

N



ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE

“FEDERICO II DI SVEVIA”

Sede centrale Via Polibio 59 - 96100 Siracusa ☎ 0931 417665 📠 0931 797272
C.F. 93079150897 COD. MECC. SRRH040007



**ESAME DI STATO
ANNO SCOLASTICO 2022/2023**

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(art. 17, comma 1, del D.lgs. 62/2017)

CLASSE QUINTA SEZ.B

Indirizzo ENOGASTRONOMIA

Coordinatrice Prof.ssa SABRINA CASSIA

**DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Carmela Accardo**

SOMMARIO

DESCRIZIONE DELL'ISTITUTO _____	3
LE CARATTERISTICHE DELL'INDIRIZZO _____	4
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE _____	6
<i>Composizione della classe nell'anno scolastico 2022-2023 e nel triennio</i> _____	7
<i>Variazioni del Consiglio di classe nel triennio</i> _____	9
CRITERI DI VALUTAZIONE E ANDAMENTO DEL CREDITO SCOLASTICO _____	10
<i>Attribuzione del credito scolastico</i> _____	11
<i>Tabella di cui all'allegato A ai sensi del D. lgs. 62/2017</i> _____	11
<i>Credito scolastico III e IV anno</i> _____	12
LE PROVE D'ESAME _____	13
<i>Simulazioni di prove d'esame somministrate alla classe</i> _____	16
CONSUNTIVI DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI _____	17
Materia: Francese. _____	17
Materia: MATEMATICA _____	18
Materia: Laboratorio dei servizi enogastronomici: settore sala e vendita _____	21
Materia: Scienze motorie e sportive _____	23
Materia: Scienza e cultura dell'alimentazione _____	27
STORIA _____	30
<i>lingua e letteratura italiana</i> _____	31
Materia: RELIGIONE CATTOLICA _____	33
Materia: Enogastronomia _____	34
INDICAZIONI GENERALI PER L'EDUCAZIONE CIVICA _____	40
Materia: EDUCAZIONE CIVICA _____	40
PCTO NEL TRIENNIO _____	44
MATERIALI PROPOSTI SULLA BASE DEL PERCORSO DIDATTICO DELLA CLASSE PER IL COLLOQUIO _____	45
ALLEGATI _____	ERRORE. IL SEGNALIBRO NON È DEFINITO.
<i>Allegato 1: Relazione candidato con disabilità</i> _____	Errore. Il segnalibro non è definito.
TECNICHE DI MARKETING TURISTICO _____	ERRORE. IL SEGNALIBRO NON È DEFINITO.
TEMA DI: _____	ERRORE. IL SEGNALIBRO NON È DEFINITO.
<i>Allegato 2: Relazione PCTO del Tutor scolastico</i> _____	Errore. Il segnalibro non è definito.
<i>Allegato 3: Griglie di valutazione della prima prova scritta</i> _____	Errore. Il segnalibro non è definito.
<i>Allegato 4: Griglia di valutazione della seconda prova scritta</i> _____	Errore. Il segnalibro non è definito.
<i>Allegato 5: Griglia di valutazione del colloquio orale</i> _____	Errore. Il segnalibro non è definito.
<i>Allegato 5: Simulazioni delle prove d'esame</i> _____	Errore. Il segnalibro non è definito.
<i>Simulazioni delle prove d'esame : 2 PROVA</i> _____	Errore. Il segnalibro non è definito.

Il presente documento è composto da n.80 pagine

DESCRIZIONE DELL'ISTITUTO

L' I.P.S.A.R. "FEDERICO II DI SVEVIA" di Siracusa, articolato nelle sue diverse specializzazioni, collocandosi nel cuore di un'area a vocazione eminentemente turistica, svolge la propria opera formativa con l'intento di rispondere alle esigenze di ruoli imprenditoriali e maestranze molto qualificate.

I docenti e gli studenti del "Federico II di Svevia", uniti da uno spirito di appartenenza alla stessa comunità scolastica e consapevoli che **la centralità di qualsiasi progetto educativo risiede nelle persone**, hanno saputo fare della propria istituzione un luogo di una formazione umana, culturale e professionale imprescindibile dal territorio in cui opera.

La Vision dell'I.P.S.A.R. "FEDERICO II DI SVEVIA" è "Cambiamento e Collaborazione" il che significa:

- Generare un forte senso di appartenenza nell'utenza e riacquistare il proprio ruolo nello sviluppo armonico della società.
- Attuare percorsi di innovazione didattico-digitale.
- Coinvolgere tutti nel potenziamento di una struttura sempre più efficiente e razionale.
- Creare una intelligente integrazione ed interazione con un territorio ricco di storia, arte e cultura.

La Mission è: accogliere, formare, orientare tra esperienza ed innovazione.

LE CARATTERISTICHE DELL'INDIRIZZO

Il PECuP, di cui all'Allegato A del d.lgs. 61/2017, richiama i punti cardine dell'identità dell'istruzione professionale e della sua vocazione educativa che intende offrire ai propri studenti percorsi che integrino, in modo armonico, competenze chiave di cittadinanza con competenze scientifiche, tecniche e operative, costitutive di figure professionali di livello intermedio.

Esso è finalizzato a:

- a) la crescita educativa, culturale e professionale dei giovani, per trasformare la molteplicità dei saperi in un sapere unitario, dotato di senso, ricco di motivazioni;
- b) lo sviluppo dell'autonoma capacità di giudizio;
- c) l'esercizio della responsabilità personale e sociale.

Il Profilo sottolinea, in continuità con il primo ciclo, la dimensione trasversale ai differenti percorsi di istruzione e di formazione frequentati dallo studente, evidenziando che le conoscenze disciplinari e interdisciplinari (il sapere) e le abilità operative apprese (il fare consapevole), nonché l'insieme delle azioni e delle relazioni interpersonali intessute (l'agire) siano la condizione per maturare le competenze che arricchiscono la personalità dello studente e lo rendono autonomo costruttore di se stesso in tutti i campi della esperienza umana, sociale e professionale.

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; reperire 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 .

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Coordinatore: Prof.ssa SABRINA CASSIA

Descrizione della classe .

La classe 5 B anno scolastico 2022-23 , indirizzo enogastronomia , e ' formata da 10 alunni , 4 femmine e 6 maschi , tutti - tranne un' alunna- provenienti dalla 4° B anno scolastico 21-22. Nel mese di ottobre si segnala il trasferimento di un alunno al corso serale . Gli alunni hanno dimostrato un buon grado di socialita' e sono ben amalgamati tra di loro . Il dialogo con i Docenti , a parte qualche screzio nella seconda parte dell' anno, e' stato costruttivo .La classe in ambito prettamente didattico , non ha risposto in maniera adeguata , l' impegno e' stato limitato e superficiale . Nel complesso , rispetto agli obiettivi prefissati , si registrano risultati sufficienti ..

Grado di coinvolgimento :

Nella maggior parte delle discipline il coinvolgimento e' stato poco piu' che accettabile . E' prevalsa svogliatezza , passivita' , mancanza di impegno nell' approfondimento dei contenuti proposti . Nella disciplina di indirizzo , cioe' laboratorio di cucina, il grado di coinvolgimento e' stato maggiore .

