



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. F

Indirizzo Arte bianca e Pasticceria

Coordinatrice Prof.ssa Rosa Agnese De Luca

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
<i>Materia: Inglese</i>	18
<i>Materia: Storia</i>	21
<i>Materia: Italiano</i>	24
<i>Materia: Matematica</i>	28
<i>Materia: Diritto e Tecniche Amministrative</i>	31
<i>Materia: Laboratorio di pasticceria</i>	34
<i>Materia: Francese</i>	37
<i>Materia: Scienza e Cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari</i>	39
<i>Materia: Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi (TOGPP)</i>	42
<i>Materia: Religione Cattolica</i>	45
<i>Materia: Scienze Motorie</i>	47
INDICAZIONI GENERALI PER L'EDUCAZIONE CIVICA	49
PCTO NEL TRIENNIO	53
MATERIALI PROPOSTI SULLA BASE DEL PERCORSO DIDATTICO DELLA CLASSE PER IL COLLOQUIO	54

Il presente documento è composto da n. 86 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.

Nell'articolazione “ Arte bianca e Pasticceria ”, il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti da forno e della pasticceria; inoltre sa operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze dolciarie.

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Coordinatore: Prof.ssa Rosa Agnese De Luca

Descrizione della classe

La classe è composta da 16 alunni, 11 femmine e 5 maschi, tutti provenienti dalla IV F Pasticceria. E' presente un alunno con disabilità, assistito da un docente di sostegno, che segue una programmazione con obiettivi minimi riconducibile ai programmi ministeriali, per il quale il C.d.C., ha predisposto il relativo P.E.I. a cui si è fatto riferimento nell'attività didattica e nella valutazione. Purtroppo la continuità didattica, rispetto agli anni scolastici precedenti, non è stata assicurata, tranne che per le seguenti discipline: laboratorio di pasticceria, diritto e tecniche amministrative e religione. Non vi è stata continuità neanche del docente di sostegno per l'alunno disabile.

Grado di coinvolgimento

Il grado di coinvolgimento della classe nell'attività didattica è stato costante ma l'impegno, sia nello studio in classe che a casa, non è stato sempre adeguato agli obiettivi programmati. Durante il corso dell'anno, la motivazione all'apprendimento è migliorata ed il profitto e le abilità raggiunte sono state diverse a secondo delle capacità degli alunni ed all'impegno profuso.

Alla fine del primo trimestre è stata effettuata una pausa didattica, in orario curriculare, con l'obiettivo di recuperare gli alunni che avevano riportato insufficienze e potenziare chi era già in possesso di abilità sicure.

Per quanto riguarda il PCTO i discenti durante l'attività di stage, hanno dimostrato serietà e professionalità nell'esecuzione dei compiti loro affidati, entusiasmo e buone capacità operative ottenendo giudizi complessivamente positivi.

Partecipazione al dialogo educativo

Nel corso dell'anno gli allievi hanno accolto con entusiasmo le attività proposte, impegnandosi seriamente ed attivamente, ognuno secondo le proprie capacità. L'attività didattica si è svolta in un clima sereno, e le lezioni sono state partecipate, favorendo così il raggiungimento degli obiettivi didattici prefissati. Nel complesso il gruppo classe ha maturato un buon livello di socializzazione, riuscendo a sviluppare, nel corso degli anni scolastici, le abilità di convivenza civile e di collaborazione. Soddisfacente il grado d'inclusione raggiunto dall'alunno disabile.

Comportamento e frequenza

La classe ha sempre mostrato un atteggiamento socievole, un comportamento corretto, seguendo con interesse e partecipando attivamente alle attività svolte.

Gli alunni hanno instaurato un rapporto aperto alla relazione interpersonale sia con i pari che con gli insegnanti e ciò ha facilitato il dialogo e ha permesso a tutti di vivere armonicamente il proprio ruolo.

La frequenza per la maggior parte di loro è stata nel complesso regolare, per alcuni addirittura assidua, mentre per un paio di alunni è stata discontinua, talvolta per motivi di malattia.

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		

Classe	2020-2021	2021-2022	2022-2023
Studenti della classe	17	17	16
Studenti inseriti	0	1	0
Sospensione del giudizio finale	0	3	
Promossi scrutinio finale	16	16	
Non promossi	1	1	
Studenti provenienti da altro istituto	0	0	0
Ritirati	0	0	0
Trasferiti in altra sezione o altra scuola	0	0	0

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	Aurora Stefania	Carobene Alba	Carobene Alba
Storia	2	Aurora Stefania	Palena Maria	Liistro Laura
Inglese	2	Vasile Sonia	Santuccio Marco	Ricigliano Antonia
Matematica	3	Fiore Rossella	Cassarino Andrea	Manzella Luigi
Francese	3	Giacomazzi Giacomo	Romano Rosa	Romano Rosa
Scienze motorie	2	Cortese Paola	Aparo Pasquale Ferraro Carmela Formisano Marinella	Ferraro Carmela Formisano Marinella Suppo Francesca
Laboratorio Pasticceria	7	Calascibetta Giuseppe	Calascibetta Giuseppe	Calascibetta Giuseppe
Scienza e Cultura dell'alimentazione	4	De Luca Rosa Agnese	Piemonte Giovanna	Piemonte Giovanna
Diritto e Tecniche amministrative	4	Ancona Gabriele	Ancona Gabriele	Ancona Gabriele
Tecniche di organizzazione e gestione processi produttivi	2	Celso Angelo	Cannone Cirino Di Mauro Eleonora	
Religione	1	Cavallaro Alessandra	Cavallaro Alessandra	Cavallaro Alessandra
Sostegno	6	Baiardo Silvia	Castello Sebastiana Floriana	Portuesi Lucia

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

CREDITO SCOLASTICO III E IV ANNO

Per ciascun alunno, il credito scolastico è stato attribuito, nei precedenti anni scolastici, sulla base della Tabella di cui all'allegato A del Decreto legislativo 62/2017, precedentemente richiamata.

ALUNNO	III	IV	TOTALE

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 normali verifiche scritte 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 20/04/2023.

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: INGLESE

DOCENTE: VASILE SONIA

LIBRO DI TESTO ADOTTATI:

- G.Malchiodi “Bake It!”, Loescher Editore
A.Brunetti, P.Lynch “Culture matters” Europass.

