

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

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE

I.P.S.C.E.O.A. "GALLO"-AGRIGENTO
Prot. 0007436 del 14/05/2022
V (Entrata)

V G

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



ARTICOLAZIONE: SALA E VENDITA (ai sensi del D.P.R 87/2010)

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

INDICE

•	INFORMAZIONI GENERALI DELL'ISTITUTO.....	PAG.3
•	FINALITÀ DEI PERCORSI DI STUDI.....	PAG.4
•	QUADRO ORARIO SETTIMANALE.....	PAG.5
•	COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE.....	PAG.6
•	VARIAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO.....	PAG.7
•	COMPOSIZIONE COMMISSIONE ESAMI DI STATO.....	PAG.7
•	ELENCO CANDIDATI INTERNI (CON OMISSIS).....	PAG.7
•	ELENCO CANDIDATI ESTERNI (CON OMISSIS).....	PAG.8
•	PROFILO DELLA CLASSE.....	PAG.9
•	OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO.....	PAG.10
•	OBIETTIVI TRASVERSALI.....	PAG.10
•	OBIETTIVI FORMATIVI.....	PAG.11
•	OBIETTIVI SPECIFICI DISCIPLINARI.....	PAG.11
•	METODOLOGIA DIDATTICA E STRUMENTI DIDATTICI FUNZIONALI.....	PAG.15
•	STRUMENTI, MEZZI E SPAZI.....	PAG.15
•	PERCORSI PLURIDISCIPLINARI.....	PAG.15
•	EDUCAZIONE CIVICA.....	PAG.16
•	P.C.T.O.	PAG.16
•	ATTIVITÀ EXTRACURRICULARI.....	PAG.18
•	ATTIVITÀ DI FORMAZIONE.....	PAG.18
•	EVENTI, VISITE AZIENDALI, MANIFESTAZIONI.....	PAG.18
•	VERIFICHE E VALUTAZIONI.....	PAG.19
•	ELEMENTI E CRITERI PER LA VALUTAZIONE FINALE.....	PAG.19
•	GRIGLIA DI VALUTAZIONE.....	PAG.20
•	CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI CONDOTTA.....	PAG.21
•	PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO.....	PAG.22
•	GRIGLIA VALUTAZIONE SECONDA PROVA.....	PAG.23
•	PROVA SIMULATA DI SCIENZE	PAG.24
•	MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL COLLOQUIO (ESEMPI DI NODI CONCETTUALI E SIMULAZIONE DI PROVE DI COLLOQUIO).....	PAG.25
•	ALLEGATO A: GRIGLIA VALUTAZIONE PROVA ORALE.....	PAG.25
•	TABELLA ATTRIBUZIONE DEL CREDITO.....	PAG.26
•	ALLEGATO C: TAB. 1, CONVERSIONE DEL CREDITO SCOLASTICO COMPLESSIVO.....	PAG.26
	TAB. 2, CONVERSIONE PUNTEGGIO PRIMA PROVA	PAG.26
	TAB. 3, CONVERSIONE PUNTEGGIO SECONDA PROVA.....	PAG.26
•	PROGRAMMI SVOLTI E RELAZIONI FINALI DEI DOCENTI DELLA CLASSE.....	PAG.27
•	DELIBERAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE.....	PAG.54

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

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

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

L'Istituto "Nicolò Gallo", diventa nel '92 "Istituto Professionale Statale per i Servizi Commerciali e Turistici", nel 2008 viene aperto l'indirizzo "Grafico Pubblicitario". Con il riordino degli Istituti professionali (DPR 87/2010 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 raccolto intorno alla sua storia più che centenaria rinnova ancora, in sintonia con le profonde trasformazioni dell'istruzione professionale, le proprie attrezzature didattiche e la propria offerta formativa.

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

FINALITÀ DEL CORSO DI STUDI

L'azione didattica dell'istituto mira a sviluppare le competenze professionali e a fornire i saperi necessari ad assumere ruoli Tecnici Operativi nel Settore dei Servizi per l'Enogastronomia, Sala e Vendita, 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 3

formativa dell'Istituto la scelta metodologica dell'alternanza scuola-lavoro, che consente pluralità di soluzioni formative e favorisce il collegamento con il territorio, aspetto, quest'ultimo, fortemente penalizzato dalla situazione pandemica in cui ci siamo trovati nel corso degli ultimi due anni. 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.

Per quanto riguarda il curricolo, si articola in un biennio ed un triennio; 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 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 e adempimento dell'obbligo scolastico al termine della seconda classe quando è prevista la loro certificazione. La situazione cambia negli ultimi tre anni, quando è prevista l'intensificazione delle competenze tecnico-professionali e l'area di indirizzo interessa 17 ore contro le 15 dell'area generale.

Al III anno, in aggiunta alle 32 ore settimanali, è prevista l'attività di PTCO per un numero di ore che l'Istituto può liberamente distribuire nel triennio.

QUADRO ORARIO SETTIMANALE

Ai sensi del DPR n. 87/2010
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	2	2
Laboratorio di servizi enogastronomici - sala e vendita	2	2	-	4	4
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	CATANIA ASSUNTINA
STORIA	CATANIA ASSUNTINA
MATEMATICA	MANGIONE ANTONINO
LINGUA INGLESE	SCICOLONE DANIELA
SEC. LING. COMUNIT- FRANCESE	SALAMONE SALVATRICE
DIRITTO E TEC. AMMINISTRATIVE	R. CASTRONOVO
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	LENA ROSANNA
LABORATORIO CUCINA	CHIARELLI CALOGERO
LABORATORIO SALA E VENDITE	V. CALAFATELLO
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	F. E. D'ORO
RELIGIONE CATTOLICA	V. SCOZZARI (Supplente M.DI MARCO)
SOSTEGNO	ALIZZI SALVATORE
SOSTEGNO	CANICATTI SIMONA

VARIAZIONI DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO

N	Disciplina	A.S. 2019/2020	A.S. 2020/2021	A.S. 2021/2022
1	ITALIANO		A.CATANIA	A.CATANIA
2	STORIA		A.CATANIA	A.CATANIA
3	MATEMATICA	A. RICOTTONE	I. A.RICOTTONE	A.MANGIONE
4	INGLESE	D.SCICOLONE	D.SCICOLONE	D.SCICOLONE
5	FRANCESE	S.LO DICO	S.LO DICO	S.SALAMONE
6	DIRITTO E TEC. AMM.	S.FARRUGGIA	S.FARRUGGIA	R. CASTRONOVO
7	SCIEN. DEGLI ALIMEN.	M. CALAFATO	M. CALAFATO	R.LENA
8	LABORAT.CUCINA		G. RUSSO FIORINO	C.CHIARELLI
9	LAB. SERV. ENOG. Sala e Vendita)	V.CALAFATELLO	V.CALAFATELLO	V.CALAFATELLO
10	SCIENZE MOTORIE	F.E.D'ORO	F. E. D'ORO	F. E. D'ORO
11	RELIGIONE CATTOLICA	V. SCOZZARI	V. SCOZZARI	V. SCOZZARI
12	SOSTEGNO	S.ALIZZI	S.ALIZZI	S.ALIZZI
13	SOSTEGNO	G.LAURICELLA	G.LAURICELLA	S.CANICATTI

COMPOSIZIONE COMMISSIONE ESAME DI STATO

COMMISSARIO	MATERIA
Catania Assuntina	Italiano e Storia
Lena Rosanna	Scienza e cultura dell'alimentazione
Salamone Salvatrice	Lingua francese
Calafatello Vincenzo	Lab. serv. di Sala e vendita
D'Oro Filina	Scienze motorie
Scicolone Daniela	Lingua Inglese

ELENCO DEI CANDIDATI INTERNI

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

7	Omissis	Omissis	Omissis
8	Omissis	Omissis	Omissis
9	Omissis	Omissis	Omissis
10	Omissis	Omissis	Omissis
11	Omissis	Omissis	Omissis
12	Omissis	Omissis	Omissis
13	Omissis	Omissis	Omissis
14	Omissis	Omissis	Omissis
15	Omissis	Omissis	Omissis
16	Omissis	Omissis	Omissis
17	Omissis	Omissis	Omissis
18	Omissis	Omissis	Omissis
19	Omissis	Omissis	Omissis
20	Omissis	Omissis	Omissis
21	Omissis	Omissis	Omissis
22	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
7	Omissis	Omissis	Omissis

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da ventitré alunni, undici ragazze (una non frequenta da dicembre 2021) e dodici ragazzi, vivaci ma capaci di autocontrollo. Il gruppo nella composizione attuale, risale al terzo anno.

Sono presenti in classe due alunni diversamente abili, entrambi seguono obiettivi minimi riconducibili ai Programmi Ministeriali (ai sensi dell'art.15, comma 3, OM del 21.05.2001), seguiti dai docenti Alizzi Salvatore per 9 ore settimanali e Canicatti' Simona per 9 ore settimanali. Il CDC ritiene opportuna la presenza delle insegnanti di sostegno sia durante le prove scritte, sia durante lo svolgimento dei colloqui d'esame.

Sono altresì presenti in classe due alunni con Bisogni Educativi Specifici e per i quali è stato redatto dal C.d.c. apposito Piano didattico personalizzato. Sono stati valorizzati gli stili di apprendimento differenti di suddetti alunni con tempi diversi e sfruttato i loro punti di forza, soprattutto, si è puntato allo sviluppo e potenziamento dell'autostima e al rafforzamento della fiducia nelle loro capacità.

Nel corso dei due anni precedenti, a causa della pandemia da coronavirus, gli alunni hanno sofferto la mancanza di attività in presenza e anche nel corso di quest'ultimo anno, si sono alternati periodi in presenza e altri in DAD. I ragazzi si sono adattati alla Didattica a Distanza, hanno mostrato una certa crescita sia dal punto di vista relazionale che nel dialogo didattico-educativo.

Quasi tutti sono stati partecipi, qualcuno ha mostrato un atteggiamento superficiale e demotivato, per questi ultimi i docenti di tutte le discipline hanno sempre attivato strategie necessarie a sviluppare motivazione e interesse.

