



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. D

Indirizzo: SERV. ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
- ART. ENOGASTRONOMIA

Coordinatore Prof. Vincenzo Farinella

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> _____	9
<i>Variazioni del Consiglio di classe nel triennio</i> _____	11
CRITERI DI VALUTAZIONE E ANDAMENTO DEL CREDITO SCOLASTICO _____	12
<i>Attribuzione del credito scolastico</i> _____	13
<i>Tabella di cui all'allegato A ai sensi del D. lgs. 62/2017</i> _____	13
<i>Credito scolastico III e IV anno</i> _____	14
LE PROVE D'ESAME _____	15
<i>Simulazioni di prove d'esame somministrate alla classe</i> _____	18
CONSUNTIVI DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI _____	19
<i>Materia: Italiano</i> _____	19
<i>Materia: Storia</i> _____	21
<i>Materia: Lingua Inglese</i> _____	23
<i>Materia: Matematica</i> _____	25
<i>Materia: Francese</i> _____	27
<i>Materia: Scienza e Cultura dell'alimentazione</i> _____	30
<i>Materia: Enogastronomia</i> _____	33
<i>Materia: Diritto e Tecniche Amministrative</i> _____	35
<i>Materia: Scienze Motorie e Sportive</i> _____	39
<i>Materia: Religione Cattolica</i> _____	41
<i>Materia: Laboratorio dei servizi Enogastronomici: settore Sala e Vendita</i> _____	43
INDICAZIONI GENERALI PER L'EDUCAZIONE CIVICA _____	45
PCTO NEL TRIENNIO _____	49
MATERIALI PROPOSTI SULLA BASE DEL PERCORSO DIDATTICO DELLA CLASSE PER IL COLLOQUIO: 50	
IL CONSIGLIO DI CLASSE V D INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA _____	51
ALLEGATI _____	52

[Allegato 1: Relazione candidato con DSA e Relazione candidato con disabilità](#)

[Allegato 1BIS : Relazione candidato con disabilità](#)

[Allegato 1TRIS : Relazione candidato con disabilità](#)

[Allegato 1 QUATER : Relazione candidato con disabilità](#)

[Allegato 2: Relazione PCTO del Tutor scolastico](#)

[Allegato 3: Griglie di valutazione della prima prova scritta](#)

[Allegato 4: Griglia di valutazione della seconda prova scritta:](#)

[Allegato 5: Griglia di valutazione del colloquio orale](#)

[Allegato 6: Simulazioni delle prove d'esame : 1° PROVA](#)

[Allegato 7: Simulazioni delle prove d'esame : 2° PROVA](#)

[Allegato 8: Simulazioni delle prove d'esame : PROVA ORALE](#)

Il presente documento è composto da n. 101 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.

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

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Coordinatore: Prof. Vincenzo Farinella

Descrizione della classe:

La classe, inizialmente costituita da 18 alunni (una alunna all'inizio dell'anno ha cambiato corso), allo stato attuale risulta composta da 17 alunni: 5 femmine e 12 maschi. Tutti gli alunni provengono dalla classe IV D Enogastronomia e frequentano il quinto anno per la prima volta. Tra i discenti sono presenti un alunno con DSA certificato per il quale il CDC ha redatto il PDP condiviso dalla famiglia e tre alunni con disabilità per i quali i docenti di sostegno hanno redatto il PEI. La continuità didattica della classe purtroppo non è stata assicurata a causa di diversi fattori. 1° - Nel corso del triennio infatti, sono cambiati tutti i docenti ad eccezione di quattro, delle seguenti discipline: inglese, matematica, francese e laboratorio cucina. Altra causa della mancata continuità è stata la pandemia. 2° - Bisogna tener conto che gli anni precedenti sono stati segnati dalla pandemia e considerare le difficoltà affrontate dagli studenti, sia dal punto di vista sociale ed emotivo, che dalla mancanza di continuità del dialogo educativo che ha reso difficile e discontinuo lo svolgimento dei programmi e l'assimilazione dei loro contenuti. Questi punti sono estremamente delicati, importanti e indicativi nella ricostruzione del loro percorso scolastico.

Grado di coinvolgimento

Si è sempre cercato di dare vita ad un ambiente di apprendimento mediante la costruzione ragionata e guidata del sapere e l'interazione tra docenti e alunni.

L'attività didattica curricolare si è svolta, con qualche lieve scostamento tra le linee programmatiche del percorso formativo e la realizzazione dello stesso dovuto alle numerose assenze di alcuni alunni ed a diverse attività fuoriclasse, nel rispetto delle unità didattiche stabilite nella programmazione del CdC all'inizio dell'anno scolastico e dei moduli previsti nella programmazione delle singole discipline, al fine di potenziare le competenze e le capacità, sia a livello metodologico che conoscitivo degli alunni. Tuttavia, occorre rilevare che alcuni alunni, in diverse discipline, non sempre hanno risposto adeguatamente alle aspettative dei docenti nonostante le continue sollecitazioni ad una partecipazione

più attiva in classe e ad un maggiore impegno nello studio pomeridiano. Pertanto, all'inizio del pentamestre, è stata effettuata durante le ore curricolari una breve pausa didattica che ha riguardato tutte le discipline, finalizzata al recupero e al consolidamento.

Al fine di sollecitare l'apprendimento e di restituire agli alunni il senso di quanto da essi prodotto in autonomia, i materiali di studio inviati e i compiti assegnati, sono stati sempre preceduti dalla spiegazione relativa ai contenuti in argomento, cui ha fatto sempre seguito un intervento di chiarimento o restituzione da parte del docente. Nel complesso, buona parte degli alunni hanno raggiunto in maniera accettabile gli obiettivi programmati in termini di conoscenze, abilità e competenze, ognuno secondo le proprie possibilità e capacità.

