



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.– 0922-61 01 48

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

I.P.S.C.E.O.A. "GALLO"-AGRIGENTO
Prot. 0007441 del 14/05/2022
V (Entrata)

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE V A

Articolazione: ENOGASTRONOMIA

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



ANNO SCOLASTICO 2021/2022

Coordinatore Prof.ssa E Gebbia

Sommario

ANALISI DEL CONTESTO.....	3
INFORMAZIONI GENERALI SULL'ISTITUTO	3
FINALITÀ DEL CORSO DI STUDI	4
ATTIVITÀ PROFESSIONALI E/O TIPOLOGIE DI LAVORO CUI IL DIPLOMATO PUÒ ACCEDERE	5
INFORMAZIONI SUL CURRICOLO	5
QUADRO ORARIO SETTIMANALE.....	6
COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	7
VARIAZIONI DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO	7
COMPOSIZIONE COMMISSIONE ESAMI DI STATO.....	8
INDICAZIONI DEL GARANTE NELLA PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI	8
ELENCO DEI CANDIDATI INTERNI.....	8
ELENCO DEI CANDIDATI ESTERNI.....	8
PROFILO DELLA CLASSE	9
INTERVENTI DI RECUPERO E POTENZIAMENTO, PROGETTI	11
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO	11
OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO	11
OBIETTIVI SPECIFICI DISCIPLINARI	13
COMPETENZE ACQUISITE	15
METODOLOGIA DIDATTICA E STRUMENTI DIDATTICI FUNZIONALI	17
PERCORSI PLURIDISCIPLINARI	18
VERIFICHE E VALUTAZIONI	19
ELEMENTI E CRITERI PER LA VALUTAZIONE FINALE	19
CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI CONDOTTA.....	21
PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO	22
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA	24
CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO	25
TABELLE DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO	25
VISITE AZIENDALI, EVENTI E MANIFESTAZIONI	29
UDA EDUCAZIONE CIVICA.....	32
UDA PLURIDISCIPLINARE	37
PROGRAMMI	40

ANALISI DEL CONTESTO

L'Istituto si trova in una zona decentrata della città e accoglie anche molti studenti provenienti sia da frazioni limitrofe che da comuni vicini. Le realtà socio-economiche e culturali di provenienza sono molto diversificate. Una parte delle famiglie segue il processo educativo dei propri figli, fornendo loro supporto, motivazioni e stimoli, mentre un'altra parte proviene da famiglie con difficoltà economiche, spesso, anche deprivate culturalmente e socialmente.

INFORMAZIONI GENERALI SULL'ISTITUTO

L'Istituto "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 dai docenti al loro illustre concittadino Nicolò Gallo, più volte ministro dell'istruzione e della giustizia. Tra i suoi tanti alunni annovera anche il premio Nobel per la letteratura Luigi Pirandello che lo frequentò a dodici anni nell'anno scolastico 1878-1879. L'Istituto nei primi quarant'anni del '900, continua a svolgere la sua funzione.

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

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

L'Istituto "Nicolò Gallo", diventa nel '92 "Istituto Professionale Statale per i Servizi Commerciali e Turistici", nel 2008 viene aperto l'indirizzo "Grafico Pubblicitario". Con il riordino degli Istituti professionali (DPR 87/2010) con il 1° settembre 2010, l'offerta formativa della scuola si amplia sempre di più.

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

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

L'Istituto arricchisce ulteriormente, recentemente, la propria offerta formativa con l'accorpamento di un Istituto tecnico e con l'inserimento di ben quattro indirizzi del settore tecnologico. E' pure stato avviato un corso serale dell'Indirizzo Servizi Enogastronomici.

Si predispone sempre di più, in tal modo, a svolgere la sua preziosa e insostituibile funzione, 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, al fine di ottenere anche una concreta spendibilità della professionalità acquisita nei confronti del mercato del lavoro.

FINALITÀ DEL CORSO DI STUDI

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

A conclusione del percorso formativo, gli studenti sono in grado di:

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

ATTIVITÀ PROFESSIONALI E/O TIPOLOGIE DI LAVORO CUI IL DIPLOMATO PUÒ ACCEDERE

- Cuoco in alberghi, ristoranti ed attività ricettive.
- Cuoco nella ristorazione ferroviaria, aerea, marittima, autostradale.
- Cuoco pizzaiolo
- Pasticciere e cioccolataio.
- Addetto alla preparazione, alla cottura e alla vendita di cibi preparati o pronti.
- Addetto alla preparazione di pasti.
- Addetto al banco nei servizi di ristorazione.
- Commesso di banco.
- Inserviente di cucina.
- Addetto alla produzione pasti per specifiche necessità dietologiche ed intolleranze alimentari.
- Esercente di bar e rivendite di prodotti enogastronomici.
- Esercente di pasticceria, cioccolateria e gelateria.

INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

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

L'area generale, preposta alla formazione culturale, è preponderante nel primo biennio (20 ore, 21 in prima) rispetto all'area di indirizzo (12 ore) per favorire l'acquisizione delle competenze di cittadinanza entro l'assolvimento dell'obbligo scolastico al termine della seconda classe, quando è prevista la loro certificazione. La situazione cambia negli ultimi tre anni, in cui è prevista l'intensificazione delle competenze tecnico-professionali e l'area di indirizzo interessa 17 ore, contro le 15 dell'area generale.

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

A partire dal III anno, in aggiunta alle 32 ore settimanali, è prevista l'attività di alternanza scuola-lavoro che, negli ultimi anni è diventata PTCO, con un numero di ore che l'Istituto può liberamente distribuire nel triennio.

QUADRO ORARIO SETTIMANALE

Attività e insegnamenti obbligatori nell'area di indirizzo

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

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA	DOCENTE
ITALIANO	E. Gebbia
STORIA	E. Gebbia
MATEMATICA	R. Galluzzo
INGLESE	M. Criminisi
SEC. LING. COMUNIT- FRANCESE	A. Fretto
DIRITTO E TEC. AMMINISTRATIVE	G. Hamel
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	N. Pagnesi
LABORATORIO CUCINA	G. Di Carlo
LABORATORIO SALA E VENDITE	P. Santangelo
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	S. Passalacqua
RELIGIONE CATTOLICA	A. Lattuca
SOSTEGNO	C. Simonaro

VARIAZIONI DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO

N	Disciplina	A.S. 2019/2020	A.S. 2020/2021	A.S. 2021/2022
1	Italiano	A. Cinquemani	A. Cinquemani/ R. Martinez	E. Gebbia
2	Storia	A. Cuffaro	R. Brucculeri	E. Gebbia
3	Matematica	L. Bordino	L. Bordino	R. Galluzzo
4	Inglese	R. Termini	M. Criminisi	M. Criminisi
5	Francese	A. Fretto	A. Fretto	A. Fretto
6	Diritto E Tec. Amm./Educ. Civica	C. Pilato	C. Pilato	G. Hamel
7	Scienze Degli Alimenti	C. Marchica	S. Lipari	N. Pagnesi
8	Laborat. Cucina	G. Di Carlo	G. Di Carlo	G. Di Carlo
9	Lab. Serv. Enog. (Sala E Vendita)	P. Santangelo	P. Santangelo	P. Santangelo
10	Scienze Motorie	S. Moncada	S. Moncada	S. Passalacqua
11	Religione Cattolica	C.M. Dispensa	C. M. Dispensa	A. Lattuca
12	Sostegno	C. Simonaro	C. Simonaro	C. Simonaro

COMPOSIZIONE COMMISSIONE ESAMI DI STATO

COMMISSARIO	MATERIA
E. GEBBIA	ITALIANO
N. PAGNESI	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
G. DI CARLO	LAB. SERV. ENOG. CUCINA
M. CRIMINISI	INGLESE
G. HAMEL	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA
S. PASSALACQUA	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

INDICAZIONI DEL GARANTE NELLA PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI

Con riferimento alle indicazioni del Garante per la protezione dei dati personali, contenute nella nota ministeriale del 21 marzo 2017, il Consiglio di classe ritiene opportuno non inserire in questo documento l'elenco dei nominativi degli alunni della classe. Tale elenco, con tutti i relativi dati, sarà consultabile nella documentazione che l'Istituto metterà a disposizione della Commissione dell'Esame di Stato.

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
15	omissis	omissis	omissis
16	omissis	omissis	omissis
17	omissis	omissis	omissis
18	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
6	omissis	omissis	omissis

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da diciotto alunni, sette ragazze, e undici ragazzi, molti dei quali pendolari. Uno è diversamente abile e segue una programmazione didattica per obiettivi minimi ai sensi dell'art. 15 dell'OM n 90 del 21/05/2001; opera nella classe, per 18 ore settimanali, una docente di sostegno. Il Consiglio di Classe ritiene opportuno che quest'ultima sia presente durante lo svolgimento delle prove d'esame.

Il gruppo classe, nella composizione attuale, risale al terzo anno: sei ragazzi facevano parte della I A, un ragazzo si è inserito durante il secondo anno, la restante parte, proveniente dalla sezione F, si è unita al terzo anno.

Gli alunni sono sempre stati corretti e disciplinati. Anche il rapporto coi docenti è stato improntato al rispetto reciproco, all'insegna del dialogo, della fiducia e di un confronto costruttivo.

Il clima della classe e le dinamiche relazionali appaiono equilibrate e solidali, nonostante la personalità spiccata e tendente alla dominanza di alcuni. Si sostengono vicendevolmente nelle difficoltà, sia di natura scolastica che emotiva. Da sottolineare anche la capacità inclusiva nei confronti dell'alunno diversamente abile. Sempre accoglienti e disponibili, lo coinvolgono in tutte le loro iniziative, anche extrascolastiche.