Si distinguono a tal proposito tre fasce di livello:

1. alla prima appartiene un gruppo di ragazzi che ha mantenuto pressoché costante il proprio ritmo di partecipazione e quindi di apprendimento;
2. alla seconda appartengono quegli studenti che, sebbene avessero mostrato un debole impegno negli anni precedenti, hanno manifestato maggiore consapevolezza nel corso di questo anno, partecipando più attivamente al dialogo didattico-educativo;
3. nella terza fascia si inseriscono due alunni che non sempre si sono dimostrati partecipi. I docenti si sono attivati per un'azione di recupero riuscendo a riportarli a un livello sufficiente, tuttavia a causa delle numerose assenze, nonostante gli sia stato offerto tutto il supporto necessario, hanno mostrato difficoltà a recuperare appieno gli apprendimenti.

La continuità didattica, nel triennio, non è stata garantita per alcune discipline, a causa di trasferimenti in altre sedi e pensionamenti di alcuni docenti. Questo succedersi di insegnanti e le nuove modalità di didattica a distanza sono state sicuramente causa di disorientamento per gli alunni che hanno dovuto adattarsi a nuovi metodi di insegnamento/apprendimento.

Per quanto concerne il livello di competenza raggiunto nelle varie discipline, gli alunni hanno manifestato una certa propensione per gli aspetti tecnico-pratici proposti dal loro percorso, per le

materie che richiedono concettualizzazione e formalizzazione espressiva, unite anche a una riflessione di studio personale, i risultati raggiunti sono adeguati alle capacità individuali.

In merito ai percorsi 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, tuttavia, nel corso dei due anni precedenti, non hanno potuto partecipare a eventi visite aziendali e manifestazioni.

Obiettivi di apprendimento

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

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

OBIETTIVI TRASVERSALI:

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

CAPACITÀ	x	Leggere e comprendere un testo dimostrando di ricavare le informazioni essenziali sui contenuti.
	x	Comprendere e rielaborare modelli e schemi di riferimento
	x	Avere coscienza di sé: rispetto, autostima e autovalutazione
	x	Sapere organizzare dati e materiali per risolvere problemi o progetti

OBIETTIVI FORMATIVI

- Capacità di esprimersi in modo chiaro e corretto;
- Capacità di selezione delle informazioni e di comprensione dei testi;
- Metodo di studio efficace;
- Capacità di adattamento a contesti contingenti e straordinari;
- Percepire e prestare attenzione a stimoli;
- Attitudine ad un lavoro organizzato;
- Livello soddisfacente di autonomia nel lavoro;
- Esprimere e sostenere le proprie idee nel rispetto delle posizioni divergenti;
- Atteggiamento critico nei confronti delle informazioni;
- Livello soddisfacente di autovalutazione del proprio lavoro;
- Saper collaborare e lavorare in team;
- Stabilire con i pari e con i docenti un clima di collaborazione.

OBIETTIVI SPECIFICI DISCIPLINARI

ITALIANO	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Indentificare momenti e fasi evolutive della lingua italiana e della civiltà artistico-letteraria dell'ultimo Ottocento e del Novecento ✓ Mettere in relazione i fenomeni artistico-letterari con i dati biografici degli autori e con il contesto storico imparando a dialogare con autori di epoche e culture diverse ✓ Padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa in diversi contesti ✓ Produrre testi diversificati, funzionali ai differenti scopi comunicativi ✓ Operare l'analisi di testi differenti, riconoscendo i caratteri stilistici e strutturali e gli elementi caratterizzanti ✓ Arricchire le capacità espressive e critiche acquisendo uno stile personale, e ponendosi con atteggiamento responsabile e razionale di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni e ai suoi problemi.
STORIA	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 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

	<p>tecnologiche e scientifiche e al relativo impatto sui settori produttivi, sui servizi e sulle condizioni socio-economiche</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Cogliere le relazioni tra fenomeni geografici, fatti storici, sociali politici, culturali, religiosi ✓ Recuperare la memoria storica del proprio territorio, effettuando confronti con diverse tradizioni culturali ✓ Applicare le conoscenze del passato per comprendere il presente ✓ Utilizzare il lessico specifico delle scienze storico-sociali e applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica ✓ Acquisire la capacità di esprimere giudizi e valutazioni su fatti, fenomeni, problemi
MATEMATICA	<ul style="list-style-type: none"> ✓ essere partecipi al lavoro disciplinare dell'insegnante; ✓ collaborare in armonia con i compagni nei lavori di gruppo; ✓ acquisire un adeguato metodo di studio; ✓ dimostrare capacità di dialogo; ✓ utilizzo corretto delle tecniche e procedure di calcolo studiate; ✓ analizzare situazioni e risolvere semplici problemi con l'uso dei metodi studiati ✓ migliorare nell'uso di un linguaggio tecnico
LINGUA INGLESE	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Comprendere e utilizzare espressioni familiari di uso quotidiano e formule molto comuni per soddisfare bisogni di tipo concreto. ✓ Presentare se stesso ed altri ed essere in grado di porre domande su dati personali e rispondere a domande analoghe. Interagire in modo semplice e gestire con scioltezza scambi verbali riguardanti il settore di indirizzo. ✓ Comprendere aspetti relativi alla cultura dei paesi in cui si parla la lingua, con particolare riferimento all'ambito sociale attraverso la lettura di brani di facile comprensione, la visione di film, di video, ecc. ✓ Riconoscere similarità e diversità tra fenomeni culturali del proprio Paese e del Paese di cui si studia la lingua.
LINGUA FRANCESE	<ul style="list-style-type: none"> ✓ sostenere una conversazione funzionalmente adeguata al contesto e alla situazione di comunicazione; ✓ descrivere processi e situazioni in modo personale con chiarezza logica e sufficiente precisione lessicale; ✓ produrre con sufficiente coerenza e coesione testi scritti di carattere non semplicemente informativo ma argomentativi; ✓ comprendere testi oralmente prodotti individuando non solo il tipo di messaggio, le informazioni implicite ed esplicite, i registri utilizzati, ma anche gli elementi linguistici, paralinguistici ed extralinguistici, ✓ comprendere testi scritti cogliendo la specificità del codice scritto rispetto a quello della comunicazione orale nonché le intenzioni comunicative degli scriventi.
DIRITTO E TEC.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole

<p>AMMINISTRATIVE ED. CIVICA</p>	<p>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> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Saper valutare le necessità di base e gli strumenti necessari per far crescere un'impresa; ✓ Comprendere le potenzialità della comunicazione per lo sviluppo dell'impresa.
<p>SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Migliorare le capacità espressive ✓ Correlare ed integrare le nozioni acquisite con quelle di altre materie affini di natura professionale ✓ Comprendere i rapporti tra Alimentazione e Salute ed utilizzare il sapere acquisito ✓ Stimolare gli alunni a praticare attività sportive per uno stile di vita dinamico e salubre ✓ Accompagnare nella ricerca di nuovi stili e modelli di vita ✓ Valorizzare l'artigianato e produzione di qualità
<p>LABORATORIO CUCINA</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza ✓ Intervenire nelle diverse fasi del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità ✓ Correlare la conoscenza storica agli sviluppi delle tecnologie e delle tecniche gastronomiche ✓ Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando tradizioni e prodotti tipici ✓ 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 ✓ Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati ✓ Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera ✓ Adeguare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati ✓ Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico e gastronomico ✓ Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.
<p>LABORATORIO SALA E</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi,

VENDITA	<p>con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ riconoscere nella evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; ✓ cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; ✓ essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato; ✓ svolgere la propria attività operando in 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. ✓ Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Principali nozioni elementari di fisiologia sportiva; ✓ il regolamento dei più comuni giochi di squadra e delle principali specialità di atletica leggera; ✓ le caratteristiche metodologiche degli sport praticati; ✓ nozioni di pronto soccorso; ✓ conoscenze dell'educazione stradale, in particolare della segnaletica; ✓ saper scegliere gli alimenti necessari per una corretta e sana alimentazione; ✓ padronanza del linguaggio cinetico e della comunicazione.

METODOLOGIA DIDATTICA E STRUMENTI DIDATTICI FUNZIONALI

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 e ricerche
- dialoghi aperti e dibattiti
- discussioni guidate.
- Argo did up
- Whatsapp
- Classroom
- Meet

Per gli alunni più fragili sono stati adottati i metodi più opportuni per sviluppare le loro abilità e aiutarli a dimostrare le competenze acquisite, quali:

- Shaping
- Prompting
- Peer tutoring

STRUMENTI, MEZZI E SPAZI

- libro di testo;
- schede predisposte dai docenti;
- schemi e sintesi;
- mappe concettuali;
- fotocopie di documenti autentici;
- sussidi informatici multimediali;
- piattaforme virtuali;
- applicazioni di video conferenza;
- classe virtuale;
- laboratorio di cucina;
- laboratorio di sala e vendita;

PERCORSI PLURIDISCIPLINARI

- Durante l'attività didattica è stata effettuata sia U.D.A. "Sostenibilità ambientale", che ha coinvolto tutte le discipline per due ore ciascuna, i cui lavori sono stati coordinati dal docente di Lab. serv. di sala e vendita prof. Calafatello Vincenzo,

ma anche l'UDA di educazione civica "L'educazione alla cittadinanza attiva attraverso lo studio della Costituzione" che ha coinvolto diverse discipline e i lavori sono stati coordinati dal docente di Diritto e tecnica amministrativa della struttura ricettiva prof. Castronovo Rossano

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.

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L' ORIENTAMENTO

ATTIVITA' NEL TRIENNIO

L'alternanza scuola lavoro è stata resa obbligatoria nel 2015 dalla legge 107 con la riforma della Buona Scuola. La legge n. 145/2018 (legge di bilancio 2019) apporta modifiche alla disciplina dei percorsi di alternanza scuola-lavoro. La nota Miur 18 febbraio 2019, prot. n. 3380 illustra tali modifiche, al fine di assicurare l'uniforme applicazione delle nuove disposizioni su tutto il territorio nazionale. A partire dall'anno scolastico 2018/2019 i percorsi di alternanza scuola-lavoro sono rinominati "*percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento*" (PCTO) e sono attuati per una durata complessiva non inferiore a 210 ore nel triennio terminale del percorso di studi degli istituti professionali.

