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 2021/2022

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

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

CLASSE QUINTA SEZ. A

Indirizzo ENOGASTRONOMICO

"TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA"

ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

Coordinatrice Prof.ssa Condorelli Carmela

DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Carmela Accardo

SOMMARIO

DESCRIZIONE DELL'ISTITUTO 5

LE CARATTERISTICHE DELL'INDIRIZZO 6

LA STORIA DELLA CLASSE 8

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE: ALUNNE/I 8
COMPOSIZIONE DELLA CLASSE NEL TRIENNIO 10

ANDAMENTO DEL CREDITO SCOLASTICO 11

Tabella di cui all'allegato A ai sensi del D. lgs. 62/2017 13
Tabella 1 di cui all'allegato C dell'OM n. 65 del 14-03-2022 13

CRITERI DI VALUTAZIONE 14

ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO 15

VARIAZIONI DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO 16

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E DEL PERCORSO DIDATTICO SEGUITO DAL CONSIGLIO DI CLASSE IN RELAZIONE ALLE ESIGENZE FORMATIVE 17

Composizione della classe 17
Grado di coinvolgimento nel lavoro svolto 17
Partecipazione al dialogo educativo 18
Comportamento e frequenza 18

LE PROVE D'ESAME 19

SIMULAZIONI DI PROVE D'ESAME SOMMINISTRATE ALLA CLASSE 21

CONSUNTIVI DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI 22

Materia: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA 22
Materia: Laboratorio di enogastronomia 25
Materia: Scienze Motorie 28
Materia: SPAGNOLO 30
Materia: Scienza e cultura dell'alimentazione 32
Materia: Inglese 34
MATERIA: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA 37
Materia: Lingua FRANCESE 40
Materia: MATEMATICA 43
Materia: STORIA 46
Materia: LABORATORIO DI ESERCITAZIONI PRATICHE DI SALA E VENDITA 48

INDICAZIONI GENERALI PER L'EDUCAZIONE CIVICA 50

EDUCAZIONE CIVICA 4°ANNO 50
EDUCAZIONE CIVICA 5° ANNO 51

PERCORSO/I PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO 55

MATERIALI PROPOSTI SULLA BASE DEL PERCORSO DIDATTICO DELLA CLASSE PER IL COLLOQUIO 57

IL CONSIGLIO DI CLASSE V A INDIRIZZO ENOGASTRONOMICO 58

ALLEGATI 59

***Allegato 1**: Relazione candidato con DSA* 60
***Allegato 2**: Relazione candidato con disabilità* 68
***Allegato 3**: Relazione PCTO del Tutor scolastico* 75
***Allegato 4**: Griglie di valutazione PRIMA prova scritta* 76
***Allegato 5**: GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA* 85
***Allegato 5**: SIMULAZIONE PROVE D'ESAME* 87
***Allegato 6**: Tabelle di conversione PRIMA E SECONDA prova scritta (Tabella 2 e tabella 3 O.M. n. 65 del 14-03-2022)* 96
***Allegato 7**: Allegato B Griglia di valutazione della prova orale (O.M. n. 65 del 14-03-2022)* 97

Il presente documento è composto da n. 96 pagine

DESCRIZIONE DELL'ISTITUTO

L' I.P.S.A.R. "FEDERICO II DI SVEVIA" è un istituto professionale che si articola in più settori; con locali ubicati in due sedi.

Uniti da uno spirito di appartenenza alla stessa comunità scolastica e consapevoli che **la centralità di qualsiasi progetto educativo risieda nelle persone,** i docenti e gli alunni del "Federico II di Svevia" 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 profilo educativo, culturale e professionale (PECUP) del secondo ciclo di istruzione e formazione ha come riferimento unitario il profilo educativo, culturale e professionale definito dal decreto legislativo 17 ottobre 2005, n. 226, allegato A).

Esso è finalizzato a:

a) la crescita educativa, culturale e professionale dei giovani, per trasformare la molteplicità dei saperi in un sapere unitario, dotato di senso, ricco di motivazioni;

b) lo sviluppo dell'autonoma capacità di giudizio;

c) l'esercizio della responsabilità personale e sociale.

