



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

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

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

I.P.S.C.E.O.A. "GALLO"-AGRIGENTO
Prot. 0007470 del 16/05/2022
V (Entrata)

Anno scolastico 2021-22
Classe V B

SETTORE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERHIERA

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

DIRIGENTE SCOLASTICO
Dott.ssa Girolama Casà

COORDINATORE DEL CONSIGLIO
DI CLASSE
Prof.ssa Claudia
Marcantonio



INDICE DEL DOCUMENTO

- 1 PREMESSA**
- 2 PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO**
- 3 FINALITA' DEL CORSO DI STUDI**
- 4 QUADRO ORARIO PIANO DI STUDI**
- 5 PROFILO DELLA CLASSE**
- 6 COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE**
- 7 CONTENUTI, METODI, MEZZI, SPAZI, TEMPI DEL PERCORSOFORMATIVO, STRUMENTI
DI VERIFICA, CRITERI DI VALUTAZIONE**
- 8 INTERVENTI DIDATTICI INTEGRATIVI**
- 9 ATTIVITÀ IN PREPARAZIONE DELL'ESAME DI STATO**
- 10 TEMATICHE PLURIDISCIPLINARI**
- 11 ATTIVITÀ, PERCORSI E PROGETTI SVOLTI NELL'AMBITO DELL'EDUCAZIONE CIVICA**
- 12 PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO**

ALLEGATI:

- **Consuntivi Delle Singole Discipline**

PREMESSA

Durante l'a.s. 2021/2022, le attività didattiche sono state svolte, a seconda dell'andamento dell'emergenza epidemiologica e a seguito di ordinanze sindacali, in presenza, a distanza e in DDI.

Già il decreto-legge 6 agosto 2021, n. 111, convertito con modificazioni dalla legge 24 settembre 2021, n. 133, ha disposto che, per il corrente anno scolastico, l'attività scolastica e didattica si svolgesse in presenza. L'articolo 9, comma 1, del decreto-legge 24 marzo 2022, n. 24, novellando l'articolo 3 del decreto-legge 22 aprile 2021, n. 52, ha confermato che "Resta fermo lo svolgimento in presenza delle attività educative e didattiche". La medesima norma, inoltre, nel modificare la disciplina di gestione dei casi di positività in ambito scolastico, ha previsto la possibilità di ricorrere alla didattica digitale integrata per gli alunni delle scuole primarie, delle scuole secondarie di primo e secondo grado e del sistema di istruzione e di formazione professionale per i quali sia stato disposto l'isolamento a seguito di contagio. La Didattica Digitale Integrata, intesa come strumento finalizzato a garantire il diritto all'apprendimento degli alunni e come metodologia innovativa di insegnamento, è stata proposta come modalità didattica complementare supportata da strumenti digitali ed all'utilizzo delle nuove tecnologie che hanno integrato e potenziato l'esperienza scuola in presenza.

A tal fine, si evidenzia che sono stati posti in essere diversi livelli di integrazione digitale attivabili secondo le circostanze: da un livello "minimo" - in situazione di didattica in presenza - in cui la DDI si è caratterizzata prevalentemente come innovazione e sperimentazione metodologica, ad un livello "massimo" - durante le fasi di sospensione delle lezioni in presenza - in cui la DDI è diventata necessariamente l'unica modalità di lavoro.

BREVE DESCRIZIONE DEL CONTESTO SOCIO-CULTURALE ED ECONOMICO DELL'IPSCEOA "GALLO"

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Si 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.

L'Istituto è situato in una zona periferica della città di Agrigento e accoglie studenti provenienti sia dalla città o da frazioni limitrofe (Villaggio Mosè, San Leone, Villasetta) sia dai paesi vicini. La popolazione scolastica è costituita da studenti che provengono da realtà socio-economiche e culturali molto diverse. Il contesto di provenienza degli alunni dal punto di vista economico e socioculturale è molto diversificato in relazione alle differenti situazioni territoriali. Una parte degli studenti proviene da famiglie che seguono il processo educativo e formativo dei figli, fornendo loro motivazioni e stimoli, mentre un'altra parte proviene da famiglie in difficoltà economiche, culturali e sociali. Negli ultimi anni sta aumentando il numero degli alunni stranieri di diversa nazionalità e il fenomeno comporta la necessità di interventi mirati per la loro integrazione e inclusione. La mancanza di stimoli culturali dovuti al contesto di provenienza rende, spesso, gli studenti non motivati e privi di interesse per ogni attività. L'azione educativo-didattica della scuola tiene nella giusta considerazione la provenienza degli studenti, per la maggior parte di essi la scuola rappresenta l'unica agenzia formativa capace di dare risposte adeguate alle loro esigenze e ai loro bisogni. Oltre che luogo dell'apprendimento, la scuola rappresenta un centro di aggregazione sociale che offre diverse opportunità formative. La scuola, attraverso l'ampliamento dell'offerta

