

**GISTITUTO SUPERIORE IP SERV. COMM. ENOG. OSPIT. ALB. "GALLO"
CON SEZIONE COORDINATA DI PORTO EMPEDOCLE**

Via Filippo Quartararo Pittore s.n. 92100 AGRIGENTO

Tel. 0922-604313 – FAX. – 0922-610148

**C.F.: 93071330844 – e-mail ordinaria: agis02300r@istruzione.it - SITO WEB: ipsctgallo.gov.it
e-mail certificata: agis02300r@pec.istruzione.it -**

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE

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

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

I.P.S.C.E.O.A. "GALLO"-AGRIGENTO Prot. 0006144 del 12/05/2023 VII (Entrata)

CLASSE V A

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

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

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

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

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

Tra i suoi tanti alunni annovera anche il premio Nobel per la letteratura Luigi Pirandello che lo frequentò a dodici anni nell'anno scolastico 1878-1879. L'Istituto nei primi quarant'anni del '900, continua a svolgere la sua funzione.

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

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

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

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

Nell'anno 2020 si aggiungono ulteriori indirizzi tecnologici: "meccanica, mecatronica, energia"; "costruzione ambiente territorio"; "agraria, agroalimentare, agroindustria articolazione ambiente e territorio".

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

FINALITÀ DEL CORSO DI STUDI

L'azione didattica dell'istituto mira a sviluppare le competenze professionali L'istituto riesce a mantenere la sua identità culturale e professionale, e nell'anno 2011/2012 si arricchisce con con l' indirizzo dei servizi per l' enogastronomia e per l'ospitalità alberghiera, con le seguenti articolazioni: Enogastronomia , Sala e vendita e Accoglienza turistica e a fornire i saperi necessari ad assumere ruoli Tecnici Operativi nel Settore dei Servizi per l'Enogastronomia, l'Ospitalità Alberghiera, nel Settore dei Servizi Commerciali e nel Settore Tecnologico. In linea con le indicazioni dell'Unione Europea e in coerenza con la normativa sull'obbligo di istruzione, l'offerta formativa si articola in un'area di istruzione generale e in un'area di indirizzo. Assume particolare importanza nella progettazione formativa dell'Istituto la scelta metodologica dell'alternanza scuola-lavoro, che consente pluralità di soluzioni formative e favorisce il collegamento con il territorio. I risultati di apprendimento, attesi a conclusione del percorso quinquennale, consentiranno agli studenti di inserirsi nel mondo del lavoro, di proseguire nei percorsi universitari, nonché nei percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni, secondo le norme vigenti in materia. A tale scopo, viene assicurato nel corso del quinquennio un orientamento permanente, al fine di favorire scelte fondate e consapevoli da parte degli studenti. A conclusione del percorso formativo, gli studenti sono in grado di:

- Valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;
- Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento responsabile nei confronti della realtà;
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici;
- Utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi;

- Utilizzare i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;
- Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri;
- Utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e all'assunzione di responsabilità;
- Compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro, nella prospettiva dell'apprendimento permanente.

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

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

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

**ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ
ALBERGHIERA**

QUADRO ORARIO SETTIMANALE

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

IL CONSIGLIO DI CLASSE

Disciplina	Docente
ITALIANO	L. GEBBIA
STORIA	L. GEBBIA
MATEMATICA	G. MONTALBANO
LINGUA INGLESE	M. C. VINDIGNI
LINGUA FRANCESE	A. FRETTO
DIRITTO E TEC. AMMINISTRATIVE	M. MUGLIA
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	N. PAGNESI
LABORATORIO CUCINA	G. DI CARLO
LABORATORIO SALA E VENDITE	P. SANTANGELO
RELIGIONE	A. LATTUCA
SCIENZE MOTORIE	S.BELLANCA

VARIAZIONI DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO

Disciplina	A.S. 2020/2021	A.S. 2021/2022	A.S. 2022/2023
<i>DIRITTO TECNICHE AMMINISTRATIVE</i>	R.GIUNTA	F.TRAMUTA	M. MUGLIA
<i>ITALIANO</i>	A.CINQUEMANI	A.CINQUEMANI	L.GEBBIA
<i>SCIENZE DEGLI ALIMENTI</i>	D.CAPITANO	N.PAGNESI	N.PAGNESI
<i>RELIGIONE</i>	C.DISPENZA	A.LATTUCA	A.LATTUCA
<i>MATEMATICA</i>	L.BORDINO	N.ARENA	G. MONTALBANO
<i>SCIENZE MOTORIE</i>	S.MONCADA	F.TUTTOLOMONDO	S.BELLANCA

MATERIE AFFIDATE AI COMMISSARI INTERNI

SCIENZE DEGLI ALIMENTI
LABORATORIO CUCINA
LINGUA FRANCESE

PROFILO DELLA CLASSE

La classe V A (cucina) è composta da 19 alunni (10 ragazzi e 9 ragazze) provenienti dal territorio dei comuni di Agrigento.

Sono presenti tre allievi certificati come DSA, per i quali è stato elaborato un Piano Didattico Personalizzato, allegato al presente documento, come previsto dalla Direttiva Ministeriale 27/12/2012 e successiva Circolare n.8 del 06/03/2013 e secondo il format approvato dal Gruppo di Lavoro per l'Inclusione, esplicitando le modalità didattiche e valutative ed i provvedimenti compensativi e dispensativi da adottare.

L'estrazione sociale dei discenti è piuttosto omogenea e rispecchia la realtà sociale del territorio in cui vivono: l'ambiente operaio e medio borghese.

Il contesto sociale e l'ambiente in cui si svolge la vita dei ragazzi sono generalmente sereni; i genitori, seguono il percorso formativo dei propri figli anche se non richiedono incontri con i docenti al di fuori di quelli programmati dalla scuola, ai quali partecipano attivamente.

Gli alunni hanno raggiunto un grado di socializzazione abbastanza soddisfacente, vivendo una familiarità e una consuetudine nei rapporti, dovute al fatto che hanno frequentato la stessa classe negli anni scolastici precedenti. Quasi tutti partecipano attivamente, anche se non sempre costruttivamente e in modo ordinato e disciplinato. Qualche elemento tende a distrarsi e deve essere sollecitato continuamente. Dai test e dalle prove di ingresso orali e scritte, dalle osservazioni sistematiche, condotte dai docenti nel proprio ambito disciplinare, dai lavori scritti assegnati a casa emerge, in merito alla valutazione dei comportamenti sociali, di lavoro e cognitivi degli alunni, una situazione abbastanza omogenea, anche se con le opportune diversificazioni.

