limitato o illimitato
2. Intervalli, aperti e chiusi, proprietà;
3. Intorno completo e punto di accumulazione.

**La funzione**

1. Concetto di funzione reale di una variabile reale;
2. Classificazione delle funzioni;
3. Determinazione del dominio di una funzione

**I limiti**

1. Concetto intuitivo e definizione di limite;
2. Operazioni sui limiti,
3. Le principali forme indeterminate e come si risolvono.

Gli obiettivi minimi didattici sono: conoscere i concetti di insieme, intervallo, intorno, saper operare con i limiti.

Agrigento, 12/05/2023

IL DOCENTE  
Prof.ssa Galluzzo Rosanna

I.P.S.E.O.A. "GALLO"

AGRIGENTO

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

CLASSE VC

MATERIA

LINGUA INGLESE

DOCENTE :SALAMONE ANGELA MARIA

### PROFILO DELLA CLASSE

La classe VC è composta da 17 alunni all'interno della quale vi è un alunno che segue la programmazione con obiettivi minimi.

Ho avuto questa classe l'anno scorso e fin dall'inizio si è notata una disomogeneità tra un gruppo esiguo di studenti, il cui livello era da considerarsi nella media sufficiente ed il resto della classe che dimostrava evidenti lacune a livello grammaticale, lessicale, nonché di contenuti culturali.

Ho cercato di aiutare i ragazzi a colmare alcune lacune e difficoltà invitandoli alla partecipazione attiva in classe e allo studio responsabile e maturo. Ho cercato di impostare un metodo di lavoro che potesse coinvolgere gli stessi studenti nella scelta di alcuni argomenti. Seguendo le loro inclinazioni e attenendomi al programma svolto in scienze degli alimenti e in laboratorio di cucina, si sono trattati temi attinenti a queste discipline, con l'intenzione di creare una base condivisa di conoscenze, interesse e sviluppo delle argomentazioni. Gli alunni in gran parte hanno lavorato, mentre qualcuno ha partecipato saltuariamente. Il grado di competenza linguistica e di conoscenza dei contenuti risulta, quindi, diversificato in base all'impegno profuso, al metodo di studio, alle capacità di ciascuno. Qualche alunno ha raggiunto una preparazione discreta, anche se ancora legata ad una preparazione tendenzialmente mnemonica e ripetitiva dei contenuti svolti. Qualcuno presenta difficoltà oggettive nella rielaborazione personale dei contenuti proposti, nella produzione scritta, dovute a lacune pregresse e a causa di un impegno saltuario. Qualcuno motivato ed impegnato ha raggiunto una preparazione ed una competenza linguistica complessivamente soddisfacente. Infine qualche alunno a causa delle limitate capacità di attenzione e allo scarso impegno, ad oggi non ha raggiunto risultati positivi.

Tutto ciò chiaramente, ha avuto delle ricadute sul programma che non è stato completamente svolto nella sua interezza.

### OBIETTIVI CONSEGUITI

**CONOSCENZE:** La classe ha acquisito le conoscenze di base per la produzione in lingua degli argomenti, delle strutture grammaticali e delle funzioni relative al programma svolto. I temi trattati riguardano il settore enogastronomico, nello specifico: le diverse tipologie di menu, le abitudini alimentari, cibi sani e non, la dieta mediterranea, le intolleranze e le allergie.

**COMPETENZE:** Le competenze risultano discrete per un esiguo numero di alunni, sufficienti per alcuni ed infine soddisfacente per qualche studente. Nel complesso, un gruppo di studenti è in grado, se guidato, di argomentare in modo accettabile nelle tematiche trattate ma una parte della classe mostra qualche difficoltà d'esposizione con una produzione orale talvolta poco fluida.

**CAPACITA':** La maggior parte della classe, impegnandosi con costanza è riuscita ad approfondire la propria conoscenza linguistica di base. L'esposizione rimane, tuttavia, legata all'elencazione dei contenuti e alla semplice descrizione dei processi e delle situazioni studiate, in quanto l'apprendimento degli alunni, per la maggior parte è risultato essere mnemonico.

#### **METODOLOGIA E MATERIALI DIDATTICI**

L'attività didattica è stata svolta principalmente facendo ricorso alla lezione frontale, al lavoro individuale e di gruppo, sollecitando il dialogo in lingua inglese e aiutando gli alunni ad apprendere i nuclei fondamentali linguistici attraverso la comprensione di testi di carattere generale e specifico e di attività sia orali sia scritte, che hanno facilitato l'assimilazione ed il riutilizzo dei contenuti studiati .Si è cercato di sollecitare lo sviluppo delle capacità d'analisi negli alunni allo scopo di favorire una loro sintesi personale a livello pluridisciplinare .Sono stati utilizzati il libro di testo e schede integrative.