La classe ha svolto, nel triennio, l'attività di PCTO secondo i dettami della normativa vigente (Legge 13 luglio 2015, n.107 e successive integrazioni).

Partecipazione al dialogo educativo

La classe non è omogenea per quanto riguarda la partecipazione al dialogo educativo.

La maggior parte della classe ha seguito con discreta attenzione e partecipazione le lezioni in quasi tutte le discipline, collaborando, generalmente, alle attività scolastiche proposte; alcuni invece non hanno mostrato una costanza assidua nell'impegno, nell'attenzione e nella motivazione all'apprendimento e, per questo motivo, la loro preparazione in alcune discipline risulta essere quasi sufficiente.

Va comunque ricordato che tale classe è stata per ben due anni, coinvolta nell'emergenza pandemica e, pertanto, la didattica a distanza, ne ha sicuramente penalizzato il percorso. Probabilmente, almeno all'inizio, pochi ragazzi hanno mantenuto la serietà adeguata nell'affrontare tale situazione eccezionale ed nell'adattarsi a tale tipologia di insegnamento, altri, sebbene probabilmente motivati, non ne hanno avuto gli strumenti, ed altri, probabilmente i più fragili, hanno faticato a trovare una guida anche a distanza. Inevitabilmente, la loro formazione, per quanto noi docenti abbiamo dato il massimo, ne è stata in parte penalizzata. Inoltre, i frequenti cambi di docenti, come pocanzi si è puntualizzato, ha sicuramente destabilizzato e confuso i loro punti di riferimento, che, sappiamo invece essere

determinanti , soprattutto in questa fase di crescita individuale ed educativa. Il rientro in presenza, dopo ben due anni di distanza , è stato per certi versi problematico e alcuni di loro, hanno faticato a recuperare ed applicare nella quotidianità della vita scolastica regole e comportamenti appresi negli anni passati.

Comportamento e frequenza

La classe tiene un comportamento complessivo non sempre corretto e non sempre favorisce lo svolgimento delle attività. Non si registra la presenza di alunni con problemi di socializzazione, o con problemi di rapporti con i compagni, tuttavia, per alcuni alunni si evidenzia una certa difficoltà sul rispetto delle regole.

Quasi tutti gli alunni della classe hanno utilizzato in modo corretto le strutture ed il materiale scolastico. Nelle consegne assegnate, durante l'anno scolastico, la maggior parte della classe è stata puntuale.

Per quanto concerne la frequenza scolastica, qualche alunno partecipa saltuariamente alle attività didattiche della classe. Numerosi ingressi a seconda ora di lezione e uscite anticipate vengono rilevate settimanalmente. Un alunno in particolare ha raggiunto il limite massimo di assenze.

**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		
16		
17		

Classe	2020-2021	2021-2022	2022-2023
Studenti della classe	20	20	17
Studenti inseriti	/	1	/
Sospensione del giudizio finale	4	/	/
Promossi scrutinio finale	16	18	/
Non promossi	/	1	/
Studenti provenienti da altro istituto	/	/	/
Ritirati	/	1	/
Trasferiti in altra sezione o altra scuola	/	1	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
Lingua e Letteratura Italiano	4	Panusa Demetrio	NO	NO
Storia	2	Panusa Demetrio	NO	NO
Lingua Inglese	2	Lutri Luisa	SI	SI
Matematica	3	Farinella Vincenzo	SI	SI
Seconda Lingua Straniera Francese	3	Sanfilippo Milena	SI	SI
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	2+2	Sidella Sarah	NO	NO
Lab. di Servizi Enogastr. - Settore Cucina	6+2	Donzella Roberto	SI	SI
Diritto e Tecniche Amministrative	3	Failla Simona	NO	NO
Scienze Motorie	2	Iacona Giuseppina	NO	NO
Religione Cattolica	1	Cavallato Alessandra	NO	NO
Lab. di Servizi Enogastr. - Settore Sala e Vend.	2	Miraglia Andrea	SI	NO
Sostegno	9+9	Peluso Francesco	NO	NO
Sostegno	18	Zappalà Olimpia	SI	NO

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 “Scienza e Cultura dell’Alimentazione”

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 18/04/2023

COLLOQUIO ORALE

È stata effettuata una simulazione del colloquio orale in data 21/04/2023

Discipline coinvolte
Discipline esterne: Italiano e Storia, Lingua Inglese, Matematica (simulazione: Proff. Panusa, Lutri, Farinella)
Discipline interne: Scienza e Cultura dell’Alimentazione, Enogastronomia, Lingua Francese (simulazione: Proff. Sidella, Donzella, Sanfilippo)

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: ITALIANO

DOCENTE: PROF. PANUSA DEMETRIO

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

Marta Sambugar - Gabriella Sarà, "Letteratura viva" vol. 3, 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:

86

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

10

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Libro di testo, schede, mappe, materiale prodotto dall'insegnante, visione filmati.

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libri di testo, mappe concettuali, schemi, video

STRUMENTI DI VERIFICA:

Discussioni e dibattiti in classe, costruzione di mappe concettuali, verifiche scritte e orali

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

In generale una sufficiente conoscenza delle maggiori correnti letterarie della fine dell'Ottocento e del Novecento

ABILITÀ

Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano

COMPETENZE

Maggiore consapevolezza, in genere, di quanto sia difficile la comprensione del mondo che ci circonda e della necessità di possedere categorie adeguate per poterla leggere adeguatamente.

