



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE,
DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

I.I.S.S. "Re Capriata"

Via Campobello, 135 – Licata (AG) 92027 - C.M. AGIS013006
Tel. 0922-891158 -- 0922 891227 – Fax 0922- 893366 – Codice Fiscale: 81000810846
www.recapriata.gov.it – e-mail agis013006@istruzione.it - agis013006@pec.istruzione.it

I.I.S.S. - "F.RE CAPRIATA"-LICATA
Prot. 0002630 del 30/05/2020
04 (Entrata)



ESAME DI STATO

Documento del Consiglio di classe

Anno scolastico **2019 / 2020** Classe **5^aAeno**

Il Dirigente Scolastico
Prof. Arch. Sergio Coniglio

INDICE

INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Breve descrizione del contesto	pag.4
Presentazione dell'Istituto	
Quadro orario alberghiero settore "enogastronomia"	pag.4
Profilo dell'indirizzo in coerenza con il PECUP in uscita	pag. 6
Profilo in uscita del diplomato	pag. 6
Competenze Tecnico-Professionali specifiche nell'indirizzo "Enogastronomia" in uscita	Pag.7
Composizione del Consiglio di classe e continuità di insegnamento nel triennio	pag. 7
Elenco alunni	pag. 9
Profilo della classe	pag. 9
Disciplina e frequenza	pag. 10
Metodologie didattiche fino al 4 marzo 2020	pag. 11
Strumenti e Mezzi fino al 4 marzo 2020	pag. 12
Valutazione fino al 4 marzo 2020	pag. 12
Modalità di verifica fino al 4 marzo 2020	pag. 13
Recupero	pag. 14
Strategie e metodi per l'inclusione	pag. 14
DAD – Didattica a distanza in seguito ad emergenza sanitaria Covid 19 a partire 5 Marzo 2020	pag.14
Modalità di Verifica e Valutazione DAD	pag. 15
Esame di Stato in seguito all'Emergenza Covid 19	pag. 16
Colloquio	pag. 16
Elenco alunni con relativo argomento per l'elaborato concernente le discipline di indirizzo individuate come oggetto della seconda prova come ordinanza ministeriale n.10 del 16 maggio art. 17 lett. a	pag. 17
Testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di italiano durante il quinto anno come ordinanza ministeriale n.10 del 16 maggio art. 17 c.1 lettera b, per alunno	pag. 18
Modalità della scelta del materiale da sottoporre al candidato il giorno del colloquio secondo art. 17 lett. c	pag 18
Valutazione	pag 18
Credito scolastico nel Secondo biennio	pag 19
Tabelle riconversione crediti	pag. 19
Criteri di attribuzione del credito	pag. 20
Percorsi per le Competenze trasversali e per l'Orientamento (Ex Alternanza Scuola-Lavoro)- PCTO	pag. 21

Prospetto ore svolte	pag. 21
Cittadinanza e Costituzione	pag. 30
Iniziative complementari	pag. 30
Il Consiglio di Classe	pag. 31
Allegato A Consuntivo delle attività disciplinari	pag. 32
Allegato B Cittadinanza e Costituzione	pag. 91
Allegato C Griglia di valutazione Colloquio	pag. 96

BREVE DESCRIZIONE DEL CONTESTO

L'I.I.S.S. "F. Re Capriata" rappresenta nell'ambito della provincia d'Agrigento, ed in particolare nell'ambito territoriale di Licata e dei Comuni vicini, un importante e sicuro punto di riferimento dell'intero sistema dell'istruzione e della formazione secondaria superiore.

I nostri studenti, infatti, provengono prevalentemente dal territorio cittadino e dal suo hinterland (Palma di Montechiaro, Ravanusa, Campobello di Licata).

Dal punto di vista socioeconomico, il contesto territoriale ha risentito negli ultimi anni dei mutamenti economici e sociali, caratterizzati principalmente dalla disoccupazione che ha visto interi nuclei familiari trasferirsi al nord Italia o nei paesi comunitari.

Questo e altre cause contingenti (disagiate vie di comunicazione tra Licata e i centri vicini) hanno visto ridurre la popolazione scolastica e aumentare gli abbandoni come risulta dagli esiti del RAV.

PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

L'Istituto d'Istruzione Secondaria Superiore "F. RE CAPRIATA" è così articolato:

- I.T.E. Indirizzo Amministrazione Finanza e Marketing –
- Sistemi Informatici Aziendali (SIA)
- I.T.T. Indirizzo Tecnologico: Informatica e Telecomunicazioni
- I.T.E. Corso 2° livello (ex corso serale Sirio)
- IPSEOA : Settore enogastronomia e Settore accoglienza turistica

Articolazioni dopo il primo biennio comune :

- Enogastronomia
- Servizi di sala e di vendita
- Accoglienza turistica

Qualifica al terzo anno :

1. Operatore dei servizi enogastronomici
2. Operatore dei servizi di accoglienza turistica

Educazione degli adulti (E.D.A.)

CTRH, Centro Territoriale Risorse Handicap

Indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL'AREA DI INDIRIZZO

Quadro orario

Discipline	Classi di concorso D.M. 39/1998	Classi di concorso D. P.R. 14/02/2016 n° 19	ORE ANNUE					
			Primo biennio		Secondo biennio		5 anno	
			1	2	3	4	5	
Scienze integrate (Fisica)	38/A	A-20	66					
Scienze integrate (Chimica)	12/A - 13/A	A-34		66				
Scienza degli alimenti	57/A	A-31	66	66				

Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	50/C	B-20	66 **	66 **			
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	51/C	B-21	66 **	66 **			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	15/C - 52/C –	B-19	66**	66**			
Seconda lingua straniera	46/A	A-24(a)	66	66	99	99	99
ARTICOLAZIONE: “ENOGASTRONOMIA”							
Scienza e cultura dell’alimentazione	57/A	A-31			132	99	99
<i>di cui in presenza</i>	50/C	B-20			0	33	33 (66*)
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	17/A 19/A	A-45 A-46			132	165	165
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	50/C	B-20			198**	132* *	132**
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	51/C	B-21				66**	66**

* L’attività didattica di laboratorio caratterizza l’area di indirizzo dei percorsi degli istituti professionali; le ore indicate con asterisco sono riferite solo alle attività di laboratorio che prevedono la presenza degli insegnanti tecnico-pratici. Le istituzioni scolastiche, nell’ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, programmano le ore di presenza nell’ambito del primo biennio e del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore.

** Insegnamento affidato al docente tecnico-pratico.

PROFILO DELL'INDIRIZZO in coerenza con il PECUP in uscita**COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI COMUNI ALL'INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA**

Il diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. È in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- recepire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

PROFILO IN USCITA DEL DIPLOMATO IN "Servizi per l'Enogastronomia e ospitalità alberghiera" indirizzo "Enogastronomia"

Nell'articolazione Enogastronomia: il Diplomato è in grado di intervenire nella produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; saper operare nel sistema produttivo, promuovendo le tradizioni locali, nazionali ed internazionali e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Lo studente impara, attraverso esercitazioni pratiche in situazione autentica, a programmare e gestire le diverse attività specifiche del settore enogastronomico: riconoscere e applicare le regole fondamentali di comportamento professionale; identificare attrezzature e utensili di uso comune; provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature; utilizzare le principali tecniche di base nella produzione gastronomica di cucina e di pasticceria; presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche; controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, nutrizionale e gastronomico. Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

COMPETENZE TECNICO- PROFESSIONALI SPECIFICHE

in coerenza con il PECUP in uscita

Nell'articolazione "Enogastronomia", il Diplomato consegue le seguenti competenze:

- intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici;
- operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- 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.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE E CONTINUITA' NEL TRIENNIO

<p style="text-align: center;">Consiglio di Classe Elenco dei Docenti</p>		
--	--	--

MATERIA	DOCENTE	ALLEGATO	Continuità di insegnamento (anni)	
			I	II
Italiano	Amoroso Lucia	1	X	X
Storia	Amoroso Lucia	2	X	X
Lingua straniera (Inglese)	Di Franco Calogero	3	X	X
Lingua straniera (Francese)	Iapichino Angelina	4	X	X
Matematica	Curella Francesca	5	X	X
Diritto e tecnica amministrativa	Taibbi Angela	6	X	X
Scienze e cultura dell'alimentazione	Di Pasquali Rosalia	7	X	X
Enogastronomia	La Cognata Vincenzo	8		X
Scienze motorie e sportive	Verderame Rosario	9	X	X
Sala e Vendita	Savone Marco	10		
Religione	Cosentino Giuseppa	11	X	X
Sostegno	Occhipinti Cinzia	12	X	X

Elenco Alunni

1	ARONICA MORENA	IV A eno
2	AURIA SALVATORE	IV A eno
3	CASCINO CHIARA	IV A eno
4	COSENTINO GIUSEPPE	IV A eno
5	COSTANZA ANTONIETTA	IV A eno
6	DI SIMONE VINCENZO	IV A eno
7	FALLETTA GIUSEPPE	IV A eno
8	GRECO CORINNE	IV A eno
9	LO GIUDICE MARTINA	IV A eno
10	MARINO MARIANGELA PIA	IV A eno
11	MAURO SALVATORE	IV A eno
12	SCALISI GIOVANNI	IV A eno
13	TRIGLIA RICCARDO	IV A eno
14	VALERIA IRENE	IV A eno
15	RUSSOTTO SALVATORE	IV A eno

PROFILO DELLA CLASSE

La 5^A eno è composta da 15 alunni, di cui uno diversamente abili, seguito per 18 ore da una insegnante di sostegno, che segue una programmazione per obiettivi differenziati, ai sensi dell'art. 15 c. 4 dell'OM 90/2001.

Per situazioni familiari e personali, dovute anche a situazioni contingenti legate alla situazione ambientale, dove diversi colloqui con la famiglia si è deciso, di evitare all'alunno la partecipazione all'Esame di Stato.

Per quanto riguarda la provenienza territoriale tutti gli alunni risiedono a Licata, ad eccezione di due che provengono da Palma di Montechiaro e due da Ravanusa.

La classe nella sua interezza, ha evidenziato una certa omogeneità per quanto riguarda l'estrazione sociale dei singoli alunni; possiamo precisare che appartengono quasi tutti ad un ambiente medio socio-culturale, raggiungendo un buon grado di socializzazione.

In gran parte la classe ha assunto un comportamento generalmente corretto, idoneo e rispettoso delle regole di convivenza, sia all'interno della classe che all'interno dell'Istituto, partecipando con impegno ed interesse alle attività pratiche proposte e a progetti, ma non ha mostrato lo stesso impegno nello studio propriamente didattico, ad eccezione di pochi alunni.

In generale, tenuto conto dell' organizzazione del lavoro, attenzione, impegno e partecipazione, la classe può essere divisa in tre fasce di livello:

- un primo gruppo di alunni piuttosto esiguo, mostra apprezzabili capacità di analisi e di sintesi, rielabora le conoscenze acquisite ed opera collegamenti con un metodo di lavoro abbastanza razionale e funzionale;
- un secondo gruppo ha raggiunto un grado specifico di competenze, conoscenze e capacità logico-espressive da ritenersi nel complesso adeguate;
- un terzo gruppo, è in possesso di una preparazione appena sufficiente e manifesta lacune nelle conoscenze di base.

La classe in tutte le discipline ha svolto un percorso lineare, grazie anche alla sostanziale continuità didattica dei docenti, tuttavia i risultati finali dell'attività didattica non sempre sono da considerarsi apprezzabili, spesso hanno risentito della scarsa puntualità nello studio. Per i livelli raggiunti in ogni singola disciplina in termini di competenze, conoscenze ed abilità, si rimanda ai relativi allegati. Il coinvolgimento delle famiglie è stato saltuario., con difficoltà anche nel dare il pagellino del primo trimestre.

DISCIPLINA E FREQUENZA

La classe nel suo insieme evidenzia una certa omogeneità per quanto riguarda l'estrazione sociale dei singoli alunni; sul piano educativo non ha presentato alcun problema, evidenziando un comportamento rispettoso delle regole scolastiche e della convivenza civile; i rapporti tra gli alunni sono sempre stati corretti così come quelli con tutti i docenti.

La partecipazione alle attività educative e didattiche non è stata sempre regolare, e non tutti accolgono con l'impegno necessario le iniziative presentate dai docenti.

Dal punto di vista strettamente didattico la classe si presenta abbastanza eterogenea.

Infatti soltanto un esiguo numero di alunni ha partecipato al dialogo educativo con pertinenza, rispettando le consegne e manifestando buone capacità organizzative ed interesse per tutte le discipline.

I rimanenti alunni meno motivati e più inclini alla distrazione, devono essere più spesso sollecitati a collaborare in modo più attivo e non sempre hanno raggiunto i risultati attesi.

Per taluni alunni, per tutto l'a.s., il C.d.C. si è adoperato con interventi volti all'acquisizione di un metodo di studio più efficace e al recupero delle lacune rilevate all'inizio dell'anno scolastico.

La frequenza è risultata, per la maggior parte degli alunni, regolare e costante.

Soddisfacente la qualità della partecipazione alle attività extrascolastiche proposte dalla scuola (eventi, manifestazioni e visite didattiche) e la partecipazione alle attività di Alternanza scuola-

lavoro (3°/4°/5° anno di corso) di cui si parla specificamente in seguito.

METODOLOGIE FINO AL 4 MARZO 2020

Per raggiungere gli obiettivi dei singoli alunni il CdC ha usato le metodologie di seguito dettagliate per singola disciplina:

Metodologia	Religione	Italiano	Storia	Inglese	francese	Matematica	Scienza e cultura dell' alimentazione	Scienze motorie	Diritto e tec. Amm.ve	laboratorio di servizi di sala e vendita	Laboratorio di enogastronomia
Lezione frontale	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lezione partecipata	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Attività di laboratorio				X	X				X	X	
Roleplaying										X	X
Discussione guidata	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Esposizione autonoma di argom.		X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Attività interdisciplinari	X	X	X				X			X	
Lezione in compresenza											
Elaborazione in classe di grafici, schede di sistemi, mappe concett.						X			X		
Cooperative learning				X	X				X		
Flipped Classroom											
Problem solving				X	X	X	X	X	X	X	X

STRUMENTI E MEZZI fino al 4 marzo

Gli strumenti e i mezzi usati dal C.d.C fino al 5.marzo 2020 sono di seguito dettagliati per singola disciplina

Strumenti	Religione	Italiano	Storia	Inglese	francese	Matematica	Scienza e cultura dell'alimentazione	Scienze motorie	Diritto e tec. Amm.ve	laboratorio di servizi d sala e vendita	Laboratorio di enogastronomia
Libri di testo	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Vocabolari		X		X	X					X	X
Testi di lettura	X	X								X	X
Brani di saggistica, articoli di giornale	X	X	X					X			
Lavori personali per favorire il corretto uso delle tecniche e terminologie acquisite											
Eventuale ricorso ad audiovisivi, soprattutto film e documentari atti a chiarire il lavoro svolto	X	X	X		X	X	X			X	X
Rappresentazioni teatrali					X					X	X
Lavagna murale o lavagna luminosa				X	X	X			X	X	
Lim o audiovisivi o computer				X	X				X	X	

VALUTAZIONE fino al 4 marzo 2020

Il voto è stato considerato espressione di sintesi valutativa, pertanto, si è fondato su una pluralità di prove di verifica riconducibili a diverse tipologie, coerenti con le strategie metodologico – didattiche adottate, come riporta la C.M. n.89 del 18/10/2012. Il D. lgs. N. 62 del 13 aprile 2017, L'art. 1 comma 2 recita “La valutazione è coerente con l’offerta formativa delle istituzioni scolastiche, con la personalizzazione dei percorsi e con le Indicazioni Nazionali per il curricolo e le Linee guida ai D.P.R. 15 marzo 2010, n.87, n.88 e n.89; è effettuata dai docenti nell’esercizio della propria autonomia professionale, in conformità con i criteri e le modalità definiti dal collegio dei docenti e inseriti nel piano triennale dell’offerta formativa”. Quello della valutazione è il momento in cui si sono verificati i processi di insegnamento/apprendimento. L’obiettivo è stato quello di porre l’attenzione sui progressi dell’allievo e sulla validità dell’azione didattica.