In tutto il percorso scolastico gli alunni hanno mostrato, nel complesso, un adeguato interesse per le attività proposte, sia quelle prettamente didattiche che quelle extrascolastiche, come manifestazioni ed eventi

Nel corso degli anni, gli alunni hanno maturato una significativa crescita sia dal punto di vista umano sia da quello civile e culturale.

Per gli alunni più fragili e demotivati, i docenti di tutte le discipline hanno sempre attivato strategie mirate a svilupparne l'interesse e la partecipazione.

Un'alunna, a partire da novembre, per seri motivi personali, ha partecipato in modo saltuario alle attività didattico-educative finendo, a partire da dicembre, col non frequentare più. Nonostante le continue sollecitazioni, gli incoraggiamenti e le possibilità di recupero offerte da tutti i docenti e la disponibilità della famiglia a farle completare l'anno, non ha ripreso a frequentare.

Parlando del percorso scolastico degli allievi della classe, non si può non fare riferimento alla forte privazione di opportunità che, d'altronde, tutti i ragazzi hanno avuto in questi tre anni di pandemia che li ha costretti a modificare radicalmente abitudini di vita, ritmi giornalieri, modalità relazionali e di apprendimento, a causa dell'interruzione delle attività didattiche in presenza e il ricorso alla Dad (e, in alcuni periodi, anche alla modalità mista).

Non è superfluo dire, poiché anche noi adulti lo abbiamo sperimentato, quanto gli adolescenti abbiano pagato sulla loro pelle, anche in termini di equilibrio interiore e serenità, questi difficili anni appena attraversati, rispetto ai quali, molti (i più fragili) non hanno potuto ancora mettere l'argine emotivo della parola fine.

A questo, va aggiunto l'avvicendamento di supplenti che i ragazzi hanno dovuto subire, negli ultimi tre anni (e anche lunghi periodi di scopertura, per via di convocazioni conclusesi senza esito positivo!). Ciò è stato determinato da gravi problematiche di salute di alcuni docenti e ha comportato l'alternarsi di diverse figure (con un continuo cambiamento di stili educativi, metodi e modalità di approccio) che, unitamente ai lunghi

periodi di totale mancanza di sostituzioni, ha finito ovviamente col rendere frammentario il loro percorso conoscitivo.

Nell'anno scolastico in corso, l'attività didattica è stata svolta regolarmente fino alle festività natalizie. Queste sono state prolungate, su disposizione della regione, fino al 12 gennaio. Le lezioni si sono svolte in DAD fino al 17, e poi, a partire dal 18 gennaio, sono riprese regolarmente in presenza, secondo quanto previsto dai decreti emanati per il contenimento del covid. E' stata attivata, in più riprese, la didattica mista (nel mese di gennaio, agli inizi di febbraio e poi a marzo), per via di alcuni casi di positività (non contemporanei) registrati all'interno della classe. Tutti gli alunni hanno mostrato senso di responsabilità adattandosi e adoperandosi nel seguire al meglio tutte le lezioni, anche in quelle modalità.

L'attività didattica è stata portata avanti secondo quanto previsto in fase di programmazione didattica. In qualche circostanza, la programmazione preventivata ha subito delle piccole variazioni, durante il corso dell'anno scolastico a causa della rallentata risposta da parte di alcuni degli alunni, riconducibile anche ad un insufficiente livello di preparazione di base. I docenti hanno finalizzato il loro lavoro al raggiungimento degli obiettivi opportunamente programmati, tenendo conto delle esigenze e dei livelli culturali della classe.

Le singole discipline sono stati strumenti d'apprendimento indirizzati 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.

In merito agli apprendimenti e al livello di preparazione e di maturazione raggiunti, la classe è ovviamente eterogenea, in quanto , ogni alunno si distingue dagli altri per predisposizioni naturali, interessi, abilità e stili cognitivi.

Per quanto concerne il raggiungimento degli obiettivi didattico-educativi programmati, si distinguono tre fasce di livello. Alla prima appartiene un gruppo di ragazzi che ha mantenuto costante il proprio ritmo di partecipazione e di apprendimento; essi mostrano serietà e impegno, intervengono in modo proprio, operano collegamenti tra le discipline, hanno una approfondita conoscenza dei contenuti con capacità di analisi, sintesi e giudizio critico. Sicura è la padronanza dei linguaggi specifici.

Alla seconda appartengono quegli studenti che, sebbene abbiano mostrato un impegno discontinuo negli anni precedenti, hanno acquisito maggiore consapevolezza nell'ultimo periodo del percorso scolastico: evidenziano di conoscere gran parte dei contenuti, presentano una discreta capacità di rielaborazione delle conoscenze, un metodo di lavoro autonomo in contesti operativi semplici

e un uso adeguato dei linguaggi specifici. Alla terza fascia appartiene un esiguo gruppo di alunni che ha fatto registrare un impegno e una partecipazione non sempre costanti. Presentano una sufficiente padronanza delle conoscenze , applicano il metodo di lavoro in contesti noti e hanno una sufficiente capacità espositiva.

Riguardo al livello di competenze raggiunte nelle varie discipline, gli alunni hanno manifestato, nelle linee generali, una buona propensione sia per gli aspetti tecnico-pratici proposti dal percorso di indirizzo sia per le materie che richiedono concettualizzazione e formalizzazione espressiva, acquisendo i linguaggi specifici di

ogni disciplina e usandoli, dunque, come detto sopra, in maniera proporzionata alle loro abilità di base. Per quanto riguarda l'alunno con diversa abilità, tutta la documentazione relativa verrà consegnata in busta chiusa alla Commissione d'esame.

INTERVENTI DI RECUPERO E POTENZIAMENTO, PROGETTI

Non sono stati attivati corsi di recupero pomeridiani ma, dette attività sono state svolte in itinere: tutti i docenti si sono attivati affinché i discenti raggiungessero gli obiettivi didattici proposti con ogni strategia possibile, anche rallentando lo svolgimento del programma o attraverso brevi pause didattiche con funzione riepilogativa. Due ragazzi della classe hanno preso parte al Progetto Erasmus che ha previsto un gemellaggio con gruppi di studenti lituani e rumeni i quali, nel febbraio 2020, poco prima dell'esplosione della pandemia, sono stati ospitati per una settimana: tutti i ragazzi della classe sono stati coinvolti nella realizzazione delle preparazioni culinarie e dei buffet, un gruppo più esiguo si è occupato degli allestimenti relativi allo spettacolo finale e ha partecipato alle attività di scambio culturale svolte nei laboratori linguistici, nonché ai due itinerari di scoperta della Sicilia, a Palermo e sull'Etna.

Dopo il primo quadrimestre sono stati attivati dei corsi PON rivolti agli alunni per favorire il potenziamento delle competenze di base. Alcuni di loro hanno partecipato (e lo stanno ancora facendo) al corso "Chef artista".

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

I PCTO rappresentano un'innovativa metodologia didattica per:

attuare modalità di apprendimento flessibili che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica

arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con competenze spendibili anche nel mercato del lavoro

favorire l'orientamento dei giovani per valorizzarne le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali

realizzare un organico collegamento delle istituzioni scolastiche e formative con il mondo del lavoro e la società civile

correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

In merito ai PCTO, gli alunni, in ottemperanza alla legge n.107 del 13.07.2015 recante la "Riforma del Sistema Nazionale di Istruzione e Formazione e delega per il riordino delle disposizioni legislative vigenti", hanno seguito responsabilmente i moduli teorici relativi alla cultura d'impresa e alla normativa in materia di sicurezza e, nel corso del triennio, hanno partecipato a visite aziendali, manifestazioni ed eventi relativi alla ristorazione. Nei mesi di aprile e maggio (entro il 10) quasi tutti gli alunni della classe (tranne una ragazza, impedita dalla mancanza di aziende disponibili presso il comune di residenza e due ragazzi per problemi inerenti l'epidemia di Covid) hanno effettuato un periodo di attività di tirocinio presso diverse tipologie di aziende afferenti al settore enogastronomico.

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

Il Consiglio di Classe, in sede di programmazione annuale ha considerato come imprescindibile il raggiungimento dei seguenti obiettivi generali educativi e formativi.