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

Da Wikipedia : UNITED STATES OF AMERICA (FOTOCOPIE)

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:

42

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

12

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

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

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

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

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

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

STRUMENTI DI VERIFICA:

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

- Restaurants
- Promoting your restaurant
- Advertising an eating place

- Eating in a fast food

- Buffets/banquets

- What's food hazard
- HACCP
- The seven principles of HACCP
- How to deal with allergies or food poisoning

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

- A healthy lifestyle
- The food pyramid the Double pyramid and food groups
- Healthy plates

- The mediterranean diet

- Special diets for food allergies and intollerances

- Alternatives diets

- Personal hygiene and health
- How to deal with injuries
- Self treating small burns
- Personal cleanliness
- Cleanliness at work

- USA: the land, politics, national holidays, society and lifestyle.
- Literary: Elizabeth Gilbert: eat, pray and love

ABILITÀ

- Distinguish the different characteristics of the various eateries.
- Be aware of restaurant advertising and promotional techniques
- Be able to describe a dessert

- Prepare healthy food

- Deal with food hazards

- Organise your cook's work

- Understand and control safety and hygiene procedures
- Identify cooking staff skills

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

COMPETENZE

- Linguistica: saper usare gli aspetti grammaticali
 - Socio-linguistica e culturale: saper adattare il sistema linguistico alla situazione. Essere in grado di utilizzare in maniera semplice la lingua del proprio settore di indirizzo;
 - Discorsiva: Saper produrre testi orali e scritti
 - Strategica: saper condurre una conversazione, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione.
-
- Conoscere gli Stati Uniti e la Gran Bretagna dal punto di vista geografico, politico e sociale

CONTENUTI

U.D.A. 1

MODULE 5: A PLACE TO WORK IN

UNIT 1 : restaurants and promotions

UNIT 2: fast eating places and banquets

U.D.A. 2

MODULE 1: FOOD AND HEATING HABITS

UNIT 5: food safety

MODULE 10 (DAL LIBRO LIGHT THE FIRE) : FOOD SAFETY AND HYGIENE

UNIT 1: food hygiene

MODULE 9: (DAL LIBRO LIGHT THE FIRE): FOOD AND HEALTH

UNIT 1: healthy eating

UNIT 2: diets

U.D.A. 3

MODULE 2: COOKING STAFF AND WORK ISSUES

UNIT 4: personal safety and hygiene

USA

MATERIA: STORIA

DOCENTE: AURORA STEFANIA MARIA ELISABETTA

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

Memoria e futuro 3- P. Di Sacco - Ed. SEI

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:

50

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

8

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Programmi articolati in moduli, coerenti con le finalità e gli obiettivi, volti alla selezione di temi/problemi significativi, individuati in base a criteri di rilevanza storica e di valenza formativa.

Lezioni frontali, arricchite dal ricorso a fonti storiografiche, letterarie e artistiche e a materiali audiovisivi. Organizzazione e sistematizzazione delle conoscenze in mappe concettuali e quadri di sintesi via via più articolati e complessi.

Lezioni partecipative e dibattiti in classe sui contenuti didattici e su temi di interesse storico e di attualità, lavoro individuale e di gruppo.

Cooperative learning, problem solving.

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Adozione del metodo operativo, partecipazione attiva e dinamica, per consentire, attraverso "costruzioni mentali", di inglobare nuove conoscenze nel sistema cognitivo preesistente. Il discorso contenutistico è stato affrontato puntando su percorsi modulari, elaborati nell'ambito del dipartimento di lettere del triennio, che hanno permesso di operare una selezione nel panorama storico, pur cercando di fornire un quadro storico-culturale completo.

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libri di testo, mappe concettuali, ipertesti, LIM, ricerche.

STRUMENTI DI VERIFICA:

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

Valutazione formativa (intermedia) e sommativa (finale). La prima ha tenuto conto del processo di apprendimento dell'alunno rispetto agli obiettivi; nel caso di carenze intervenendo con rinforzi o recuperi. La valutazione sommativa è stata incentrata sul prodotto (rispondenza del prodotto ai requisiti richiesti: correttezza delle informazioni, pertinenza delle informazioni rispetto all'obiettivo, correttezza e chiarezza dell'esposizione).

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Conoscere gli aspetti fondamentali della storia del Novecento

Conoscere i principali eventi e le trasformazioni di lungo periodo della storia dell'Europa e dell'Italia, nel quadro della storia globale del mondo.

Conoscere il lessico specifico e le procedure metodologiche della disciplina.

ABILITÀ

Orientarsi ed operare confronti tra teorie, fonti storiografiche e documenti storici dei periodi esaminati.

Comprendere le relazioni tra la storia del periodo studiato e le altre discipline.

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.

Individuare relazioni fra evoluzione scientifica e tecnologica, modelli e mezzi di comunicazione, contesto socio-economico, assetti politico-istituzionali.

Istituire relazioni tra l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi, il contesto socio-politico - economico e le condizioni di vita e di lavoro.

COMPETENZE

Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

Contestualizzare i principali eventi della storia dell'Europa e dell'Italia all'interno della storia globale del mondo e secondo le dimensioni spazio – temporali

Usare quasi in maniera appropriata il lessico e le categorie interpretative della disciplina sia nella forma scritta che orale.

Individuare i peculiari aspetti socio – economico e culturali della storia e utilizzarli come strumento per individuare le relazioni fra passato e presente.

Sviluppare la consapevolezza che la storia è una dimensione significativa per comprendere le radici del presente.

CONTENUTI

- L'Europa della Belle époque
- L'Italia giolittiana
- La prima guerra mondiale
- Le cause della guerra
- Il primo anno di guerra e l'intervento italiano
- La guerra di logoramento
- Le rivoluzioni russe
- Le tensioni del dopoguerra e gli anni venti
- La Grande guerra come svolta storica
- Lenin e Stalin
- Il dopoguerra italiano e l'avvento del Fascismo

- Il Fascismo al potere
- La crisi del 1929
- La dittatura fascista- L'opera politica ed educativa
- La politica economica e sociale del Fascismo
- Fascismo e società-La propaganda
- Le leggi razziali
- Il Nazismo
- L'ideologia nazista- L'ascesa di Hitler
- Il totalitarismo nazista
- La violenza nazista e la cittadinanza razziale
- La Seconda Guerra mondiale
- La Shoah
- La guerra di liberazione

MATERIA: ITALIANO

DOCENTE: AURORA STEFANIA MARIA ELISABETTA

LIBRO DI TESTO ADOTTATI**M. Sambucar, G. Sala'- Letteratura viva 3- Ed. Educazione R****ORE SETTIMANALI DI LEZIONE**

4 ore

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

132

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2023:

105

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

16

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Flessibilità nella conduzione del programma che, pur se rispettato nelle linee generali, ha potuto subire adeguamenti e modifiche in relazione alle circostanze oggettive in cui si è operato, alle specifiche predilezioni degli alunni ed ai loro ritmi di apprendimento. Informazione dell'itinerario didattico, degli scopi, dei tempi, del tipo di prova che i ragazzi avrebbero dovuto affrontare, dei criteri in base ai quali il compito veniva valutato così da essere consapevoli delle operazioni mentali da mettere in atto e dell'impegno da calibrare. Lettura diretta dei testi, per individuare le tematiche fondamentali della poetica dell'autore, gli aspetti della lingua e dello stile, le "fonti" ed i legami intertestuali.