CONTENUTI

U.D.A. : L'età del Positivismo: dal Realismo al Naturalismo. La narrativa naturalista: Zola "Il romanzo sperimentale". Il Verismo. Giovanni Verga: biografia, opere e poetica; "La roba"; il progetto di "I vinti"; "Prefazione a "I Malavoglia"; "La morte di Gesualdo". Il Decadentismo: caratteristiche generali; Giovanni Pascoli: biografia, pensiero e poetica; "X agosto", "Temporale", "Il lampo"; Gabriele D'Annunzio: biografia, opere e poetica; "Il piacere": trama. Il Futurismo: cenni. Italo Svevo: biografia, pensiero e poetica; "Una vita": trama; "Senilità": trama; "La coscienza di Zeno": trama, "Prefazione e Preambolo"; "L'ultima sigaretta"; "Un rapporto conflittuale"; "Una catastrofe inaudita".

MATERIA: STORIA

DOCENTE: PROF. DEMETRIO PANUSA

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

Paolo Di Sacco, "Memoria e futuro. Dal Novecento al mondo attuale", SEI.

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

2

ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2021-2022

66

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2022:

44

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

5

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezione frontale, lezione interattiva, lezione multimediale, lezione / applicazione, lettura e analisi diretta di testi e fonti storiografiche, schemi riassuntivi

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo
Mappe concettuali
Schemi
Video

STRUMENTI DI VERIFICA:

Discussioni e dibattiti in classe, costruzione di mappe concettuali, verifiche orali

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Una maggiore consapevolezza dello sviluppo della società contemporanea e degli eventi storici corrispondenti.

ABILITÀ

Riconoscere nella storia del Novecento e del mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e di discontinuità. Analizzare problematiche significative del periodo considerato.

COMPETENZE

Maggiore consapevolezza, in genere, di quanto sia difficile la comprensione del mondo che ci circonda e della necessità di possedere categorie adeguate per poterla leggere adeguatamente.

CONTENUTI

U.D.A. 1

La Belle époque,; speranze ed inquietudini;
Lo sviluppo degli Stati Uniti: Taylorismo e fordismo; self made men;
L'Italia di Giolitti;
Il Nazionalismo: la causa della Prima guerra mondiale;

U.D.A. 2

La Prima guerra mondiale;
Il primo dopoguerra

U.D.A. 3

la Germania di Weimar;
Fascismo e dittatura; cenni alla Rivoluzione russa e a Stalin;
La crisi del 1929; New Deal;
Il Fascismo degli anni trenta; Hitler e il Nazismo;

U.D.A. 4

la Seconda guerra mondiale; l'Olocausto;
Il secondo dopoguerra e la nascita della democrazia. La Costituzione.

MATERIA: LINGUA INGLESE

DOCENTE: PROF.SSA LUISA LUTRI

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

- Light the fire (E. Assirelli- A. Vetri- B. Cappellani-Rizzoli editore)
- Ready for Invalsi (P. Drury-Oxford editore)

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

2

ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2021-2022:

66

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2023:

43 + 1 di Ed. Civica

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

8 (Dal 16/05/23 al 09/06/23)

N.B. : lo scarto tra le ore previste e quelle effettuate è dovuto alle attività integrative alle quali la classe è stata tenuta a partecipare , alle assenze collettive ,altro

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Ascolto ,lettura e spiegazione del testo .Lezione dialogica. Lavori individuali e di piccolo gruppo.

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Gli interventi integrativi sono stati effettuati durante la pausa didattica, in orario curricolare , ed in itinere per recupero e consolidamento per tutta la classe e recupero

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libri di testo. Risorse online. Lettore audio-Schede di approfondimento.
Argo, Classroom

STRUMENTI DI VERIFICA:

Prove strutturate , non strutturate, semistrutturate . Verifiche orali formative e sommative.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

- Lessico specifico della microlingua del settore di indirizzo
- Strutture grammaticali di base e principali funzioni comunicative
- Sostenibilità
- Tracciabilità
- L'HACCP e la sicurezza alimentare
- Testi di tipo professionale
- Cenni relativi all'Agenda 2030

23

ABILITÀ

- Saper comprendere il significato di sostenibilità
- Saper fornire informazioni sullo Slow Food e i prodotti a Km 0
- Saper individuare i pericoli di contaminazione nelle procedure enogastronomiche
- Saper riferire informazioni sui disturbi di origine alimentare
- Saper fare riferimento alla normativa sulla sicurezza alimentare
- Saper applicare in modo autonomo il metodo HACCP
- Saper spiegare la relazione tra cibo e salute
- Saper riferire le caratteristiche della Piramide Alimentare , della “ Double Pyramid “ ed individuare i gruppi alimentari
- Saper descrivere i Piatti Salutari “ Eatwell Plate” e “ Myplate”
- Saper riferire le caratteristiche della Dieta Mediterranea
- Saper dare informazioni su diete speciali (Gluten free)) evidenziando la differenza tra intolleranze ed allergie
- Saper riferire le principali tematiche dell’Agenda 2030

COMPETENZE

- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- Integrare le competenze professionali con quelle linguistiche
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per promuovere la sostenibilità e ottimizzare la produzione di beni locali e servizi in relazione al contesto.
- Conoscere ,a grandi linee, i punti essenziali dell’Agenda 2030