Sotto il profilo disciplinare la classe rivela una situazione abbastanza positiva, anche se, a volte, c'è ancora bisogno di intervenire per correggere mancanze nella puntualità delle consegne e dell'orario scolastico.

Dalla rilevazione dei risultati delle prove d'ingresso, attuate in maniera individuale e personale da tutti i docenti, all'inizio dell'anno scolastico la classe risulta suddivisa in tre fasce di livello:

Fascia medio-alta:

Pochi alunni sono ben disposti ad apprendere, aperti alle sollecitazioni dei docenti e con un metodo di lavoro adeguato. Mostrano interesse e partecipazione alle lezioni, appaiono autonomi nello studio domestico, con una buona percezione dell'istituzione scolastica e una buona predisposizione a migliorare.

Fascia media:

La maggior parte degli alunni è dotata di una preparazione più che sufficiente, ma mostra alcune incertezze nell'esercizio di alcune abilità. Il linguaggio utilizzato è sostanzialmente appropriato, anche se non sempre corretto. Si ritiene necessario un impegno più costante e maggiore applicazione nello studio.

Fascia Medio-bassa:

Comprende degli alunni che hanno conseguito risultati mediamente mediocri; adoperano le abilità e le conoscenze di base in modo sostanziale e guidati. Necessitano di un maggiore impegno scolastico.

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

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

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

OBIETTIVI TRASVERSALI:

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

OBIETTIVI FORMATIVI:

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

OBIETTIVI SPECIFICI DISCIPLINARI

ITALIANO	<ul style="list-style-type: none">✓ Identificare momenti e fasi evolutive della lingua italiana e della civiltà artistico-letteraria dell'ultimo Ottocento e del Novecento✓ Mettere in relazione i fenomeni artistico- letterari con i dati biografici degli autori e con il contesto storico imparando a dialogare con autori di epoche e culture diverse✓ Padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa in diversi contesti✓ Produrre testi diversificati, funzionali ai differenti scopi comunicativi✓ Operare l'analisi di testi differenti, riconoscendo i caratteri stilistici e strutturali e gli elementi caratterizzanti✓ Arricchire le capacità espressive e critiche acquisendo uno stile personale, e ponendosi con atteggiamento responsabile e razionale di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni e ai suoi problemi.
STORIA E CITTADINANZA	<ul style="list-style-type: none">✓ Riconoscere gli aspetti caratterizzanti la storia della fine del Ottocento e del Novecento in Italia, In Europa e nel mondo, cogliendo le principali persistenze e i processi di trasformazione, con particolare attenzione alle innovazioni tecnologiche e scientifiche e al relativo impatto sui settori produttivi, sui servizi e sulle condizioni socio-economiche✓ Cogliere le relazioni tra fenomeni geografici, fatti storici, sociali politici, culturali, religiosi✓ Recuperare la memoria storica del proprio territorio, effettuando confronti con diverse tradizioni culturali✓ Applicare le conoscenze del passato per comprendere il presente✓ Utilizzare il lessico specifico delle scienze storico-sociali e applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica✓ Acquisire la capacità di esprimere giudizi e valutazioni fu fatti, fenomeni, problemi
MATEMATICA	<ul style="list-style-type: none">✓ Essere partecipi al lavoro disciplinare dell'insegnante;✓ Collaborare in armonia con i compagni nei lavori di gruppo;✓ Acquisire un adeguato metodo di studio;✓ Dimostrare capacità di dialogo;✓ Utilizzo corretto delle tecniche e procedure di calcolo studiate;✓ Analizzare situazioni e risolvere semplici problemi con l'uso dei metodi studiati✓ Migliorare nell'uso di un linguaggio tecnico

LINGUA INGLESE	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Comprendere e utilizzare espressioni familiari di uso quotidiano e formule molto comuni per soddisfare bisogni di tipo concreto. ✓ Presentare se stesso ed altri ed essere in grado di porre domande su dati personali e rispondere a domande analoghe. Interagire in modo semplice e gestire con scioltezza scambi verbali riguardanti il settore di indirizzo. ✓ Comprendere aspetti relativi alla cultura dei paesi in cui si parla la lingua, con particolare riferimento all'ambito sociale attraverso la lettura di brani di facile comprensione, la visione di film, di video, ecc. ✓ Riconoscere similarità e diversità tra fenomeni culturali del proprio Paese e del Paese di cui si studia la lingua.
LINGUA FRANCESE	<ul style="list-style-type: none"> ✓ sostenere una conversazione funzionalmente adeguata al contesto e alla situazione di comunicazione; ✓ descrivere processi e situazioni in modo personale con chiarezza logica e sufficiente precisione lessicale; ✓ produrre con sufficiente coerenza e coesione testi scritti di carattere non semplicemente informativo ma argomentativi; ✓ comprendere testi oralmente prodotti individuando non solo il tipo di messaggio, le informazioni implicite ed esplicite, i registri utilizzati, ma anche gli elementi linguistici, paralinguistici ed extralinguistici, ✓ comprendere testi scritti cogliendo la specificità del codice scritto rispetto a quello della comunicazione orale nonché le intenzioni comunicative degli scriventi.
DIRITTO E TEC. AMMINISTRATIVE	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dall'ordinamento giuridico a ✓ tutela della persona, della collettività e dell'ambiente; ✓ Saper valutare le necessità di base e gli strumenti necessari per far crescere un'impresa; ✓ Comprendere le potenzialità della comunicazione per lo sviluppo dell'impresa.
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Migliorare le capacità espressive ✓ Correlare ed integrare le nozioni acquisite con quelle di altre materie affini di natura professionale ✓ Comprendere i rapporti tra Alimentazione e Salute ed utilizzare il sapere acquisito ✓ Stimolare gli alunni a praticare attività sportive per uno stile di vita dinamico e salubre ✓ Accompagnare nella ricerca di nuovi stili e modelli di vita ✓ Valorizzare l'artigianato e produzione di qualità
LABORATORIO CUCINA	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza ✓ Intervenire nelle diverse fasi del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità ✓ Correlare la conoscenza storica agli sviluppi delle tecnologie e delle tecniche gastronomiche ✓ Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando tradizioni e prodotti tipici

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

METODOLOGIA DIDATTICA E STRUMENTI DIDATTICI FUNZIONALI

METODI

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

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

STRUMENTI

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

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

Analisi della situazione iniziale e sintesi delle attività svolte

I PCTO rappresentano, un'occasione preziosa per comprendere l'utilità del proprio curriculum, utilizzare quanto appreso, ma apprendere anche altro, scegliere e agire responsabilmente, in un'ottica di apprendimento permanente, continuando quel processo educativo e formativo che

consente di migliorare le conoscenze, le capacità e le competenze, in una prospettiva personale, civica, sociale e occupazionale.