formativa, organizza attività che mirano a innalzare la qualità dell'offerta formativa dando agli alunni la possibilità di esprimere le loro potenzialità. Essa si assume l'onere di sopperire ai vuoti culturali realizzando le proprie finalità in un contesto motivante, attrattivo e formativo, fornendo a tutti gli studenti supporti adeguati per lo sviluppo di una identità aperta e consapevole. Tutti gli alunni, a partire dal primo anno, si dotano di un regolamento di comportamento all'interno della classe, che viene discusso e deliberato con il supporto del docente di discipline giuridiche ed economiche. Tale regolamento, che prevede diritti e obblighi, viene affisso in ogni classe e rispettato da tutti i componenti della scuola. Le famiglie non sempre sono attente a ciò che riguarda il profilo didattico ed educativo dei propri figli, anche se minori, e mostrano spesso disinteresse per tutte le iniziative della scuola (es. corsi di formazione rivolti ai genitori, partecipazione agli organi collegiali, alle elezioni ecc). Si registra un tasso elevato di abbandono scolastico da parte degli alunni che hanno assolto l'obbligo d'istruzione. La presenza di alunni extracomunitari comporta una riduzione degli obiettivi del primo biennio con riferimento all'asse dei linguaggi. A causa di una inefficiente rete dei trasporti e dell'elevato numero di alunni pendolari, numerosissime sono le richieste dei genitori di ingresso posticipato e/o uscita anticipata, con evidenti ripercussioni negative sull'attività didattica. Territorio e capitale sociale. La conoscenza del territorio risulta rilevante e necessaria per meglio approfondire e comprendere le caratteristiche degli studenti. Infatti la programmazione di tutta l'attività scolastica, per essere adeguatamente commisurata agli interessi e alle effettive condizioni di apprendimento degli studenti, deve fondarsi su un'autentica e approfondita analisi del contesto ai fini dell'elaborazione del progetto complessivo d'istituto adeguato alla effettiva domanda formativa espressa dall'utenza. Il territorio, importante risorsa alla quale attingere per realizzare una vera "comunità educante", viene preso in considerazione dall'Istituto in quanto fornisce gli elementi essenziali per poter calibrare il progetto d'Istituto alle caratteristiche dell'utenza. Il bacino di utenza degli alunni è diversificato dato che la scuola accoglie alunni che provengono da territori diversi: Agrigento, zone limitrofe di Agrigento città, ma anche paesi più distanti come S.Giovanni Gemini, Cammarata, San Biagio Platani.

FINALITÀ DEL CORSO DI STUDI

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

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

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

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

L'area generale, preposta alla formazione culturale, è preponderante nel primo biennio (20 ore, 21 in prima) rispetto all'area di indirizzo (12 ore) per favorire l'acquisizione delle competenze di cittadinanza entro 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.

QUADRO ORARIO DEL PIANO DI STUDI

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

PROFILO DELLA CLASSE

La classe VB è formata da 18 alunni, 4 ragazze e 14 ragazzi. E' presente un alunno diversamente abile che segue una Programmazione con obiettivi minimi ed è supportato per 9 ore settimanali dal professore di sostegno Roberto Cammilleri del quale il Consiglio di Classe ritiene opportuna la presenza durante lo svolgimento dell'Esame di Stato.; il PEI approvato dal Gruppo di Lavoro per l'Inclusione è depositato nel fascicolo personale dell'alunno presso l'ufficio competente.

E' presente inoltre un allievo segnalato come BES, per il quale 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'ambiente di estrazione socio-culturale degli alunni è abbastanza omogeneo. La classe, nella composizione attuale, risale al terzo anno ad eccezione di un alunno ripetente che si è inserito quest'anno. Nel corso del quinquennio gli alunni hanno mostrato una crescita costante sia dal punto di vista culturale che relazionale, quasi sempre sono stati pronti al dialogo didattico-educativo mostrando continua maturazione, senso di responsabilità e disponibilità all'accettazione delle regole di base, anche se qualcuno ha tralasciato, talora, di approfondire gli argomenti proposti dai docenti.

Si sono distinte a tal proposito tre fasce di livello:

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

La continuità didattica non è stata costante per diverse discipline quali la matematica, il

francese e scienze e cultura degli alimenti.

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

L'utilizzo dei linguaggi specifici risulta per alcuni ancora incerto, mentre coloro che sono sorretti da una buona motivazione per il raggiungimento degli obiettivi previsti, li usano in maniera adeguata ai diversi contesti comunicativi. La classe ha risposto alla didattica attivata durante l'emergenza Covid 19 in maniera diversificata, i livelli sopra descritti si sono evidenziati anche nell'apprendimento a distanza, ed in alcuni casi ci sono stati anche miglioramenti di profitto e di impegno.

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

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

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

OBIETTIVI TRASVERSALI:

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

	autovalutazione
x	Sapere organizzare dati e materiali per risolvere problemi o progetti

OBIETTIVI FORMATIVI:

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

OBIETTIVI SPECIFICI DISCIPLINARI

ITALIANO	<ul style="list-style-type: none">✓ Identificare momenti e fasi evolutive della lingua italiana e della civiltà artistico-letteraria dell'ultimo Ottocento e del Novecento✓ Mettere in relazione i fenomeni artistico-letterari con i dati biografici degli autori e con il contesto storico imparando a dialogare con autori di epoche e culture diverse✓ Padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa in diversi contesti✓ Produrre testi diversificati, funzionali ai differenti scopi comunicativi✓ Operare l'analisi di testi differenti, riconoscendo i caratteri stilistici e strutturali e gli elementi caratterizzanti✓ Arricchire le capacità espressive e critiche acquisendo uno stile personale, e ponendosi con atteggiamento responsabile e razionale di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni e ai suoi problemi
STORIA E CITTADINANZA	<ul style="list-style-type: none">✓ Riconoscere gli aspetti caratterizzanti la storia della fine del Ottocento e del Novecento in Italia, In Europa e nel mondo, cogliendo le principali persistenze e i processi di trasformazione, con particolare attenzione alle innovazioni tecnologiche e scientifiche e al relativo impatto sui settori produttivi, sui servizi e sulle condizioni socio-economiche✓ Cogliere le relazioni tra fenomeni geografici, fatti storici, sociali politici, culturali, religiosi✓ Recuperare la memoria storica del proprio territorio, effettuando confronti con diverse tradizioni culturali✓ Applicare le conoscenze del passato per comprendere il presente✓ Utilizzare il lessico specifico delle scienze storico-sociali e applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica

	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Acquisire la capacità di esprimere giudizi e valutazioni su fatti, fenomeni, problemi
MATEMATICA	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Essere partecipi al lavoro disciplinare dell'insegnante ✓ Collaborare in armonia con i compagni nei lavori di gruppo ✓ Acquisire un adeguato metodo di studio ✓ Dimostrare capacità di dialogo ✓ Utilizzare correttamente le tecniche e le 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"> ✓ Acquisire il lessico specifico di settore, le strutture morfosintattiche adeguate, le strategie di esposizione orale, le strategie di comprensione, le modalità di sintesi e i contenuti specifici ✓ Essere in grado di utilizzare il lessico specifico e le strutture morfosintattiche adeguate ✓ Comprendere testi scritti e audio ✓ Esporre il contenuto dei testi studiati e saperli sintetizzare ✓ Tradurre semplici testi di settore sull'argomento avvalersi della lingua straniera per argomentare sui topics studiati in un'ottica interdisciplinare esprimendo anche opinioni personali in seno ad un "debate" ✓ Sostenere una conversazione funzionalmente adeguata al contesto e alla situazione comunicativa

<p>LINGUA FRANCESE</p>	<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
<p>DIRITTO TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTT. RIC.</p>	<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
<p>SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZI ONE</p>	<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 la produzione di qualità

LABORATORIO DI
ENOGASTRONOMIA
-CUCINA

- ✓ Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza
- ✓ Intervenire nelle diverse fasi del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità
- ✓ Correlare la conoscenza storica agli sviluppi delle tecnologie e delle tecniche gastronomiche
- ✓ Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando tradizioni e prodotti tipici
- ✓ Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- ✓ Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche
- ✓ Attuare strategie di pianificazione per ottimizzare la produzione
- ✓ Utilizzare strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici
- ✓ Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto e alla domanda dei mercati.
- ✓ Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla

	<p>domanda dei mercati</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Utilizzare gli strumenti di team working appropriati al contesto ✓ Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera ✓ Adeguare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati ✓ Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico e gastronomico ✓ Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.
<p>LABORATORIO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA 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 nell'evoluzione 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>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
---	---

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Disciplina	Docente	Disciplina	Docente
Religione cattolica	Lattuca Anna	Scienze E Cultura Dell'alimentazione	Lena Rosanna
Lingua e Lett. Ital. e Storia	Marcantonio Claudia	Matematica	Pullara Giuseppe
Lingua Inglese	Criminisi Milena	Diritto e tecniche amministrative	Hamel Giovanni
Lingua Francese	Salamone Salvatrice	Lab. dei s. e. settore cucina	Marrella Rosario Salvatore
Scienze motorie sportive	Pirrera Marisa	Sostegno	Cammilleri Roberto
Lab. dei s. e. settore sala	Piscopo Salvatore		

VARIAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO

Disciplina	A.S 2019-20	A.S 2020-21	A.S. 2021-22
Matematica	Ricottone Antonella	Tannorella Luigi Lucio	Pullara Giuseppe
Religione	Dispensa Carmela	Dispensa Carmela	Lattuca Anna
Francese	Lo Dico Salvatore	Lo Dico Salvatore	Salamone Salvatrice
Scienze motorie e sportive	Moncada Silvana	Moncada Silvana	Pirrera Marisa
Scienze E Cultura Dell'alimentazione	Geraldi Antonio	Lipari Santina	Lena Rosanna
Lab. dei s. e. settore cucina	Consiglio Pasqualino	Consiglio Pasqualino	Marrella Rosario Salvatore
Lab. dei s. e. settore sala	Di Monte Nicola	Di Monte Nicola	Piscopo Salvatore
Inglese	Rosanna Termini	Criminisi Milena	Criminisi Milena

MATERIE AFFIDATE AI COMMISSARI INTERNI

- **ITALIANO**
- **INGLESE**
- **SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**
- **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTT. RIC.**
- **SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE**
- **LAB. DEI S. E. SETTORE SALA**

ELENCO ALUNNI

	COGNOME	NOME
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		

METODOLOGIE

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

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

Nonostante le molteplici difficoltà, nella seconda parte dell'anno scolastico grazie alla situazione che si è stabilizzata, gli alunni hanno dimostrato la volontà di migliorare impegnandosi in maniera più assidua e adeguata.

MEZZI

- ✓ 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
- ✓ fotocopie di documenti autentici
- ✓ sussidi informatici multimediali
- ✓ laboratorio di informatica
- ✓ laboratorio linguistico
- ✓ laboratorio di cucina
- ✓ laboratorio di sala e vendita

TEMPI

- ⇒ Le ore curricolari sono state divise in due quadrimestri.
- ⇒ Sono state mantenute le 32 ore settimanali sia in DDI che in presenza.
- ⇒ Attività di recupero e approfondimento in itinere;

CONTENUTI DISCIPLINARI

I contenuti disciplinari trattati nel corso del presente anno scolastico sia in ambiente fisico sia in ambiente virtuale sono quelli indicati nei programmi svolti relativamente alle singole discipline.

Il C.d.C. ha proposto e coinvolto gli alunni nella realizzazione del modulo pluridisciplinare di raccordo con i progetti di alternanza scuola-lavoro dal titolo: "La Cultura della sicurezza"

CONTENUTI

ITALIANO	1 Forme di condivisione sul fronte di guerra: voci dalla trincea. G. Ungaretti 2 L'adulterazione dell'identità umana: il tema della maschera nel pensiero pirandelliano
MATEMATICA	1 Dominio di una funzione 2 Crescenza e decrescenza di una funzione 3 Derivata di una funzione 4 Punti di massimo e minimo 5 Interpretazione di un grafico e funzioni
STORIA	1 I totalitarismi in Europa 2 Le Guerre Mondiali
INGLESE	Health and safety: 1.HACCP 2. Bacteria and food poisoning, food contamination and preservation methods.
FRANCESE	1 Le système HACCP 2 Les 7 principes de l'HACCP
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	1 Le contaminazioni degli alimenti 2 Autocontrollo alimentare
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMIA	1 La tutela della sicurezza e della salute sul luogo di lavoro 2 Il sistema HACCP 3 Stesura del piano di autocontrollo
LAB. SERVIZI SALA E VENDITA	1 La gestione delle aziende turistico-ristorative 2 La gestione degli acquisti, informatica ed enogastronomia.
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	Il DVR (documento di valutazione dei rischi) 1La valutazione del rischio nella ristorazione 2 La vigilanza e controllo sui luoghi di lavoro 3 Il piano di autocontrollo

TIPOLOGIE DI VERIFICA

Attività didattiche in presenza

Le prove di verifica effettuate nel corso dell'anno sono state realizzate in forme differenti: orale, scritta, tecnico-pratica e comunque, secondo le modalità più idonee alle singole discipline.