OBIETTIVI TRASVERSALI

CONOSCENZE	Conoscere il regolamento d'istituto e le regole di comportamento civile
	Conoscere le principali tecniche del metodo di studio (prendere appunti, schematizzare con uso di griglia, usare il testo.....)
	Conoscere le tecniche della comunicazione scritta e orale
	Conoscere le principali tecniche della produzione scritta (diverse tipologie testuali)
	Conoscere modelli e schemi di riferimento (schede tecniche)
COMPETENZE	Sapere applicare le regole del vivere civile
	Sapere applicare le principali tecniche di studio
	Sapere leggere un testo, ascoltare una comunicazione orale e riferire ordinatamente eventi ed esperienze in modo logico e cronologico
	Sapere comporre testi di vario tipo in modo adeguatamente corretto e personale
	Sapere utilizzare modelli e schemi di riferimento
	Sapere utilizzare modelli e schemi di riferimento, simboli e formule
	Sapere individuare i materiali e i dati necessari per risolvere un problema
	Sapere gestire autonomamente apprendimenti e adattarli a nuove problematiche.
	Imparare ad imparare Progettare Comunicare
CAPACITÀ	Rispettare le regole
	Esprimersi dimostrando di saper rielaborare le conoscenze disciplinari
	Leggere e comprendere un testo dimostrando di ricavare le informazioni essenziali sui contenuti.
	Comprendere e rielaborare modelli e schemi di riferimento
	Avere coscienza di sé: rispetto, autostima e autovalutazione
	Sapere organizzare dati e materiali per risolvere problemi o progetti

OBIETTIVI SPECIFICI DISCIPLINARI

ITALIANO	<p>Indentificare momenti e fasi evolutive della lingua italiana e della civiltà artistico-letteraria dell'ultimo Ottocento e del Novecento</p> <p>Mettere in relazione i fenomeni artistico-letterari con i dati biografici degli autori e con il contesto storico imparando a dialogare con autori di epoche e culture diverse</p> <p>Padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa in diversi contesti</p> <p>Produrre testi diversificati, funzionali ai differenti scopi comunicativi</p> <p>Operare l'analisi di testi differenti, riconoscendo i caratteri stilistici e strutturali e gli elementi caratterizzanti</p> <p>Arricchire le capacità espressive e critiche acquisendo uno stile personale, e ponendosi con atteggiamento responsabile e razionale di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni e ai suoi problemi.</p>
STORIA	<p>Riconoscere gli aspetti caratterizzanti la storia della fine dell' Ottocento e del Novecento in Italia, in Europa e nel mondo, cogliendo le principali persistenze e i processi di trasformazione, con particolare attenzione alle innovazioni tecnologiche e scientifiche e al relativo impatto sui settori produttivi, sui servizi e sulle condizioni socio-economiche</p> <p>Cogliere le relazioni tra fenomeni geografici, fatti storici, sociali politici, culturali, religiosi</p> <p>Recuperare la memoria storica del proprio territorio, effettuando confronti con diverse tradizioni culturali</p> <p>Applicare le conoscenze del passato per comprendere il presente</p> <p>Utilizzare il lessico specifico delle scienze storico-sociali e applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica</p> <p>Acquisire la capacità di esprimere giudizi e valutazioni su fatti, fenomeni, problemi</p>
MATEMATICA	<p>Essere partecipi al lavoro disciplinare dell'insegnante;</p> <p>collaborare in armonia con i compagni nei lavori di gruppo;</p> <p>acquisire un adeguato metodo di studio;</p> <p>dimostrare capacità di dialogo;</p> <p>utilizzo corretto delle tecniche e procedure di calcolo studiate;</p> <p>analizzare situazioni e risolvere semplici problemi con l'uso dei metodi studiati</p> <p>migliorare nell'uso di un linguaggio tecnico</p>
INGLESE	<p>Acquisire il lessico specifico di settore, le strutture morfosintattiche adeguate, le strategie di esposizione orale, le strategie di comprensione, le modalità di sintesi e i contenuti specifici.</p> <p>Essere in grado di utilizzare il lessico specifico e le strutture morfosintattiche adeguate.</p> <p>Comprendere testi scritti e audio.</p> <p>Esporre il contenuto dei testi studiati e saperli sintetizzare.</p> <p>Tradurre semplici testi di settore sull'argomento avvalersi della lingua straniera per argomentare sui topics studiati in un'ottica interdisciplinare esprimendo anche opinioni personali in seno ad un "debate".</p> <p>Sostenere una conversazione funzionalmente adeguata al contesto e alla situazione comunicativa.</p>
FRANCESE	<p>Sostenere una conversazione funzionalmente adeguata al contesto e alla situazione di comunicazione;</p> <p>descrivere processi e situazioni in modo personale con chiarezza logica e sufficiente precisione lessicale;</p> <p>produrre con sufficiente coerenza e coesione testi scritti di carattere non semplicemente informativo ma argomentativi;</p> <p>comprendere testi oralmente prodotti individuando non solo il tipo di messaggio, le informazioni implicite ed esplicite, i registri utilizzati, ma anche gli elementi linguistici, paralinguistici ed extralinguistici,</p> <p>comprendere testi scritti cogliendo la specificità del codice scritto rispetto a quello della comunicazione orale nonché le intenzioni comunicative degli scriventi.</p>
DIRITTO E TEC. AMMINISTRATIVE	<p>Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dall'ordinamento giuridico a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente con particolare riferimento alla situazione odierna;</p> <p>Saper valutare le necessità di base e gli strumenti necessari per far crescere un'impresa;</p>

	Comprendere le potenzialità della comunicazione per lo sviluppo dell'impresa.
EDUCAZIONE CIVICA	Contribuire a formare cittadini responsabili e attivi Promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale nel rispetto delle regole dei diritti e dei doveri.
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Migliorare le capacità espressive Correlare ed integrare le nozioni acquisite con quelle di altre materie affini di natura professionale Comprendere i rapporti tra Alimentazione e Salute ed utilizzare il sapere acquisito Stimolare gli alunni a praticare attività sportive per uno stile di vita dinamico e salubre Accompagnare nella ricerca di nuovi stili e modelli di vita Valorizzare l'artigianato e produzione di qualità
LABORATORIO CUCINA	Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza Intervenire nelle diverse fasi del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità Correlare la conoscenza storica agli sviluppi delle tecnologie e delle tecniche gastronomiche Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando tradizioni e prodotti tipici Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche Attuare strategie di pianificazione per ottimizzare la produzione Utilizzare strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto e alla domanda dei mercati. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati Utilizzare gli strumenti di team working appropriati al contesto Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera Adeguare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico e gastronomico Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.
LABORATORIO SALA E VENDITA	Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; riconoscere nelle evoluzioni dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e 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 equipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio.
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Principali nozioni elementari di fisiologia sportiva; il regolamento dei più comuni giochi di squadra e delle principali specialità di atletica leggera; le caratteristiche metodologiche degli sport praticati; nozioni di pronto soccorso; conoscenze dell'educazione stradale, in particolare della segnaletica; saper scegliere gli alimenti necessari per una corretta e sana alimentazione; padronanza del linguaggio cinetico e della comunicazione.

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 aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica
- Confrontare ed analizzare figure geometriche individuando invarianti e relazioni
- 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

- 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 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' MATURATE:

- 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.

METODOLOGIA DIDATTICA E STRUMENTI DIDATTICI FUNZIONALI

METODI

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

- lezione frontale
- lezione partecipata
- flipped classroom
- problem solving
- brain storming
- attività laboratoriali
- lavoro di gruppo/apprendimento cooperativo/tutoring
- dialoghi aperti e dibattiti
- discussioni guidate

STRUMENTI

Libro di testo/ Testi di supporto
Riviste professionali
Schede predisposte dai docenti
Schemi e sintesi
Mappe concettuali/ Mappe procedurali/Formulari
Fotocopie di documenti
Sussidi informatici multimediali
Google Classroom/ Meet
Piattaforme digitali
Supporti audio visivi
Materiale didattico in forma digitale
Risorse e-learning
Computer / Ipad
Gruppi whats app/ Video chiamate individuali e di gruppo

SPAZI

Aule – piattaforme e classi virtuali
Laboratorio di pasticceria
Laboratorio di cucina
Laboratorio linguistico
Laboratorio di informatica

PERCORSI PLURIDISCIPLINARI

Partendo dai nuclei tematici forti delle varie materie, il Consiglio di Classe individua alcuni possibili percorsi pluridisciplinari:

Temi

1	I PRESIDI SLOWFOOD
2	CUCINA SALUTISTICA
3	CUCINA VEGANA E VEGETARIANA
4	PASTICCERIA E CUCINA DEL TERRITORIO
5	CUCINA TECNOLOGICA
6	INTOLLERANZE ALIMENTARI
7	SICUREZZA IGIENICA DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI DEDICATI
8	SICUREZZA SUL LAVORO
9	MARKETING TERRITORIALE
10	GLOBALIZZAZIONE

UDA PLURIDISCIPLINARE

“Apro un ristorante”

Vedi progetto allegato al presente Documento

Per i temi trattati dai singoli docenti si rimanda alle programmazioni individuali.

UDA EDUCAZIONE CIVICA

“L’educazione alla cittadinanza attiva attraverso lo studio della Costituzione.”

(Vedi progetto allegato al presente Documento Per i temi trattati dai singoli docenti si rimanda alle programmazioni individuali.)

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.

VERIFICHE E VALUTAZIONI

I docenti, al fine di valutare l'efficacia delle scelte educative e didattiche programmate e il livello d'apprendimento degli alunni, hanno svolto verifiche sistematiche e periodiche attraverso prove oggettive, prove strutturate e semi-strutturate, produzione di testi espositivi e argomentativi, analisi di testi letterari e non, questionari, relazioni, ricerche, interrogazioni, discussioni a tema.

Si è effettuato in questo modo un continuo monitoraggio dell'attività didattica sia durante le attività in presenza sia a distanza. La valutazione è sempre avvenuta in tre momenti: iniziale, formativa e sommativa. La valutazione iniziale ha tenuto conto dei ritmi di apprendimento, della situazione di partenza e dei livelli di attenzione, di partecipazione e di interesse. La valutazione formativa è servita a verificare, in itinere, il livello di apprendimento di ciascun alunno e a verificare l'efficacia del lavoro svolto, la sommativa è servita a valutare la capacità di utilizzare, in modo corretto e nel tempo, le conoscenze acquisite dagli allievi.

ELEMENTI E CRITERI PER LA VALUTAZIONE FINALE

- livello di partenza
- grado di partecipazione e interesse
- assimilazione e rielaborazione dei concetti
- capacità individuali
- quantità e qualità degli obiettivi raggiunti
- comportamento
- risultati delle prove e lavori prodotti
- osservazioni relative alle competenze trasversali
- interesse e partecipazione al dialogo educativo in presenza e a distanza
- impegno e costanza nello studio, autonomia, ordine, capacità organizzative.