Preparazione allo stage

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

E' stato svolto un orientamento agli stage:

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

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

Lo scopo dei PCTO, parte integrante della didattica nel triennio, è quello di dare agli studenti la possibilità di sviluppare competenze interdisciplinari, a prescindere dal tipo di esperienza, affinché essi possano imparare a conoscersi, capire qual è il settore lavorativo più adatto alle loro attitudini e fare così una scelta più consapevole, quando si tratterà di intraprendere una carriera o scegliere l'università per proseguire il percorso di studi.

I PCTO rappresentano, pertanto, un'occasione preziosa per comprendere l'utilità del proprio curriculum, utilizzare quanto appreso, ma apprendere anche altro, scegliere e agire responsabilmente, in un'ottica di "*apprendimento permanente*", continuando quel processo educativo e formativo che consente di "migliorare le conoscenze, le capacità e le competenze, in una prospettiva personale, civica, sociale e occupazionale.

Tra le attività previste a tal fine, nel triennio purtroppo, anche per la situazione creatasi a causa del Covid 19, non si sono potute effettuare quelle relative presso le aziende. Tuttavia sono state varie le attività scolastiche ed extra scolastiche collegate al PCTO durante le quali gli alunni hanno mostrato disponibilità ed entusiasmo.

Attività formative ed eventi:

- **Partecipazione Corso di formazione sulla sicurezza nei luoghi di lavoro** 24, 28, 31 03 2022 (12 ore)
- **Partecipazione al corso per alimentaristi / attestato HACCP** (12 ore) 8.00/ 14.00 del 22, 23 02/ 2023

- **Esercitazione speciale. Servizio di volontariato con attività laboratoriale presso la Mensa Della Solidarietà 25 11 2022**
- **Partecipazione all'organizzazione e servizio del banchetto in occasione dell'incontro del Direttore USR Sicilia con le scuole agrigentine. 16 02 2023**
- **Partecipazione al corso di Alta Formazione “ tecnica e tecnologia per banqueting e servizio alla carta tenuto dallo Chef Fabio Potenzano (FIC) 9.30/13.00 14.00 /17.30 02 03 2023**
- **Partecipazione all'ExpoCook presso la fiera del Mediterraneo di Palermo 8 03 2023 (8.30 /20.00)**
Visita aziendale presso la “Dolciaria Di Stefano” di Raffadali e partecipazione alla “Masterclass sul gelato” 21 04 2023
- **Incontro con i Maestri Del Lavoro sul tema “orientamento al lavoro, sicurezza sul lavoro e a scuola, imprenditoria giovanile. 27 04 2023 8.00/ 10.40**

UDA	
Denominazione	Apro un ristorante
Compito - prodotto	Piantina di un ristorante e proposte enogastronomiche.

<p>Competenze mirate</p> <ul style="list-style-type: none"> • assi culturali • cittadinanza • professionali 	<p>Competenza digitale</p> <p>Comunicare in madrelingua corretta. Spirito di iniziativa e imprenditorialità</p> <p>Comunicare in lingue straniere.: Inglese e Francese. Rapportarsi in modo etico con la clientela</p> <p>Applicare le normative vigenti, in fatto di sicurezza igienica e sul lavoro.</p>
Conoscenze	Abilità
<p>I reparti necessari per la vita di un ristorante Lay out dei reparti del locale.</p>	<p>Essere in grado di mettere in atto una progettazione che tenga conto dei requisiti strutturali e organizzativi per ogni reparto.</p>
<p>Studio del mercato. Normative relative all'apertura di un ristorante. Le fonti di finanziamento</p>	<p>Individuare la location e i destinatari. Saper districarsi nell'attività burocratica presso gli uffici territoriali. Individuare le fonti di finanziamento.</p>
<p>Sicurezza igienica. dlgs 155 del 2007 e nuove normative. Sistema HACCP</p>	<p>Utilizzare le corrette procedure del sistema HACCP. Lavorare in condizioni igienico- sanitarie idonee, nel rispetto della normativa e della salute</p>
<p>Sicurezza sul lavoro 81/2008</p>	<p>Adottare in ambito lavorativo comportamenti responsabili e sicuri.</p>

I prodotti alimentari. Conoscenza dei prodotti del territorio.Regole da tenere in considerazione nella stesura del menu.	Essere in grado di attuare tutte le strategie per un accurato approvvigionamento delle merci. Saper individuare i prodotti tipici del territorio tenendo conto anche della qualità e relativi marchi.
UDA	
Analisi della situazione iniziale	La classe è in possesso dei prerequisiti essenziali per poter progettare l'apertura di un'attività ristorativa in considerazione delle argomentazioni già affrontate.
Utenti destinatari	Classe 5 A
Tempi	Tutto l'anno
Discipline coinvolte e campi di esperienza	6 h Laboratorio di enogastronomia di cucina 3 h Sala e vendita 2 h inglese 2 h italiano 2 h matematica 6 h diritto e tecnica amministrativa 2 h francese 3 h scienza e cultura degli alimenti
Metodologia	Lezione frontale; lavori di gruppo; indagini di mercato.
Risorse umane • interne • esterne	Docenti del consiglio di classe; assistente tecnico; collaboratore scolastico.
Materiali e risorse strumentali.	Libri di testo, Riviste di settore, Fotocopiatrice, PC, Cartellone, Manuale di corretta prassi igienica.
Valutazione	Verranno effettuate osservazioni sistematiche per rilevare il progressivo raggiungimento dei traguardi di competenza. Verifica di autovalutazione

UDA EDUCAZIONE CIVICA
CLASSE V SEZIONE A
ORE COMPLESSIVE N. 33

Nucleo concettuale	Tematica
□ COSTITUZIONE, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà	L'educazione alla cittadinanza attiva attraverso lo studio della Costituzione
□ SVILUPPO SOSTENIBILE, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio	
□ CITTADINANZA DIGITALE	

