



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: “Sala e vendita “

**“Tecnico dei servizi per l’enogastronomia e ospitalità alberghiera
articolazione servizi di sala e vendita”**

Coordinatore Prof. Davide Pinasco

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> _____	8
<i>Variazioni del Consiglio di classe nel triennio</i> _____	10
CRITERI DI VALUTAZIONE E ANDAMENTO DEL CREDITO SCOLASTICO _____	11
<i>Attribuzione del credito scolastico</i> _____	12
<i>Tabella di cui all'allegato A ai sensi del D. lgs. 62/2017</i> _____	12
<i>Credito scolastico III e IV anno</i> _____	13
LE PROVE D'ESAME _____	14
<i>Simulazioni di prove d'esame somministrate alla classe</i> _____	17
CONSUNTIVI DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI _____	18
Materia: MATEMATICA _____	18
Materia: Scienza e cultura dell'alimentazione _____	20
Materia: FRANCESE _____	22
Materia: Inglese _____	24
Materia: SPAGNOLO _____	26
Materia: RELIGIONE CATTOLICA _____	28
Materia: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE _____	29
Materia: Scienze motorie e sportive _____	33
Materia: Laboratorio dei servizi enogastronomici: settore sala e vendita _____	35
MATERIA: LABORATORIO CUCINA _____	37
lingua e letteratura italiana _____	40
STORIA _____	41
INDICAZIONI GENERALI PER L'EDUCAZIONE CIVICA _____	44
Materia: EDUCAZIONE CIVICA _____	44
ALLEGATI _____	49

Il presente documento è composto da n. 49 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 risieda 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. Davide Pinasco

ASPETTI DIDATTICO-DISCIPLINARI EVIDENZIATI DAL CONSIGLIO DI CLASSE

La classe è composta da 14 alunni: 11 femmine e 3 maschi, di cui 11 provenienti dalla classe IV B sala, un'alunna ripetente proveniente dalla classe V A sala, un'alunna ripetente proveniente dalla classe V C sala ed un'alunna trasferita, dal mese di novembre, proveniente dalla quinta classe dell'Istituto alberghiero di Benevento. E' presente un alunno diversamente abile che ha svolto una programmazione educativo-didattica differenziata ed è stato seguito per 9 ore settimanali dall'insegnante di sostegno. Inoltre sono presenti 2 alunni con DSA ai quali il consiglio di classe ha preparato loro un PDP.

In alcune discipline, nel corso del triennio non vi è stata continuità didattica.

Le relazioni all'interno del gruppo classe sono state, in generale positive, ma l'attività didattica a partire dal mese di gennaio, non si è svolta in un clima sereno, in quanto una studentessa ha spesso interrotto le attività in corso poiché sofferente di attacchi di panico ed è stato necessario l'intervento del 118. La classe non è omogenea, ha dimostrato un impegno, un'attenzione ed una motivazione all'apprendimento non sempre costante.

Il dialogo educativo è stato aperto e non è mancata da parte degli alunni una risposta attiva agli stimoli didattici ed educativi dei docenti.

Nel complesso il gruppo classe ha maturato un buon livello di socializzazione e, nel corso degli anni scolastici, è riuscito a sviluppare le abilità di convivenza civile e di collaborazione. La loro partecipazione al dialogo educativo non è stata, però, sempre propositiva e l'impegno, sia nello studio casalingo che nell'applicazione durante le lezioni, è stato discontinuo. Il livello di preparazione raggiunto dagli allievi è quindi eterogeneo.

Si distinguono alcuni alunni che hanno acquisito un'apprezzabile capacità di organizzazione critica, personale ed organica dei contenuti; altri invece hanno mostrato un impegno meno costante e responsabile allo studio.

Il recupero è stato effettuato durante le ore curricolari, come deciso in collegio docenti; la pausa didattica e lo sportello didattico hanno permesso di riprendere e chiarire ulteriormente gli argomenti su cui gli alunni avevano maggiori difficoltà, ma anche di intensificare le esercitazioni scritte allo scopo di migliorare le loro capacità operative.