Nella valutazione finale, dunque, frutto di un congruo numero di verifiche, si terrà conto non solo del raggiungimento degli obiettivi disciplinari minimi, ma anche della personalità dell'alunno, degli interessi manifestati, dell'impegno, delle attitudini, delle capacità, di ogni altro elemento utile a definire la sua crescita sociale e culturale.

L'alunno sarà valutato per quello che sa, per quello che sa fare e per le capacità di sapere assumere corretti abiti comportamentali nella vita sociale e professionale. Considerata la situazione venutasi a creare a causa dell'epidemia da Covid 19 nella valutazione si terrà conto anche dell'impegno e della partecipazione profusi durante le attività didattiche a distanza.

Per la valutazione, si è fatto riferimento alla seguente griglia di valutazione del PTOF.

CRITERI DI VALUTAZIONE**(Griglia di corrispondenza livelli di misurazione/valutazione)**

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

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 retorica;
- 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, Scienza e cultura dell'alimentazione, durante il corso dell'anno scolastico sono state proposte 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 elaborano collegialmente, entro 22 giugno, tre tracce, in modo che il giorno dello svolgimento della seconda prova scritta, viene 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.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA

INDICATORI		DESCRITTORI			Punti
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	
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	
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	
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 (effettuata in data 20/04/2022)

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE “ N. GALLO “ AGRIGENTO

A.S. 2021/2022 - Verifica scritta di scienza e cultura dell'alimentazione classe V A

-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.-

CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

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

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

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

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

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

La valutazione finale resta in centesimi. Al **credito scolastico** sarà attribuito fino a un massimo di **50 punti**. Per quanto riguarda le **prove scritte**, a quella di Italiano saranno attribuiti fino a **15 punti**, alla seconda prova **fino a 10**, al colloquio **fino a 25**. Si potrà ottenere la lode. La partecipazione alle prove nazionali Invalsi, che pure saranno svolte, e lo svolgimento dei Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento non costituiranno requisito di accesso alle prove.

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
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

TABELLE DI COVERSIONE

Allegato C

Tabella 1
Conversione del credito scolastico
complessivo

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

Tabella 2
Conversione del punteggio
della prima prova scritta

Punteggio in base 20	Punteggio in base 15
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

Punteggio in base 20	Punteggio in base 10
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 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 curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0,50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1,50 – 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				

VISITE AZIENDALI, EVENTI E MANIFESTAZIONI

Per quanto riguarda le attività programmate a partire dal secondo anno del secondo biennio, sono state svolte compatibilmente con le limitazioni dovute alla pandemia COVID 19.

Evento interno: organizzazione di colazioni a buffet; banchetti per pranzo; banchetto per cena di gala per tutti i partecipanti al progetto Erasmus con gruppi scolastici provenienti dalla Lituania e Romania presso I.I.S.S. Gallo di Agrigento (febbraio 2020)

Formazione a distanza con esperti del settore: Corso sulla sicurezza (giugno 2021)

Evento interno: Corso Haccp (ottobre 2020)

Evento esterno: partecipazione a evento di sensibilizzazione sulla sicurezza stradale ad opera della Polizia e dell'Acì presso l'auditorium del Polo Universitario (2020)

Evento interno: incontro in auditorium sul Cyberbullismo con esperti del settore

Formazione a distanza con esperti del settore: Corso sulla sicurezza (giugno 2021)

Openday universitario organizzato dal Polo universitario territoriale di Agrigento sulla piattaforma Microsoft Teams (16 aprile 2021)

Formazione a distanza con esperti del settore PCTO: Incontro coi i Maestri del Lavoro piattaforma Google Meet (maggio 2021)

Partecipazione XIX Edizione di Orienta Sicilia: collegamento individuale alla Fiera dell'orientamento

Evento interno: Progetto "Panathlon International" (nell'ambito del progetto "Il Fair Play riparte dalla scuola". Incontro in Auditorium con esperti del settore su temi riguardanti il bullismo e il cyberbullismo (03/05/22).

Evento esterno: visita presso le cantine Florio di Marsala (9 maggio 2022)

Allegati al documento:

UDA PLURIDISCIPLINARE CUCINA

- "Apro un ristorante"

UDA EDUCAZIONE CIVICA

- "L'educazione alla cittadinanza attiva attraverso lo studio della Costituzione."

PROGRAMMI SVOLTI

DELIBERAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Il giorno 14 maggio 2022 il Consiglio di Classe ha approvato il presente Documento che, pertanto, ha valore ufficiale e che recherà la sola firma autografa del D.S. Dott.ssa Girolama Casà.

IL CONSIGLIO DI CLASSE

Disciplina	Docente	Firma
ITALIANO	E. Gebbia	
STORIA	E. Gebbia	
MATEMATICA	R. Galluzzo	
INGLESE	M. Criminisi	
SEC. LING. COMUNIT- FRANCESE	A. Fretto (sostituita da C. Sciortino)	
DIRITTO E TEC. AMMINISTRATIVE	G. Hamel	
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	N. Pagnesi	
LABORATORIO CUCINA	G. Di Carlo	
LABORATORIO SALA E VENDITE	P. Santangelo	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	S. Passalacqua	
RELIGIONE CATTOLICA	A. Lattuca	
SOSTEGNO	C. Simonaro	

Agrigento, 14 maggio 2022

La coordinatrice
Prof.ssa E. Gebbia

Allegati

UDA

Programmi

UDA
EDUCAZIONE CIVICA

*“L’educazione alla cittadinanza attiva attraverso lo studio
della Costituzione”*

Classe V Sez. A

Anno Scolastico 2021-2022

Nucleo concettuale	Tematica
<p align="center">COSTITUZIONE</p> <p>diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà</p>	L'educazione alla cittadinanza attiva attraverso lo studio della Costituzione
<p align="center">SVILUPPO SOSTENIBILE</p> <p>educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio</p>	
<p align="center">CITTADINANZA DIGITALE</p>	

COMPETENZE	Contributo per disciplina per l'acquisizione delle competenze in uscita			
<p>Traguardi di competenza e degli obiettivi specifici di apprendimento</p> <p>Dell'insegnamento trasversale</p> <p>Dell'educazione civica, ad integrazione del profilo educativo, culturale e professionale dello studente a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e di formazione (d. Lgs. 226/2005, art. 1, c. 5, allegato a)</p>	DISCIPLINA	TEMATICHE AFFRONTATE	ARGOMENTI TRATTATI PER DISCIPLINA PER LO SVILUPPO DELLE TEMATICHE DA AFFRONTARE	<p>N. ore previste</p> <p>Per disciplina</p>
<p>Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello</p>	DIRITTO	L'educazione alla cittadinanza attiva attraverso il rispetto delle regole.	<p>Struttura e caratteri della Costituzione</p> <p>Principi fondamentali.</p>	8

<p>territoriale e nazionale.</p> <p>Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica.</p> <p>Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile e adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.</p>	<p>ECONOMIA POLITICA</p>	<p>L'educazione alla cittadinanza attiva attraverso il rispetto delle regole.</p>	<p>Dall'art. 3, comma 2 Costituzione</p> <p>alle politiche di redistribuzione dei redditi nella politica economica.</p>	<p>5</p>
	<p>ITALIANO E STORIA</p>	<p>L'educazione alla cittadinanza attiva attraverso il rispetto delle regole.</p>	<p>Diritti dei cittadini nella storia del Medioevo</p>	<p>6</p>
	<p>INGLESE</p>	<p>L'educazione alla cittadinanza attiva attraverso il rispetto delle regole.</p>	<p>La globalizzazione</p>	<p>6</p>
	<p>FRANCESE</p>	<p>L'educazione alla cittadinanza attiva attraverso il rispetto delle regole.</p>	<p>Être citoyen dans son territoire : le service civique</p> <p>Les valeurs de la citoyenneté</p> <p>Compétences pour une culture de la démocratie</p>	<p>6</p>
	<p>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</p>	<p>L'educazione alla cittadinanza attiva attraverso il rispetto delle regole.</p>	<p>Le regole nello sport</p> <p>Il fair play</p>	<p>2</p>

	LABORATORIO di CUCINA	La protezione del diritto al cibo adeguato nella Costituzione italiana		6
	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Educazione alla salute		2
	MATEMATICA	L'educazione alla cittadinanza attiva attraverso il rispetto delle regole.	Organizzazione e rappresentazione di dati con analisi dei principali indicatori statistici sul benessere dei giovani	3

<p>METODOLOGIE</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Lezione interattiva - Lezione partecipata - Lezione frontale - Conversazioni guidate e libere - Produzione di testi - Esperienze di cooperative learning - Visite virtuali - Cineforum
<p>TIPOLOGIA DI VERIFICA PREVISTA PER LA VALUTAZIONE</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Test strutturato/ Test semi-strutturato/ Test a risposta aperta - Prove scritte: Tema, relazione, testo argomentativo Interrogazione - Prove pratiche Attività di laboratorio - Dibattito argomentativo - Interdisciplinarietà
<p>VALUTAZIONE</p>	<p>In sede di scrutinio intermedio e finale il docente coordinatore dell'insegnamento formula la proposta di valutazione acquisendo elementi conoscitivi dai docenti del Consiglio di Classe</p>

UDA PLURIDISCIPLINARE

“Apro un Ristorante”