COMPETENZE	CONTRIBUTO PER DISCIPLINA PER L'ACQUISIZIONE DELLE COMPETENZE IN USCITA			
TRAGUARDI DI COMPETENZA E DEGLI OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO DELL'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DELL'EDUCAZIONE CIVICA, AD INTEGRAZIONE DEL PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE DELLO STUDENTE A CONCLUSIONE DEL SECONDO CICLO DEL SISTEMA EDUCATIVO DI ISTRUZIONE E DI FORMAZIONE (D. LGS. 226/2005, ART. 1, C. 5, ALLEGATO A)	DISCIPLINA	TEMATICHE AFFRONTATE	ARGOMENTI TRATTATI PER DISCIPLINA PER LO SVILUPPO DELLE TEMATICHE DA AFFRONTARE	NUM ORE PREV. PER DISC.
<ul style="list-style-type: none"> • 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. • Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica. • Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile e adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale. 	DIRITTO	L'educazione alla cittadinanza attiva attraverso il rispetto delle regole.	Struttura e caratteri della Costituzione Principi fondamentali.	8
	ECONOMIA POLITICA	L'educazione alla cittadinanza attiva attraverso il rispetto delle regole.	Dall'art. 3, comma 2 Cost. alle politiche di redistribuzione dei redditi nella politica economica.	5
	ITALIANO E STORIA	L'educazione alla cittadinanza attiva attraverso il rispetto delle regole.	Diritti dei cittadini nella storia del Medioevo	6
	INGLESE	L'educazione alla cittadinanza attiva attraverso il rispetto delle regole.	Globalization	6
	FRANCESE	L'educazione alla cittadinanza attiva attraverso il rispetto delle regole.	Être citoyen dans le propre territoire : le service civique Les valeurs de la citoyenneté Compétences pour une culture de la démocratie	6
	EDUCAZIONE FISICA	L'educazione alla cittadinanza attiva attraverso il rispetto delle regole.	Le regole nello sport Il fair play	2

RUBRICA DI VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE di EDUCAZIONE CIVICA

LEGGE 20 AGOSTO 2019 N. 92

	4	5	6	7	8	9	10
--	---	---	---	---	---	---	----

CONOSCENZE	Le conoscenze dell'alunno sui temi proposti sono episodiche, frammentarie e non consolidate, recuperabili con difficoltà, con l'aiuto e il costante stimolo dell'insegnante	Le conoscenze dell'alunno sui temi proposti sono minime, organizzabili e recuperabili con l'aiuto dell'insegnante e	Le conoscenze dell'alunno sui temi proposti sono essenziali, organizzabili e recuperabili con qualche aiuto dell'insegnante o dei compagni.	Le conoscenze dell'alunno sui temi proposti sono sufficientemente consolidate, organizzate e recuperabili con il supporto di mappe o schemi forniti dall'insegnante	Le conoscenze dell'alunno sui temi proposti sono consolidate e organizzate. L'alunno sa recuperarle in modo autonomo e utilizzarle nel lavoro.	Le conoscenze dell'alunno sui temi proposti sono esaurienti, consolidate e bene organizzate. L'alunno sa recuperarle, metterle in relazione in modo autonomo e utilizzarle nel lavoro.	Le conoscenze dell'alunno sui temi proposti sono complete, consolidate, bene organizzate. L'alunno sa recuperarle e metterle in relazione in modo autonomo, riferirle anche servendosi di diagrammi, mappe, schemi e utilizzarle nel lavoro anche in contesti nuovi.
-------------------	---	---	---	---	--	--	--

ABILITÀ	L'alunno mette in atto solo occasionalmente, con l'aiuto, lo stimolo e il supporto di insegnanti e compagni le abilità connesse ai temi trattati.	L'alunno mette in atto le abilità connesse ai temi trattati solo nell'esperienza diretta e con il supporto e lo stimolo dell'insegnante e dei compagni.	L'alunno mette in atto le abilità connesse ai temi trattati nei casi più semplici e vicini alla propria esperienza, altrimenti con l'aiuto dell'insegnante.	L'alunno mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi trattati nei contesti più noti e vicini all'esperienza diretta. Con il supporto dell'insegnante, collega le esperienze ai testi studiati e ad altri contesti.	L'alunno mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi trattati e sa collegare le conoscenze alle esperienze vissute, a quanto studiato e ai testi analizzati, con buona pertinenza.	L'alunno mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi trattati e sa collegare le conoscenze alle esperienze vissute, a quanto studiato e ai testi analizzati, con buona pertinenza e completezza e apportando contributi personali e originali.	L'alunno mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi trattati; collega le conoscenze tra loro, ne rileva i nessi e le riporta a quanto studiato e alle esperienze concrete con pertinenza e completezza. Generalizza le abilità a contesti nuovi. Porta contributi personali e originali, utili anche a migliorare le procedure, che è in grado di adattare al variare delle situazioni.
----------------	---	---	---	---	---	---	---

ATTEGGIAMENTI COMPORAMENTI	L'alunno adotta occasionalmente comportamenti e atteggiamenti coerenti con quanto appreso e ha bisogno di costanti richiami e sollecitazioni degli adulti.	L'alunno non sempre adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con quanto appreso. Acquisisce consapevolezza della distanza tra i propri atteggiamenti e comportamenti e quelli civicamente auspicati, con la sollecitazione degli adulti.	L'alunno generalmente adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con quanto appreso e rivela consapevolezza e capacità di riflessione in materia, con lo stimolo degli adulti. Porta a termine consegne e responsabilità affidate, con il supporto degli adulti.	L'alunno generalmente adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con quanto appreso in autonomia e mostra di averne una sufficiente consapevolezza attraverso le riflessioni personali. Assume le responsabilità che gli vengono affidate, che onora con la supervisione e degli adulti o il contributo dei compagni.	L'alunno adotta solitamente, dentro e fuori scuola, comportamenti e atteggiamenti coerenti con quanto appreso e mostra di averne buona consapevolezza che rivela nelle riflessioni personali, nelle argomentazioni e nelle discussioni. Assume con scrupolo le responsabilità che gli vengono affidate.	L'alunno adotta regolarmente, dentro e fuori scuola, comportamenti e atteggiamenti coerenti con quanto appreso e mostra di averne completa consapevolezza, che rivela nelle riflessioni personali, nelle argomentazioni e nelle discussioni. Mostra capacità di rielaborazione delle questioni e di generalizzazione e delle condotte in contesti noti. Si assume responsabilità nel lavoro e verso il gruppo.	L'alunno adotta sempre, dentro e fuori scuola, comportamenti e atteggiamenti coerenti con quanto appreso e mostra di averne completa consapevolezza, che rivela nelle riflessioni personali, nelle argomentazioni e nelle discussioni. Mostra capacità di rielaborazione delle questioni e di generalizzazione delle condotte in contesti diversi e nuovi. Porta contributi personali e originali, proposte di miglioramento, si assume responsabilità verso il lavoro, le altre persone, la comunità ed esercita influenza positiva sul gruppo.
-----------------------------------	--	---	---	--	---	--	--

CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Competenze in chiave di cittadinanza

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

Argomenti trattati

Diritti e doveri

Libertà e solidarietà

Istituzioni italiane ed europee

La costituzione italiana

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:

Alimentazione e salute
La cultura della sicurezza
L'ecosostenibilità
Cibo e religioni
La globalizzazione
La cucina del territorio

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.