La frequenza è stata, nel complesso irregolare, il comportamento complessivamente corretto che ha favorito lo svolgimento delle attività. I programmi si sono svolti, in generale, in linea con quanto programmato ad inizio anno scolastico ma, in alcuni casi, è stato necessario fare degli aggiustamenti.

Sebbene in alcuni periodi ci siano state delle difficoltà di vario tipo, gli alunni hanno acquisito le tematiche relative ai programmi svolti nelle varie discipline sia nei termini degli

obiettivi identificati nei piani di lavoro, sia come inquadramento generale delle tematiche affrontate.

Gli alunni sono in grado, anche se in modo differenziato, di esporre in termini sufficientemente chiari le conoscenze apprese dimostrando anche capacità di rielaborazione.

Per quanto riguarda il PCTO i discenti hanno partecipato all'attività di stage svoltesi nel triennio di studi, partecipando alle attività organizzate dalla scuola coordinate dal tutor interno e seguite dal tutor aziendale.

Inoltre la classe ha partecipato a progetti e attività inseriti nel PTOF ed a visite d'integrazione didattica nel territorio provinciale.

Non si è registrata la presenza di alunni con problemi di socializzazione, di alunni con problemi di rapporti con i compagni, di alunni con problemi sul rispetto delle regole, tutti hanno dimostrato senso di responsabilità.

Per i presupposti metodologici, ci si è riferiti a quanto espresso nel piano programmatico annuale.

Gli argomenti e le attività proposte sono stati organizzati in unità didattiche, affrontate, per quanto possibile, in modo operativo. Le attrezzature e gli strumenti didattici utilizzati sono stati libri di testo, lavagna, laboratorio di informatica, laboratorio di sala e bar, materiale informativo specifico di ogni disciplina.

Il controllo dell'apprendimento è avvenuto attraverso colloqui individuali e di gruppo, prove scritte, relazioni, casi professionali, nonché le simulazioni delle prove previste per gli Esami di Stato.

La valutazione formativa è avvenuta attraverso griglie corredate da descrittori di prestazione ed indicatori di livello.

Sia per le prove scritte che per le prove orali è stata valutata la conoscenza dei contenuti, la capacità di argomentazione ed esposizione, la capacità di applicare principi e regole, di utilizzare un lessico specifico, in generale l'acquisizione delle conoscenze, abilità e competenze.

Per la corrispondenza tra voti e livelli di conoscenze e competenze si è fatto riferimento ai criteri stabiliti dal Collegio dei Docenti e contenuti nel PTOF.

Per la valutazione finale si terrà conto del comportamento, della frequenza, dell'interesse dimostrato verso le attività proposte, dei risultati conseguiti nelle verifiche svolte, delle abilità operative conseguite ma anche del grado di preparazione raggiunto in relazione ai requisiti posseduti all'inizio dell'anno, ai parametri di arricchimento del patrimonio cognitivo, alle difficoltà oggettive e soggettive che potranno averlo condizionato.

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		

Classe	2020-2021	2021-2022	2022-2023
Studenti della classe	22	18	14
Studenti inseriti	22	18	14
Sospensione del giudizio finale	4	3	-
Promossi scrutinio finale	12	8	-
Non promossi	5	7	-
Studenti provenienti da altro istituto	-	1	1
Ritirati	-	-	-
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 Sabrina	Cassia Sabrina	Cassia Sabrina
Storia	2	Cassia Sabrina	Cassia Sabrina	Cassia Sabrina
Inglese	2	Moricca Alessandra	Moricca Alessandra	Arsi Giuseppina
Matematica	3	Tringali Salvatore	Tringali Salvatore	Tringali Salvatore
Francese/Spagnolo	3	Anisetto Arianna Ciccio Laura	Sciuto Carmela Ciccio Laura	Giarrizzo Lucia Ciccio Laura
Scienze motorie	2	Iacona Giuseppina	Iacona Giuseppina	Benincasa Giovanni
Laboratorio sala e vendita	7-7-8	Pinasco Davide	Pinasco Davide	Pinasco Davide
Scienza e Cultura dell'alimentazione	4-4-4	Pugliares Vincenza	Pugliares Vincenza	Pugliares Vincenza
Diritto e Tecniche amministrative	4-3-3	Tringali Lucia	Tringali Lucia	Tringali Lucia
Laboratorio di cucina	2	Fichera Giovanni	Intagliata Nunzio	-
Religione cattolica	1	Cavallaro Alessandra	Cavallaro Alessandra	Cavallaro Alessandra
Sostegno	9-9-9	Castello Sebastiana F.	Di Luciano Giuliana	Tinè Alessia

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 aprile 2023.