CLASSE V A

ANNO SCOLASTICO 2021-2022

UDA	
Denominazione	“Apro un ristorante”
Compito - prodotto	Piantina di un ristorante e proposte enogastronomiche.
Competenze mirate	<p>Competenza digitale Comunicare in madrelingua corretta. Spirito di iniziativa e imprenditorialità Comunicare in lingue straniere.: Inglese e Francese. Rapportarsi in modo etico con la clientela Applicare le normative vigenti, in fatto di sicurezza igienica e sul lavoro.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • <i>assi culturali</i> • <i>cittadinanza</i> • <i>professionali</i> 	
Conoscenze	Abilità
<p>I reparti necessari per la vita di un ristorante</p> <p>Lay out dei reparti del locale.</p>	<p>Essere in grado di mettere in atto una progettazione che tenga conto dei requisiti strutturali e organizzativi per ogni reparto.</p>
<p>Studio del mercato.</p> <p>Normative relative all’apertura di un ristorante.</p> <p>Le fonti di finanziamento</p>	<p>Individuare la location e i destinatari. Saper districarsi nell’attività burocratica presso gli uffici territoriali. Individuare le fonti di finanziamento.</p>
<p>Sicurezza igienica. dlgs 155 del 2007 e nuove normative. Sistema HACCP</p>	<p>Utilizzare le corrette procedure del sistema HACCP.</p> <p>Lavorare in condizioni igienico-sanitarie idonee, nel rispetto della normativa e della salute</p>
<p>Sicurezza sul lavoro 81/2008</p>	<p>Adottare in ambito lavorativo comportamenti responsabili e sicuri.</p>
<p>I prodotti alimentari.</p> <p>Conoscenza dei prodotti del territorio. Regole da tenere in considerazione nella stesura del menu.</p>	<p>Essere in grado di attuare tutte le strategie per un accurato approvvigionamento delle merci. Saper individuare i prodotti tipici del territorio tenendo conto anche della qualità e relativi marchi.</p>

U D A

<i>Analisi della situazione iniziale</i>	La classe è in possesso dei prerequisiti essenziali per poter progettare l'apertura di un'attività ristorativa in considerazione delle argomentazioni già affrontate.
<i>Utenti destinatari</i>	Classe 5 A
<i>Tempi</i>	Tutto l'anno
<i>Discipline coinvolte e campi di esperienza</i>	6 h Laboratorio di enogastronomia di cucina 3 h Sala e vendita 2 h inglese 2 h italiano 2 h matematica 6 h diritto e tecnica amministrativa 2 h francese 3 h scienza e cultura degli alimenti
<i>Metodologia</i>	Lezione frontale; lavori di gruppo; indagini di mercato.
<i>Risorse umane</i> • <i>interne</i> • <i>esterne</i>	Docenti del consiglio di classe; assistente tecnico; collaboratore scolastico.
<i>Materiali e risorse strumentali.</i>	Libri di testo, Riviste di settore, Fotocopiatrice, PC, Cartellone, Manuale di corretta prassi igienica.
<i>Valutazione</i>	Verranno effettuate osservazioni sistematiche per rilevare il progressivo raggiungimento dei traguardi di competenza. Verifica di autovalutazione

PROGRAMMI

PROGRAMMA DI ITALIANO

Prof.ssa Gebbia Ermelinda

Anno scolastico 2021/22

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

Da "I fiori del Male" , "Corrispondenze"

Il Decadentismo: caratteri generali

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

Da "Myracae", "X Agosto" , "Lavandare".

Dai "Canti di Castelvecchio": Nebbia, La mia sera.

Il primo Novecento: coordinate storico, politiche e sociali.

Le avanguardie Storiche: Il Futurismo

Filippo Tommaso Marinetti (vita, pensiero e opere)

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

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

Da "Sentimento del Tempo": La Madre.

Dal "Dolore": Non gridate più.

Eugenio Montale (vita, pensiero e opere)

Da "Ossi di Seppia": Merigiare pallido e assorto, Spesso il male di vivere ho incontrato.

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

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

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

Luigi Pirandello: (vita, pensiero e opere)

Lettura del saggio: L'umorismo.

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

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

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

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

PROGRAMMA DI STORIA

Il logoramento degli antichi imperi

La grande guerra

Il dopoguerra in Europa

L'età dei totalitarismi-il fascismo in Italia

Impero fascista

Stalinismo e Nazismo

La seconda guerra mondiale

La rivoluzione bolscevica

Benessere e crisi negli Stati Uniti

Il secondo dopoguerra

La guerra fredda

Libro di testo: La storia in tasca: il Novecento e oggi (Ed. Zanichelli Vol. 5)

VALUTAZIONE DELLA CLASSE

PARTECIPAZIONE E INTERESSE

Gli studenti hanno mostrato nel complesso un adeguato interesse per la materia, partecipando attivamente alle attività svolte in classe; i risultati sono stati notevolmente apprezzabili.

IMPEGNO

La classe si è impegnata nel complesso con regolarità e ha cercato di cogliere le opportunità che venivano offerte per la personale formazione culturale, dimostrandosi disponibile anche ad approfondire in modo autonomo. Tutti gli alunni hanno partecipato con interesse a tutte le attività didattiche proposte sia in presenza sia nei periodi di didattica mista

GRADO DI PREPARAZIONE

Il grado di preparazione della classe, in generale, tocca livelli buoni, raggiunti grazie a un consolidato e ben organizzato metodo di studio, ad una buona attenzione alle attività proposte e ad una discreta capacità nella produzione scritta e orale, nell'elaborazione e nella rielaborazione dei concetti.

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO CONSEGUITI

CONOSCENZE

La classe ha dimostrato una buona conoscenza della storia della letteratura, grazie ad uno studio sistematico e, nel caso di alcuni studenti, più approfondito e diligente.

CAPACITA'

Nelle prove scritte gli studenti hanno dimostrato, nel complesso, una discreta chiarezza logica nella sequenza e nei contenuti. In alcuni casi anche capacità critiche. Un ristretto numero di studenti presenta qualche lacuna nella rielaborazione e a livello strutturale soprattutto nelle produzioni scritte. Nelle prove orali si riscontra una buona capacità nel discutere e classificare i nuclei concettuali del testo letterario, una buona capacità nell'effettuare parafrasi e nel commentare i testi

COMPETENZE

Nelle prove scritte si è notato, mediamente, una più che discreta capacità nella stesura dei testi scritti (Tipologie secondo il modello della prima prova di esami di stato) nella comprensione delle tracce rispetto alle consegne date, chiarezza, capacità di sintesi e correttezza espositiva, seppur non in tutti gli studenti sia presente la medesima scioltezza. Nelle prove orali un buon gruppo di studenti ha dimostrato buona padronanza della materia e di esposizione.

CRITERI METODOLOGICI E DIDATTICI

Lezioni frontale, con funzione soprattutto introduttiva, espositiva e propositiva, affiancata e integrata da momenti di discussione, analisi testuale, lavori di ricerca e approfondimenti individuali. Tra i criteri didattici seguiti per le prove si sottolineano come fondamentali; la centralità del testo e l'approccio diretto ad esso per risalire all'autore e al contesto culturale. Si è cercato di curare il collegamento con altri ambiti disciplinari in primo luogo con la storia.

CRITERI DI VALUTAZIONE E STRUMENTI DI VERIFICA

Nella valutazione finale si è tenuto conto dei risultati delle verifiche e delle interrogazioni, della partecipazione al lavoro scolastico, dell'impegno mostrato, del contributo personale al lavoro della classe. Non si è svolta alcuna attività di recupero.

LIBRO DI TESTO:

LA MIA LETTERATURA. DALLA FINE DELL'800 AD OGGI (Ed. SIGNORELLI)

La Docente

prof.ssa Gebbia Ermelinda

PROGRAMMA SECONDA LINGUA COMUNITARIA - FRANCESE

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

CLASSE V A

Docente: Prof.ssa Angela Fretto

OBIETTIVI FORMATIVI

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

PROGRAMMA SVOLTO

Module 01

Les nouveaux restaurant

Tables en vue, les bistros

François Adamski

Le Collège Culinaire de France (2011)

Les métiers du restaurant

La Provence

Module 02

Le produit BIO

Le retour au naturel

Le Bio en 10 questions

Vins Bio

Les OGM en alimentation: une clé pour l'avenir

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

La Pyramide alimentaire

Les matières grasses

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

Cuisine diététique et légère

Cuisiner léger

Les planchas pratique et diététiques

Cuisiner sain

Nutrition au menu

Découvrez la France

Paris entre passé et avenir

Module 03

Découvrez un pays par sa cuisine

Breakfast en Usa

L'Asie

La cuisine japonaise

Le yuzu: le nouveau citron

La Chine

Module 04

L'histoire du vin

Le champagne

La Champagne

Module 05

L'eau

CIVILISATION

“Le Procope” : le plus ancien restaurant de Paris

La brioche sicilienne

Module 06

La méthode HACCP

HACCP en Europe

UDA Educazione civica: “Pratiche sostenibili-la consapevolezza della scarsità delle risorse: il rispetto del cibo e dei valori ad esso connessi.” “La France et la FAO”.

UDA Pluridisciplinare di indirizzo: Arance e Pistacchi: tesoro di Sicilia.

“Le pistache de Raffadali”

RELAZIONE FINALE

DISCIPLINA Lingua Francese

La classe V A è composta da diciotto alunni, sette ragazze, di cui una non frequenta più dall'inizio del secondo bimestre e undici ragazzi, di cui uno diversamente abile che segue una programmazione per obiettivi minimi. Gli alunni sono vivaci ma capaci di autocontrollo. Il gruppo nella composizione attuale, risale al terzo anno. La classe, affidatami già dal terzo anno si è sempre mostrata disponibile alla partecipazione e all'accettazione delle regole di base. All'inizio dell'anno scolastico è stato sottoposto agli studenti un test d'ingresso per rilevare i prerequisiti posseduti al fine di delineare coerentemente gli obiettivi da raggiungere nel breve, medio e lungo termine. Sulla base del livello rilevato, un primo segmento dell'attività didattica è stato dedicato alla revisione delle strutture linguistiche, fonetiche e grammaticali utili a consentire il raggiungimento di un livello di conoscenze e competenze tale da permettere l'approfondimento delle competenze da raggiungere alla fine del loro percorso scolastico. I livelli raggiunti possono essere suddivisi in tre fasce. Alla prima appartengono quegli alunni che si sono sempre distinti per partecipazione, impegno e continuità nello studio raggiungendo buoni risultati, alla seconda appartengono quelli che hanno raggiunto la sufficienza e alla terza quegli alunni che si sono accostati allo studio della lingua francese in modo discontinuo e superficiale per buona parte del percorso didattico-educativo.