ATTIVITA' EXTRACURRICULARI

Visione del film “Dante” presso il cinema Ciak
Visione dello spettacolo teatrale “L'uomo dal fiore in bocca” presso il Palacongressi
Incontro sulla dispersione scolastica presso il Polo Universitario di Agrigento
Partecipazione ad un corso di approfondimento della Costituzione Italiana
Partecipazione ad incontro di orientamento in uscita presso il Polo Universitari di Agrigento
Manifestazione celebrativa del trentennale della visita ad Agrigento di Papa Giovanni Paolo II

VERIFICHE E VALUTAZIONI

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

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

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

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

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

ELEMENTI E CRITERI PER LA VALUTAZIONE FINALE

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

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

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

Il Consiglio di classe ha illustrato agli studenti la struttura, le caratteristiche e le finalità dell'Esame di Stato. Nel corso dell'anno sono state effettuate verifiche scritte che hanno ricalcato le tipologie previste dall'Esame di Stato.

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

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

Nella valutazione sono stati considerati i seguenti indicatori:

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

Relativamente alla seconda prova scritta, ossia Scienze e cultura degli alimenti, sono state proposte delle prove simili a quelle che sono state assegnate negli ultimi anni per gli Esami di Stato e, comunque, traendo spunto dalle indicazioni del quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'esame di Stato per gli istituti professionali settore servizi codice IP06 indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.

Nello specifico sono stati proposti questionari a risposta aperta e temi secondo le tre tipologie A, B e C indicate nel sopra citato quadro di riferimento.

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

La comprensione della tematica proposta;

La padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della disciplina e delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni;

La capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente.

- capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti; correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere

- l'argomentazione;
- pertinenza del testo rispetto alla traccia;
- sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione;
- correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti cultura.

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

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

In particolare, la seconda prova, verrà valutata secondo la griglia inserita nel presente documento.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA

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

Allegato A 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 curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	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	
Punteggio totale della prova				



Firmato digitalmente da
VALDITARA GIUSEPPE
C = IT
O = MINISTERO
DELL'ISTRUZIONE

CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

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

I crediti scolastici

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

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

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

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

Art. 15 del d.lgs. 62/2017

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

IL CONSIGLIO DI CLASSE

Disciplina	Docente
ITALIANO	L. GEBBIA
STORIA	L. GEBBIA
MATEMATICA	G. MONTALBANO
LINGUA INGLESE	M. C. VINDIGNI
SEC. LING. COMUNIT- FRANCESE	A. FRETTO
DIRITTO E TEC. AMMINISTRATIVE	M. MUGLIA
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	N. PAGNESI
LABORATORIO CUCINA	G. DI CARLO
LABORATORIO SALA E VENDITE	P. SANTANGELO
SCIENZE MOTORIE	S. BELLANCA
RELIGIONE CATTOLICA	A. LATTUCA

ALLEGATI

Programmi svolti

Agrigento, li 09/05/2023

Il coordinatore di classe
Prof.ssa Maria Cristina Vindigni

PROGRAMMI SVOLTI

Lingua e civiltà straniera Francese

Prof.ssa A. Fretto

CLASSE V A ENO

A.S, 2022-2023

OBIETTIVI FORMATIVI

FRANCESE	<ul style="list-style-type: none">✓ sostenere una conversazione funzionalmente adeguata al contesto e alla situazione di comunicazione;✓ descrivere processi e situazioni in modo personale con chiarezza logica e sufficiente precisione lessicale;✓ produrre con sufficiente coerenza e coesione testi scritti di carattere non semplicemente informativo ma argomentativi;✓ comprendere testi oralmente prodotti individuando non solo il tipo di messaggio, le informazioni implicite ed esplicite, i registri utilizzati, ma anche gli elementi linguistici, paralinguistici ed extralinguistici,✓ comprendere testi scritti cogliendo la specificità del codice scritto rispetto a quello della comunicazione orale nonché le intenzioni comunicative degli scriventi.
----------	--

PROGRAMMA

Module 01

Les nouveaux restaurant

Tables en vue, les bistros

François Adamski

La Provence

Module 02

Le produit BIO

Le retour au naturel

Le Bio en 10 questions

Vins Bio

Les OGM en alimentation : une clé pour l'avenir

Les domaines d'application du génie génétique dans l'alimentation

Pyramide alimentaire

Les matières grasses

La France, l'autre pays de l'huile d'olive

Cuisine diététique et légère

Cuisiner léger

Les planchas pratique et diététiques

Cuisiner sain

Nutrition au menu

Découvrez la France

Paris entre passé et avenir

Module 03

Découvrez un pays par sa cuisine

Breakfast en Usa

Le Mexique

L'Asie

La cuisine japonaise

Le yuzu : le nouveau citronLa

Chine

Saveurs d'Orient

L'Afrique

L'Europe

L'Alsace

La Bourgogne

Curriculum vitae

Module 06

La méthode HACCP

HACCP en Europe

Être citoyen dans le
propre territoire :

le service civique. Les

valeurs de la

citoyenneté.

Compétences pour une

culture de la démocr

L'INSEGNANTE



ISTITUTO SUPERIORE I.P. SERV. COMM. ENOG. OSPIT. ALB. "N. GALLO"
AGRIGENTO

Programma svolto entro la fine dell'anno scolastico nella classe 5[^] A Enogastronomia

Materia: Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala vendita

Insegnante: Santangelo Pietro

A.S. 2022/2023.

La produzione del vino

- Il vino e l'enologia
- La viticoltura, le fasi di produzione del vino e i sistemi di vinificazione.
- La normativa del settore vitivinicolo.
- La produzione vitivinicola delle regioni italiane.

La cucina di sala.

- Cucinare davanti al cliente e principali metodi di cottura usati in sala.
- L'attrezzatura e la mise en place.
- Le tecniche della cucina di sala, il flambè.
- Ricettario dei piatti della cucina di sala.

I cocktails.

- Definizione e composizione.
- I criteri di classificazione, le tipologie di cocktails, i bicchieri.
- L'organizzazione del banco bar.
- La tecnica di miscelazione, le tecniche di preparazione e le decorazioni.
- La cultura del bere miscelato, il bere responsabile.
- Le tipologie di cocktail.

Il banqueting.

- L'attività di banqueting, gli operatori.
- Le occasioni e tipologie di eventi, le richieste della clientela, l'attrezzatura speciale.