Partecipazione al dialogo educativo :

la partecipazione e' stata inadeguata , gli alunni sono stati sollecitati dal corpo Docente con tutti i mezzi possibili , ma spesso hanno disatteso gli impegni scolastici , mostrandosi superficiali e demotivati .

Comportamento e frequenza ;

la frequenza e' stata nel complesso discontinua , spesso gli allievi hanno fatto richiesta di ingressi ed uscite anticipate . Solo pochi hanno frequentato con assiduita' .

Il comportamento corretto nel complesso , in alcuni casi non sempre adeguato specie nel seguire le regole della scuola .

**COMPOSIZIONE DELLA CLASSE NELL'ANNO SCOLASTICO 2022-2023 E NEL
TRIENNIO**

Nota su elenco alunni

Tenuto conto delle indicazioni fornite dal Garante della privacy in riferimento al Documento del 15 maggio (Allegato 1 della Nota prot. 10719 del 21 marzo 2017), vengono approntate due versioni del presente documento, una delle quali predisposta appositamente per la Commissione e completa che sarà disponibile per il Presidente e per i Commissari d'esame.

Pertanto la versione del documento pubblicata on line non contiene i nominativi dei candidati.

N°	Alunna/o	Provenienza
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		

Classe	2020-2021	2021-2022	2022-2023
Studenti della classe	15	14	10
Studenti inseriti	15	14	11
Sospensione del giudizio finale	4	3	
Promossi scrutinio finale	13	9	
Non promossi		3	
Studenti provenienti da altro istituto o classe			1
Ritirati	2	2	
Trasferiti in altra sezione o altra scuola			1

VARIAZIONI DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO

Discipline curriculari	Ore di Lezione	Docenti a.s. 2022/2023	Docenti a.s. 2021/2022	Docenti a.s. 2020/2021
Italiano	4	CASSIA	CASSIA	CASSIA
Storia	2	CASSIA	CASSIA	CASSIA
Inglese	3	VASILE	TROVATO	TROVATO
Matematica	3	BOSCARINO S.	FARINELLA V.	FARINELLA V.
Francese	3	GIACALONE	FERRARINI	SCIUTO C.
Scienze motorie	2	IACONA	IACONA	BENINCASA
Laboratorio enogastronomia	8	SABATINO E.	SABATINO E.	SABATINO E.
Scienza e Cultura dell'alimentazione	4	FRASCA	ORLANDO	ORLANDO
Diritto e Tecniche amministrative	3	LOMBARDO	LOMBARDO E.	ZAPPULLA C.
Laboratorio sala	2	PINASCO	PINASCO	-----
Religione	1	CAVALLARO A.	CAMPISI C.	CAMPISI C.

CRITERI DI VALUTAZIONE E ANDAMENTO DEL CREDITO SCOLASTICO

La corrispondenza tra voto e livello raggiunto fa riferimento alla tabella riportata nel PTOF.

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 voto esprime la valutazione e, in conformità dell'art. 1 D.lgs. n. 62 del 13 aprile 2017, deve compendiare: a) il processo pedagogico formativo e b) il raggiungimento dei risultati di apprendimento. Quello della valutazione è dunque il momento in cui si verificano il conseguimento dei risultati e il processo di insegnamento/apprendimento. L'obiettivo è quello di porre l'attenzione sui progressi dell'allievo ma al contempo sull'efficacia dell'azione didattica.

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”*.

Per la formulazione della valutazione finale degli alunni il Consiglio di classe esamina:

- il livello raggiunto in ciascuna disciplina
- la condotta
- il grado di conseguimento degli obiettivi educativi con particolare riguardo a:
 - senso di responsabilità
 - capacità di relazione
 - regolarità della frequenza
- rilievi annotati sul registro di classe.

ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

Nell'attribuzione del credito scolastico si devono tenere in conto anche i seguenti punti:

- l'assiduità nella frequenza scolastica (massimo 15 gg di assenze);
- l'interesse e l'impegno mostrati nella partecipazione al dialogo educativo, alle attività complementari ed integrative e all'insegnamento della religione cattolica (O.M. 90/2001);
- gli eventuali crediti formativi, riconosciuti dal Consiglio di classe, fra le attività, previste dal D.M. n. 49 del 24.02.2000, debitamente certificate.

Sulla base di quanto esposto, il Collegio docenti ha stabilito che in sede di scrutinio finale, nell'attribuzione del credito scolastico verranno adottati i seguenti criteri:

- se l'alunno ha superato il tetto massimo di assenza pari a 30 giorni/anno, nel determinare il quale concorrono anche le ore dei permessi di entrata in ritardo e di uscita anticipata, gli verrà automaticamente assegnato il punteggio minimo del credito previsto dalla banda di oscillazione della media dei suoi voti;
- se la media M dei voti è inferiore a M,5 (es. 6,2 o 7,4...) per accedere al massimo punteggio, previsto nella banda di oscillazione, è necessario che l'alunno soddisfi almeno 2 dei tre parametri suddetti;
- se la media M dei voti è uguale o superiore a M,5 (es. 6,5 o 7,7) per accedere al massimo punteggio, previsto nella banda di oscillazione, è sufficiente che l'alunno soddisfi almeno 1 dei tre parametri suddetti.

Il punteggio massimo previsto nella banda di oscillazione non sarà in ogni caso attribuito in presenza di provvedimenti disciplinari per fatti gravi.

Non è possibile attribuire punti oltre quelli indicati nella banda di oscillazione.

TABELLA DI CUI ALL'ALLEGATO A AI SENSI DEL D. LGS. 62/2017

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

LE PROVE D'ESAME

Per quanto concerne le prove d'esame, il Consiglio di classe ha fatto riferimento alla O.M. n. 45 del 09-03-2023 che disciplina lo svolgimento degli Esami di Stato per l'anno scolastico 2022-2023.

Articolo 19

(Prima prova scritta)

1. Ai sensi dell'art. 17, comma 3, del d.lgs. 62/2017, la prima prova scritta accerta la padronanza della lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l'insegnamento, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. La prova può essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico-argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del candidato.

Articolo 20

(Seconda prova scritta)

Comma 3. Negli istituti professionali di nuovo ordinamento, la seconda prova non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati.

