



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

CON SEZIONE COORDINATA DI PORTO EMPEDOCLE

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

C.F.: 93071330844 – e-mail ordinaria: agis02300r@istruzione.it- – SITO WEB: ipsctgallo.edu.it

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

I.P.S.C.E.O.A. "GALLO"-AGRIGENTO

Prot. 0007410 del 14/05/2022

V (Entrata)

ESAMI DI STATO A.S. 2021/2022

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DEL 15 MAGGIO

(ai sensi dell'art. 5 del D.P.R. 323 del 23/07/1998)

CLASSE V SEZIONE D

**INDIRIZZO SERVIZI
PER L'ENOGASTRONOMIA E
L'OSPITALITA' ALBERGHIERA**



AGRIGENTO, 14 MAGGIO 2022

**IL COORDINATORE
DEL CONSIGLIO DI CLASSE
(Prof. Nicolò Calogero Pagnesi)**

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(Dott.ssa Girolama Casà)**

INDICE

Composizione del Consiglio di classe	pag. 3
Variazioni del Consiglio di classe nel triennio	pag. 3
Deliberazione del Consiglio di classe	pag. 4
Premessa	pag. 4
Informazioni di carattere generale	pag. 4
Descrizione sintetica della figura professionale	pag. 5
Competenze tecnico professionali	pag. 5
Composizione commissione Esame di Stato	pag. 6
Elenco dei candidati interni	pag. 6
Elenco dei candidati esterni	pag. 6
Profilo della classe	pag. 7
Quadro orario settimanale	pag. 7
Competenze acquisite	pag. 8
Capacità acquisite	pag. 9
Metodologie adottate	pag. 9
Mezzi e strumenti	pag. 9
Spazi	pag. 9
Materiali, strumenti e sussidi didattici utilizzati nella D.A.D.	pag. 9
Tabella di riepilogo metodi e strumenti	pag.10
Percorsi interdisciplinari	pag. 10
Educazione civica	pag. 11
Interventi di recupero e potenziamento	pag. 11
Criteri di valutazione	pag. 11
Griglia di valutazione (corrispondenza voto-abilità)	pag. 12
Criteri per l'attribuazione del voto di condotta	pag. 13
Programmazione del Consiglio di classe per l'Esame di Stato	pag. 13
PCTO (Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento, ex ASL)	pag. 14
Allegato A Griglia di valutazione della prova orale	pag.15
Tabelle attribuzione del credito	pag. 15
Allegato C:	
Tabella 1 Conversione del credito scolastico complessivo	
Tabella 2 Conversione del punteggio della prima prova scritta	
Tabella 3 Conversione del punteggio della seconda prova scritta	pag. 15
Griglia di valutazione della seconda prova	pag. 16
Simulazione seconda prova	pag. 16
Allegati al documento:	
Programmi svolti, Relazioni finali, Testi d'Italiano da sottoporre ai candidati nel corso del colloquio	pag. 17

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DIRIGENTE SCOLASTICO (<i>Dott.ssa Girolama Casà</i>)	
Docente	Materia
Laura Catalano	Italiano
Laura Catalano	Storia
Nicolò Calogero Pagnesi	Scienza e cultura dell'alimentazione
Maria Macello	Matematica
Vincenza Latino	Lingua Francese
Francesca Vullo	Lingua Inglese
Michelangelo Terrazzino	Diritto e tecnica amm. della struttura ricettiva
Vincenzo Cuffaro	Laboratorio servizi di enogastronomia settore cucina
Vincenzo calafatello	Laboratorio servizi di enogastronomia settore sala e vendita
Silvia Passalacqua	Scienze motorie e sportive
Anna Lattuca	Religione
Il segretario – Michelangelo Terrazzino	Il coordinatore – Nicolò Calogero Pagnesi

VARIAZIONI DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO

Disciplina	A.S. 2018/2019	A.S. 2019/2020	A.S. 2020/2021
Italiano	L. Argento	M. Todaro	L. Catalano
Storia	A. Cuffaro	R. Bruccoleri	L. Catalano
Scienza e cultura dell'alimentazione	N. C. Pagnesi	N. C. Pagnesi	N. C. Pagnesi
Matematica	E. Arrostituto	A. Ricottone	M. Macello
Lingua Francese	V. Latino	V. Latino	V. Latino
Lingua Inglese	M. C. Triassi	F. Vullo	F. Vullo
Diritto e tecnica amm. della struttura ricettiva	R. Castronovo	P. Lombardo	M. Terrazzino
Lab. serv. di enog. di sala e vendita	-----	P. Santangelo	V. Calafatello
Lab. serv. di enog. di cucina	A. Alonge	C. Chiarelli	V. Cuffaro
Scienze motorie	F. Tuttolomondo	F. Tuttolomondo	S. Passalacqua
Religione	C. Dispensa	C. Dispensa	A. Lattuca

DELIBERAZIONE DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE V D

Il Consiglio della classe VD, ha approvato il presente documento in data 14 Maggio 2022

DOCENTI	FIRMA
Laura Catalano	
Nicolò Calogero Pagnesi	
Maria Macello	
Vincenza Latino	
Francesca Vullo	
Michelangelo Terrazzino	
Vincenzo Cuffaro	
Vincenzo calafatello	
Silvia Passalacqua	
Anna Lattuca	

PREMESSA

Nell'anno scolastico 2021/22021 l'attività didattica è stata svolta regolarmente nella prima parte dell'anno scolastico fino alle ripresa delle lezioni dopo le vacanze di Natale. Queste sono state prolungate fino al 12/01/2022. L'attività didattica è ripresa il 13/01/2022 in modalità DDI fino al 17/01/2022, e poi, dal 18/01/2022 regolarmente in presenza secondo quanto previsto dalle normative anti COVID che si sono succedute nel corrente anno. E' stata attivata didattica mista dal 15/02/2022 al 18/02/2022 per un caso di positività riscontrato per un familiare convivente di un alunno e dal 14/03/2022 fino al 25/03/2022 perchè due alunne sono risultate positive.

INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE

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 1° settembre 2010 prende via il riordino dei cicli scolastici. L'istituto riesce a mantenere la sua identità culturale e professionale, si arricchisce con l'indirizzo dei servizi per l'enogastronomia e per l'ospitalità alberghiera avviato nell'anno scolastico 2011-2012.

Viene ribattezzato come "Istituto Professionale di Stato per Servizi Commerciali per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera e nel 2011 si inaugura, infatti, l'indirizzo "Eno-Gastronomico" che nel passato aveva sede a Favara. Si aggiungono l'indirizzo "Sala e vendita" e l'indirizzo "Ospitalità alberghiera".

Nella sede di Porto Empedocle l'Istituto implementa la sua offerta formativa con l'indirizzo "Nautico".

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.

DESCRIZIONE SINTETICA DELLA FIGURA PROFESSIONALE

Il Diploma dell'istituto Professionale settore servizi indirizzo " Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" articolazione "Enogastronomia". consente di svolgere attività relative al servizio di ristorazione nelle seguenti attività economiche di riferimento, sono:

- Produzione di pasti e piatti preparati;
- Alberghi e strutture simili;
- Ristoranti e attività di ristorazione mobile;
- Fornitura di pasti preparati (catering per eventi);
- Mense e catering continuativo su base contrattuale;
- Bar e altri esercizi simili senza cucina.

Sinteticamente, si può dire che le figure professionali formate sono in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

La figura professionale formata è in grado di:

- Condurre le fasi di lavoro, sulla base degli ordini, coordinando l'attività di reparto;
- Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione;
- Identificare le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e curando il processo di approvvigionamento;
- Formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente;
- Predisporre il servizio in relazione agli standard aziendali, alle esigenze della clientela ed alle nuove mode/tendenze;
- Curare il servizio distribuzione pasti e bevande formulando proposte di prodotti adeguate per tipologia di abbinamento e momento della giornata.

Competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale:

Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici;

Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;

Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente;

utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;

Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello b2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER);

Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;

Applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti;

Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali;

Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Competenze specifiche, di indirizzo:

Adeguare e organizzare la produzione in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;

Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;

Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche - agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;

Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;

Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;

Valorizzare promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;

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 tra i colleghi;

Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

COMPOSIZIONE COMMISSIONE ESAME DI STATO

COMMISSARIO	MATERIA
Laura Catalano	Lingua Italiana
Nicolò calogero Pagnesi	Scienza e cultura dell'alimentazione
Vincenzo Cuffaro	Lab. serv. di enog.- Cucina
Vincenzo calafatello	Lab. serv.di Sala e vendite
Silvia Passalacqua	Scienze motorie
Francesca Vullo	Lingua Inglese

ELENCO DEI CANDIDATI INTERNI

N°	Cognome nome	DATA DI NASCITA	RESIDENZA
1	Omissis	Omissis	Omissis
2	Omissis	Omissis	Omissis
3	Omissis	Omissis	Omissis
4	Omissis	Omissis	Omissis
5	Omissis	Omissis	Omissis
6	Omissis	Omissis	Omissis
7	Omissis	Omissis	Omissis
8	Omissis	Omissis	Omissis
9	Omissis	Omissis	Omissis
10	Omissis	Omissis	Omissis
11	Omissis	Omissis	Omissis
12	Omissis	Omissis	Omissis
13	Omissis	Omissis	Omissis
14	Omissis	Omissis	Omissis

ELENCO DEI CANDIDATI ESTERNI

N°	Cognome nome	DATA DI NASCITA	RESIDENZA
1	Omissis	Omissis	Omissis
2	Omissis	Omissis	Omissis
3	Omissis	Omissis	Omissis
4	Omissis	Omissis	Omissis
5	Omissis	Omissis	Omissis

PROFILO DELLA CLASSE VD

La classe risulta composta da 14 alunni 6 maschi e 8 femmine, per la maggior parte pendolari e provenienti dalla IV D. All'interno del gruppo-classe si annovera una varietà di personalità, ciascuna con una propria vivacità intellettuale, comportamentale e predisposizione all'impegno ed alla collaborazione.

L'andamento disciplinare è stato caratterizzato da un rapporto sereno fra gli alunni e fra alunni e docenti, improntato al reciproco rispetto, aperto al dialogo ed al confronto.

Il Consiglio evidenzia nel corso degli anni l'alternanza di alcuni insegnanti in diverse discipline (vedi. Tabella di riferimento). Gli alunni hanno mostrato un buon adattamento nei confronti delle varie azioni didattiche proposte quotidianamente, mostrando interesse e partecipazione. Il livello di preparazione può ritenersi nel complesso discreto, all'interno della classe, che si presenta eterogenea si distinguono stili cognitivi di apprendimento personali. Infatti, si possono evidenziare tre gruppi, del primo fanno parte alunni, che, grazie all'impegno ed alle buone capacità, hanno raggiunto risultati buoni e si esprimono con sufficiente chiarezza, operano collegamenti tra le diverse discipline, e mostrano serietà e impegno intervenendo in maniera opportuna e puntuale; nel secondo sono presenti ragazzi, che, grazie ad una partecipazione attiva e ad un impegno costante, hanno raggiunto discreti risultati raggiungendo livelli di competenze e conoscenze globalmente adeguate e infine un terzo gruppo di cui, fanno parte alcuni alunni che hanno raggiunto risultati che si possono considerare sufficienti. 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.

L'attività didattica è stata portata avanti secondo quanto previsto in fase di programmazione didattica.

Le lezioni sono state integrate dalle esperienze di partecipazione in progetti di approfondimento su temi specifici, coerenti con le scelte di programmazione didattica. In qualche caso la programmazione preventivata ha subito delle riformulazioni durante il corso dell'anno scolastico a causa della rallentata rispondenza da parte di alcuni degli alunni, riconducibile anche ad un insufficiente livello di preparazione iniziale di base.