Il catering

- L'attività di catering
- Tecniche di produzione e trasporto.
- La produzione e la distribuzione itineranti.
- Il catering-banqueting, progettare il menu.
- La preparazione di un evento speciale
- La vendita di un evento speciale.
- La pianificazione del lavoro, la preparazione della sala.
- Il buffet, la preparazione, dimensioni e forme.
- La stesura del tovagliato e la mise en place.
- Il servizio in sala, il servizio al buffet.

Programmare l'offerta enogastronomica

- Il menu, l'aspetto tecnico e gastronomico.
- Comunicare l'offerta enogastronomica.
- Comunicare attraverso il menu.

Agrigento 08/05/2023

Il Docente

Pietro Santangelo



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

92100 – AGRIGENTO

Via Filippo Quartararo Pittore (contrada Calcarelle) – Tel. 0922604313 – Fax 0922602467

PERCORSO FORMATIVO ATTUATO – CLASSE 5^A A CUCINA

ANNO SCOLASTICO 2022 / 2023

MATERIA: Laboratorio dei servizi enogastronomici- settore cucina

**LIBRO DI TESTO IN USO: "IN CUCINA" LABORATORIO DEI SERVIZI
ENOGASTRONOMICI DI LUCA SANTINI- CASA EDITRICE POSEIDONIA**

INSEGNANTE: DI CARLO GIUSEPPE.

Considerato la programmazione disciplinare degli argomenti e ciò che è stato fatto, sono stati, nel complesso, raggiunti i seguenti obiettivi.

ARGOMENTI TRATTATI		
Unità a La forza del territorio	Abilità Realizzare piatti con prodotti del territorio.	Competenze di indirizzo in uscita Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.
Unità b Marchi di qualità e altre tutele alimentari		Competenze di indirizzo in uscita
	Abilità Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni.	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,

		<p>trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.</p>
<p>Unità c I prodotti tipici italiani</p>	<p>Abilità Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni. Realizzare piatti con prodotti del territorio.</p>	<p>Competenze di indirizzo in uscita Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p>
<p>Unità d Realizzazione di un menu</p>	<p>Abilità Progettare menu per tipologia di eventi</p>	<p>Competenze di indirizzo in uscita Predisporre i menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.</p>
<p>Unità e Intolleranze alimentari e stili alimentari particolari</p>	<p>Abilità Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari.</p>	<p>Competenze di indirizzo in uscita Predisporre i menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p>
<p>Unità f La tutela della sicurezza e della salute sul luogo di lavoro</p>	<p>Abilità Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.</p>	<p>Competenze di indirizzo in uscita Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza.</p>

Unità g Il sistema HACCP	Abilità Simulare un piano di HACCP.	Competenze di indirizzo in uscita Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
**Unità h Il servizio di catering e di banqueting	Abilità Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.	Competenze di indirizzo in uscita Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici.
**Unità i I software per il settore ristorativo	Abilità Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.	Competenze in uscita Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
**Unità l Abbinamento cibo-vino	Abilità Saper apprendere ed applicare le tecniche di degustazione del vino; Saper abbinare correttamente il cibo-vino.	Competenze in uscita Abbinare correttamente il vino al cibo

Riguardo le lezioni pratiche di laboratorio nell'elaborazione dei menu programmati, gli alunni hanno espresso le loro abilità professionali, riuscendo ad acquisire le competenze necessarie al fine di poterle elaborare, nel complesso, in autonomia.

Riguardo a ciò, sono state affrontate le seguenti tematiche e realizzate le seguenti preparazioni:

La cucina dei localismi- prodotti del territorio / cucina creativa e rivisitata

Il **Maccu** nelle diverse versioni: dal tradizionale al creativo.

Maccu con finocchietto e crostini, maccu con cavolo e cavatelli, maccu con zucca e cavatelli, , maccu con cardi e crostini, maccu con verdure spontanee e raviolini di ricotta e borragine.

Arancia di Ribera DOP (dall'antipasto al dessert)

insalatina di arance, finocchio, olive e cipollotta (vastasa); risotto al profumo del mare e arancia; sorbetto all'arancia e menta; costoletta di maiale all'arancia con patate parigina e cipolline in agrodolce; crepes à l'orange

Presidi Slow Food. Prodotti DOP.

Il Suino Nero dei Nebrodi e la Farina di Tumminia:

Ventaglio di lonza con funghi marinati e caciocavallo ragusano; Cavati al ragù bianco di suino Nero; Medaglioni di Nero al Nero d'Avola; Veromagro di suino al pistacchio di Raffadali; cardi all'aglio e olio e castagne, patate alla parigina; Pane nero di Castelvetro.

La Vastedda del Belice DOP e Caprini di razza Girgentana (i formaggi nelle diverse portate).

Vastedda e pera; cremini di Vastedda; caciù all'arginterà, tagliere di caprino con miele e/o con confettura di cipolla Paglina di Castrolibero; risottino con Vastedda e salsiccia; medaglione di filetto con funghi e Vastedda, crostini di pane Nero di Castelvetro e robiola di capra girgentana, pani Cunzatu.

La cucina salutistica

La cucina per celiaci.

Pizzette, farfallette di grano saraceno ai profumi dell'orto e del mare, profiteroles alle mandorle, crepes, Torta Margherita, crostatine alla confettura di albicocche.

Cucina a basso contenuto lipidico; intolleranza al lattosio; prodotti light; prodotti integrali; cotture salutari

Crostino di pane integrale con spalmabile light; farfallette integrali in salsa di sogliola, gamberetti, zucchine e ciliegino; sorbetto al limone con zucchero di canna; bianco di pollo su spume tricolori; crostatina all'arancia (pasta frolla all'olio evo, uso del fruttosio e "latte" di soia); pane integrale.

La cucina vegan- la cucina vegetariana- lacto-ovo.

Tartare di sedano, bruschetta con verdure, parisienne di primo sale al pistacchio, lasagne vegetariane, cavatelli al ragu vegetariano, parmigiana di melanzane, hamburger di legumi con uovo affogato e dorato e verza stufata, pane di kamut.

La pasticceria tradizionale del territorio

Cannoli, ciambelle, taralli ciarduni, bigne' tradizionale monoporzione e bocconcini, pastine di mandorle, ricci e colombine, cartocci, ravioli con ricotta

Arte decorativa/ Pasticceria

Pasticceria moderna Preparazioni dolciarie che spaziano dalle torte glassate ai dolci in trasparenza

Torta moderna con cuore al mou, tortino cannolo, predessert agli agrumi, crostata alla frutta fresca, torta alle due mousses di ricotta (classica e al pistacchio) e glassata a specchio, Foreta Nera in trasparenza.