Finalità educative

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

Ad ogni alunno è stata data la chance di:

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

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

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

Obiettivi didattici

L'insegnamento della lingua straniera è stato impostato in modo tale da mettere ogni studente in grado di raggiungere i seguenti obiettivi:

- sostenere una conversazione funzionalmente adeguata al contesto e alla situazione di comunicazione;

- descrivere processi e situazioni in modo personale con chiarezza logica e sufficiente precisione lessicale;
- produrre con sufficiente coerenza e coesione testi scritti di carattere non semplicemente informativo ma argomentativi;
- comprendere testi oralmente prodotti individuando non solo il tipo di messaggio, le informazioni implicite ed esplicite, i registri utilizzati, ma anche gli elementi linguistici, paralinguistici ed extralinguistici,
- comprendere testi scritti cogliendo la specificità del codice scritto rispetto a quello della comunicazione orale nonché le intenzioni comunicative degli scriventi.

Metodi

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

Attività di ascolto

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

Attività di produzione orale

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

Attività di lettura

Gli studenti sono stati abituati ai diversi tipi di lettura:

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

Attività di produzione scritta

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

Riflessione linguistica

La riflessione linguistica è sempre stata momento irrinunciabile in seno all'attività didattica e ha consentito agli studenti di scoprire le differenti organizzazioni dei sistemi linguistici. La riflessione sulla

lingua, inoltre, non è mai stata limitata solo alla presentazione di meccanismi formali, ma in seno ad un discorso più ampio sulla comunicazione, sui meccanismi di coesione e coerenza testuale, sulle differenze tra codice scritto e codice orale, sui registri linguistici. Inoltre, l'uso del dizionario è sempre stato punto di riferimento per la comprensione di testi specifici del campo enogastronomico.

Riflessione culturale

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

Strumenti

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

Verifica e valutazione

Durante il corso dell'anno scolastico sono state fatte verifiche formative finalizzate a rilevare il raggiungimento degli obiettivi delineati nel percorso didattico-formativo e sommative per accertare il livello globale di competenza raggiunto nel medio e lungo termine. Per la valutazione si è tenuto conto, inoltre, di componenti quali impegno, costanza e partecipazione, ogni alunno è stato valutato relativamente al suo percorso di crescita e non in rapporto al livello della classe e i risultati raggiunti sono sempre stati comunicati agli studenti per abituarli all'autovalutazione. Si precisa, inoltre, che la scrivente, per gravi problemi di salute, ha dovuto assentarsi per un lungo periodo a partire dall'inizio del mese di aprile e pertanto è stata sostituita da un docente supplente fino a data da destinarsi.

La Docente

Prof.ssa A. Fretto

**CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI
2021/2022**

Disciplina: Lingua e Cultura Straniera Inglese

Docente: Prof. Milena Criminisi

TESTO SCOLASTICO IN USO EXCELLENT di P.Tite e C.E. Morris ed. Eli

Ore settimanali di lezione	N. 3	Ore di lezione effettuate al 15/05/2022 n. 77	Ore da svolgeren.11
-----------------------------------	-------------	---	---------------------

Obiettivi realizzati

Sulla base del programma svolto, con le dovute diversificazioni, sono stati dati agli alunni gli strumenti e le opportunità necessari per raggiungere gli obiettivi in termini di conoscenze, competenze, abilità

CONOSCENZE:

- lessico specifico
- strutture morfosintattiche adeguate
- strategie di esposizione orale
- strategie di comprensione
- modalità di sintesi
- contenuti specifici

COMPETENZE/CAPACITÀ/ABILITÀ

- sapere utilizzare il lessico specifico
- sapere utilizzare le strutture morfosintattiche adeguate
- comprendere testi scritti e audio ed esporre il contenuto dei testi studiati e saperli sintetizzare
- tradurre semplici testi di settore sull'argomento
- avvalersi della lingua straniera per argomentare sui topics studiati.
- rispettare gli altri al momento dell'esposizione orale in silenzio e con un atteggiamento di collaborazione
- aspettare il proprio turno negli interventi

UDA SVOLTE

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

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

<p style="text-align: center;">Uda n. 4</p> <p style="text-align: center;"><i>Religion through food</i></p> <p>(Da svolgere dopo il 15 maggio)</p>	<p><u>CONOSCENZE</u></p> <p>Islam, Judaism and Hinduism</p> <p><u>COMPETENZE</u></p> <p>Esprimersi sulla relazione fra religione e cibo nelle diverse culture. Competenza comunicativa legata all'argomento.</p>
<p>Metodologie e tecniche di insegnamento</p>	<p>Lezione interattiva</p> <p>Lettura ed analisi diretta dei testi Debate/Listening</p>
<p>Mezzi e strumenti di lavoro</p>	<p>Libro di testo e altre risorse cartacee / Mappe / Dettatura di appunti/ Mappe, immagini, schede di lavoro</p>
<p>Spazi</p>	<p>Classe fisica</p>
<p>Strumenti di verifica</p>	<p>Colloqui/ colloqui guidati/Test semi-strutturati/ Test a risposta aperta / Test strutturati</p>
<p><u>Obiettivi minimi</u> della disciplina corrispondenti ai contenuti programmati nei dipartimenti</p>	<p>Essere in grado di riferire in modo semplice anche con il supporto di materiale visivo i contenuti sviluppati ed essere consapevoli delle proprie scelte, stabilire relazioni immediate fra quanto studiato e la propria esperienza personale; comprendere semplici testi di settore.</p>

La Docente

Prof.ssa Milena Criminisi

PROGRAMMA DI RELIGIONE

CLASSE V A

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

Halloween o festa dei morti?

RELAZIONE FINALE

QUADRO ORARIO (N.1 ora settimanale nella classe)

PROFILO GENERALE DELLA CLASSE

Alla fine dell'anno scolastico si può constatare che gli alunni hanno raggiunto gli obiettivi prefissati, ognuno secondo le loro capacità e il loro ritmo di apprendimento. Hanno partecipato al dialogo educativo con continui interventi, alcuni spontanei, altri predisposti con interrogativi individualizzati, mettendo in evidenza un certo senso critico; valido l'apporto delle loro idee, valide le risposte personali. Gli alunni sono stati educati al senso della solidarietà umana e alla condivisione fraterna, sono stati stimolati a formulare domande di senso a partire dalle proprie esperienze e ad utilizzare un linguaggio appropriato. Il comportamento è stato corretto sia con i compagni che con l'insegnante.

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

<i>Titolo modulo: Dio controverso</i>		
Competenze	Abilità	Conoscenze
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.	Lo studente: individuare la visione cristiana della vita umana in un confronto aperto con quello di altri sistemi di pensiero. di pensiero.	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.

<i>Titolo modulo: Innamoramento e amore</i>		
Competenze	Abilità	Conoscenze
<p>Lo studente è in grado di:</p> <p>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.</p>	<p>Lo studente :</p> <p>Ricostruire il valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività e la lettura che ne dà il Cristianesimo;</p> <p>Motivare in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita confrontandole con la visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto , libero e costruttivo.</p>	<p>Lo studente :</p> <p>La concezione cristiano- cattolica del matrimonio e della famiglia.</p>
<i>Titolo modulo: L'etica della pace</i>		
Competenze	Abilità	Conoscenze
<p>Lo studente è in grado di:</p> <p>; 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;</p> <p>Cogliere la presenza e l'incidenza del Cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura umanistica, scientifica e teologica.</p>	<p>Lo studente:</p> <p>Riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali , alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico</p>	<p>Lo studente:</p> <p>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.</p> <p>Il Magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale, economica, tecnologica.</p>

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

ALLA 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

- Libri di testo, testi di consultazione, saggi critici, riviste specializzate, giornali
- Mappe concettuali
- Audiovisivi
- Schede predisposte dall'insegnante
- Aula scolastica
- 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 problemi
- 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.

LA DOCENTE
ANNA LATTUCA

RELAZIONE FINALE

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

CLASSE: 5^A A 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:

- 4) Potenziamento fisiologico:
- 5) miglioramento della funzione cardio-respiratoria attraverso un lavoro in regime aerobico ed anaerobico;

- 6) rafforzamento della potenza muscolare;
- 7) mobilità e scioltezza articolare con particolare riguardo all'articolazione scapolo omerale, della coxo-femorale, della colonna vertebrale, del ginocchio e della caviglia;
- 8) Affinamento e consolidamento degli schemi motori:
- 9) miglioramento dell'equilibrio posturale;
- 10) miglioramento della percezione spazio-temporale;
- 11) miglioramento della coordinazione dinamica generale.
- 12) Avviamento alla pratica sportiva:
- 13) conoscenza e pratica di alcuni giochi sportivi (Tennis tavolo, Badminton, Pallavolo).
- 14) Consolidamento del carattere, della socialità, del senso civico:
- 15) assunzione di ruoli (arbitri, capitani);
- 16) ricerca di tattiche di gioco;
- 17) Sicurezza e prevenzione - Salute e benessere
- 18) tenere un atteggiamento volto a conservare una buona salute e a prevenire gli infortuni.
- 19) sapere intervenire in caso di piccoli traumi e sapere intervenire in caso di emergenza.
- 20) conoscenza degli aspetti scientifici e sociali delle problematiche, legate alle dipendenze e all'uso di sostanze illecite.
- 21) 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 di Educazione Civica: L'educazione alla cittadinanza attiva, attraverso lo studio della Costituzione (Scienze Motorie e Sportive: Educazione alla cittadinanza attiva attraverso il rispetto delle regole. Il Fair Play)

Metodologie:

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 condotta dall'osservazione diretta, intermedia e finale, considerando il livello di miglioramento ottenuto rispetto a quello di partenza. Si è prestata particolare attenzione all'educazione, all'interazione, all'impegno, alla partecipazione, all'interesse, al comportamento e al senso di responsabilità di ogni alunno mostrati durante tutto l'anno scolastico.