Lo svolgimento dei programmi ha finalizzato costantemente i contenuti e le attività didattiche alla soluzione di problemi connessi alla formazione e alla maturazione degli alunni, alla loro crescita interiore, armonizzando le sollecitazioni culturali indotte dalle discipline nella loro globalità e consentendo agli alunni, l'acquisizione di un approccio critico con la realtà contemporanea.

Il Consiglio di Classe ha adottato una azione didattica educativa avente come scopo principale la formazione culturale, tecnica e professionale degli allievi, attraverso la crescita della persona e la formazione della coscienza sociale. I docenti hanno improntato la loro attività didattica al raggiungimento di obiettivi opportunamente programmati, in relazione alle esigenze della classe e ai livelli culturali, per pervenire ad un sapere unitario interdisciplinare, vivacizzato da iniziative culturali e da varie attività curriculari ed extracurriculari, le esperienze d'alternanza scuola – lavoro, la partecipazione ad incontri con esperti promossi dalla scuola su problematiche sociali – giovanili, che hanno attivato validi stimoli e momenti di riflessione.

Le singole discipline sono stati strumenti d'apprendimento finalizzati non solo allo sviluppo delle competenze disciplinari specifiche, ma soprattutto alla realizzazione di obiettivi trasversali.

I docenti hanno distribuito i contenuti in percorsi modulari, suddivisi in unità didattiche, definendo obiettivi, scansioni temporali, tipologie di verifiche, criteri di valutazione.

QUADRO ORARIO SETTIMANALE

DISCIPLINE	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
Italiano	4	4	4
Storia	2	2	2
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	3	3
Matematica	3	3	3
Lingua Francese	3	3	3
Lingua Inglese	3	3	3
Diritto e tecnica amm. della struttura ricettiva	4	5	5
Lab. serv. di sala e vendita	---	2	2
Lab. serv. di enog. di cucina	6	4	4
Scienze motorie	2	2	2
Religione	1	1	1
Totale	32	32	32

COMPETENZE ACQUISITE

Asse dei linguaggi

- Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.
- Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti in vario tipo
- Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi
- Utilizzare le lingue straniere per i principali scopi comunicativi ed operativi
- Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico letterario

Asse matematico

- Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo algebrico e dell'analisi matematica, rappresentandole anche sotto forma grafica
- Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi
- Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico

Asse scientifico-tecnologico

- Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità
- Analizzare quantitativamente e qualitativamente i fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza
- Essere consapevoli delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.

Asse storico-sociale

- Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche ed in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali
- Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla costituzione a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente
- Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio

Gli obiettivi trasversali generali raggiunti sono:

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

Obiettivi trasversali specifici raggiunti sono

- Conoscenze mediamente acquisite:
- Panorama letterario del '900;
- Principali avvenimenti storici tra '800 e '900;
- Elementi fondamentali dell'impresa ristorativa e della sua pianificazione e programmazione;
- Aspetti storico – culturali, artistici e istituzioni della Gran Bretagna e della Francia;
- Tecniche di produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici;
- Equazioni, disequazioni, funzioni e strumenti di calcolo;
- Le lingue straniere come strumento di comunicazione e di conoscenza di culture diverse.

Competenze mediamente acquisite:

- Utilizzare metodi, strumenti e tecniche per una corretta gestione dell'impresa ristorativa;
- Leggere, interpretare e redigere testi e documenti inerenti l'attività professionale;
- Individuare i bisogni dell'utenza e proporre soluzioni possibili;
- Elaborare dati e riorganizzarli in maniera autonoma;
- Saper consultare dizionari, guide, mappe e manuali.

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.

CAPACITA' ACQUISITE:

- organizzare il proprio lavoro con senso di responsabilità ed in modo autonomo;
- comunicare efficacemente utilizzando un adeguato linguaggio tecnico anche in lingua straniera;
- lavorare in gruppo e prendere decisioni;
- affrontare il cambiamento;
- risolvere i problemi.

METODOLOGIE ADOTTATE

- lezione frontale;
- lezione interattiva;
- problem solving;
- metodo induttivo
- lavori di gruppo
- discussione guidata
- simulazioni

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO

- Libri di testo;
- Fotocopie ad integrazione dei testi in uso;
- Riviste e giornali
- Strumenti audio e video
- Lavagna luminosa e lucidi.
- Schede stimolo;

SPAZI

- Laboratorio cucina
- Sala video;
- Aula Informatica.
- Aula didattica

MATERIALI, STRUMENTI E SUSSIDI DIDATTICI UTILIZZATI NELLA DAD

- Libri di testo in adozione, anche in formato digitale
- Schede e mappe, anche autoprodotte
- Video e documentari reperibili in rete
- Video lezioni registrate
- Portale ARGO (assegnazioni di compiti da svolgere- condivisione materiali)
- Google Suite for Education e relativi strumenti
- Classroom per la gestione dei materiali e dei compiti assegnati
- Meet per le lezioni in videoconferenza
- Gmail istituzionale
- Moduli per compiti e test on line
- Software per la produzione di videolezioni
- Software per la realizzazione di attività didattiche

Interazione con gli alunni: video lezioni (sincrone e asincrone), chat di GSuite o Whatsapp (previa autorizzazione delle famiglie), restituzione degli elaborati corretti tramite Google Classroom e/o posta elettronica , chiamate vocali)

Modalità di verifica formativa: restituzione degli elaborati corretti, colloqui via Meet, rispetto dei tempi di consegna, livello di interazione, test on line.

Tabella di riepilogo metodi e strumenti

		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Metodi e Strumenti	Materie	Lezione frontale	Lezione interattiva	Problem solving	Metodo induttivo	Lavoro di gruppo	Discussione guidata	Simulazioni	Strumenti audio	Lavagna luminosa e lucidi	Schede stimolo;	Riviste, giornali;	Strumenti video	Aula informatica
		A	Italiano	x	x	x	x	x	x	x	x		x	x
B	Storia	x	x	x	x	x	x	x	x		x	x	x	
C	Matematica	x	x	x	x	x	x	x		x	x			x
D	Inglese	x	x		x	x	x	x	x		x	x	x	x
E	Francese	x	x		x		x	x					x	
F	Diritto e tecnica amm. della struttura ricettiva	x	x	x	x		x	x				x		
G	Lab. serv. di sala e vendita	x			x	x	x	x						
H	Lab. serv. di enog. di cucina	x			x	x	x	x						
I	Scienza e cultura dell'alimentazione	x	x	x	x		x			x		x		x
L	Educazione fisica	x			x	x				x		x	x	x
M	Religione	x	x		x		x							

Per l'esposizione dettagliata delle strategie, dei metodi e degli strumenti utilizzati per il raggiungimento degli obiettivi si rimanda alla trattazione dell'argomento per singola disciplina.

PERCORSI PLURIDISCIPLINARI

(Partendo dai nuclei tematici forti delle varie materie, il Consiglio di Classe ha individuato i seguenti percorsi pluridisciplinari):

Temi

1. Salute e benessere
2. Fattori culturali, religiosi e dietetici che influenzano la vita dell'uomo
3. I presidi Slow Food, Alimenti di qualità e valorizzazione del territorio
4. Cucina salutistica e alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e patologiche
5. Globalizzazione
6. Il sistema della qualità: sicurezza, tracciabilità e certificazione
7. Il cliente consapevole

Durante l'attività didattica è stata effettuata sia U.D.A. "Cultura e tradizioni del Mediterraneo", che ha coinvolto tutte le discipline per due ore ciascuna, i cui lavori sono stati coordinati dal docente di Lab. serv. di enog. di cucina prof. Cuffaro, ma anche l'UDA di educazione civica "L'educazione alla cittadinanza attiva attraverso lo studio della" che ha coinvolto diverse discipline e i lavori sono stati coordinati dal docente di Diritto e tecnica amm. della struttura ricettiva prof. Terrazzino

EDUCAZIONE CIVICA

L'insegnamento dell'EDUCAZIONE CIVICA, trasversale a tutte le discipline, pone a fondamento della stessa la conoscenza della Costituzione e dei suoi principi fondamentali, finalizzati a promuovere il pieno sviluppo della persona e la partecipazione di tutti i cittadini all'organizzazione politica, economica e sociale del Paese.

La trasversalità di tale insegnamento si rende opportuna, in virtù della pluralità degli obiettivi di apprendimento e delle competenze attese che, ovviamente, non fanno capo ad una singola disciplina e, addirittura, talora esulano dal campo strettamente disciplinare.

Il percorso didattico-formativo è finalizzato a fare acquisire agli allievi un reale senso civico di appartenenza ad una comunità nella quale ciascuno deve fornire un apporto costruttivo per conseguire obiettivi comuni, quali lo sviluppo sostenibile e il rispetto della diversità.

INTERVENTI DI RECUPERO E POTENZIAMENTO

I docenti hanno sorvegliato attentamente la comprensione e l'assimilazione dei contenuti da parte dei discenti e si sono attivati affinché si raggiungessero gli obiettivi didattici proposti con ogni strategia possibile, anche rallentando lo svolgimento del programma o attraverso brevi pause didattiche con funzione riepilogativa.

Dopo il primo trimestre sono stati attivati dei corsi PON rivolti agli alunni per favorire il recupero e il potenziamento delle competenze di base. Due Alunni hanno partecipato al corso "Fantasia degli Chef nei sapori della tradizione".

CRITERI DI VALUTAZIONE

Il C.d.C. è stato concorde nel voler utilizzare un'ampia gamma di strumenti di verifica per rispettare quanto più possibile le differenze di ciascun elemento della classe.

Pertanto, oltre al colloquio tradizionale, con richiesta di risposte dirette o di discorsi più ampi, informativi, analitici, sintetici, effettuato con uno o più alunni, si sono considerati come strumenti di verifica anche le discussioni collettive, i colloqui con gruppi di alunni ed esercitazioni scritte con consegne ben specifiche.

In particolare si sono somministrati alla classe, anche in vista dell'Esame di Stato conclusivo, questionari: a risposta aperta o singola con spazi delimitati, a trattazione sintetica con spazi delimitati, a scelta multipla, oltre ai compiti scritti di tipo tradizionale.

Il profitto è ritenuto sufficiente quando l'alunno, facendo leva sul patrimonio di conoscenze già acquisite, sa orientarsi correttamente sia riguardo alle tematiche già proposte, sia ai problemi socio-culturali, ai temi di attualità e di comune interesse che si possono riscontrare nella comunità odierna; nelle prove di verifica effettuate durante l'anno scolastico, la sufficienza è uguale a 6/10. Per la misurazione dei punteggi e la valutazione delle prove scritte sono state per lo più formulate delle griglie di correzione.

La valutazione è stata effettuata tenendo anche conto di tutti gli altri elementi che possono caratterizzare il profitto degli allievi.