Attività didattiche a distanza

Ciascun docente, in autonomia, al fine di migliorare l'efficacia e l'efficienza del suo intervento didattico, ha effettuato verifiche di tipo sincrono e asincrono.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Le verifiche del processo di apprendimento-insegnamento in ogni disciplina hanno avuto carattere formativo durante l'intero arco dell'anno. Si è valutata la conoscenza, la

competenza, la comprensione, l'applicazione e la capacità di analisi. Le verifiche sono state scritte, orali e pratiche e sono servite a monitorare l'efficacia dei vari percorsi e ad orientare eventuali attività di recupero, rinforzo o potenziamento. Le verifiche sommative scritte hanno avuto cadenza periodica e sono state effettuate al termine di ciascuna sequenza didattica o modulo. Le verifiche orali sono state continue e costanti ed hanno mirato ad una migliore valutazione del discente. Si sono proposte varie tipologie di verifica: prove oggettive, strutturate, semistrutturate, a scelta multipla e questionari. Nella valutazione finale, frutto di un congruo numero di verifiche, si terrà conto non solo del raggiungimento degli obiettivi disciplinari minimi, ma anche della personalità dell'alunno, degli interessi manifestati, dell'impegno, delle attitudini, delle capacità, di ogni altro elemento utile a definire la sua crescita sociale e culturale. La valutazione sarà benevola nel cogliere ogni progresso rispetto la situazione di partenza. L'alunno sarà valutato per quello che sa, per quello che sa fare e per le capacità di sapere assumere corretti abiti comportamentali nella vita sociale e professionale. Considerata la situazione venutasi a creare a causa dell'epidemia da Covid 19 nella valutazione si terrà conto anche dell'impegno e della partecipazione profusi durante le attività didattiche a distanza.

Per quanto riguarda i criteri di valutazione si è tenuto 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.

L'impegno nello studio e la partecipazione alle attività scolastiche

La regolarità nella frequenza

I provvedimenti disciplinari

Tramite le verifiche si è misurato il raggiungimento parziale o completo degli obiettivi prefissati e pertanto dei risultati attesi. Le verifiche sono state di diversa tipologia in modo da abituare gli allievi anche alle prove degli Esami di Stato.

I crediti consentono una più efficace valutazione dell'andamento complessivo della carriera scolastica; consistono in un patrimonio di punti che ogni studente costruisce durante gli ultimi tre anni di corso e che contribuiscono a determinare il punteggio finale dell'Esame di Stato. I crediti scolastici vengono attribuiti alla fine dell'anno scolastico ed espressi in numero intero partendo dal calcolo della media dei voti ottenuti dallo studente per individuare la banda di oscillazione relativa al punteggio da attribuire. Oltre la media M dei voti il credito scolastico tiene in considerazione: a. l'assiduità alla frequenza scolastica; b. l'interesse e l'impegno nella partecipazione al dialogo educativo; c. partecipazione alle attività complementari ed integrative; All'alunno promosso con debito/i formativo/i viene attribuito il punteggio minimo previsto nella relativa banda di oscillazione della tabella.

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
$M = 6$	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

Conversione del credito scolastico complessivo ai sensi dell'O.M. 65 del 14/03/2022(ALL.C)

Punteggio in base 40	Punteggio in base 50
21	26
22	28
23	29
24	30
25	31
26	33
27	34
28	35
29	36
30	38
31	39
32	40
33	41
34	43
35	44
36	45
37	46
38	48
39	49
40	50

ATTIVITÀ INTEGRATIVE

L'azione didattica integrativa ha curato lo sviluppo e la maturazione di un efficace metodo di studio, il consolidamento e, per quanto possibile, il potenziamento delle abilità di base, rafforzando quegli aspetti della personalità determinanti ai fini dell'apprendimento e della maturazione, contribuendo allo sviluppo di cittadini attivi e socialmente responsabili.

PREPARAZIONE ALL'ESAME DI STATO

L'O.M. n. 65 del 14 marzo 2022 sullo svolgimento degli Esami di Stato riporta: Le prove d'esame di cui all'articolo 17 del d. lgs 62/2017 sono sostituite da una prima prova scritta nazionale di lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l'insegnamento, da una seconda prova scritta sulla disciplina di cui agli allegati B/1, B/2, B/3, predisposta, con le modalità di cui all'art. 20, in conformità ai quadri di

riferimento allegati al d.m. n. 769 del 2018, affinché detta prova sia aderente alle attività didattiche effettivamente svolte nel corso dell'anno scolastico sulle specifiche discipline di indirizzo, e da un colloquio. Per tale motivo sono state effettuate simulazioni delle prove scritte, e sarà programmata una simulazione del colloquio per alcuni candidati, su base volontaria o tramite sorteggio.

Il Consiglio di classe ha illustrato agli studenti la struttura, le caratteristiche e le finalità dell'Esame di Stato che ai sensi dell'O. M. 65 del 14/03/2022, sarà così articolato:

la prima prova scritta che accerta la padronanza della lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l'insegnamento, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. La prova può essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del candidato. Le tracce sono elaborate nel rispetto del quadro di riferimento allegato al d.m. 21 novembre 2019, 1095. A tal proposito sono state proposte esercitazioni e verifiche durante il corso dell'anno scolastico ed è stata effettuata una prova simulata in data 11/05/2022 allegata al presente documento.