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Adozione del metodo operativo, partecipazione attiva e dinamica, per consentire, attraverso "costruzioni mentali", di inglobare nuove conoscenze nel sistema cognitivo preesistente. Il discorso contenutistico è stato affrontato puntando su percorsi modulari, elaborati nell'ambito del dipartimento di lettere del triennio, che hanno permesso di operare una selezione nel panorama letterario, pur cercando di fornire un quadro storico-culturale completo.

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libri di testo, media, ricerche

STRUMENTI DI VERIFICA:

Uso di frequenti verifiche orali, come efficace sollecitazione allo studio domestico quotidiano e come palestra per il perfezionamento delle capacità espositive. Le prove di verifica sono state ricorrenti e diversificate poiché hanno accompagnato costantemente il processo di apprendimento. Esse, in itinere, hanno avuto la funzione di monitorare le modalità della mediazione didattica così da poterla riorientare approntando correttivi e scelta dei rinforzi da realizzare, alla fine di un'attività e nei momenti istituzionali, hanno consentito la formulazione del giudizio sui risultati raggiunti dagli allievi. Sono state illustrate in modo chiaro nelle loro finalità, nelle richieste specifiche, così

da costituire, insieme alle osservazioni sistematiche, utili supporti per la valutazione, e per l'alunno occasioni proficue di autovalutazione. Le verifiche scritte si sono svolte tenendo sempre presente la tipologia delle prove del nuovo esame di stato. La valutazione è stata sempre effettuata sulla base del grado di raggiungimento degli obiettivi previsti ed ha tenuto conto dei livelli di partenza, dell'impegno, della partecipazione al dialogo educativo, del grado di maturità raggiunto. Si è proceduto e si continuerà fino alla fine delle lezioni, a verifiche orali che simulano le modalità proprie del colloquio dell'esame, al fine di stimolare ulteriormente nell'alunno le capacità di sintesi e di collegamento interdisciplinare, anche attraverso il confronto e l'interscambio con i compagni potenziando altresì le capacità di critica e autocritica.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Conoscere i testi più rappresentativi del patrimonio letterario italiano, considerato nella sua articolata varietà interna, nel suo storico costituirsi e nelle sue relazioni con altre letterature europee e manifestazioni artistiche di altro tipo.

Leggere e comprendere il testo letterario sia come espressione di una determinata personalità poetica, sia come modello culturale caratterizzante di un'epoca.

Sviluppare l'accesso, attraverso i testi, ad un patrimonio di civiltà e pensiero che è parte fondamentale della nostra cultura.

Riconoscere aspetti di "attualità" nelle tematiche culturali del passato. Elaborare un sistema autonomo di riferimenti culturali e di valori che contribuisca alla maturazione umana, civile e culturale.

Consolidare la capacità di esprimersi con coerenza logico-discorsiva, padronanza lessicale e proprietà sintattico-grammaticale, sia nella lingua parlata che in quella scritta. Conoscere e utilizzare le categorie fondamentali di analisi del testo, sul piano strutturale, semantico e stilistico.

ABILITÀ

Individuare gli argomenti ed il loro sviluppo tematico nei testi proposti.

Presentare le informazioni in modo coerente e coeso.

Saper utilizzare diverse strategie argomentative.

Utilizzare tecniche di analisi e rielaborare testi di diversa tipologia.

Produrre, rivedere e correggere un testo.

COMPETENZE

Comprendere ed interpretare vari tipi di testo.

Padroneggiare gli strumenti per gestire l'interazione comunicativa in vari contesti.

Acquisire, comunicare ed interpretare i testi.

CONTENUTI

- Il Positivismo
- L'evoluzione del romanzo nel secondo Ottocento
- L'importanza sociale del teatro
- La belle époque
- La Scapigliatura- La realtà scapigliata
- Ugo Tarchetti- da Fosca :” L' attrazione della morte” (La donna fatale -La vicenda)
- Positivismo e Scapigliatura
- Il Naturalismo francese
- Gustave Flaubert - Madame Bovary

- Da: Madame Bovary -I, Cap. IX -“ Il grigiore della provincia e il sogno della metropoli”
- Emma, strumento ed oggetto di critica
- Emma Bovary e la realtà provinciale

- Gli scrittori italiani nell'età del Verismo
- Luigi Capuana
- G.Verga - Vita- La svolta verista-Poetica e tecnica narrativa del Verga verista
- L'ideologia verghiana - Il pessimismo.
- La lotta per la vita-Le posizioni ideologiche
- Vita dei campi- Novelle Rusticane
- Da: Vita dei campi- “ Rosso Malpelo”,” La Lupa”
- Da: Novelle Rusticane-“ La roba”,
- Il ciclo dei Vinti -Il pessimismo-La fiumana del progresso
- I Malavoglia
- Mastro- don Gesualdo
- Da: Mastro- don Gesualdo –“La morte di Mastro-don Gesualdo”,IV,Cap.V
- Storia di una capinera
- Il materialismo positivisticò
- Il conflitto tra valori ed il pessimismo assoluto
- Il Decadentismo

- Il romanzo decadente -L'esteta
- Oscar Wilde-Il ritratto di Dorian Grey
- La filosofia del '900- Il superuomo di Nietzsche
- G.D'Annunzio-Vita –Opere
- La percezione della crisi dell'individuo- Il superuomo
- La poesia altisonante- La ricercatezza dello stile
- L'Esteta
- I Romanzi- Il Piacere- Analisi dei personaggi-Andrea Sperelli (personaggio autobiografico)- Elena Muti (La donna fatale)L'Antagonista:Maria Ferres- Il desiderio di redenzione
- Da: Il Piacere-Libro III, cap. II -“Un ritratto allo specchio: Andrea Sperelli ed Elena Muti”
- Da Acyone: “La pioggia nel pineto”
- G. Pascoli- Vita-Ideologia e poetica di Pascoli-I temi della poesia pascoliana
- La visione del mondo
- La poetica del Fanciullino
- Il Fanciullino ed il Superuomo di D'Annunzio
- Da: : Myricae-“ Lavandare”
- Da: Myricae-“X Agosto”-
- Da: Il Fanciullino,I
- Pascoli e gli aspetti negativi della modernità- Il poeta degli spazi cosmici
- Le avanguardie- Il Futurismo
- T. Marinetti
- Il Manifesto del Futurismo
- La letteratura introspettiva -Italo Svevo-
- Italo Svevo- -Il flusso di coscienza-