#### **TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE**

Sono state effettuate verifiche sia scritte che orali con scansione più o meno mensile, finalizzate a registrare i progressi compiuti dagli studenti ed il raggiungimento degli obiettivi prefissati.

Per quanto riguarda le verifiche scritte, volte ad appurare la comprensione, la capacità espositiva e correttezza lessicale, sono stati utilizzati: comprensioni di brani di carattere specifico, questionari, test strutturati e semi-strutturati, produzione di semplici testi. Le abilità orali sono state verificate tenendo conto del grado di conoscenza linguistica raggiunto, della padronanza lessicale, dell'utilizzo appropriato del lessico specifico, della correttezza grammaticale e della capacità di rielaborare autonomamente quanto appreso. Sempre ai fini della valutazione si è tenuto conto anche degli interventi effettuati in classe, della partecipazione e interesse dimostrati, dei progressi compiuti rispetto alla situazione di partenza.

PROGRAMMA DI LINGUA INGLESE

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

CLASSE VC

LIBRO DI TESTO

EXCELLENT CATRIN ELEN MORRIS

ELI

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

MODULO 1: MENU

WHAT'S IN AMENU?: Menu formats.

.Banqueting and special events menus.

GRAMMAR: Past simple vs present perfect continuous.

TURN UP THE HEAT: How menus manipulate diners.

MODULO 2 : SAFETY AND NUTRITION

HEALTH AND SAFETY: H.A.C.C.P.

Food transmitted infections and food poisoning.

DIET AND NUTRITION: The eatwell plate.

Organic food and Genetically Modified Organism ( GMOs).

The Mediterranean diet.

Food intolerances and allergies.

GRAMMAR : Conditional. Modals.

ALUNNI

DOCENTE

Relazione finale  
Classe V C ENO  
Anno scolastico 2022-2023  
DISCIPLINA Lingua Francese  
Docente Prof.ssa Angela Fretto

La classe V C è composta da diciassette alunni, tutti maschi. Un alunno è diversamente abile e segue la programmazione per obiettivi minimi, due sono BES e uno DSA. Tutti sono stati guidati e seguiti secondo le proprie esigenze e seguendo quanto programmato dal Consiglio di classe per ognuno di loro. Tutti gli alunni sono vivaci ma capaci di autocontrollo.

La classe, affidatami solo da questo anno scolastico, ha mostrato sin dall'inizio una scarsa attitudine allo studio di questa disciplina. All'inizio dell'anno scolastico è stato sottoposto agli studenti un test d'ingresso per rilevare i prerequisiti posseduti al fine di delineare coerentemente gli obiettivi da raggiungere nel breve, medio e lungo termine. Sulla base del livello rilevato, un primo segmento dell'attività didattica è stato dedicato alla revisione delle strutture linguistiche, fonetiche e grammaticali utili a consentire il raggiungimento di un livello di conoscenze e competenze tale da permettere l'approfondimento delle competenze da raggiungere alla fine del loro percorso scolastico. I livelli raggiunti possono essere suddivisi in tre fasce. Alla prima appartiene un esiguo gruppo di alunni che si è sempre distinto per partecipazione, impegno e continuità nello studio raggiungendo buoni risultati, alla seconda appartengono quelli che hanno raggiunto la sufficienza e alla terza quegli alunni che si sono sempre rifiutati di partecipare con attenzione, impegno e metodo.

### **Finalità educative**

L'insegnamento della lingua straniera è stato mirato al consolidamento di quelle finalità educative raggiunte nel corso degli anni precedenti, tenendo conto del grado di maturità raggiunto dagli studenti e della loro esigenza di una futura preparazione specifica.

Ad ogni alunno è stata data la chance di:

- recuperare le conoscenze e le competenze linguistiche e comunicative della lingua francese;
- potenziare la competenza comunicativa attraverso l'utilizzo di un più ricco patrimonio linguistico.
- potenziare la sua formazione umana, sociale e culturale attraverso il contatto con le espressioni più significative della lingua straniera;
- conoscere in modo consapevole la specificità della cultura e della civiltà del Paese di cui si studia la lingua.