INDICAZIONI PER LO SVOLGIMENTO DELLA SECONDA PROVA

Relativamente alla seconda prova scritta, la disciplina individuata dall'allegato B/3 dell'O. M. n. 65 è Scienza e cultura dell'alimentazione. Durante il corso dell'anno scolastico sono state proposte dal docente agli alunni delle prove scritte simili a quelle che sono state assegnate negli anni precedenti agli Esami di Stato.

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, intesa ad accertare le conoscenze, le abilità e le

competenze attese dal profilo educativo culturale e professionale dello studente dello specifico indirizzo, verrà valutata secondo la griglia inserita nel presente documento. Si precisa, che della suddetta prova, è stata effettuata una simulazione in data 06/05/2022 Ed è inserita in allegato al documento.

Come previsto dalla sopra citata O.M. per tutte le classi quinte dello stesso indirizzo e articolazione presenti nell'istituzione scolastica i docenti titolari della disciplina oggetto della seconda prova di tutte le sottocommissioni operanti nella scuola elaboreranno collegialmente, entro il 22 giugno, tre tracce, in modo che il giorno dello svolgimento della seconda prova scritta, venga sorteggiata tra queste la traccia che verrà svolta in tutte le classi coinvolte.

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:

- a) OBIETTIVO BENESSERE
- b) LA CULTURA DELLA SICUREZZA
- c) L'ECOSOTENIBILITA'
- d) LE ESIGENZE DEL CLIENTE
- e) CIBO E RELIGIONI

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 DI EDUCAZIONE CIVICA

Ai sensi della Legge del 20 agosto 2019 n. 92 e delle Linee Guida D.M. 35/2020, a decorrere dall'a.s. 2020/2021, è stata introdotta la disciplina trasversale di Educazione civica.

Il testo di legge prevede che l'orario dedicato a questo insegnamento non possa essere inferiore a 33 ore per ciascun anno di corso, da svolgersi nell'ambito del monte ore complessivo annuale previsto dagli ordinamenti.

I contenuti e le attività del curriculum sono stati inseriti trasversalmente nei contenuti e nelle attività didattiche del preesistente curriculum disciplinare ed eventuali ulteriori declinazioni di quanto previsto dalla Legge 92/2020 e dalle Linee guida di attuazione nelle singole discipline sono state inserite nelle singole programmazioni disciplinari, al fine di far acquisire agli studenti le conoscenze e le competenze di base contemplate dal legislatore. Il curriculum d'Istituto di Educazione Civica ha un taglio è articolato in vari filoni tematici riferiti ai percorsi, pianificati e monitorati, nel corso dell'anno, da un referente di classe. Tutte le attività poste in essere sono state registrate mediante relativa verbalizzazione nel registro elettronico di classe.

Nucleo concettuale	Tematica	
□ Agenda 2030 e Costituzione principi di solidarietà e uguaglianza	Agenda 2030 e Costituzione per affermare la dignità dei cittadini	
□ Salviamo la terra, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio		

Alla classe sono state proposte lezioni frontali così come conversazioni e dibattiti, molto partecipati e vivaci, visione di materiali disponibili online letture da stampa specializzata.

PROSPETTO PER LA DECLINAZIONE DEL CURRICOLO DI EDUCAZIONE CIVICA

Classe_VB ENO - 33 ore

COMPETENZE	CONTRIBUTO PER DISCIPLINA PER L'ACQUISIZIONE DELLE COMPETENZE IN USCITA			
<p>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</p>	DIRITTO	<p>L'educazione alla cittadinanza attiva attraverso la conoscenza dei diritti e doveri dell'uomo</p>	<p>Principi fondamentali. della Costituzione e la tutela prevista per il patrimonio artistico culturale</p>	<p>NUM. ORE PREV. PER DISC. 8</p>
<p><i>(Individuati tra quelli di seguito riportati)</i></p> <p>Conoscere i principi fondamentali della Costituzione</p> <p>Essere consapevoli dei diritti e doveri del cittadino</p> <p>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</p>	ECONOMIA POLITICA	<p>L'educazione alla cittadinanza attiva attraverso la conoscenza del ruolo dello Stato nella nostra società</p>	<p>Dall'art. 3, comma 2 Cost. alle politiche di redistribuzione dei redditi nella politica economica.</p>	5
	ITALIANO E STORIA	<p>L'educazione alla cittadinanza attiva attraverso la conoscenza del principio di uguaglianza</p>	<p>I principi fondamentali affermati dalla rivoluzione francese</p>	6
	INGLESE		<p>La globalizzazione</p>	6
	FRANCESE	<p>L'educazione alla cittadinanza attiva attraverso l'affermazione del principio di uguaglianza</p>	<p>Les valeurs de la citoyenneté Compétences pour une culture de l'égalité</p>	6
	EDUCAZIONE FISICA	<p>L'educazione alla cittadinanza attiva attraverso l'affermazione del principio di uguaglianza</p>	<p>Le regole nello sport Il fair play</p>	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	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 rapporta 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 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 e 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 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.	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.
-----------------------------------	--	---	---	--	---	--	--

- "Salute e sicurezza" Corso di sicurezza nei luoghi di lavoro - corso base "Salute e sicurezza" ;
- Corso di sicurezza nei luoghi di lavoro - rischio medio Corso per alimentaristi HACCP;
- Incontro con i Maestri del Lavoro;
- Visita didattica Cantine Florio.

Sono state svolte 3 ore di orientamento scolastico post diploma con:

- a) Partecipazione XIX edizione "Orienta Sicilia";

Iniziativa nell'ambito dell'educazione civica:

- b) INCONTRO: La legalità riaffermata con il sacrificio delle vittime di mafia.