Il progetto tende a fornire agli studenti competenze all'interno di aziende partner che collaborano con l'Istituto da diversi anni e che sono in grado di garantire adeguate opportunità di lavoro a chi opera con professionalità nel settore, facendo loro conseguire le competenze necessarie per inserirsi nelle piccole e medie imprese del territorio. Il progetto intende migliorare le possibilità di inserimento nel mondo del lavoro attraverso una preparazione altamente professionalizzante, condotta con imprese significative a livello territoriale e, nel contempo, promuovere un'autonoma imprenditorialità degli studenti. Nel nostro Paese la collaborazione

formativa tra scuola e mondo del lavoro ha registrato in tempi recenti importanti sviluppi in due direzioni:

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

I PCTO rappresentano una innovativa metodologia didattica per:

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

Il percorso per le competenze trasversali e l'orientamento tende a rendere gli allievi consapevoli della necessità di realizzare una mediazione tra istanze formative di valenza nazionale e specifiche esigenze territoriali, per un mercato del lavoro che richiede flessibilità e apertura all'innovazione soprattutto nel settore ricettivo, come sottolineato da imprenditori e operatori aderenti al polo turistico di Agrigento.

A causa dell'emergenza COVID-19, non è stato possibile per gli allievi svolgere le 210 ore del suindicato percorso, per la conseguente chiusura delle attività. Negli anni scolastici 2019/2020 e 2020/2021. Pertanto, esclusivamente nella seconda parte dell'anno scolastico 2021/2022, ovvero dal mese di marzo in poi, siamo riusciti a portare avanti il progetto di PCTO nelle ore residue, dati i tempi ormai ristretti. Tuttavia, non tutti gli alunni si sono impegnati in tal senso, va precisato che qualcuno si è disinteressato, rifiutandosi di svolgere tale attività perché non obbligatoria per l'ammissione agli esami di Stato, altri, non hanno potuto per problemi di salute. L'esperienza fatta da coloro i quali hanno svolto l'alternanza scuola lavoro, ha permesso di recepire al meglio le attività proposte all'interno delle varie strutture calandosi sia mentalmente che fisicamente nella realtà lavorativa, operando in modo attivo a tutto ciò che veniva proposto nel rispetto delle regole dell'azienda. I locali interessati ad accogliere i discenti sono stati bar, ristoranti, hotel e resort, bistrot, pizzerie e panifici. In definitiva, la classe nel complesso ha raggiunto gli obiettivi e le

competenze necessarie per poter affrontare, con piena competenza l'esame di maturità, e per potersi facilmente inserire nel mondo del lavoro.

ATTIVITA' EXTRACURRICULARI

Durante il triennio, gli alunni hanno partecipato ad attività finalizzate all'interazione tra scuola e background.

Il loro approccio è sempre stato positivo e hanno mostrato entusiasmo e disponibilità per tutte le attività scolastiche ed extra scolastiche proposte loro, dimostrando un forte legame con il contesto sociale e buone competenze di cittadini attivi alla promozione del territorio.

Tutor: Prof. Vincenzo Calafatello

ATTIVITA' DI FORMAZIONE

- Corso per alimentaristi;
- Corso sulla sicurezza sul lavoro;
- Corso pratico di cucina Flambè (60 ore)

EVENTI, VISITE AZIENDALI E MANIFESTAZIONI

- **Evento interno:** organizzazione di colazione a buffet; banchetto per pranzo, banchetto per cena di gala per tutti i partecipanti al progetto Erasmus presso I.I.S.S. Gallo di Agrigento. (Febbraio 2020).
- **Evento interno:** organizzazione di un servizio al buffet di prodotti tipici della tradizione di "Santa Lucia", presso I.I.S.S. Gallo di Agrigento. (13 Dicembre 2021)
- **Orientamento in entrata:** organizzazione, preparazione e servizio di prodotti al flambè, presso I.I.S.S. Gallo di Agrigento. (20 Dicembre 2021)
- **Visita Aziendale:** visita alle "Cantine Florio" di Marsala e degustazione con abbinamento cibo vino (09 Maggio 2022)
- **Evento interno:** organizzazione di un servizio al buffet e preparazione ed esecuzione di una preparazione al flambè per ospiti della scuola del "Progetto Comenius" (05 Maggio 2022)
- **Visita guidata:** Museo Archeologico della Valle dei templi di Agrigento (12 Maggio 2022)

VERIFICHE E VALUTAZIONI

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

Si è effettuato in questo modo un continuo monitoraggio dell'attività didattica 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 della personalità dell'alunno, della situazione di partenza e dei livelli di attenzione, partecipazione e interesse. La valutazione formativa è servita a verificare, in itinere, l'apprendimento di ciascun alunno e a verificare l'efficacia del lavoro; la sommativa è servita a valutare la capacità di utilizzare in modo corretto le conoscenze acquisite dagli allievi.

ELEMENTI E CRITERI PER LA VALUTAZIONE FINALE

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

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

Sono stati presi in esame i seguenti fattori interagenti:

- il comportamento;
- il livello di partenza e il progresso evidenziato in relazione ad esso;
- i risultati delle prove e i lavori prodotti;
- le osservazioni relative alle competenze trasversali;
- il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate;
- l'interesse e la partecipazione al dialogo educativo in classe e in DAD;
- l'impegno e la costanza nello studio, l'autonomia, l'ordine, la cura, le capacità organizzative.
- Per passare dai criteri di valutazione alla valutazione in decimi, si è fatto riferimento a griglie del seguente tipo:

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE (P.T.O.F. 2021-2022)

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 retorici
- interpretazione corretta e articolata del testo;
- individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto;
- capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti;
- correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione;
- pertinenza del testo rispetto alla traccia;
- sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione;
- correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.

Relativamente alla seconda prova scritta, la disciplina individuata dall'allegato B/3 dell'O. M. n. 65 è Scienza e cultura dell'alimentazione, durante il corso dell'anno scolastico sono state proposte dal docente agli alunni delle prove scritte simili a quelle che sono state assegnate negli anni precedente 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, verrà effettuata una simulazione e che quest'ultima è inserita in calce al documento.

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

Per quanto concerne il colloquio, il candidato dimostrerà:

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA

INDICATORI	DESCRITTORI	Punti
A. COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa	Coglie il significato completo e profondo	
	Coglie parzialmente il significato generale	
	Non coglie nemmeno a grandi linee il significato generale	
B. PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali delle discipline	Presente e corretta	
	Non completamente presente ma adeguata e corretta	
	Parzialmente presente ed essenziale	
	Parzialmente presente e scorrette	
	Lacunosa e insufficiente	
C. PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nella evidenziazione delle soluzioni	Scarsa e non pertinente	
	Competenze ampie e sicure in ogni aspetto	
	Competenze nel complesso presenti ed adeguate	
	Competenze nel complesso presenti ma non completamente adeguate	

	Competenze nel complesso presenti e sufficientemente pertinenti				
	Competenze essenziali e sufficientemente pertinenti				
	Competenze parziali e non sempre pertinenti				
	Competenze lacunose e insufficienti				
	Competenze scarse ed inadeguate				
D. CAPACITA' di argomentare, di sintetizzare, di collegare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici	Rigorosa e appropriata				
	Comprensibile e complessivamente corretta				
	Impropria				
TOTALE PARZIALE	..+	B+	C+	D+	TOTALE /20

Simulazione seconda prova

CONTESTO OPERATIVO

Ipotizza di essere stato assunto dal ristorante “La Baia verde” di Agrigento, il Direttore del ristorante ti assegna il compito di curare la predisposizione e la preparazione di piatti e menu **per una comitiva di turisti tra cui delle persone intolleranti al lattosio.**

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 fisico/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 intolleranti al lattosio, componi un menu comprendente 3 portate (primo piatto, secondo piatto con contorno, dessert), comprensivo delle bevande, specificando la scelta degli ingredienti e del menù proposto.

MODALITA' SVOLGIMENTO ESAME ORALE

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.

Si sono simulate, nel mese di Maggio, prove di colloquio orale con documenti e immagini che si rifanno ai seguenti nodi concettuali:

- Benessere e salute
- Fattori culturali, religiosi, dietetici che determinano la scelta della clientela
- Sicilia eccellenza del mondo
- Il cliente consapevole
- L'italianità che il mondo ci invidia

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

La Commissione assegna fino ad un massimo di venticinque punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del 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			

TABELLE DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO Art. 15 del [d.lgs. 62/2017](http://www.gazzettaufficiale.it/eli/2017/02/24/00014563/01/01)

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

Allegato C

Tabella 1
Conversione del credito scolastico complessivo su 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

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

Tabella 3
Conversione del punteggio della seconda prova scritta

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

PROGRAMMI SVOLTI E RELAZIONI

PROGRAMMA SVOLTO DI LINGUA INGLESE ANNO SCOLASTICO 2021/22 CLASSE V G

DOCENTE: PROF.ssa Scicolone Daniela

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: **Waiters, Bartenders & Careers**

AUTORE: P. A. Caruso, A. Piccigallo

MODULO 1

Cocktails

What is a cocktail

Basic equipment and ingredients for preparing cocktails

MODULO 2

I'm going to start a business

Parlare di programmi per il future lavorativo

Espressioni per parlare di progetti futuri e per descrivere varie tipologie di bar

Futuro

Flamed dishes

Flambéing

Rules to observe when preparing flamed dishes

Recipes

MODULO 3

What a Successful career!

Espressioni utili per parlare delle proprie competenze, abilità ed esperienze.

Compilare un CV

Past simple

Present perfect

The Mediterranean diet

MODULO 4

Would you prefer a sit-down or a fork buffet?