I prerequisiti sui quali i ragazzi hanno potuto contare per il raggiungimento dell'obiettivo finale sono stati:

- bagaglio culturale di base;
- padronanza linguistica, formale, informale, funzionale;
- conoscenza del linguaggio specifico a livello standard;
- capacità di poter decodificare e codificare un testo;
- capacità di poter modificare, interpretare e utilizzare elementi già appresi.

### **Obiettivi didattici**

L'insegnamento della lingua straniera è stato impostato in modo da dare ad ogni studente i mezzi e gli strumenti per raggiungere i seguenti obiettivi:

- sostenere una conversazione funzionalmente adeguata al contesto e alla situazione di comunicazione;
- descrivere processi e situazioni in modo personale con chiarezza logica e sufficiente precisione lessicale;
- produrre con sufficiente coerenza e coesione testi scritti di carattere non semplicemente informativo ma argomentativi;

- comprendere testi oralmente prodotti individuando non solo il tipo di messaggio, le informazioni implicite ed esplicite, i registri utilizzati, ma anche gli elementi linguistici, paralinguistici ed extralinguistici,
- comprendere testi scritti cogliendo la specificità del codice scritto rispetto a quello della comunicazione orale nonché le intenzioni comunicative degli scriventi.

## **Metodi**

Per il raggiungimento degli obiettivi sopra menzionati si è utilizzato il Communicative approach, centrato su attività in cui le abilità linguistiche sono state promosse in una varietà di situazioni comunicative adeguate alla realtà socioculturale e psicologica dell'alunno per fargli percepire la lingua come strumento e non come solo fine immediato dell'apprendimento. Le attività di recupero sono state pertanto effettuate nel pieno rispetto dei diversi stili e tempi di apprendimento degli studenti e con l'obiettivo di garantire un livello omogeneo di conoscenze e competenze all'interno della classe.

### **Attività di ascolto**

L'abilità ricettiva orale è stata ulteriormente potenziata mettendo gli studenti in grado di individuare non solo il tipo di messaggio, le informazioni implicite ed esplicite, i registri utilizzati, ma anche di analizzare gli elementi linguistici, paralinguistici ed extralinguistici.

Attività di produzione orale

Gli studenti, nei limiti delle competenze e delle capacità proprie sono in grado di affrontare situazioni di comunicazione che implicano un loro maggiore coinvolgimento e che richiedono quindi l'espressione di opinioni personali.

### **Attività di lettura**

Gli studenti sono stati abituati ai diversi tipi di lettura:

- lettura globale finalizzata alla comprensione dell'argomento generale del testo;
- lettura esplorativa finalizzata alla ricerca di informazioni specifiche;
- lettura analitica finalizzata alla comprensione di ogni elemento del testo.

### **Attività di produzione scritta**

Per quanto riguarda la produzione scritta in lingua francese, sono stati utilizzati vari tipi di attività, alcune strutturate e di rafforzamento degli elementi linguistici usati oralmente, altre di tipo comunicativo quali completamento di testi, ricostruzione di un testo da appunti presi.

### **Riflessione linguistica**

La riflessione linguistica è sempre stata momento irrinunciabile in seno all'attività didattica e ha consentito agli studenti di scoprire le differenti organizzazioni dei sistemi linguistici. La riflessione sulla lingua, inoltre, non è mai stata limitata solo alla presentazione di meccanismi formali, ma in seno ad un discorso più ampio sulla comunicazione, sui meccanismi di coesione e coerenza testuale, sulle differenze tra codice scritto e codice orale, sui registri linguistici. Inoltre, l'uso del dizionario è sempre stato punto di riferimento per la comprensione di testi specifici del campo enogastronomico.

### **Riflessione culturale**

In qualsiasi momento dell'attività didattica non si è mai tralasciata l'occasione per rendere consapevoli gli studenti dei significati culturali di cui la lingua è portatrice. La scelta dei testi relativi alla civiltà straniera è stata operata in base alle esigenze e agli interessi degli studenti privilegiando in ogni caso il materiale autentico.

## **Strumenti**

Gli strumenti utilizzati sono stati il libro di testo e fotocopie di materiale autentico e mezzi di comunicazione informatica.

## **Verifica e valutazione**

Durante il corso dell'anno scolastico sono state fatte verifiche formative finalizzate a rilevare il raggiungimento degli obiettivi delineati nel percorso didattico-formativo e sommative per accertare il livello globale di competenza raggiunto nel medio e lungo termine. Per la valutazione si è tenuto conto, inoltre, di componenti quali impegno, costanza e partecipazione, ogni alunno è stato valutato relativamente al suo percorso di crescita e non in rapporto al livello della classe e i risultati raggiunti sono sempre stati comunicati agli studenti per abituarli all'autovalutazione.