Pertanto, la seconda prova d'esame degli istituti professionali di nuovo ordinamento è un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la "*cornice nazionale generale di riferimento*" che indica:

- a. **la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo (adottato con d.m. 15 giugno 2022, n. 164);**
- b. **il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi.**

Con riferimento alla prova di cui al comma 3, le commissioni declinano le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato (o agli specifici percorsi attivati) dall'istituzione scolastica, con riguardo al codice ATECO, in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa e tenendo conto della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto, con le modalità indicate di seguito, costruendo le tracce delle prove d'esame con le modalità di cui ai seguenti commi. La trasmissione della parte ministeriale della prova avviene tramite plico telematico, il martedì precedente il giorno di svolgimento della seconda prova. La chiave per l'apertura del plico viene fornita alle ore 8:30; le commissioni elaborano, entro il mercoledì 21 giugno per la sessione ordinaria ed entro il mercoledì 6 luglio per la sessione suppletiva, tre proposte di traccia. Tra tali proposte viene sorteggiata, il giorno dello svolgimento della seconda prova scritta, la traccia che verrà svolta dai candidati. 5. La prova di cui al comma 3 è predisposta secondo le due seguenti modalità, alternative tra loro, in relazione alla situazione presente nell'istituto: A. Se nell'istituzione scolastica è presente, nell'ambito di un indirizzo, un'unica classe

di un determinato percorso, l'elaborazione delle proposte di traccia è effettuata dai docenti della commissione/classe titolari degli insegnamenti di Area di indirizzo che concorrono al conseguimento delle competenze oggetto della prova di tutte le commissioni/classi coinvolte elaborano collegialmente le proposte di traccia per tali classi quinte, sulla base della parte ministeriale della prova, tenendo conto anche delle informazioni contenute nei documenti del consiglio di classe di tutte le classi coinvolte. In questo caso, poiché la traccia della prova è comune a più classi, è necessario utilizzare, per la valutazione della stessa, il medesimo strumento di valutazione, elaborato collegialmente da tutti i docenti coinvolti nella stesura della traccia in un'apposita riunione, da svolgersi prima dell'inizio delle operazioni di correzione della prova.

In fase di stesura delle proposte di traccia della prova di cui al comma 3, si procede inoltre a definire la durata della prova, nei limiti e con le modalità previste dai Quadri di riferimento, e l'eventuale prosecuzione della stessa il giorno successivo, laddove ricorrano le condizioni che consentono l'articolazione della prova in due giorni. Nel caso di articolazione della prova in due giorni, come previsto nei Quadri di riferimento, ai candidati sono fornite specifiche consegne all'inizio di ciascuna giornata d'esame. Le indicazioni relative alla durata della prova e alla sua eventuale articolazione in due giorni sono comunicate ai candidati tramite affissione di apposito avviso presso l'istituzione scolastica sede della commissione/classe, nonché, distintamente per ogni classe, solo e unicamente nell'area documentale riservata del registro elettronico, cui accedono gli studenti della classe di riferimento.

Articolo 22

(Colloquio)

1. Il colloquio è disciplinato dall'art. 17, comma 9, del d. lgs.62/2017, e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP). Nello svolgimento dei colloqui la commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente.
2. Ai fini di cui al comma 1, il candidato dimostra, nel corso del colloquio:
 - a. di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera;
 - b. di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO o dell'apprendistato di primo livello, con riferimento al complesso del percorso effettuato, tenuto conto delle criticità determinate dall'emergenza pandemica;
 - c. di aver maturato le competenze di Educazione civica come definite nel curriculum d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe.
3. Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione/classe, attinente alle Indicazioni nazionali per i Licei e alle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali. **Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla commissione/classe ai sensi del comma 5.**
4. La commissione/classe cura l'equilibrata articolazione e durata delle fasi del colloquio e il coinvolgimento delle diverse discipline, evitando una rigida distinzione tra le stesse. I commissari possono condurre l'esame in tutte le discipline per le quali hanno titolo secondo la normativa vigente, anche relativamente alla discussione degli elaborati relativi alle prove scritte, cui va riservato un apposito spazio nell'ambito dello svolgimento del colloquio.

5. La commissione/classe provvede alla predisposizione e all'assegnazione dei materiali all'inizio di ogni giornata di colloquio, prima del loro avvio, per i relativi candidati. Il materiale è finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare. Nella predisposizione dei materiali e nella assegnazione ai candidati la commissione/classe tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto, in coerenza con il documento di ciascun consiglio di classe, al fine di considerare le metodologie adottate, i progetti e le esperienze realizzati, con riguardo anche alle iniziative di individualizzazione e personalizzazione eventualmente intraprese nel percorso di studi, nel rispetto delle Indicazioni nazionali e delle Linee guida.

10. La commissione/classe dispone di venti punti per la valutazione del colloquio. La commissione/classe procede all'attribuzione del punteggio del colloquio sostenuto da ciascun candidato nello stesso giorno nel quale il colloquio viene espletato. Il punteggio è attribuito dall'intera commissione/classe, compreso il presidente, secondo la griglia di valutazione di cui all'allegato A.

SIMULAZIONI DI PROVE D'ESAME SOMMINISTRATE ALLA CLASSE

PRIMA PROVA SCRITTA “Lingua e letteratura italiana”

Nel corso dell'anno scolastico, sono state effettuate le verifiche scritte su tutte le tipologie previste all'Esame di Stato e una simulazione, della durata di sei ore, in data 17/04/2023

SECONDA PROVA SCRITTA” Verifica interdisciplinare di scienze dell' alimentazione e laboratorio di enogastronomia “

Nel corso dell'anno scolastico, sono state effettuate le normali verifiche scritte e una simulazione, della durata di quattro ore, in data 18/04/2023

COLLOQUIO ORALE

È stata effettuata una simulazione del colloquio orale in data 02-05-2023

Sono state elaborate le griglie di valutazione:

- per la prima prova scritta, secondo quanto previsto dal D.M. n. 1095 del 21-11-2019;
- per la seconda prova scritta, secondo quanto previsto dal D.M. n. 164 del 15-06-2022;
- per la prova orale, secondo quanto previsto dall'O.M. n. 45 del 09-03-2023.

Le griglie di valutazione e le prove di simulazione delle prove scritte vengono allegate al presente Documento.

CONSUNTIVI DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI

MATERIA: FRANCESE.

DOCENTE: GIACALONE CORRADA.

LIBRO DI TESTO ADOTTATI:

SUBLIME ENOGASTRONOMIE.Christine Duvallier.PIERRE BORDAS ET FILS.ELI ÉDITION.

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE:

03

ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2022-2023:

99

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2022-2023:

80

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

11

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Cooperative learning.
Problem Solving.
Metodo globale.
Metodo induttivo.
Metodo funzionale-comunicativo.
Didattica laboratoriale.

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Pausa didattica e recupero.

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo.
Materiale digitale.
CD.
Video estrapolati dal Web.
Libro attivo.
Piattaforma G.Suite.(Classroom).

STRUMENTI DI VERIFICA:

Attività orali.
Prove di tipo oggettivo.

17

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Les infections et les intoxications alimentaires, allergies et intolérances, les troubles du comportement alimentaire, les risques et les mesures préventives contre la contamination des aliments, l' HACCP, les 7 principes obligatoires. Parcours d' éducation à la citoyenneté: 'IO CITTADINO CONSAPEVOLE'- L'alimentation durable. Les pyramides alimentaires, l'alimentation du sportif, l'alimentation de la femme enceinte et des ados, slow food, la cuisine moléculaire. Conoscere le funzioni di uno chef nei diversi ambiti. Auguste Escoffier. Alain Ducasse. Paul Bocuse. Antonino Cannavacciuolo. Le CV. La lettre de motivation. L'offre d'emploi. Le principali istituzioni francesi.

ABILITÀ

Sapere operare in ambito professionale conoscendo e applicando la normativa vigente. Conoscere le regole necessarie all'igiene e alla sicurezza in cucina. Comprendere, descrivere, confrontare i differenti regimi alimentari. Conoscere e descrivere le tappe fondamentali di una carriera professionale. Sapere descrivere un percorso di formazione. Sapere redigere un CV. Conoscere le diverse figure istituzionali.