CONTENUTI

U.D.A. 1

Food and Health

- A healthy lifestyle:Nutrients-Food and health
- The Food Pyramid, the Double Pyramid and food groups
- Healthy plates(The Eatwell Plate- MyPlate)
- The Mediterranean diet: A real lifestyle-Advantages of the Mediterranean diet
- Special diets for food allergies and intolerances:Food allergies and Intolerances
- Alternative diets :Vegetarians.-Vegans-Fructarians

U.D.A. 2

Think globally, eat locally :Responsible food consumption

- Promoting a sustainable diet
- Slow food and Km 0 food

U.D.A. 3

Food safety and hygiene

- Food contamination
- Food poisoning
- Food safety legislation
- The HACCP system

EDUCAZIONE CIVICA

Agenda 2030 ; -Goal 3 ; -Goal 4 ; -Goal 6

MATERIA: MATEMATICA

DOCENTE: PROF. VINCENZO FARINELLA

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

COLORI DELLA MATEMATICA - Edizione Bianca – Per il secondo Biennio degli Istituti Alberghieri – Volume A – L. Sasso, I Fragni – DeA Scuola / Petrini

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:

64

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

11

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 quadrimestre per il recupero /potenziamento di tutti gli alunni

Attività di recupero in itinere durante lo svolgimento di ogni UDA

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Lavagna interattiva

Libri di testo

Testi didattici di supporto

Spazi: Aula scolastica, Aula virtuale sulla piattaforma classroom di google-suite (per appunti e/o comunicazioni)

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

Gli intervalli

Classificazione delle funzioni numeriche reali

Studio degli elementi fondamentali

Limiti di una funzione reale di variabile reale e le forme indeterminate $\frac{0}{0}$ e $\frac{\infty}{\infty}$

Gli asintoti

Le derivate

Studio completo di semplici funzioni algebriche razionali intere e fratte.

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

Studiare semplici funzioni e rappresentarle graficamente

CONTENUTI

U.D.A. 1 : “ La matematica nel quotidiano”

Le indagini statistiche

Le distribuzioni di frequenze

Rappresentazione tabulare e grafica dei fenomeni

Indici di posizione: media, moda e mediana

Indici di varianza

Probabilità classica, alcune proprietà.

U.D.A. 2 : “Funzioni”

Disequazioni di 2° grado

Classificazioni delle funzioni

Insieme di esistenza

Intersezioni con gli assi cartesiani

Segno della funzione: intervalli di positività e negatività

Simmetrie: funzione pari e dispari

Applicazioni a semplici funzioni razionali fratte.

U.D.A. 3 :: “ I limiti di una funzione”

Operazioni sui limiti

Calcolo dei limiti di una funzione reale anche in forma indeterminata

Calcolo degli asintoti verticali orizzontali ed obliqui

U.D.A. 4 : “ Le derivate”

Definizioni e significato geometrico di rapporto incrementale e di derivata di una funzione.

Equazione della retta tangente al grafico di una funzione in un punto del dominio.

U.D.A. 5 : “ Lo studio di funzione”

Le funzioni: studio di semplici funzioni reali di variabile reale e rappresentazione grafica sul piano cartesiano.

MATERIA: FRANCESE

DOCENTE: PROF.SSA MILENA SANFILIPPO

LIBRO DI TESTO ADOTTATI
UBLIME. OENOASTRONOMIE.

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:
74

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO
FINALE:
9

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

- LETTURA E SPIEGAZIONE DEL TESTO
 - LEZIONE DIALOGICA
 - COOPERATIVE LEARNING
 - LAVORO DI RICERCA
 - DISCUSSIONE GUIDATA E CONVERSAZIONE
- INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:**
- PAUSA DIDATTICA E RECUPERO (ORE3+3)

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

- LIBRI DI TESTO
- FOTOCOPIE INTEGRATIVE
- SUPPORTI MULTIMEDIALI
- MATERIALE INFORMATIVO VARIO

STRUMENTI DI VERIFICA:

VERIFICA ORALE:
COLLOQUI INDIVIDUALI E DI GRUPPO
VERIFICA SCRITTA:
QUESTIONARI DI TIPO OGGETTIVO/A QUESITI APERTI

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

- LES TROUBLES DU COMPORTEMENT ALIMENTAIRE
- ALLERGIES ET INTOLERANCES
- LES INFECTIONS ALIMENTAIRES
- LES RISQUES ET LES MESURES PRÉVENTIVES CONTRE LA CONTAMINATION DES ALIMENTS
- L'HACCP
- LES 7 PRINCIPES OBLIGATOIRES.

ABILITÀ

- SAPER OPERARE IN AMBITO PROFESSIONALE CONOSCENDO E APPLICANDO LA NORMATIVA VIGENTE
- CONOSCERE LE REGOLE NECESSARIE ALL'IGIENE E ALLA SICUREZZA IN CUCINA

COMPETENZE

APPLICARE I CRITERI E GLI STRUMENTI PER LA SICUREZZA E LA TUTELA DELLA SALUTE

CONOSCENZE

- PYRAMIDES ALIMENTAIRES
- ALIMENTATION DU SPORTIF
- ALIMENTATION DE LA FEMME ENCEINTE ET DES ADOS
- SLOW FOOD
- CUISINE MOLECULAIRE
- ALIMENTATION DURABLE

ABILITÀ

- COMPRENDERE, DESCRIVERE, CONFRONTARE I DIFFERENTI REGIMI ALIMENTARI. COMPETENZE
- RICONOSCERE, COGLIERE ANALOGIE E DIFFERENZE DEI DIVERSI REGIMI ALIMENTARI.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

- ESCOFFIER
- DUCASSE
- BOCUSE
- CANNAVACCIUOLO

ABILITÀ

- CONOSCERE E DESCRIVERE LE TAPPE FONDAMENTALI DI UNA CARRIERA PROFESSIONALE;
- CONOSCERE LE FUNZIONI DI UNO CHEF NEI DIVERSI AMBITI.