SECONDA PROVA SCRITTA “Scienza e cultura dell'alimentazione e Laboratorio di sala e vendita”

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

COLLOQUIO ORALE

È stata effettuata una simulazione del colloquio orale in data 02 maggio 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: MATEMATICA

DOCENTE: PROF. TRINGALI SALVATORE

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:

8

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:

- Aula
- Lim
- 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
- 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
- Massimo e minimo relativo
- 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”

1. Le indagini statistiche
2. Le distribuzioni di frequenze
3. Rappresentazione tabulare e grafica dei fenomeni con il foglio excel
4. Indici di posizione: media, moda e mediana

U.D.A. 2

“Funzioni”

1. Disequazioni di 2° grado
2. Classificazioni delle funzioni
3. Insieme di esistenza
4. Intersezioni con gli assi cartesiani
5. Segno della funzione: intervalli di positività e negatività
6. Simmetrie: funzione pari e dispari

Applicazioni a semplici funzioni razionali fratte

U.D.A. 3

“ I limiti di una funzione”

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

U.D.A. 4

“ Le derivate”

1. Definizioni e significato geometrico di rapporto incrementale e di derivata di una funzione.
2. Derivate di alcune funzioni elementari
3. Calcolo delle derivate
4. Regola di de l'Hôpital

U.D.A. 5

“ Lo studio di funzione”

1. Massimo e minimo relativo di una funzione.
2. Le funzioni: studio completo di semplici funzioni reali di variabile reale

MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: PUGLIARES VINCENZA

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

“Alimentazione oggi” - Casa Editrice CLIT - Autore: Silvano Rodato

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

4

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

130

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2022:

106

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

12

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezione frontale, Attività di Didattica a Distanza, Esercitazioni guidate, Problem solving

20

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Pausa didattica, Recupero individualizzato per gli alunni bisognosi, Recupero attraverso gli strumenti della piattaforma, Dialogo formativo

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo, Fotocopie – sintesi semplificata predisposta dall'insegnante, Supporti multimediali-PC-piattaforma Classroom

STRUMENTI DI VERIFICA:

prove scritte e orali, simulazioni Esame di Stato

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

- Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari
- Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni
- Fondamenti di una corretta alimentazione in individui sani o affetti da patologie

ABILITÀ

- Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento
- Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti
- Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela

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

CONTENUTI

U.D.A. 1

- Innovazioni di filiera e sostenibilità
- Sicurezza alimentare e filiera produttiva, Malattie alimentari trasmesse da contaminazioni biologiche: Salmonellosi – Botulismo – Epatite virale A -
- HACCP

U.D.A. 2

- Alimentazione equilibrata e LARN
- Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche : adolescenza – terza età
- Tipologie dietetiche : dieta mediterranea – vegetariana
- Diete in particolari condizioni patologiche (celiachia, obesità, aterosclerosi, ipertensione e diabete)
- Allergie ed intolleranze

MATERIA: FRANCESE

DOCENTE: ANISETTO ARIANNA

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

Christine Duvallier, Sublime Service – Eli edizioni

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:

79

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

12

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezione frontale, lezione partecipata, esercitazioni guidate, conversazione, lavoro in coppie.

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Pausa didattica e recupero

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo, libro digitale, fotocopie, materiale informativo, piattaforma classroom

STRUMENTI DI VERIFICA:

Verifica orale e verifica scritta

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Le sommelier; le serveur; le barman.

L'hygiène, les infections et les intoxications alimentaires, allergies et intolérances, les risques et les mesures préventives contre la contamination des aliments, le système HACCP, les 7 principes obligatoires.