COMPETENZE

Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute. Riconoscere, cogliere analogie e differenze dei diversi regimi alimentari. Comprendere un documento autentico relativo all'enogastronomia. Presentare il proprio profilo professionale. Acquisire una competenza linguistica relativa alle principali << istituzioni francesi >>.

CONTENUTI

U.D.A. 1

LA SURETÉ ET L'HYGIÈNE.

U.D.A. 2

LES RÉGIMES SPÉCIFIQUES.

U.D.A. 3

LES MAÎTRES CUISINIERS.

U.D.A. 4

LE MONDE DU TRAVAIL.

U.D.A. 5

LES INSTITUTIONS FRANÇAISES.

MATERIA: MATEMATICA

DOCENTE: PROF.SSA BOSCARINO SIMONETTA

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

Autori: Sasso-Fragni
“Colori della matematica” Edizione Bianca vol. A
Petrini- DEA scuola

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

3

ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2022-2023:

99

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2023:

76

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

5

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

- Apprendimento cooperativo
- Brain storming
- Lezioni frontali condotte alla lavagna tramite esempi esplicativi, coinvolgendo gli studenti attraverso domande e suggerimenti opportuni per giungere insieme alle conclusioni
- Esercitazioni individuali, in classe e a casa, con successiva correzione, al fine di far emergere e chiarire gli eventuali dubbi.
- Approccio induttivo: partendo da semplici casi sono stati svolti i contenuti chiave programmati

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

- Pausa didattica al termine del primo trimestre per il recupero /potenziamento di tutti gli alunni.
- Sportello didattico
- Attività di recupero in itinere durante lo svolgimento di ogni UDA

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

- Aula
- Lavagna Multimediale
- Libri di testo
- Testi didattici di supporto

STRUMENTI DI VERIFICA:

Orali :

- Interrogazioni tradizionali o domande alla lavagna/dal posto

Scritte :

- verifiche scritte con risoluzione di esercizi

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

- Richiami e complementi di statistica
- Teoria della probabilità
- Gli intervalli
- Classificazione delle funzioni numeriche reali
- Studio degli elementi fondamentali
- Limiti di una funzione reale di variabile reale e le forme indeterminate $+\infty - \infty$; $\frac{0}{0}$ e $\frac{\infty}{\infty}$
- Gli asintoti

ABILITÀ

- Individuare modelli adeguati alla risoluzione di problemi
- Saper risolvere gli esercizi inerenti le specifiche UDA
- Saper ricavare le caratteristiche di una semplice funzione a partire dal suo grafico

COMPETENZE

- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative
- Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare
- Rielaborare in modo autonomo i contenuti affrontati

CONTENUTI

U.D.A. 1

“La matematica nel quotidiano”

1. Le indagini statistiche
2. Le distribuzioni di frequenze
3. Lettura di un grafico
4. Indici di posizione: media, moda e mediana
5. Indici di dispersione: campo di variazione, scarto medio assoluto, varianza e deviazione standard
6. Definizione di probabilità-eventi dipendenti ed indipendenti-eventi compatibili ed incompatibili
7. Probabilità composta
8. Probabilità totale
9. Probabilità dell'evento contrario

U.D.A. 2

“Funzioni”

1. Disequazioni di 2° grado
2. Classificazioni delle funzioni
3. Insieme di esistenza (funzioni razionali intere e fratte e funzioni irrazionali intere)
4. Intersezioni con gli assi cartesiani (funzioni razionali intere di primo e secondo grado)
5. Segno della funzione : intervalli di positività e negatività (funzioni razionali intere di primo e secondo grado)

U.D.A. 3

“ I limiti di una funzione”

1. Calcolo dei limiti partendo dal grafico di una funzione
2. Operazioni sui limiti
3. Calcolo dei limiti di una funzione reale anche in forma indeterminata
4. Calcolo degli asintoti verticali e orizzontali

MATERIA: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI: SETTORE SALA E VENDITA

DOCENTE: PROF. DAVIDE PINASCO - CLASSE V B ENOGASTRONOMIA

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

“Sarò Maitre, sarò Barman”

Autori (Prato, Pedone, Moscatiello, Orsini)

Editori (Giunti e Slow Food).

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

2

ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2022-2023:

66

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2022:

60

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

66

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezione frontale

Lettura e spiegazione del testo

Interventi individualizzati

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Pausa didattica

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo

Dettatura di appunti

Computer

Lavagna luminosa

STRUMENTI DI VERIFICA:

Verifiche orali
Prove strutturate

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Conoscenza del lessico relativo al proprio ambito professionale.

ABILITÀ

Capacità di comprendere e produrre una varietà di messaggi orali e di utilizzare l'attrezzatura tecnica di settore.

COMPETENZE

Produzione di testi scritti di carattere specifico e professionale.

CONTENUTI

U.D.A. 1

Il protocollo HACCP

U.D.A. 2

Le contaminazioni alimentari.

U.D.A. 3

L'igiene del personale addetto alla ristorazione. La cura dell'immagine e dell'abbigliamento.

U.D.A. 4

I vitigni autoctoni ed i vini DOC e DOCG della Sicilia.

U.D.A. 5

Scheda analitico descrittiva dei vini Nero d'Avola, Moscato di Siracusa, Cerasuolo di Vittoria.

U.D.A. 6

Principi di abbinamento cibo-vino. Il metodo AIS Mercadini.

U.D.A. 7

La produzione enologica internazionale.

MATERIA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

DOCENTE: IACONA GIUSEPPINA

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

“Corpo libero due” movimento e salute. ED. Marietti scuola.

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

2

ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2022-2023:

70

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2023:

55

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

10

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezioni frontali nei campi di gioco e in classe anche con l'ausilio della lavagna digitale.

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Pausa didattica.

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Campi da gioco ed attrezzi ginnici.

STRUMENTI DI VERIFICA:

Osservazione sistematica.

Prove pratiche di valutazione.

Test (prove parallele).

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Le norme regolamentari di alcuni giochi di squadra.
Gli elementi fondamentali delle attività sportive di squadra.
Le diverse capacità motorie (coordinative e condizionali).

ABILITÀ

Saper utilizzare ed incrementare le proprie capacità coordinative e condizionali sviluppando abilità sempre più ampie.

23

Saper elaborare schemi motori efficaci per affrontare i gesti tecnici delle varie discipline.
Saper valutare le proprie capacità e abilità dei gesti motori.

COMPETENZE

Realizzare movimenti controllati e coordinati.
Cooperare e collaborare, rafforzando lo spirito di squadra con riferimento ai valori della solidarietà e della tolleranza.

CONTENUTI

U.D.A. 1

Le capacità motorie.

U.D.A. 2

Conoscenza dei regolamenti dei giochi sportivi di squadra.

U.D.A. 3

Pallavolo.

U.D.A. 4

Calcio a cinque.

U.D.A. 5

Educazione alla salute-prevenzione e sicurezza attraverso la corretta esecuzione del gesto motorio.

MATERIA: INGLESE

CLASSE : V B ENO

DOCENTE: PROF.SSA VASILE SONIA

LIBRO DI TESTO ADOTTATI:

LIGHT THE FIRE-COOKING AND SERVICE- E.ASSIRELLI, A.VETRI, B. CAPPELLINI-
ED.RIZZOLI.