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

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo **"Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"** ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. È in grado di: utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità; organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane; applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro; utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio; comunicare in almeno due lingue straniere; reperire ed elaborare dati relativi

alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi; attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici; curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

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

LA STORIA DELLA CLASSE

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE: ALUNNE/I

Coordinatore: Prof./Prof.ssa Condorelli Carmela

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**

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE NEL TRIENNIO

Classe	2019-2020	2020-2021	2021-2022
Studenti della classe	**26**	**23**	**22**
Studenti inseriti			
Ammessi alla classe successiva in presenza di votazioni inferiori a sei decimi con Piano apprendimento individualizzato secondo l'O.M. n. 11 del 16-05-2020	**2**		
Sospensione del giudizio finale			
Promossi scrutinio finale		**22**	
Non promossi		1	
Studenti provenienti da altro istituto			
Ritirati			
Trasferiti in altra sezione o altra scuola			

ANDAMENTO DEL CREDITO SCOLASTICO

Per ciascun alunno l'attribuzione del credito scolastico avverrà sulla base della tabella di cui all'allegato A del Decreto. legislativo 62/2017 e alla successiva conversione del suddetto credito in cinquantesimi sulla base della tabella 1 di cui all'allegato C dell'Ordinanza Ministeriale n. 65 del 14-03-2022.

ALUNNO	III	IV	TOTALE

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

TABELLA 1 DI CUI ALL'ALLEGATO C DELL'OM N. 65 DEL 14-03-2022

Punteggio in base 40	Punteggio in base 50
21	26
22	28
23	29
24	30
25	31
26	33
27	34
28	35
29	36
30	38
31	39
32	40
33	41
34	43
35	44
36	45
37	46
38	48
39	49
40	50

CRITERI DI VALUTAZIONE

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.

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.
In merito ai crediti formativi si stabilisce che verranno valutate da ogni consiglio di classe, quelle attività, previste dal D.M. n. 49 del 24.02.2000, debitamente certificate.
Non è possibile attribuire punti oltre quelli indicati nella banda di oscillazione.

VARIAZIONI DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO

Discipline curricolari	Ore di Lezione	Docenti A.S. 2021/22	A.S. 2020/2021	A.S. 2019/2020
ITALIANO	4	CONDORELLI CARMELA	SI	NO
STORIA	2	CONDORELLI CARMELA	SI	SI
MATEMATICA	3	FIORE ROSSELLA	SI	SI
SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI	3	CENSUALES EMANUELA	SI	NO
DIRITTO ED EC. AZIENDALE	5	ANCONA GABRIELE	NO	NO
INGLESE	3	MORICCA ALESSANDRA	NO	NO
FRANCESE	3	SANFILIPPO MILENA	NO	NO
SPAGNOLO	3	CICCIO LAURA	SI	NO
SCIENZE MOTORIE	2	SBARAGLI ALMA	SI	SI
LABORATORI CUCINA	4	RUSSO LUCIA	NO	NO
SALA E VENDITE	2	VOLPE ERBERTO	NO	NO
RELIGIONE	1	CAVALLARO ALESSANDRA	SI	SI
SOSTEGNO	6	CASTELLO SEBASTIANA FLORIANA	SI	SI

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E DEL PERCORSO DIDATTICO SEGUITO DAL CONSIGLIO DI CLASSE IN RELAZIONE ALLE ESIGENZE FORMATIVE

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

La Classe risulta composta da 22 alunni: 6 ragazze e 16 ragazzi. Tutti gli alunni provengono dalla Classe 4A Eno e frequentano il quinto anno per la prima volta. Tra gli alunni è presente un'alunna diversamente abile che segue un percorso personalizzato con prove identiche e/o equipollenti, la cui finalità è il conseguimento del diploma di maturità. Ha acquisito la conoscenza dei contenuti essenziali di tutte le discipline curriculari. Inoltre, sono presenti due alunni con DSA certificati per i quali il CdC ha redatto appositi PDP condivisi con le rispettive famiglie. Rispetto al precedente anno scolastico, sono cambiati i docenti delle seguenti discipline: Francese, Inglese, Diritto, Cucina. In riferimento alla disciplina di Sala, dall'inizio dell'anno scolastico, il docente titolare della cattedra Miraglia, è stato sostituito dal docente supplente, Volpe Erberto.