Nel processo di valutazione finale per ogni alunno sono stati presi in esame

- il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate in riferimento al Pecup dell'indirizzo
- i progressi evidenziati rispetto al livello culturale iniziale
- i risultati della prove di verifica
- il livello di competenze di Cittadinanza e costituzione acquisito attraverso l'osservazione nel medio e lungo periodo

MODALITA' DI VERIFICA fino al 4 marzo
--

Modalità di verifica	Religione	Italiano	Storia	Inglese	francese	Matematica	Scienza e cultura dell'alimentazione	Scienze motorie	Diritto e tec. Amm.ve	laboratorio di servizi di sala e vendita	Laboratorio di enogastronomia
Interrogazione lunga		X	X	X	X	X	X		X	X	X
Interrogazione breve	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Tema o problema		X	X								
Prove strutturate		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Prove semistrutturate		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Questionario	X			X	X			X		X	X
Relazioni											X
Esercizi					X	X			X	X	X
Progetto											
Produzione di testi			X	X					X		
Attività pratica								X		X	
Video didattici							X		X	X	
Attività laboratoriali										X	

RECUPERO

L'istituto ha messo in atto una serie di azioni aperte a tutti gli studenti per prevenire l'insuccesso e favorire lo sviluppo di abilità e competenze in base alle capacità proprie di ogni studente:

Il recupero è stato attuato secondo le seguenti tipologie:

A - Recupero in itinere, svolto da tutti i docenti nel corso dell'anno, attraverso un rallentamento del programma, esercitazioni e compiti aggiuntivi per casa

B - Recupero (non obbligatorio) attraverso lo sportello didattico (orario extracurricolare), finalizzato al recupero di carenze specifiche e circoscritte per studenti che hanno incontrato difficoltà nel percorso di studio o approfondimenti su tematiche diverse.

Lo sportello è stato attivato solo per Inglese, Francese e Matematica.

STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

L'Istituto d'istruzione Secondaria Superiore "F. Re Capriata" e il Consiglio di classe hanno operato in coerenza con il Piano per l'inclusione che definisce la progettazione e la programmazione degli interventi di miglioramento della qualità dell'inclusione didattica, al fine di rispondere in modo efficace alle necessità di ogni alunno che, con continuità o per determinati periodi, ha manifestato Bisogni Educativi Speciali. L'azione, fondata su un monitoraggio continuo delle criticità ed un'assidua ricerca di nuove strategie, ha messo in campo operatori competenti connessi con il Territorio e in ascolto delle specificità di ognuno. Così è stato elaborato il PAI, Piano Annuale dell'Inclusione introdotto dalla Direttiva sui BES del 27/12/12 e dalla CM del 6/03/13 e definito nella Circolare ministeriale del 27 giugno 2013 n.1551. Per le strategie e i metodi per l'inclusione si rimanda a quanto contenuto nel PAI d'Istituto. Il Consiglio di classe ha incoraggiato l'apprendimento collaborativo favorendo le attività in piccoli gruppi ed ha privilegiato l'apprendimento esperienziale attraverso la partecipazione ad attività in loco e fuori dall'istituto. Per gli "Obiettivi specifici disciplinari" si fa riferimento alle schede allegate inerenti alle singole discipline oggetto di studio.

DAD - DIDATTICA A DISTANZA IN SEGUITO AD EMERGENZA SANITARIA COVID 19 a partire dal 5 marzo 2020

Vista la NOTA MIUR n° 388 del 17 marzo 2020 recante indicazioni operative per le attività didattiche a distanza e le altre decretazioni del governo connesse alla pandemia da Coronavirus Covid-19, il nostro Istituto, ha rimodulato la progettazione didattica definita nel corso delle sedute dei consigli di Classe e dei dipartimenti di inizio anno, adattando contenuti, obiettivi e finalità alle nuove attuali esigenze. Fin dall'inizio dell'emergenza sanitaria la classe virtuale della piattaforma WeSchool ha visto la partecipazione attiva di quasi tutti gli alunni.

I risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi sono rimasti sostanzialmente gli stessi così come gli obiettivi specifici di apprendimenti e le finalità di indirizzo.

Le abilità e le conoscenze, vista la rimodulazione/riduzione, sono variate considerato che lo strumento telematico è stato l'unico strumento per garantire il contatto e l'interazione a distanza con gli alunni. Sono stati proposti come materiale di studio

- Libro di testo
- Lezioni tratte da Youtube
- Power point realizzati dall'insegnante
- Schede con esercizi
- File con correzione degli esercizi
- File audio con pronuncia degli argomenti trattati.

Si sono attuate tutte quelle attività possibili per poter continuare il lavoro di interazione con gli alunni. Sono state garantite le video-lezioni, le chiamate vocali, l'uso di Whatsapp, consegne e verifiche con restituzione da parte dei corsisti sulla piattaforma WeSchool, sulla Bachecca del Portale Argo, con e.mail. I canali di comunicazione usati sono stati:

- la Bachecca del Registro elettronico Argo
- la Piattaforma WeSchool
- Whatsapp
- E.mail

MODALITÀ DI VERIFICA E VALUTAZIONE DAD

La nota ministeriale n° 388 del 17 marzo 2020 ha ribadito quanto già indicato dalla nota MIUR del 9 marzo, affidando valutazione alle competenze e alla libertà di insegnamento del docente, ferma restando la coerenza con gli obiettivi fissati in sede di progettazione disciplinare.

Si è tenuto conto quindi di momenti valutativi di vario tipo:

- puntualità nella consegna dei compiti;
- contenuti dei compiti consegnati;
- partecipazione alle video-conferenze;
- Colloqui in video-conferenza
- Test on line

Secondo le linee guida ministeriali, i tempi di consegna sono da considerare e auspicare molto distesi e poco perentori, considerata la particolare situazione emozionale dei nostri alunni.

Per gli alunni con disabilità il punto di riferimento è rimasto il Piano Educativo Individualizzato. L'insegnante di sostegno ha mantenuto l'interazione con l'alunno e con gli altri docenti curricolari

preparando materiale personalizzato da far fruire con modalità specifiche di didattica a distanza e monitorare, attraverso feedback periodici, lo stato di realizzazione del PEI.

ESAME DI STATO IN SEGUITO ALL' EMERGENZA COVID 19

L'Esame di Stato è disciplinato dall' Ordinanza Ministeriale n.10 del 16 maggio art. 16, che prevede lo svolgimento del colloquio, della durata massima di circa un'ora davanti alla commissione composta da 6 membri interni ed un presidente esterno.

COLLOQUIO

Il colloquio si svolgerà mediante:

- a) discussione di un elaborato concernente le discipline di indirizzo;
- b) discussione di un breve testo, già oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di lingua e letteratura italiana durante il quinto anno;
- c) analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione;
- d) esposizione delle esperienze svolte nell'ambito dei PCTO (Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento)
- e) accertamento delle conoscenze relative a "Cittadinanza e Costituzione".

ELENCO ALUNNI CON RELATIVO ARGOMENTO PER L'ELABORATO CONCERNENTE LE DISCIPLINE DI INDIRIZZO INDIVIDUATO COME OGGETTO DELLA SECONDA PROVA come Ordinanza Ministeriale n.10 del 16 maggio art. 17 comma 1 lett. a

(Scienza e cultura dell'alimentazione- Enogastronomia settore Cucina)

In occasione della visita del dott. Angelo Borrelli, capo del Dipartimento della Protezione Civile a Licata, il sindaco, dott. Giuseppe Galanti, ha commissionato al nostro Istituto la realizzazione di dieci pasti d'asporto.

Il candidato ipotizzi di dover organizzare il banchetto per un gruppo di dieci volontari così composto:

N.	CANDIDATO	ORGANIZZAZIONE BANCHETTO
1	ARONICA MORENA	H) Donne tra i 38 e i 46 anni, di cui quattro con MCV
2	AURIA SALVATORE	J) Uomini tra i 45 e i 55 anni con storie pregresse di carcinoma
3	CASCINO CHIARA	E) Ragazzi tra i 18 e i 20 anni, di cui due celiaci
4	COSENTINO GIUSEPPE	N) Ragazze tra i 19 e i 29 anni, tutte vegetariane
5	COSTANZA ANTONIETTA	F) Ragazze tra i 18 e i 25 anni, di cui tre intolleranti al lattosio
6	DI SIMONE VINCENZO	D) Donne tra i 35 e i 45 anni con IMC superiore a 30
7	FALLETTA GIUSEPPE	G) Uomini tra i 40 e i 59 anni, tutti ipertesi
8	GRECO CORINNE	C) Uomini tra i 40 e i 59 anni con IMC superiore a 30
9	LO GIUDICE MARTINA	L) Donne tra i 18 e i 30 anni che sono in gravidanza
10	MARINO MARIANGELA	A) Ragazzi tra i 18 e 29 anni, di cui tre diabetici
11	MAURO SALVATORE	M) Ragazzi tra i 18 e i 29 anni, tutti vegetariani
12	SCALISI GIOVANNI	B) Ragazze tra i 18 e i 29 anni, di cui tre diabetiche
13	TRIGLIA RICCARDO	I) Donne tra i 25 e i 45 anni che hanno storie di carcinoma al seno
14	VALERIA IRENE	K) Ragazzi tra i 20 e i 30 anni che praticano attività sportiva agonistica

- A) Il candidato, facendo riferimento ai LARN 2014, illustri la tipologia di dieta adatta per il gruppo assegnatogli riportando l'assunzione di riferimento in proteine, lipidi, glucidi, sia per quanto riguarda la quantità che la qualità, indicando anche le relative fonti alimentari da preferire e da limitare.
- B) Il candidato formuli una proposta di menu a km zero, composto da un antipasto, da un primo, da un secondo, da un contorno, da un dolce, con pietanze tipiche del nostro territorio, e, con, almeno, un prodotto DOP Siciliano.
- C) Il candidato descriva accuratamente le dosi, gli ingredienti e il procedimento usati nel preparare le pietanze e nel confezionarle negli appositi contenitori
- D) Il candidato indichi tutti gli accorgimenti adottati per evitare le contaminazioni, durante l'allestimento del menu, e, in particolare, le misure anti Covid 19 per i dipendenti, secondo le linee guida del Ministero della Salute

TESTI OGGETTO DI STUDIO NELL'AMBITO DELL'INSEGNAMENTO DI ITALIANO DURANTE IL QUINTO ANNO (come Ordinanza Ministeriale n.10 del 16 maggio art. 17 c.1 lettera b

La docente di Italiano sulla base dell'OM al punto b) ha scelto i seguenti testi:

- LA PARTENZA DI 'NTONI
- LA MORTE DI GESUALDO
- LA SERA FIESOLANA
- LA PIOGGIA NEL PINETO
- IL PIACERE
- LAVANDARE
- GELSOMINO NOTTURNO
- IL TRENO HA FISCHIATO
- NASCITA DI ADRIANO MEIS
- SVEVO LA MORTE DEL PADRE
- IN MEMORIA
- FIUMI
- VEGLIA

❖ testo espositivo argomentativo:LE ILLUSIONI DELLA CUCINA SALUTISTA

MODALITÀ DELLA SCELTA DEL MATERIALE DA SOTTOPORRE AL CANDIDATO IL GIORNO DEL COLLOQUIO SECONDO ART. 17 LETT. C

Il C.d.C. ha stabilito, in base all'articolo 16 c. 2 lettera c, dell'OM n. 10 del 16 Maggio 2020, che i materiali da sottoporre agli alunni il giorno del colloquio saranno scelti il giorno dell'insediamento della Commissione e che verranno proposte ai candidati il giorno della prova orale.

VALUTAZIONE

La prova vale fino a 40 punti, – mentre il peso dei crediti complessivi è ricalibrato fino ad un massimo di 60 punti. Punteggio minimo di 60/100 per conseguire il diploma.

IL CREDITO SCOLASTICO

Il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di sessanta punti di cui diciotto per la classe terza, venti per la classe quarta e ventidue per la classe quinta.

TAB. A conversione del credito assegnato al termine della classe terza

CREDITO CONSEGUITO	Credito convertito ai Sensi dell'allegato a al D. Lgs. 62/2017	NUOVO CREDITO ATTRIBUITO
3	7	11
4	8	12
5	9	14
6	10	15
7	11	17
8	12	18

TAB. B conversione del credito assegnato al termine della classe quarta

CREDITO CONSEGUITO	NUOVO CREDITO ATTRIBUITO
8	12
9	14
10	15
11	17
12	18
13	20

CREDITO SCOLASTICO NEL SECONDO BIENNIO

ALUNNO	Credito conseguito per il III Anno	Nuovo credito	Credito conseguito per il IV Anno	Nuovo credito	TOTALE Credito riconvertito III/IV anno
1. A. M.	8	12	10	15	27
2. A.S.	9	14	10	15	29
3. C. C.	10	15	11	17	32
4. C.G.	9	14	9	14	28
5. C.A.	9	14	10	15	29
6. D.S.V.	8	12	9	14	26
7. F.G.	8	12	10	15	27
8. G.C.	8	12	9	14	26
9. L.G.M.	10	15	10	15	30
10. M.M.P.	10	15	9	14	29
11. M.S.	9	14	10	15	29
12. S.G.	10	15	11	17	32
13. T.R.	10	15	11	17	32
14. V.I.	9	14	11	17	31
15. R.S.	8	12	9	14	26

Criteria di attribuzione del credito

Il Collegio docenti in data 10 maggio 2019, relativamente all'attribuzione del credito scolastico, ha deliberato quanto segue:

Il Credito è attribuito agli studenti in base alla media dei voti riportati sia nelle singole discipline, sia nella condotta (comprendente anche l'assiduità della frequenza scolastica, l'interesse e l'impegno nella partecipazione al dialogo educativo) e ai seguenti indicatori:

- **partecipazione alle attività** complementari ed integrative (eventi, progetti PON, manifestazioni sportive, ecc..) svolte nell'a.s. di riferimento;
- **interesse e profitto più che positivi** nella partecipazione alle lezioni di Insegnamento della Religione Cattolica o alle attività alternative;

- **crediti formativi** riconosciuti.

La media dei voti (assegnati nelle singole discipline e nella condotta) definisce la misura base del credito scolastico indicato nella corrispondente fascia della Tabella A allegata al Decreto legislativo n. 62/17. Per $M > 6$, il punteggio più alto della prevista banda di oscillazione in cui si colloca il credito è attribuito tenuto conto del seguente diverso modo con cui si combinano la frazione decimale delle media e gli altri tre indicatori di valutazione sopra definiti.

Pertanto, sarà assegnato il punteggio più elevato della fascia operando secondo le modalità specificate nel quadro che segue:

Decimali rispetto all'intero della Media	Indicatori positivi necessari per l'attribuzione del valore massimo previsto nell'ambito della fascia di oscillazione
0.01-0.50	Almeno 2
0.51-0.99 (o 0.00 per l'estremo superiore)	Almeno 1

Per $M \leq 6$, invece, sono necessari 2 indicatori positivi per l'attribuzione del valore massimo previsto nell'ambito della fascia di oscillazione.

Agli alunni promossi con sospensione del giudizio viene attribuito il punteggio minimo previsto dalla banda di oscillazione, anche in presenza di indicatori positivi.

PCTO percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (ex alternanza scuola lavoro)

RELAZIONE FINALE SULL' ATTIVITA' DI P.C.T.O

La sottoscritta Prof.ssa Nogara Loredana, in qualità di docente referente del Percorso per le Competenze trasversali e l'orientamento (ex Alternanza Scuola-Lavoro) nella classe 5^A ENO nell'anno scolastico in corso

Relazione

- gli alunni della classe 5^A ENO sono stati seguiti negli anni scolastici 2017/2018 e 2018/2019 dai referenti della funzione strumentale, ai quali veniva affidato il compito di tutoraggio, con la raccolta dei dati in maniera cartacea nei rispettivi fascicoli degli alunni
- dal Tutor Scolastico, il Prof. La Cognata Vincenzo il quale ha provveduto a digitalizzare i dati acquisiti e caricarli nel Portale Argo Scuola/Lavoro.

Il PCTO costituisce uno strumento metodologico efficace finalizzato a;

- favorire la valutazione di competenze acquisite in contesti e/o in progetti anche di carattere extracurricolare e connessi alla partecipazione ad eventi e iniziative extrascolastiche;
- sviluppare competenze di cittadinanza attiva;
- sviluppare competenze linguistiche e digitali

Per quanto riguarda il PCTO (ex **Alternanza Scuola Lavoro**), gli alunni nei due anni precedenti, **2017/18 e 2018/19** hanno complessivamente svolto un numero di ore ben superiore alle 210 attualmente previste dalla normativa vigente.

Pertanto, ritenendo l'esperienza sufficientemente svolta, non è stato necessario estenderla all'ultimo anno di corso.

Gli studenti hanno seguito percorsi accomunati:

- dalla formazione iniziale interna relativa alla sicurezza nei luoghi di lavoro;
- dall'attività svolta presso imprese delle ristorazione del nostro territorio.

I suddetti percorsi, unendo la parte teorica con quella pratica, hanno avvicinato i discenti alla realtà del mondo del lavoro e fornito elementi utili ad orientarli nelle loro scelte future.