Data 14/05/2022

La Docente

Prof.ssa Silvia Passalacqua

Programma Scienza e cultura dell'alimentazione

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

CLASSE: 5^A A ENOGASTRONOMICO

DOCENTE: NICOLA PAGNESI

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.

Sono stati effettuati moduli pluridisciplinari di educazione civica: "Educazione alla salute":

Alimentazione e salute, ma anche l'unità didattica di apprendimento pluridisciplinare: "Apro un ristorante": Contaminazione degli alimenti

Il Docente

Prof. Nicolò Calogero Pagnesi

PROGRAMMA DI MATEMATICA

CLASSE 5A

a.s. 2021/2022

Equazioni e Disequazioni

1. Richiami sulle uguaglianze e disuguaglianze numeriche
2. Equazioni e disequazioni razionali intere di I grado
3. Equazioni e disequazioni razionali intere di II grado riconducibili a quelle di I grado
4. Disequazioni di secondo grado e parabola

La funzione

1. Principali concetti relativi agli insiemi numerici, con particolare riguardo agli intervalli, distinzione tra intervalli aperti, chiusi, limitati o illimitati, intorno e punto di accumulazione
2. Concetto di funzione reale di variabile reale
3. Dominio di una funzione
4. Grafico di una funzione.

Limite

1. Approccio intuitivo al concetto di limite.
2. Teoremi fondamentali sui limiti.
3. Operazioni sui limiti. e calcolo di limiti di funzioni razionali continue.
4. Forme indeterminate e risoluzione di semplici casi di indeterminazione.

In merito all'**UDA di educazione civica** si è affrontato il seguente modulo:

- Analisi di dati statistici e grafici su perdite e sprechi alimentari

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe 5^a A è composta da n° 18 alunni di cui n. 17 hanno frequentato regolarmente dall'inizio dell'anno scolastico e n° 1 alunno è diversamente abile. La maggior parte degli allievi ha dimostrato una preparazione culturale accettabile e non ha presentato rilevanti difficoltà nell'apprendimento. Quasi tutti gli alunni hanno mostrato un discreto interesse per la disciplina ed un apprezzabile impegno nella partecipazione alle lezioni e alle esercitazioni in classe. L'impegno nello svolgimento dei compiti e nello studio dedicato fuori dall'ambiente scolastico è stato continuo per la maggior parte degli alunni.

Tutta la classe ha seguito la programmazione elaborata, secondo il percorso didattico, le strategie e i mezzi, le tecniche di verifica e valutazione, qui di seguito specificate. In particolare l'alunno S. G. ha seguito una programmazione a obiettivi minimi.

OBIETTIVI

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

- essere partecipi al lavoro disciplinare dell'insegnante;
- collaborare in armonia con i compagni nei lavori di gruppo;
- utilizzo corretto delle tecniche e procedure di calcolo studiate;
- analizzare situazioni e risolvere semplici problemi con l'uso dei metodi studiati.
- migliorare nell'uso di un linguaggio tecnico.

PERCORSO DIDATTICO

Il percorso formativo didattico è stato organizzato in moduli ed unità didattiche in grado di far perseguire ben precisi obiettivi verificabili. Inoltre, si è considerato necessario porre l'attenzione verso quei nuclei essenziali della disciplina in considerazione del fatto che manca il supporto familiare e lo studio avviene per lo più direttamente in classe durante la lezione. La programmazione didattica è stata, dunque, la seguente:

Equazioni e Disequazioni

1. Richiami sulle uguaglianze e disuguaglianze numeriche
2. Equazioni e disequazioni razionali intere di I grado
3. Equazioni e disequazioni razionali intere di II grado riconducibili a quelle di I grado.
4. Disequazioni di secondo grado e parabola

La funzione

1. Principali concetti relativi agli insiemi numerici, con particolare riguardo agli intervalli, distinzione tra intervalli aperti, chiusi, limitati o illimitati, intorni e punto di accumulazione
2. Concetto di funzione reale di variabile reale
3. Dominio di una funzione
4. Grafico di una funzione.

Limite

1. Approccio intuitivo al concetto di limite.
2. Teoremi fondamentali sui limiti.
3. Operazioni sui limiti. e calcolo di limiti di funzioni razionali.
4. Semplici casi di indeterminazione.

In merito all'UDA di educazione civica dal titolo "L'educazione alla cittadinanza attiva attraverso lo studio della Costituzione" si è affrontato il seguente modulo:

- Analisi di dati statistici e grafici.

STRATEGIE E MEZZI

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

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

Si sono effettuati:

- lezioni frontali;

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

Come strumenti del lavoro didattico sono stati utilizzati:

- la lavagna;
- video e file di esercizi e argomenti su classroom;
- il libro di testo.

VERIFICHE E VALUTAZIONE

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

Agrigento, 09/05/2022

La Docente

Prof.ssa Rosanna Galluzzo

CONSUNTIVO DELLA PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE

Disciplina Diritto e Tecnica amministrativa

Classe V Corso A

Prof. G. Hamel

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da 18 alunni, 7 ragazze e 11 ragazzi. Una delle ragazze in corso d'anno si è ritirata.

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.

Infatti nonostante la diversa provenienza territoriale (Agrigento, Raffadali, Porto Empedocle,) e socio economica, differenti i livelli di partenza degli alunni emersi dai test di ingresso, differenti, infine, il grado di maturità, la partecipazione al dialogo educativo, l'impegno, l'interesse, i livelli di preparazione raggiunti. Nel complesso la classe pur non avendo dimostrato per una parte grande impegno e partecipazione, alcuni hanno mostrato interesse per la disciplina, naturalmente tali alunni hanno raggiunto più che soddisfacenti livelli di preparazione.

Tutti gli altri, invece, grazie ad un continuo stimolare la loro attenzione e partecipazione hanno raggiunto livelli di preparazione soddisfacenti.

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

CONOSCENZE

- Conoscere la struttura delle imprese di ristorazione;
- Conoscere i caratteri dei principali contratti di 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.

MODULI

MODULO 1 L'impresa di ristorazione

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

MODULO 3 I contratti dell'impresa di ristorazione;

MODULO 4 Il Marketing;

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

MODULO 6 Il business plain

Educazione civica

Legalità e Costituzione;

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

Ambiente e salute

- 1) rispetto del pianeta;
- 2) agenda 2030.

METODOLOGIE ADOTTATE

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

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO

Libri di testo – Internet

VERIFICHE

N° 6 verifiche

N. 4 temi.

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

Il Docente

Prof. Giovanni Hamel

PERCORSO FORMATIVO ATTUATO – CLASSE 5^A A CUCINA

ANNO SCOLASTICO 2021 / 2022

MATERIA: **Laboratorio dei servizi enogastronomici- settore cucina**

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

INSEGNANTE: DI CARLO GIUSEPPE.

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

ARGOMENTI TRATTATI		
Unità a La forza del territorio	Abilità Realizzare piatti con prodotti del territorio.	Competenze di indirizzo in uscita Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.
Unità b Marchi di qualità e altre tutele alimentari	Abilità Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni.	Competenze di indirizzo in uscita Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. Applicare le normative vigenti, nazionali

	<p>Abilità</p> <p>Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni.</p> <p>Realizzare piatti con prodotti del territorio.</p>	<p>e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.</p>
<p>Unità c</p> <p>I prodotti tipici italiani</p>	<p>Abilità</p> <p>Progettare menu per tipologia di eventi</p>	<p>Competenze di indirizzo in uscita</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 di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p>
<p>Unità d</p> <p>Realizzazione di un menu</p>	<p>Abilità</p> <p>Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari.</p>	<p>Competenze di indirizzo in uscita</p> <p>Predisporre i menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p> <p>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.</p>

<p>Unità e</p> <p>Intolleranze alimentari e stili alimentari particolari</p>	<p>Abilità</p> <p>Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.</p>	<p>Competenze di indirizzo in uscita</p> <p>Predisporre i menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p> <p>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p>
<p>Unità f</p> <p>La tutela della sicurezza e della salute sul luogo di lavoro</p>	<p>Abilità</p> <p>Simulare un piano di HACCP.</p>	<p>Competenze di indirizzo in uscita</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza.</p>
<p>Unità g</p> <p>Il sistema HACCP</p>	<p>Abilità</p> <p>Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.</p>	<p>Competenze di indirizzo in uscita</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p>
<p>**Unità h</p> <p>Il servizio di catering e di banqueting</p>	<p>Abilità</p> <p>Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.</p>	<p>Competenze di indirizzo in uscita</p> <p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici.</p>
<p>**Unità i</p> <p>I software per il settore ristorativo</p>	<p>Abilità</p> <p>Saper apprendere ed applicare le tecniche di degustazione del vino; Saper abbinare correttamente il cibo-vino.</p>	<p>Competenze in uscita</p> <p>Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</p>

**Unità I Abbinamento cibo-vino		Competenze in uscita Abbinare correttamente il vino al cibo
---	--	---

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

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

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

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

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

Arancia di Ribera DOP (dall'antipasto al dessert)

insalatina di arance, finocchio, olive e cipolletta; risotto al profumo del mare e arancia; sorbetto all'arancia e menta; costoletta di maiale all'arancia con patate nocciola e cipolline in agrodolce; crepes à l'Orange

Presidi Slow Food.