LA COMPONENTE DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE DELLA V B

<u>DISCIPLINA</u>	<u>DOCENTE</u>	<u>FIRMA</u>
Anna Lattuca	Religione Cattolica	
Claudia Marcantonio	Italiano e Storia	
Giuseppe Pullara	Matematica	
Salvatrice Salamone	Lingua Francese	
Milena Criminisi	Inglese	
Giovanni Hamel	Diritto e tecniche amministrative della strutt. Ric.	
Rosanna Lena	Scienze e cultura dell'alimentazione	
Marisa Pirrera	Scienze Motorie	
Salvatore Piscopo	Lab. dei s. e. settore Sala	
Rosario Salvatore Marrella	Lab. dei s. e. settore Cucina	
Roberto Cammilleri	Sostegno	

Nota: Nella redazione del documento il consiglio di classe ha tenuto conto delle indicazioni fomite dal Garante per la protezione dei dati personali con la nota del 21 marzo 2017, prot. 10719, avente come oggetto la diffusione di dati personali

ALLEGATI al documento 15 Maggio V B ENO

CONSUNTIVI DELLE SINGOLE DISCIPLINE

**CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA'
DISCIPLINARI**

DISCIPLINA: ITALIANO

DOCENTE : Claudia Marcantonio

CLASSE: V B

INDIRIZZO: Servizi per l'enogastronomia

Il Positivismo

- a. Naturalismo e Verismo : caratteri e autori principali
- b. Verga e il romanzo verista del secondo ottocento
- c. le novelle di Verga: "Rosso Malpelo";
- e. I Malavoglia: " L'addio di 'Ntoni"

Il Decadentismo – Le Avanguardie

- a. I movimenti in Europa e in Italia: caratteri e autori
- b. C. Baudelaire: "Corrispondenze"
- c. Pascoli : vita ed opere principali; la poetica del fanciullino.
- d. Myrica: "X Agosto"; "Il lampo", "Il Tuono"
- e. D'Annunzio : vita e opere; il pensiero e la poetica; Alcyone : "La pioggia nel pineto"; Il Piacere

Il Romanzo del'900

- f. Pirandello : vita, ideologia ed opere principali; la poetica dell'umorismo; Novelle per un anno : "Il treno ha fischiato"; "La patente", "La carriola"
I romanzi; "Il fu Mattia Pascal" (" La nascita di Adriano Meis")
"Uno nessuno centomila"
Il teatro – le fasi del teatro pirandelliano
- g. Svevo : "La coscienza di Zeno": "L'ultima sigaretta"

Il disagio dell'uomo moderno ai primi del '900 nella poesia

- h. L'Ermetismo
- i. G. Ungaretti, vita e opere
- j. "L'allegria"- Il porto sepolto, Soldati", "Mattina"

L'insegnante

Prof.ssa Claudia Marcantonio

**Allegato Al Documento del Consiglio di
classe
(D.P.R. n°323 del 23 luglio 1998 art.5 comma 2)**

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI

DISCIPLINA: STORIA

DOCENTE : Claudia Marcantonio

CLASSE: V B

INDIRIZZO: Servizi per l'enogastronomia

- Il Logoramento degli antichi Imperi
- L'Italia e il governo post unitario
- La Sinistra al governo
- Imperialismo e colonialismo

- La prima guerra mondiale- cause
- Le fasi della guerra
- I trattati di pace
- Conseguenze della prima guerra mondiale

- La Rivoluzione Russa
- Lo Stalinismo

- Il dopoguerra in Europa
- Il biennio rosso
- Crisi dello stato liberale
- L'avvento del Fascismo

- L'età dei totalitarismi
- Grande crisi e il New Deal
- L'Italia fascista e la politica estera
- L'ideologia nazista

- La seconda guerra mondiale

**L'insegnante
Prof.ssa Claudia Marcantonio**

**Allegato Al Documento del Consiglio di classe
(D.P.R. n°323 del 23 luglio 1998 art.5 comma 2)
ANNO SCOLASTICO 2021/2022**

Disciplina: Francese

Docente: Salvatrice Salamone

CLASSE V B (Eno)

Programma svolto

- La pyramide alimentaire
- le régime méditerranéen;
- L'alimentation du sportif
- HACCP:
- L'hygiène; les risques et les préventives contre la contamination des aliments
- Alimentation et religion

- Le vin et son histoire: la classification des vins; les phases de la dégustation; le champagne
- Les troubles de l'alimentation: anorexie; boulimie; obésité
- En salle: le personnel de salle, la tenue du personnel; le matériel de table

ANNO SCOLASTICO **2021/2022**

CLASSE: **5^ B ENOGASTRONOMICO**

DOCENTE: **Marisa Pirrera**

MATERIA: **SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE**

Svolgimento dei contenuti

Parte pratica (in conformità alle disposizioni relative all'emergenza sanitaria):

Esercizi di preatletica generale, vari tipi di andature e di corsa.

Esercizi semplici e composti eseguiti in varie stazioni: individualmente, in coppia, in gruppi.

Esercizi di mobilità articolare: allungamento dei principali gruppi muscolari attraverso lo stretching.

Esercizi di coordinazione generale e di destrezza.

Esercizi con piccoli attrezzi.

Tennis tavolo: fondamentali di gioco: servizio, risposta, palleggio. Regolamento e arbitraggio.

Parte teorica:

Le Olimpiadi

I valori e l'etica dello sport

Educazione alla salute e al benessere: il concetto di salute; i rischi della sedentarietà; il movimento come prevenzione.

Sport e sana alimentazione

I disturbi alimentari

Le Dipendenze: il tabacco, l'alcol e i loro effetti. Le droghe e i loro effetti.

Il doping

La colonna vertebrale e la postura corretta.

Paramorfismi e dismorfismi

Elementi di primo soccorso e norme da seguire in caso di infortunio.