Da Wikipedia : UNITED STATES OF AMERICA.

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE 2

ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2022-2023: 66

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2023: 46

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

8

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Si è privilegiato il lavoro in classe con attività di listening and reading comprehension e di ripetizione in lingua straniera. A ciascun alunno è stata offerta la possibilità di esprimersi in lingua ogni volta che si sono affrontati argomenti nuovi, in modo da favorire il più possibile l'acquisizione dei vocaboli specifici della microlingua settoriale. Il lavoro di analisi, semplificazione e ripetizione dei nuovi testi è sempre stato svolto in classe e guidato costantemente, basandosi sulla ricostruzione orale.

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Pausa didattica, recuperi, approfondimenti durante tutto l'anno.

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Oltre al libro di testo, si è fatto uso di materiale fotocopiato fornito dal docente per ampliare gli argomenti.

STRUMENTI DI VERIFICA:

Valutazioni orali (2/3 per quadrimestre);
Restituzione degli elaborati corretti;
Verifiche in classe attraverso esercitazioni sul libro;
Test scritti (2/3 per quadrimestre).

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

- A healthy lifestyle
- The food pyramid and food groups
- Healthy plates
- The mediterranean diet
- Special diets
- Alternative diets

- Promoting a sustainable diet
- Slow food and O Km food - Food waste reduction

- Food contamination
- Food poisoning
- Safe food storage and handling
- Food preservation and food packaging

- Food safety legislation the HACCP System
- USA: realtà sociale, politica, amministrativa e culturale. - Literary: Elizabeth Gilbert: eat, pray and love

ABILITÀ

-Saper individuare le diete sostenibili -Saper fornire informazioni sullo Slow Food e i prodotti a km 0 - Saper individuare e contrastare lo spreco alimentare.

- Individuare i pericoli di contaminazione nelle procedure enogastronomiche -Dare informazioni sui disturbi di origine alimentare -Illustrare i metodi di conservazione e manipolazione degli alimenti.

-Seguire le corrette procedure per la conservazione degli alimenti -Fare riferimento alla normativa sulla sicurezza alimentare -Applicare in modo autonomo il metodo HACCP -Spiegare la relazione tra cibo e salute -Individuare gli alimenti benefici -Saper descrivere il Piatto del Mangiar Sano -Delineare diverse tipologie di diete -Dare informazioni sulle diete speciali

Comprendere ed analizzare gli aspetti culturali del paese straniero: USA operando confronti con il proprio anche in relazione al settore d'indirizzo specifico

COMPETENZE

- Explain the relationship between food and health
- Describing the food pyramid, the Eatwell Plate, My Plate
- Outlining the Mediterranean diet
- Giving information about special and alternatives diets.
- Explaining the need for sustainable diets
- Talking about food waste and measures to fight it
- Comparing and contrasting GMOs with organic food
- Giving information about Slow Food and 0 Km food
- Discussing different sources of food contamination
- Describing food preservation methods
- Explaining the HACCP system and its principles
- Conoscere gli Stati Uniti e la Gran Bretagna dal punto di vista geografico, politico e sociale

CONTENUTI

U.D.A. 1

MODULE 9: FOOD & HEALTH

UNIT 1 : healthy eating

UNIT 2: diets

U.D.A. 2

MODULE 11: THINK GLOBALLY, EAT LOCALLY

UNIT 2: responsible food consumption

U.D.A. 3

MODULE 10 : FOOD SAFETY & HYGIENE

UNIT 1: food hygiene

UNIT 2: food safety measures

USA

MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: FRASCA ANNA

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

Alimentazione oggi-Silvano Rodato- CLIT

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

4 (di cui due in copresenza con il docente di laboratorio di enogastronomia)

ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2022-2023:

132

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2023:

104

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

14

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezioni frontali ma anche domande-stimolo, schemi alla lavagna e mappe concettuali, attività di ricerca e approfondimento di alcuni argomenti in internet, visione di filmati.

27

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Pausa didattica e recupero in itinere delle carenze.

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Per quanto concerne i sussidi didattici è stato utilizzato il libro di testo, la LIM, le mappe concettuali, computer, internet.

STRUMENTI DI VERIFICA:

Al termine della trattazione degli argomenti sono state accertate le acquisizioni tramite verifiche orali e scritte. I livelli d'apprendimento conseguiti sono stati valutati attraverso i seguenti strumenti:

- verifiche formative: domande in itinere;
- verifiche sommative: verifiche scritte sotto forma di temi e colloqui orali.

La valutazione delle verifiche ha tenuto conto di diversi parametri, quali il livello delle conoscenze acquisite dall'allievo, la capacità di esporre in modo appropriato e chiaro i contenuti appresi, la capacità di utilizzare il lessico specifico della disciplina, l'impegno mostrato nel lavoro autonomo, l'assiduità di frequenza, la partecipazione al dialogo didattico-educativo, i progressi effettuati rispetto alla situazione di partenza.

Il voto, oscillante dall'1 al 10, è stato sempre palese.

In particolare, per quanto riguarda gli obiettivi cognitivi e formativi raggiunti, la classe è strutturata secondo vari livelli di apprendimento:

- Qualche alunno ha raggiunto discrete doti di apprendimento coniugate ad altrettanto valide motivazioni allo studio e alla conoscenza;
- Qualcuno presenta sufficienti capacità coniugate ad altrettanto valide motivazioni allo studio e al miglioramento.
- Qualcuno non ha raggiunto gli obiettivi minimi in quanto non ha mostrato interesse ed impegno nello studio della disciplina.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE:

- Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni;
- Conoscenza dei fondamenti di una corretta alimentazione in individui sani o affetti da alcune patologie;
- Conoscenza della relazione esistente tra alimentazione e salute;
- Agenda 2030: la sostenibilità ambientale; produzione agroalimentare sostenibile; dieta sostenibile; lotta allo spreco alimentare;
- Conoscenza dei nuovi prodotti agroalimentari;
- Conoscenza del significato di qualità negli alimenti;
- Conoscenza e promozione del "Made in Italy".

ABILITÀ:

- Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento;
- Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti;
- Comprendere l'importanza dell'educazione alimentare per il benessere dell'individuo, nella società in cui viviamo;
- Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela;
- Comprendere il significato di sostenibilità e di prodotti agroalimentari ambientalmente sostenibili;
- Comprendere il significato di dieta sostenibile e saper creare dei menù sostenibili;
- Saper leggere un'etichetta d'origine dei prodotti di qualità.

COMPETENZE

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e la cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile
- Prendere coscienza delle situazioni di disagio giovanile ed adulto, comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale;
- Saper valorizzare il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali e promuovere il Made in Italy.

CONTENUTI

U.D.A. 1

Igiene e sicurezza nel settore della ristorazione: contaminazioni alimentari, malattie da contaminazione biologica degli alimenti, igiene nella ristorazione e sistema HACCP

U.D.A. 2

Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche e in particolari patologie: alimentazione equilibrata e LARN, linee guida modelli alimentari, dieta nelle varie fasce d'età, dieta nello sport.