- La liberazione del soggetto, debolezza, malattia e inettitudine – Nietzsche : il soggetto come pluralità di stati in fluido divenire- Freud - la psicanalisi come strumento conoscitivo e letterario.
- Le suggestioni culturali dell'opera di Svevo
- La coscienza di Zeno
- Una Vita
- L'inetto ed i suoi antagonisti
- Senilità- Il ritratto dell'inetto.
- L'inetto-La figura di Zeno- La funzione critica di Zeno-L'inattendibilità di Zeno narratore
- L'inefficienza e l'apertura al mondo
- Da "La coscienza di Zeno" "Il fumo".- "La morte del padre"
- Gli antagonisti di Zeno- La mancata fiducia nella psicanalisi e l'idea di medicina come vera scienza.
- I. Svevo-I rapporti con la psicoanalisi
- L'inetto , il super uomo ed il fanciullino
- Pirandello- Vita-Poetica
- Dal corpo alla psiche
- Scienze che indagano l'uomo
- Le maschere-Il contrasto vita / forma-Il sentimento del contrario-La frantumazione dell' Io
- Il saggio sull'umorismo
- Da : L'Umorismo-Parte II, cap. II -"La differenza tra umorismo e comicità:la vecchia imbellettata
- I romanzi- Il fu Mattia Pascal-Uno, nessuno e centomila
- Da: Il fu Mattia Pascal-"La costruzione della nuova identità e la sua crisi" Cap.VIII e IX
- La modernità come trionfo sulla vita
- Il teatro nel teatro-La dissoluzione della finzione scenica
- Sei personaggi in cerca d'autore
- L'Ermetismo
- G.Ungaretti
- La poesia della memoria-La filosofia dell'ermetismo come scavo interiore-La poesia pura ed essenziale
- L'Allegria
- Da: L'Allegria-"Veglia"- "Fratelli"- "Soldati"- "Mattina"
- Le raccolte: Il sentimento del tempo- Il dolore
- S. Quasimodo. Vita – Opere, poetica
- Da: Acque e terre – "Ed è subito sera"
- Eugenio Montale. Vita – Opere, poetica
- Il correlativo oggettivo
- Da: Ossi di Seppia-"Merreggiare pallido e assorto"- "Spesso il male di vivere ho incontrato"
- Le Occasioni-La bufera e altro

MATERIA: MATEMATICA

DOCENTE: FIORE ROSSELLA

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 2021-2022:

99

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2022:

70

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

12

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 trimestre 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
- Piattaforma Google Classroom

STRUMENTI DI VERIFICA:

Orali :

- Interrogazioni tradizionali o domande alla lavagna/dal posto

Scritte :

- verifiche scritte con risoluzione di esercizi

28

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
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
7. 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. Teoremi sulle derivate (enunciati)

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: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

DOCENTE: ANCONA GABRIELE

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

Gestire le imprese ricettive Vol. 3 - Rascioni Ferriello

Gestire le imprese ricettive - Percorsi di pasticceria per il triennio Vol unico - Ferriello

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

4

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

124 ore

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2023:

109 ore

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

12 ore

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Partecipazione degli alunni con gruppi di lavoro, verifiche scritte ed orali.

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Il docente in accordo con gli alunni ha effettuato durante l'anno scolastico interventi mirati per il recupero delle carenze formative ed educative.

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Partecipazione degli alunni con utilizzazioni di video tramite internet, partecipazioni a video conferenze.

STRUMENTI DI VERIFICA:

Interrogazioni e verifiche scritte.

OBIETTIVI RAGGIUNTI**CONOSCENZE**

Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale ed internazionale

Tecniche di marketing strategico e operativo applicate al settore turistico ristorativo, tecniche di web marketing

Analisi dell'ambiente e scelte strategiche, pianificazione e programmazione aziendale, vantaggio competitivo, controllo di gestione, budget, controllo budgetario e report, business plan, marketing plan, Normativa relativa all'igiene alimentare e alla tracciabilità dei prodotti, contratti delle imprese turistico ristorative, responsabilità degli operatori di settore.

Consumi e abitudini alimentari, marchi di qualità alimentare, prodotti a km 0.

ABILITÀ

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

Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche, utilizzare le tecniche di marketing.

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

Individuare norme e procedure relative alla provenienza, produzione e conservazione del prodotto.

Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti.

Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari, individuare i prodotti a km 0 come strumento di marketing.

COMPETENZE

Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche. Realizzare pacchetti di offerta turistica, promuovendo la vendita dei servizi dei prodotti coerenti con il contesto territoriale utilizzando il web. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici e ristorativi. Predisporre i prodotti, in particolare quelli dolciari, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati. Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali in un'ottica di comunicazione e di efficienza aziendale. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela. Realizzare i pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale.

CONTENUTI

U.D.A. 1

MERCATO TURISTICO :

MERCATO TURISTICO INTERNAZIONALE

CARATTERI DEL TURISMO

DINAMICHE DEL TURISMO MONDIALE

MERCATO TURISTICO NAZIONALE

STRUMENTI DI ANALISI DEL MERCATO TURISTICO

DINAMICHE DEL TURISMO IN ITALIA

ORGANISMI E FONTI NORMATIVE INTERNE

LE NUOVE TENDENZE DEL TURISMO IN ITALIA E NEL MONDO.

U.D.A. 2

Il marketing: aspetti generali

Differenze tra marketing strategico e marketing operativo

Che cos'è il marketing turistico

Marketing strategico completo
Marketing operativo (completo)
il web marketing
Marketing plan (completo)

U.D.A. 3

Pianificazione, programmazione e controllo di gestione
Pianificazione e programmazione (completo)
Il budget (completo)
Il business plan
Che cos'è il business plan e contenuto del business plan

U.D.A. 4

Normativa del settore turistico
I contratti delle imprese ristorative

U.D.A. 5

Le abitudini alimentari
Gli alunni hanno partecipato al progetto Educazione alla Legalità e cittadinanza attiva durante l'anno scolastico presso diversi istituti di istruzione superiore di Siracusa.
A tal proposito, il dettaglio degli incontri e degli argomenti trattati saranno evidenziati dal docente nel programma consuntivo di Educazione Civica

MATERIA: LABORATORIO DI PASTICCERIA

DOCENTE: GIUSEPPE CALASCIBETTA

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

Laboratorio di pasticceria 2.0 Prodotti dolciari artigianali e industriali - P. Gentili / A. Bertuzzi
EDIZIONI CALDERINI /RCS Education

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

5 + 2 (compresenza)

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

165 + 66 (compresenza) = 231

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2023:

170

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

21

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Cooperative learning, Problem solving, Metodo induttivo, Metodo funzionale-comunicativo, Didattica
Laboratoriale, dibattito, studio di casi.

TERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Attività in classe programmate durante il normale svolgimento delle lezioni. Attività guidate
dall'insegnante e svolte autonomamente dagli alunni. Pausa didattica svolta in orario curricolare, con
interruzione nello svolgimento del programma rivolta a tutta la classe

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo, fotocopie di riviste specializzate, quotidiani online, strumenti audiovisivi, lavagna
digitale.