UdA di Educazione Civica: "Agenda 2030 e Costituzione per affermare la dignità dei cittadini": Scienze Motorie e Sportive: Educazione alla cittadinanza attiva attraverso il rispetto delle regole. Il Fair Play

Data 15/05/2022
Pirrera

Il Docente: Prof.ssa Marisa

**Allegato Al Documento del Consiglio di classe
(D.P.R. n°323 del 23 luglio 1998 art.5 comma 2)**

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI

MATERIA: Enogastronomia Sala e Vendita

DOCENTE: Prof. Piscopo Salvatore

CLASSE: VB Sala Vendita

ANNO SCOLASTICO:2021/2022

1. CONTENUTI DISCIPLINARI

La produzione del vino

- La produzione del vitivinicola
- Il vino e l'enologia
- La viticoltura
- Le fasi di produzione del vino e i sistemi di vinificazione

La normativa del settore vitivinicolo

- Norme nazionale e comunitaria
- I disciplinari di produzione
- L'etichetta

UDA pluridisciplinare: Tecniche di gestione

La gestione delle aziende turistico-ristorative

- Aspetti peculiari dei servizi enogastronomici
- Forme di gestione delle attività turistico-ristorativo e nuove tendenze
- Le risorse umane
- Le principali normative del settore

La gestione degli acquisti

- Il valore strategico dell'approvvigionamento
- La gestione del magazzino

Analisi sensoriale e degustazione

Analisi delle caratteristiche organolettiche

- L'analisi sensoriale
- La degustazione dei cibi
- La degustazione dell'olio

La sommellerie

- La figura professionale del sommelier
- Le bottiglie
- L'attrezzatura per la degustazione
- L'analisi organolettica del vino: l'esame visivo
- L'esame olfattivo
- L'esame gusto-olfattivo

L'abbinamento tra cibo e vino

- I principi di abbinamento
- La scheda grafica
- La successione dei vini a tavola

CONTENUTI

(da sviluppare dopo il 15 maggio)

Operare davanti al cliente

- I cocktails
- Definizione e composizione
- L'organizzazione del banco bar

- La tecnica di miscelazione
- Le decorazioni

- La cultura del bere miscelato
- Cocktails internazionali

AGRIGENTO

IL DOCENTE
Prof. Piscopo Salvatore

Allegato Al Documento del Consiglio di classe
(D.P.R. n°323 del 23 luglio 1998 art.5 comma 2)

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

Consuntivo Scienza e cultura dell'alimentazione

CLASSE V B ENOGSTRONOMIA

Prof.ssa Lena Rosanna

Cibo e religioni

Nuovi prodotti alimentari

La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche

Diete e stili alimentari

L'alimentazione nella ristorazione collettiva

La dieta nelle malattie cardiovascolari

La dieta nelle malattie metaboliche

La dieta nelle malattie dell'apparato digerente

Allergie e intolleranze alimentari

Si prevede di completare dopo il 15 maggio, entro la fine delle lezioni, l'Unità didattica di apprendimento pluridisciplinare "La cultura della sicurezza": le contaminazioni degli alimenti; autocontrollo alimentare.

Prof.ssa Rosanna Lena

Rosanna Lena

**Allegato Al Documento del Consiglio di classe
(D.P.R. n°323 del 23 luglio 1998 art.5 comma 2)**

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

CONSUNTIVO DELLA PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE

Disciplina: Diritto e Tecnica amministrativa
Classe V Corso B

Prof. G. Hamel

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 plan

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

Prof. Giovanni Hamel

**Allegato Al Documento del Consiglio di classe
(D.P.R. n°323 del 23 luglio 1998 art.5 comma 2)**

ISTITUTO SUPERIORE STATALE IPSCEOA " GALLO"

AGRIGENTO

PROGRAMMA DI RELIGIONE

CLASSE QUINTA SEZIONE B (ENO)

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

UDA 1: Dio controverso

La ricerca di Dio
La ragione e la fede
Il mistero di Dio e le religioni
La magia
Lo spiritismo
L'ateismo
Il satanismo
Il mistero delle stimmate
Le superstizioni
Le origini del mondo
Il dialogo con la scienza
L'origine del male

UDA 2 : Innamoramento e amore

La parola "amore" esiste
L'amore tra un uomo e una donna
L'amicizia
Il sacramento dell'amore: fidanzamento e sacramento del matrimonio,
la famiglia
Un corpo per amare: la sessualità

UDA 3 L'etica della pace

La dignità della persona
Il razzismo(da svolgere)
La difesa dell'ambiente(da svolgere)
L'impegno per la pace

La Sindone

Halloween o festa dei morti?

Data 10/ 05/2021

La Docente
Lattuca Anna

**Allegato Al Documento del Consiglio di classe
(D.P.R. n°323 del 23 luglio 1998 art.5 comma 2)**

**Programma svolto "Laboratorio di Enogastronomia-Cucina"
Anno scolastico 2021/22
Classe VB**

INSEGNANTE MARRELLA ROSARIO SALVATORE (SUPPLENTE dal 17.12.2021)
CONSIGLIO PASQUALINO (TITOLARE)

Modulo 1 la Forza del territorio

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

Modulo 2 Marchi di qualità e altre tutele alimentari

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

Modulo 3 I prodotti tipici italiani

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

Modulo 4 Realizzare un menu

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

Modulo 5 Intolleranze alimentari e stili alimentari particolari

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

Modulo 6 La tutela della sicurezza e della salute sul luogo di lavoro

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

Modulo 7 Il sistema Haccp

- L'igiene professionale in cucina
- Pulizia e sanificazione di locali e attrezzature
- La sicurezza degli alimenti e l'HACCP
- L'applicazione dell'HACCP
- La stesura del piano autocontrollo

IL DOCENTE

ROSARIO SALVATORE MARRELLA (SUPPLENTE)