La pyramide alimentaire, le régime méditerranéen, le régime végétarien, le régime végétalien, le régime macrobiotique, le régime crudivore, l'obésité, l'anorexie et la boulimie.

Le CV, la lettre de motivation, l'offre d'emploi, l'entretien d'embauche.

Les institutions françaises et italiennes.

Le principali strutture grammaticali.

ABILITÀ

Conoscere e descrivere le tappe fondamentali di una carriera professionale. Conoscere il ruolo di un sommelier, di un cameriere e di un barman.

Saper operare in ambito professionale conoscendo e applicando la normativa vigente. Conoscere le regole necessarie all'igiene e alla sicurezza in cucina.

Riconoscere le caratteristiche degli alimenti e la loro composizione nutrizionale.

Saper redigere un CV e descrivere un percorso di formazione.

Conoscere le diverse figure istituzionali.

Conoscere le strutture linguistiche presentate nei testi analizzati.

COMPETENZE

Comprendere e analizzare testi a carattere professionale.

Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.

Cogliere analogie e differenze fra i diversi tipi di alimentazione. Trarre conclusioni e esprimere la propria opinione.

Presentare il proprio profilo professionale.

Acquisire una competenza linguistica relativa alle principali istituzioni francesi.

Migliorare la competenza linguistica.

CONTENUTI

U.D.A. 1

La carrière professionnelle

U.D.A. 2

L'hygiène et la sécurité

U.D.A. 3

L'alimentation équilibrée

U.D.A. 4

De l'école au monde du travail

U.D.A. 5

Les institutions françaises

U.D.A. 6

La grammaire à l'œuvre

MATERIA: INGLESE

DOCENTE: ALESSANDRA MORICCA

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

- Light the fire, E. Assirelli, A. Vetri, B. Cappellini, Rizzoli

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:

51

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

8

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezione frontale, esercitazioni guidate, lezione dialogica

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Costante revisione nel corso dell'anno degli argomenti trattati, lavori di ricerca, recupero e attività personalizzate, dialogo formativo, fotocopie, piattaforma Classroom.

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libri di testo, fotocopie, Piattaforma Classroom, mappe e riassunti, PPT.

STRUMENTI DI VERIFICA:

Prove semistrutturate, questionari di micro lingua e civiltà, verifiche orali.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

- Strutture grammaticali di base e principali funzioni comunicative
- Lessico specifico del settore

ABILITÀ

24

- Essere in grado di cogliere il senso globale del testo narrativo
- Interagire in conversazioni brevi e semplici
- Produrre semplici testi di carattere personale ed operativo
- Utilizzare il lessico appropriato dell'indirizzo
- Saper intervenire in conversazioni su argomenti di attualità o di lavoro in un'ottica interculturale.

COMPETENZE

- Integrare le competenze professionali con quelle linguistiche
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- - Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per promuovere la sostenibilità e ottimizzare la produzione di beni locali e servizi in relazione al contesto.

CONTENUTI U.D.A. 1

Food and health

- A healthy lifestyle
- The food pyramid and food groups
- Healthy plates
- The Mediterranean diet: advantages of the Mediterranean diet
- Special diets
- Food allergies and intolerances
- Alternative diets: macrobiotics, vegetarian, vegans, raw foodists

U.D.A. 2

Think globally eat locally- responsible consumption

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

U.D.A. 3

Food safety and hygiene

- Food contamination - Cross-contamination
- Food poisoning: Salmonella, Escherichia coli 0157, Listeria
- Food spoilage and safe storage
- Food preservation and food packaging
- The HACCP system

EDUCAZIONE CIVICA

Agenda 2030:

- Goal 3

- Goal 4
- Goal 6

MATERIA: SPAGNOLO

DOCENTE: PROF.SSA CICCIO LAURA

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

“En la mesa”-corso di spagnolo per istituti alberghieri. Autori: Marta Cervi, Simonetta Montagna.

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

99

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2023:

80

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

12

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezione frontale e interattiva, Lezione partecipata e di gruppo, Lavoro individuale assistito.

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Pausa didattica, recuperi, approfondimenti.