STRUMENTI DI VERIFICA:

Verifiche orali e scritti

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

L'evoluzione del gusto e delle tipologie della pasticceria
Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti
Adeguamento delle ricette
Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate al consumo dei prodotti dolciari e da forno
Tecnologie innovative per la produzione dolciaria e di arte bianca
Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti

Caratteristiche della pasticceria regionale, nazionale ed internazionale
 Criteri di scelta delle materie prime (certificazioni, stagionalità, prossimità, ecosostenibilità)
 Ricette delle tradizioni locali e loro innovazioni
 Marchi di qualità, certificazioni e tutela dei prodotti tipici
 La normativa igienico-sanitaria
 Il piano di autocontrollo e il sistema HACCP
 Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro
 La “qualità totale”: i parametri della qualità dei prodotti dolciari artigianali e industriali

ABILITÀ

Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario
 Apportare alle ricette tradizionali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali in funzione dell'evoluzione del gusto e della pasticceria o in base a particolari esigenze alimentari della clientela

Realizzare prodotti dolciari funzionali alle esigenze della clientela con intolleranze, allergie alimentari e/o specifiche esigenze dietetiche
 Eseguire preparazioni complesse integrando le diverse tecniche di base
 Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito
 Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti dolciari

Valorizzare il prodotto finito dal punto di vista estetico
 Valorizzare e innovare la pasticceria regionale

Realizzare prodotti con materie prime tipiche del territorio
 Operare nel rispetto del piano di HACCP
 Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute

COMPETENZE

Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando e innovando i prodotti dolciari e da forno
 Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione dolciaria

Controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico

Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando e innovando i prodotti dolciari e da forno

Condurre e gestire macchinari e impianti di produzione del settore dolciario e da forno
 Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze di filiera
 Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali, utilizzando tecniche tradizionali e innovative

Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti

CONTENUTI

U.D.A. 1

La produzione dolciaria: il cliente e le sue esigenze nutrizionali

U.D.A. 2

I prodotti dolciari e da forno: dal processo al prodotto

U.D.A. 3

Valorizzazione del territorio e promozione del “*made in italy*”

U.D.A. 4

Il sistema della qualità: sicurezza, tracciabilità e certificazione

MATERIA: FRANCESE

DOCENTE: GIACOMAZZI GIACOMO

LIBRO DI TESTO ADOTTATO

D. Bertone – P. Bovero, “Et comme dessert ?”, Læschner editore, 2017

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

3H

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

99H

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2023:

74H

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

10H

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Cooperative learning, Problem solving, Metodo induttivo, Metodo funzionale-comunicativo, Didattica laboratoriale

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Attività in classe programmate durante il normale svolgimento delle lezioni. Attività guidate dall'insegnante e svolte autonomamente dagli alunni. Pausa didattica svolta in orario curricolare, con interruzione nello svolgimento del programma, rivolta a tutta la classe o a singoli gruppi con lavori individualizzati.

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo, Materiale digitale, Video, CD, Riproduzioni audio, Libro interattivo, Classroom

STRUMENTI DI VERIFICA:

Questionari, Attività orali, Attività in piccoli gruppi, *Mises en scène*, Redazione di brevi testi (descrizioni e semplici presentazioni), Realizzazione di tabelle e schemi riassuntivi.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

- I principali chef pasticceri francesi contemporanei;
- La carriera professionale nella pasticceria e le sue varie fasi;
- Il CV, la *lettre de motivation*, le diverse tipologie di contratto di lavoro, il colloquio di lavoro;
- Le istituzioni francesi e italiane;
- La piramide alimentare, alcune diete alimentari (mediterranea, vegetariana/vegana, microbiotica), alcuni disturbi alimentari (obesità, anoressia, bulimia), i prodotti e la cucina bio;
- L'HCCP, l'igiene e le malattie in ambito professionale.

ABILITÀ

- Conoscere le tappe fondamentali della carriera e le diverse funzioni professionali di un pasticciere;
- Saper descrivere un percorso di formazione, redigere un CV e una *lettre de motivation*;
- Conoscere l'organizzazione istituzionale e le diverse figure che la compongono;
- Riconoscere le caratteristiche degli alimenti e la loro composizione nutrizionale;
- Operare in ambito professionale conoscendo e applicando la normativa vigente e le regole necessarie all'igiene e alla sicurezza in cucina.

COMPETENZE

- Comprendere un documento autentico relativo alla pasticceria, sapendo cogliere analogie e differenze, e distinguendo le informazioni principali dalle secondarie;
- Migliorare le conoscenze inerenti al settore professionale alberghiero e della ristorazione;
- Acquisire una competenza linguistica relativa alle principali istituzioni francesi;
- Cogliere analogie e differenze tra i diversi tipi di alimentazione, traendo conclusioni e sapendo esprimere la propria opinione.

CONTENUTI

U.D.A. 1

Les pâtissiers

U.D.A. 2

De l'école au monde du travail

U.D.A. 3

Les institutions françaises

U.D.A. 4

L'alimentation équilibrée

U.D.A. 5

La sécurité et l'hygiène

**MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, ANALISI E CONTROLLI
MICROBIOLOGICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI**

DOCENTE: ROSA AGNESE DE LUCA

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

ALIMENTAZIONE OGGI – Silvano Rodato – seconda edizione - CLIT

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:

87 (il mancato svolgimento delle ore di lezione è da imputarsi alla corrispondenza di esse con giorni di festività o di altre attività scolastiche)

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

14

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

- Lezione frontale
- Lavori individuali
- Mappe concettuali
- Dibattito in classe

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Pausa didattica e recupero in itinere delle carenze.

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo – schemi sinottici – mappe concettuali – computer – LIM – classroom

STRUMENTI DI VERIFICA:

Sono state svolte un congruo numero di verifiche non strutturate sistematiche, sia scritte che orali, valutate secondo i criteri e le griglie di valutazione concordate in sede di Dipartimento e deliberate dal Collegio Docenti.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Produzione agroalimentare sostenibile
Sostenibilità nella dieta e spreco alimentare
Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni
Conoscenza del sistema HACCP

Conoscenza dei principi fondamentali di una corretta alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche ed in alcune patologie
 Conoscenza del significato di allergie ed intolleranze alimentari e di alcune problematiche legate all'alimentazione
 Conoscenza dei nuovi prodotti alimentari e della qualità ed etichettatura degli alimenti.

ABILITÀ

Gli alunni:

Comprendono il significato di dieta sostenibile
 Comprendono il significato di sostenibilità e di prodotti agroalimentari ambientali sostenibili
 Riescono ad intervenire nella prevenzione e gestione dei rischi di tossinfezioni connessi alla manipolazione degli alimenti
 Sanno formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche e patologiche della clientela
 Riconoscono l'importanza dell'educazione alimentare per il benessere dell'uomo
 Comprendono le cause dei disturbi alimentari.