Espressioni utili per fare e accettare richieste e per suggerire proposte alternative

Buffets

Planning buffets for special events

How to organize a buffet

MODULO 5

Menus

Menu planning

Different types of menu

Dialogues about making food suggestions and describing dishes

Modulo 6

Wine

Choosing wine

Food and wine

Serving wine

Tasting wine

Dialogues about taking drink orders and carrying out orders

MODULO PLURIDISCIPLINARE: Brigata di sala

The restaurant staff – Job specifications and duties

Modulo trasversale di educazione civica

“Sostenibilità ambientale”

Promoting a sustainable diet

PROFILO DELLA CLASSE

La classe VG è composta da 23 alunni, due dei quali diversamente abili (art.3 comma 1) che seguono la programmazione della classe con obiettivi minimi, e con un alunno con bisogni educativi specifici ed un'alunna con disturbi specifici dell'apprendimento. Gli alunni sono provenienti dalla IV G dello scorso anno tranne una che proviene dalla VG dello scorso anno, la quale ha frequentato soltanto per alcuni giorni all'inizio dell'anno scolastico. Il clima della classe e il livello di socializzazione risulta più che discreto. La classe non ha un livello di preparazione omogeneo ma in generale si può affermare che il gruppo classe ha mostrato interesse per tutte le attività svolte e, nonostante le diverse difficoltà incontrate, grazie all'impegno profuso da ognuno di

loro, si è registrato un notevole miglioramento ed il raggiungimento degli obiettivi. Dal punto di vista disciplinare il gruppo classe si è sempre mostrato corretto e disponibile. Anche la frequenza è stata regolare nella maggior parte dei casi.

A causa dell'emergenza epidemiologica da Covid-19, l'attività didattica è stata svolta in DAD per quegli studenti che di volta in volta sono rimasti in quarantena presso le proprie abitazioni, in modo da permettere loro di seguire le lezioni e giungere alla fine dell'anno con le competenze adeguate.

MEZZI E STRUMENTI

I mezzi utilizzati sono stati: libro di testo, fotocopie fornite dall'insegnante, laboratorio, appunti di approfondimento. Per la DAD si è utilizzato Google Meet, Google-classroom, Whatsapp.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Gli alunni sono in grado di:

- utilizzare le strutture linguistiche di base
- utilizzare un lessico tecnico del settore dei servizi turistici, alberghieri ed enogastronomici
- comprendere adeguatamente un messaggio orale e scritto di carattere generale o tecnico-professionale ed interagire coerentemente con il contesto comunicativo
- sapersi esprimere in situazioni professionali
- conoscere i ruoli e le funzioni del personale del settore in cui si opera

METODOLOGIE DIDATTICHE

L'approccio metodologico di tutto il processo insegnamento-apprendimento è stato di tipo comunicativo funzionale. Durante il corso delle lezioni si sono esposti agli allievi gli argomenti in modo chiaro e comprensibile, indirizzandoli a dei commenti critici e personali, quindi abituando i discenti a comunicare attraverso un linguaggio appropriato.

VERIFICHE E VALUTAZIONE

Le verifiche hanno accertato il raggiungimento degli obiettivi prefissati, in relazione ai prerequisiti ed al livello di partenza di ogni singolo alunno. Esse sono state di tipo formativo e sommativo, servendo così sia allo studente che all'insegnante per una maggiore consapevolezza del percorso compiuto e rendendo gli studenti più consapevoli delle lacune, attivando in loro la capacità di autovalutazione. Si è tenuto conto anche della storia personale di ogni singolo alunno, considerandone la partecipazione al dialogo educativo, l'impegno profuso la puntualità nelle consegne e il metodo di studio.

Programma di Scienze Motorie e Sportive

Anno scolastico 2021/2022

Classe: V sezione: G

Docente: Prof.ssa D'oro Filina

- Sport di squadra Pallavolo: Fondamentali e regolamento tecnico; consolidamento e applicazione dei fondamentali di gioco; semplici schemi tattici; arbitraggio.

- Tennis tavolo: Tecnica e tattica di gioco.

- Discipline sportive individuali: esercizi di preatletica generale per la corsa di resistenza, veloce e la corsa campestre; la staffetta, esecuzione del gesto e tecnica del cambio.
- Potenziamento fisiologico: esercitazioni per il miglioramento della forza muscolare, della resistenza aerobica, della velocità, della elasticità articolare e della rapidità motoria; mantenimento e miglioramento della mobilità articolare; esercizi di ritmica e di anticipazione motoria attraverso il perfezionamento tecnico tattico dei giochi di squadra.
- Primi soccorsi in caso d' infortunio: contusione; distorsione; lussazione; frattura semplice, multipla, complicata, esposta e composta; strappi muscolari e tendinei; crampi; ferite; emorragie venosa ed arteriosa; svenimento e commozione cerebrale; epistassi; prevenzione degli infortuni.
- Il corpo umano: L'apparato scheletrico; i principali paramorfismi dell'età scolare; l'apparato articolare; l'apparato cardiocircolatorio; il sistema muscolare.
- Nozioni fondamentali di tutela della salute e del significato di benessere fisico e psichico; educazione alimentare: i principi nutritivi; i disturbi dell'alimentazione; la dieta dello sportivo.

Relazione finale

La classe si presenta eterogenea, formata da alunni con qualità psicomotorie differenziate. Nell'attuare il piano di lavoro annuale, si è cercato di adeguare l'intera attività psicomotoria ai livelli di partenza e alle attitudini della maggior parte degli alunni che componevano la classe. Si è tenuto conto, del loro sviluppo morfologico e psicologico, dell'orario delle lezioni, della mancanza di strutture idonee a svolgere regolari esercitazioni ginnico-sportive, e in questo caso utilizzando l'aula e lo spazio esterno dell'istituto. Il fine maggiore è stato quello di potenziare i vari sistemi: circolatorio, neuro-muscolare, respiratorio, di migliorare la prontezza dei riflessi, di affinare e di integrare gli schemi motori precedentemente acquisiti; di dare a ciascuno la consapevolezza dei propri mezzi, per superare eventuali blocchi psicologici, approfondendo quegli argomenti per cui gli alunni hanno mostrato maggiore attitudine ed interesse, ma soprattutto rafforzando le loro lacune su nozioni di anatomia umana applicata allo sport e pronto soccorso. Importante ruolo ha svolto il gioco di squadra, come mezzo indispensabile per la formazione ed il consolidamento del carattere, per l'acquisizione di qualità morali e sociali, utili ad un migliore inserimento nella società odierna. Il programma formulato all'inizio dell'anno è stato svolto in parte, per la situazione che si è venuta a determinare causa Covid 19.

Gli alunni complessivamente hanno raggiunto un profitto discreto, alcuni alunni hanno seguito con costanza ed interesse l'intero svolgimento delle attività proposte, mentre altri meno motivati hanno manifestato una certa discontinuità raggiungendo risultati per lo più accettabili. Il comportamento degli alunni è sempre stato corretto e rispettoso. Il criterio di valutazione è stato il più possibile individualizzato, tenendo conto delle attitudini dei livelli di partenza e dell'interesse dimostrato durante il corrente anno scolastico.

PROGRAMMA

DISCIPLINA: LAB. DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETT. CUCINA

DOCENTE: CHIARELLI CALOGERO

CLASSE: V G TECNICO DEI SERVIZI "SALA E VENDITA"

MODULO N. 1 I PRODOTTI E L'APPROVVIGIONAMENTO

U.D. N.1 I PRODOTTI ALIMENTARI

- I prodotti alimentari e le gamme
- I prodotti di prima gamma: criteri di qualità
- I semilavorati
- I prodotti tipici del territorio
- I prodotti di terza gamma: i congelati e i surgelati
- I prodotti freschi pronti all'uso
- I preparati da riscaldare

U.D. N.2 APPROVVIGIONAMENTO E GESTIONE DELLA MERCE

- La politica degli acquisti
- La gestione delle merci
- Le temperature di mantenimento di refrigerati, congelati e surgelati
- Marchi di qualità e tutela dei prodotti tipici

MODULO N. 2 LA COTTURA DEGLI ALIMENTI

- La classificazione e le temperature
- Cotture in un grasso
- Cotture in un liquido
- Cotture in umido
- Cotture a calore secco
- Cotture al cartoccio ed in crosta
- Cottura a microonde

MODULO N. 3 L' EVOLUZIONE DELLA RISTORAZIONE

- La ristorazione tradizionale
- La ristorazione veloce
- Self-service e self-service free-flow
- Catering e banqueting

RELAZIONE FINALE

La classe è formata da 23 alunni ma solo 22 hanno frequentato regolarmente le lezioni con la presenza di due alunni disagiati che hanno seguito la programmazione curricolare riconducibile agli obiettivi minimi. Il gruppo si presenta interessato alla materia, nel complesso, gli allievi hanno mostrato durante l'anno scolastico una buona disponibilità al dialogo educativo e partecipato all'attività di apprendimento in maniera continua.

Il piano di lavoro, ha previsto lo svolgimento due ore settimanali di laboratorio di enogastronomia di cucina (teoriche). Trattandosi di una classe di sala e vendita, le lezioni hanno avuto come obiettivo approfondire argomenti che gli alunni avevano già affrontato nel biennio comune, ossia l'acquisto e la corretta conservazione delle merci, il laboratorio di cucina e le attrezzature

innovative, i sistemi di cottura (importanti per una spiegazione esauriente della preparazione dei piatti).

Gli obiettivi raggiunti:

Sanno scegliere il livello di lavorazione dei prodotti in base a criteri economici e organizzativi tenendo in considerazione la qualità di ogni varietà di alimenti ed in particolare alla sostenibilità dei prodotti tipici del territorio

Utilizzare correttamente i prodotti congelati e surgelati tenendo in considerazione la giusta tecnica di scongelazione al fine di conservare i principi nutritivi

Comprendono il significato di "standard di qualità riuscendo ad applicarlo a situazioni concrete

Conoscono i prodotti tipici del territorio

Capiscono l'importanza dell'approvvigionamento per abbattere i costi di produzione sapendo scegliere da quali canali attingere conoscendo le giuste regole per il controllo delle merci, l'immagazzinamento e lo stoccaggio

Conoscere le varie tipologie di impianto di cucina sapendo valutare i vantaggi dei legami di distribuzione nelle diverse strutture ristorative al fine di una corretta progettazione, la scelta delle attrezzature giuste per la riuscita del servizio

Sono in grado di fornire spiegazioni dettagliate sui principali sistemi di cottura al fine di consigliare quelle che conservano al meglio i principi nutritivi descrivendone la realizzazione tecnica della preparazione.