Al termine del percorso lo studente sarà in grado di:

- Partecipare al lavoro organizzato offrendo un valido contributo personale e con assunzione di responsabilità;
- Documentare il proprio lavoro;
- Utilizzare tecniche di lavorazione; e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici;
- Applicare le normative vigenti nazionali e internazionali in fatto di sicurezza trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- Utilizzare due lingue straniere per chiedere e dare informazioni;
- Interpretare le richieste della clientela;
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.

	5A Eno riepilogo ore PCTO	ore		
		2017/18	2018/19	
N 14	Alunna/o	esterne	esterne	Stage Tropea
1	Aronica Morena	200	24	
2	Auria Salvatore	308		
3	Cascino Chiara	298	64	
4	Cosentino Giuseppe	218		
5	Costanza Antonietta		496	
6	Di Simone Vincenzo	214		
7	Falsetta Giuseppe Pio	214		

8	Greco Corine	191	19	
9	Lo Giudice Martina	220		120
10	Marino Mariangela Pia	213		120
11	Mauro Salvatore	220		
12	Scalisi Giovanni	221		
13	Triglia Riccardo	200	512	
14	Valereria Irene	213		

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

"Filippo Re Capriata"

C.F.: 81000810846 telefono (0922) Presidenza 891158; Centralino 891227 – fax 893363

www.recapriata.it - e-mail: agis013006@istruzione.it f.recapriata@pec.it

Via Campobello 92027 Licata

Elenco Alunni e Percorsi

Allegato n.

Anno: 2019/2020 **Percorso:** attività esterna **Classe:** 5 A eno . - TRIENNO "F. RE CAPRIATA"

Alunna: Aronica Morena

Attività	Dal	Al	Ora inizio	Ora fine	Ore prev.	Ore eff.	%
Utilizzare Tecniche Di lavorazione; e strumenti gestionali nella produzione di sevizi e prodotti enogastronomici							
Applicare le normative vigenti nazionali e internazionali in fatto di sicurezza trasparenza e tracciabilità dei prodotti.							
Giorni: (Lun Mar Mer Gio Ven Sab dom.)	19/06/2018	17/07/2018	16:00	24:00	200	200	100
Struttura: Ristorante Logico							
(Tutor:Cardella Angelo)							

(Prof. Vincenzo La Cognata)								
Utilizzare Tecniche Di lavorazione; e strumenti gestionali nella produzione di sevizi e prodotti enogastronomici								
Applicare le normative vigenti nazionali e internazionali in fatto di sicurezza trasparenza e tracciabilità dei prodotti								
Struttura: Ristorante Logico	03/06/2018	06/06/2019	16:00	23:00	24	24	100	
(Tutor:Cardella Angelo)								
(Prof. Vincenzo La Cognata)								

Alunno: Auria Salvatore

Attività	Dal	Al	Ora inizio	Ora fine	Ore prev.	Ore eff.	%
Utilizzare Tecniche Di lavorazione; e strumenti gestionali nella produzione di sevizi e prodotti enogastronomici							
Applicare le normative vigenti nazionali e internazionali in fatto di sicurezza trasparenza e tracciabilità dei prodotti.							
Giorni: (Lun Mar Mer Gio Ven Sab dom.)	20/03//2017	20/07/2017	16:00	2000	308	308	100
Struttura:Ass Birimbo							
(Tutor Gemma angela)							
(Prof. Vincenzo La Cognata)							

Alunna: CASCINO CHIARA

Attività	Dal	Al	Ora inizio	Ora fine	Ore prev.	Ore eff.	%
Utilizzare Tecniche Di lavorazione; e strumenti gestionali nella produzione di sevizi e prodotti enogastronomici							
Applicare le normative vigenti nazionali e internazionali in fatto di sicurezza trasparenza e tracciabilità dei prodotti							
Giorni: (Lun Mar Mer Gio Ven Sab)	11/06/2018	31/08/2018	09:00	17:00	200	200	100
Struttura:Mancia con gusto							
(TUTOR GRACI GIAN LUCA)							
Prof. Vincenzo La Cognata							
Utilizzare Tecniche Di lavorazione; e strumenti gestionali nella produzione di sevizi e prodotti enogastronomici							
Applicare le normative vigenti nazionali e internazionali in fatto di sicurezza trasparenza e tracciabilità dei							

prodotti							
Giorni: (Lun Mar Mer Gio Ven Sab)	11/06/2018	31/08/2018	11:00	19:00	64	64	100
Struttura: Cale del RE							
(TUTOR Zagra Giuseppina)							
Prof. Vincenzo La Cognata							

Alunno: COSENTINO GIUSEPPE

Attività	Dal	Al	Ora inizio	Ora fine	Ore prev.	Ore eff.	%
Utilizzare Tecniche Di lavorazione; e strumenti gestionali nella produzione di sevizi e prodotti enogastronomici							
Applicare le normative vigenti nazionali e internazionali in fatto di sicurezza trasparenza e tracciabilità dei prodotti							
Giorni: (Lun Mar Mer Gio Ven Sab)	24/12/2017	19/05/2018	9:00	12:00	218	218	100
Struttura Surelg Fuood							
(Tutor Priolo Maria)							
Prof. Vincenzo La Cognata)							

Alunna: COSTANZA ANTONIETTA

Attività	Dal	Al	Ora inizio	Ora fine	Ore prev.	Ore eff.	%
Utilizzare Tecniche Di lavorazione; e strumenti gestionali nella produzione di sevizi e prodotti enogastronomici							
Applicare le normative vigenti nazionali e internazionali in fatto di sicurezza trasparenza e tracciabilità dei prodotti							
Giorni: (Lun Mar Mer Gio Ven Sab Dom)	1/07/2019	31/08/2019	10:00	18:00	496	496	100
Struttura: Cale del RE							
(TUTOR Zagra Giuseppina)							
Prof. Vincenzo La Cognata)							

Alunno : DI SIMONE VINCENZO

Attività	Dal	Al	Ora inizio	Ora fine	Ore prev.	Ore eff.	%
Utilizzare Tecniche Di lavorazione; e strumenti gestionali nella produzione di sevizi e prodotti enogastronomici							
Applicare le normative vigenti nazionali e internazionali in fatto di sicurezza trasparenza e tracciabilità dei prodotti							
Giorni: (Lun Mar Mer Gio Ven Sab)	19/07/2018	27/08/2018	17:00	23:00	214	214	100
Struttura SARDA SALATA							
(Tutor Giuseppe Patti)							
Prof. Vincenzo La Cognata)							

Alunno : FALLETTA GIUSEPPE PIO

Attività	Dal	Al	Ora inizio	Ora fine	Ore prev.	Ore eff.	%
Utilizzare Tecniche Di lavorazione; e strumenti gestionali nella produzione di sevizi e prodotti enogastronomici							
Applicare le normative vigenti nazionali e internazionali in fatto di sicurezza trasparenza e tracciabilità dei prodotti							
Giorni: (Lun Mar Mer Gio Ven Sab)	18/06/2018	13/07/2018	17:00	20:00	214	214	100
Struttura Claponton snc							
(Tutor Cala Luigi)							
Prof. Vincenzo La Cognata)							

Alunna : GRECO CORINNE

Attività	Dal	Al	Ora inizio	Ora fine	Ore prev.	Ore eff.	%
Utilizzare Tecniche Di lavorazione; e strumenti gestionali nella produzione di sevizi e prodotti enogastronomici							
Applicare le normative vigenti							

nazionali e internazionali in fatto di sicurezza trasparenza e tracciabilità dei prodotti							
Giorni: (Lun Mar Mer Gio Ven Sab Dom.)	18/01/2018	13/06/2018	17:00	20:00	191	191	100
Struttura chiupiteria							
(Tutor Angelo Cuttaia)							
Prof. Vincenzo La Cognata							
Utilizzare Tecniche Di lavorazione; e strumenti gestionali nella produzione di sevizi e prodotti enogastronomici							
Applicare le normative vigenti nazionali e internazionali in fatto di sicurezza trasparenza e tracciabilità dei prodotti							
Giorni: (Lun Mar Mer Gio Ven Sab)	19/006/2019	29/06/2019	18:00	20:00	19	19	100
Struttura spizzulia							
(Tutor Triglia Emanuele)							

Alunna : LO GIUDICE MARTINA

Attività	Dal	Al	Ora inizio	Ora fine	Ore prev.	Ore eff.	%
Utilizzare Tecniche Di lavorazione; e strumenti gestionali nella produzione di sevizi e prodotti enogastronomici							
Applicare le normative vigenti nazionali e internazionali in fatto di sicurezza trasparenza e tracciabilità dei prodotti.							
Giorni: (Lun Mar Mer Gio Ven Sab dom.)	13/01/2018	03/04/2018	17:30	20:30	220	220	100
Struttura: Vecchio mulino							
(Tutor:Falzone Rosario)							
(Prof. Vincenzo La Cognata)							
Utilizzare Tecniche Di lavorazione; e strumenti gestionali nella produzione di sevizi e prodotti enogastronomici							
Applicare le normative vigenti nazionali e internazionali in fatto di sicurezza trasparenza e tracciabilità dei prodotti							
Struttura: Villaggio l'Olivara	29/06/2019	13/07/2019	15:00	20:00	120	120	100
(Tutor: Stuto Giuseppe)							
(Prof. Vincenzo La Cognata)							

Alunna: MARINO MARIANGELA

Attività	Dal	Al	Ora inizio	Ora fine	Ore prev.	Ore eff.	%
Utilizzare Tecniche Di lavorazione; e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici							
Applicare le normative vigenti nazionali e internazionali in fatto di sicurezza trasparenza e tracciabilità dei prodotti.							
Giorni: (Lun Mar Mer Gio Ven Sab dom.)	10/01/2018	11/04/2018	17:30	20:30	220	213	213
Struttura: Pasticceria la dolcissima							
(Tutor:Luiciano Salamone)							
(Prof. Vincenzo La Cognata)							
Utilizzare Tecniche Di lavorazione; e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici							
Applicare le normative vigenti nazionali e internazionali in fatto di sicurezza trasparenza e tracciabilità dei prodotti							
Struttura: Villaggio l'Olivara	29/06/2019	13/07/2019	15:00	20:00	120	120	100
(Tutor: Stuto Giuseppe)							
(Prof. Vincenzo La Cognata)							

Alunno: MAURO SALVATORE

Attività	Dal	Al	Ora inizio	Ora fine	Ore prev.	Ore eff.	%
Utilizzare Tecniche Di lavorazione; e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici							
Applicare le normative vigenti nazionali e internazionali in fatto di sicurezza trasparenza e tracciabilità dei prodotti							
Giorni: (Lun Mar Mer Gio Ven Sab)	25/02/2018	12/06/2018	9:00	19:00	220	220	100
Struttura Molly Club							
(Tutor Vimonte Livio)							
Prof. Vincenzo La Cognata)							

Alunno: SCALISI GIOVANNI

Attività	Dal	Al	Ora inizio	Ora fine	Ore prev.	Ore eff.	%
Utilizzare Tecniche Di lavorazione; e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici							
Applicare le normative vigenti nazionali e internazionali in fatto di sicurezza trasparenza e tracciabilità dei prodotti							
Giorni: (Lun Mar Mer Gio Ven Sab)	24/12/2017	29/05/2018	9:00	12:00	221	221	100
Struttura Surelg Fuood							
(Tutor Priolo Maria)							
Prof. Vincenzo La Cognata)							

Alunno: TRIGLIA RICCARDO

Attività	Dal	Al	Ora inizio	Ora fine	Ore prev.	Ore eff.	%
Utilizzare Tecniche Di lavorazione; e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici							
Applicare le normative vigenti nazionali e internazionali in fatto di sicurezza trasparenza e tracciabilità dei prodotti.							
Giorni: (Lun Mar Mer Gio Ven Sab dom.)	07/02/2018	08/04/2018	19:00	22:00	200	200	100
Struttura: Ristorante La Madia							
(Tutor:Giuseppe Cuttaia)							
(Prof. Vincenzo La Cognata)							
Utilizzare Tecniche Di lavorazione; e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici							
Applicare le normative vigenti nazionali e internazionali in fatto di sicurezza trasparenza e tracciabilità dei prodotti							
Struttura: Ristorante La Madia	28/06/2019	09/09/2019	13:,30	19:00	512	512	100
(Tutor:Giuseppe Cuttaia)							
(Prof. Vincenzo La Cognata)							

Alunna: VALERIA IRENE

Attività	Dal	Al	Ora inizio	Ora fine	Ore prev.	Ore eff.	%
Utilizzare Tecniche Di lavorazione; e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici							
Applicare le normative vigenti nazionali e internazionali in fatto di sicurezza trasparenza e tracciabilità dei prodotti							
Giorni: (Lun Mar Mer Gio Ven Sab)	21/03/2018	27/05/2018	17:00	20:00	213	213	100
Pasticceria Rusello							
(Tutor Rusello Tommaso)							
Prof. Vincenzo La Cognata)							

CITTADINANZA E COSTITUZIONE

L'art. 17 della nuova Riforma dell'Esame di Stato 2019 prevede l'accertamento delle conoscenze e competenze maturate dagli alunni nell'ambito delle attività relative a Cittadinanza e Costituzione. Il MIUR, infatti, ha sentito l'esigenza di coinvolgere gli studenti su un tema che risvegliasse il senso civico, il rispetto per le istituzioni e in generale per se stessi e per gli altri, comportamenti ispirati ai valori della responsabilità, legalità, partecipazione e solidarietà. A tal proposito il C.d.C. della V A Enogastronomia, ha trattato, quale argomento centrale del progetto dal titolo "Educare alla Cittadinanza attiva", in particolare sugli articoli 32 (La tutela della salute in Italia - L'educazione alimentare) 35 e 36 (La tutela del lavoro in Italia - Le cause più comuni di infortunio) 37 (La tutela della donna lavoratrice in Italia). Infine il modulo 4, Educare alla legalità, sui seguenti temi: L'uso consapevole dei social media- Cyberbullismo - Fake news.

INIZIATIVE COMPLEMENTARI E INTEGRATIVE

Tutti gli alunni nel corso dei tre anni hanno partecipato ad attività integrative extracurricolari promosse dalla Scuola o da Istituzioni pubbliche manifestando sempre serietà, professionalità, interesse ed attenzione.

Attività extracurricolari proposte dalla scuola e inserite nel PTOF:

- orientamento in uscita (Palermo)
- incontro con le Forze dell'Ordine
- incontro con l'Associazione AIDO
- incontro con la Guardia di Finanza
- orientamento in entrata: alcuni alunni hanno partecipato attivamente alle giornate di orientamento per le scuole medie illustrando il loro indirizzo di studio anche tramite attività di laboratorio;
- Spettacoli teatrali in Lingua Inglese;
- **Progetti PON**

Gli alunni hanno sostenuto le previste prove INVALSI di italiano, inglese e matematica.

Il Consiglio di Classe

ITALIANO - STORIA	AMOROSO LUCIA	
LINGUA INGLESE	DI FRANCO CALOGERO	
LINGUA FRANCESE	IAPICHINO ANGELINA	
MATEMATICA	CURELLA FRANCESCA	
DIRITTO E TECNICHE AMM.VE	TAIBBI ANGELA	
SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE	DI PASQUALI ROSALIA	
ENOGASTRONOMIA	LA COGNATA VINCENZO	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	VERDERAME ROSARIO	
SALA E VENDITA	SAVONE MARCO	
RELIGIONE	COSENTINO GIUSEPPA	
SOSTEGNO	OCCHIPINTI CINZIA	

Licata li, 26 Maggio 2020

Il Coordinatore

Di Franco Calogero

Dirigente Scolastico
(Prof. Arch. Sergio Coniglio)

ALLEGATO A

CONSUNTIVO singole MATERIE

e sussidi didattici utilizzati
(titolo dei libri di testo, etc.)

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI	ALLEGATI
DISCIPLINA	
ITALIANO	1
STORIA	2
LINGUA INGLESE	3
LINGUA FRANCESE	4
MATEMATICA	5
DIRITTO E TECNICHE AMM.VE	6
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	7
ENOGASTRONOMIA	8
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	9
SALA E VENDITA	10
RELIGIONE	11
SOSTEGNO	12

NB: Le relazioni relative agli alunni H, come da normativa vigente, non vengono allegate al presente documento, ma in fascicoli riservati.