COMPETENZE

Gli alunni:

Riescono a partecipare attivamente a scelte appartenenti agli obiettivi dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile;
 Utilizzano in maniera corretta il linguaggio specifico della disciplina
 Alcuni alunni, riescono a contestualizzare le normative vigenti in fatto di sicurezza alimentare e riescono a valutare le conseguenze sulla salute di scelte alimentari errate
 Sanno predisporre menù adatti al contesto ed alle esigenze dei clienti, anche in presenza di determinate condizioni fisiologiche o patologie in atto
 Sanno riconoscere situazioni di disagio giovanile ed adulto e comportarsi di conseguenza , promuovendo il benessere fisico e psicologico della persona.

CONTENUTI

U.D.A. 1

SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE E NUOVI PRODOTTI AGROALIMENTARI:

Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile: distribuzione delle risorse della Terra, consumo del suolo in Italia, l'acqua, una risorsa fondamentale, l'aria un bene prezioso, cambiamenti climatici, lo sviluppo sostenibile.

Sistemi produttivi in agricoltura: agricoltura: definizione e significato, agricoltura convenzionale, agricoltura integrata, agricoltura biologica, agricoltura biodinamica, agriturismo bioecologico.

Filiera agroalimentare e impronta ecologica: definizione di filiera agroalimentare, filiera corta o a "Km 0", filiera e spreco produttivo, la Carta di Milano, evoluzione dei consumi, impronta ecologica, doppia piramide alimentare ed ambientale.

Nuovi prodotti alimentari:* classificazione degli alimenti, alimenti alleggeriti o light, alimenti arricchiti o fortificati, alimenti funzionali (probiotici, prebiotici, simbiotici), alimenti innovativi o novel food, alimenti di nuova gamma, convenience food, integratori alimentari e alimenti integrali, alimenti OGM.

Qualità degli alimenti:* qualità alimentare, certificazione e standard internazionale ISO, marchi legati alla qualità d'origine, marchi legati alla tecnica produttiva, etichettatura degli alimenti, frodi alimentari; promozione del "Made in Italy".

* I seguenti argomenti saranno trattati dopo il 15 maggio

IGIENE E SICUREZZA NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE:

Contaminazioni alimentari: sicurezza alimentare, tipi di contaminazione, contaminazioni fisiche, contaminazioni chimiche, contaminazioni da pesticidi, fertilizzanti e farmaci per la zootecnia, contaminazioni da metalli pesanti, IPA e PCB, contaminazioni biologiche, modalità di contaminazione, prioni e malattie prioniche, virus, batteri, riproduzione batterica, spore batteriche, crescita batterica, tossine batteriche, muffe e lieviti, protozoi e metazoi.

Malattie da contaminazione biologica degli alimenti: malattie causate da contaminanti biologici, malattie di origine batterica, infezioni alimentari: salmonellosi, listeriosi, intossicazioni alimentari: botulismo, intossicazione da stafilococco, malattie da origine virale: epatite A, epatite E, intossicazioni causate da muffe, malattie da protozoi: toxoplasmosi, infestazioni da vermi: teniasi, anisakidiosi.

Igiene nella ristorazione e sistema HACCP: requisiti generali d'igiene, responsabilità degli OSA, ambiente ristorativo, igiene dei locali, igiene delle attrezzature, igiene della persona, il sistema HACCP, fase preliminare dell'HACCP, principi dell'HACCP, criteri di applicazione del metodo HACCP, albero delle decisioni, criteri per la valutazione dei rischi alimentari, cinque punti chiave per alimenti più sicuri.

U.D.A. 2

ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA IN CONDIZIONI FISILOGICHE:

Alimentazione equilibrata e LARN: alimentazione equilibrata, definizione dei termini in campo dietetico, formulazione di una dieta equilibrata e personalizzata, valutazione dello stato nutrizionale, peso teorico e IMC, massa corporea, quoziente respiratorio, fabbisogno energetico, ripartizione dei pasti, fabbisogno dei nutrienti secondo i LARN, Linee guida per una sana alimentazione, modelli alimentari, dieta mediterranea e modelli alimentari italiani.

Dieta nelle varie fasce d'età: dieta equilibrata nelle varie fasce d'età, alimentazione in gravidanza, alimentazione della nutrice, alimentazione nell'età evolutiva, alimentazione nella prima infanzia: allattamento e svezzamento, alimentazione nella seconda e terza infanzia: età prescolare e scolare, alimentazione nell'adolescenza, dieta di mantenimento in età adulta, alimentazione nella terza età.

Dieta nello sport: alimentazione dello sportivo, le piramidi dell'attività motoria e dell'idratazione, sport e radicali liberi.

U.D.A. 3

ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE E TIPOLOGIE DIETETICHE:

Tipologie dietetiche: stili alimentari e tipologie dietetiche, dieta mediterranea, diete vegetariane, dieta eubiotica, dieta macrobiotica, dieta giapponese di Okinawa, limiti delle diete dimagranti.

DIETA IN PARTICOLARI CONDIZIONI PATOLOGICHE:

Obesità e sindrome metabolica: alimentazione e salute, obesità, stima dell'obesità, classificazione dell'obesità, malattie correlate all'obesità, indicazioni dietetiche, sindrome metabolica. Malattie cardiovascolari: apparato cardiocircolatorio, dislipidemie, aterosclerosi, indicazioni dietetiche, ipertensione, indicazioni dietetiche. Diabete: diabete, diabete di tipo 1, diabete di tipo 2, diabete gestazionale, complicanze croniche del diabete, indice glicemico e carico glicemico, indicazioni dietetiche. Disturbi del comportamento alimentare: anoressia nervosa, bulimia nervosa, altri disturbi del comportamento alimentare (DCA), consumo e abuso di bevande alcoliche.

Allergie e intolleranze alimentari: reazioni avverse agli alimenti, allergie alimentari, intolleranze alimentari, intolleranza al lattosio, favismo, fenilchetonuria, celiachia, alimenti consentiti.

MATERIA: TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI (TOGPP)

DOCENTE: CELSO ANGELO

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI

Editore: HOEPLI

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

2 ORE

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

66 ORE

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2023:

46 ORE

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

6 ORE

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

LEZIONE FRONTALE

LEZIONE PARTECIPATA

LAVORO INDIVIDUALE

LAVORO DI GRUPPO

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

N.A.

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

LIBRO DI TESTO

RISORSE ON LINE

STRUMENTI DI VERIFICA:

PROVE SCRITTE, ORALI. RECUPERO IN ITINERE CON PROVE ORALI.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

- Tipologie di trasportatori industriali
- Elementi costitutivi dei trasportatori industriali.
- Conoscere le tipologie di trasportatori industriali (n)
- Attrezzature per la cottura.
- Attrezzature per raffreddare, mantecare e conservare.
- Attrezzature per il cioccolato.