COMPETENZE

- COMPRENDERE UN DOCUMENTO AUTENTICO RELATIVO ALL'ENOGASTRONOMIA.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

- LE CV
- LA LETTRE DE MOTIVATION
- L'ENTRETIEN D'EMBAUCHE

ABILITÀ

- SAPER REDIGERE UN CV E DESCRIVERE UN PERCORSO DI FORMAZIONE.

COMPETENZE

- PRESENTARE IL PROPRIO PROFILO PROFESSIONALE

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

- LES INSTITUTIONS FRANÇAISES ET ITALIENNES

ABILITÀ

- CONOSCERE LE DIVERSE FIGURE ISTITUZIONALI

COMPETENZE

- 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: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: PROF.SSA SARAH SIDELLA

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

Alimentazione oggi – Scienza e cultura dell'alimentazione per i servizi di enogastronomia e di sala e vendita. Silvano Rodato – Ed. Zanichelli

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:

82

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

14

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezione frontale – Lezione partecipata – Proiezione di video-documentari

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Pausa didattica e recupero in itinere delle carenze riscontrate

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo, Lettura di Dossier e articoli sul web, Visione di video-documentari, mappe concettuali e sintesi condivisi su Classroom.

STRUMENTI DI VERIFICA:

Verifiche orali e verifiche scritte

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

- Conoscere il significato di produzione agroalimentare sostenibile, i principi di sostenibilità ambientale di Agenda 2030, il concetto di sostenibilità nella dieta e l'importanza di evitare lo spreco alimentare.
- Conoscere la classificazione sistematica e la valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni e contaminazioni alimentari, i requisiti d'igiene nella ristorazione e il sistema HACCP.
- Conoscere i fondamenti di una corretta alimentazione in individui sani o affetti da patologie e la stretta connessione tra alimentazione e salute.

- Conoscere i criteri di qualità degli alimenti, l'importanza della tracciabilità di un prodotto, la sicurezza alimentare e i principi di tutela e promozione del "Made in Italy".
- Conoscere le nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari.

ABILITÀ

- Comprendere il significato di sostenibilità, di prodotti agroalimentari ambientalmente sostenibili e il significato di dieta sostenibile e spreco alimentare.
- Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.
- Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.
- Comprendere le cause dei disturbi alimentari e l'importanza dell'educazione alimentare per il benessere dell'individuo, nella società in cui viviamo.
- Distinguere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande.
- Tutelare e promuovere il "Made in Italy".
- Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento.

COMPETENZE

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse controllando e utilizzando gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Applicare correttamente il sistema HACCP e la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro con particolare riferimento all'aspetto igienico-sanitario nella ristorazione.
- Prendere coscienza delle situazioni di disagio giovanile ed adulto, connessi ad un'errata alimentazione e ad uno scorretto stile di vita, e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.
- 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 ed equilibrati.
- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- Supportare la pianificazione della gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e sviluppo della cultura dell'innovazione coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.
- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

CONTENUTI

U.D.A. 1

Sostenibilità ambientale e nuovi prodotti agroalimentari: innovazioni di filiera, nuovi prodotti alimentari e sostenibilità (dieta sostenibile e spreco alimentare).

U.D.A. 2

Igiene e sicurezza nella ristorazione: contaminazioni alimentari, malattie da contaminazione biologica degli alimenti (salmonellosi, listeriosi, botulismo, stafilococco, Clostridium, epatite A, epatite E, Rotavirus, toxoplasmosi, anisakidiosi), igiene nella ristorazione, sicurezza sul lavoro e sistema HACCP.

U.D.A. 3

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

U.D.A. 4

Alimentazione nella ristorazione e tipologie dietetiche: tipologie di ristorazione (commerciale, collettiva, catering e banqueting, fast food e slow food, ristorazione scolastica, aziendale, sanitaria e assistenziale), stili alimentari e tipologie dietetiche (dieta mediterranea, vegetariana, macrobiotica, sostenibile, nordica e limiti delle diete dimagranti).

U.D.A. 5

Dieta in particolari condizioni patologiche: obesità, malattie cardio-vascolari, diabete, malattie dell'apparato digerente, disturbi del comportamento alimentare (anoressia e bulimia), malattie da carenza di nutrienti, alimentazione e tumori, allergie ed intolleranze alimentari.

U.D.A. 6

Aspetti religioso-antropologici legati al cibo e promozione del "Made in Italy": alimentazione e religione, qualità alimentare, marchi di qualità e certificazioni.