Per passare dalla misurazione alla valutazione, si è fatto riferimento a griglie del seguente tipo:

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

Livello	Voto	Conoscenze	Abilità	Competenze
Livello base non raggiunto	1-2	Molto frammentarie	Non sa orientarsi	(solo se guidato) Applica le conoscenze minime con forma (esposizione) incomprensibile, lessico improprio e morfosintassi con errori molto gravi
	3	Frammentarie, spesso incomprensibili, con gravissime lacune.	Non sa effettuare analisi (anche se guidato)	(solo se guidato) Applica le conoscenze minime con forma (esposizione) incomprensibile, lessico improprio e morfosintassi con errori molto gravi
	4	Frammentarie, incomplete, con gravi lacune.	(anche parzialmente guidato) ha difficoltà nell'analisi	(se guidato) Applica le conoscenze minime con forma (esposizione) poco chiara; lessico ripreso totalmente dai testi; morfosintassi con errori gravi
	5	Generiche e parziali con lacune non troppo gravi	Analisi parziali e modeste	Applica le conoscenze minime pur con qualche incertezza; forma elementare e non sempre chiara; lessico comune, ripetitivo e con errori di morfosintassi
Livello base	6	Degli argomenti proposti seppure a livello mnemonico o manualistico	Sa suddividere un tutto nei suoi componenti essenziali ma non sa sviluppare una nuova proposta	Comprende e risponde nella sostanza alle richieste; organizza concetti e segue procedure in modo sostanzialmente corretto, seppure elementare e meccanico; esposizione appropriata pur con qualche imprecisione lessicale e morfosintattica.
Livello intermedio	7	Di buona parte degli argomenti trattati, seppure a livello talvolta mnemonico	Analisi quasi sempre corrette.	Guidato formula anche sintesi coerenti
	8	Complessive e talvolta approfondite	Rielabora correttamente, in modo documentato ed autonomo	Applica autonomamente le conoscenze e le procedure acquisite anche a compiti complessi pur con qualche imperfezione. Esposizione chiara, scorrevole e corretta. Lessico adeguato.
	9	Complete, approfondite ed ampliate	Rielabora correttamente, in modo documentato ed autonomo	Applica autonomamente le conoscenze e le procedure acquisite anche a compiti complessi senza imperfezioni. Guidato trova soluzioni originali. Esposizione scorrevole, fluida, corretta, con uso di lessico ricco e specifico.
Livello avanzato	10	Complete, approfondite ed ampliate.	Rielabora originalmente ma correttamente, in modo personale e documentato.	Aggiunge soluzioni originali con spunti personali. Esposizione scorrevole, fluida, corretta, con utilizzo di lessico ricco, appropriato, approfondito, pertinente

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI CONDOTTA

VOTO	OBIETTIVI	DESCRITTORI
10/9	Acquisizione di una coscienza morale e civile	L'alunno è sempre corretto con i docenti, con i compagni, con il personale della scuola. Rispetta gli altri e i loro diritti, nel riconoscimento delle differenze individuali. Utilizza in maniera responsabile il materiale e le strutture della scuola. Rispetta il regolamento. Non ha a suo carico provvedimenti disciplinari.
	Partecipazione alla vita didattica	Segue con interesse continuo le proposte didattiche, collabora attivamente alla vita scolastica ed è sempre munito del materiale necessario.
8	Acquisizione di una coscienza morale e civile	Nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola è sostanzialmente corretto. Rispetta gli altri e i loro diritti. Utilizza adeguatamente il materiale e le strutture della scuola. Rispetta il regolamento, ma talvolta riceve richiami verbali e/o scritti.
	Partecipazione alla vita didattica	Frequenta con regolarità le lezioni, ma talvolta non rispetta gli orari. Segue adeguatamente le proposte didattiche e generalmente collabora alla vita scolastica. E' solitamente munito del materiale necessario.
7	Acquisizione di una coscienza morale e civile	Il comportamento dell'alunno nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola non sempre è corretto. Talvolta assume atteggiamenti poco rispettosi nei confronti degli altri e dei loro diritti. Utilizza in maniera non accurata il materiale e le strutture della scuola. Talvolta non rispetta il regolamento, riceve richiami verbali ed ha a suo carico richiami scritti.
	Partecipazione alla vita didattica	Si rende responsabile di assenze arbitrarie e ritardi e non giustifica regolarmente. Partecipa in maniera sufficiente alle attività scolastiche e non sempre è munito del materiale didattico.
6	Acquisizione di una coscienza morale e civile	Il comportamento dell'alunno nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola è poco corretto. Spesso mantiene atteggiamenti poco rispettosi nei confronti degli altri e dei loro diritti. Utilizza in maniera trascurata il materiale e le strutture della scuola.. Viola di continuo il regolamento. Riceve ammonizioni verbali e scritte e viene sanzionato con l'allontanamento dalla comunità scolastica per un periodo non superiore a quindici giorni.
	Partecipazione alla vita didattica	Si rende responsabile di assenze e ritardi strategici e non giustifica regolarmente. Partecipa con scarso interesse al dialogo educativo ed è spesso fonte di disturbo durante le lezioni. Spesso non è munito del materiale scolastico.
< = 5	Acquisizione di una coscienza morale e civile	Si comporta in modo arrogante ed irrispettoso nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola. Utilizza in maniera trascurata ed irresponsabile il materiale e le strutture della scuola. Viola di continuo il regolamento. Riceve ammonizioni verbali e scritte e viene sanzionato con l'allontanamento dalla comunità scolastica per un periodo superiore a quindici giorni.
	Partecipazione alla vita didattica	Si rende responsabile di ripetute assenze e/o ritardi che restano ingiustificati o che vengono giustificati in ritardo. Non dimostra alcun interesse per il dialogo educativo ed è sistematicamente fonte di disturbo durante le lezioni. Non rispetta le consegne. Sistematicamente è privo del materiale scolastico.

PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO

Il Consiglio di classe ha illustrato agli studenti la struttura, le caratteristiche e le finalità dell'Esame di Stato tenendo conto delle innovazioni previste dal decreto legislativo 62/2017 e dell'Ordinanza Ministeriale n. 65 del 14/03/2022.

In particolare, poiché ai sensi dell'art. 17, co. 3, del d.lgs. 62/2017, la prima prova scritta accerta la padronanza della lingua italiana, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa 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. Le verifiche scritte effettuate nel corso dell'intero anno scolastico hanno ricalcato le tipologie di verifica previste dall'Esame di Stato previste dal sopracitato decreto.

In particolare, 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 retorici
- interpretazione corretta e articolata del testo;
- individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto;
- 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 culturali.

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 07/04/2022 ed anche quest'ultima è inserita in calce 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.

Per quanto concerne il colloquio, il candidato dimostrerà:

- di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera;
- di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO, con riferimento al complesso del percorso effettuato, tenuto conto delle criticità determinate dall'emergenza pandemica;
- di aver maturato le competenze di Educazione civica come definite nel curriculum d'istituto.

Il colloquio si svolgerà a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione, attinente alle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema.

La commissione provvederà alla predisposizione e all'assegnazione dei materiali all'inizio di ogni giornata di colloquio, prima del loro avvio, per i relativi candidati. Il materiale è finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare.

La commissione dispone di venticinque punti per la valutazione del colloquio e procede all'attribuzione del punteggio del colloquio sostenuto da ciascun candidato nello stesso giorno nel quale il colloquio viene espletato.

PCTO (Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento, ex ASL)

In merito ai percorsi di alternanza scuola-lavoro, introdotti con la legge n.107 del 13.07.2015, gli alunni, non hanno potuto svolgere le attività lavorative programmate a causa delle limitazioni dovute alla pandemia COVID iniziata nell'anno scolastico 2019/2020 quando frequentavano la classe terza e continuata nei due anni successivi. Comunque, hanno seguito sia i moduli teorici relativi sia alla formazione HACCP sulla sicurezza alimentare (Alimentaristi), sia i moduli relativi alla normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro d.lgs. n. 81 del 2008.

La classe negli ultimi tre anni scolastici ha partecipato ai seguenti eventi:

Anno scolastico 2019-2020, ERASMUS con gruppi scolastici provenienti dalla Lituania e Romania preparazione e servizio dei pasti nei laboratori scolastici agli ospiti. Febbraio 2020

Anno scolastico 2019/2020 per la realizzazione dell'UDA "Il pane nella storia, nell'alimentazione e nella religione come elemento fondamentale della convivialità" hanno partecipato alla visita didattica al "Panificio Santa Teresa del Bambin Gesù" di Agrigento

Anno scolastico 2021-2022, visita didattica alle Cantine Florio Marsala il 09/05/2022

Anno scolastico 2021-2022, Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento, ex ASL presso strutture ricettive del territorio (Attività attualmente in fase di realizzazione).

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

La Commissione assegna fino ad un massimo di venticinque 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 - 3,50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	4 - 4,50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	5 - 6	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	6,50 - 7	
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 - 3,50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	4 - 4,50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	5 - 5,50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	6	
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 - 3,50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	4 - 4,50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	5 - 5,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	6	
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 - 2,50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
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 - 2,50	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	3	
Punteggio totale della prova				

TABELLE DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO

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 ≤ 7	8-9	9-10	10-11
7 < M ≤ 8	9-10	10-11	11-12
8 < M ≤ 9	10-11	11-12	13-14
9 < M ≤ 10	11-12	12-13	14-15

Allegato C

Tabella 1
Conversione del credito scolastico complessivo

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

Tabella 2
Conversione del punteggio della prima prova scritta

1	1
2	1,50
3	2
4	3
5	4
6	4,50
7	5
8	6
9	7
10	7,50
11	8
12	9
13	10
14	10,50
15	11
16	12
17	13
18	13,50
19	14
20	15

Tabella 3
Conversione del punteggio della seconda prova scritta

1	0,50
2	1
3	1,50
4	2
5	2,50
6	3
7	3,50
8	4
9	4,50
10	5
11	5,50
12	6
13	6,50
14	7
15	7,50
16	8
17	8,50
18	9
19	9,50
20	10

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

Simulazione seconda prova

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE “ N. GALLO “ AGRIGENTO A.S. 2021/2022 - Verifica scritta di scienza e cultura dell'alimentazione classe V D

Sei stato assunto da un centro di produzione pasti, il Direttore ti assegna il compito di curare la predisposizione e la preparazione di piatti e menu per la ristorazione ospedaliera del reparto di Cardiologia dell'Ospedale di Ribera.

Ti si chiede di dar prova delle tue conoscenze e competenze, rispondendo ai quesiti e alle consegne in tutti i punti successivi.

A) Perché nonostante ci sia consapevolezza che uno stile alimentare sano ed equilibrato sia fondamentale per il mantenimento e il miglioramento dello stato di salute non è possibile creare un regime alimentare che possa andare bene per tutte le età e le condizioni fisio/patologiche?

B) Quali sono le raccomandazioni per l'alimentazione e stile di vita di una persona nella particolare condizione indicata?

C) Riferisci nozioni e informazioni che risultano fondamentali sia per la tutela del cliente con esigenze particolari, sia per il corretto comportamento da assumere durante la preparazione e somministrazione delle pietanze.

D) Tenendo conto del regime alimentare speciale per pazienti affetti da patologie cardiovascolari, componi un menu comprendente 3 portate (primo piatto, secondo piatto con contorno e dessert) in modo che risulti completo dal punto di vista nutrizionale.

ALLEGATI

Programmi svolti, Relazioni finali, Testi di Italiano da sottoporre ai candidati nel corso del colloquio, Agrigento, lì 14/05/2021

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Dott.ssa Girolama Casà



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

Via Filippo Quarataro 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

ANNO SCOLASTICO 2021/2022
CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI
CLASSE V D (Eno)

DOCENTE: PROF.ssa Vincenza Latino

MATERIA: Lingua e Cultura Straniera Francese

LIBRO DI TESTO: Arcangela De Carlo, PROFESSION OENOAGRONOMIE. editions HOEPLI edizioni

PROFILO DELLA CLASSE

Con l'inizio del nuovo anno scolastico, ho riconfermato la continuità didattico- educativa della classe V D, già seguita l'anno precedente e formata da 6 maschi e da 8 femmine. Il lavoro svolto in classe durante il primo e il secondo quadrimestre è stato un ripasso dei prerequisiti di base e un lavoro di approfondimento su alcune tematiche in particolare. Tuttavia l'attività didattica in classe ha presentato una certa discontinuità didattica e relativi problemi educativi sebbene non tutti gli alunni sono stati poco interessati alla disciplina. La classe ,infatti, si presenta molto discontinua nell'interesse agli argomenti, variegata e diversa per preparazione, interesse, impegno, maturità, comportamento in classe e attenzione alle dinamiche didattiche e ai contenuti del nuovo programma.