GRADO DI COINVOLGIMENTO NEL LAVORO SVOLTO

Durante il primo periodo dell'anno scolastico, l'attività didattico-curriculare si è svolta nel rispetto delle unità didattiche stabilite nella programmazione del CdC all'inizio dell'anno scolastico e dei moduli previsti nella programmazione delle singole discipline; tuttavia, occorre rilevare che alcuni alunni, non sempre hanno risposto adeguatamente alle attività curriculari proposte dai docenti, nonostante le continue sollecitazioni ad una partecipazione più attiva in classe e ad un maggiore impegno nello studio pomeridiano. Pertanto, alla fine del 1° quadrimestre, su delibera del Collegio dei Docenti, è stata effettuata, durante le ore curriculari, una breve pausa didattica che ha riguardato tutte le discipline, finalizzata al recupero e al consolidamento.

Per gli alunni DSA è stato previsto l'uso degli strumenti compensativi e dispensativi riportati nei PDP redatti per il corrente anno scolastico (tempi di consegna più lunghi, uso di mappe concettuali, calcolatrice).

La classe ha svolto le attività di PCTO secondo i dettami della normativa vigente (Legge 13 luglio 2015, n.107 e successive integrazioni). Tutti gli alunni, dopo il corso di formazione sulla sicurezza, hanno svolto attività di PCTO in ambito territoriale. Nell'a.s. 2021/22, la classe ha svolto attività di PCTO in diverse strutture ricettive del territorio. Tutti gli alunni hanno riportato giudizi positivi in termini di: competenze relazionali, abilità professionali, conoscenze di base e alcuni di loro hanno superato, anche abbondantemente, le ore di attività previste dalla normativa. Più in generale, gli alunni sono stati coinvolti nelle seguenti iniziative: stage formativi ed aziendali, visite aziendali, incontri con esperti di settore, sempre nel rispetto e nei limiti consentiti dall'attuale situazione pandemica. L'attività di PCTO ha permesso agli studenti di acquisire fondamentali competenze trasversali, quali la competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare, la competenza in materia di cittadinanza, la competenza imprenditoriale, la competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.

PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO

Nel processo di insegnamento-apprendimento, per il raggiungimento degli obiettivi prefissati e in relazione alle discipline interessate e alle tematiche proposte, sono state effettuate lezioni frontali, lavori di gruppo, attività di laboratorio, interventi di recupero in orario scolastico, per cercare di superare le difficoltà emerse nell'organizzazione dei contenuti disciplinari.

Nonostante l'interessamento da parte di ogni singolo docente, nel programmare e svolgere le attività, rispettando i tempi di apprendimento dei singoli alunni, è emerso in alcuni studenti la poca partecipazione al dialogo educativo e alle attività curricolari. Nonostante le varie sollecitazioni, affiancate dalla richiesta da parte dei docenti, delle famiglie degli alunni coinvolti, si è continuato a riscontrare un atteggiamento di rifiuto nei confronti di alcune discipline, tale da compromettere i risultati intermedi e finali.

I diversi interventi individualizzati e di gruppo, non hanno prodotto stessi risultati in tutti gli alunni. Alcuni di loro non sono riusciti a colmare le lacune di partenza e intermedie, dovute a difficoltà soggettive e oggettive: le numerose assenze, il poco interesse alla vita scolastica, la mancanza di impegno nello studio, la situazione pandemica, che ha costretto alcuni alunni a seguire in DAD, per un determinato periodo. Al di là delle suddette situazioni, si può affermare che la maggior parte degli alunni ha raggiunto gli obiettivi programmati in termini di conoscenza, abilità e competenza.

COMPORTAMENTO E FREQUENZA

La maggior parte degli alunni ha dimostrato un adeguato senso di correttezza e responsabilità. Un gruppo di alunni non ha frequentato costantemente e questo ha influito sul rendimento scolastico.

LE PROVE D'ESAME

Per quanto concerne le prove d'esame, il Consiglio di classe ha fatto riferimento alla O.M. n. 65 del 14-03-2022 che disciplina lo svolgimento degli Esami di Stato per l'anno scolastico 2021-2022.

"Articolo 17 *(Prove d'esame)*

Le prove d'esame di cui all'articolo 17 del d. lgs 62/2017 sono sostituite da una prima prova scritta nazionale di lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l'insegnamento, da una seconda prova scritta sulla disciplina di cui agli allegati B/1, B/2, B/3, predisposta, con le modalità di cui all'art. 20, in conformità ai quadri di riferimento allegati al d.m. n. 769 del 2018, affinché detta prova sia aderente alle attività didattiche effettivamente svolte nel corso dell'anno scolastico sulle specifiche discipline di indirizzo, e da un colloquio."