Il Suino Nero dei Nebrodi e la Farina di Tumminia:

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

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

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

La cucina salutistica

La cucina per celiaci.

Pizzette, farfallette ai profumi dell'orto e del mare, profiterole alle mandorle, crepes, Torta Margherita, crostatine alla confettura e alla crema, biscottini al sesamo

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

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

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

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

La pasticceria tradizionale del territorio

Cannoli, ciambelle, taralli ciarduni, bigne' tradizionale monoporzione e bocconcini , pastine di mandorle e pistacchi, cartocci, iris al cioccolato

Arte decorativa/ Pasticceria

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

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

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

Sicurezza alimentare

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

Tagliere di crudo : tagliere di crudità di pesce e ortaggi, tagliolini di calamari, sashimi di salmone, tartare di salmone, battuto di gamberi con citronette, steak tartare, carpaccio di manzo con rucola, funghi e scaglie di grana, salmone affumicato con finger lime e pane integrale.

Cucina globale Menu fusion / La cucina molecolare** Sferificazione -- mousse aeree**

La cucina tecnologica**

Cottura sottovuoto / Cottura bassa temperatura

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

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

Riguardo l'UDA** di educazione civica **"L'educazione alla cittadinanza attiva attraverso lo studio della Costituzione"** per affrontare la tematica "la protezione del diritto al cibo adeguato nella

costituzione italiana”, purtroppo, non si è potuta fare una esercitazione speciale preventivata presso la mensa della solidarietà poiché non ci hanno potuto ospitare per problematiche legate al covid 19.

Le tematiche segnate** si conta di trattarle entro la fine dell’anno. L’attività didattica è stata effettuata sia in presenza che in modalità mista.

Ore svolte fino alla data n° 96

Ore da svolgere n° 20

RELAZIONE FINALE

Metodologia seguita per il conseguimento degli obiettivi prefissati.

Al fine di permettere l'apprendimento dei contenuti previsti e la maturazione delle abilità pratiche-logico-espressive sono state seguite le seguenti metodologie: a) lezione frontale; b) lettura guidata del testo; c) lezione in aula informatica per lo studio dei contenuti digitali del testo (espansioni web) d) esercitazioni pratiche in laboratorio; e) lavori di gruppo. Per la parte riguardante la DaD (in modalità mista) lezioni tramite Google Meet ,Classroom, whatsApp, ecc.

Sussidi didattici utilizzati.

Si sono utilizzati: libro di testo "IN CUCINA" LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI di Luca Santini- Ed. POSEIDONIA), appunti vari, depliant, riviste del settore, dispense personali e contenuti digitali/ espansioni web del libro di testo

-Difficoltà incontrate e mezzi usati per favorire l'apprendimento.

L'anno scolastico, caratterizzato da attività seguite sia in presenza che in modalità mista , sicuramente ha reso un po' più difficoltoso lo svolgimento delle lezioni, soprattutto per la parte a distanza . Tuttavia forti dell'esperienza avviata gli anni precedenti, nel complesso è migliorata la modalità degli incontri grazie all'uso della piattaforma G suite resasi istituzionale e di altre modalità di comunicazione.

Riguardo le esercitazioni pratiche , non sono state facilitate in quanto per problemi legate all'assembramento si sono dovute svolgere ponendo maggiore attenzione, appunto per evitare il contatto ravvicinato e per il limitato tempo disponibile (4 ore di cui 2 di 50 minuti) che comunque hanno stimolato modalità diverse. Riguardo la parte pratica, alcuni ingredienti preventivati, ma non reperibili dal nostro fornitore , sono stati sostituiti con altri che hanno permesso comunque di realizzare le preparazioni.

Gli alunni hanno arricchito le esperienze facendo delle ricerche e degli approfondimenti per ciascuna tematica trattata creando dei raccoglitori . E' stata creata una raccolta di filmati e foto sulle preparazioni svolte.

-Criteri di valutazione adottati.

Nel valutare gli alunni ho tenuto conto dei livelli di partenza, delle verifiche orali, scritte e pratiche, nonché del loro impegno, comportamento e partecipazione mostrati durante le lezioni teoriche e pratiche in laboratorio nonché della partecipazione alle attività di didattica a distanza proposte.

-Rapporto scuola-famiglia

Il rapporto scuola-famiglia è stato ben pronunciato per buona parte della classe. Durante il ricevimento dei genitori fissato dalla scuola la partecipazione è stata adeguata.

-Disciplina e frequenza.

Dal punto di vista disciplinare, nel complesso, il gruppo classe ha assunto un comportamento consono alle regole scolastiche, salvo qualche richiamo all'attenzione soprattutto nello sfruttare al massimo il poco tempo disponibile e di non sottovalutare la vestizione della divisa al completo in laboratorio. Riguardo la frequenza, nel complesso è stata regolare, tranne un gruppetto che ha fatto tante assenze e di cui una ha superato di gran lunga la percentuale possibile. Anche durante la modalità mista, il comportamento è stato buono e così pure la partecipazione per la maggior parte degli alunni.

-Profitto medio ottenuto.

Il profitto medio ottenuto nel suo complesso è buono, con alcuni allievi che hanno raggiunto risultati ottimi.

Svolgimento del programma.

Lo svolgimento del programma anche se con qualche difficoltà, legate soprattutto alle restrizioni e alle assenze dovute ai casi covid 19 (sia di diversi alunni che me stesso), è stato svolto quasi nella sua interezza sia per quanto riguarda la parte teorica che per la parte pratica ed in qualche caso in maniera non approfondita ma comunque esaustiva.

Agrigento, 07 Maggio 2022

L'insegnante
Di Carlo Giuseppe

Disciplina: **Laboratorio servizi Settore Sala e Vendita**

Libro di testo: Master Lab – Le Monnier Scuola

Docente: Santangelo Pietro.

Anno Scolastico 2021/22

Classe V A Enogastronomia.

Programma

(da svolgere entro la fine dell'anno scolastico nella classe 5[^] A ENO)

Materia: Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala vendita

Insegnante: Santangelo Pietro

A.S. 2021/2022.

La produzione del vino

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

La cucina di sala.

- Cucinare davanti al cliente e principali metodi di cottura usati in sala.
- L'attrezzatura e la mise en place.
- Le tecniche della cucina di sala, il flambè.
- Ricettario dei piatti della cucina di sala.
- I cocktails.
- Definizione e composizione.
- I criteri di classificazione, le tipologie di cocktails, i bicchieri.
- L'organizzazione del banco bar.
- La tecnica di miscelazione, le tecniche di preparazione e le decorazioni.
- La cultura del bere miscelato, il bere responsabile.
- Le tipologie di cocktail.

Il banqueting.

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

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

Programmare l'offerta enogastronomica

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

Agrigento 09/05/2022

Il Docente
Pietro Santangelo

Relazione Finale

Disciplina: **Laboratorio servizi Settore Sala e Vendita**

Libro di testo: Master Lab – Le Monnier Scuola

Docente: Santangelo Pietro.

La classe V A è formata da 18 alunni, la maggior parte proveniente dai paesi limitrofi.

Tutti hanno frequentato con costanza tranne un'alunna che si è ritirata nel corso dell'anno scolastico. Settimanalmente sono state svolte due ore di lezione teoriche. Nella classe è inserito un alunno diversamente abile che ha seguito la programmazione di classe con obiettivi minimi ed è stato guidato dall'insegnante di sostegno. Dal punto di vista comportamentale quasi tutti gli alunni si sono mostrati disponibili e collaborativi.

La partecipazione all'attività didattica è stata assidua e tutti gli alunni hanno mostrato attenzione ed interesse costante verso le attività proposte ad eccezione di qualcuno.

OBIETTIVI FORMATIVI CONSEGUITI

La quasi totalità degli allievi ha raggiunto gli esiti formativi programmati per il biennio, ovvero l'approfondimento e l'ampliamento delle conoscenze sul campo enologico e della Sala e Bar, un completamento delle competenze già acquisite e del bagaglio professionale.

OBIETTIVI SPECIFICI CONSEGUITI

Un gruppo di allievi ha raggiunto un'ottima conoscenza della terminologia corretta ed appropriata per le attività professionali, nonché una buona padronanza delle preparazioni dei cocktails e dei piatti della cucina di sala. Un altro gruppo di allievi ha conseguito un discreto apprendimento degli argomenti.

METODOLOGIE

Lezioni frontali e partecipate.

MODALITÀ DI VERIFICHE

Verifiche orali e scritte (Test) Le verifiche sono sostanzialmente effettuate per verificare, periodicamente, il reale apprendimento degli argomenti trattati e le nozioni acquisite da parte di ciascun allievo.

VALUTAZIONE

La valutazione degli allievi prende in considerazione il grado di conoscenza degli argomenti trattati.

RISULTATI RAGGIUNTI

La quasi totalità della classe ha ottenuto un buon livello di conoscenze, applicandosi con interesse e dedizione. Il risultato generale è apprezzabile, con elementi più che sufficiente e discreti.

Agrigento 09/05/2022

Il Docente
Pietro Santangelo