Il livello di preparazione raggiunto dalla classe in questi mesi in generale è risultato quasi soddisfacente solo per un esiguo gruppo di alunni, mentre un altro più numeroso gruppo non è riuscito a raggiungere gli obiettivi sperati pur raggiungendo la quasi sufficienza e rimanendo ad un livello quasi accettabile.

I segmenti curricolari presenti nella programmazione sono stati quasi tutti sviluppati, tranne qualche aspetto di cui non si è approfondito il contenuto per motivi legati all'interesse della classe verso la disciplina. Inoltre durante l'anno scolastico ,molti alunni sono stati colpiti dal Covid e hanno dovuto necessariamente seguire a distanza le lezioni in DAD; tuttavia l'attività didattica è proseguita normalmente e si è cercato di interessare i ragazzi in classe anche su discussioni inerenti a brani di lettura in classe.

Pertanto, in termini di

Competenze, abilità e conoscenze :

- Le **competenze** sono state integrate con le competenze trasversali di natura sociale, civica, digitale che riguardano:
 - la frequenza e la puntualità
 - la partecipazione e la capacità di relazione
 - la modalità di consegna degli elaborati
 - l'autonomia nella ricerca e nella gestione dei materiali

I Materiali di studio integrati sono stati:

- **Lezione frontale**
- lezioni dell'insegnante registrate
- materiali prodotti dall'insegnante
- audio
- video
- slides
- foto
- mappe concettuali
- documenti autentici
- riassunti prodotti dall'insegnante

Tipologia di gestione delle interazioni con gli alunni

- **Lezione frontale**
- videolezioni
- chat (sempre)
- restituzione degli elaborati secondo orario curricolare corretti tramite piattaforma Classroom o mail o conservate in cartella di desktop del proprio computer e stampate
- chiamate vocali di gruppo quando necessario

Piattaforme, strumenti e canali di comunicazione utilizzati

- e-mail
- aula virtuale Classroom
- WhatsApp
- Registro elettronico Argo

Modalità di verifica formativa (la tradizionale valutazione sommativa viene arricchita da una costante valutazione formativa e da spunti di autoriflessione per una formazione partecipativa.)

- restituzione degli elaborati corretti
- rispetto dei tempi di consegna
- livello di interazione
- test on line

OBIETTIVI RAGGIUNTI:

In relazione alla programmazione di classe.

Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della costituzione, ed essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.
Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.
Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, di ricerca e approfondimento disciplinare.
Organizzare attività di pertinenza in riferimento agli impianti, alle attrezzature, alle risorse umane.
Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.

In relazione alla programmazione per disciplina

OBIETTIVI REALIZZATI:

<ol style="list-style-type: none">1. comprendere il senso globale di messaggi orali su argomenti di carattere generale e/o professionale cogliendone gli elementi più significativi ed essere in grado di riprodurre le linee essenziali del messaggio recepito in modo corretto2. esprimersi su argomenti di carattere generale e settoriale con accettabile correttezza formale3. produrre e rielaborare testi scritti di carattere generale, e soprattutto professionale, ad un livello sufficientemente corretto4. prendere coscienza dei fattori caratterizzanti la civiltà dei paesi di cui si studia
--

CONTENUTI: PREREQUISITI DI BASE

- Au restaurant
- La classification des Restaurants
- La Brigade de Cuisine
- La tenue professionnelle
- La recette, les parties de la recette, les ingrédients, le temps de cuisson, le temps de préparation, le procédé, les conseils du chef
- Les recettes des régions de la France
- Les différents typologies d'un menu.
- Les différents méthodes de conservations des aliments
- **Lecture:** La Cuisine Traditionnelle, La Nouvelle Cuisine,

MODULO 1: : La Cuisine dans le monde

Unita didattica n.1: -La cuisine traditionnelle : La nouvelle cuisine, Les nouvelles tendances alimentaires: (la Cuisine de rue-lettura)

MODULO 2: L'ALIMENTATION

(La Pyramide alimentaire, Manger équilibré , les Troubles de l'alimentation :L'aboulimie, l'Anoressie, l'obésité ,les intolérances; Régimes et nutrition, les Principes de l'alimentation ,le Système HACCP, Les Méthodes de conservation.

Prerequisiti : se présenter-les actions de la journée –les repas de la journée –les habitudes alimentaires des Français)

La recette, les parties de la recette, les ingrédients, le temps de cuisson, le temps de préparation, le procédé, les conseils du chef.

Les différentes typologies d'un menu

U.D.A : "Cultura e tradizioni del Mediterraneo"

Docenti coinvolti: tutti

Disciplina : lingua Francese(in merito ,sono state svolte alcune traduzioni inerenti alcuni lavori di cucina teorica con l'alunna Di francesco Alessia)

n.ore 2

Destinatari: alunni VD

COMPETENZE

- Padronanza base della lingua 2
- Utilizzare una lingua straniera per principali scopi comunicativi ed operativi

ABILITA'

- Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona

METODOLOGIE DIDATTICHE

- Registro elettronico Argo
- e-mail
- aula virtuale Classroom
- WhatsApp

- videochiamate
- chat (sempre)

- restituzione degli elaborati secondo orario curricolare .
- chiamate vocali di gruppo quando necessario

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI: (OLTRE IL LIBRO DI TESTO)

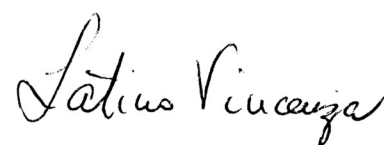
- e-mail
- aula virtuale Classroom
- WhatsApp
- SLIDES
- VIDEO
- Mappe concettuali
- link (YouTube)

- Audio

Agrigento 15/05/2022

L'Insegnante

(Prof.ssa Vincenza Latino)



CLASSE: V D-

DISCIPLINA: Laboratorio di Enogastronomia Settore Sala e Vendita

INSEGNANTE: prof. Calafatello Vincenzo

LIBRO DI TESTO IN ADOZIONE:

MASTER LAB Laboratorio di servizi enogastronomici

STRUTTURAZIONE IN UNITA' DI APPRENDIMENTO SVOLTA

Unità 1 : La produzione vitivinicola

Unità 2 : La normativa del settore vitivinicolo

Unità 3 : Champagne e spumanti

Unità 4 : Abbinamento cibo vino

Unità 5 : La birra

Unità 6 : Banqueting e catering

OBIETTIVI DELLA DISCIPLINA

- *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 sull'innovazione 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 équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;*
- *contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio;*
- *applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio*
- *intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.*

METODI, MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI:

Lezione frontale – Lezione partecipata – Discussione guidata – Video-lezioni

Didattica a distanza – Libro di testo – Aula digitale per video-proiezioni.

VERIFICA E VALUTAZIONE:

Al fine di rendere più omogenea la valutazione delle prestazioni degli studenti nella disciplina, il docente ha utilizzato le griglie individuate durante le riunioni dipartimentali e definite nel PTOF. Nella valutazione si tiene conto, oltre ai risultati raggiunti, anche dell'impegno e della partecipazione alla DAD nei periodi di quarantena dei singoli discenti.

OSSERVAZIONI GENERALI E RELAZIONE DEL DOCENTE:

La classe da elenco è formata da 16 alunni, 6 ragazzi e 10 ragazze, tra queste una ha frequentato in maniera discontinua, ma raggiungendo gli obiettivi minimi della disciplina. La classe presenta una fisionomia eterogenea per personalità e interessi, bene amalgamata nelle relazioni interpersonali. Relativamente al profitto, all'interno della classe un piccolo gruppo di discenti si distingue per buone potenzialità e ha, infatti, ottenuto risultati eccellenti il resto della classe ha comunque mantenuto impegno continuo raggiungendo discreti/sufficienti risultati.

Nel corso del primo quadrimestre; la classe ha mostrato scarsa capacità di affrontare gli impegni derivanti dalla vita scolastica. Nel secondo quadrimestre gli stessi discenti hanno preso consapevolezza del loro ruolo e con maturità, senso di responsabilità e impegno hanno invertito la tendenza migliorando il loro rendimento. Sotto l'aspetto prettamente disciplinare la classe, ha tenuto un comportamento globalmente corretto, soprattutto, nel secondo periodo dell'anno scolastico.

Per i suddetti motivi, il sottoscritto, in relazione agli obiettivi formativi della disciplina, ritiene che la classe abbia conseguito gli obiettivi minimi in termini di Conoscenza, Capacità e Competenza, prefissati nella programmazione modulare di inizio anno scolastico.

Il docente

Vincenzo Calafatello

Relazione finale personale Prof. Nicolò Calogero Pagnesi

Scienza e cultura dell'alimentazione

Classe V D Enogastronomia

Il lavoro con la classe è iniziato nell'anno scolastico 2019/2020 in III D. La classe, risulta composta da 14 iscritti quasi tutti pendolari.

La classe, nel complesso vivace, ha mostrato un atteggiamento costruttivo verso i lavori proposti durante l'anno scolastico partecipando ed essendo disponibile al percorso didattico ed educativo. La classe si è presentata eterogenea, in particolare è presente un gruppo che si è distinto per impegno, costanza nello studio e grazie alle buone capacità ha raggiunto un'ottima preparazione. Di un secondo gruppo fanno parte alunni che grazie all'impegno ed alle buone capacità hanno raggiunto risultati buoni, nel terzo è presente un gruppo di ragazzi che hanno raggiunto risultati che si possono considerare discreti e infine un gruppo che stimolato, spronato e aiutato costantemente dall'insegnante ha raggiunto un profitto sufficiente.

L'attività didattica è stata portata avanti in presenza alternando periodi di Didattica Digitale Integrata secondo la normativa vigente per la pandemia SARS-cov19.

E' stata effettuata l'unità didattica di apprendimento pluridisciplinare: "Cultura e tradizioni del Mediterraneo", così come previsto nella programmazione dell'attività didattica ed educativa del consiglio di classe, gli argomenti sono specificati nel programma didattico.

Situazione della classe

La classe stimolata, motivata e supportata costantemente, ha mostrato, nel complesso, un atteggiamento positivo verso le attività proposte e si è resa partecipe e disponibile al dialogo formativo ed educativo. Dall'analisi della situazione di partenza, accertata mediante prove specifiche, conversazioni e interrogazioni, l'insegnante ha ritenuto opportuno potenziare le conoscenze e abilità pregresse proponendo attività di recupero su argomenti utili al prosieguo del processo di apprendimento della disciplina.

Metodologie didattiche

Gli allievi sono stati guidati all'acquisizione dei contenuti curricolari relativi all'anno del corso di studi, mediante metodi deduttivi e induttivi, ed in particolare lezioni frontali ed interattive, conversazioni, discussioni ed osservazioni guidate, simulazioni, esercitazioni guidate, studio assistito in classe, percorsi individualizzati di apprendimento, comunicazione diretta del docente, esposizione degli alunni, riepilogo degli argomenti trattati nelle lezioni precedenti, esemplificazione schematica di argomenti specifici, lettura e discussione di articoli riguardanti argomenti di attualità nel campo della Scienza degli alimenti. Considerati i collegamenti esistenti con le altre discipline, sono stati favoriti gli approcci interdisciplinari.

Si è cercato di svolgere le lezioni in piena collaborazione con gli alunni, sollecitando con ogni mezzo l'interesse; cercando di evitare di ridurre lo studio della disciplina a pura ripetizione mnemonica; potenziando l'abitudine all'analisi del testo e alla lettura meditata, per cogliere i principi di fondo. Si è cercato, inoltre, di potenziare il senso di responsabilità, l'impegno nel lavoro scolastico, il rispetto nei riguardi degli altri e i valori del vivere democratico.

Mezzi e strumenti

I mezzi utilizzati sono stati: libri di testo, schede, tavole sinottiche, appunti di approfondimento, materiale didattico strutturato e supporti informatici.