U.D.A. 3

Alimentazione nella ristorazione e tipologie dietetiche: tipologie dietetiche: dieta mediterranea, diete vegetariane, dieta sostenibile, limiti delle diete dimagranti.

U.D.A. 4

Dieta in particolari condizioni patologiche: obesità e sindrome metabolica, malattie cardiovascolari, diabete, allergie e intolleranze alimentari.

U.D.A. 5*

Sostenibilità ambientale e nuovi prodotti agroalimentari: problematiche ambientali e sviluppo sostenibile, filiera agroalimentare e impronta ecologica, nuovi prodotti alimentari, qualità degli alimenti.

U.D.A. 6*

Promozione del made in Italy

*Le UDA. 5 e 6 verranno sviluppate dopo il 15 Maggio

STORIA

DOCENTE: CASSIA SABRINA

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

Paolo Di Sacco - Memoria e Futuro

Edizione SEI

Vol.3 Dal Novecento al mondo attuale

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

2

ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2022-2023:

66

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2023:

46

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

8

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezione frontale, cooperative learning

, interventi individualizzati

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Pausa didattica - recupero in itinere

Sportello didattico

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libri di Testo

Schede, mappe

Esercitazioni scritte

Consultazione altri testi

Visione filmati, video lezioni

Piattaforma Google Classroom

STRUMENTI DI VERIFICA:

Verifiche scritte e orali , test a risposta multipla ed aperta

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Conoscenza dei principali eventi storici dall'età giolittiana alla guerra fredda

ABILITÀ

Saper formulare problemi e spiegazioni relativi a fatti storici

30

Saper cogliere le linee di sviluppo generali del processo storico
Saper esporre in forma chiara e con ordine logico un evento storico

COMPETENZE

Comprendere la dimensione sincronica e diacronica dei fatti storici trattati.
Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, ter-ritoriali dell'ambiente na-turale ed antropico.
Utilizzare le tecnologie digitali anche in situazioni professionali.

CONTENUTI

U.D.A. 1

L'eta' giolittiana

L ' Italia ai tempi di Giolitti
Gli opposti nazionalismi alla vigilia del 1914

U.D.A. 2

La Prima Guerra mondiale e la Rivoluzione Russa

Scoppia la Prima guerra mondiale
Dall'intervento italiano alla fine delle ostilità
Il bilancio del conflitto
La Rivoluzione russa

U.D.A. 3

Il Fascismo

Il difficile dopoguerra in Europa
La crisi italiana e scalata del Fascismo
Mussolini al potere e la dittatura totalitaria

U.D.A. 4

Il regime nazista

La Germania di Hitler
L'aggressione nazista all'Europa

U.D.A. 5

La Seconda guerra mondiale

L'asse all'offensiva
La riscossa degli alleati e la sconfitta del nazismo
La guerra civile in Italia
Le sorti dell'Italia dopo il 1945
La Shoah,
la guerra fredda .

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

PROF.SSA SABRINA CASSIA

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

LETTERATURA VIVA vol. 3 , dal Positivismo alla letteratura contemporanea .
Sambucar , Sala' . La nuova italia

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

4

ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2022-2023:

132

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2023:

90

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

14

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

lezione frontale , cooperative learning ,interventi individualizzati ,
analisi diretta dei testi , cineforum

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

pausa didattica , recupero in itinere , sportello didattico .

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

libri di testo , mappe , schemi ,giornali , testi digitali , tablet .

STRUMENTI DI VERIFICA:

analisi e commento del testo letterario , comprensione e produzione testo argomentativo ,
riassunto , test a risposta aperta e multipla , argomentazioni orali .

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Le piu' significative correnti letterarie ed i maggiori rappresentanti
della letteratura italiana dei secoli XIX -XX

ABILITÀ

Sviluppo di metodi e strumenti idonei all' interpretazione di un testo letterario dal punto di vista
linguistico e nella sua prospettiva storica .

Riconoscere testi di vario genere e le principali figure retoriche nel testo letterario

COMPETENZE

Saper cogliere le differenze tra diversi ordini linguistici ,
analisi ed interpretazione critica di brani letterari scelti
Esecuzione espositiva orale e scritta in forma corretta ed efficace ,

CONTENUTI

U.D.A. 1

Il realismo e il naturalismo , Verga e il verismo , opere trattate : i Malavoglia (brani scelti) , la roba , l' amante di gramigna , la lupa , rosso malpelo, cavalleria rusticana .

Dal simbolismo all' estetismo : Baudelaire , L'Albatro , D' Annunzio , brani scelti da : Il fuoco , il piacere , la pioggia nel pineto .

U.D.A. 2

Dal verso libero all' Ermetismo ; Ungaretti , Quasimodo , opere trattate : i fiumi , soldati , san martino del carso , veglia , fratelli ,sono una creatura , in memoria . Alle fronde dei salici , ed e' subito sera .

U.D.A. 3

Il neorealismo : brani scelti da : Primo Levi, Se questo e' un uomo - Giorgio Bassani , il giardino dei Finzi Contini - Vasco Pratolini , Vanda .

U.D.A.4

La narrativa della crisi : Pirandello , opere trattate : brani scelti da : il fu Mattia Pascal , la carriola , la patente , il treno ha fischiato, nell' albergo e' morto un tale .

MATERIA: RELIGIONE CATTOLICA

DOCENTE: CAVALLARO ALESSANDRA

LIBRO DI TESTO ADOTTATI**Compilare qui " ARCOBALENI "LUIGI SOLINAS****ORE SETTIMANALI DI LEZIONE****1****ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2022-2023:****33****ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2022:****22****ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:****30****METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:****33**

Competenze Gli alunni pervenendo ad un esito globalmente distinto dimostrano di:

Saper scegliere una concezione del vivere caratterizzata da valori etici.

Saper formulare i valori che sono a fondamento della prospettiva cristiana sull'essere e sull'agire dell'uomo.

Saper argomentare scelte esistenziali di rispetto della vita e dell'essere umano.

Lezioni frontali, lettura e spiegazione del testo, lavori di gruppo, problem solving, attività di ricerca.

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Costante revisione nel corso dell'anno degli argomenti trattati

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo, fotocopie di riviste specializzate, quotidiani, strumenti audiovisivi.

STRUMENTI DI VERIFICA:

Verifiche orali e scritte.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Conoscenze :Alla fine del corso di studi la classe dimostra, nelle linee essenziali, conoscenze discrete nel riconoscere la problematicità delle questioni etiche oggi più rilevanti e le ragioni delle posizioni della fede cattolica a riguardo; dimostra di aver maturato consapevolezza relativamente alla connessione tra l'elaborazione dei principi e l'agire etico.

Abilità : ; Motivare le scelte etiche dei cattolici nelle relazioni affettive, nella famiglia, nei tempi della vita; Riconoscere le linee di fondo della dottrina sociale della Chiesa e gli impegni per la pace, la giustizia e la salvaguardia del creato;

CONTENUTI

U.D.A. 1 IL MONDO CHE VOGLIAMO

U.D.A. 2 ALLA RICERCA DI UN SENSO

U.D.A. 3 CHE COS'E' UN UOMO PERCHE' TE NE CURI

MATERIA: ENOGASTRONOMIA

DOCENTE: PROF. SABATINO EMANUELE

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

Chef Smart di Giovanni Salviani

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

8

ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2022-2023:

264

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2023:

200

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

32

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezione frontale, esercitazione pratica, problem solving , Brainstorming

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Pausa didattica, recupero individualizzato, recupero attraverso strumenti della piattaforma, dialogo formativo.