MATERIA: ENOGASTRONOMIA

DOCENTE: PROF. ROBERTO DONZELLA

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

SMART CHEF- GIOVANNI SALVIANI – HOEPLI EDITORE

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:

210

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

24

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezione frontale, Esercitazioni pratiche in laboratorio, Problem Solving, Esercitazioni individuali e di gruppo

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Pausa didattica, recupero individualizzato per gli alunni bisognosi, dialogo formativo

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo, video-ricette, fotocopie, riviste specializzate

Spazi: Aula scolastica - Laboratorio di cucina

STRUMENTI DI VERIFICA:

Esercitazione pratica, Verifica orale, Prove strutturate e semi-strutturate

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Conoscere l'organizzazione del lavoro nelle diverse realtà aziendali

Conoscere le innovazioni tecniche che garantiscono la distribuzione satellitare

Conoscere le principali forme di catering e le differenze che le caratterizzano

Conoscere l'organizzazione del servizio di banqueting

Conoscere le problematiche relative alla programmazione della produzione in relazione alla tipologia ristorativi e alle caratteristiche dell'utenza

Conoscere le fasi della produzione

ABILITÀ

Riconoscere le nuove tendenze di mercato, essere consapevole della necessità di produrre piatti nutrizionalmente più corretti, organizzare il lavoro in funzione delle caratteristiche del servizio proposto

all'utenza, conoscere le diverse tecniche di organizzazione della distribuzione e saper valutare la scelta più efficace.

COMPETENZE

Valorizzare e promuovere le tradizioni individuando le nuove tendenze, attuare strategie di pianificazione per ottimizzare la produzione, intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.

CONTENUTI

U.D.A. 1

Attività di consolidamento e verifica dei prerequisiti;

U.D.A. 2

Organizzazione e gestione del servizio “per regole”.

U.D.A. 3

La programmazione del lavoro

U.D.A. 4

Buffet, catering e banqueting

MATERIA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

DOCENTE: PROF.SSA FAILLA SIMONA

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE UP

Autori: S. Rascioni, F. Ferriello

Ed. Tramontana

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:

9

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Il programma è stato svolto, seguendo come obiettivo primario, il raggiungimento degli obiettivi minimi per la maggior parte degli studenti e consolidando le eccellenze.

- Le metodologie di lavoro utilizzate fanno riferimento a diversi tipi di lezione:

lezione frontale

lezione dialogata

elaborazione di un progetto individuale

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Pausa didattica, Recupero individualizzato, Dialogo formativo

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo, Power point, Mappe concettuali, LIM, piattaforma multimediale

STRUMENTI DI VERIFICA:

- Verifiche orali:

- colloquio tradizionale.

- Verifiche scritte:

- costruzione di verifiche con esercizi oppure con domande aperte o a risposta multipla.

- elaborazione di un progetto su temi specifici.

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

Business Plan, Marketing Plan

Contratti delle imprese turistiche, responsabilità degli operatori di settore

ABILITÀ

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

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.

COMPETENZE

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.

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

CONTENUTI

U.D.A. 1 IL BILANCIO D'ESERCIZIO

- Il bilancio d'esercizio

Stato Patrimoniale, Conto Economico e Nota Integrativa

L'analisi di bilancio

Gli indici di redditività;

L'analisi dei costi delle imprese turistico-ristorative

La classificazione dei costi

La Break Even Analysis e il diagramma di redditività

U.D.A. 2 IL TURISMO ENOGASTRONOMICO

- Il turismo enogastronomico: trend e tendenze

- Il turismo esperienziale

- Il turismo enogastronomico tra esperienze e cultura

- Il turismo enogastronomico in Italia pre e post pandemia, la ripresa e le prospettive future

- La sostenibilità nelle pratiche enogastronomiche

- I piatti tipici e il legame con il territorio

- La digitalizzazione del settore della ristorazione

- L'innovazione nel settore della ristorazione

- Le nuove professioni del cibo

- I prodotti d'eccellenza italiani

- Il confronto con i paesi europei

U.D.A. 3 LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO

Le norme sulla costituzione dell'impresa

Adempimenti giuridici e fiscali per la costituzione di un'impresa

Le forme giuridiche delle imprese turistico ristorative

I contratti delle imprese ristorative e ricettive

Il contratto ristorativo

Il contratto di catering

Il contratto di banqueting

Le norme da applicare ai contratti ristorativi

La tutela del cliente: Il Codice del consumo

La responsabilità del ristoratore

Le catene ristorative

La gestione della qualità

Il sistema di qualità

Le certificazioni di qualità

I marchi

I presidi slow-food

U.D.A. 4 IL MARKETING

Il marketing: aspetti generali

Il marketing

Marketing strategico e marketing operativo

Marketing turistico

Il marketing strategico

Le fasi del marketing strategico

Le fonti informative

L'analisi interna

L'analisi della concorrenza

L'analisi della domanda

La segmentazione

Il target

Il posizionamento

Il posizionamento

La determinazione degli obiettivi strategici

Il marketing operativo

Le caratteristiche del prodotto

La leva del prezzo

I canali di distribuzione

La comunicazione

Il web marketing

Web marketing

Gli strumenti di web marketing

Il marketing plan

Il marketing plan di una piccola impresa

Il marketing plan di una grande impresa

U.D.A. 5 PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

La pianificazione e la programmazione

La scelta strategica di un'impresa

Vision e mission

Rapporto tra pianificazione e programmazione

Il vantaggio competitivo

Le funzioni del controllo di gestione

Il budget

Il budget

Differenza tra bilancio di esercizio e budget

Il budget degli investimenti

Il budget economico di un ristorante

Il controllo budgettario

Il Business plan

Il business plan

Il contenuto del business plan

MATERIA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

DOCENTE: PROF.SSA 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:

60

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

8

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).
Le componenti funzionali dell'apparato locomotore.

ABILITÀ

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

DOCENTE: PROF.SSA CAVALLARO ALESSANDRA

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

“ 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:

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;
Saper scegliere una concezione del vivere caratterizzata da valori etici

COMPETENZE :

Gli alunni pervenendo ad un esito globalmente distinto dimostrano di:

41

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.