Libro adottato - Autore: Machado Amparo

Titolo: Scienza e cultura dell'alimentazione – Editore: Poseidonia

Per quanto riguarda la DDI le attività integrate digitali sono avvenute mediante attività sincrone ed attività asincrone e sono state utilizzate le piattaforme digitali di Argo-registro elettronico e Google Suite Meet, ma anche l'applicazione Google Classroom con la creazione di classi virtuali a distanza per le singole discipline, whatsapp e la telefonia fissa e mobile per contattare alunni.

Come tipologia di gestione delle interazioni con gli alunni sono stati utilizzati:

comunicazioni del docente, lavori individuali, riepilogo degli argomenti, integrazione di appunti, esemplificazione schematica di argomenti specifici, mappe concettuali, slides PowerPoint, filmati, esercitazioni.

Verifiche e valutazione

Per procedere alla valutazione sono state utilizzate prove di verifica:

- mediante esposizione orale;
- prove scritte, in itinere e finali, mediate somministrazione di prove strutturate e semistrutturate; sono state proposte sia prove simili a quelle assegnate negli ultimi anni per gli Esami di Stato sia le stesse prove proposte dal MIUR come simulazioni della seconda prova scritta degli Esami di Stato.

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

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

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

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

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

Agrigento, lì 10/05/2022

Prof. Nicolò Calogero Pagnesi

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

Programma Scienza e cultura dell'alimentazione

CLASSE V D ENOGASTRONOMIA

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.

Alimentazione e tumori

Contaminazione fisico-chimica degli alimenti.

Contaminazione biologica

Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici.

PROGRAMMA DA SVOLGERE PRESUMIBILMENTE DOPO LA DATA DEL 15 MAGGIO:

Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità.

Unità didattica di apprendimento pluridisciplinare "Cultura e tradizioni del Mediterraneo": Dieta Mediterranea e Piramide alimentare, Gli antiossidanti.

Prof. Nicolò Calogero Pagnesi



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:

IPSCGTGALLO.EDU.IT

E-MAIL CERTIFICATA: AGIS02300R@PEC.ISTRUZIONE.IT - CODICE UNIVOCO UFFICIO: UFZOH3

RELAZIONE FINALE

ANNO SCOLASTICO **2021/2022**

CLASSE: **5^A D ENOGASTRONOMICO**

DOCENTE: **SILVIA PASSALACQUA**

MATERIA: **SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE**

N. ore settimanali nella classe: **2**

Il programma del quinto anno è la conclusione di un percorso che mira al completamento della strutturazione della persona, finalizzato all'inserimento nella società. Le attività proposte hanno dato spazio anche ad attitudini e propensioni personali, al fine di maturare un concetto di Scienze Motorie e Sportive che conduca alla consapevolezza di prevenzione, mantenimento e miglioramento della salute.

Il profitto medio ottenuto dalla classe si attesta su livelli mediamente buoni, presentando anche punte di livello ottimo. Il livello di attenzione e partecipazione è da considerarsi soddisfacente per alcuni alunni, altri nel corso del secondo periodo sono migliorati dopo un'iniziale difficoltà nell'approccio della disciplina.

A causa dell'emergenza sanitaria, che ha imposto il distanziamento anche nello svolgimento pratica sportiva, è stato necessario rimodulare la programmazione che, in una disciplina come le scienze motorie, ha avuto come conseguenza un sacrificio non indifferente di una parte della materia. Nello specifico l'attività pratica ha subito gioco-forza una limitazione nelle attività che però ha consentito di apprezzare altri aspetti, certamente non secondari, ai fini della valutazione della maturità e competenza dei discenti.

Dal punto di vista relazionale, gli alunni hanno dimostrato di essere capaci di interagire proficuamente con il docente e parimenti nelle dinamiche del gruppo-classe; hanno dimostrato una discreta propensione al dialogo educativo, contribuendo a creare un clima favorevole. Essi sanno osservare le regole e tenere un atteggiamento corretto e improntato al rispetto degli altri.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Obiettivi educativi:

- 1) Conoscenza e controllo del proprio corpo in rapporto a sé stessi e all'ambiente circostante;
- 2) Incremento della capacità di espressione personale e presa di coscienza del linguaggio corporeo;
- 3) Comprensione dell'importanza dell'abitudine al movimento e all'acquisizione di una mentalità ginnico-sportiva.

Obiettivi didattici:

- 1) Potenziamento fisiologico:
 - a. miglioramento della funzione cardio-respiratoria attraverso un lavoro in regime aerobico ed anaerobico;
 - b. rafforzamento della potenza muscolare;
 - c. mobilità e scioltezza articolare con particolare riguardo all'articolazione scapolo omerale, della coxo-femorale, della colonna vertebrale, del ginocchio e della caviglia;
- 2) Affinamento e consolidamento degli schemi motori:
 - a. miglioramento dell'equilibrio posturale;
 - b. miglioramento della percezione spazio-temporale;
 - c. miglioramento della coordinazione dinamica generale.
- 3) Avviamento alla pratica sportiva:
 - a. conoscenza e pratica di alcuni giochi sportivi (Tennis tavolo, Badminton, Pallavolo).

- 4) Consolidamento del carattere, della socialità, del senso civico:
 - a. assunzione di ruoli (arbitri, capitani);
 - b. ricerca di tattiche di gioco;

- 5) Sicurezza e prevenzione - Salute e benessere
 - a. tenere un atteggiamento volto a conservare una buona salute e a prevenire gli infortuni.
 - b. sapere intervenire in caso di piccoli traumi e sapere intervenire in caso di emergenza.
 - c. conoscenza degli aspetti scientifici e sociali delle problematiche, legate alle dipendenze e all'uso di sostanze illecite.
 - d. conoscere le regole alimentari per un sano stile di vita.

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.

Attività in ambiente naturale

Parte teorica:

Le Olimpiadi: Berlino 1936

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. Le dipendenze comportamentali.

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 interdisciplinare: Cultura e tradizioni del Mediterraneo (Scienze Motorie e Sportive: L'importanza dell'alimentazione nell'attività sportiva.)

Metodologia:

Il raggiungimento degli obiettivi ha richiesto una metodologia basata sull'organizzazione di attività "in situazione", sulla continua indagine e sull'individuazione e autonoma correzione dell'errore, in modo da trasferire le abilità e le competenze in altre situazioni. Sono state operate scelte didattiche idonee al raggiungimento degli obiettivi, tenendo conto delle diverse esigenze degli alunni. Pertanto, sono state utilizzate sia la lezione frontale, sia il lavoro individuale che a gruppi di interesse. Inoltre, in base al tipo di lavoro, i metodi sono stati analitici o globali.

Valutazione:

La valutazione è stata fatta tramite domande informali e formali, test e prove motorie; questionari a risposta multipla o aperta; verifica del livello d'interesse, dell'impegno, della partecipazione, del comportamento e del senso di responsabilità di ogni alunno.

Data 15/05/2022

Il Docente: Prof.ssa Silvia Passalacqua

ANNO SCOLASTICO 2021/2022
 CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI
 CLASSE 5^A D

DOCENTE: PROF. CUFFARO VINCENZO

MATERIA: LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI, SETTORE CUCINA

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: "IN CUCINA" PER IL QUINTO ANNO DELL'ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

AUTORE: LUCA SANTINI

ORE DI LEZIONE SETTIMANALE N. 4 (per un totale di 132 ore annuali)

TOTALI ORE AL 15 MAGGIO N. 81

PROFILO DELLA CLASSE

Osservazioni relative alla classe:

La classe, conosciuta solo in questo anno scolastico, sin dai primi giorni di scuola gli alunni, pur dimostrando di conoscere le regole fondamentali della convivenza civile evidenziano una certa vivacità, necessità di una continua guida ed orientamento e soprattutto di continui controlli. Ad un gruppo di alunni più difficili si contrappone però un gruppo più tranquillo e disponibile ad un processo di crescita più sereno con buone potenzialità. Sotto l'aspetto didattico la classe si divide in due, un gruppo mostra un buon impegno e partecipazione alle attività, il resto mostra un sufficiente impegno generale. Dalle analisi fatte durante i primi giorni di scuola, il gruppo classe risulta essere abbastanza consolidato.

I rapporti con le famiglie, anche se svolti in modalità telematica, principalmente stabiliti negli incontri previsti nei diversi ricevimenti dei genitori, si sono svolti in un clima di serenità e completa fiducia senza prospettare situazioni particolari degne di segnalazione, anche se non tutti hanno partecipato.

Gli obiettivi realizzati in termini di conoscenze, capacità, competenze:

PROGRAMMA SVOLTO			
unità	conoscenze / abilità	competenze di indirizzo in uscita	attività pratiche svolte in laboratorio cucina
a) La forza del territorio	<p>Caratteristiche di prodotti del territorio.</p> <p>Realizzare piatti con prodotti del territorio.</p>	<p>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.</p>	<p>Menu n° 1: il macco nelle diverse versioni macco di fave - macco di fave con quenelle di ricotta - minestra di macco con cavatelli freschi - zuppa di fave con cotenna di maiale - zuppa di fave con indivia riccia</p>
b) Marchi di qualità e altre tutele alimentari	<p>Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni.</p> <p>Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni.</p>	<p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto</p>	<p>Menu n° 2: l'arancia di ribera dop in cucina: dall'antipasto al dessert insalata di arance alla siciliana – risotto all'arancia al profumo di mare – sorbetto all'arancia – lonza di maiale all'arancia - cipolline glassate – patate caramellate – crespelle all'arancia</p>

		di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.	Menu n° 3: il suino nero dei nebrodi: dai boschi alla tavola cavati al ragù bianco di suino nero dei nebrodi – suino nero dei nebrodi in crosta di pistacchi – arrosto al nero dei nebrodi con castagne – medaglioni di nero con funghi al nero d'avola – pane con farina di tumminia Dal 2000, il suino nero dei Nebrodi è Presidio Slow Food.
c) I prodotti tipici italiani	Caratteristiche di prodotti del territorio. Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni. Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni. Realizzare piatti con prodotti del territorio.	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.	Menu n° 4: i formaggi dei presidi slow food sicilia in cucina risotto mantecato alla vastedda del belice - pere al caprino di razza girgentana Menu n° 4 continuazione arrosto di maiale al piacentinu ennese – mousse di caprino di razza girgentana in barchetta di indivia
d) Realizzare di un menu	Criteri di elaborazione di menu e carte. Rispettare le regole per l'elaborazione dei menu. Progettare menu per tipologia di eventi.	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.	
e) Intolleranze alimentari e stili alimentari particolari	Stili alimentari e dieta equilibrata. Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari.	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.	Menu n° 5: crespelle di farina di ceci alla crema di funghi con besciamella senza glutine al pomodoro e basilico – pizza senza glutine con pomodoro e basilico – grissini senza glutine – pan di spagna con crema pasticcera senza glutine Menu n° 6 carbonara di verdure con farfallette integrali – medaglioni di merluzzo e broccoletti – pane integrale – crostata integrale di mele e marmellata Menu n° 7 melanzane a beccafico – cavatelli di pasta integrale con ragù di verdure – carciofi e patate a spezzatino – gelo di arancia
f) La tutela della sicurezza e della salute	Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo	Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza.	

<p>sul luogo di lavoro</p>	<p>di lavoro.</p> <p>Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.</p>		
<p>g) Il sistema HACCP</p>	<p>Il sistema HACCP.</p> <p>Simulare un piano di HACCP.</p>	<p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p>	

PROGRAMMA DA SVOLGERE PRESUMIBILMENTE DOPO LA DATA DEL 15 MAGGIO:

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

Come previsto nella programmazione dell'attività didattica ed educativa del consiglio di classe, sono stati effettuati moduli pluridisciplinari, redatta in concertazione con le componenti del C.d.C., viene svolta l'unità didattica di apprendimento pluridisciplinare: "Cultura e tradizioni del Mediterraneo". Tutto ciò ha permesso di approfondire la conoscenza e le competenze necessarie a poter svolgere ed assolvere al meglio gli obiettivi didattici.