I risultati ottenuti in termini di conoscenze, competenze e capacità sono più che sufficienti per la maggior parte dei casi con un gruppo che ha ottenuto una valutazione buona.

Nella valutazione si è tenuto conto della situazione di partenza; l'impegno e la partecipazione al dialogo educativo; il grado di assimilazione; le capacità individuali; la quantità e la qualità degli obiettivi raggiunti nel rispetto degli standard prefissati dal P.O.F. d'istituto.

Il metodo di insegnamento utilizzato è stato principalmente la lezione frontale mediante l'ausilio del libro di testo. Affrontando analisi, spiegazione e commento, dei contenuti trattati dal libro, confrontandoli con la realtà pratica di una struttura ristorativa è servito a far conoscere l'importanza dell'organizzazione e della programmazione nel mondo del lavoro.

Programma Scienza e cultura dell'alimentazione

CLASSE V G SALA E VENDITA

Docente Lena Rosanna

Cibo e religioni

- Il valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose.
- Le regole alimentari nella tradizione ebraica, nel Cristianesimo e nell'Islam.

Nuovi prodotti alimentari

- Alimenti e tecnologie. I nuovi prodotti:
- Alimenti destinati a una alimentazione particolare
- Gli integratori alimentari, gli alimenti funzionali e i novel foods.
- Gli alimenti geneticamente modificati.

La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche

- Aspetti generali
- La dieta nell'età evolutiva: la dieta del neonato e del lattante, l'alimentazione complementare, la dieta del bambino, la dieta dell'adolescente.
- La dieta dell'adulto, la dieta in gravidanza, la dieta della nutrice e la dieta nella terza età.

Diete e stili alimentari

- Gli stili alimentari.
- La dieta mediterranea, vegetariana, macrobiotica, eubiotica, nordica e dello sportivo.

L'alimentazione nella ristorazione collettiva

- La ristorazione di servizio, delle case di riposo ed ospedaliera.
- La mensa scolastica ed aziendale.

La dieta nelle malattie cardiovascolari

- Le malattie cardiovascolari, ipertensione arteriosa, iperlipidemie e aterosclerosi.

La dieta nelle malattie metaboliche

- Le malattie del metabolismo: il diabete mellito, l'obesità, iperuricemia e gotta, osteoporosi.

La dieta nelle malattie dell'apparato digerente

- I disturbi gastrointestinali e le malattie epatiche.

Allergie e intolleranze alimentari

- Le reazioni avverse al cibo e le reazioni tossiche.
- Le allergie alimentari.
- Le intolleranze alimentari: intolleranze al lattosio, favismo e celiachia.

Unità didattica di apprendimento di educazione civica "Ambito ambiente e salute- tematica Consumo responsabile - La cultura del benessere e la sostenibilità turistica, ambientale e sociale nel rispetto delle tradizioni": la sostenibilità ambientale nelle diete (dieta mediterranea e dieta nordica) e nella ristorazione.

Si prevede di completare dopo il 15 maggio, entro la fine delle lezioni, l'Unità didattica di apprendimento pluridisciplinare "Brigata di Sala": produzioni di qualità e marchi di tutela dei prodotti del nostro territorio.

Relazione finale

La classe risulta composta da 23 iscritti quasi tutti pendolari. La maggior parte degli alunni ha frequentato con assiduità, una piccola parte con minore assiduità.

Della classe fanno anche parte due alunni diversamente abili, valutati sulla base di una programmazione per obiettivi minimi, il cui inserimento nel contesto didattico della classe è stato

possibile grazie, anche, alla presenza dell'insegnante di sostegno; sono presenti, inoltre, due alunni BES per cui è stato predisposto il PDP.

Dal punto di vista della socializzazione, della partecipazione e dell'impegno, molti alunni hanno mostrato apprezzabile consapevolezza del proprio dovere di discente e senso di responsabilità, pochi alunni hanno mostrato insoddisfacenti livelli di partecipazione, di attenzione, di impegno e di studio giornalieri. Anche gli alunni che inizialmente mostravano poco impegno nello studio individuale della disciplina, con il supporto anche dei compagni, a partire dal secondo trimestre, hanno mostrato maggiore impegno, hanno migliorato il metodo nell'approccio allo studio.

La classe fin dall'inizio dell'anno si è presentata sufficientemente coesa, con corrette modalità di relazione tra gli alunni, improntate al reciproco rispetto e alla capacità di collaborazione; analogo atteggiamento gli alunni hanno sempre posto in essere nei confronti della scrivente.

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

Sono state effettuate l'unità didattica di apprendimento pluridisciplinare "Brigata di Sala" e l'unità didattica di apprendimento di educazione civica "Ambito ambiente e salute- tematica Consumo responsabile - La cultura del benessere e la sostenibilità turistica, ambientale e sociale nel rispetto delle tradizioni", così come previsto nella programmazione dell'attività didattica ed educativa del consiglio di classe, gli argomenti sono specificati nel programma didattico.

Alcuni argomenti verranno completati dopo il 15 maggio, entro la fine delle lezioni.

Situazione della classe

Quasi tutti gli alunni hanno mostrato un buon livello di interesse e di partecipazione alle attività didattiche ed il possesso di prerequisiti globalmente accettabili, ad eccezione di pochi alunni che comunque hanno manifestato un interesse crescente nei confronti dei contenuti e delle attività proposte durante il corso dell'anno.

La motivazione e la comprensione da parte di molti alunni dell'impegno richiesto durante il corso di tutto l'anno scolastico sono apparse adeguate, la maggior parte ha mostrato autonomia nello svolgimento del lavoro, per pochi si è evidenziata la necessità di una guida e di un supporto da parte dell'Insegnante.

La maggior parte degli alunni posseggono un metodo di studio sufficientemente autonomo, per pochi casi si rileva una scarsa efficacia di metodo nell'approccio allo studio, tuttavia tutti hanno raggiunto gli standard minimi di conoscenze e competenze prefissati.

Metodologie didattiche

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

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

Mezzi e strumenti

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

Libro adottato - Autore: Machado Amparo

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

Per quanto riguarda la DDI le attività integrate digitali sono avvenute mediante attività sincrone ed attività asincrone ed è stata utilizzata l'applicazione Google Classroom con la creazione di classi virtuali a distanza per le singole discipline, whatsapp e la telefonia fissa e mobile per contattare alunni.

Come tipologia di gestione delle interazioni con gli alunni sono stati utilizzati: comunicazioni del docente, lavori individuali, riepilogo degli argomenti, integrazione di appunti, esemplificazione schematica di argomenti specifici, mappe concettuali, esercitazioni.

Verifiche e valutazione

Per procedere alla valutazione sono state utilizzate prove di verifica:

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

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

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

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

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

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

PROGRAMMA D'ITALIANO SVOLTO NELLA CLASSE V G - Docente Catania Assuntina

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

LIBRO DI TESTO : LA MIA LETTERATURA (ANGELO RONCORONI)

VOL III SIGNORELLI

Il Decadentismo;

-I poeti maledetti

-Il Simbolismo e l'Estetismo

-Baudelaire e "L'albatro";

-Giovanni Pascoli: la vita -la poetica del fanciullino- i temi della poesia pascoliana

Mirycae- I Canti di Castelvecchio - commento delle poesie “ X agosto”, “Gelsomino notturno” e “Lavandare”;

-Gabriele D’annunzio: vita, la poetica dell’estetismo, l’influenza di Nietzsesche

Commento della poesia “Pioggia nel pineto”;

-Futurismo: “Manifesto della cucina futurista”- La letteratura secondo i Futuristi- I Futuristi e la guerra

“Il bombardamento di Adrianopoli” (F.T.Marinetti)

-Luigi Pirandello:

la vita

il tema delle maschere

la poetica dell’umorismo

le opere principali: L’esclusa; Il fu Mattia Pascal; Il turno; Uno, nessuno , centomila

lettura dei brani “La patente “Il treno ha fischiato” e “La giara”;

L’Ermetismo

G.Ungaretti: la vita , la poetica, le raccolte di poesie

Lettura ed esame dei brani “ Mattino”, “Soldati”, “Veglia”

Argomenti che saranno svolti dopo il 15 maggio:

-Eugenio Montale: vita, poetica,

lettura di alcune poesie

PROGRAMMA DI STORIA SVOLTO NELLA CLASSE V°G

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

LIBRO DI TESTO: LA STORIA IN TASCA (SILVIO PAOLUCCI) ZANICHELLI

I problemi del mondo globalizzato:

-I cambiamenti climatici

La Belle Époque

Prima guerra mondiale: cause e scoppio della guerra; dalla guerra lampo alla guerra di posizione; l'Italia in guerra; le battaglie più importanti; il 1917 ,anno decisivo per gli esiti della guerra ; la fine della guerra e i trattati

La Rivoluzione russa;

La Conferenza di pace di Parigi e la Società delle Nazioni;

Il dopoguerra in Europa;

Il dopoguerra in Italia: Il mito della “ vittoria mutilata” ; il biennio rosso

Relazione finale di Italiano e Storia

Docente Catania Assuntina

La classe è composta da 23 alunni , due dei quali hanno seguito una programmazione per obiettivi minimi e sono stati assistiti dagli insegnanti di sostegno. Il contesto di provenienza dei ragazzi è, nella maggior parte dei casi, poco stimolante sotto il profilo culturale in direzione specificatamente umanistica e gli ultimi due anni, a causa delle frequenti interruzioni della didattica in presenza dovute all'emergenza sanitaria, non hanno giovato alla progressione delle capacità testuali dei discenti, specialmente nella forma scritta. Malgrado le lacune e le predette difficoltà operative, essi hanno mostrato interesse per la disciplina, specie quando sono state possibili attualizzazioni delle tematiche sia storiche che letterarie trattate, favorendo e partecipando ai momenti di dibattito. L'impegno e l'interesse non sono stati sempre costanti per alcuni ragazzi, che si sono mostrati discontinui nella frequenza, poco solerti nello studio a casa e nell'esercizio per il consolidamento dei contenuti appresi in classe. Alcuni elementi, invece, si sono distinti per serietà, responsabilità ed impegno ed hanno seguito le spiegazioni-dibattito interagendo con facilità e palesando valide capacità critiche, di analisi e di comprensione. Con l'intento di migliorare le capacità espressive nella produzione orale e scritta e di ampliare le competenze lessicali, durante l'anno sono state proposte frequenti letture e composizioni scritte sia in classe che per casa, queste ultime nella tipologia prevista per l'imminente Esame di Stato. La selezione dei contenuti è stata articolata in vista di un colloquio volto ad accertare, oltre le conoscenze, la capacità di rielaborazione personale, di giudizio e il corretto utilizzo di un linguaggio adeguato da parte degli alunni. Lo svolgimento del programma di italiano ha compreso la lettura di alcuni brani scelti dall'antologia secondo percorsi privilegiati su cui è stata effettuata l'analisi strutturale, linguistica e dei contenuti, senza trascurare il contesto storico in cui le opere sono state inserite. Per quanto riguarda la storia, il programma è stato svolto tenendo in considerazione le tematiche generali e le necessità di comprensione delle vicende del '900 e delle leggi storiche, alla luce di un'analisi che ha tenuto costantemente conto di tutta la complessità dello sviluppo storico nei suoi molteplici aspetti.