- Tipologia, struttura e caratteristiche di funzionamento delle macchine per l'industria del cioccolato e dei prodotti lievitati da forno.
 - Conoscere le tipologie principali di attrezzature per l'industria del cioccolato e dei prodotti lievitati da forno (n)
 - Principali componenti dell'elettropneumatica
 - Algebra degli schemi a blocchi.
 - Le logiche di comando.
 - Il PLC.
 - Conoscere i principali componenti dell'elettropneumatica e descrivere gli schemi a blocchi (n)
 - Il controllo della qualità per incrementare il valore aggiunto al prodotto finito.
 - Influenza delle tecniche del controllo qualità nel plan layout aziendale.
 - La sicurezza ambientale.
 - Norme di settore relative alla sicurezza sul luogo di lavoro.
 - Conoscere le principali norme della qualità, ambientali, di sicurezza sul lavoro del settore (n)
- (n) = obiettivi minimi

ABILITÀ

- Conoscere le caratteristiche tecniche e operative delle macchine utilizzate nell'industria dei prodotti lievitati da forno.
 - Individuare e descrivere i principali componenti dei circuiti delle macchine del settore.
 - Individuare i principali componenti delle macchine del settore (n)
 - Condurre e controllare macchine e impianti di settore.
 - Illustrare, utilizzando schemi e disegni, le caratteristiche tecniche e operative delle macchine utilizzate nell'industria del cioccolato e dei prodotti lievitati da forno.
 - Illustrare, utilizzando schemi e disegni, le principali caratteristiche tecniche e operative delle macchine utilizzate nell'industria del cioccolato e dei prodotti lievitati da forno. (n)
 - Individuare e descrivere i principali componenti di circuiti elettropneumatici di macchine del settore.
 - Individuare e rappresentare gli elementi del sistema di controllo di macchine e impianti del settore.
 - Principi di logica di comando ed elementi di un sistema di controllo automatico.
 - Individuare i principali componenti di circuiti elettropneumatici di macchine del settore e i principali elementi di un sistema di controllo automatico (n)
 - Definire piani di produzione con riferimento alle specifiche delle macchine da utilizzare e al loro layout.
 - Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e della tutela della salute.
 - Riconoscere, valutare e prevenire situazioni di rischio.
 - Rispettare le norme relative alla sicurezza ambientale e della tutela della salute del settore. (n)
- (n) = obiettivi minimi

COMPETENZE

- C1 Condurre e gestire macchinari e impianti di produzione del settore dolciario e da forno.
- C2 Riconoscere macchinari e impianti di produzione del settore dolciario e da forno.
- C3 Effettuare scelte tecniche di settore.
- C4 Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- C5 Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi.
- C6 Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- C7 Agire nel sistema della qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno.

C8 Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

CONTENUTI

U.D.A. 1

I TRASPORTATORI INDUSTRIALI

U.D.A. 2

LE MACCHINE PER IL CIOCCOLATO E I PRODOTTI LIEVITATI DA FORNO

U.D.A. 3

ELETTROPNEUMATICA E SISTEMI AUTOMATICI

U.D.A. 4

QUALITÀ E SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO

MATERIA: RELIGIONE CATTOLICA

DOCENTE: 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;

Competenze Gli alunni pervenendo ad un esito globalmente distinto dimostrano di:
Saper scegliere una concezione del vivere caratterizzata da valori etici.
Saper formulare i valori che sono a fondamento della prospettiva cristiana sull'essere e sull'agire dell'uomo.
Saper argomentare scelte esistenziali di rispetto della vita e dell'essere umano.

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: SCIENZE MOTORIE

DOCENTE: PAOLA CORTESE

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

Corpo Libero Due Movimento e Salute Ed Marinetti Scuola

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:

43

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

60

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Globale e analitico; problem solving; lavori di gruppo in classe e sul campo.

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Costante revisione nel corso dell'anno degli argomenti trattati; lavori di ricerca; dialogo formativo; libro di testo e Classroom. Pausa didattica.

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Materiale didattico e sportivo, campi da gioco e link. In particolare il gioco del tennis con l'ausilio di racchette, palline e regole. (Progetto Racchette in Classe).

STRUMENTI DI VERIFICA:

Interrogazioni e prove pratiche. Prove parallele.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

- Conoscenza dei principali aspetti strutturali e funzionali del sistema scheletrico e muscolare;
- Elementi di anatomia e fisiologia;
- Traumatologia e primo soccorso;
- Doping;
- La dieta dello Sportivo.

- Gli elementi fondamentali nella attività sportiva individuale e di squadra e il rispetto delle regole e dei ruoli.

ABILITÀ

- Autonomia di lavoro, capacità di realizzare movimenti controllati e coordinati;
- Saper collaborare e cooperare;
- Rafforzamento dello spirito di squadra, con riferimento ai valori della tolleranza e della solidarietà;
- Saper decodificare e rielaborare gesti e informazioni tecniche specifiche.
- Conoscenza di argomenti importanti per l'inserimento dell'alunno nella società e nel mondo lavorativo.

COMPETENZE

- Acquisizione e rielaborazione delle capacità operative e sportive. Realizzazione consapevole dell'azione motoria;
- Capacità senso-percettive e coordinative;
- L'assunzione di ruoli e rispetto dell'avversario;
- Conoscenza di sé;
- Ideare allenamenti specifici in condizioni ambientali differenziate.

CONTENUTI

U.D.A. 1

La capacità motoria e le capacità condizionali

U.D.A. 2

Conoscenza dei regolamenti dei giochi sportivi di squadra

U.D.A. 3

Tennis e padel. Conoscenza delle regole e pratica.

U.D.A. 4

Ginnastica funzionale. Fondamentali.

U.D.A. 5

Educazione stradale, educazione alla salute e prevenzione e sicurezza.

U.D.A. 6

Educazione alimentare. Il mangiar sano. Lo spreco alimentare.

INDICAZIONI GENERALI PER L'EDUCAZIONE CIVICA

DOCENTE COORDINATORE: PROF. ANCONA GABRIELE

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	ORE	PERIODO	CONOSCENZE	ABILITA'	METODOLOGIA
Laboratorio Pasticceria	6	I°e II°periodo	Il riciclo ed il risparmio alimentare in laboratorio.	essere in grado di pianificare l'acquisto delle materie prime.	lezione frontale, visione video.
Matematica	2	Pentames tre	I numeri dello scarto alimentare App scartometro	Analizzare i dati per essere consapevoli dell'entità del problema Vivere sostenibile per prevenire lo spreco di cibo	Letture articolo sito web Ansa.it Letture grafici
Lingua Inglese	2	Pentames tre	THE USA: The land, politics, national holidays, society and lifestyle. The book: Eat , pray, love of Elizabeth Gilbert	Comprendere ed analizzare gli aspetti culturali del paese straniero operando confronti con il proprio anche in relazione del settore di in dirizzo specifico.	Lezione frontale
Italiano	2	Primo	Il diritto alla salute		Lezione frontale