Articolo 19 *(Prima prova scritta)*

1. Ai sensi dell'art.17, co .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. Le tracce sono elaborate nel rispetto del quadro di riferimento allegato al d.m. 21 novembre 2019, 1095.

Articolo 20 *(Seconda prova scritta)*

La seconda prova, ai sensi dell'art.17, co.4 del d.lgs.62/2017, si svolge informa scritta, grafica o scritto-grafica, pratica, compositivo/esecutiva musicale e coreutica, ha per oggetto una o più discipline caratterizzanti il corso di studio ed è intesa ad accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo culturale e professionale dello studente dello specifico indirizzo.

Articolo 22 *(Colloquio)*

Comma 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.

Comma 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, 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 curricolo d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe. In considerazione del fatto che l'insegnamento dell'educazione civica è, di per sé, trasversale e gli argomenti trattati, con riferimento alle singole discipline, risultano inclusi nel suddetto documento, non è prevista la nomina di un commissario specifico.

Comma 3: Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla sottocommissione, 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 sottocommissione ai sensi del comma 5.***

Comma 5: La sottocommissione 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 sottocommissione 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.

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 27/05/2022

SECONDA PROVA SCRITTA

"Disciplina caratterizzante: Scienza e cultura dell'alimentazione"

Nel corso dell'anno scolastico, sono state effettuate le normali verifiche scritte e una simulazione, della durata di quattro ore, in data 28/05/2022

COLLOQUIO

È stata effettuata una simulazione del colloquio orale in data 12/05/2022

Sono state elaborate le griglie di valutazione per la prima prova scritta (D.m. 21 novembre 2019, 1095), per la seconda prova scritta (D.m. 769 del 2018) e per la prova orale è stata utilizzata la griglia proposta nell'O.M. n. 65 del 14-03-2022.

Allegato 3: Griglia di valutazione 1ª prova scritta

Allegato 4: Griglia di valutazione 2ª prova scritta

Allegato 5: Simulazione prove d'esame

Allegato 6: Tabelle di conversione 1ª e 2ª prova scritta (O.M. n. 65 del 14-03-2022)

Allegato 7: Allegato B Griglia di valutazione della prova orale (O.M. n. 65 del 14-03-2022)

CONSUNTIVI DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI

MATERIA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

DOCENTE: PROF.SSA CONDORELLI CARMELA

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

Letteratura Viva – vol. 3
Dall'Età del Positivismo alla Letteratura Contemporanea, M. Sambugare e G. Salà, La Nuova Italia

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

4

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

132

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2022:

80

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

12

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezione frontale; Interventi personalizzati; Lavori individuali guidati; Attività di didattica a distanza

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Dialogo educativo e formativo; Attività di recupero; Pausa didattica; Interrogazioni programmate

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo; Schede di lavoro; Testi integrativi al libro di testo; Piattaforma di classroom

STRUMENTI DI VERIFICA:

Verifiche scritte e orali; Prove strutturate a risposte aperte; Restituzione degli elaborati assegnati; Simulazioni Esami di Stato

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

- Conoscenza del contesto storico, culturale e ideologico del secondo Ottocento e del Novecento
- Caratteri fondamentali del Realismo, Naturalismo, Verismo, Decadentismo e Futurismo
- Autori e testi fondamentali del periodo studiato
- Significative produzioni letterarie

ABILITÀ

- Orientarsi nel processo di sviluppo della cultura letteraria e artistica italiana
- Contestualizzare i fenomeni letterari e alcune espressioni artistiche
- Riconoscere i caratteri stilistici e strutturali di un testo letterario
- Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano

COMPETENZE

- Padroneggiare la lingua italiana
- Orientarsi fra testi e autori fondamentali della letteratura italiana
- Cogliere la dimensione storica della letteratura
- Acquisire un metodo per l'inquadramento e l'approfondimento di un genere letterario in rapporto all'epoca, al contesto culturale e alle opere più significative

CONTENUTI

U.D.A. 1

Sett. Ott. Nov.- **L'Età del Positivismo: Il Naturalismo e il Verismo**

- Il Positivismo e la sua diffusione
- Dal Realismo al Naturalismo
- Il Verismo

Giovanni Verga e "il mondo dei vinti"