Via Campobello, 135 – Licata (AG) 92027 - C.M. AGIS013006

Tel. 0922-891158 -- 0922 891227 – Fax 0922- 893363 – Codice Fiscale: 81000810846

www.recapriata.gov.it – e-mail agis_013006@istruzione.it - agis013006@pec.istruzione.it

ESAME DI STATO

Allegato N. 1

Al Documento del Consiglio di classe

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI

Materia ITALIANO Docente LUCIA AMOROSO

Anno scolastico **2019 / 2020** Classe **5[^] /_A ENO**

Dirigente Scolastico

(Prof. Arch. Sergio Coniglio)

1) LIBRI DI TESTO
LA MIA LETTERATURA VOL.3 (C. SIGNORELLI SCUOLA)

3) CONTENUTI DISCIPLINARI
1) L'età del Positivismo: Naturalismo e Verismo
2) G. Verga e il mondo dei vinti: la vita, le opere, i grandi temi
Da Novelle Rusticane : La roba;
Da Mastro don Gesualdo: La morte di Gesualdo
Da I Malavoglia : Il naufragio della Provvidenza
3) Decadentismo
4) G. Pascoli e il poeta fanciullino: la vita, le opere, i grandi temi
Da Myricae : X Agosto, Lavandare, Novembre
Da " I canti di Castelvecchio": il gelsomino notturno
5) G. D'Annunzio esteta e superuomo: la vita, le opere, i grandi temi
Da le "Laudi": La sera fiesolana; La pioggia nel pineto.
Da Il piacere "L'attesa dell'amante"
6) Il romanzo europeo dei primi del Novecento
7) Italo Svevo e la figura dell' inetto: la vita, le opere, i grandi temi
Da "Una vita" : Una serata in casa Maller

Da “ Senilità”: L’inconcludente senilità di Emilio
Da “ La coscienza di Zeno”: Prefazione e Preambolo; Morte del padre
8) L. Pirandello e la crisi dell’individuo: la vita, le opere, i grandi temi
Da “ L’Umorismo”: Il segreto di una bizzarra vecchietta
Da “Il fu Mattia Pascal”: Adriano Meis
Da “Novelle per un anno”: Il treno ha fischiato
9) La poesia italiana dei primi del Novecento
10) G. Ungaretti: La vita, le opere, i grandi temi
Da L ‘Allegria: Veglia ; I fiumi
12) La storia a romanzi. Lettura di romanzi a sfondo storico liberamente scelti, ambientati nel primo cinquantennio del Novecento.
4) Metodi di insegnamento (lezione frontale, lavoro di gruppo, simulazioni, ecc.)
<p>Premesso che, a partire dalla <u>sospensione attività in aula</u> del 5.03.2020 (cfr. DPCM del 4 marzo 2020)</p> <p>alla data del 7.04.2020 (<u>obbligatorietà della DaD</u> cfr. DL del 6 aprile 2020),le difficoltà relative al metodo di insegnamento e all’efficacia dello stesso sono state innumerevoli, si puntualizza soprattutto su quanto operato prima dell’emergenza COVID 19.</p> <p>In tal senso, la storia letteraria e la conoscenza dei singoli autori è stata inserita di volta in volta nella dinamica dello sviluppo dei generi letterari, in un processo di apprendimento che ha cercato di proporre costantemente l’attualizzazione delle problematiche studiate .</p> <p>Nell’ idea che fosse necessario un prosieguo dell’attività svolta durante la didattica in presenza, operando gli opportuni aggiustamenti nel metodo, nel contenuto e nella modalità di comunicazione, il testo , inserito nel quadro storico di riferimento, è stato lo strumento per far coincidere lo studio dell’evento storico con quello della storia letteraria.</p> <p>Le operazioni di analisi testuale non sono state assolutizzate , ma hanno permesso di valorizzare la capacità dello studente di argomentare la propria interpretazione (cioè ancorarla a riscontri testuali) sollecitandolo ad attribuire al testo un valore, anche per il proprio vissuto. Avere seguito gli allievi durante tutto il corso del triennio è stato assolutamente vantaggioso, soprattutto in situazione di emergenza , quando le difficoltà nel continuare a mantenere vivo un rapporto educativo a distanze sono state innumerevoli, veuto meno il deterrente del voto come strumento di valutazione immediatamente percepibile .</p> <p>Pochi gli alunni che hanno continuato ad avere atteggiamenti diligenti e volenterosi, anche se l’effetto è stato ugualmente e inevitabilmente un rallentamento nello</p>

svolgimento di quanto modulato in sede di programmazione iniziale .

5) Mezzi e strumenti di lavoro (materiale audiovisivo, multimediale, ecc.)

Strumento indispensabile è stato il libro di testo.

Ma, per facilitare l'approccio alla disciplina e rendere più semplice la comunicazione, nonché i lavori da assegnare, è stata centrale nella seconda parte dell'anno la classe virtuale , che ci ha permesso di condividere documenti, link, suggerimenti cinematografici, indicazioni operative e tutto ciò che potesse facilitare il lavoro. Ogni mezzo e strumento è servito a raggiungere gli alunni, non sempre disponibili all'ascolto.

Inoltre, alcuni studenti hanno comunicato difficoltà di rete che li ha resi frequentemente irraggiungibili .

Nel complesso, nonostante gli opportuni ridimensionamenti del programma e snellimenti dei contenuti, la classe, nel rispetto delle differenze riscontrate nei tre livelli di competenza, ha raggiunto un grado di preparazione accettabile

6) conoscenze- competenze. Abilità

Nel corso degli anni, alcuni studenti hanno raggiunto una discreta conoscenza degli argomenti proposti, altri si sono limitati ad uno studio più superficiale della letteratura tra l'Ottocento e la Prima metà del Novecento, altri ancora, nonostante le continue sollecitazioni ,hanno continuato a mantenere una posizione di indifferenza nei confronti della disciplina e dei suoi spunti di riflessione . Gli autori in programma sono stati visti nel loro periodo storico e nel movimento letterario in cui hanno operato. Gli studenti hanno imparato a conoscere i principali nuclei tematici della poetica dei singoli autori e

7) Criteri di valutazione

Nella valutazione finale si è tenuto conto dei risultati delle verifiche e delle interrogazioni in presenza durante la prima parte dell'anno, ma anche della partecipazione al lavoro scolastico, dell'impegno mostrato, della puntualità nella consegna, del contributo personale al lavoro della classe, nonostante le difficoltà della didattica a distanza.

Prof.ssa Lucia Amoroso

ISTITUTO ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE “F. RE CAPRIATA”

Via Campobello, 135 – Licata (AG) 92027 - C.M. AGIS013006

Tel. 0922-891158 -- 0922 891227 – Fax 0922- 893363 – Codice Fiscale: 81000810846

www.recapriata.gov.it – e-mail agis_013006@istruzione.it - agis013006@pec.istruzione.it

ESAME DI STATO

Allegato N. 2

Al Documento del Consiglio di classe

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI

Materia ITALIANO Docente LUCIA AMOROSO

Anno scolastico **2019 / 2020** Classe **5[^]** A ENO

Il Dirigente Scolastico
(Prof. Arch. Sergio Coniglio)

1) LIBRI DI TESTO
STORIA E PROGETTO VOL 5

2) Ore di lezione EFFETTIVAMENTE svolte nell'anno scolastico _____

Note:

3) CONTENUTI DISCIPLINARI
Modulo 1) L'EUROPA DEI NAZIONALISMI
• L'ITALIA INDUSTRIALIZZATA E IMPERIALISTA
L'EUROPA VERSO AL GUERRA
LA PRIMA GUERRA MONDIALE
UNA PACE INSTABILE
Modulo 2)
• L'EUROPA DEI TOTALITARISMI
LA RIVOLUZIONE RUSSA E IL TOTALITARISMO DI STALIN
MUSSOLINI INVENTORE DEL FASCISMO
CROLLO DELLA BORSA DI WALL STREET
IL NAZISMO

Modulo 3)

- **IL CROLLO DELL'EUROPA**

LA SECONDA GUERRA MONDIALE

LA GUERRA PARALLELA DELL'ITALIA

4) Metodi di insegnamento (lezione frontale, lavoro di gruppo, simulazioni, ecc.)

L'attività didattica si è svolta utilizzando non solo il testo ma anche appunti, schemi e audiovisivi per facilitare lo studio degli alunni. ..

La lezione frontale ha avuto una funzione soprattutto introduttiva, espositiva e propositiva, affiancata e integrata da momenti di discussione e dibattito, in cui ogni alunno poteva liberamente esporre il proprio punto di vista e la propria interpretazione del fatto storico.

Nonostante l'eccezionalità della situazione Covid, come già ampiamente descritto nel consuntivo di Italiano, gli alunni hanno comunque reagito ognuno secondo le proprie capacità e possibilità ,l'effetto è stato ugualmente (e inevitabilmente) un rallentamento nello svolgimento dei programmi, soprattutto perchè si sono allungati i tempi del processo di insegnamento/apprendimento. Il percorso didattico-formativo descritto è stato svolto quotidianamente tenendo conto delle difficoltà di ognuno di loro

5) Mezzi e strumenti di lavoro (materiale audiovisivo, multimediale, ecc.)

Strumento indispensabile è stato il libro di testo.

Ma, per facilitare l'approccio alla disciplina e rendere più semplice la comunicazione, nonché i lavori da assegnare ai discenti, è stata creata una classe virtuale (CLASSROOM) già all'inizio dell'anno scolastico, la stessa sostituita da Weshool, secondo le direttive della Dirigenza, è divenuta indispensabile durante la seconda parte dell'anno. Nonostante il suo uso non sempre sia stato agevole, ha permesso oltre che la comunicazione in live, di condividere documenti, link, suggerimenti cinematografici, indicazioni operative e tutto ciò che potesse agevolare il lavoro degli alunni.

6) conoscenze- competenze. Abilità

Nel corso dell'anno alcuni studenti hanno raggiunto una discreta conoscenza degli argomenti proposti ed hanno dimostrato di saper analizzare le realtà storiche, altri si sono limitati ad un apprendimento sufficientemente adeguato, per altri l'apprendimento è rimasto lacunoso. I contenuti riguardano il periodo che parte dalla seconda metà dell'Ottocento ed arriva ad analizzare la civiltà e la cultura del XX sec. Relativamente alle conoscenze gli obiettivi

raggiunti dalla classe sono discreti i per alcuni, sufficienti o accettabili per altri, lacunosi per altri ancora. Per consolidare le capacità di analisi e sintesi si è favorito il dialogo , gli argomenti storici sono stati introdotti attraverso continui riferimenti al presente.

Obiettivi raggiunti relativamente alle competenze:

Gli alunni sono in gradi di comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici attraverso il confronto generale tra epoche diverse, sanno confrontare gli eventi in senso diacronico e sincronico. Alcuni di loro hanno capito la differenza tra informazione storica e interpretazione del fatto storico.

Obiettivi raggiunti relativamente alle abilità:

Gli alunni sono in grado di leggere e valutare diverse fonti, individuare cause e conseguenze di un fenomeno, collegare la storia nazionale e internazionale a quella locale, individuare le conoscenze utili a comprendere le radici del presente

7) Criteri di valutazione

Nella valutazione finale si è tenuto conto dei risultati delle verifiche e delle interrogazioni, ma soprattutto della partecipazione al lavoro scolastico, dell'impegno mostrato, del contributo personale al lavoro della classe, della puntualità nella consegna dei lavori assegnati e di tutto ciò che potesse concorrere ad una valutazione eccezionale in tempi di Covid .

.

Prof.ssa Lucia Amoroso



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE,
DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

ISTITUTO ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE "F. RE CAPRIATA"

Via Campobello, 135 – Licata (AG) 92027 - C.M. AGIS013006
Tel. 0922-891158 -- 0922 891227 – Fax 0922- 893363 – Codice Fiscale: 81000810846
www.recapriata.gov.it – e-mail agis013006@istruzione.it - agis013006@pec.istruzione.it

ESAME DI STATO

Allegato N. 3

Al Documento del Consiglio di classe

(D.P.R. n. 323 del 23 luglio 1998 art 5 c.2)

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI (per ciascuna Disciplina)

Materia Inglese

Docente

Calogero Di Franco

Anno scolastico **2019 / 2020** Classe **5[^] A**

ENOGASTRONOMIA

Il Dirigente Scolastico

(Prof. Arch. Sergio Coniglio)

1) LIBRI DI TESTO

Let's Cook

Skills, Duties and Culture in the Kitchen Hoepli Editore

2) Ore di lezione EFFETTIVAMENTE svolte nell'anno scolastico 2019//2020

su N. ore 63 ore fino al 4 Marzo 2020- n. 26 ore in DAD fino al 23 Maggio

Note:

Si prevede di svolgere ulteriori ore 8 in DAD al 6 giugno, per un totale di ore 95 svolte nel corso dell'intero anno scolastico

3) CONTENUTI DISCIPLINARI in seguito a rimodulazione per DAD

MODULO 8: Beer and cider

The history of beer

Serving beer

Pouring, savouring and enjoying beer

Cider and perry

Pubs

MODULO 9: Happy hour

History of the term "happy hour"

Happy hour's increasing popularity

Finger food

MODULO 10:

Easter

Halloween

Thanksgiving day

Christmas

THE ITALIAN TOUR

Sicily

Apulia

GEOGRAPHY AND CIVILIZATION

United Kingdom

CIVILISATION:

THINKING PATHS

Pasta: an Italian passion?

Where does pizza come from?

The food pyramid

The Mediterranean diet

Food intolerances

4) Metodi di insegnamento (lezione frontale, lavoro di gruppo, simulazioni, ecc.) fino al 4 Marzo 2020

L'insegnamento è stato impostato in maniera tale da promuovere uno stile di apprendimento inteso non come semplice acquisizione e ripetizione meccanica dei contenuti culturali, quanto come promozione e sviluppo della capacità autonoma di analisi e sintesi. Pertanto, sono stati utilizzati metodi d'insegnamento diversificati: lezioni frontali, lezioni dialogate, lezioni partecipate, discussioni guidate, lavori di gruppo, tecniche di problem-solving, reading comprehension, interventi individualizzati. E' stata preferita l'Oral Interaction con dialoghi individuali che hanno coinvolto l'intera classe. L'attività didattica ha avuto come obiettivo primario quello di preparare gli allievi ad affrontare l'Esame di Stato, con prove strutturate, semistrutturate e simulazioni.

5) Mezzi e strumenti di lavoro (materiale audiovisivo, multimediale, ecc.) fino al 4 Marzo 2020

Il materiale didattico usato è stato esclusivamente il libro di testo. Inoltre è stato utilizzato un testo per le esercitazioni Invalsi per listening e reading and comprehension. Un compito fondamentale è stato quello di scegliere e adattare il materiale didattico alla situazione particolare della classe.

6) SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO (biblioteca, palestra, laboratori, ecc.) fino al 4 Marzo 2020

Tutte le lezioni si sono svolte all'interno dell'aula scolastica facendo uso, quando necessario, del PC portatile.

7) CRITERI DI VALUTAZIONE fino al 4 Marzo 2020

La valutazione complessiva ha tenuto conto, non solo delle conoscenze/competenze/abilità acquisite, ma anche di altri elementi, quali l'ambiente socio-economico di provenienza, il rendimento in rapporto alla situazione di partenza e il relativo raggiungimento degli obiettivi, il metodo di studio, l'impegno e l'interesse profuso nello studio della disciplina, la partecipazione attiva al dialogo educativo, l'assiduità nella frequenza. Partendo dal livello di preparazione di base di ogni singolo alunno, ci si è avvalsi di procedure di osservazione sistematica. A tal proposito tutti gli interventi spontanei sono stati presi in considerazione ai fini della valutazione, oltre alla valutazione delle verifiche orali e scritte

8) STRUMENTI DI VERIFICA fino al 4 Marzo 2020

Le verifiche sono state effettuate attraverso prove orali (interrogazioni per misurare le competenze comunicative con risposte aperte e riassunti sui contenuti dei moduli studiati) e prove scritte (quesiti a risposta multipla, vero o falso, comprensione di brani con relative risposte aperte).

9) DAD - DIDATTICA A DISTANZA IN SEGUITO AD EMERGENZA SANITARIA COVID 19 a partire dal 5 marzo 2020

Vista la NOTA MIUR n° 388 del 17 marzo 2020 recante indicazioni operative per le attività didattiche a distanza e le altre decretazioni del governo connesse alla pandemia da Coronavirus Covid-19, e fin dall'inizio dell'emergenza e della sospensione delle lezioni mi sono adoperato per attuare tutte quelle attività possibili per poter continuare il lavoro di interazione con gli alunni. Non abbiamo avuto particolari problematiche al riguardo, poiché già da prima dell'emergenza Coronavirus avevamo creato con gli studenti della classe un gruppo di lavoro su Whatsapp, quindi è stato più semplice coordinarli nel creare una classe virtuale in piattaforma. Nonostante avessi solo 3 ore settimanali ho deciso di effettuare la video-conferenza seguendo l'orario delle lezioni. Ho fornito chiarimenti e materiali utili all'apprendimento dei singoli alunni ricorrendo, alla chat di whatsapp, alla Bacheca del Portale ARGO e soprattutto alla piattaforma di WeSchool (per la video lezione), allegando i documenti utili alla lezione e per la restituzione delle consegne.