Obiettivi raggiunti:

Mediamente gli alunni hanno mostrato un'autonomia padronanza degli strumenti idonei per un adeguato potenziamento delle competenze relative alla disciplina. Discrete le capacità di comprensione e analisi dei concetti, l'individuazione dei temi e dei problemi affrontati. Soddisfacenti, nel complesso, le competenze legate all'esposizione scritta dei contenuti, abbastanza corretto l'utilizzo della terminologia specifica, anche se per alcuni alunni permangono difficoltà nella fluida e corretta rielaborazione dei contenuti, sia in forma scritta che orale.

Metodologia didattica

Per quanto riguarda la metodologia applicata nell'insegnamento di entrambe le discipline, si è preferito il metodo interattivo e si è dato ampio spazio a conversazioni e dibattiti guidati sulle tematiche oggetto di studio, come nelle verifiche si è applicato il metodo induttivo e deduttivo opportunamente usati, onde favorire una maggiore attenzione dei discenti e una più critica assimilazione dei contenuti.

Verifiche e valutazione:

Per la valutazione sono stati considerati il grado di interesse e partecipazione, l'impegno, i progressi rilevati, la capacità di individuare i concetti fondamentali, l'articolazione logica degli argomenti e la padronanza espressiva e il possesso del bagaglio lessicale specifico. Le verifiche scritte/orali e tutte le valutazioni sono state effettuate in modo continuativo.

Relazione Finale A.S. 2021 – 2022

CLASSE V G S.E.O.A.- SERV. DI SALA E VENDITA

DOCENTE: Di Marco Maria DISCIPLINA: Religione

Nella presentazione la classe è composta di 23 alunni di cui 2 alunni non si avvalgono dell'insegnamento della Religione Cattolica. Per quanto riguarda la situazione della classe gli allievi hanno mostrato nei confronti della disciplina un atteggiamento molto positivo e la preparazione è globalmente eterogenea definendosi un rapporto molto costruttivo tra l'insegnante e gli alunni. Nelle prime settimane ho introdotto nelle quinte, nelle sue linee generali, il valore della cultura, la relazione tra cultura e la religione, la religione e i suoi aspetti (Religione naturale- Religione rivelata) e la struttura della Religione con mappa concettuale sul fenomeno religioso spiegando il metodo della Mappa Concettuale e l'efficacia della sua applicazione per una migliore sintesi nella memorizzazione degli argomenti. Infatti nelle lezioni successive ho fatto applicare tale metodo agli argomenti trattati. Nelle settimane successive essendo nel periodo di Avvento e prossimi al Natale, ho introdotto nelle classi quinte, l'argomento " La festa religiosa e il Natale " spiegando il senso religioso, liturgico e soprattutto il valore e l'importanza che comporta questa festa per i cristiani.

Dal momento che si tratta di un Istituto professionale ad indirizzo servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera, ho fatto leggere in classe e commentare ai ragazzi alcune ricette natalizie nel mondo cristiano cattolico(Polonia, Messico e Filippine) e la nascita del Panettone in epoca passata.

Al ritorno dalle vacanze natalizie ho affrontato l'argomento "I valori che fondano le relazioni" cioè l'agape; Valori e sentimenti in gioco, in modo particolare l'amicizia e l'amore.

Il periodo buio che stiamo vivendo lacerato dalla guerra nel cuore d'Europa tra Russia e Ucraina, ho ritenuto opportuno inserire ed affrontare alcuni argomenti significativi, partendo dal concetto fondamentale di Bene comune. Libertà e il valore della democrazia, Non muri ma ponti, ma costruttori di pace. Il valore universale della Pace tra i popoli per una convivenza in vista del Bene comune.

Nel periodo delle feste Pasquali ho trattato l' argomento "Pesah" ebraica con la osservanza delle regole e divieti alimentari , e la cucina ebraica soprattutto abbiamo analizzato a tavola a Pesah. Nello stesso tempo abbiamo affrontato con i ragazzi la festa più importante per noi cristiani la Pasqua Cristiana sia dal punto di vista liturgico e sia dal punto di vista del cibo della festa in Quaresima e Pasqua, trattandosi sempre di un Istituto Professionale a indirizzo servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.

Al ritorno delle feste di Pasquali ho sentito doveroso affrontare il fenomeno dell'immigrazione con le dovute distinzioni tra Migranti- Profugo-Rifugiato, Il giorno dell'Accoglienza, Solidarietà e gli Alfieri della solidarietà, concludendo con le parole pronunciate da Papa Francesco a Lampedusa sulla << Globalizzazione dell'indifferenza>>.

Spero di sviluppare in queste ultime settimane che ci separano dalla chiusura dell'anno scolastico l'argomento " La crisi ambientale", sottolineando la posizione della Dottrina sociale della Chiesa e leggendo in classe alcuni numeri dell'enciclica sulla cura della casa comune: "Laudato sì" di Papa Francesco riguardo questo tema.

Inoltre vorrei argomentare il tema "Tra giustizia e legalità": la Mafia un fenomeno culturale non estraneo alla religione e la posizione della Chiesa cattolica la quale dice che serve una rivoluzione morale e attraverso le parole del Papa San Giovanni Paolo II la condanna della mafia, << civiltà della morte>> infine presentare la figura del Beato Rosario Livatino il giudice ragazzino ucciso dalla Mafia e il suo processo di Canonizzazione.

PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE: V G

DISCIPLINA: Laboratorio di Enogastronomia Settore Sala e Vendita

INSEGNANTE: prof. Calafatello Vincenzo

STRUTTURAZIONE IN UNITA' DI APPRENDIMENTO SVOLTA

Unità 1 : Enogastronomia e società

- Le abitudini alimentari
- I fattori che influenzano le scelte enogastronomiche

Unità 2 : I vini

- La produzione vitivinicola
- La normativa del settore vitivinicolo
- Il servizio del vino
- Champagne e spumanti
- Gli altri vini speciali

Unità 3 : Analisi sensoriale e degustazione

- Analisi delle caratteristiche organolettiche
- La sommellerie
- L'abbinamento cibo vino

Unità 4 : La birra

- La produzione della birra
- Le tipologie di birra e modalità di servizio

Unità 5 : I superalcolici

- La produzione dei distillati
- Classificazione e servizio dei distillati
- I liquori e le creme di liquore

Unità 6 : Banqueting e catering

- Il catering
- Il banqueting e il catering-banqueting
- La preparazione di un evento speciale

OBIETTIVI DELLA DISCIPLINA

- *riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;*
- *cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;*
- *essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;*
- *svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;*
- *contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio;*
- *applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio*
- *intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.*

METODI, MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI:

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

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

VERIFICA E VALUTAZIONE:

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

RELAZIONE DEL DOCENTE

La classe si può dire eterogenea, essa è composta da 23 alunni, 12 ragazzi e 11 ragazze, di cui una ha smesso di frequentare dal mese di novembre. Dall'analisi della situazione iniziale si evince che gli alunni hanno una sufficiente preparazione di base, conoscenze discrete della disciplina specifica e un ottimo spirito collaborativo, indispensabile per avviare una proficua attività didattica. Tuttavia nella prima parte dell'anno si è cercato di colmare le lacune pregresse, operando un ripasso degli argomenti trattati nel corso del quarto anno (svolti in DAD), per poi passare alle tematiche più precise del quinto anno. Il gruppo classe, durante il primo quadrimestre, ha raggiunto risultati che vanno dal sufficiente per alcuni al buono per altri. Quasi tutti gli alunni mostrano una certa padronanza della lingua, anche se in alcuni frangenti manifestano delle carenze nell'esprimersi con la giusta terminologia. Alcune delle lezioni sono state trattate e svolte sia in modo teorico, sia in modo pratico con l'ausilio del laboratorio di sala e o del laboratorio di informatica con la proiezione di filmati.

Il gruppo classe si è mostrato disposto al dialogo educativo, evidenziando in gran parte un impegno nell'attività laboratoriale e un interesse minore nell'ambito teorico della disciplina, soprattutto, nello studio.

In definitiva, la classe nel suo complesso ha raggiunto gli obiettivi e le competenze necessarie per poter affrontare con piena competenza l'esame di Stato e per potersi inserire nel mondo del lavoro.

PROGRAMMA SVOLTO Prof. Mangione Antonino Matematica

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

- Equazioni di primo grado ;
- Equazioni di secondo grado ;
- Scomposizione di un trinomio di 2° grado ;
- Equazioni di 2° grado frazionarie ;
- Sistemi di secondo grado ;
- Disequazioni di 2° grado intere, fratte e sistemi di disequazioni con interpretazione grafica ;
- Angoli e loro misura ;
- Relazioni fondamentali tra le funzioni goniometriche di uno stesso angolo.