- La vita e le opere
- Il pensiero e la poetica
- "I Malavoglia": Prefazione; La famiglia Malavoglia
- "Mastro Don Gesualdo": La morte di Gesualdo

U.D.A. 2

Dic. Gen. Feb- **Simbolismo, Estetismo, Decadentismo**

- Il superamento del Positivismo
- Il Simbolismo
- L'estetismo
- Il Decadentismo

Giovanni Pascoli e il poeta fanciullino

- La vita e le opere
- Il pensiero e la poetica
- "Myricae": X Agosto
- " Il fanciullino": È dentro di noi un fanciullino
- " Canti di Castelvecchio": La mia sera; Temporale; Il lampo; Il gelsomino notturno

Gabriele D'Annunzio esteta e superuomo

- La vita e le opere
- Il pensiero e la poetica
- D'Annunzio e l'impresa di Fiume
- " Il Piacere": Il ritratto di un esteta
- La pioggia nel pineto

U.D.A. 3

Mar. Apr. Mag. Giu. **- I poeti e la guerra**

Giuseppe Ungaretti

- La vita e le opere
- Il pensiero e la poetica
- "L' Allegria": contenuti e struttura
- Lettura e analisi dei seguenti testi: Veglia; Sono una creatura; San Martino del Carso; Mattina; Allegria di naufragi; Soldati; La Madre

Luigi Pirandello e la crisi dell'individuo

- La vita e le opere
- Il pensiero e la poetica
- I romanzi: Il fu Mattia Pascal- La Premessa
- "L' Umorismo": Il sentimento del contrario
- " Sei personaggi in cerca d'autore": La condizione dei personaggi
- " Novelle per un anno": Il treno ha fischiato; La carriola; Salute

La Letteratura del Primo Novecento in Italia

Le Avanguardie

- Il Futurismo- Filippo Tommaso Marinetti
- Il Manifesto del Futurismo
- "Zang Tumb Tumb": Il bombardamento di Adrianopoli

Primo Levi

La vita, il pensiero e la poetica (contenuti essenziali)

- " Se questo è un uomo": Trama e struttura dell'opera
- " Se questo è un uomo": Considerate se questo è un uomo; I salvati e i sommersi

MATERIA: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA

DOCENTE: RUSSO LUCIA

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

Smart Chef (secondo biennio e quinto anno)

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

4 ore

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

132 ore

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2022:

67 ore

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

16 ore

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

lezione dialogica Lavoro di gruppo Attività di ricerca- ricerche nel web

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

libri di testo Fotocopie integrative- immagini- slide-video e schede tecniche di produzione- video a cura dell'insegnante. Supporti multimediali-tablet-PC- piattaforma Classroom

STRUMENTI DI VERIFICA:

verifiche pratiche e orali

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

-La cucina e la salute -Tecniche di adeguamento nutrizionale di un piatto -Tipologie di menù pre concordati -La redazione del menù per banchetto -La descrizione del menù e dei piatti -Analisi e strategie nella gestione del menù e della carta (Menu engineering) -Il foodcost, il costo piatto, il costo piatto e il controllo globale dei costi di cucina -I criteri per la definizione del prezzo di vendita.
-Buffet, cocktail party e coffee break -Le caratteristiche del banqueting -La gestione operativa, l'organizzazione e la pianificazione di banqueting e altri servizi esterni. -I fattori che determinano la qualità del servizio -Organizzazione della produzione di beni e servizi "per regole" e i relativi vantaggi che ne derivano -Le schede tecniche di produzione per la standardizzazione del lavoro -La standardizzazione delle porzioni – tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci. Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio.
Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti organizzativa.

Tecniche di programmazione e controllo dei costi. La sicurezza sul lavoro.

ABILITÀ .

Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci. Applicare le normative che disciplinano i processi di servizi, con riferimento alla sicurezza e salute sui luoghi di lavoro.
Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera enogastronomica. Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale. Definire le caratteristiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering.
applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti di allestimento di servizi, e/ o menu in funzione del contesto delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta. Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, la tradizione storica e i criteri di classificazione della qualità.