Strategie e metodologie utilizzate:

Lezioni frontali, Brainstorming, Gruppi di lavoro, Problem solving, Attività di laboratorio, Attività interdisciplinare, Lezione partecipata.

Strumenti utilizzati:

Libro di testo, Dispense/ Fotocopie, Appunti, Attrezzature di laboratorio, Laboratorio di cucina, Schede tecniche, Ricettario di cucina.

Strumenti di verifica utilizzati:

Osservazione attenta e sistematica dei comportamenti individuali e collettivi, Interrogazione, Interrogazione breve, Prove pratiche, Questionari aperti, strutturati e semistrutturati.

Criteri di valutazione adottati:

La valutazione ha tenuto conto delle prove di verifica orali singole e di gruppo, quelle strutturate e le esercitazioni pratiche. Inoltre si è tenuto conto della partecipazione all'attività didattica, della continuità del profitto, della situazione di partenza, del metodo di studio.

Agrigento, 03/05/2022

Il docente

(Prof. Cuffaro Vincenzo)

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

RELAZIONE FINALE

CLASSE 5^a sez. D

DOCENTE: Prof. CUFFARO VINCENZO

MATERIA: LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI, SETTORE CUCINA

La classe, conosciuta solo in questo anno scolastico è composta da giovani dotati di normali ritmi di apprendimento e di una discreta capacità intellettuale; non tutti gli alunni si sono comportati in maniera appropriata: le cause sono da ricercare nella scarsa capacità di ascolto e riflessione, nonché per alcuni nella mancata scolarizzazione.

La frequenza degli studenti è stata poca assidua, si sono impegnati in modo discontinuo e hanno mostrato un interesse alla materia incostante, raggiungendo solo alla fine dell'anno scolastico gli obiettivi minimi.

Il programma è stato svolto seguendo la programmazione generale dall'inizio dell'anno scolastico anche se non tutti hanno frequentato in modo assiduo, sono sforniti del libro e del materiale didattico, hanno rallentato lo svolgimento delle lezioni.

Ho seguito i discenti, quelli pochi presenti, nelle varie fasi di lavoro portandoli a una adeguata preparazione, solo la minor parte della classe si è applicata con impegno e costanza raggiungendo livelli soddisfacenti;

Lo svolgimento del programma, anche se non è stato del tutto completato causa di innumerevoli assenze degli alunni e delle varie attività scolastiche e festività in concomitanza nei giorni di lezioni, si è basato sul libro di testo "in cucina" Laboratorio di Servizi Enogastronomici di Luca Santini e lezioni dimostrative/pratiche in laboratorio cucina.

La prima parte dell'anno si è svolta con un ripasso degli argomenti trattati negli anni precedenti, con relativo approfondimento di alcuni punti salienti, la seconda parte dell'anno ha visto l'introduzione di nuovi argomenti e del loro relativo approfondimento per la pratica in laboratorio cucina.

Per gli allievi che hanno mostrato carenze di base di un certo rilievo, sono state operate azioni di stimolo e previsti interventi di recupero.

Gli obiettivi disciplinari sono stati svolti tenendo conto dei programmi preventivati all'inizio dell'anno scolastico, delle linee programmatiche e delle finalità educative stabilite dal collegio docenti, dagli obiettivi didattici e formativi fissati dal consiglio di classe e dai colleghi di discipline a contenuto tecnico professionale.

La fase di valutazione è stata svolta alla conclusione di ogni unità didattica o di un gruppo di contenuti al fine di verificare l'assimilazione degli argomenti e l'apprendimento dei prerequisiti, inoltre si è tenuto conto dell'interesse, dell'impegno, della partecipazione, della frequenza, della crescita umana e dei contenuti culturali acquisiti; l'apprendimento è stato verificato attraverso la somministrazione di prove pratiche, scritte e di questionari, verifiche orali e prove strutturate o semistrutturate.

Agrigento, 03/05/2022

Il docente
(Prof. Cuffaro Vincenzo)

Relazione finale

Anno scolastico 2021/2022

Docente: Prof.ssa Laura Catalano

Discipline: Lingua e letteratura italiana

Classe: 5°D

Con la classe, acquisita al quinto anno, si è dovuto instaurare, un clima proficuo e produttivo per lo svolgimento dell'ordinaria attività didattica, sebbene comunque non si fossero evidenziate particolari problematiche di natura disciplinare. Quasi tutti gli studenti mostravano una certa difficoltà allo studio della lingua e letteratura italiana, pertanto si sono attivate tutte le strategie necessarie a sviluppare motivazione, interesse e autonomia di giudizio. Sollecitazioni e costanti incoraggiamenti hanno permesso agli alunni di maturare gradualmente un atteggiamento consapevole e incentivare l'impegno e la partecipazione alle attività svolte. Tenuto conto inoltre delle carenze di base relative a una modesta padronanza delle strutture della lingua, e a difficoltà di espressione orale e scritta, causate dall'uso del dialetto; un gruppo di studenti dotati di capacità, metodo di studio e tanta forza di volontà ha manifestato molto interesse raggiungendo risultati soddisfacenti, affrontando le attività con un atteggiamento maturo e consapevole. Alcuni allievi nonostante svariate difficoltà legate allo studio e alla complessità della disciplina, hanno cercato di impegnarsi in ogni modo raggiungendo risultati sufficienti; un esiguo numero di alunni ha frequentato in modo discontinuo e altalenante non raggiungendo gli obiettivi prefissi adagiandosi con lunghi periodi di inattività. Considerato il bagaglio culturale e metodologico degli studenti e le difficoltà di operare in un contesto un po' nuovo e particolare si è dovuto dedicare molto tempo all'analisi delle tematiche affrontate per consentirne la comprensione e l'assimilazione. Per contrastare l'abitudine di molti studenti a uno studio mnemonico, si è richiesto a ciascuno un'attenzione ragionata verso le problematiche affrontate per permettere di discutere con cognizione e operare gli opportuni collegamenti disciplinari e interdisciplinari. Nell'affrontare le tematiche, per facilitarne la comprensione, si è cercato di adattare il metodo alla particolare situazione, semplificando le lezioni invitando gli alunni a commentare quanto affrontato e studiato. Sono state somministrate mappe concettuali, schemi riassuntivi, commenti semplificativi delle opere letterarie, video e sussidi digitali. La comprensione di ogni unità trattata si è valutata con verifiche formative, utili per individualizzare l'insegnamento e chiarire i dubbi. Per la classificazione di fine periodo si è fatto riferimento alle verifiche sommative, tenendo conto dell'impegno, partecipazione e progressione rispetto ai livelli di partenza. Nonostante le difficoltà riscontrate, gli obiettivi educativi trasversali si possono considerare nel complesso conseguiti seppur con un diverso grado di consolidamento.

OBIETTIVI FORMATIVI RAGGIUNTI

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

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

OBIETTIVI RAGGIUNTI COGNITIVI IN AMBITO DISCIPLINARE E/O INTERDISCIPLINARE		
Conoscenze	Capacità	Competenze
Linee di evoluzione della cultura e del sistema letterario italiano del tardo Ottocento e del Novecento	Riconoscere le linee di sviluppo storico-culturale della lingua italiana	Leggere, comprendere e interpretare testi di vario genere
Caratteristiche e strutture dei testi scritti	Mettere in relazione i fenomeni letterari, i testi e i dati biografici degli autori con il contesto storico imparando a dialogare con autori di epoche diverse confrontandone le posizioni rispetto a uno stesso nucleo tematico	Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti
Testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale italiana nelle varie epoche	Riconoscere i caratteri stilistici e strutturali di testi letterari, filosofici, scientifici e tecnologici	Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi
Significative opere letterarie, artistiche e scientifiche anche di autori internazionali delle varie epoche	Utilizzare registri comunicativi (scritti e orali) adeguati ai diversi ambiti specialistici	Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento critico, razionale e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni e ai suoi problemi
Elementi d'identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi		
Categorie, lessico, strumenti e metodi dell'analisi letteraria; linguaggio specifico della disciplina.		

METODI, MEZZI, STRUMENTI UTILIZZATI

Metodi con riferimento al tipo di lezione/lavoro:

lezione frontale
lezione partecipata
didattica laboratoriale

Metodi con riferimento al tipo di lezione/lavoro:

lezione frontale
lezione partecipata
didattica laboratoriale
brain storming

Metodi con riferimento al tipo di apprendimento:

per scoperta
per ricezione

Metodi con riferimento al tipo di ragionamento:

induttivo
deduttivo

Mezzi e Strumenti

libro di testo
altri libri
dispense
computer
Piattaforme virtuali
Applicazioni di videoconferenza (Google Meet)
ricorse e-learnig
supporti audio-visivi

Spazi

Classe
Laboratorio multimediale
Classe virtuale

VALUTAZIONE

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

CRITERI DI VALUTAZIONE:

- livello quantitativo del contenuto sviluppato
 - coerenza con l'argomento/testo/tema/quesito proposto
 - competenze nell'applicazione delle conoscenze
 - padronanza della lingua e proprietà di linguaggio disciplinare
 - capacità espressive/espositive, capacità logico/intuitive, capacità critiche e/o di rielaborazione/approfondimento, capacità di collegamento pluridisciplinare/trasversale,
 - capacità di analisi/sintesi
 - originalità/creatività
 - interesse e partecipazione alle attività didattiche in presenza e a distanza
 - l'autonomia nello studio
 - la collaborazione e la capacità di cooperazione
 - i progressi nell'apprendimento
 - il percorso scolastico percorso
- Agrigento, 02/05/2022

La Docente
Prof.ssa Laura Catalano

Programma svolto

Tra Ottocento e Novecento

1) Naturalismo e Verismo

Il Naturalismo francese

Il Verismo in Italia

2) Giovanni Verga

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

Le Novelle

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

I Malavoglia

- La famiglia Malavoglia
- L'addio di ' Ntoni

Mastro Don Gesualdo

- La morte di Gesualdo

3) Il Decadentismo

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

4) Gabriele D'Annunzio

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

Il piacere: la trama

L'attesa dell'amante (Il piacere)

Alcyone

- La pioggia nel pineto
- La sera fiesolana

5) **Giovanni Pascoli**

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

Myricae

- Lavandare
- Novembre
- X Agosto

Canti di Castelvecchio

- Il gelsomino notturno

6) **Il Futurismo**

La poesia del nuovo secolo in Italia

Marinetti e la poetica

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

Il nuovo romanzo europeo

7) **Luigi Pirandello**

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

Saggio sull'umorismo

Le Novelle per un anno

- Il treno ha fischiato

Il fu Mattia Pascal

- La nascita di Adriano Meis

Uno, nessuno, centomila

- Un piccolo difetto

8) **Italo Svevo**

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

La coscienza di Zeno

- L'ultima sigaretta

Il Novecento

9) **Giuseppe Ungaretti**

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

L'Allegria

Veglia

Soldati

Fratelli

San Martino del Carso

10) **Eugenio Montale**

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

Ho sceso, dandoti il braccio

11) **Nuovi realismi: raccontare la realtà**

Il Neorealismo

La Resistenza e l'Olocausto

12) **Primo Levi**

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

La docente
Prof.ssa Laura Catalano

Brani per l'esame

Giovanni Verga:

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

Gabriele D'Annunzio:

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

Giovanni Pascoli:

- X agosto
- Lavandare
- Novembre

Luigi Pirandello:

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

Italo Svevo

- L'ultima sigaretta

Giuseppe Ungaretti:

- Soldati
- Fratelli
- Veglia

Eugenio Montale:

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

Primo Levi:

- Shemà (da Se questo è un uomo)