MODULO 2 : Funzioni – Limiti – Continuità

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

MODULO 3 : Derivate – Grafico probabile di una funzione

- Il concetto di derivata

- Derivate delle funzioni elementari
- Algebra delle derivate
- Derivata della funzione composta
- Punti stazionari
- Grafico probabile di una funzione - algebriche razionali intere.

RELAZIONE FINALE DOCENTE

PROFILO GENERALE DELLA CLASSE

La classe risulta formata da ventitré alunni di cui dodici di sesso maschile e undici di sesso femminile. La maggior parte di loro ha frequentato regolarmente. Sono presenti due ragazzi diversamente abili con programmazione riconducibile agli obiettivi minimi: E. F. seguito dal prof Alizzi Salvatore per 9 ore settimanali e G.A. seguito dalla prof.ssa Simona Canicattì per 9 ore. Altresì sono presenti due alunni BES F.F. e G. G. con opportuno PDP approvato dal Consiglio di classe. La classe si presenta eterogenea perché provenienti da diversi contesti culturali, economici e sociali. Ha seguito le attività proposte con attenzione ed interesse adeguati ed ha dimostrato un impegno costante e una discreta partecipazione alle lezioni. Nel corso dell'anno i discendenti hanno acquisito una maggiore consapevolezza dei propri mezzi e maggiore senso di responsabilità verso i doveri scolastici. Anche gli alunni che presentavano delle incertezze con il loro atteggiamento più propositivo hanno migliorato la propria preparazione. Diverse sono le competenze di partenza, la fase iniziale è stata dedicata al consolidamento dei contenuti disciplinari, con lezioni svolte in presenza. Lo svolgimento del programma ha subito però dei rallentamenti per la situazione COVID-19. Questo ha fatto sì che il programma ipotizzato venisse svolto in maniera non completa privilegiando le parti essenziali senza poter effettuare approfondimenti.

1. FONTI DI RIVELAZIONE DEI DATI

- Tecniche di osservazione.
- Colloqui con gli alunni.

2. OBIETTIVI DI COMPETENZA: TRAGUARDI RAGGIUNTI RISPETTO A QUANTO PROGETTATO A INIZIO A.S. ED EVENTUALI SCOSTAMENTI

Il livello di preparazione è eterogeneo in funzione dell'impegno e delle attitudini di ciascun alunno.

I risultati raggiunti possono essere così schematizzati:

- Alcuni alunni diligenti, con impegno costante, grazie ad un efficace metodo di studio ed una buona autonomia nell'applicazione, hanno acquisito conoscenze quasi complete ed una buona rielaborazione dei contenuti, hanno conseguito buoni risultati.
- Alcuni alunni ha raggiunto risultati discreti dimostrando di aver conseguito un'adeguata conoscenza degli argomenti proposti.
- La maggior parte degli alunni ha raggiunto risultati sufficienti.

3. FINALITA' E OBIETTIVI - METODOLOGIE E STRATEGIE ADOTTATE IN RELAZIONE A PROGETTAZIONE INIZIALE

L'insegnamento della matematica, durante l'anno, ha ampliato il processo di formazione culturale degli studenti e ha concorso, insieme alle altre discipline, allo sviluppo dello spirito critico. Lo studio della matematica ha curato e sviluppato in particolare:

- l'acquisizione di conoscenze (conoscere definizioni e procedure);
- la capacità di utilizzare metodi (saper risolvere problemi);
- la capacità di esprimersi con un linguaggio appropriato;
- l'attitudine a riesaminare criticamente e a sistemare logicamente le conoscenze acquisite.

Facendo riferimento alle competenze generali di profilo in particolare si è cercato di concorrere alle seguenti finalità:

- Acquisire l'abitudine a ragionare con rigore logico, ad identificare i problemi e ad individuare possibili soluzioni.
- Comprendere il linguaggio formale specifico della matematica, saper utilizzare le procedure tipiche del pensiero matematico, conoscere i contenuti fondamentali delle teorie che sono alla base della descrizione matematica della realtà.
- Aver acquisito un metodo di studio autonomo e flessibile che consenta di condurre ricerche e approfondimenti personali e di continuare in modo di potersi aggiornare lungo l'intero arco della vita.
- Essere consapevoli della diversità dei metodi utilizzati dai vari ambiti disciplinari ed essere in grado di valutare i criteri di affidabilità dei risultati in essi raggiunti.

E' stata utilizzata la lezione frontale, all'interno della quale gli alunni hanno partecipato sia nella correzione degli esercizi assegnati, sia intervenendo durante le esercitazioni e le spiegazioni in classe e talvolta in DAD. Per ogni argomento, per rafforzare le competenze, sono stati svolti esercizi con differenti livelli di difficoltà, alcuni semplici, al fine di acquisire e consolidare gli strumenti di calcolo, altri più articolati per stimolare le capacità logiche e di rielaborazione. Le verifiche scritte in classe e le verifiche orali hanno avuto lo scopo di accertare e valutare la conoscenza degli argomenti.

5. MEZZI E SPAZI;

Libri di testo, testi di consultazione;

- Aule Virtuali ;
- Mappe concettuali ;
- Schede predisposte dall'insegnante;
- Lavori personali per favorire il corretto uso delle tecniche e terminologie acquisite;
- Lavagna murale;
- Aula scolastica.

Per gli alunni positivi al COVID-19 durante la DAD verranno utilizzate le classi virtuali attraverso l'utilizzo di Google Meet e anche l'utilizzo di Google Classroom nonché gli altri strumenti messi a disposizione dalla piattaforma G-suite.

6. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

La valutazione ha tenuto conto di:

- 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.

Per la verifica si utilizzano i seguenti strumenti :

- Controllo sistematico del lavoro svolto
- Interrogazioni orali
- Test e questionari
- Prove strutturate
- Risoluzione di problemi

Disciplina: Francese Docente: Salvatrice Salamone

CLASSE V G

Competenze e obiettivi raggiunti:

- Utilizzare la lingua per i principali scopi comunicativi (Livello A2/B1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento);
- utilizzare i linguaggi settoriali per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;
- utilizzare gli appropriati strumenti di comunicazione per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento;
- stabilire collegamenti tra le diverse culture in una prospettiva interculturale e a fini della mobilità;
- mostrare un'attitudine positiva che comporti la consapevolezza delle diversità culturali e l'interesse per le lingue e la comunicazione interculturale.

Criteria metodologici applicati

L'attività didattica ha privilegiato un approccio di tipo comunicativo centrato sullo studente. La lingua è stata presentata in situazioni reali e motivanti in modo da coinvolgere gli studenti stessi, le loro esperienze, le loro conoscenze e la loro quotidianità attraverso materiali autentici e prodotti multimediali. Linguistici, esercizi interattivi, video e presentazioni multimediali sono stati impiegati al fine del raggiungimento degli obiettivi.

Mezzi e strumenti

Per lo svolgimento delle attività didattiche, oltre al libro di testo in adozione (*Handelsplatz* - Loescher ed.), sono stati utilizzati sussidi didattici multimediali, dizionari online, computer, tablet, smartphone, applicativi G-suite e Internet.

Verifica e Valutazione

Le verifiche, scritte e orali, hanno avuto come obiettivo la verifica del programma svolto, valutando per ogni studente il raggiungimento dei vari obiettivi in rapporto all'obiettivo selezionato.

Le verifiche hanno incluso interrogazioni orali (attività di produzione guidata e libera, conversazioni) e prove scritte semi-strutturate (quesiti a risposta aperta e multipla).

Le verifiche orali hanno accertato le conoscenze dei contenuti disciplinari, le competenze comunicative (correttezza e chiarezza dell'espressione, ricchezza e proprietà lessicale, pronuncia), le capacità di collegare e rielaborare gli argomenti affrontati e di esprimere opinioni personali.

Le verifiche scritte hanno accertato la correttezza grammaticale, la ricchezza lessicale, l'organizzazione, la coerenza, la coesione e l'originalità del testo, l'aderenza alla traccia, la comprensione e l'interpretazione del testo.

Dove la verifica ha considerato i contenuti (lessicali o strutturali) il criterio di valutazione ha teso all'oggettività della quantità e qualità dei risultati registrati; dove invece si è voluta verificare l'acquisizione di capacità linguistiche operative e creative, la valutazione, specie nei colloqui orali, ha teso a diventare più individualizzata, con particolare attenzione ai livelli di partenza, all'efficacia e fluency del discorso, alla correttezza della pronuncia e dell'enunciato e alla relativa competenza comunicativa.

Programma svolto

- La pyramide alimentaire
- le régime méditerranéen;
- L'alimentation du sportif
- HACCP: l'hygiène; les risques et les préventives contre la contamination des aliments
- Alimentation et religion
- Le vin et son histoire: la classification des vins; les phases de la dégustation; le champagne
- Les troubles de l'alimentation: anorexie; boulimie; obésité
- En salle: le personnel de salle, la tenue du personnel; le matériel de table

RELAZIONE

Gli alunni della classe provengono da un ambiente socio-culturale vario e da diversi centri della provincia. L'atmosfera creata durante le lezioni è stata serena. Da un punto di vista

comportamentale, gli alunni si presentano piuttosto disciplinati. Dal punto di vista didattico, si registrano differenze di profitto dovuti anche al diverso ritmo di apprendimento, all'impegno costante nelle varie attività, l'approfondimento personale e alla frequenza per cui le competenze raggiunte risultano diversificate. La classe è stata ben propensa alle attività didattiche proposte e la docente ha sempre assunto un atteggiamento positivo nei confronti di tutti valorizzandone le capacità e favorendone il processo di formazione. Per ciò che riguarda il profitto, la classe può suddividersi in tre gruppi:

→ Il primo gruppo ristretto è in possesso di discrete capacità di riflessione e di rielaborazione, è in grado di esprimersi adeguatamente in L2

; → Il secondo gruppo comprende alunni che, pur impegnandosi, hanno difficoltà ad esprimersi con chiarezza e proprietà di linguaggio;

→ Il terzo gruppo comprende alunni che hanno partecipato con impegno non sempre costante alle attività, limitandosi ad uno studio superficiale, a volte poco proficuo.