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: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI: SETTORE SALA E VENDITA

DOCENTE: PROF. MIRAGLIA ANDREA

LIBRI 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 2023:

38

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

8

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezione frontale e pratica in laboratorio

Lettura e spiegazione del testo

Interventi individualizzati

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Pausa didattica

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo

Scheda Mercadini A.I.S. degustazione abbinamento cibo-vino

Laboratorio di sala-vendita

Computer

LIM

STRUMENTI DI VERIFICA:

Verifiche orali

Prove pratiche

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Conoscenza del lessico relativo al proprio ambito professionale.

ABILITÀ

43

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.
Tecniche di vendita da applicare ai testi scritti (menu, carta dei vini e del bar)

CONTENUTI

U.D.A. 1

Dalla vite alla bottiglia. Terminologia enologica. Tecniche di vinificazione in bianco, in rosso, spumantizzazione

U.D.A. 2

Le principali nazioni vinicole europee e certificazioni di qualità.

U.D.A. 3

Enogastronomia delle nazioni europee ed extraeuropee (Spagna, Francia, Asia, Oceania)

U.D.A. 4

I vitigni autoctoni ed i vini DOC e DOCG della Sicilia, Sardegna, Puglia, Toscana.

U.D.A. 5

Scheda analitico descrittiva dei vini utilizzati durante le esercitazioni in laboratorio.

U.D.A. 6

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

U.D.A. 7

L'igiene del personale addetto alla ristorazione. La cura dell'immagine e dell'abbigliamento. Catering e banqueting. Mise en place e disposizione dei tavoli per diverse tipologie di servizio

U.D.A. 8

I cocktail aperitivi. Come costruire un cocktail
I.B.A. e A.I.B.E.S.- La classificazione dei cocktail. Classificazione di distillati, liquori e creme

U.D.A. 9

Principi di base su come produrre una carta dei vini e del bar.

INDICAZIONI GENERALI PER L'EDUCAZIONE CIVICA

DOCENTE COORDINATORE: PROF.SSA SARAH SIDELLA

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

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.

Essere consapevoli del valore e delle regole dell'attività democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.

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

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

DISCIPLINE	ORE	PERIODO	CONOSCENZE	ABILITA'	METODOLOGIA
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	6	Pentamestre	La FAO e l'OMS La dieta sostenibile e lo spreco alimentare Alimentazione e salute	Individuare il ruolo e la funzione degli Organi Istituzionali. Comprendere il significato di sostenibilità della dieta e individuare le principali cause di spreco alimentare. Comprendere l'importanza dell'educazione alimentare per il benessere dell'individuo.	Lezione frontale, lezione partecipata, visione di video - documentari
Matematica	3	Tutto l'anno scolastico	Metodi e calcoli statistici . Lettura e interpretazione dei grafici.	Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo rappresentandole anche sotto forma grafica.	Lezione frontale, dibattito, discussione in classe. Visione di filmati

			Sicurezza dei dati. Privacy	Essere in grado di distinguere i soggetti ai quali si applicano le norme previste nel codice della Privacy Comprendere il ruolo e le funzioni dell'Autorità garante della Privacy	
Francese	5	pentamestre	L'alimentation durable Les institutions françaises et italiennes	Comprendere il significato di sostenibilità e individuare le principali cause di spreco alimentare. Acquisire una competenza linguistica relativa alle principali istituzioni francesi	Lezione frontale, lezione partecipata, dibattito.
Lingua inglese	1 4	Trimestre Pentamestre	Sustainable diet Agenda 2030	Comprendere il significato di dieta sostenibile Conoscere i punti essenziali dell'Agenda 2030	Listening e reading comprehension Reading comprehension e dibattito
Scienze motorie e sportive	1 3	Trimestre Pentamestre	Il valore del Fair Play Sport e inclusione: i giochi paralimpici	Comprendere il valore formativo dello sport, strumento di inclusione e di coesione sociale	Lezione frontale Power Point
Diritto e Tecniche amministrative	4	Trimestre	Il Governo: organi e funzioni. Il Presidente della Repubblica	Conoscere le principali funzioni del Governo e del Presidente della Repubblica	Lezione frontale e dibattito con confronto

Religione Cattolica	2	Pentamestre	La solidarietà e il bene comune. La politica e il bene comune	Operare scelte morali circa le problematiche suscitate dallo sviluppo scientifico e tecnologico. Riconoscere il valore delle relazioni	Lezione frontale, visione video, lettura documenti, dibattito.
Italiano	3	Pentamestre	Riflessioni sulla guerra	Il dramma della scelta e la necessità della consapevolezza.	Lecture di testi.
Storia	4	Trimestre e pentamestre	Che cos'è la Costituzione. Dallo Statuto Albertino alla Costituzione repubblicana. cenno agli organismi internazionali (ONU, NATO)	Capire le motivazioni, le cause e gli effetti di un evento storico. Saper ricercare informazioni	Lezione partecipata; visione di video; lettura di testi e discussione in classe.
TOTALE	36				