Relazione finale

a.s. 2021/2022

Docente: Prof.ssa Laura Catalano

Disciplina: Storia

Classe: 5D

Con la classe, acquisita al quinto anno, si è dovuto instaurare, un clima proficuo e produttivo per lo svolgimento dell'ordinaria attività didattica, sebbene comunque non si fossero evidenziate particolari problematiche di natura disciplinare. Quasi tutti gli studenti mostravano una certa difficoltà allo studio della storia, pertanto si sono attivate tutte le strategie necessarie a sviluppare motivazione, interesse e autonomia di giudizio. Sollecitazioni e costanti incoraggiamenti hanno permesso agli alunni di maturare gradualmente un atteggiamento consapevole e incentivare l'impegno e la partecipazione alle attività svolte. Tenuto conto inoltre delle carenze di base relative alla difficoltà di espressione orale, causate dall'uso del dialetto; un gruppo di studenti dotati di capacità, metodo di studio e tanta forza di volontà ha manifestato molto interesse raggiungendo risultati soddisfacenti, affrontando le attività con un atteggiamento maturo e consapevole. Alcuni allievi nonostante svariate difficoltà legate allo studio e alla complessità della disciplina, hanno cercato di impegnarsi in ogni modo raggiungendo risultati sufficienti; un esiguo numero di alunni ha frequentato in modo discontinuo e altalenante non raggiungendo gli obiettivi prefissi adagiandosi con lunghi periodi di inattività. Considerato il bagaglio culturale e metodologico degli studenti e le difficoltà di operare in un contesto un po' nuovo e particolare si è dovuto dedicare molto tempo all'analisi delle tematiche affrontate per consentirne la comprensione e l'assimilazione. Per contrastare l'abitudine di molti studenti a uno studio mnemonico, si è richiesto a ciascuno un'attenzione ragionata verso le problematiche affrontate per permettere di discutere con cognizione e operare gli opportuni collegamenti disciplinari e interdisciplinari. Nell'affrontare le tematiche, per facilitarne la comprensione, si è cercato di adattare il metodo alla particolare situazione, semplificando le lezioni invitando gli alunni a commentare quanto affrontato e studiato. Sono state somministrate mappe concettuali, schemi riassuntivi, commenti semplificativi, video e sussidi digitali. La comprensione di ogni unità trattata si è valutata con verifiche formative, utili per individualizzare l'insegnamento e chiarire i dubbi. Per la classificazione di fine periodo si è fatto riferimento alle verifiche sommative, tenendo conto dell'impegno, partecipazione e progressione rispetto ai livelli di partenza. Nonostante le difficoltà riscontrate, gli obiettivi educativi trasversali si possono considerare nel complesso conseguiti seppur con un diverso grado di consolidamento.

OBIETTIVI FORMATIVI RAGGIUNTI

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

STORIA/ CITTADINANZA E COSTITUZIONE

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN AMBITO DISCIPLINARE E/O INTERDISCIPLINARE

Conoscenze	Capacità	Competenze
Principali persistenze e processi di trasformazione tra il secolo XIX e il secolo XXI in Italia, in Europa e nel mondo. Aspetti caratterizzanti la storia della fine dell'Ottocento, del Novecento e il mondo attuale quali in particolare: industrializzazione e società postindustriale; limiti dello sviluppo; violazioni e conquiste dei diritti fondamentali; nuovi soggetti e movimenti; Modelli culturali a confronto: conflitti, scambi e dialogo interculturale. Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi, sui servizi e sulle condizioni socio- economiche. Categorie, lessico, strumenti e metodi della ricerca storica	Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità. Analizzare problematiche significative del periodo considerato. Individuare relazioni tra evoluzione scientifica e tecnologica, modelli e mezzi di comunicazione, contesto socio-economico, assetti politico-istituzionali. Effettuare confronti fra diversi modelli/tradizioni culturali in un'ottica interculturale. Istituire relazioni tra l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi, il contesto socio-politico-economico e le condizioni di vita e di lavoro.	Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica, attraverso il confronto tra le epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto tra le aree geografiche e culturali Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività, dell'ambiente.

METODI, MEZZI, STRUMENTI, SPAZI UTILIZZATI

Metodi con riferimento al tipo di lezione/lavoro:

lezione frontale

lezione partecipata

didattica laboratoriale

brain storming

Metodi con riferimento al tipo di apprendimento

per scoperta

per ricezione

Metodi con riferimento al tipo di ragionamento:

induttivo

deduttivo

Mezzi e Strumenti

libro di testo

altri libri

dispense

computer

Piattaforme virtuali

Applicazioni di videoconferenza (Google Meet, Classrom)

ricorse e-learnig

supporti audio-visivi

Spazi

Classe

Laboratorio multimediale

Classe virtuale

VALUTAZIONE

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

CRITERI DI VALUTAZIONE:

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

Agrigento 02/05/2022

La Docente
Prof.ssa Laura Catalano

PROGRAMMA SVOLTO

1) Il logoramento degli antichi Imperi

- L'impero austro-ungarico
- L'impero russo
- L'agonia dell'Impero ottomano

2) La Grande Guerra

- Una nuova guerra in Europa
- L'Italia in guerra
- Il crollo degli imperi centrali
- La rivoluzione bolscevica russa

3) Dopoguerra senza pace

- Il dopoguerra in Europa: problemi sociali e politici
- Benessere e crisi negli Stati Uniti

4) L'età dei totalitarismi: il fascismo in Italia

- Il dopoguerra in Italia
- Il fascismo prende il potere
- Il fascismo diventa regime: dittatoriale e totalitario
- L'impero fascista

5) L'età dei totalitarismi: stalinismo e nazismo

- L'URSS sotto la dittatura di Stalin
- Da Weimar a Hitler
- Il Terzo Reich e il nazismo

6) La seconda guerra mondiale

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

7) Dalla catastrofe all'età dell'oro

- USA e URSS: le due superpotenze
- Nel mondo diviso inizia la guerra fredda
- Un periodo di crescita economica: l'età del benessere
- L'America è scossa da problemi sociali

Programma da svolgere dopo il 15 maggio

- Crollo degli imperi coloniali: la decolonizzazione
- La Repubblica italiana

La docente
Prof.ssa Laura Catalano

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

CON SEZIONE COORDINATA DI PORTO EMPEDOCLE

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

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

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

RELAZIONE FINALE

ANNO SCOLASTICO: 2021/ 2022

CLASSE V SEZ D

DISCIPLINA : RELIGIONE

DOCENTE: LATTUCA ANNA

QUADRO ORARIO (N.1 ora settimanale nella classe)

PROFILO GENERALE DELLA CLASSE

La classe che all'inizio dell'anno mostrava di possedere una preparazione quasi sufficiente ha fatto registrare dei miglioramenti . Nel corso dell'anno si è cercato di stimolare gli alunni utilizzando varie strategie educative , i ragazzi , anche quelli un po' più pigri, hanno risposto a questi interventi lavorando con impegno ,partecipando al dialogo educativo. Pochi sono stati gli alunni che hanno mostrato difficoltà a seguire l'attività didattica. Durante l'anno scolastico, seguendo le indicazioni della normativa , è stata attivata la DID per alcuni

FONTI DI RILEVAZIONE DEI DATI:

Prove d'ingresso e questionari conoscitivi;

colloqui con gli alunni;

colloqui con le famiglie;

ARTICOLAZIONE DELLE COMPETENZE IN ABILITA' E CONOSCENZE

Titolo modulo: Dio controverso

Competenze

Lo studente è in grado di:

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

Abilità

Lo studente:

individuare la visione cristiana della vita umana in un confronto aperto con quello di altri sistemi di pensiero. di pensiero.

Conoscenze

Lo studente:

Linee fondamentali della riflessione su Dio e sul rapporto fede-scienza;
ruolo della religione nella società contemporanea : secolarizzazione pluralismo, nuovi fermenti religiosi;
identità del Cristianesimo in riferimento ai suoi documenti fondanti e all'evento centrale della nascita, morte e resurrezione di Gesù Cristo.

Titolo modulo: Innamoramento e amore

Competenze

Lo studente è in grado di:

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

Abilità

Lo studente :

Ricostruire il valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività e la lettura che ne dà il Cristianesimo;
Motivare in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita confrontandole con la visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto , libero e costruttivo.

Conoscenze

Lo studente :

La concezione cristiano- cattolica del matrimonio e della famiglia.

Competenze

Lo studente è in grado di:

Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale;

Cogliere la presenza e l'incidenza del Cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura umanistica, scientifica e teologica.

Abilità

Lo studente:

Riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico

Conoscenze

Lo studente:

Il valore della vita e la dignità della persona secondo la visione cristiana: i diritti fondamentali, responsabilità per il bene comune e per la promozione della pace, impegno per la giustizia sociale.

Il Magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale, economica, tecnologica.

UDA PCTO:

Cultura e tradizioni del Mediterraneo: Il significato religioso del cibo

Gli alunni hanno mostrato capacità di:

- comprensione e uso del linguaggio specifico ;
- di organizzare il lavoro in modo autonomo;
- di autovalutare il processo di apprendimento;
- di socializzare e di interagire con gli altri ;
- consolidamento del carattere e del senso civico;
- capacità di rielaborazione dei temi interdisciplinari con uso corretto del linguaggio specifico.

COMPETENZE TRASVERSALI IN RELAZIONE A PROGETTAZIONE INIZIALE

- socializzare e interagire con gli altri ;
- consolidamento del carattere e del senso civico;
- capacità di rielaborazione dei temi interdisciplinari con uso corretto del linguaggio specifico.

METODOLOGIE E STRATEGIE ADOTTATE IN RELAZIONE A PROGETTAZIONE INIZIALE

L'organizzazione del lavoro ha tenuto conto dei ritmi di crescita e la libertà di pensiero dell'alunno, è stata stimolata la partecipazione di tutti e la socializzazione attraverso la lettura e il commento di brani scelti, la conversazione guidata, la verifica personale e comunitaria, brainstorming, problem solving, cooperative learning, ricerca, visione di filmati e diapositive, attività laboratoriali. Si sono attuati momenti di lavoro individuale, di classe e di gruppo.

PERSONALIZZAZIONE DEI PERCORSI PRATICATA IN RELAZIONE A PROGETTAZIONE INIZIALE

MEZZI E SPAZI (indicare in relazione a progettazione iniziale)

- X Libri di testo, testi di consultazione, saggi critici, riviste specializzate, giornali
- X Mappe concettuali
- X Audiovisivi
- X Schede predisposte dall'insegnante
- X Aula scolastica
- X Video scaricati da youtube

VALUTAZIONE

Il docente nella valutazione ha tenuto conto 1) della situazione individuale di partenza e della evoluzione che nell'ambito cognitivo ogni singolo alunno ha presentato nel corso dei mesi; 2) dei risultati ottenuti nelle prove di verifica programmate dai Dipartimenti disciplinari; 3) dei dati comportamentali e socio-affettivi rilevati sotto varia forma nel corso delle attività curriculari ed extracurriculari; 4) del grado di raggiungimento degli obiettivi trasversali stabiliti nella programmazione. Al fine di rendere più omogenea la valutazione delle prestazioni degli studenti nella disciplina, il docente ha utilizzato griglie facendo riferimento a quelle individuate durante le riunioni dipartimentali e definite nel PTOF

Per la verifica sono stati utilizzati i seguenti strumenti:

Controllo sistematico del lavoro svolto

- Interrogazioni orali
 - Test e questionari
- Discussioni, dibattiti,
- Relazioni e ricerche individuali
 - Relazioni e ricerche di gruppo

Analisi di testi poetici, narrativi

- Risoluzione di problem
- Mappe concettuali.