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo, fotocopie, supporti multimediale, PC, piattaforma classroom

STRUMENTI DI VERIFICA:

Verifica orale, simulazioni esame di stato, verifica scritta e pratica

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Storia e gastronomia

Valore culturale del cibo

Rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio

L'offerta gastronomica

L' offerta gastronomica: ristorazione commerciale e collettiva.

Il Catering e il Banqueting

Il Buffet e il self service

Le prime colazioni

Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico.

Strategie di comunicazione del prodotto

Strumenti di pubblicità e comunicazione.

Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva

Sicurezza sul lavoro.

Fattori di rischio professionale e ambientale

Primo soccorso

Tecniche di analisi delle componenti di un prezzo di vendita e degli indicatori di gestione

Politica di sconti per la clientela

35

ABILITÀ

Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.

Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili.

Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali, correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

Attuare informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy.

Diversificare il prodotto/ servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato

Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio.

Garantire la tutela e sicurezza del cliente (in particolare, bambini, anziani, diversamente abili).

COMPETENZE

Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

Utilizzare tecniche tradizionali ed innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiero, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e di prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiero, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

CONTENUTI

U.D.A. 1

L'evoluzione delle abitudini alimentari

Gli stili gastronomici

U.D.A. 2

Ristorazione commerciale, collettiva e catering

Il banqueting

Il buffet e il self service

Il piatto e le decorazioni

U.D.A. 3

Il marketing e le tipologie di clientela

Il menu

Le allergie e le intolleranze

U.D.A 4

Gestire il ristorante

La sicurezza al ristorante

L'approvvigionamento delle merci e i costi di gestione

MATERIA:DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

PROF. ETTORE LOMBARDO

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

Stefano Rascioni - Fabio Ferriello. Gestire le imprese ricettive.
Tramontana.

Edizione

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

3

ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2022-2023:

96

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2023:

67

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

77

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezione frontale e lezioni interattive.
Esercitazioni individuali e di gruppo.

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

lezioni personalizzate.

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo
Grafici
Tabelle

STRUMENTI DI VERIFICA:

Colloqui individuali
Trattazione sintetica di argomenti
Verifiche scritte – Quesiti a scelta multipla e a risposta aperta

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale

Normativa nazionale e internazionale e comunitaria di settore.

Tecniche di marketing strategico ed operativo applicate al settore turistico-ristorativo.

Tecniche di web marketing.

Analisi dell'ambiente e delle scelte strategiche, pianificazione e programmazione aziendale, vantaggio competitivo, controllo di gestione, budget, controllo budgetario e report, Business Plan, Marketing Plan.
Normativa relativa all'igiene alimentare ed alla tracciabilità dei prodotti, contratti delle imprese turistiche, responsabilità degli operatori di settore.

37

Consumi ed abitudini alimentari, marchi di qualità alimentare, prodotti a KM 0.

ABILITÀ

Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche, identificare le caratteristiche del mercato turistico, individuare la normativa di riferimento.

Analizzare il mercato turistico-ristorativo e interpretarne le dinamiche.

Utilizzare le tecniche di marketing.

Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa, redigere la contabilità di settore, individuare fasi e procedure per redigere un business plan.

Individuare norme e procedure relative alla provenienza, produzione e conservazione del prodotto; individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti.

Analizzare i fattori economici e territoriali che incidono sulle abitudini alimentari, individuare i prodotti a KM 0 come strumenti di marketing.

COMPETENZE

Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale. Competenza imprenditoriale. Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese. Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.

Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco-sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web. Competenza imprenditoriale, competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare. Esercitare i principi della cittadinanza digitale con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.

Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare. Competenza imprenditoriale.

Compiere scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità

Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

Competenza alfabetico-funzionale, competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare, competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale, competenza imprenditoriale

Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco-sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

Competenze imprenditoriali e capacità di imparare ad imparare. Operare a favore dello sviluppo ecosostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.

Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.

Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco-sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

CONTENUTI

U.D.A. 1

Il mercato turistico, gli organismi e le fonti normative.

U.D.A. 2

Business -plan nelle imprese ricettive e ristorative.

U.D.A. 3

Pianificazione e programmazione aziendale- il budget.

U.D.A. 4

Marketing dei prodotti turistici.

U.D.A. 5

Normativa del settore turistico e alberghiero.

INDICAZIONI GENERALI PER L'EDUCAZIONE CIVICA

MATERIA: EDUCAZIONE CIVICA

DOCENTE COORDINATORE: PROF.SSA CASSIA SABRINA

La progettualità dell'insegnamento di Educazione civica della scuola è stata elaborata in coerenza con la Legge 20 agosto 2019, n. 92, con il Decreto ministeriale n. 35 del 22.06.2020 ed ha come fine l'educazione e la formazione di "cittadini responsabili", capaci di agire e di "partecipare pienamente e consapevolmente alla vita civica, culturale e sociale della comunità" (Art. 1, comma 1 della Legge 20 agosto 2019, n.92).

TEMATICA AFFRONTATA					
UDA: IO CITTADINO CONSAPEVOLE					
COMPETENZE					
DISCIPLINE	OR E	PERIODO	CONOSCENZE	ABILITA'	METODOLOGI A
LABORATORIO DI CUCINA	6	TUTTO ANNO	PRODOTTI DI STAGIONE , PRODOTTI A KM ZERO . SPRECO ALIMENTARE , GESTIONE DEI RIFIUTI NELLA RACCOLTA DIFFERENZIATA .	SCELTE CONSAPEVOLI NELLA ELABORAZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI VALORIZZANDO LE RISORSE LOCALI	ATTIVITA' LABORATORIALI , INCONTRI CON ESPERTI
SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE	4	PENTAMESTR E	ALIMENTAZIONE E SALUTE. . AGENDA 2030 PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE. .LO SPRECO ALIMENTARE	COMPRENDERE L' IMPORTANZA DELL' EDUCAZIONE ALIMENTARE PER IL BENESSERE DELL' INDIVIDUO . COMPRENDERE E COMBATTERE LO SPRECO ALIMENTARE	LEZIONE FRONTALE E DIALOGATA , PROBLEM SOLVING . BRAINSTORMING
DIRITTO	3	PENTAMESTR E	LO STATUTO DEI LAVORATORI . IL	ESSERE BRAVO CITTADINO /	LEZIONE FRONTALE ,