**Allegato Al Documento del Consiglio di classe
(D.P.R. n°323 del 23 luglio 1998 art.5 comma 2)**

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI 2021/2022			
Disciplina: Lingua e Cultura Straniera Inglese			
Docente: Prof. Milena Criminisi			
TESTO SCOLASTICO IN USO EXCELLENT di P.Tite e C.E. Morris ed. Eli			
Ore settimanali di lezione	N. 3	Ore di lezione effettuate al 15/05/2022 n. 77	Ore da svolgere n.11
Obiettivi realizzati (Sulla base del programma svolto, con le dovute diversificazioni, sono stati dati agli alunni gli strumenti e le opportunità necessari per raggiungere gli obiettivi in termini di conoscenze, competenze, abilità)		CONOSCENZE: <ul style="list-style-type: none"> • lessico specifico • strutture morfosintattiche adeguate • strategie di esposizione orale • strategie di comprensione • modalità di sintesi • contenuti specifici COMPETENZE/CAPACITÀ/ABILITÀ <ul style="list-style-type: none"> • sapere utilizzare il lessico specifico • sapere utilizzare le strutture morfosintattiche adeguate • comprendere testi scritti e audio ed esporre il contenuto dei testi studiati e saperli sintetizzare • tradurre semplici testi di settore sull'argomento • avvalersi della lingua straniera per argomentare sui topics studiati. • rispettare gli altri al momento dell'esposizione orale in silenzio e con un atteggiamento di collaborazione 	

- aspettare il proprio turno negli interventi

UDA SVOLTE

Il percorso si è svolto tenendo presenti i livelli personali di conoscenze acquisite e di competenze sviluppate nel corso del quinquennio.

<p>UDA n. 1:</p> <p><i>Nowadays food trends: the respect for traditions and the environment</i></p>	<p><u>CONOSCENZE</u></p> <p>Slow food, Organic food and Zero Km products vs fast food and its negative aspects; food quality labels (cenni).</p> <p><u>COMPETENZE</u></p> <p>Evitare o limitare uno stile di alimentazione veloce e valorizzare, riconoscendone la qualità, i cibi salutari del proprio territorio. Competenza comunicativa legata all'argomento.</p>
<p>UDA n. 2</p> <p><i>Healthy eating</i></p>	<p><u>CONOSCENZE</u></p> <p>Healthy eating: the food pyramid and the eatwell plate; Food intolerances and allergies (difference); The Mediterranean Diet; The macrobiotic diet.</p> <p><u>COMPETENZE</u></p> <p>Saper scegliere i cibi giusti per se stessi e per gli altri, avere la consapevolezza del fabbisogno dei nutrienti giusti per l'organismo umano, confrontarsi con tecnologie innovative e stili alimentari e di vita alternativi. Competenza comunicativa legata all'argomento.</p>
<p>UDA n.3:</p> <p><i>Food and Safety</i></p>	<p><u>CONOSCENZE</u></p> <p>Food contamination; Bacteria and food poisoning; preservation methods (cenni); The HACCP system and its principles.</p> <p><u>COMPETENZE</u></p> <p>Riconoscere le alterazioni del cibo; utilizzare i sistemi di conservazione per evitare rischi per sé e per gli altri. Competenza comunicativa legata all'argomento.</p>
<p>Uda n. 4</p> <p><i>Religion through food</i></p>	<p><u>CONOSCENZE</u></p> <p>Islam, Judaism and Hinduism</p>

(Da svolgere dopo il 15 maggio)	<u>COMPETENZE</u> Esprimersi sulla relazione fra religione e cibo nelle diverse culture. Competenza comunicativa legata all'argomento.
Metodologie e tecniche di insegnamento	Lezione interattiva Lettura ed analisi diretta dei testi Debate/Listening
<i>Mezzi e strumenti di lavoro</i>	Libro di testo e altre risorse cartacee / Mappe / Dettatura di appunti/ Mappe, immagini, schede di lavoro
Spazi	- Classe fisica
Strumenti di verifica	Colloqui/ colloqui guidati/Test semi-strutturati/ Test a risposta aperta / Test strutturati
<i><u>OBIETTIVI MINIMI DELLA DISCIPLINA CORRISPONDENTI AI CONTENUTI PROGRAMMATI NEI DIPARTIMENTI</u></i>	Essere in grado di riferire in modo semplice anche con il supporto di materiale visivo i contenuti sviluppati ed essere consapevoli delle proprie scelte, stabilire relazioni immediate fra quanto studiato e la propria esperienza personale; comprendere semplici testi di settore.

Prof.ssa Milena Criminisi

**Allegato Al Documento del Consiglio di classe
(D.P.R. n°323 del 23 luglio 1998 art.5 comma 2)**

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI

DISCIPLINA: MATEMATICA

PROGRAMMA SVOLTO :

MODULO 1: RIALLINEAMENTO E RIEQUILIBRIO FORMATIVO Equazioni lineari di primo e secondo grado , disequazioni e sistemi di secondo grado, relazioni fondamentali della goniometria e trigonometria .

- Equazioni di primo grado ;
- Equazioni di secondo grado ;
- Scomposizione di un trinomio di 2° grado ;
- Equazioni di 2° grado frazionarie ;
- Sistemi di secondo grado ;
- Disequazioni di 2° grado intere, fratte e sistemi di disequazioni con interpretazione grafica ;

MODULO 2 : Funzioni – Limiti – Continuità

- L'insieme R: Richiami e Complementi
- Funzioni reali di variabile reale
- Introduzione al concetto di limite;
- Forme di indecisione/indeterminate ($0/0$; ∞/∞ ; $0 \cdot \infty$) ;
- Funzioni continue ;
- Punti di discontinuità ;
- Asintoti (verticali, orizzontali e obliqui) ;
- Grafico probabile di una funzione.

Agrigento, 06/05/2022

Firma
Prof. Giuseppe Pullara