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo, libro di testo parte digitale, schede, materiali prodotti dall'insegnante, visione di filmati, documentari, youtube, fotocopie di riviste specializzate, inserti dei quotidiani, siti web di settore, piattaforma Classroom.

STRUMENTI DI VERIFICA:

Verifiche orali, Prove strutturate e semi strutturate.

Restituzione degli elaborati corretti, colloqui, rispetto dei tempi di consegna, livello di interazione.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

- La dieta mediterránea.
- La pirámide alimenticia.
- Reglas y normas higiénicas en la cocina.
- La contaminación de los alimentos.

- Certificado en higiene alimentaria.
- HACCP.
- Beber en España.
- Los cócteles.
- Los vinos.
- Bebidas tradicionales de España.
- Organización política, geográfica y económica de Europa y España.
- El CV

ABILITÀ

- Conoscere la dieta mediterranea e i prodotti di qualità italiani e spagnoli.
- Conoscere e saper applicare le norme igieniche.
- Conoscere le regole per la realizzazione e il servizio di bevande.
- Saper realizzare l'assaggio di un vino.
- Conoscere l'Europa, la sua realtà geografica, economica e politica.
- Conoscere la Spagna e la sua realtà geografica, economica e politica.
- Saper descrivere un percorso di formazione.
- Saper redigere un C. V.
- Saper sostenere un colloquio di lavoro.

COMPETENZE

- Essere in grado di utilizzare la lingua nel settore specifico d'indirizzo.
- Migliorare le conoscenze inerenti al settore professionale alberghiero.
- Cogliere analogie e differenze fra i diversi tipi di bevande.
- Migliorare le conoscenze inerenti all'organizzazione geo-politica ed economica della Spagna nel contesto europeo.

CONTENUTI

U.D.A. 1

- **ALIMENTACIÓN**

U.D.A. 2

- **TRABAJAR EN LA SALA**

U.D.A. 3

- **HIGIENE Y SEGURIDAD**

U.D.A. 4

- **A BEBER**

U.D.A. 5

- **LAS INSTITUCIONES EUROPEAS Y ESPAÑOLAS.**

U.D.A. 6

- **TRABAJAR EN LA RESTAURACIÓN**

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:

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;

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.

Documento del 15 maggio della V B sala e vendita

Anno scolastico 2022-2023

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: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

DOCENTE: TRINGALI LUCIA

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE UP Autori: S. Rascioni, F. Ferriello Ed. Tramontana

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

4

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

144

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2023:

95

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

111

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezioni frontali, lavori di gruppo, problem solving, esercitazioni varie e attività di ricerca

29

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Pausa didattica, recuperi e approfondimenti

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo, fotocopie di riviste specializzate, quotidiani economici, strumenti audiovisivi Siti web di settore

STRUMENTI DI VERIFICA:

Prove orali, prove scritte, prove di laboratorio, colloqui, questionari, quesiti a risposta multipla, quesiti a risposta singola, esercitazioni di laboratorio

OBIETTIVI RAGGIUNTI**CONOSCENZE**

Caratteristiche principali e dinamiche del mercato turistico Internazionale

Conoscere la principale normativa internazionale e comunitaria di settore

Organismi internazionali

Le principali tecniche di marketing turistico.

Tecniche di web marketing

Conoscere i concetti essenziali del marketing, delle principali forme di marketing e le caratteristiche principali del piano di marketing

Le principali strategie d'impresa e semplici scelte strategiche.

Pianificazione e programmazione aziendale, in situazioni semplificate

Il concetto di Vantaggio competitivo.

Gli elementi fondamentali del controllo di gestione.

Il budget e Il business plan, in situazioni semplificate

Linee essenziali della Normativa relativa alla costituzione dell'impresa, alla sicurezza del lavoro e del luogo di lavoro, all'igiene alimentare e alla tracciabilità dei prodotti.

Linee essenziali della normativa di tutela della privacy. e delle norme volontarie ISO 9000. Elementi fondamentali dei contratti dell'impresa alberghiera.

Principali responsabilità degli operatori del settore.