Piattaforme strumenti canali di comunicazione utilizzati

I canali di comunicazione usati sono stati:

- la Bacheca del Registro elettronico Argo
- la Piattaforma WeSchool
- Whatsapp
- E.mail

MODALITÀ DI VERIFICA E VALUTAZIONE

La nota ministeriale n° 388 del 17 marzo 2020 ribadisce quanto già indicato dalla nota MIUR del 9 marzo, affidando valutazione alle competenze e alla libertà di insegnamento del docente, ferma restando la coerenza con gli obiettivi fissati in sede di progettazione disciplinare.

Le modalità e i tempi delle prove somministrate sono state effettuate in un numero congruo tale da fornire un quadro, il più fedele possibile, coerente con il percorso di insegnamento/apprendimento degli allievi:

Gli Esercizi e le verifiche sono state somministrate e corrette attraverso:

- “Test” nell’aula virtuale;
- Whatsapp
- Colloqui in video-conferenza tramite: la piattaforma Weschool nella sezione Live;

Si è tenuto conto dei seguenti Descrittori di osservazione:

- Assiduità
- Partecipazione
- Puntualità
- Interesse, cura approfondimento
- Capacità di relazione a distanza

Per l’alunno con disabilità il punto di riferimento è rimasto il Piano Educativo Individualizzato. E’ stato l’insegnante di sostegno a mantenere l’interazione con i docenti e la famiglia dell’alunno, visto che si tratta di alunno con grave disabilità.

MATERIALI PROPOSTI

Sono stati proposti come materiale di studio

- Libro di testo
- Schede con esercizi

- File con correzione degli esercizi

Si sono attuate tutte quelle attività possibili per poter continuare il lavoro di interazione con gli alunni. Sono state garantite le video-lezioni, le chiamate vocali, l'uso di Whatsapp, consegne e verifiche con restituzione da parte dei corsisti sulla piattaforma WeSchool, sulla Bachecca del Portale Argo, con e.mail.

10) OBIETTIVI REALIZZATI (in termini di conoscenze, competenze, capacità)

Le prime osservazioni sistematiche in termini di conoscenze, competenze e capacità nell'uso della lingua straniera hanno evidenziato che il livello di partenza del gruppo classe era sostanzialmente basso, con un parziale possesso dei prerequisiti e lacune più o meno gravi. E' stato dunque basilare dedicare ampi segmenti al recupero di quanto non ancora pienamente appreso, facendo un lavoro sistematico di riflessione sulla lingua, riprendendo, rafforzando ed ampliando funzioni e strutture già "studiate".

1. Con riferimento alla programmazione curricolare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi:

CONOSCENZE

Gli alunni hanno raggiunto un sufficiente livello di conoscenza degli argomenti trattati, hanno, però, un patrimonio lessicale ridotto e diffuse lacune nella conoscenza delle strutture grammaticali, che si riflettono in maniera naturale nell'esposizione orale degli argomenti. Le linee programmatiche sono state svolte adattando il piano di lavoro previsto. Durante le ultime settimane di lezione saranno previste attività di revisione dei contenuti e delle strutture linguistiche per aiutare gli alunni ad organizzare i loro percorsi tematici e ad esercitarsi nell'esposizione degli argomenti.

ABILITÀ

La maggior parte degli alunni interagisce in Lingua2 con molte difficoltà, utilizzando un linguaggio tecnico piuttosto mnemonico nell'esposizione e descrizione degli argomenti trattati. Riescono a comprendere le idee principali del discorso, ma incontrano diverse difficoltà ad esprimersi in maniera chiara e dettagliata

COMPETENZE RAGGIUNTE

Due alunni sono in grado di padroneggiare con sufficiente disinvoltura la L2, il resto della classe è in grado di esprimersi in maniera molto semplice, seppur con difficoltà, e di parlare degli argomenti svolti in maniera mnemonica.

12) altre informazioni

Dal punto di vista didattico la classe, complessivamente, ha partecipato al dialogo educativo- didattico con moderato impegno, mostrando non sempre particolare interesse a voler raggiungere gli obiettivi prefissati, evidenziando tuttavia, una preparazione di base modesta. Un esiguo numero si orienta all'interno dei contenuti proposti e riesce a sostenere un breve discorso in lingua straniera; per due di loro il giudizio complessivo è ottimo. In alcuni casi permangono incertezze nella produzione orale con imperfezioni grammaticali e di pronuncia, in brevi conversazioni sui moduli studiati.

Per la maggior parte, infine, risulta ancora difficile esprimere concetti di natura professionale nella microlingua del settore, limitandosi ad una ripetizione mnemonica degli argomenti.

Data 26 Maggio 2020

Il Docente_

Di Franco Calogero

Visto

Il Dirigente Scolastico

(Prof.Arch.Sergio Coniglio)



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE,
DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

ISTITUTO ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE "F. RE CAPRIATA"

Via Campobello, 135 – Licata (AG) 92027 - C.M. AGIS013006
Tel. 0922-891158 -- 0922 891227 – Fax 0922- 893363 – Codice Fiscale: 81000810846
www.recapriata.gov.it – e-mail agis013006@istruzione.it - agis013006@pec.istruzione.it

ESAME DI STATO

Allegato N.4

Al Documento del Consiglio di classe

(D.P.R. n. 323 del 23 luglio 1998 art 5 c.2)

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI (per ciascuna Disciplina)

Materia Francese

Docente Angelina Iapichino

Anno scolastico **2019 / 2020** Classe **5[^] A eno**

Dirigente Scolastico

(Prof. Arch. Sergio Coniglio)

1) LIBRI DI TESTO

Arcangela De Carlo "PROFESSION OENOLOGASTRONOMIE" Manuel de langue et de civilisation pour les professionnels de la restauration.. ed Hoepli

2) Ore di lezione EFFETTIVAMENTE svolte nell'anno scolastico 2019/2020

n. 41 ore fino al 4 Marzo 2020- n. 19 ore in DAD fino al 30 Maggio

Note:

Si prevede di svolgere ulteriori ore 9 in DAD al 6 giugno, per un totale di ore 89 svolte nel corso dell'intero anno scolastico

3) CONTENUTI DISCIPLINARI in seguito a rimodulazione per DAD

MODULE 01 Le monde de la gastronomie : Les nouveaux restaurants. Tables en vue, les bistros. La Provence.

MODULE 02 Alimentation Biologique et Diététique: Les produits BIO. Les OGM en alimentation: une clé pour l'avenir. Alimentation diététique . Le régime . La Pyramide alimentaire. Les matières grasses.

MODULE 03 La Cuisine Fait Le Tour Du Monde : Découvrez un pays par sa cuisine. Les USA (breakfast)

HACCP –

4) Metodi di insegnamento (lezione frontale, lavoro di gruppo, simulazioni, ecc.) fino al 4 Marzo 2020

L'insegnamento è stato impostato in maniera tale da promuovere uno stile di apprendimento inteso non come semplice acquisizione e ripetizione meccanica dei contenuti culturali, quanto come promozione e sviluppo della capacità autonoma di analisi e sintesi. Pertanto, sono stati utilizzati metodi d'insegnamento diversificati: lezioni frontali, lezioni dialogate, lezioni partecipate, discussioni guidate, lavori di gruppo, interventi individualizzati. L'attività didattica ha avuto come obiettivo primario quello di preparare gli allievi ad affrontare l'Esame di Stato, con prove strutturate, semistrutturate e simulazioni.

5) Mezzi e strumenti di lavoro (materiale audiovisivo, multimediale, ecc.) fino al 4 Marzo 2020

I principali strumenti adoperati sono stati il libro di testo, spesso coadiuvato da ulteriori testi di approfondimento, dispense e fotocopie. Un compito fondamentale è stato quello di scegliere e adattare il materiale didattico alla situazione particolare della classe.

6) SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO (biblioteca, palestra, laboratori, ecc.) fino al 4 marzo 2020

aula, PC portatile, ecc

Tutte le lezioni si sono svolte all'interno dell'aula scolastica facendo uso del PC portatile

7) CRITERI DI VALUTAZIONE fino al 4 Marzo 2020

La valutazione complessiva ha tenuto conto, non solo delle conoscenze/competenze/abilità acquisite, ma anche di altri elementi, quali l'ambiente socio-economico di provenienza, il rendimento in rapporto alla situazione di partenza e il relativo raggiungimento degli obiettivi, il metodo di studio, l'impegno e l'interesse profuso nello studio della disciplina, la partecipazione attiva al dialogo

educativo, l'assiduità nella frequenza. Partendo dal livello di preparazione di base di ogni singolo alunno, ci si è avvalsi di procedure di osservazione sistematica. A tal proposito tutti gli interventi spontanei sono stati presi in considerazione ai fini della valutazione, oltre alla valutazione delle verifiche orali e scritte

8) STRUMENTI DI VERIFICA fino al 4 Marzo 2020

TEST SCRITTI DI TIPO MISTO 3 per il primo trimestre, 3 per il pentamestre

VALUTAZIONI ORALI 2 primo trimestre 3 per il pentamestre

9) DAD - DIDATTICA A DISTANZA IN SEGUITO AD EMERGENZA SANITARIA COVID 19 a partire dal 5 marzo 2020

Vista la NOTA MIUR n° 388 del 17 marzo 2020 recante indicazioni operative per le attività didattiche a distanza e le altre decretazioni del governo connesse alla pandemia da Coronavirus Covid-19, e fin dall'inizio dell'emergenza e della sospensione delle lezioni mi sono attivata subito per attuare tutte quelle attività possibili per poter continuare il lavoro di interazione con gli alunni. Non abbiamo avuto particolari problematiche al riguardo, poiché già da prima dell'emergenza Coronavirus avevo creato con gli studenti della classe un gruppo di lavoro su Whatsapp, quindi è stato più semplice coordinarli nel creare una classe virtuale in piattaforma. Avendo solo 3 ore settimanali ho ritenuto opportuno scegliere due giorni per effettuare la video-conferenza, precisamente il mercoledì e il giovedì ogni settimana. Ho fornito chiarimenti e materiali utili all'apprendimento dei singoli alunni ricorrendo, per le restanti ore, alla chat di whatsapp, alla piattaforma di WeSchool, alla e.mail, alle chiamate vocali per la consegna e la restituzione dei compiti corretti, e anche alla Bacheca del Portale ARGO. Utilissimi sono i video di Youtube sugli argomenti trattati, che allego nella BOARD della piattaforma WeSchool, naturalmente dopo una mia attenta visione e selezione.

Piattaforme strumenti canali di comunicazione utilizzati(e-mail – aule virtuali del RE, didattica del RE - Google education, Moodle, Teams di office 365, CISCO WebEx, WhatsApp, Trello, Skype, Twitch, Telegram, Edmodo, Zoom, WeChat, Weschool, GoToMeeting, Discord, ecc.)-Agenda del Registro elettronico (strumento obbligatorio)

I canali di comunicazione usati sono:

- la Bacheca del Registro elettronico Argo
 - la Piattaforma WeSchool
 - Whatsapp

MODALITÀ DI VERIFICA E VALUTAZIONE

La nota ministeriale n° 388 del 17 marzo 2020 ribadisce quanto già indicato dalla nota MIUR del 9 marzo, affidando valutazione alle competenze e alla libertà di insegnamento del docente, ferma restando la coerenza con gli obiettivi fissati in sede di progettazione disciplinare.

Le modalità e i tempi delle prove somministrate sono state effettuate in un numero congruo tale da fornire un quadro, il più fedele possibile, coerente con il percorso di insegnamento/apprendimento degli allievi:

Gli Esercizi e le verifiche sono state somministrate e corrette attraverso:

- "Test" nell'aula virtuale;
- Whatsapp
- Colloqui in video-conferenza tramite: la piattaforma Weschool nella sezione Live;

Si è tenuto conto dei seguenti Descrittori di osservazione:

- Assiduità
- Partecipazione
- Puntualità
- Interesse, cura approfondimento
- Capacità di relazione a distanza

Per l'alunno con disabilità il punto di riferimento è rimasto il Piano Educativo Individualizzato. E' stato l'insegnante di sostegno a mantenere l'interazione con i docenti e la famiglia dell'alunno, visto che si tratta di alunno con grave disabilità.

MATERIALI PROPOSTI

Sono stati proposti come materiale di studio

- Libro di testo
- Lezioni tratte da Youtube
- Schede con esercizi
- File con correzione degli esercizi

Si sono attuate tutte quelle attività possibili per poter continuare il lavoro di interazione con gli alunni. Sono state garantite le video-lezioni, le chiamate vocali, l'uso di Whatsapp, consegne e verifiche con restituzione da parte dei corsisti sulla piattaforma WeSchool, sulla Bachecca del Portale Argo.

11) OBIETTIVI REALIZZATI (in termini di conoscenze, competenze, capacità)

La classe V° A eno dell'I.I.S.S. "Re Capriata" di Licata è eterogenea sotto tutti i punti di vista: del profitto, della partecipazione alle iniziative proposte, dell'impegno e dell'interesse mostrato per le attività didattiche e per lo studio della Lingua Francese. Si sono delineati fin dall'inizio tre gruppi di allievi: un primo gruppo composto da studenti motivati, dotati di un valido metodo di studio e costanti nell'applicazione. Un altro gruppo ha cercato, con impegno a volte discontinuo, di migliorare le proprie conoscenze, competenze e capacità. Un terzo gruppo ha partecipato occasionalmente al dialogo educativo, limitando l'impegno ed eludendo anche i moniti della docente.

1. Con riferimento alla programmazione curricolare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi:

CONOSCENZE

Gli alunni hanno raggiunto un livello di conoscenza degli argomenti trattati che va dal sufficiente al distinto. Alcuni hanno un patrimonio lessicale ridotto e diffuse lacune nella conoscenza delle strutture grammaticali, che si riflettono in maniera naturale nell'esposizione orale degli argomenti.

Altri mostrano un livello di conoscenza del Francese che va tra il B1 e B2. Le linee programmatiche sono state svolte adattando il piano di lavoro previsto. Durante le ultime settimane di lezione saranno previste attività di revisione dei contenuti e delle strutture linguistiche per aiutare gli alunni ad organizzare i loro percorsi tematici e ad esercitarsi nell'esposizione degli argomenti.

ABILITÀ

La maggior parte degli alunni interagisce in Lingua2 con difficoltà, utilizzando un linguaggio tecnico piuttosto mnemonico nell'esposizione e descrizione degli argomenti trattati. Riescono a comprendere le idee principali del discorso, ma si esprimono in maniera non sempre chiara e dettagliata. Un esiguo gruppo di alunni invece riesce a interagire in L2 evidenziando grande interesse per gli argomenti trattati

COMPETENZE RAGGIUNTE

Nessun degli alunni padroneggia la L2. Alcuni riescono comunque a raggiungere un livello di autonomia più diretto al *B1 –(Threshold)*, altri invece raggiungono un livello tra l'*A1/A2* ma sono comunque in grado di esprimersi in maniera semplice, seppur con difficoltà, e di parlare degli argomenti svolti.

12) altre informazioni

E' opportuno sottolineare che, attraverso le continue sollecitazioni, gli interventi mirati, le strategie utilizzate, si sono offerte a tutti gli allievi l'opportunità di una crescita e di una formazione umana e culturale adeguata alla loro specifica individualità. Si fa inoltre presente che gli alunni che ancora oggi mostrano difficoltà nell'esprimersi in L2, hanno sempre e comunque mostrato grande impegno per raggiungere gli obiettivi preventivati, cercando di colmare le lacune pregresse con ogni sforzo.