		trimestre			
Storia	1	Primo trimestre	Il diritto al lavoro		Lezione frontale
Italiano e storia PCTO	4	Primo trimestre	Educazione alla legalità e cittadinanza attiva		Conferenze
Francese	5	Pentames tre	Le istituzioni, i valori e i simboli della Repubblica Francese e della Repubblica Italiana	Intervenire con una discussione con pertinenza e coerenza, rispettando tempi e turni di parole. Leggere e comprendere testi di vario tipo - Organizzare l'apprendimento utilizzando varie fonti e modalità. Acquisire ed interpretare l'informazione	Cooperative Learning dibattito, lettura e comprensione testi in lingua, visione di slides, lettura ed interpretazione di opera d'arte, lezione frontale.
Diritto e tecniche amministrative	12	I trimestre e Pentames tre	Educazione alla legalità e cittadinanza attiva	Saper comprendere ed analizzare gli aspetti fondamentali della legalità e saper partecipare come cittadino attivo	Conferenze e incontri con soggetti operanti nell'ambito giuridico.
Diritto e tecniche amministrative	3	Pentames tre	L'Unione Europea. Le istituzioni dell'UE	Saper ricercare notizie utili per la conoscenza dell'argomento	Attività di ricerca – visione di video – Film – Problem Solving – Lezione partecipata – Analisi dei casi - Flipped classroom.
Scienze e cultura dell'alimentazione	4	I e II periodo	Sostenibilità nella dieta Lo spreco alimentare Alimentazione e salute	Comprendere il significato di dieta sostenibile Imparare a ridurre lo spreco alimentare Comprendere l'importanza dell'educazione alimentare per il benessere	Lezione frontale e partecipata attività di ricerca

			Anoressia e bulimia	dell'individuo nella società in cui viviamo Conoscere e riconoscere i disturbi alimentari	
Ed. Fisica	2	09/01/23	Discussione sulla mafia, droga e carcere. Esperienze.	Conoscenza di argomenti import anti per l'inserimento nella società e nel mondo lavorativo.	Approfondime nti su internet e divulgazione di link su classroom.
Ed. Fisica	2	15/01/23	UDA Io cittadino consapevole. Carcere ostativo.	Conoscenza di argomenti import anti per l'inserimento nella società e nel mondo lavorativo.	Approfondime nti su internet e divulgazione di link su classroom.
Ed. Fisica	2	06/02/23	Diritti e dovere del cittadino.	Conoscenza di argomenti import anti per l'inserimento nella società e nel mondo lavorativo.	Approfondime nti su internet e divulgazione di link su classroom.
Ed. Fisica	2	27/02/23	Lavoro dignitoso, rispetto dei ruoli e lavoro di squadra.	Conoscenza di argomenti import anti per l'inserimento nella società e nel mondo lavorativo.	Approfondime nti su internet e divulgazione di link su classroom.
Ed. Fisica	2	27/03/23	Empatia e intelligenza emotiva.	Conoscenza di argomenti import anti per l'inserimento nella società e nel mondo lavorativo.	Approfondime nti su internet e divulgazione di link su classroom.
Ed. Fisica	2	03/04/23	Start up e bussiness plan. Resilienza.	Conoscenza di argomenti import anti per l'inserimento nella società e nel mondo lavorativo.	Approfondime nti su internet e divulgazione di link su classroom.

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

Titolo	Attività svolte	Discipline coinvolte	Competenze acquisite
Attività di orientamento in uscita 5° Edizione oriente Sicilia – Ciminiera Catania	Attività di orientamento	tutte	Gli alunni hanno chiarito le idee circa il loro futuro professionale
Giornata del Ricordo e dell'Esodo della popolazione giuliano-dalmata	Incontro commemorativo. Proiezione documentario sulla tragedia delle foibe.	Storia	Presenza coscienza di quanto accaduto per imparare ad evitare che ciò possa ripetersi
Partecipazione fiera "Expocook" – Fiera del Mediterraneo-Palermo	Partecipazione nei giorni 8-9 marzo 2023 alla fiera di hotellerie, food & beverage, attrezzature e cooking show live del Sud Italia. Visita mercati rionali ed edifici storici della città.	Laboratorio Pasticceria Religione	Presenza visione delle attrezzature professionali, dell'arredo indoor e outdoor, complementi e tavoli, food & beverage, software e gestionali, packaging e marketing.
Laboratorio Ricerca Attiva del Lavoro CPI	Partecipazione conferenza	tutte	Acquisire quali sono i servizi offerti del CPI per la ricerca attiva del lavoro ed imparare le modalità di iscrizione agli stessi
Scuola di alta formazione gastronomica del Mezzogiorno d'Italia	Percorso orientamento in uscita: incontro informativo con la dottoressa Sindoni, relazioni esterne "IN CIBUM"	Tutte le materie professionali	Gli alunni hanno chiarito le idee circa il loro futuro professionale
A scuola di cuore	Corso AssoFormatori BLS(Basic Life Support) Adulto – Bambino - Lattante	Tutte	Gli alunni hanno conseguito l'attestato di Operatore BLS Basic Life Support

PCTO NEL TRIENNIO

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 ed agli insegnanti, anche le aziende, che incontreranno e ospiteranno gli studenti nel percorso progettuale. Il progetto ha lo scopo di far 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.

Descrizione delle attività svolte:

Corso di formazione sulla salute e sicurezza per i PCTO

Servizi di pasticceria.

Competenze EQF e di cittadinanza acquisite:

- Avvicinare gli studenti alla professionalità, agli ambienti ed 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 rinforzare i primi e superare le seconde.
- Utilizzare strumenti e tecnologie diverse da quelle scolastiche.
- Prendere coscienza della complementarità 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:

Relazione finale

Diario di bordo

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:

Orientamento ITIS “Archimede” Siracusa
Incontri on line con atenei nazionali

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	Italiano Matematica Inglese Diritto e Tecniche amministrative Laboratorio di Pasticceria Scienza e cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari

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

IL CONSIGLIO DI CLASSE V F INDIRIZZO ARTE BIANCA E PASTICCERIA

Componente	Disciplina	Firma
Aurora Stefania	Italiano-Storia	
Vasile Sonia	Inglese	
Giacomazzi Giacomo	Francese	
Fiore Rossella	Matematica	
Ancona Gabriele	Diritto e tecniche amministrative	
Calascibetta Giuseppe	Laboratorio di Pasticceria	
De Luca Rosa Agnese	Scienza e cultura dell'alimentazione	
Cavallaro Alessandra	Religione	
Cortese Paola	Scienze motorie	
Celso Angelo	Tecniche di organizzazione e gestione processi produttivi	
Baiardo Silvia	Sostegno	

IL COORDINATORE

Rosa Agnese De Luca

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Carmela Accardo