COMPETENZE

Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse

-Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto

-Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

CONTENUTI

U.D.A. 4

MADE IN ITALY: LA CUCINA REGIONALE ITALIANA
Lezione 9
La cucina regionale italiana
Lezione 10
L'Italia settentrionale
Lezione 11
L'Italia centrale
Lezione 12
L'Italia meridionale e le isole

U.D.A. 8

La ristorazione contemporanea
Lezione 26
Ristorazione commerciale, collettiva e catering.
Lezione 27
Il banqueting
Lezione 28
Il buffè e il self service

U.D.A. 9

Marketing e menù
Lezione 31
Il menù

U.D.A. 10

Organizzazione e gestione del ristorante
Lezione 33
Gestire il ristorante
Lezione 34
La sicurezza al ristorante
Lezione 35
L'approvvigionamento delle merci e i costi di gestione
Lezione 36
L'innovazione e le tecnologie in cucina

MATERIA: SCIENZE MOTORIE

DOCENTE: ALMA SBARAGLI

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

Corpo Libero 2

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

2

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

66

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTEFINO AL 15 MAGGIO 2022:

50

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

8

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Analitiche, Attività di didattica a distanza Globali

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Costante revisione nel corso dell'anno degli argomenti trattati, Lavoro di ricerca, Dialogo formativo

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Palloni, Grandi attrezzi occasionali e piccoli attrezzi, Libro di testo, Piattaforma Classroom

STRUMENTI DI VERIFICA:

Prove pratiche e teoriche

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Principali aspetti strutturali e funzionali del sistema scheletrico e muscolare, Educazione posturale, L'escursionismo, Il comportamento in palestra, L'home-fitness

ABILITÀ

Capacità di realizzare movimenti controllati e coordinati, Saper cooperare e collaborare, Rafforzamento dello spirito di squadra

COMPETENZE

Realizzazione consapevole dell'azione motoria, Capacità senso-percettive e coordinative, Conoscenza di sé

CONTENUTI

U.D.A. 1

Le capacità motorie. Aspetti coordinativi e condizionali

U.D.A. 2

Regolamentazione, Tecnica e tattica degli sport di squadra

U.D.A. 3

Cenni di anatomia del corpo umano

MATERIA: SPAGNOLO

DOCENTE: PROF.SSA CICCIO LAURA

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

"Al gusto"-corso di spagnolo per istituti alberghieri. Autori: Marta Cervi, Simonetta Montagna.

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

99

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2022:

58

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

9

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, test on line. (DDI).

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

- La dieta mediterránea.
- La pirámide alimenticia.
- La alimentación vegana.
- Reglas y normas higiénicas en la cocina.
- La contaminación de los alimentos.
- Certificado en higiene alimentaria.
- HACCP.
- Las cadenas de restauración y la alta cocina.
- El chef Ferran Adriá y la cocina molecular.
- Los restaurantes temáticos.
- Recetas de Hispanoamérica.

- 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 i differenti tipi di ristorazione e l'evoluzione nel corso degli anni.
- Saper realizzare ricette della gastronomia Ispano americana.
- 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 sostener 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.
- 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

- **RESTAURACIÓN**

U.D.A. 3

- **GASTROMAPA DE HISPANOAMERICA**

U.D.A. 4

- **LAS INSTITUCIONES EUROPEAS Y ESPAÑOLAS.**

U.D.A. 5

- **TRABAJAR EN LA COCINA**

MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: CENSUALES EMANUELA

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

Silvano Rodato - "Alimentazione oggi" - Casa Editrice CLITT

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:

82
Nota Bene: Lo scarto fra le ore previste e quelle effettuate è dovuto alle attività integrative

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

9

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

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

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Pausa didattica, Recupero individualizzato, Dialogo formativo

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo, Mappe concettuali, LIM, PC, Piattaforma Classroom

STRUMENTI DI VERIFICA:

Prove scritte e orali (Interrogazioni, Prove strutturate, semi-strutturate, quesiti), 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
- HACCP

U.D.A. 2

- Alimentazione equilibrata e LARN
- Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche
- Tipologie dietetiche
- Diete in particolari condizioni patologiche
- Allergie ed intolleranze

MATERIA: INGLESE

DOCENTE: ALESSANDRA MORICCA

LIBRI DI TESTO ADOTTATI

- Light the fire,E.Assirelli, A.Vetri, B. Cappellini, Rizzoli
- Culture Matters, A. Brunetti, P. Lynch, EUROPASS

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:

75

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

17

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezione frontale, attività di Didattica a distanza e didattica mista, 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.