Data 26/05/2020

Il Docente

Prof.ssa Angelina Iapichino

Visto

Dirigente Scolastico
(Prof. Arch. Sergio Coniglio)



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
"Filippo Re Capriata"
LICATA**

Ist. Tec. Economico- Amministrazione Finanza e Marketing - Sistemi Informativi Aziendali
Ist. Prof. - settore servizi per: l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
accoglienza turistica/ enogastronomia/ servizi di sala e di vendita
Centro territoriale Permanente E.D.A. - Corso serale "Sirio" - sede CTRH
Via Campobello 92027 Licataz
C.F.: 81000810846 telefono (0922) Presidenza 891158; Centralino 891227 – fax 893363
www.recapriata.it - e-mail: agis013006@istruzione.it f.recapriata@pec.it

ESAME DI STATO

Allegato N. 5__

Al Documento del Consiglio di classe

(D.P.R. n. 323 del 23 luglio 1998 art 5 c.2)

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI (per ciascuna Disciplina)

Materia: Matematica

Docente: Francesca Curella

Anno scolastico **2019/ 2020**

Classe **5[^] /Aeno**

Il Dirigente Scolastico

(Prof. Arch. Sergio Coniglio)

1) LIBRI DI TESTO
Matematica modelli e competenze
L. Tonolini F. Tonolini A. Manenti Calvi – MINERVA SCUOLA

2) Ore di lezione effettivamente svolte nell'anno scolastico 2019/20 N. **72**

su N. ore 99 (ore 3 x 33settim.) previste dal piano di studi

3)	CONTENUTI	DISCIPLINARI
	I contenuti proposti non sono stati estranei all'esperienza culturale degli alunni.	
	<p>Obiettivo primario è stato far capire ai discenti che la realtà è in continua evoluzione , che il futuro dell'uomo dipende dalla sua capacità di studiare i fenomeni e i loro mutamenti e che la matematica in questo studio si pone come supporto necessario agli studiosi. Il percorso è stato articolato in vari moduli aventi come scopo il potenziamento delle abilità matematiche e logico-deduttive. Ad oggi sono stati trattati i seguenti argomenti:</p>	
	<p>Funzioni e limiti di funzione <u>Le funzioni di una variabile</u> Generalità sulle funzioni Determinazione dell'insieme di esistenza Alcune caratteristiche delle funzioni analitiche Determinazione degli intervalli di positività e di negatività Limiti di funzioni Primo approccio al concetto di limite Definizione del limite di una funzione $f(x)$ per x che tende ad un valore finito Definizione del limite di una funzione $f(x)$ per x che tende a più o meno infinito Definizione di limite destro e sinistro Le funzioni continue e il calcolo dei limiti Funzioni continue Calcolo di limiti Le forme indeterminate Limiti che si presentano in forma indeterminata Punti di discontinuità di una funzione Il concetto di derivata Definizione del concetto di derivata di una funzione di una variabile reale</p>	

Significato geometrico della derivata di una funzione reale di una variabile reale
Equazione della retta tangente a una curva in un suo punto

Calcolo della derivata di una funzione di una variabile

Derivata di alcune funzioni elementari

Teoremi sul calcolo della derivata

Calcolo degli intervalli di monotonia

Punti di massimo e minimo relativo

Punti di flesso orizzontale e obliquo

Concavità e convessità

Costruzione del grafico di una funzione reale di variabili reali razionale intera e fratta

4) Metodi di insegnamento (lezione frontale, lavoro di gruppo, simulazioni)

Si è seguito un metodo prevalentemente induttivo che, mettendo lo studente al centro del processo di ricerca e sistematizzazione delle regole sottese all'uso dei procedimenti matematici, tendeva a sviluppare non solo conoscenze ma anche capacità logico-cognitive e critiche. Si è fatto ricorso soprattutto ad esercitazioni di gruppo e alla lavagna cercando di ottenere il coinvolgimento dell'intera classe, laddove fosse possibile, considerata la complessità dei contenuti e le difficoltà di quegli alunni la cui preparazione di base era deficitaria.

5) Mezzi e strumenti di lavoro (materiale audiovisivo, multimediale, ecc.)

L'attività didattica è stata sempre svolta in classe ed il supporto principale è stato il libro di testo in adozione.

6) SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO fino al 4 marzo 2020

Aula

7) CRITERI DI VALUTAZIONE fino al 4 Marzo 2020 (con particolare riferimento al nuovo Esame di Stato)

La valutazione è stata effettuata tenendo conto del grado di competenza raggiunto da ciascuno alunno in relazione al livello di partenza, della conoscenza degli argomenti studiati, della capacità di analisi e di sintesi, ma anche della diligenza, dell'interesse e della partecipazione all'attività didattica che è stata continuamente verificata dagli interventi ai quali i discenti sono stati stimolati.

8) STRUMENTI DI VERIFICA FINO AL 4 MARZO 2020 (con riferimento al nuovo Esame di Stato)

Le verifiche, scritte e orali, effettuate durante l'Anno Scolastico hanno rispecchiato i contenuti e le modalità delle attività svolte in classe. Nelle valutazioni si è tenuto conto non solo delle prove svolte durante l'anno scolastico, ma anche dell'impegno e della partecipazione all'attività didattica ed educativa, della frequenza, della progressione rispetto ai livelli di partenza. Relativamente alle verifiche scritte si è ricorso sia alla prova strutturata e al classico compito in classe. Finora sono state effettuate quattro prove scritte, si prevede una quinta prova prima della conclusione dell'Anno Scolastico. Per quanto riguarda le verifiche orali, sono state frequenti quelle dal posto al duplice scopo di valutare gli apprendimenti dopo l'introduzione di nuovi contenuti e nello stesso tempo riorganizzare la programmazione in caso di valutazione negativa dell'intero gruppo classe. Massimo due le verifiche periodiche.

9) ATTIVITA' PLURIDISCIPLINARI (Obiettivi - discipline collegate – tempi)

L'attività pluridisciplinare non ha coinvolto in modo esplicito più insegnanti in quanto non c'è stato un progetto interdisciplinare concordato

10) DAD-DIDATTICA A DISTANZA IN SEGUITO ALL'EMERGENZA SANITARIA COVID 19 a partire dal 5 Marzo 2020

Vista la nota del Miur n°388 del 17 marzo 2020 recante indicazioni operative per le attività didattiche a distanza e le altre decretazioni del governo connesse alla pandemia da Coronavirus Covid 19, e fin dall'inizio dell'emergenza e della sospensione delle lezioni mi sono attivata costituendo un gruppo wa con tutti gli alunni della classe al fine di non interrompere i contatti con i ragazzi e per continuare il lavoro intrapreso durante l'anno scolastico. Considerata la difficoltà della mia disciplina di insegnamento e avendo 3 ore settimanali nella classe, ho effettuato sempre video lezioni prima con Zoom che mi permetteva di lavorare con una lavagna interattiva e poi con Weschool e una tavoletta grafica interattiva. Ho fornito chiarimenti su whatsapp, ho utilizzato la piattaforma di Weschool per inviare video che servissero per approfondire e chiarire concetti, lezioni riassuntive dei concetti elementari in word, la BACHECA del portale Argo, Duo laddove è stato necessario. Ho inserito sulla BOARD video di Youtube, utilissimi per il confronto con altri docenti e a supporto del lavoro fatto.

MODALITÀ DI VERIFICA E VALUTAZIONE

La nota ministeriale n° 388 del 17 marzo 2020 ribadisce quanto già indicato dalla nota MIUR del 9 marzo, affidando valutazione alle competenze e alla libertà di insegnamento del docente, ferma restando la coerenza con gli obiettivi fissati in sede di progettazione disciplinare.

Le modalità e i tempi delle prove somministrate sono state effettuate in un numero congruo tale da fornire un quadro, il più fedele possibile, coerente con il percorso di insegnamento/apprendimento degli allievi:

Gli Esercizi e le verifiche sono state somministrate e corrette attraverso:

- "Test" nell'aula virtuale;
- Whatsapp
- Colloqui in video-conferenza tramite: la piattaforma Weschool nella sezione Live;
- E.mail

Si è tenuto conto dei seguenti Descrittori di osservazione:

- Assiduità
- Partecipazione
- Puntualità
- Interesse, cura approfondimento
- Capacità di relazione a distanza

Per l'alunno con disabilità il punto di riferimento è rimasto il Piano Educativo Individualizzato. E' stato l'insegnante di sostegno a mantenere l'interazione con i docenti e la famiglia dell'alunno, visto che si tratta di alunno con grave disabilità.

MATERIALI PROPOSTI

Sono stati proposti come materiale di studio

- Libro di testo
- Lezioni tratte da You
- Schede con esercizi
- File con correzione degli esercizi
- Test su weschool come esercitazione
- Test di verifica su weschool

Si sono attuate tutte quelle attività possibili per poter continuare il lavoro di interazione con gli alunni. Sono state garantite le video-lezioni, le chiamate vocali, l'uso di Whatsapp, consegne e verifiche con restituzione da parte dei corsisti sulla piattaforma WeSchool e su whatsapp.

11) OBIETTIVI REALIZZATI (in termini di conoscenze, competenze, capacità)
In relazione alla programmazione curricolare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

CONOSCENZE: Quasi tutti gli allievi hanno acquisito il concetto di funzione e sono in grado di classificarle. Meno facile è stato far acquisire il concetto di limite e derivata. Ciononostante gli alunni hanno sempre cercato di superare le difficoltà del momento quando l'argomento risultava ostico.

COMPETENZE: Quasi tutti gli allievi sanno riconoscere e classificare le funzioni; sanno determinare l'insieme di esistenza delle funzioni studiate e gli intervalli di positività. Molti sanno calcolare il limite di semplici funzioni intere e fratte. Pochi sanno costruire il grafico di una funzione reale di una variabile reale.

CAPACITÀ: Pochi allievi sanno interpretare un grafico e collegarlo a fenomeni reali.

12) ALTRE INFORMAZIONI

L'attenzione della classe è stata mediamente adeguata così pure la partecipazione ed il coinvolgimento. Spesso è mancato il lavoro domestico per alcuni che necessitavano di focalizzare meglio gli argomenti a causa della loro fragile preparazione di base; altri invece avrebbero potuto, grazie alle loro potenzialità sfruttate male e in maniera incostante, potenziare approfondendo gli argomenti seguendo le direttive del docente e con l'ausilio del web.

Data 26/05/2020

Il Docente

Prof.ssa Francesca Curella



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE,
DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

ISTITUTO ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE "F. RE CAPRIATA"

Via Campobello, 135 – Licata (AG) 92027 - C.M. AGIS013006
Tel. 0922-891158 -- 0922 891227 – Fax 0922- 893363 – Codice Fiscale: 81000810846
www.recapriata.gov.it – e-mail agis_013006@istruzione.it - agis013006@pec.istruzione.it

ESAME DI STATO

Allegato N.6

Al Documento del Consiglio di classe

(D.P.R. n. 323 del 23 luglio 1998 art 5 c.2)

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI (per ciascuna Disciplina)

**Materia DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA
STRUTTURA RICETTIVA**

Docente_ TAIBBI ANGELA MARIA PIA

Anno scolastico **2019 / 2020** Classe **5[^]** A/Enogastronomia__

Il Dirigente Scolastico

(Prof. Arch. Sergio Coniglio)

1) LIBRI DI TESTO
DE LUCA - FANTOZZI
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLE IMPRESE RICETTIVE E TURISTICHE

2) Ore di lezione EFFETTIVAMENTE svolte nell'anno scolastico _____

su N. ore ____ (ore settim.x 32) previste dal piano di studi

Note:

3) CONTENUTI DISCIPLINARI
Modulo A- Il turismo e le fonti del diritto: Il fenomeno turistico
MODULO B – La legislazione turistica: le norme obbligatorie per l’impresa, le norme sulla sicurezza alimentare, la disciplina dei contratti di settore, le norme volontarie
Modulo C - Le politiche di vendita nella ristorazione: Il marketing concetti generali, le tecniche di marketing

4) Metodi di insegnamento fino al 4 Marzo (lezione frontale, lavoro di gruppo, simulazioni, ecc.)
I vari argomenti del programma sono stati svolti facendo ricorso a diverse metodologie per sviluppare negli alunni abilità e competenze diverse in funzione degli obiettivi prefissati. Sono state svolte lezioni frontali nei momenti introduttivi o di raccordo tra i vari argomenti. Le lezioni sono state impostate non come comunicazioni unidirezionali insegnanti-alunni, ma come dialogo. Pertanto, oltre alle lezioni frontali, necessari per sollecitare gli interventi degli alunni, si è fatto ricorso a lezioni dialogate e lavori di gruppo con l’intento di promuovere utili

scambi di conoscenze. Sono state effettuate esercitazioni sia in classe che a casa ,
ogni esercitazione è stata oggetto di discussione per comprendere gli errori
Commessi.
5) Mezzi e strumenti di lavoro fino al 4 Marzo (materiale audiovisivo, multimediale, ecc.)
Il libro di testo è stato il riferimento costante e insostituibile, ad esso sono stati
affiancati altri strumenti di lavoro quali riviste specializzate per accrescere il senso
di partecipazione degli alunni

6) SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO (biblioteca, palestra, laboratori, ecc.)
Il percorso formativo è stato diviso in un trimestre e un pentamestre con la
scansione dei contenuti programmati all'inizio dell'anno. Il lavoro didattico
è stato svolto in classe.

7) CRITERI DI VALUTAZIONE fino al 4 Marzo
Per quanto concerne la valutazione, sono stati presi in considerazione i livelli di
partenza individuali e il livello generale della classe, le capacità e i ritmi di
apprendimento, il grado di partecipazione e di impegno, i progressi e gli obiettivi
conseguiti, la crescita del patrimonio culturale.
Si è tenuto, inoltre, conto del modo in cui sono state organizzate le conoscenze e i
contenuti, della chiarezza espositiva e della padronanza del linguaggio e dei
metodi specifici della disciplina.

8) STRUMENTI DI VERIFICA fino al 4 Marzo

Le verifiche dell'apprendimento sono state di tipo tradizionale: interrogazioni --

test – esercitazioni individuali – prove strutturate – verifiche scritte. Le verifiche

hanno avuto lo scopo di accertare i progressi compiuti e il raggiungimento degli

obiettivi prefissati, sono state sistematiche e puntuali, sia a carattere informale:

i quotidiani colloqui e interventi, sia a carattere formale e sono state una per lo

scritto e almeno due per l'orale per il primo trimestre, uno scritto e almeno tre orali per il pentamestre

9) ATTIVITA' PLURIDISCIPLINARI (Obiettivi - discipline collegate – tempi)

Sono state effettuati collegamenti quando è stato possibile con alcune discipline

quali: enogastronomia e scienza degli alimenti.

10) DIDATTICA A DISTANZA IN SEGUITO AD EMERGENZA SANITARIA COVID 19 A PARTIRE DAL 5 MARZO 2020

Vista la nota del MIUR n.388 del 17 Marzo 2020 recante indicazioni operative per le attività didattiche a distanza e le altre decretazioni del governo connesse alla pandemia da Coronavirus covid- 19, ho cercato di mettere in atto tutte quelle attività per continuare il lavoro con gli alunni. Non abbiamo avuto particolari problemi al riguardo, perché abbiamo fatto ricorso, fin da subito, alla chat di whatsapp, alla piattaforma di weschool, e anche alla bacheca del portale Argo. Utili sono stati i video di Youtube sugli argomenti trattati, che sono stati allegati nella Board della piattaforma weschool, dopo una mia attenta visione e selezione. Ho rimodulato la progettazione didattica definita nel corso della del consiglio di classe di inizio anno, adattando i contenuti, obiettivi, e finalità alle nuove attuali esigenze.

Le abilità e le conoscenze , vista la rimodulazione , sono variate dato che lo strumento telematico è stato l'unico strumento per garantire il contatto a distanza con gli alunni.

Sono stati proposti:

- **Libro di testo**
- **Lezioni tratte da Youtube**
- **Schede con esercizi**
- **Video lezioni**
- **Verifiche su weschool**

I canali di comunicazione utilizzati sono stati:

- **la Bacheca del registro elettronico Argo**
- **la piattaforma weschool**
- **whatsapp**

11) MODALITA' DI VERIFICA E VALUTAZIONE

La nota ministeriale del MIUR n. 388 del 17 Marzo 2020 ribadisce quanto già indicato dalla nota MIUR del 9 Marzo , affidando la valutazione alle competenze e alla libertà di insegnamento del docente, fermo restando la conoscenza degli obiettivi fissati in sede di progettazione disciplinare . Gli esercizi e le verifiche sono state somministratee corrette attraverso:

- **Test su weschool**
 - **Colloqui in videoconferenza nella sezione live di weschool**
- Si è tenuto conto dei seguenti elementi:**

- **Assiduità**
- **Partecipazione**
- **Puntualità**
- **interesse**

12) OBIETTIVI REALIZZATI (in termini di conoscenze, competenze, capacità)

Conoscenze: Possesso dei contenuti disciplinari: conoscenza del turismo, varie forme di turismo- turismo sostenibile e responsabile, effetti del turismo sull'economia, responsabilità derivante dall'applicazione dei contratti, norme sulla sicurezza alimentare e marchi di qualità, norme volontarie, tecniche di marketing turistico, fasi e procedure di redazione di un piano aziendale

Competenze: 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.—utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti
gestionali nella produzione dei servizi enogastronomici – applicare la normativa giuridica in materia di contratti – individuare strategie appropriate per la soluzione di problemi
Capacità:analizzare, interpretare e utilizzare le informazioni in modo autonomo – interpretazione delle varie norme in materia di contratti – individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato, individuare e utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali
13) altre informazioni
La classe VAeno risulta eterogenea per l’impegno, la partecipazione , interesse mostrato per la disciplina. Non tutti si sono impegnati in maniera adeguata , solo pochi hanno mostrato impegno costante nello studio e hanno raggiunto risultati buoni, gli altri invece si sono impegnati in modo discontinuo cercando di migliorare le conoscenze e raggiungendo risultati appena accettabili.