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

Titolo	Attività svolte	Discipline coinvolte	Competenze acquisite
5 edizione di “Orienta Sicilia” 27/10-2022	Orientamento classi V- centro Fieristico “le Ciminiere” Catania	Tutte	Favorire una scelta più consapevole verso il mondo professionale e/o universitario
Incontro online con AIRC 15/11/2022	Attività frontale on line	Tutte	Acquisire consapevolezza civile sull’AIRC
Corso di Padel mese di novembre 2022	Incontro con istruttori di Padel e con la docente di Scienze motorie	Scienze Motorie	Acquisire le regole e la tecnica del gioco del Padel
Dante 02/12/2022	Proiezione film “Dante” - cinema Aurora, Belvedere	Italiano, Storia, Diritto	Conoscenza e comprensione della vita di Dante
Incontri con l’azienda Job Training 30/11/2022	Proposta extra territoriale PCTO Natale 2022	Tutte	Avvicinare gli alunni alle professionalità, agli ambienti e alle strutture nel settore lavorativo.
Imparare in Azienda mese di dicembre 2022	Attività di PCTO	Tutte	Esperienza diretta degli alunni alle professionalità, agli ambienti e alle strutture nel settore lavorativo.
“Educazione alla legalità e alla cittadinanza attiva – 08/04/2023	Progetto “ Rassegna cortometraggi”	Tutte	Sensibilizzare gli alunni al rispetto e al comportamento civile
Le Mani in Pasta mese di Aprile 2022	Corso di Pizza	Enogastrono- mia, Sala e Vendita	Acquisizione competenze riguardanti la preparazione della pizza

PCTO NEL TRIENNIO

1) Titolo e descrizione del percorso triennale:

IMPARARE IN AZIENDA

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 e agli insegnanti, anche le aziende, che incontreranno e ospiteranno gli studenti nel percorso progettuale. Il progetto ha lo scopo di fare acquisire all'allievo in azienda 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

Competenze EQF e di cittadinanza acquisite:

- Avvicinare gli studenti alla professionalità, agli ambienti e alle strutture dei vari settori lavorativi;
- Far sperimentare la realtà del mondo del lavoro ;
- Confrontare le conoscenze e le competenze tecnico-professionali maturate in ambito scolastico con le richieste del mondo del lavoro;
- Verificare e potenziare i propri interessi e attitudini in relazione all'indirizzo di studi;
- Far emergere punti di forza e debolezze per per rinforzare i primi superare le seconde;
- Utilizzare strumenti e tecnologie diverse da quelle scolastiche;
- Prendere coscienza della complementarietà tra mondo della scuola e mondo del lavoro;
- Favorire una scelta più consapevole verso il mondo professionale e/o universitario

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

Saper fare in modo autonomo una scelta ponderata e consapevole del proprio futuro

Relazione finale

Diario di bordo

2) Titolo e descrizione del percorso triennale:

LA BUSSOLA DELL'ORIENTAMENTO

Partecipazione alle giornate di orientamento organizzate dalle università;

Incontri programmati con esperti del mondo del lavoro, con docenti universitari, enti locali e organismi rappresentativi del mondo del lavoro.

Ente partner e soggetti coinvolti:

I.T.S. "Archimede di Siracusa"

Facoltà di Enogastronomia di Troina

Incontri on line con diversi atenei universitari

Descrizione delle attività svolte:

Orientamento in uscita

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

Saper fare in modo autonomo una scelta ponderata e consapevole del proprio futuro.

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	<p><u>Discipline esterne:</u> Italiano e Storia, Lingua Inglese, Matematica .</p> <p><u>Discipline interne:</u> Scienza e Cultura dell’Alimentazione, Enogastronomia, Lingua Francese .</p>

IL CONSIGLIO DI CLASSE V D INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del ...12... maggio 2023.

IL CONSIGLIO DI CLASSE V° D INDIRIZZO: ENOGASTRONOMIA

Docente	Disciplina	Firma
PELUSO FRANCESCO	Sostegno	<i>f.to Francesco Peluso</i>
ZAPPALA' OLIMPIA	Sostegno	<i>f.to Olimpia Zappalà</i>
PANUSA DEMETRIO	Lingua e Letteratura Italiano-Storia	<i>f.to Demetrio Panusa</i>
LUTRI LUISA	Lingua Inglese	<i>f.to Luisa Lutri</i>
FARINELLA VINCENZO	Matematica	<i>f.to Vincenzo Farinella</i>
SANFILIPPO MILENA	Seconda Lingua Straniera Francese	<i>f.to Milena Sanfilippo</i>
SIDELLA SARAH	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	<i>f.to Sarah Sidella</i>
DONZELLA ROBERTO	Lab. di Servizi Enogastr. - Settore Cucina	<i>f.to Roberto Donzella</i>
FAILLA SIMONA	Diritto e Tecniche Amministrative	<i>f.to Simona Failla</i>
IACONA GIUSEPPINA	Scienze Motorie	<i>f.to Giuseppina Iacona</i>
CAVALLARO ALESSANDRA	Religione Cattolica	<i>f.to Alessandra Cavallato</i>
MIRAGLIA ANDREA	Lab. di Servizi Enogastr. - Settore Sala e Vend.	<i>f.to Andrea Miraglia</i>

IL COORDINATORE

PROF. VINCENZO FARINELLA

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

PROF.SSA CARMELA ACCARDO

ALLEGATI

Integrano il presente documento i seguenti allegati:

Allegato 1:

- Relazione candidato con DSA (n. 1.)
- Relazione candidato con disabilità (n. 3.)

Allegato 2: Relazione PCTO del Tutor scolastico

Allegato 3: Griglia di valutazione 1^a prova scritta

Allegato 4: Griglia di valutazione della 2^a prova scritta

Allegato 5: Griglia di valutazione della prova orale (O.M. n. 45 del 09-03-2023)

Allegato 6: Tracce Simulazioni Prove d'esame: 1^a prova scritta

Allegato 7: Tracce Simulazioni Prove d'esame: 2^a prova scritta

Allegato 8: Tracce Simulazioni Prove d'esame: prova orale