Competenze e obiettivi raggiunti:

- Utilizzare la lingua per i principali scopi comunicativi (Livello A2/B1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento);
- utilizzare i linguaggi settoriali per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;
- utilizzare gli appropriati strumenti di comunicazione per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento;
- stabilire collegamenti tra le diverse culture in una prospettiva interculturale e a fini della mobilità;
- mostrare un'attitudine positiva che comporti la consapevolezza delle diversità culturali e l'interesse per le lingue e la comunicazione interculturale.

Criteri metodologici applicati

L'attività didattica ha privilegiato un approccio di tipo comunicativo centrato sullo studente. La lingua è stata presentata in situazioni reali e motivanti in modo da coinvolgere gli studenti stessi, le

loro esperienze, le loro conoscenze e la loro quotidianità attraverso materiali autentici e prodotti multimediali. linguistici, esercizi interattivi, video e presentazioni multimediali sono stati impiegati al fine del raggiungimento degli obiettivi.

Mezzi e strumenti

Per lo svolgimento delle attività didattiche, oltre al libro di testo in adozione (*Handelsplatz* - Loescher ed.), sono stati utilizzati sussidi didattici multimediali, dizionari online, computer, tablet, smartphone, applicativi G-suite e Internet.

Verifica e Valutazione

Le verifiche, scritte e orali, hanno avuto come obiettivo la verifica del programma svolto, valutando per ogni studente il raggiungimento dei vari obiettivi in rapporto all'obiettivo selezionato.

Le verifiche hanno incluso interrogazioni orali (attività di produzione guidata e libera, conversazioni) e prove scritte semi-strutturate (quesiti a risposta aperta e multipla).

Le verifiche orali hanno accertato le conoscenze dei contenuti disciplinari, le competenze comunicative (correttezza e chiarezza dell'espressione, ricchezza e proprietà lessicale, pronuncia), le capacità di collegare e rielaborare gli argomenti affrontati e di esprimere opinioni personali.

Le verifiche scritte hanno accertato la correttezza grammaticale, la ricchezza lessicale, l'organizzazione, la coerenza, la coesione e l'originalità del testo, l'aderenza alla traccia, la comprensione e l'interpretazione del testo.

Dove la verifica ha considerato i contenuti (lessicali o strutturali) il criterio di valutazione ha teso all'oggettività della quantità e qualità dei risultati registrati; dove invece si è voluta verificare l'acquisizione di capacità linguistiche operative e creative, la valutazione, specie nei colloqui orali, ha teso a diventare più individualizzata, con particolare attenzione ai livelli di partenza, all'efficacia e fluency del discorso, alla correttezza della pronuncia e dell'enunciato e alla relativa competenza comunicativa.

PROGRAMMA SVOLTO MATERIA D'INSEGNAMENTO: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

DOCENTE: PROF.ROSSANO CASTRONOVO

Il turismo e le fonti del diritto
la legislazione turistica
le politiche di vendita
la programmazione aziendale
il budget di esercizio
analisi degli scostamenti
costruzione di una situazione patrimoniale
calcolo degli indici di bilancio
costruzione ed analisi del grafico di redditività
il marketing in generale

Profilo della classe

la classe è composta da 23 alunni di cui 11 ragazze e 12 ragazzi .tutti gli alunni provengono dalla quarta classe .La classe mi è stata assegnata per la prima volta nel corrente anno scolastico. Il livello di preparazione di partenza come ho avuto modo di verificare con domande dal posto e test alla lavagna, si presentava nel complesso accettabile e tale da consentire un proficuo lavoro nel corso dell'anno. La situazione socio –culturale degli alunni è nel complesso accettabile anche se molti di loro, provengono da un ambiente poco stimolato dal punto di vista culturale e da una situazione economica non proprio agiata: molti alunni ,specie il fine settimana, lavorano come camerieri nei locali della provincia e quindi, spesso ad inizio settimana, si presentano a scuola affaticati fisicamente. Quasi tutti gli alunni provengono dalla città di Agrigento o zone limitrofe, pertanto questi ultimi sono costretti a viaggiare ed affrontare giornalmente il problema del pendolarismo, divenuto quest'anno scolastico ancora più traumatico per via dell'orario scolastico distribuito su cinque anziché su sei giornate lavorative.

Durante il corso dell'anno scolastico, sia a motivo delle numerose assenze fatte registrare, del lento ritmo di apprendimento ma principalmente a causa della pandemia da **covid-19** si è reso necessario rivedere la programmazione iniziale e procedere ad un riposizionamento delle unità didattiche di maggior spessore che tendessero a dare una visione essenziale della disciplina ,lasciando ai margini approfondimenti più specifici che pure sarebbero stati necessari. Gli alunni si sono mostrati attenti in questa direzione ed hanno prodotto uno sforzo per adattarsi ad una didattica più' formativa. Come noto a tutti,la pandemia da Covid 19 che ha investito il nostro Paese, ha "bloccato" la tradizionale attività didattica, dando spazio alla cosiddetta didattica a distanza.

La didattica a distanza ha fornito una diversa alleanza formativa tra la scuola e gli studenti, ed ha reso operativo, in una dimensione mai prima sperimentata, il patto di corresponsabilità educativa stretto all'inizio dell'anno scolastico.

la progettualità didattico- disciplinare è stata ridefinita per meglio adattarsi alle mutate esigenze e al tempo stesso sono state modificate le modalità di valutazione.

l'ampia copertura normativa consente di fugare ogni dubbio sulla validità delle attività proposte agli studenti e le relative valutazioni e votazioni in decimi periodiche e finali espresse dai docenti nella Dad, nel rispetto dei criteri approvati dal collegio dei docenti.

inoltre la legge n. 27/2020, all'art. 87, c. 3ter, ha equiparato l'attività didattica a distanza a quella in presenza ai fini della valutazione, completando così il percorso di legittimazione di quanto si sta operando nella dad.

In ambito didattico, la classe ha palesato una normale attenzione alle attività svolte e spesso anche se per qualcuno si è reso necessario un continuo richiamo ad un comportamento più' serio e responsabile.

A conclusione dell'anno scolastico, sia per l'impegno dimostrato che per una fattiva partecipazione al dialogo didattico-educativo un numero molto ristretto di alunni ha raggiunto più che discreti risultati sempre ovviamente parametrati ai livelli di partenza. La maggior parte degli alunni ha mostrato, invece, una normale attenzione alle tematiche proposte, riuscendo comunque a raggiungere risultati positivi.. Gli alunni, nel complesso, hanno acquisito le elementari conoscenze del sistema azienda e delle sue relazioni con il mondo esterno anche attraverso una disamina delle varie tipologie presenti sul mercato. Per il raggiungimento di detti risultati si è tenuto in considerazione che ciascun alunno ha esigenze particolari dettate dai suoi ritmi di apprendimento, delle sue peculiarità intellettive, affettive e sociali. Riguardo alla programmazione curriculare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini sia di conoscenze che di competenze. Gli alunni conoscono gli aspetti più significativi della gestione aziendale, conoscono il concetto di programmazione e pianificazione aziendale, la relazione fra struttura e dinamica del mercato turistico. Conoscono il concetto di costo, conoscono il concetto di budget. In termini di competenze/capacità, gli alunni hanno sviluppato una normale capacità di analisi e di giudizio e sono in grado di comprendere gli elementi essenziali della situazione patrimoniale e del conto economico. Sanno calcolare il budget delle vendite e dei costi con le relative analisi degli scostamenti. Sanno costruire e commentare il grafico di redditività

metodologia

l'attività didattica si è sviluppata in maniera diversificata a seconda dei temi trattati e della corrispondenza da parte degli allievi in termini di attenzione, comprensione e capacità dissimilazione, verificate in sede di discussione sia collettiva che individuale e a seconda dei chiarimenti richiesti.

strumenti di verifica

Il processo di apprendimento è stato controllato in itinere mediante domande dal posto, esercitazioni individuali e di gruppo.

criteri di valutazione

La valutazione ha tenuto conto delle prove di verifica di cui sopra, dell'impegno e partecipazione all'attività didattica.

EDUCAZIONE CIVICA

La legge 92 del 20 agosto 2019, che introduce l'insegnamento scolastico trasversale dell'educazione civica per favorire lo sviluppo, la conoscenza e la comprensione delle strutture e dei profili sociali, economici, giuridici, civici e ambientali della società, la programmazione interdisciplinare è stata approfondita dal Consiglio di classe avendo cura di trattare e sviluppare argomenti e problematiche afferenti ai tre nuclei concettuali indicati dalla normativa.

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

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

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

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

OBIETTIVI TRASVERSALI

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

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

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

Partecipare al dibattito culturale.

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

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

Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità. Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e

dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.

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

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

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

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

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

COMPETENZE GENERALI

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

COMPETENZE OPERATIVE

Saper analizzare la realtà e i fatti concreti della vita quotidiana ed elaborare generalizzazioni che aiutino a spiegare i comportamenti individuali e collettivi alla luce delle cittadinanze di cui è titolare; riconoscere la varietà e lo sviluppo storico delle forme delle cittadinanze attraverso linguaggi, metodi e categorie di sintesi fornite dalle varie discipline; riconoscere l'interdipendenza tra fenomeni culturali, sociali, economici, istituzionali, tecnologici e la loro dimensione globale-locale; stabilire collegamenti tra le tradizioni locali, nazionali e internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro; orientarsi nella normativa e nella casistica che disciplina le cittadinanze, con particolare attenzione alla tutela dell'ambiente e del territorio e allo sviluppo sostenibile e all'educazione digitale; individuare le strategie appropriate per la soluzione di situazioni problematiche.

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

Al presente documento è allegata busta chiusa contenente relazioni e documentazione degli alunni F.E. e G.A. conservata nei fascicoli degli stessi.

DELIBERAZIONE DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE V G

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

DOCENTI	FIRMA
Catania Assuntina	
Lena Rosanna	
D'Oro Filina	
Salamone Salvatrice	
Scicolone Daniela	
Castronovo Rossano	
Chiarelli Calogero	
Calafatello Vincenzo	
Mangione Antonino	
Di Marco Maria Ausilia	
Alizzi Salvatore	
Canicatti Simona	