Data 26/05/2020

Il Docente Taibbi Angela Maria Pia

Visto

Il Dirigente Scolastico

(Prof.Arch.Sergio Coniglio)

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

"Filippo Re Capriata"

LICATA

Ist. Tec. Economico- Amministrazione Finanza e Marketing - Sistemi Informativi Aziendali

Ist. Prof. - settore servizi per: l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

accoglienza turistica/ enogastronomia/ servizi di sala e di vendita

Centro territoriale Permanente E.D.A. - Corso serale "Sirio" - sede CTRH

Via Campobello 92027 Licata

C.F.: 81000810846 telefono (0922) Presidenza 891158; Centralino 891227 – fax 893363

www.recapriata.it - e-mail: agis013006@istruzione.it f.recapriata@pec.it

ESAME DI STATO

Allegato N. 7

Al Documento del Consiglio di classe

(D.P.R. n. 323 del 23 luglio 1998 art 5 c.2)

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI

(per ciascuna Disciplina)

Materia: Scienze e Cultura dell'Alimentazione

Docente: Rosalia Di Pasquali

Anno scolastico **2019/ 2020** Classe **5[^] / _A_** Enogastronomia

IL Dirigente Scolastico

(Prof. Arch. Sergio Coniglio)

1) LIBRI DI TESTO: “Scienza e Cultura dell’ Alimentazione” di A. Machado, Poseidonia Scuola

Ore di lezione EFFETTIVAMENTE svolte nell'anno scolastico 2019//2020

su N. ore 52 ore fino al 4 Marzo 2020- n. 21 ore in DAD fino al 23Maggio

Note:

Si prevede di svolgere ulteriori ore 8 in DAD al 6 giugno, per un totale di ore 81 svolte nel corso dell’intero anno scolastico.

3) CONTENUTI DISCIPLINARI (evidenziandone la coerenza con il profilo professionale e con il Nuovo Esame di Stato)

Il quinto anno si caratterizza per essere il segmento del percorso formativo in cui si compie quell'affinamento della preparazione culturale, tecnica e professionale che fornisce allo studente gli strumenti idonei ad affrontare le scelte per il proprio futuro di studio o di lavoro. La disciplina “Scienze e Cultura dell’ Alimentazione”, ha lo scopo di proseguire e di approfondire il processo formativo e conoscitivo, cominciato negli anni scolastici precedenti, sulle problematiche legate all'alimentazione, alla nutrizione, all’ igiene e alla salute.

Tre supplenti si sono avvicendate nel corso dell’anno scolastico cercando di guidare gli alunni ad analizzare sistematicamente, durante le lezioni in presenza e, da marzo, con laDAD, tutti i processi alimentari, nutrizionali e igienici strettamente correlati alla ristorazione e all'educazione alimentare in modo da far acquisire agli studenti specifiche competenze formative.

Modulo 1°: L’ Alimentazione nell’era della globalizzazione

-Nuovi prodotti alimentari.

Modulo 2°:La dieta in condizioni fisiologiche

-Diete e stili alimentari.

-L’alimentazione nella ristorazione collettiva.

Modulo 3°:La dieta nelle principali patologie

-La dieta nelle malattie cardiovascolari.

-La dieta nelle malattie metaboliche.

-Alimentazione e tumori

Modulo 4°:Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare

-La contaminazione fisico-chimica e biologica degli alimenti.

-Gli additivi alimentari.

-Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità.

4. Metodi di insegnamento (lezione frontale, lavoro di gruppo, simulazioni, ecc.)

Gli argomenti del programma sono stati svolti facendo ricorso a diverse metodologie per favorire e sviluppare una didattica capace di stimolare l'interesse e la curiosità degli alunni verso il mondo della nutrizione, in funzione agli obiettivi prefissati. Sono state effettuate verifiche orali individuali e collettive, verifiche scritte formali e informali, per preparare gli alunni alla prova scritta degli "Esami di Stato", ora abolita, e sostituita da un elaborato.

Le lezioni frontali sono state svolte nei momenti introduttivi e di raccordo tra i vari argomenti. Si è cercato di invogliare i discenti ad effettuare ricerche personali sugli argomenti studiati, specialmente durante la DAD, con l'intento di promuovere la rielaborazione dei contenuti e gli scambi di conoscenze e di esperienze tra gli alunni.

5) Mezzi e strumenti di lavoro (materiale audiovisivo, multimediale, ecc.)

Il testo scolastico si è dimostrato lo strumento di riferimento sia in classe che durante le video lezioni completate da lezioni tratte da youtube e da file audio.

6) SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO (biblioteca, palestra, laboratori, ecc.)

Il lavoro didattico è stato svolto sempre in classe fino a marzo

Il percorso formativo è stato diviso in un trimestre e in un pentamestre, con la scansione dei contenuti programmati all'inizio dell'anno scolastico.

7) CRITERI DI VALUTAZIONE (con particolare riferimento al nuovo Esame di Stato)

Per quanto concerne la valutazione sono stati presi in considerazione i seguenti criteri: comprensione ed esposizione dei contenuti proposti, ritmo di apprendimento di ciascun alunno, interesse, partecipazione, impegno. Tutti gli alunni che non riuscivano a collegarsi durante le videolezioni, sono stati raggiunti telefonicamente dalla docente.

Per la valutazione finale degli alunni si valuterà il livello di partenza individuale, la partecipazione a tutta l'attività didattica, la volontà di apprendimento, la correttezza del comportamento e la considerazione di un'evoluzione costruttiva operata nel corso dell'intera attività didattico-formativa, oltre che delle conoscenze e delle abilità acquisite.

8) Strumenti di verifica (con riferimento al nuovo Esame di Stato)

Per valutare il grado di apprendimento degli alunni, alla fine di ogni unità didattica o a chiusura di trimestre sono state effettuate verifiche orali e scritte, questionari ed esercitazioni varie. Le verifiche, formali e informali, hanno avuto lo scopo di accertare i progressi compiuti e il raggiungimento degli obiettivi prefissati. Con l'attività a distanza i test somministrati sono serviti a verificare il grado di apprendimento dei contenuti.

9) ATTIVITA' PLURIDISCIPLINARI (Obiettivi - discipline collegate – tempi)

Sono stati effettuati collegamenti culturali e scientifici secondo le esigenze del settore professionale.

10) SIMULAZIONI TERZE PROVE EFFETTUATE

TIPOLOGIA	NUMERO
-----------	--------

11) Obiettivi realizzati (in termini di conoscenze, competenze, capacità)

In linea di massima gli obiettivi fissati nella progettazione iniziale sono stati raggiunti.

Dal punto di vista del profitto la classe presenta una preparazione mediamente più che sufficiente: gli alunni hanno raggiunto una preparazione adeguata a sostenere l'esame di Stato grazie all'interesse, alla partecipazione attiva, alla costanza e alla buona volontà dimostrate per tutto l'anno scolastico.

12) ALTRE INFORMAZIONI

Il lavoro in classe è stato impegnativo per la mancanza, in alcuni alunni, di un metodo di studio organico e razionale, per la tendenza di altri ad uno studio mnemonico e poco ragionato o ancora per l'inadeguata motivazione. Tale situazione ha comportato un procedere a rilento, con frequenti pause e ricapitolazioni, che hanno sottratto tempo agli approfondimenti

Gli obiettivi prefissati sono stati comunque perseguiti, ridimensionando tuttavia le attese iniziali.

Data 26/05/2020 La Docente Prof.ssa Rosalia Di Pasquali

Visto

Il Dirigente Scolastico

(Prof. Arch. Sergio Coniglio)



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

"Filippo Re Capriata"

LICATA

Ist. Tec. Economico- Amministrazione Finanza e Marketing - Sistemi Informativi Aziendali

**Ist. Prof. - settore servizi per: l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
accoglienza turistica/ enogastronomia/ servizi di sala e di vendita**

Centro territoriale Permanente E.D.A. - Corso serale "Sirio" - sede CTRH

Via Campobello 92027 Licata

C.F.: 81000810846 telefono (0922) Presidenza 891158; Centralino 891227 – fax 893363

www.recapriata.gov.it - e-mail: agis013006@istruzione.it AGIS013006@PEC.ISTRUZIONE.IT

ESAME DI STATO

Allegato N.8

Al Documento del Consiglio di classe

(D.P.R. n. 323 del 23 luglio 1998 art 5 c.2)

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI

(per ciascuna Disciplina)

Materia Enogastronomia settore Cucina

Docente Vincenzo La Cognata

Anno scolastico **2019 / 2020** Classe **5 A** E.N.O.

Dirigente Scolastico

Prof. Sergio Coniglio

1) LIBRI DI TESTO In Cucina di Luca Santini

2) Ore di lezione EFFETTIVAMENTE svolte nell'anno scolastico 2019/2020

su N. 4 ore sett. previste dal OFFERTA FORMATIVA FINO AL 5 MARZO DAL 5 DI MARZO IN POI LE LEZIONI SI SONO SVOLTE CON LA DAD. Attraverso le piattaforme Argo-Weschool- con l'ausilio anche di wazp . per un totale di ore 122

Note:

3) CONTENUTI DISCIPLINARI (evidenziandone la coerenza con il profilo professionale e con il Nuovo Esame di Stato)
--

La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo. Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuisce all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario.

- *Realizzare piatti con prodotti del territorio.*
- *Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.*
- *Progettare menu per tipologia di eventi.*
- *Simulare eventi di catering e banqueting.*
- *Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari.*
- *Simulare un piano di HACCP.*
- *Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni.*
- *Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.*

- *Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.*
- *Caratteristiche di prodotti del territorio.*
- *Tecniche di catering e banqueting.*
- *Tipologie di intolleranze alimentari.*
- *Sistema HACCP.*
- *Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni.*

4) Metodi di insegnamento (lezione frontale, lavoro di gruppo, simulazioni, ecc esercitazioni pratica – esercitazioni pratiche a distanza)

Il metodo di insegnamento più usato è stato quello della lezione frontale . Grande spazio si è inoltre lasciato alle esercitazioni guidate ed al recupero personalizzato.

5) Mezzi e strumenti di lavoro (materiale audiovisivo, multimediale, ecc.)

Lavagna e fotocopie-laboratorio di enogastronomia.

6) SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO (biblioteca, palestra, laboratori, ecc.)

Le lezioni si sono svolte in classe e nei laboratori nei tempi stabiliti.

7) CRITERI DI VALUTAZIONE (con particolare riferimento al nuovo Esame di Stato)

8) STRUMENTI DI VERIFICA (con riferimento al nuovo Esame di Stato)

Per avere informazioni sull'attività di insegnamento-apprendimento mi sono servito di regolari verifiche orali , di prove scritte.

11) OBIETTIVI REALIZZATI (in termini di conoscenze, competenze, capacità)

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

- *Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.*
- *Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.*
- *Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.*
- *Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.*
- *Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.*
- *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.*
- *Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.*

Data 26/05/20

Il Docente Vincenzo La Cognata

Visto

Il Dirigente Scolastico

Prof. Sergio Coniglio

Via Campobello, 135 – Licata (AG) 92027 - C.M. AGIS013006

Tel. 0922-891158 -- 0922 891227 – Fax 0922- 893363 – Codice Fiscale: 81000810846

www.recapriata.gov.it – e-mail agis_013006@istruzione.it - agis013006@pec.istruzione.it

ESAME DI STATO

Allegato N. 9

Al Documento del Consiglio di classe

(D.P.R. n. 323 del 23 luglio 1998 art 5 c.2)

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI

(per ciascuna Disciplina)

Materia: Scienze motorie Docente: Rosario Verderame

Anno scolastico 2019-2020 Classe **5[^]** A enogastronomia

Il Dirigente Scolastico

(Prof. Arch. Sergio Coniglio)

1) LIBRI DI TESTO: Corpo movimento sport set 2, edizione mista/il corpo e il movimento vol. 2 di Cappellini-Naldi-Nanni. Editore: Markes

2) Ore di lezione EFFETTIVAMENTE svolte nell'anno scolastico n° 40

su N. ore 2 (ore settim.x 32) previste dal piano di studi

Note: A causa del covid 19.

3) CONTENUTI DISCIPLINARI

Uso corretto degli attrezzi, conoscenza dei diritti e dei doveri scolastici;

conoscenza e regole degli sport più comuni; conoscenza del proprio corpo

4. Metodi di insegnamento (lezione frontale, lavoro di gruppo, simulazioni, ecc.). Metodo globale inizialmente per passare nel progredire delle lezioni ad un metodo sempre più analitico. Lezione a distanza.

5) Mezzi e strumenti di lavoro (materiale audiovisivo, multimediale, ecc.)

Tutti gli attrezzi, grandi e piccoli, presenti nella palestra. Mezzi multimediali quali pc e tablet.

6) SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO (biblioteca, palestra, laboratori, ecc.)

Le lezioni si sono svolte nella palestra, sia coperta che scoperta, dell'istituto. Durante la DAD dai propri domicili.

7) CRITERI DI VALUTAZIONE

Si è tenuto conto della situazione di partenza, dell'impegno profuso, della partecipazione e dei risultati raggiunti.

8) Strumenti di verifica

Esercizi a corpo libero e con grandi e piccoli attrezzi. Piccole competizioni degli sport di squadra praticati durante l' a.s. .- Interventi orali sulle attività e pratiche e teoriche affrontate .

9) ATTIVITA' PLURIDISCIPLINARI (Obiettivi - discipline collegate – tempi)

Rispetto delle regole, delle persone e delle cose. Obiettivo comune con tutte le discipline del corso di studi.

10) Obiettivi realizzati (in termini di conoscenze, competenze, capacità)

Miglioramento generale delle capacità fisiologiche .

Potenziamento delle capacità individuali condizionali.

Miglioramento delle capacità coordinative.

Saper affrontare nel modo migliore situazioni motorie nuove.

Incremento delle capacità di autogestione, di autocontrollo e di auto valutazione.

Saper assolvere ai compiti di giuria e di arbitraggio.

12) altre informazioni

Data 05/Maggio/2020

Il Docente Rosario Verderame

Visto

Il Dirigente Scolastico

(Prof.Arch.Sergio Coniglio)



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
"Filippo Re Capriata"
LICATA**

Ist. Tec. Economico- Amministrazione Finanza e Marketing - Sistemi Informativi Aziendali

**Ist. Prof. - settore servizi per: l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
accoglienza turistica/ enogastronomia/ servizi di sala e di vendita**

Centro territoriale Permanente E.D.A. - Corso serale "Sirio" - sede CTRH

Via Campobello 92027 Licata

C.F.: 81000810846 telefono (0922) Presidenza 891158; Centralino 891227 – fax 893363

www.recapriata.gov.it - e-mail: agis013006@istruzione.it AGIS013006@PEC.ISTRUZIONE.IT

ESAME DI STATO

Allegato N. 10

Al Documento del Consiglio di classe

(D.P.R. n. 323 del 23 luglio 1998 art 5 c.2)

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI

(per ciascuna Disciplina)

Materia Laboratorio dei Servizi di Sala e Vendita

Docente Savone Marco

Anno scolastico **2019/2020** Classe **5 A** E.N.O.

Il Dirigente Scolastico

Prof. Sergio Coniglio

1) LIBRI DI TESTO

Hoepli Sala –Bar e Vendita Oscar Galeazzi per il Quarto e Quinto anno Enogastronomia

2) Ore di lezione EFFETTIVAMENTE svolte nell'anno scolastico 2019/2020

su N. 66 ore (ore settim.x 33) previste dal piano di studi

Note:

3) CONTENUTI DISCIPLINARI

(evidenziandone la coerenza con il profilo professionale e con il Nuovo Esame di Stato)

Conoscere le regole per la realizzazione di una carta delle vivande e delle bevande. Conoscere per sommi capi le zone geografiche più importanti dell' enologia nazionale, in riferimento alle seguenti regioni: Sicilia, Piemonte, Emilia Romagna e Campania. Conoscere un processo di organizzazione per eventi, un servizio banqueting e un servizio Catering. Principali fasi della produzione dei vini, la vinificazione, ed altre tecniche produttive. Riconoscere i criteri di certificazione e caratteristiche organolettiche delle principali bevande e distillati.