			CONTRATTO DI LAVORO .	IMPRENDITORE , RISPETTO REGOLE ED AMBIENTE	INCONTRI FORMATIVI
LABORATORIO DI SALA	6	TUTTO ANNO	SOSTENIBILITA' ALIMENTARE . I MARCHI DI QUALITA' . DEONTOLOGIA PROFESSIONALE . RISPETTO DELLE REGOLE .	COMPRENDERE SIGNIFICATO ED IMPORTANZA DELLA SOSTENIBILITA' ALIMENTARE PER IL FUTURO DEL PIANETA , CONOSCERE I MARCHI DI QUALITA' DEL TERRITORIO .	LEZIONE FRONTALE . ESERCITAZIONI GUIDATE
INGLESE	2	PENTAMESTR E	THE USA , CULTURE , SOCIETY , LIFESTYLE . THE BOOK : EAT , PRAY , LOVE OF ELIZABETH GILBERT .	COMPRENDERE ED ANALIZZARE ASPETTI CULTURALI DEL PAESE STRANIERO OPERANDO CONFRONTI CON IL PROPRIO IN RELAZIONE AL SETTORE ENOGASTRONOMICO .	ATTIVITA' DI RICERCA . PROBLEM SOLVING , LEZIONE PARTECIPATA , COOPERATIVE LEARNING .
FRANCESE	3	TUTTO ANNO	L'ALIMENTATIO N DURABLE'	SAPER PROMUOVERE UN' ECONOMIA PIU' EFFICIENTE SOTTO IL PROFILO DELLE RISORSE, PIU' VERDE E COMPETITIVA	LEZIONE FRONTALE .METODO INDUTTIVO , COOPERATIVE LEARNING .
MATEMATICA	4	TUTTO ANNO	METODI E CALCOLI STATISTICI STUDIO DI GRAFICI	COMPRENDERE E UTILIZZARE LE RETI E GLI STRUMENTI INFORMATICI NELL' ATTIVITA' DI STUDIO , RICERCA ED APPROFONDIMENT O . LEGGERE ED INTERPRETARE TABELLE E GRAFICI	LEZIONE FRONTALE , COOPERATIVE LEARNING
ITALIANO E STORIA	8	TUTTO ANNO	LA COSTITUZIONE . L' ONU , I DIRITTI ED I DOVERI . NORME GENERALI DI COMPORTAMEN TO NEI DIVERSI AMBITI SOCIALI .	COMPRENDERE E ATTUARE COMPORTAMENTI IDONEI PER VIVERE IN SOCIETA' ED AFFRONTARE DIFFERENTI PROBLEMI .	LEZIONE FRONTALE , ATTIVITA' DI RICERCA , COOPERATIVE LEARNING

SCIENZE MOTORIE	4	TUTTO ANNO	IL FAIR PLAY , I GIOCHI OLIMPICI .	COMPRENDERE IL VALORE FORMATIVO DELLO SPORT STRUMENTO DI INCLUSIONE E COESIONE SOCIALE	FILM DOCUMENTARI O E LEZIONE PARTECIPATA
RELIGIONE	2	PENTAMESTR E	LA SOLIDARIETA' ED IL BENE COMUNE , LA POLITICA ED IL BENE COMUNE	OPERARE SCELTE MORALI CIRCA LE PROBLEMATICHE SUSCITATE DALLO SVILUPPO SCIENTIFICO E TECNOLOGICO . RICONOSCERE IL VALORE DELLE RELAZIONI	LEZIONE FRONTALE . DIBATTITO , DISCUSSIONE .

Nell'anno in corso sono state svolte le seguenti attività (non inerenti all'Educazione civica):

Titolo	Attività svolte	Discipline coinvolte	Competenze acquisite
A SPASSO NEL TERRITORIO	VISITA ,SIRACUSA , ORTIGIA .	ITALIANO , LABORAT ORO DI CUCINA	CONSAPEVOLEZZA E CORRETTA FRUIZIONE DELLO SPAZIO
NOVELLE VERGIANE	TEATRO, CATANIA	ITALIANO	INTERPRETAZIONE OPERE LETTERARIE
CINEFORUM	VISIONE DEL FILM: DANTE	ITALIANO	APPROFONDIMENTO DELLA CONOSCENZA DI AUTORI DELLA LATTERATURA ITALIANA
5° edizione "ORIENTA SICILIA"	OFFERTE FORMATIVE : PRESSO LE CIMINIERE DI CATANIA	TUTTE	CONSAPEVOLEZZA DI SE'
ENOLOGIA	VISITA AZIENDA VINICOLA ASSENNATO	LABORAT ORO DI SALA	CONOSCENZA DELLE TECNICHE DI ENOLOGIA
GLUTEN FREE	VISITA AZIENDA A MODICA	LABORAT ORO DI ENOGAST RONOMIA	APPROFONDIMENTO MATERIE DI INDIRIZZO

PCTO NEL TRIENNIO

Titolo e descrizione del percorso triennale:

Il progetto PCTO offre la possibilità di introdurre una metodologia didattica che ha lo scopo di ampliare il processo di insegnamento-apprendimento, in quanto gli attori del progetto sono, oltre agli studenti ed insegnanti, anche le aziende, che incontreranno ed ospiteranno gli studenti nel percorso progettuale. Il progetto ha lo scopo di fare acquisire all'allievo quelle competenze specifiche, teoriche e pratiche per l'immissione nel mondo del lavoro.

Ente partner e soggetti coinvolti:

Strutture alberghiere e ristorative territoriali ed extra-territoriali

Descrizione delle attività svolte:

Servizi di enogastronomia

Orientamento in uscita

Incontri con esperti del mondo del lavoro

Competenze EQF e di cittadinanza acquisite:

Consapevolezza da parte degli studenti degli ambienti, delle strutture, delle realtà del mondo del lavoro.

Confrontare le conoscenze e le competenze tecnico-professionali acquisite in ambito scolastico con le realtà professionali.

Verificare ed indirizzare i propri interessi ed attitudini in relazione all'indirizzo di studi.

Far emergere punti di forza e debolezza per meglio calibrarli.

Utilizzare strumenti e tecnologie differenti da quelli scolastici.

Prendere coscienza della complementarietà tra scuola e lavoro.

Favorire una scelta consapevole verso il mondo professionale ed/o universitario.

Percezione della qualità e della validità del progetto da parte dello studente:

Il progetto è percepito positivamente in quanto favorisce la consapevolezza di sé e l'autonomia nelle scelte per il proprio futuro lavorativo.

MATERIALI PROPOSTI SULLA BASE DEL PERCORSO DIDATTICO DELLA CLASSE PER IL COLLOQUIO

Testi, documenti, esperienze, progetti e problemi	Discipline coinvolte
Fotografie, immagini, grafici, tabelle, articoli di giornale, titoli di testi, frasi celebri, Riproduzioni di dipinti, tematiche ambientali o di attualità	Italiano Matematica Inglese Francese Scienze degli alimenti Laboratorio di cucina

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del 10 maggio 2023.

IL CONSIGLIO DI CLASSE V B INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA

Componente	Disciplina	Firma
CASSIA SABRINA	Italiano-Storia	
VASILE SONIA	Inglese	
GIACALONE CARMELA	Francese	
	Spagnolo	
BOSCARINO SIMONETTA	Matematica	
LOMBARDO ETTORE	Diritto e tecniche amministrative	
SABATINO EMANUELE	Laboratorio di CUCINA	
FRASCA ANNA	Scienza e cultura dell'alimentazione	
CAVALLARO ALESSANDRA	Religione	
IACONA GIUSEPPINA	Scienze motorie	

IL COORDINATORE

SABRINA CASSIA

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

ACCARDO CARMELA