DID

Coinvolgimento degli studenti nella riflessione sul proprio rendimento (impostazione di una didattica meta cognitiva)

Uso di strumenti valutativi adeguati a rilevare lo sviluppo di competenze (rubriche di valutazione, prove autentiche...)

VALUTAZIONE DELLA PROGETTAZIONE

La progettazione risulta adeguata

MODALITÀ DI COMUNICAZIONE CON LE FAMIGLIE

Ci sono stati n 3 incontri scuola famiglia.

DATA

10 / 05/ 2022

FIRMA

LATTUCA ANNA

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)
L'impegno per la pace
La difesa dell'ambiente(da svolgere)

La Sindone

UDA PCTO : Cultura e tradizione del Mediterraneo

Il significato religioso del cibo

Halloween o festa dei morti?

Data 10/05/2021

La Docente
Lattuca Anna

RELAZIONE FINALE ANNO SCOLASTICO 2021/22

MATERIA : MATEMATICA

DOCENTE: **PROF.SSA MACELLO MARIA**

CLASSE: **V D ENOGASTRONOMIA**

Profilo sintetico della classe:

La classe V D è composta da n. 14 alunni di cui 8 femmine e 6 maschi. Essa si presenta diversificata per impegno, interesse e partecipazione al dialogo educativo. Alcuni elementi trainanti hanno suscitato tra i compagni maggior senso di responsabilità e un fattivo coinvolgimento nelle attività didattiche. Il comportamento è stato complessivamente corretto. In rapporto ai livelli di partenza tutti gli alunni hanno raggiunto un maggior grado di maturazione personale e culturale. La situazione complessiva della classe appare così contraddistinta: un piccolo gruppo ha raggiunto competenze complessivamente ottime, ed ha evidenziato durante l'anno una partecipazione attiva e propositiva, buone doti di ascolto e adeguate capacità di analisi e rielaborazione; un altro gruppo ha conseguito una preparazione buona o discreta, infine un terzo gruppo, a causa di lacune pregresse e di un metodo di studio non sempre adeguato, ha conseguito complessivamente un risultato sufficiente.

Capacità e competenze acquisite:

- Risolvere equazioni e disequazioni di primo e secondo grado;
- Riconoscere una funzione;
- Calcolare il dominio delle principali funzioni studiate;
- Studiare il segno di una funzione e stabilirne gli intervalli di positività e negatività;
- Calcolare le coordinate dei punti di intersezione tra la funzione e gli assi cartesiani;
- Calcolare semplici limiti;
- Calcolare e tracciare gli asintoti di una funzione;
- Tracciare il grafico probabile di una funzione;
- Calcolare la derivata di una funzione;
- Argomentare sulle fasi di un'indagine statistica.

Percorso educativo della disciplina:

- Migliorare le capacità di astrazione;
- Utilizzare consapevolmente regole e tecniche di calcolo;
- Acquisire il linguaggio specifico della disciplina;
- Consolidare ed approfondire le conoscenze già acquisite;
- Acquisire le conoscenze e le tecniche di calcolo necessarie per muoversi, con una certa autonomia nel campo dell'analisi matematica;
- Comprendere il valore strumentale della matematica per lo sviluppo delle altre discipline nei Percorsi Pluridisciplinari.

Metodologia:

- Lezione frontale;
- Dialogo costruttivo e cooperativo;
- Esercizi applicativi guidati;
- Esercitazioni alla lavagna;
- Simulazione delle prove di verifica;
- Schematizzazione in mappe concettuali;
- Lavoro di gruppo.

Strumenti didattici:

- Libro di testo ("Colori della matematica" Leonardo Sasso, Ilaria Fragni, casa ed. Petrini);
- Eventuali sussidi didattici o testi di approfondimento: schemi, tabelle e mappe concettuali;
- Google Classroom.

Criteri di Valutazione :

- Frequenza delle attività;
- Partecipazione attiva alle lezioni;
- Puntualità nelle consegne/verifiche scritte e orali;
- Valutazione dei contenuti delle suddette consegne/verifiche.

Agrigento, 15/05/2022

Il docente
Prof.ssa Macello Maria

MATERIA: **MATEMATICA**

DOCENTE: **PROF.SSA MACELLO MARIA**

CLASSE: **V D ENOGASTRONOMIA**

Modulo n. 1 Equazioni e disequazioni

Equazioni numeriche di primo e secondo grado.

Disequazioni numeriche di primo e secondo grado.

Modulo n. 2 Funzioni

Calcolo del dominio di funzioni algebriche razionali intere e fratte e irrazionali.

Intersezione con gli assi.

Studio del segno di una funzione.

Modulo n. 3 Studio di Funzioni

Operazioni di passaggio al limite.

Calcolo dei limiti agli estremi del campo di esistenza.

Asintoti.

Grafico probabile di una funzione razionale intera e fratta.

Derivate fondamentali. Regole di derivazione.

Modulo n. 4 Percorsi pluridisciplinari

Concetti essenziali di Statistica descrittiva.

Agrigento, 15/05/2022

Il docente
Prof.ssa Macello Maria

La classe ,che seguo dallo scorso anno, si è presentata con una demarcazione ben precisa per ciò che concerne la partecipazione, l'impegno e le capacità di rendimento. Solo alcuni elementi presentavano le caratteristiche necessarie ed apprezzabili dell'interesse e della buona volontà per affrontare lo studio di questa disciplina in maniera razionale ed esauriente. Altri rivelavano lacune di base e poca buona volontà per cercare di superarle, altri ancora, invece, mostravano uno scarso impegno che si univa ad un piuttosto povero bagaglio culturale. Alla fine dell'anno gli alunni hanno mostrato più impegno e partecipazione , progressivamente migliorando la conoscenza del lessico specifico e l'acquisizione di una pronuncia migliore.

La fase della didattica a distanza, in misura minore quest'anno, ha suggerito la necessaria rimodulazione delle scelte e l'attivazione dell'indispensabile didattica correttiva per quegli alunni che avevano assunto usi errati. In un quadro così complesso, la capacità di prevedere materiali semplificati, offrire a tutta la classe l'uso di un lessico più semplice e tempi più distesi per la spiegazione o la correzione del compito è stato uno dei modi per "personalizzare" il processo di insegnamento-apprendimento. Il collegamento diretto o indiretto, immediato o differito, attraverso chat di gruppo, la trasmissione ragionata di materiali didattici, attraverso il caricamento degli stessi su piattaforme digitali; l'interazione su sistemi e app interattivi educative propriamente digitali, sono stati adottati in virtù di agevolare il loro apprendimento fatto su misura.

La partecipazione degli alunni non è stata costante per alcuni di loro. Per quanto riguarda la valutazione gli studenti sono stati subito informati se hanno sbagliato, cosa hanno sbagliato e perché hanno sbagliato; pertanto la valutazione ha avuto sempre un ruolo di valorizzazione, di indicazione di procedere con approfondimenti, con recuperi, consolidamenti, ricerche, in un'ottica di personalizzazione che ha responsabilizzato gli allievi, a maggior ragione in una situazione come questa, dilatando enormemente i tempi per l'insegnante che si è mostrata , però , sempre disponibile. In conclusione questo gravoso lavoro, svolto con notevole impegno, ha avuto un unico obiettivo: un'attenta e graduale progettazione in un'ottica di reale inclusione per tutti.

L'insegnante
VULLO FRANCESCA

PROGRAMMA DI LINGUA INGLESE SVOLTO NELLA CLASSE V D

A.S. 2021/2022

I.I.S.S. GALLO AGRIGENTO

MODULE 1 SAFETY AND NUTRITION

JUNK FOOD

FOOD , HEALTH AND NUTRITION

THE EATWELL PLATE

MODULE 2 DIET AND NUTRITION

THE MEDITERRANEAN DIET

FOOD INTOLERANCES AND ALLERGIES

DIFFERENT DIETS : JUDAISM ,VEGETARIANISM , ISLAMIC

MODULE 3 CULINARY CULTURE

INTERNATIONAL STREET FOOD

SICILIAN STREET FOOD

MODULE 4 ITALIAN BRAND

THE MADE IN ITALY IN THE FOOD SECTOR

L'INSEGNANTE
VULLO FRANCESCA



IIS "N. GALLO"
Via Regione Siciliana - Tel. 0922/604313 - Fax 0922/604319 -
92100 - AGRIGENTO

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

- ESAMI DI STATO -

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

CONSUNTIVO DELLA PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE

Disciplina: Diritto e Tecnica amministrativa Classe V Corso D

Prof. M. Terrazzino

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da 14 alunni, 8 ragazze e 6 ragazzi.

Il gruppo classe non troppo numeroso risulta così composto già da diversi anni, non avendo subito grandi variazioni causate da nuovi inserimenti di alunni provenienti da altri corsi e/o altri istituti, esso risulta abbastanza omogeneo per gruppi.

Gli alunni hanno una diversa provenienza territoriale (Agrigento, Raffadali, Porto Empedocle, Grotte) e socio economica e differenti risultano essere anche i livelli di partenza emersi dai test di ingresso, il grado di maturità, la partecipazione al dialogo educativo, l'impegno, l'interesse ed i livelli di preparazione raggiunti. Alcuni alunni hanno mostrato un impegno ed una partecipazione appena sufficienti mentre altri hanno partecipato attivamente al dialogo educativo raggiungendo risultati più che soddisfacenti.

OBIETTIVI REALIZZATI (In termini di conoscenze, competenze, capacità)

CONOSCENZE

- Conoscere la struttura delle imprese di ristorazione;
- Conoscere i caratteri dei principali contratti delle imprese ristorative
- Conoscere la normativa in materia di sicurezza sul lavoro.

COMPETENZE

- Cogliere le differenze tra le figure contrattuali.
- Saper valutare l'ammissibilità di un contratto atipico.
- Saper applicare la normativa sulla sicurezza sui luoghi di lavoro.

CAPACITA'

Essere in grado di rielaborare, in modo autonomo, le conoscenze apprese per adattare ad un particolare contesto economico-produttivo.

Saper effettuare l'analisi critica di una situazione problematica in materia di contratto o di lavoro e porre i giusti rimedi e/o le soluzioni più coerenti.

METODOLOGIE ADOTTATE

Lezione frontale – Esercitazioni – Problem solving – Simulazione di casi.

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO

Libri di testo – Internet

VERIFICHE: N° 4 verifiche scritte ed un congruo numero di verifiche orali

CRITERI DI VALUTAZIONE

Sono stati adottati i criteri di valutazione approvati dal collegio dei docenti ed inseriti nel POF

LIBRI DI TESTO

Diritto e Tecnica amministrativa dell'impresa ricettiva e turistica

De Luca-Fantozzi

Dea scuola

DIRITTO

Il codice fiscale: definizione funzione e relativa determinazione

I riparti e le relative applicazioni

Lo sconto mercantile con una o piu' aliquote

Il fenomeno turistico

Turista, escursionista e attrattive turistiche

Varie forme di turismo

Turismo sostenibile e responsabile

Cambiamenti negli stili alimentari

Effetti del turismo sull'economia nazionale

Bilancia turistica, commerciale e dei pagamenti

La bilancia dei pagamenti in Italia

Le fonti statistiche del turismo

La gerarchia delle fonti del diritto in Italia

Gli organi dello Stato: Parlamento, Governo. Presidente della Repubblica, Magistratura

La spesa pubblica: spesa corrente e spesa per investimenti

Le entrate dello Stato: Entrate tributarie ed extratributarie

L'impresa di ristorazione e la relativa normativa di riferimento

Il marketing

EDUCAZIONE CIVICA

La costituzione della repubblica italiana ed i relativi principi fondamentali

L'educazione stradale

Agenda 2030 La fame nel mondo

Agenda 2030 La tutela dell'ambiente

Agenda 2030 normativa nazionale ed internazionale su contrasto all'inquinamento

L'insegnante

Michelangelo Terrazzino