Le principali abitudini alimentari e gli aspetti fondamentali dell'economia del territorio

Le principali filiere agroalimentari

Normativa essenziale di settore

I principali marchi di qualità alimentare

I prodotti a chilometro zero

ABILITA'

Saper riconoscere le caratteristiche principali del mercato turistico

Saper riconoscere la principale normativa internazionale e comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica-ristorativa

Applicare, in situazione note, le principali tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali.

Saper riconoscere i caratteri essenziali del mercato turistico e comprenderne le dinamiche. Riconoscere le principali risorse per promuovere il turismo integrato.

Riconoscere semplici dati contabili e amministrativi dell'impresa ristorativa.

Redigere la contabilità di settore.

Riconoscere fasi e procedure per redigere un business plan, in situazioni note.

Riconoscere le principali strategie di pianificazione e programmazione

Applicare, in maniera guidata, il linguaggio giuridico e la normativa nei contesti di riferimento con particolare attenzione alle norme di sicurezza, alle certificazioni obbligatorie e volontarie. Comprendere i principali fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari Riconoscere i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing

COMPETENZE

Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali

Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi Utilizzare le nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati.

Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi.

Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi

Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in materia di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela

Operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali.

Interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela

CONTENUTI

U.D.A. 1

IL MERCATO TURISTICO

- Il mercato turistico internazionale
- Gli organismi e le fonti normative internazionali
- Il mercato turistico nazionale
- Gli organismi e le fonti normative interne
- Le nuove tendenze del turismo

U.D.A. 2

IL MARKETING

Il marketing: aspetti generali

- Il marketing
- Il marketing strategico e il marketing operativo
- Il 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
- La determinazione degli obiettivi

Il marketing operativo

Le caratteristiche del prodotto

- La leva del prezzo
- I canali di distribuzione
- La comunicazione Il web marketing
- Il 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. 3

PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

La pianificazione e la programmazione la scelta strategica di un'impresa

- Vision e mission
- Il 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 una struttura ricettiva e di un ristorante
- Il controllo budgettario Il Business plan
- Il business plan
- Il contenuto del business plan

U.D.A. 4

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

Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro

- La sicurezza nei luoghi di lavoro

Le norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore

- Le norme ISO9001

I contratti delle imprese ristorative e ricettive

- Gli elementi di un contratto
- La responsabilità giuridica
- I contratti del settore ristorativo

Il Codice del Consumo

- Il contratto di catering
- Il contratto di banqueting
- Il contratto d'albergo
- Gli effetti giuridici della prenotazione
- Le caratteristiche del contratto di deposito in albergo

- Le responsabilità di albergatore e ristoratore

U.D.A. 5

Le abitudini alimentari

- Quali fattori incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari
- Quali sono le caratteristiche dei consumi alimentari in Italia
- Quali sono le attuali tendenze in campo alimentare

I marchi di qualità alimentare

- Che cos'è un marchio
- Quali sono i marchi di qualità alimentare
- Che cosa sono i prodotti a Km 0

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:

41

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:

33

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 individuali e 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.
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

Palla tamburello.

U.D.A. 5

Esercizi specifici per il potenziamento muscolare.

U.D.A. 6

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

MATERIA: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI: SETTORE SALA E VENDITA

DOCENTE: PROF. DAVIDE PINASCO - CLASSE V B SALA E VENDITA

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

“Sarò Maitre, sarò Barman”

Autori (Prato, Pedone, Moscatiello, Orsini)

Editori (Giunti e Slow Food).

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

7

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

231

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2022:

210

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

21

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

Laboratorio di sala e bar

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.

U.D.A. 8

La carta dei vini

U.D.A. 9

Il calcolo del wine-cost

U.D.A. 10

La carta del bar

U.D.A. 11

La gestione del bar

U.D.A. 12

Il calcolo del drink-cost

MATERIA: LABORATORIO CUCINA

DOCENTE: GIOVANNI FICHERA

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

Smart chef Volume 2 Hoepli

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

2

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

60

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2023:

35

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

6

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO

Lezione frontale in aula con proiezione schemi su LIM

Lezione frontale e/o partecipata in laboratorio di cucina con proiezione schemi su LIM
esperienze pratiche nei laboratori della scuola;

partecipazione a convegni e manifestazioni gastronomiche

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

37

Al fine di valorizzare le risorse di ogni studente, si è proceduto ad attuare: **percorsi individualizzati**, che hanno portato tutti gli alunni ad acquisire le stesse competenze, pur se con differenti gradi di profondità utilizzando metodologie didattiche diverse per la loro acquisizione

percorsi personalizzati, che ha comportato una parziale autodeterminazione del percorso da parte dello studente, al fine di raggiungere competenze diverse dal gruppo classe. Per esempio, nella presentazione dei dessert alcuni studenti hanno imparato tecniche particolari e studiato disposizioni originali, che non sono alla portata di tutti.

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo
Laboratori della scuola
Lim
Lavori di ricerca

STRUMENTI DI VERIFICA:

Il processo di apprendimento-insegnamento è stato sottoposto, rispetto ad ogni UDA programmata, a continue verifiche, attraverso:

schemi di progettazione, schede guida per l'osservazione delle realizzazioni pratiche, schemi di valutazione e autovalutazione

prove oggettive e prove strutturate semi strutturate;

rapporti di ricerca su visite, esperienze di lavoro e interventi di esperti;

ricerche personali e di gruppo

discussione dei lavori in laboratorio di sala e vendita

CONOSCENZE

Gli alimenti e le loro classificazioni.

Gli alimenti per regimi diversi.

Le etichette.

La produzione biologica.

Gli OGM.

Le scelte alimentari.

Le qualità alimentari.

I marchi di tutela e qualità.

Made in Italy

Stagionalità e freschezza

Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico.

Elementi di enogastronomia regionale e nazionale.

ABILITÀ

Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.

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

Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.

correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità

Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione alla tipicità, al lorAdottare la con particolari esigenze alimentari. dell'elaborato preparato.

COMPETENZE

Sapere realizzare, "con continuità", beni e/o servizi di elevato valore qualitativo, utilizzando, nel modo più economico possibile, le risorse disponibili.

Saper adattare l'organizzazione e la produttività dei Servizi Ristorativi in funzione del tipo di azienda in cui sono collocati, delle caratteristiche fondamentali che assume la domanda dell'utenza, delle nuove possibilità che offrono la dietetica e l'industria agroalimentare.

Sapere realizzare, attraverso le proprie prestazioni, una sintesi concreta e di elevata qualità tra la creatività e la standardizzazione.

CONTENUTI

U.D.A. 1

Gli alimenti e la qualità alimentare

U.D.A. 2

Il made in Italy : la cucina regionale

U.D.A.3

Gastronomia cultura e ristorazione

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

40

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 .

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

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 .

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		SCELTE CONSAPEVOLI NELLA ELABORAZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI VALORIZZANDO LE RISORSE LOCALI	ATTIVITA' LABORATORIALI , INCONTRI CON ESPERTI
SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE	4	TUTTO ANNO	ALIMENTAZIONE E SALUTE .ANORESSIA , BULIMIA . AGENDA 2030 PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE .LO SPRECO ALIMENTARE	COMPRENDERE L' IMPORTANZA DELL' EDUCAZIONE ALIMENTARE PER IL BENESSERE DELL' INDIVIDUO , NELLA SOCIETA' . COMPRENDERE LE CAUSE DEI DISTURBI ALIMENTARI	LEZIONE FRONTALE , ATTIVITA' DI RICERCA
DIRITTO	6	TUTTO ANNO	I PRINCIPALI ARTICOLI DELLA COSTITUZIONE . AGENDA 2030	ESSERE BRAVO CITTADINO / IMPRENDITORE , RISPETTO	LEZIONE FRONTALE , VIDEO , CONVEGNI ,