Lavorazione del cioccolato i diversi tipi di cioccolato. Temperaggio del cioccolato creazione dei soggetti e decorazioni in cioccolato (uovo di Pasqua), cioccolatini ripieni al mou

Sicurezza alimentare

Crudo sicuro: dal pesce alla carne, dalle uova agli ortaggi

Tagliere di crudo : tagliere di crudità di pesce e ortaggi, sashimi di salmone, tartare di salmone, crudo di scampi, pesce spada e alici marinate, battuto di gamberi con citronette, steak tartare, carpaccio di manzo con funghi e scaglie di grana, carpaccio di manzo con carciofi e scaglie di grana, sushi con avocado e salmone, insalata mista.

Cucina globale Menu fusion / La cucina molecolare mousse aeree

La cucina tecnologica / cucina in crosta / Cottura bassa temperatura

Cuscus con ortaggi, gamberi e curry, Cuscus paella, tortino di orata con patate, lattuga e spezie miste, orata in crosta di sale speziata, tortino sacher cannolo.

Pollo in crosta speziata, filetto di suino in farcia di pollo al pistacchio dop di Bronte e cotto a bassa temperatura con riduzione al nero d'Avola, patate soffiate, coppa di gelato alla fragola e limone con aria all'anice stellato.

Le preparazioni elaborate sono state presentate e degustate dagli alunni stessi.

E' stata sviluppata l'UDA "**apro un ristorante**" (Individuazione della location per il ristorante. Analisi del mercato e tipologia di clientela a cui rivolgersi; analisi dei reparti necessari per la vita di un ristorante, impianti e attrezzature; lay-out degli spazi e attrezzature; normative relative all'apertura di un ristorante, le fonti di finanziamento, lista delle vivande da offrire alla clientela. Condivisione di un progetto reale di un'attività ristorativa).

Riguardo l'UDA di educazione civica "**L'educazione alla cittadinanza attiva attraverso lo studio della Costituzione**" per affrontare la tematica "la protezione del diritto al cibo adeguato nella costituzione italiana", si è fatta una esercitazione speciale presso la mensa della solidarietà. Le tematiche segnate** si conta di trattarle entro la fine dell'anno.

Ore svolte fino alla data n° 155 Ore da svolgere n° 30

Agrigento, 7 maggio 2023

IL DOCENTE ITP DI CUCINA

DI CARLO GIUSEPPE



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 – SITO WEB: ipsctgallo.gov.it

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

92100 – AGRIGENTO

Via Filippo Quartararo Pittore (contrada Calcarelle) – Tel. 0922604313 – Fax 0922602467

- **PERCORSO FORMATIVO ATTUATO – CLASSE 5^A Enog.**
- **Anno Scolastico 2022/2023**
- **Programma svolto entro il 15 Maggio 2022 e da svolgere entro il termine dell'Anno Scolastico 2022/2023**
- **LIBRO DI TESTO:** “Colori della Matematica Edizione BIANCA Vol. A” L. Sasso, I. Fragni
- CASA EDITRICE: PETRINI
- **INSEGNANTE:** GIUSEPPE MONTALBANO

MATERIA: MATEMATICA

Dominio di funzioni fratte e irrazionali.

Introduzione allo studio delle funzioni. Funzioni elementari.

La retta e le funzioni polinomiali. Le funzioni fratte. Considerazioni sul loro dominio.

Dominio e codominio dell'iperbole. Rappresentazione grafica di una funzione tramite la tabella a doppia entrata.

Funzioni pari e dispari. Intersezione di una funzione con gli assi cartesiani.

Concetto di insieme in \mathbb{R} finito ed infinito. Grafici delle principali funzioni elementari. Esempi ed esercitazioni.

Insiemi finiti ed infiniti. Insiemi limitati ed illimitati. Insiemi aperti e chiusi. Concetto di intorno di un punto.

Esercizi relativi. Riferimento di tali proprietà a funzioni elementari.

Introduzione al concetto di limite finito ed infinito di una funzione.

Interpretazione del concetto di limite da grafici di funzioni assegnate.

Approfondimento sul concetto di limite di una funzione. Concetto geometrico di limite finito

di una $f(x)$ quando la variabile x tende ad un dato valore c . Concetto geometrico di limite infinito quando la variabile x tende ad un dato valore c .

Operazioni sui limiti. Enunciato dei teoremi relativi alle operazioni sui limiti. Tabella di sintesi che schematizza le diverse operazioni.

Le prime due forme indeterminate nel calcolo dei limiti. Infinito meno infinito, zero per infinito. Rimozione di tali forme di indeterminazione.

La terza forma indeterminata, infinito fratto infinito, nel calcolo dei limiti. Esempi applicativi ed esercitazioni. Infinito per una funzione al tendere di x a c . Confronto fra infiniti al tendere di x a c .

Concetto di infinitesimo al tendere di x a c per una funzione, confronto di infinitesimi.

La quarta forma indeterminata, zero fratto zero, nel calcolo dei limiti. Esempi applicativi ed esercitazioni.

La continuità delle funzioni. Punti di discontinuità di prima, seconda e terza specie (eliminabile).

Asintoti verticali orizzontali ed obliqui di una funzione. Esercitazioni relative.

Programma da svolgere entro il termine dell'anno scolastico.

Esercitazioni riguardo lo studio qualitativo delle funzioni. Esercitazioni riguardo il grafico probabile.

La derivata di una funzione. Il rapporto incrementale, significato geometrico del rapporto incrementale e della derivata di una funzione in un punto di essa.

La derivabilità e la continuità. Esempi ed applicazioni. Derivata di una funzione costante, della funzione identica, della funzione potenza.

Studio del grafico di una funzione. Schema riassuntivo sui punti critici.

Osservazioni sul significato geometrico della derivata. Limite del rapporto incrementale e calcolo della derivata in un punto. Derivate di funzioni elementari.

Prof. Giuseppe Montalbano

Agrigento, 08/05/2023

**ISTITUTO SUPERIORE I.P. SERV. COMM. ENOG. OSPIT. ALB. "N. GALLO"
AGRIGENTO**

**PROGRAMMA SVOLTO DI SCIENZE MOTORIE
Classe V A A.S.2022/23**

Prof.ssa Bellanca Sandra

IL MOVIMENTO

Terminologia cinetica – Benefici dell'attività fisica

ATTIVITA' PRATICHE: test sulle abilità di base: forza - velocità – resistenza – coordinazione – equilibrio statico e dinamico.

POTENZIAMENTO FISIOLOGICO

Le qualità fisiche
Forza Resistenza Velocità

ATTIVITA' PRATICHE: Attività in regime aerobico e anaerobico, esercizi a carico naturale, esercizi di opposizione e resistenza, ginnastica respiratoria, esercizi di allungamento muscolare e di rilassamento.