4) Metodi di insegnamento

Il metodo di insegnamento più usato è stato quello della lezione frontale .

Per raggiungere gli obiettivi dei singoli alunni, ho usato le seguenti metodologie:

Lezione frontale

Lezione partecipata

Attività di laboratorio

Roleplaying

Discussione guidata

Esposizione autonoma di argom.
FlippedClassroom
Problemsolving

5) Mezzi e strumenti di lavoro (materiale audiovisivo, multimediale, ecc.)
Lavagna, Lim -Lavagna Interattiva Multimediale, Tablet, Personal Computer, Fotocopie e Laboratorio di Sala e Vendita

6) SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO (biblioteca, palestra, laboratori, ecc.)
Le lezioni si sono svolte in classe e nei tempi stabiliti dalla programmazione iniziale
Prove strutturate
Prove semi strutturate
Questionario
Interrogazione lunga
Interrogazione breve
Attività pratica
Video didattici

7) CRITERI DI VALUTAZIONE (con particolare riferimento al nuovo Esame di Stato)
Il docente nella valutazione ha tenuto conto:
1) della situazione individuale di partenza e della evoluzione che ogni singolo alunno ha presentato nel corso dei mesi;
2) dei risultati ottenuti nelle prove di verifica diversificate;
3) dei dati comportamentali e socio-affettivi rilevati sotto varia forma nel corso delle attività curriculari ed extracurriculari;
4) del grado di raggiungimento degli obiettivi trasversali stabiliti nella programmazione.
Al fine di rendere più omogenea la valutazione delle prestazioni degli studenti nella disciplina, il docente

utilizzerà griglie facendo riferimento a quelle individuate durante le riunioni dipartimentali e definite nel PTOF.

8) STRUMENTI DI VERIFICA (con riferimento al nuovo Esame di Stato)

La prima parte dell'anno scolastico fino al 04/03/2020 si è svolta in maniera regolare, con verifiche orali, prove scritte e prove strutturate del tipo "a scelta multipla". Nella seconda parte dell'anno con la situazione emergenziale causata dal Coronavirus Covid-19, le attività didattiche si sono svolte a distanza, il sottoscritto ha rimodulato la progettazione didattica, adattando contenuti, obiettivi e finalità alle nuove attuali esigenze. Fin dall'inizio dell'emergenza sanitaria la classe virtuale della piattaforma WeSchool ha visto la partecipazione attiva di quasi tutti gli alunni.

I risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi sono rimasti sostanzialmente gli stessi così come gli obiettivi specifici di apprendimenti e le finalità di indirizzo.

Le abilità e le conoscenze, vista la rimodulazione/riduzione, sono variate considerato che lo strumento telematico è stato l'unico strumento per garantire il contatto e l'interazione a distanza con gli alunni. Sono stati proposti come materiale di studio

- Libro di testo
- Lezioni tratte da Youtube
- Powerpoint realizzati dall'insegnante
- Schede con esercizi
- File con correzione degli esercizi
- File audio con pronuncia degli argomenti trattati.

Si sono attuate tutte quelle attività possibili per poter continuare il lavoro di interazione con gli alunni. Sono state garantite le video-lezioni, le chiamate vocali, l'uso di Whatsapp, consegne e verifiche con restituzione da parte dei corsisti sulla piattaforma WeSchool, sulla Bacheca del Portale Argo, con e.mail. I canali di comunicazione usati sono stati:

- la Bacheca del Registro elettronico Argo
- la Piattaforma WeSchool
- Whatsapp
- E.mail

10) OBIETTIVI REALIZZATI (in termini di conoscenze, competenze, capacità)

La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termini di competenze:

- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- 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.
- correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

Data, lì 25/05/2020

Il Docente Savone Marco

Visto

Il Dirigente Scolastico

Prof. Sergio Coniglio

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

I.T.C. IGEA - PROGRAMMATORI e SEZ. SERALE

ISTIT. PROF. SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE

"F. RE CAPRIATA"

LICATA

C.F.: 81000810846 telefono (0922) Presidenza 891158 - Fax 891673; Segreteria 891227 – fax 893363

<http://www.bdp.it/recapriata> - E-Mail: agtd01000x@istruzione.it Presidenza
presid.itc.licata@tin.it

ESAME DI STATO

Allegato N.11

Al Documento del Consiglio di Classe

(D.P.R. n. 323 del 23 luglio 1998 art 5 c.2)

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI

(per ciascuna Disciplina)

Materia Religione Docente Cosentino Giuseppa

Anno scolastico **2019 / 2020** Classe **5^a A Enogastronomia**

Il Dirigente Scolastico

Prof. Sergio Coniglio

1) LIBRI DI TESTO

Tutti i colori della vita di Solinas casa editrice SEI

2) Ore di lezione effettivamente svolte nell'anno scolastico 2019/2020: n.12 ore fino al 4 Marzo 2020 e n°14 ore in DAD fino al 30 Maggio su n. ore (n°1 ore settimanale x 33) previste dal piano di studi

Note:

Si prevede di svolgere un'ora in DAD al 6 giugno, per un totale di ore 27 svolte nel corso dell'intero anno scolastico.

N° 0 assenze collettive ; n° 01 assenze per autogestione

3) CONTENUTI DISCIPLINARI in seguito a rimodulazione per DAD

- L'impegno politico e la pace: una conquista difficile.
- Punire il colpevole e la giustizia sociale.
- Il lavoro: condanna o realizzazione.
- Il volto umano dell'economia, lo sviluppo sostenibile e la convivenza civile.
- La globalizzazione delle comunicazioni.
- La crisi ambientale.
- Timori per le sorti dell'umanità.
- La Dottrina sociale della Chiesa.
- L'Enciclica "Laudato sii" di Papa Francesco.
- Il fenomeno delle migrazioni: la strada per la convivenza e una società multiculturale e integrata.
- Che cos'è la bioetica. I principi della bioetica cattolica.
- Le manipolazioni genetiche. I confini da non superare
- L'inizio e la fine della vita: l'aborto e l'eutanasia.

4) Metodi di insegnamento (lezione frontale, lavoro di gruppo, simulazioni, ecc.) fino al 4 Marzo 2020

Oltre alle lezioni frontali, dove si sono analizzati gli argomenti proposti dalle unità di apprendimento, si sono attivati anche dei lavori di gruppo che hanno favorito la

conoscenza degli argomenti più rilevanti, permettendo una crescita culturale e lo sviluppo del senso critico di ognuno di loro.

5) Mezzi e strumenti di lavoro (materiale audiovisivo, multimediale, ecc.) fino al 4 Marzo 2020

Libro di testo, documenti conciliari, riviste specializzate ed altri sussidi necessari per la ricerca e l'approfondimento dei vari argomenti trattati.

6) SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO (biblioteca, palestra, laboratori, ecc.) fino al 4 marzo 2020

aula, PC portatile, ecc

Tutte le lezioni si sono svolte all'interno dell'aula scolastica.

7) CRITERI DI VALUTAZIONE fino al 4 Marzo 2020

La valutazione è stata effettuata tenendo conto della situazione di partenza individuale, dell'impegno dimostrato, dell'interesse e della partecipazione al dialogo educativo, nonché del grado di apprendimento profuso. Si è tenuto conto inoltre, della costanza e della graduale maturazione religiosa e culturale degli alunni.

8) Strumenti di verifica fino al 4 Marzo 2020

Le verifiche sono state effettuate attraverso il dialogo, i commenti critici ed i dibattiti sui vari argomenti proposti.

9) DAD - DIDATTICA A DISTANZA IN SEGUITO AD EMERGENZA SANITARIA COVID 19 a partire dal 5 marzo 2020

Vista la NOTA MIUR n° 388 del 17 marzo 2020 recante indicazioni operative per le attività didattiche a distanza e le altre decretazioni del governo connesse alla pandemia da Coronavirus Covid-19, e fin dall'inizio dell'emergenza e della sospensione delle lezioni mi sono attivata subito per attuare tutte quelle attività possibili per poter continuare il

lavoro di interazione con gli alunni. Non abbiamo avuto particolari problematiche al riguardo, poiché ho creato una classe virtuale in piattaforma. Fornisco chiarimenti e materiali utili all'apprendimento con la chat di whatsapp, piattaforma di WeSchool e con la Bacheca del Portale ARGO. Utilissimi sono i video di Youtube sugli

argomenti trattati, che allego nella BOARD della piattaforma WeSchool, naturalmente dopo una mia attenta visione e selezione.

Piattaforme strumenti canali di comunicazione utilizzati

Agenda del Registro elettronico (strumento obbligatorio)

I canali di comunicazione usati sono:

- la Bacheca del Registro elettronico Argo
- la Piattaforma WeSchool
- Whatsapp.

MODALITÀ DI VERIFICA E VALUTAZIONE

La nota ministeriale n° 388 del 17 marzo 2020 ribadisce quanto già indicato dalla nota MIUR del 9 marzo, affidando valutazione alle competenze e alla libertà di insegnamento del docente, ferma restando la coerenza con gli obiettivi fissati in sede di progettazione disciplinare.

Le modalità e i tempi delle prove somministrate sono state effettuate in un numero congruo tale da fornire un quadro, il più fedele possibile, coerente con il percorso di insegnamento/apprendimento degli allievi:

Le mappe concettuali e le verifiche sono state somministrate e corrette attraverso:

- Whatsapp
- la piattaforma Weschool
-

Si è tenuto conto dei seguenti Descrittori di osservazione:

- Assiduità
- Partecipazione
- Puntualità
- Interesse, cura approfondimento
- Capacità di relazione a distanza

Per l'alunno con disabilità il punto di riferimento è rimasto il Piano Educativo Individualizzato. E' stata l'insegnante di sostegno a mantenere l'interazione con i docenti e la famiglia dell'alunno.

MATERIALI PROPOSTI

Sono stati proposti come materiale di studio

- Libro di testo
- Lezioni tratte da Youtube
- Mappe concettuali

Si sono attuate tutte quelle attività possibili per poter continuare il lavoro di interazione con gli alunni. L'uso di Whatsapp per consegne e mappe concettuali con restituzione da parte dei corsisti sulla piattaforma WeSchool e sulla Bachecca del Portale Argo.

11) Obiettivi realizzati (in termini di conoscenze, competenze, capacità)

La visione chiara sulla ricerca religiosa priva di pregiudizio e superficialità è stato l'obiettivo principale raggiunto dagli alunni. Inoltre, in questo anno scolastico, hanno individuato il problema dell'etica come orientamento della propria vita in rapporto ai valori riconosciuti. Sono stati anche in grado di valutare con interesse critico il cristianesimo nei suoi aspetti contemporanei, riuscendo quasi sempre, ad esprimere opinioni personali motivate.

12) altre informazioni

E' opportuno sottolineare che, attraverso le continue sollecitazioni, gli interventi mirati, le strategie utilizzate, si sono offerte a tutti gli allievi le opportunità di una crescita e di una formazione umana, culturale e religiosa adeguata alla loro specifica individualità.

Data Licata 21/05/2020

La Docente

Giuseppa Cosentino

Visto

Il Dirigente Scolastico

(Prof.Arch.Sergio Coniglio)

ALLEGATO B

Progetto Cittadinanza e Costituzione



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE,
DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

I.I.S.S "Re Capriata"

Via Campobello, 135 – Licata (AG) 92027 - C.M. AGIS013006
Tel. 0922-891158 -- 0922 891227 – Fax 0922- 893366 – Codice Fiscale: 81000810846
www.recapriata.gov.it – e-mail agis013006@istruzione.it - agis013006@pec.istruzione.it

Anno scolastico 2019-20

“EDUCARE ALLA CITTADINANZA ATTIVA”

**PROGETTO DI
CITTADINANZA E COSTITUZIONE**

PERCORSO PER LA CLASSE V A

**Indirizzo
ENOGASTRONOMIA**

PREMESSA

Istituito con la L. 169/2008, l'insegnamento/apprendimento di Cittadinanza e Costituzione, nella sua dimensione trasversale, è stato costantemente ribadito e rafforzato da tutta la produzione normativa successiva, infatti **l'art. 17 della nuova Riforma dell'Esame di Stato 2019 prevede, durante il colloquio orale, l'accertamento delle conoscenze e competenze maturate dal candidato nell'ambito delle attività relative a Cittadinanza e Costituzione.**

L'insegnamento/apprendimento di Cittadinanza e Costituzione implica una dimensione integrata con le materie di tutti gli ambiti disciplinari dell'istruzione professionale.

A tal proposito il C.d.C. della V A Enogastronomia, per selezionare i nuclei tematici, ha tenuto conto della specificità degli istituti professionali e si è cercato, nello stesso tempo, di individuare tematiche più vicine alle esigenze dei ragazzi e al loro vissuto, tenendo conto del contesto classe, della realtà e del territorio d'appartenenza.

OBIETTIVI GENERALI

- Risvegliare il senso civico degli studenti,
- Educare al rispetto verso gli altri e verso le istituzioni
- Ravvivare in loro i valori di solidarietà, uguaglianza, responsabilità, e legalità.
- Riflettere sull'esperienza personale e sociale dell'essere cittadino e sul radicato bisogno e desiderio di libertà, di giustizia e di armonia nei rapporti sociali, di cui ogni essere umano è portatore.
- Approfondire la consapevolezza dell'esperienza della relazione positiva, adeguata e corrispondente alle varie circostanze e alle diverse comunità (familiare, scolastica, sociale, culturale, istituzionale, politica).

DESTINATARI

Alunni della classe V A Enogastronomia

DOCENTI COINVOLTI

I Docenti del Potenziamento in collaborazione con tutti i Docenti del C.D.C

MODALITA' E TEMPI

Il percorso si svilupperà da Marzo ad Aprile 2020 per un totale di ore 8 tramite un lavoro didattico multi e interdisciplinare sul tema concordato all'interno del Consiglio di Classe

INDICAZIONI METODOLOGICHE E STRUMENTI

Il percorso sarà di tipo induttivo: prenderà spunto da avvenimenti o notizie di carattere sociale, politico o giuridico che permettano un aggancio non artificioso ai temi di "Cittadinanza e Costituzione". Ci si avvarrà della lettura di notizie da commentare e della visione di un film, per far riflettere gli studenti e mettere in luce le loro conoscenze sul tema, come cittadini e possibili protagonisti della vita della società alla quale appartengono.

PRODOTTO FINALE

CONTENUTI E AREE DI RIFERIMENTO

MODULO 1: LA TUTELA DELLA SALUTE

1. La tutela della salute in Italia (art. 32 della Costituzione)
2. L'educazione alimentare

MODULO 2: LA TUTELA DEL LAVORO IN ITALIA

1. La tutela del lavoro in Italia (artt. 35 e 36 della Costituzione)
2. Le cause più comuni di infortunio

3. MODULO 3: LA TUTELA DELLA DONNA LAVORATRICE IN ITALIA

1. La tutela della donna lavoratrice in Italia (art. 37 della Costituzione)

MODULO 4: EDUCARE ALLA LEGALITA'

1. L'uso consapevole dei social media.
2. Cyberbullismo
3. Fake news

COMPETENZE

- Essere coscienti che in molti Stati del mondo si verificano maltrattamenti ai danni dei soggetti più deboli, discriminazioni razziali e conflitti armati
- Condividere il dettato della Costituzione italiana, al fine della tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.
- Collocare in modo organico e sistematico l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalle Costituzioni italiana ed europea e dalla Dichiarazione universale dei diritti umani a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.

ABILITA'

- Saper valutare fatti ed eventi personali e sociali alla luce di un sistema di valori coerente con i principi della Costituzione italiana.
- Saper interpretare fatti e processi della vita sociale e professionale con l'aiuto dei fondamentali concetti e teorie economico – giuridiche.
- Saper usare criticamente le tecnologie digitali e i social media, valutandone consapevolmente opportunità, limiti, rischi. Saper riconoscere e proteggersi da comportamenti riconducibili al cyberbullismo.

CONOSCENZE

- Conoscere i principali Diritti sulla tutela del lavoro sanciti dalla Costituzione italiana.
- Conoscere i principali Diritti sulla tutela della salute sanciti dalla Costituzione italiana.
- Conoscere i principali Diritti sulla tutela della donna sanciti dalla Costituzione italiana.
- Conoscere l'uso consapevole dei social media.

Licata 26-02-2020

Il Docente

Prof. Angelo Vinciguerra

ALLEGATO C

Griglia di valutazione Colloquio

Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori
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 o
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non s
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i
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
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita
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
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acq
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenut
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
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di se
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 mod
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze per
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze perso
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle prop
Punteggio totale della prova		