				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 . COMPRENDERE L'IMPORTANZA DEL RISPETTO DELLE REGOLE SUL POSTO DI LAVORO.	LEZIONE FRONTALE . ESERCITAZIONI GUIDATE
INGLESE	6	TUTTO ANNO	SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOAL	COMPRENDERE LE FINALITA' E GLI OBIETTIVI DI SVILUPPO SOSTENIBILI PREVISTI DALL' AGENDA 2030	ATTIVITA' DI RICERCA . PROBLEM SOLVING , LEZIONE PARTECIPATA , COOPERATIVE LEARNING . PPT
FRANCESE	3	APRILE - MAGGIO	LES INSTITUTIONS FRANCAISES ET ITALIENNES	CONOSCERE LE DIVERSE FIGURE ISTITUZIONALI	LEZIONE FRONTALE .LEZIONE PARTECIPATA
SPAGNOLO	4	TUTTO ANNO	ORGANIZACION POLITICA DE ESPANA . LA UNION EUROPEA		LEZIONE FRONTALE , ATTIVITA' DI RICERCA
MATEMATICA	4	TUTTO ANNO	COLLEGAMENTO ON LINE FONDAZIONE AIRC . EVENTO IN DIRETTA STREAMING : LEGALITA' - LOTTA ALLE MAFIE . CELEBRAZIONE MONDIALE CONTRO AIDS . STUDIO DI GRAFICI	COMPRENDERE E CONDIVIDERE GLI OBIETTIVI COMUNI PER COMBATTERE PROBLEMI SOCIALI QUALI LA POVERTA' , MALATTIA , DELINQUENZA , IGNORANZA . LEGGERE ED INTERPRETARE TABELLE E GRAFICI	
ITALIANO E STORIA	8	TUTTO ANNO	LA COSTITUZIONE . L' ONU , I DIRITTI ED I DOVERI . NORME GENERALI DI COMPORTAMENT	COMPRENDERE E ATTUARE COMPORTAMENTI IDONEI PER VIVERE IN SOCIETA' ED AFFRONTARE	LEZIONE FRONTALE , ATTIVITA' DI RICERCA , COOPERATIVE LEARNING

			O NEI DIVERSI AMBITI SOCIALI .	DIFFERENTI PROBLEMI .	
SCIENZE MOTORIE	4	TUTTO ANNO		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):

Attività svolte	
1)	Giornata internazionale del caffè
2)	Orienta Sicilia- Centro fieristico "Le Ciminiere" Catania
3)	Incontro Associazione "Nuova Acropoli"
4)	Evento "Match It Now"
5)	Incontro azienda "Job Training"
6)	Evento in diretta streaming" Legalità-Lotta alle mafie"
7)	Proiezione film "Dante" Cinema Aurora
8)	Incontro ITS Academy Turismo Fondazione Archimede
9)	Incontro animatori "Grandi Eventi"
10)	Incontro con la scuola internazionale di cucina italiana "Alma"
11)	Incontro "Laboratorio Ricerca Attiva del Lavoro CPI"
12)	Incontro scuola di alta formazione gastronomica "In Cibus"
13)	Progetto " Educazione alla legalità e alla cittadinanza attiva- A scuola di corto" Giornata della memoria e dell'impegno in ricordo delle vittime di mafia.
14)	Academy "Mangiare bene e non solo" e Pulicaff
15)	Visita didattica presso la cantina "Feudo Maccari" ed il "Museo del vino Nobile" di Pachino

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

IL consiglio di classe della V B “Servizi per l’enogastronomia - settore sala e vendita”

Componente	Disciplina	Firma
Cassia Sabrina	Italiano-Storia	
Moricca Alessandra	Inglese	
Anisetto Arianna	Francese	
Ciccio Laura	Spagnolo	
Tringali Salvatore	Matematica	
Pinasco Davide	Laboratorio di sala e vendita	
Pugliares Vincenza	Scienza e cultura dell'alimentazione	
Cavallaro Alessandra	Religione	
Iacona Giuseppina	Scienze motorie	
Tringali Lucia	Diritto e tecniche amministrative	
Fichera Giovanni	Laboratorio di cucina	
Castello Sebastiana Floriana	Sostegno	

IL COORDINATORE
Prof. Davide Pinasco

II DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Carmela Accardo

ALLEGATI

Integrano il presente documento i seguenti allegati:

Allegato 1:

- Relazione candidato con DSA (n. 2)
- Relazione candidato con disabilità (n.1)

Allegato 2: Relazione PCTO del Tutor scolastico

Allegato 3: Griglie 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