La Docente  
Prof.ssa Angela Fretto



# Lingua e civiltà straniera

Francese Prof.ssa A.

Fretto

CLASSE VC ENO

A.S, 2022-2023

## OBIETTIVI FORMATIVI

FRANCESE	<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><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>
----------	--

## PROGRAMMA

### Module01

Les nouveaux  
restaurant Tables en vue, les  
bistros  
La Provence

### Module02

Le produit BIO  
Le retour à la nature  
Le Bio en 10 questions  
Les OGM et l'alimentation : une clé pour l'avenir  
La Pyramide alimentaire  
Les matières grasses  
La France, l'autre pays de l'huile d'olive



Paris entrepassé etavenir

### **Module03**

Découvrez un pays par sa  
cuisineBreakfasten Usa

Le Mexique

L'Asie

Lacuisinejaponaise

Le yuzu : le nouveau citronLa

Chine

Saveurs d'Orient

L'Afrique

L'Europe

L'Alsace

La Bourgogne

Curriculum vitae

### **Module06**

La méthode HACCP

La France et l'UE

L'INSEGNANTE

PROF.ssa A.FRETTO

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

## AGRIGENTO

Relazione finale

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

ANNO SCOLASTICO: 2022/2023

Docente : Prof.ssa Valentina Messina

Classe :V Sez. C

Profilo della classe:

Lo svolgimento del programma non ha subito variazioni rispetto a quello pianificato all'inizio dell'anno scolastico.

La classe è composta da diciassette alunni e, nel limite delle sole due ore settimanali di scienze motorie, hanno accresciuto in maniera razionale e progressiva sia le proprie esperienze sia il proprio bagaglio motorio.

Le attività sono state proposte in maniera tale da coinvolgere tutti gli alunni e ciò ha consentito il raggiungimento degli obiettivi previsti nel rispetto delle abilità personali.

La maggior parte degli alunni si è distinta per la condivisione e la collaborazione con il lavoro proposto raggiungendo un più che buono livello di applicazione, sia nella pratica, sia nella teoria.

La classe ha partecipato alle lezioni sperimentando il gusto della pratica motoria, il senso dello sforzo fisico e il piacere dell'azione.

Il comportamento è stato corretto e collaborativo

Scienze motorie concorre, insieme alle altre discipline, alla formazione integrale della persona mediante l'educazione al corpo allo scopo di favorirne l'inserimento nella società civile in modo consapevole e nella pienezza dei propri mezzi.

E' stato perseguito lo sviluppo della personalità dell'alunno sia tramite il miglioramento delle qualità fisiche e neuromuscolari sia tramite l'acquisizione di una cultura delle attività motorie e sportive intese come costume di vita.

### OBIETTIVI RAGGIUNTI

#### CONOSCENZE:

- Conoscere in modo approfondito diverse pratiche sportive e corporee;
- Conoscere il funzionamento, le potenzialità e i limiti del proprio corpo;
- Conoscere le modalità esecutive delle principali azioni motorie;

## COMPETENZE:

Gli alunni sanno riportare le proprie competenze in qualunque contesto motorio; sanno dimostrare una certa padronanza nelle esecuzioni di esercitazioni relativi al potenziamento muscolare a carico naturale.

Hanno acquisito e consolidato gli schemi motori di base.

Il rispetto delle regole e la loro funzionalità sono state recepite adeguatamente.

## CAPACITA':

Pratica delle discipline sportive:

-Esercizi per il miglioramento della mobilità articolare e cardio- circolatorio

-Esercizi per il potenziamento muscolare

- Tennistavolo: regole fondamentali

-Pallavolo: I fondamentali individuali

- Pallacanestro: I fondamentali individuali

- Calcio: i fondamentali individuali

FIRMA

Prof.ssa Valentina Messina

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

## AGRIGENTO

### **Programma di Scienze Motorie e Sportive**

**Anno scolastico 2022/2023**

**Classe : V sezione : C**

**Docente: Prof.ssa : Messina Valentina**

- L'organizzazione del sistema muscolare, il muscolo scheletrico, le fibre muscolari.
- I meccanismi di produzione di energia e le vie: ATP, il meccanismo aerobico, il meccanismo anaerobico lattacido e il meccanismo anaerobico lattacido
- L'apparato digerente: Gli organi e le loro funzioni
- Una sana alimentazione: i fabbisogni dell'organismo, i nutrienti, il fabbisogno energetico, plastico,bioregolare, idrico. Il metabolismo energetico, la composizione corporea, una dieta equilibrata
- Potenziamento fisiologico: esercitazioni per il miglioramento della forza muscolare, della resistenza aerobica, della velocità, della elasticità articolare e della rapidità motoria; mantenimento e miglioramento della mobilità articolare; esercizi di ritmizzazione e di anticipazione motoria attraverso il perfezionamento tecnico tattico dei giochi di squadra.
- La Pallavolo; le posizioni in campo e il regolamento, i ruoli
- Tennistavolo: le regole
- I fondamentali individuali della Pallacanestro, i ruoli.
- I fondamentali individuali del calcio
- Le olimpiadi, la storia

Gli Alunni

Docente

Prof.ssa Valentina Messina

**Anno Scolastico 2022/2023**  
**Disciplina: RELIGIONE CATTOLICA**  
**Docente: Lattuca Anna**  
**Classe: V C ENOGASTRONOMICO**

La classe che all'inizio dell'anno aveva mostrato una preparazione sufficiente ha fatto registrare dei miglioramenti. Nel corso dell'anno si è cercato di stimolare gli alunni utilizzando varie strategie educative, i ragazzi, anche quelli un po' più pigri, hanno risposto a questi interventi lavorando con impegno e partecipando al dialogo educativo. Pochi sono stati gli alunni che hanno mostrato difficoltà a seguire l'attività didattica. Quasi tutti hanno frequentato regolarmente le attività didattiche. Il comportamento è stato vivace ma sempre corretto.

### Raggiungimento degli obiettivi

- 1 Superamento dei pregiudizi nei confronti del fatto religioso.
- 2 Ampliamento dei modelli religiosi elementari.
- 3 Acquisizione degli atteggiamenti corretti per la ricerca religiosa.
- 4 Capacità di ascolto e riflessione.
- 5 Acquisizione degli elementi fondamentali del messaggio Cristiano.

### Obiettivi Generali

- Acquisire il linguaggio specifico della disciplina e conoscenza dei contenuti
- Acquisire capacità di sintesi, di confronto e di collegamento.
- Sapere comprendere i messaggi e la realtà.
- Sapere esporre idee in modo autonomo e confrontarle con gli altri.
- Imparare a progettare e a risolvere i problemi.

### Contenuti trattati

### RELIGIONE

La ricerca di Dio- la ragione e le fedi- il mistero di Dio e le religioni- l'ateismo e le sue figure- La magia, le superstizioni, lo spiritismo- Il satanismo- il mistero delle stimmate-La parola amore esiste- L'amore tra uomo e donna- Il fidanzamento-il sacramento del matrimonio- La famiglia- La sessualità-l'impegno per la pace- La legalità-.

Dopo il 15 Maggio

Vincere il razzismo  
La dignità della persona  
La difesa dell'ambiente

### Metodologie didattiche

L'organizzazione del lavoro ha seguito i ritmi di crescita e la libertà di pensiero dell'alunno, Si è cercato di promuovere la partecipazione di tutti e la socializzazione attraverso la lettura e il commento di brani scelti, la conversazione guidata, la verifica personale e comunitaria, brainstorming, problemsolving, cooperative learning, ricerca, visione di filmati e diapositive, attività laboratoriali.

### Materiali didattici utilizzati

- Libro di testo
- Dispense fornite dal docente.
- mappe concettuali
- Bibbia
- Aula scolastica
- Audiovisivi

### Tipologia delle prove di verifica utilizzate e criteri di valutazione

TIPOLOGIA DI VERIFICA	SI	NO		
VERIFICHE SCRITTE				
VERIFICHE ORALI	X			
PROVE STRUTTURATE				
PROVE SEMISTRUTTURATE				

### VALUTAZIONE

Il docente nella valutazione ha tenuto conto 1) della situazione individuale di partenza e della evoluzione che nell'ambito cognitivo ogni singolo alunno ha presentato nel corso dei mesi; 2) dei dati comportamentali e socio-affettivi rilevati sotto varia forma nel corso delle attività curriculari ed extracurriculari; 3) del grado di raggiungimento degli obiettivi trasversali stabiliti nella programmazione.

.Agrigento 10/05/2023

Firma del Docente  
(Prof.ssa Anna Lattuca)