LO SPORT, LE REGOLE, IL FAIR PLAY

Gli sport tradizionali: generalità sulle principali regole dell'allenamento sportivo; regolamento tecnico di pallavolo, calcio e tennis da tavolo.

ATTIVITA' PRATICHE: PALLAVOLO- fondamentali individuali (palleggio, bagher, battuta, schiacciata), fondamentali di squadra (attacco, difesa); CALCIO- regole, arbitraggio e gioco.

SALUTE, BENESSERE, PREVENZIONE E SICUREZZA

Traumi sportivi e relative tecniche elementari di primo soccorso. Educazione alimentare, doping.

Agrigento, 06/05/2023

DOCENTE

Prof. Sandra Bellanca

ISTITUTO SUPERIORE I.P. SERV. COMM. ENOG. OSPIT. ALB. "N. GALLO" di Agrigento
ANNO SCOLASTICO 2022/2023

Programma Scienza e cultura dell'alimentazione

CLASSE V A ENOGASTRONOMIA

Sicurezza alimentare a tutela dei consumatori

La filiera alimentare

Il sistema HACCP

La contaminazione biologica

La contaminazione fisico-chimica degli alimenti

La trasformazione degli alimenti

La conservazione degli alimenti

La cottura degli alimenti

I nuovi prodotti alimentari

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

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

OBIETTIVI GENERALI

Esporre e comunicare in lingua italiana e con semplicità contenuti, idee e concetti

Comprendere i rapporti tra Alimentazione e Salute ed utilizzare il sapere acquisito

Accompagnare nella ricerca di nuovi stili e modelli di vita

Mettere in relazione cultura e territorio per una scuola più vicina alla realtà

Valorizzare l'artigianato e la produzione di qualità

OBIETTIVI EDUCATIVI

Far assumere un comportamento corretto e responsabile avendo rispetto di se, degli altri e dell'ambiente

Favorire la socializzazione tra tutti i ragazzi in modo che la vita in classe possa essere armonica

Favorire la crescita umana e culturale degli alunni

Stimolare la collaborazione e la competizione

ISTITUTO SUPERIORE I.P. SERV. COMM. ENOG. OSPIT. ALB."N. GALLO" di Agrigento
ANNO SCOLASTICO 2022/2023

Programma di Religione

CLASSE V A

La ricerca di Dio
La ragione e le fede
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
Il dialogo tra bibbia e scienza
La parola amore esiste
L'amicizia
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

Prof.ssa Anna Lattuca

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

CONSUNTIVO DELLA PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE

Disciplina: Diritto e Tecnica amministrativa

Classe V Corso A

MODULO 1 L'impresa di ristorazione

MODULO 2 La normativa di riferimento dell'impresa di ristorazione;

MODULO 3 I contratti dell'impresa di ristorazione;

MODULO 4 Il Marketing;

MODULO 5 Il piano di marketing di un'impresa di ristorazione

MODULO 6 Il business plain

Educazione civica

Legalità e Costituzione;

- 1) Diritti e doveri;
- 2) Libertà e solidarietà;
- 3) Istituzioni Italiane ed Europee.

Ambiente e salute

- 1) Rispetto del pianeta;
- 2) Agenda 2030.

L'INSEGNANTE

Massimo Muglia

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

ANNO SCOLASTICO 2022 /2023

CLASSE 5 A

PROGRAMMA DI LINGUA INGLESE

FOOD AND HEALTH :

FOOD CONSTITUENTS

FOOD PYRAMID

EATWELL PLATE

MEDITERRANEAN DIET

SPECIAL AND ALTERNATIVES DIETS

THINK GLOBALLY/EAT LOCALLY

SUSTAINABLE AND ORGANIC FOOD

ENVIROMENTAL PYRAMID

SLOW FOOD

HANGER AND MALNUTRITION

FOOD AND RELIGION

FOOD SAFETY AND HYGIENE

TYPES OF CONTAMINATION

HACCP PRINCIPLES

PRESERVATION METHODS

GETTING A JOB

HOW TO WRITE A CURRICULUM VITAE

GETTING READY FOR AN INTERVIEW

HOW TO BECOME A CHEF

Nell'ambito dell'UDA di educazione civica "Globalization"

Agrigento, 08/05/2023

Maria Cristina Vindigni

PROGRAMMA DI ITALIANO

5 A

Anno scolastico 2022/23

L'età del positivismo, naturalismo francese, verismo italiano.

Giovanni Verga: vita, pensiero, opere.

Dai "Malavoglia": L'addio di Ntoni; "Da mastro Don Gesualdo": La Morte di Gesualdo.

Il Simbolismo: Charles Baudelaire (Vita, pensiero e opere)

Da "I fiori del Male", "Corrispondenze"

Il Decadentismo: caratteri generali

Il Decadentismo in Italia: Giovanni Pascoli (vita, pensiero, opere)

Da "Myrtae", "X Agosto", "Lavandare".

Dai "Canti di Castelvecchio": La mia sera.

Il primo Novecento: coordinate storico, politiche e sociali.

Le avanguardie storiche: Il Futurismo

Filippo Tommaso Marinetti (vita, pensiero)

Autori fra le due guerre: Giuseppe Ungaretti (vita, pensiero e opere)

Da "L'allegria": Veglia, San Martino del Carso, Soldati.

Da "Sentimento del Tempo": La Madre.

Dal "Dolore": Non gridate più.

Eugenio Montale (vita, pensiero e opere)

Da "Ossi di Seppia": Merigiare pallido e assorto.

Il Romanzo psicologico: Italo Svevo (vita, pensiero e opere)

Il rapporto con la psicoanalisi, la figura dell'inetto nei tre romanzi dell'autore

Da: "La coscienza di Zeno": Lo schiaffo del padre.

Luigi Pirandello:(vita, pensiero e opere)

Lettura del saggio: L'umorismo.

Lecture tratte da "Novelle per un anno": Il treno ha fischiato

Il Fu Mattia Pascal: Lecture del Brano "Nascita di Adriano Meis"

La produzione teatrale: sei personaggi in cerca di autore (caratteri generali).

Da "Uno, nessuno, centomila": Un piccolo difetto.

Prof.ssa Ermelinda Gebbia

PROGRAMMA DI STORIA

Anno scolastico 2022/23

Classe V A

Il logoramento degli antichi imperi

La grande guerra

Il dopoguerra i Europa

L'età dei totalitarismi-il fascismo in Italia

Impero fascista

Stalinismo e Nazismo

La Seconda Guerra Mondiale

La rivoluzione bolscevica

Benessere e crisi negli Stati Uniti

IL secondo dopoguerra

La guerra fredda

Libro di testo: La storia in tasca il Novecento e oggi Zanichelli Volume

Ermelinda Gebbia