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
- Principali eventi della storia e della civiltà americana

ABILITÀ

- 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
- Padroneggiare la lingua straniera per interagire in diversi ambiti e contesti per comprendere gli aspetti significativi della civiltà di altri paesi
- - 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

- Special diets

- Food allergies and intolerances

- Celiac disease and alternative diets

U.D.A. 2

Think globally eat locally- responsible consumption

- Promoting a sustanaible diet

- Slow food and o km food

U.D.A. 3

Food safety and hygiene

- Food allergies and intolerances

- Food contamination

- Food poisoning

- The HACCP system

U.D.A. 4

Have you ever been to the USA?

- Geographical, social and political aspects

MATERIA: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

DOCENTE: PROF. ANCONA GABRIELE

LIBRI DI TESTO ADOTTATI

Gestire le imprese ricettive, AUTORI, RASCIONI - FERRIELLO VOLUME 3 TRAMONTANA

ORE SETTIMANALI DL LEZIONE

5

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

148

ORE DL LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2022:

112

ORE DL LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

36

METODOLOGIE E STRATEGIE DL INSEGNAMENTO:

VERIFICHE SCRITTE CONSULTAZIONI INTERNET E PARTECIPAZIOE DEI DISCENTI SULLE POSSIBILI STRATEGIE FUTURE IN AMBITO FORMATIVO E LAVORATIVO.

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

RECUPERO CURICULARE E UTILIZZO Dl MATERIALE DIGITALE , COINVOLGIMENTO IN GRUPPI DEI DISCENTI.

MEZZI E STRUMENTI DL LAVORO:

LIBRI Dl TESTO, GIORNALI, INTERNET E LIM.

STRUMENTI DL VERIFICA:

CONOSCENZE SETTORE TURISTICO, CALCOLO DELLA PERMANENZA MEDIA, BILANCIO D'ESERCIZIO, MARKETING STRATEGICO ED OPERATIVO, MARKETING PLAN, ANALISI SWOT, TARGET CLIENTELA E POSIZIONAMENTO DELL'IMPRESA, TIPI Dl BUDGET IN PARTICOLARE BUDGET FINANZIARIO ED ECONOMICO, BUSINESS PLAN.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Conoscere le principali caratteristiche e dinamiche del mercato turistico Internazionale;
Conoscere la principale normativa internazionale e comunitaria di settore Organismi internazionali 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. 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 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 ristorativa: ristorazione, catering, banqueting, Principali responsabilità degli operatori del settore.

ABILITÀ

Saper riconoscere le caratteristiche principali del mercato turistico;
Saper riconoscere la principale normativa internazionale e comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica.
Comprendere i principali fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari;
Riconoscere gli elementi essenziali che compongono le filiere di olio e vino;
Riconoscere i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing.
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.

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

CONTENUTI

U.D.A. 1

IL MERCATO TURISTICO INTERNAZIONALE

U.D.A. 2

LE ABITUDINI ALIMENTARI E LE ECONOMIE DEL TERRITORIO

U.D.A. 3

IL MARKETING

LA PIANIFICAZIONE PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO Dl GESTIONE

U.D.A. 5

NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO RISTORATIVO

MATERIA: LINGUA FRANCESE

DOCENTE: MILENA SANFILIPPO

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

Elena Auricchio, Voyage à thème, Medusa editrice

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

3

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

75

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2022:

60

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

15

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

- Lettura e spiegazione del testo
- Lezione dialogica
- Cooperative learning
- Lavoro di ricerca
- Discussione guidata e conversazione

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Pausa didattica e recupero (ore3+3)

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libri di testo
Fotocopie integrative
Supporti multimediali
Materiale informativo vario

STRUMENTI DI VERIFICA

Verifica orale :
colloqui individuali e di gruppo
Verifica scritta:
questionari di tipo oggettivo/a quesiti aperti

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Les troubles du comportement alimentaire

allergies et intolérances
Les infections alimentaires
Les risques et les mesures préventives contre la contamination des aliments
l'HACCP
les 7 principes obligatoires.

ABILITÀ

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

COMPETENZE

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Pyramides alimentaires
alimentation du sportif
alimentation de la femme enceinte et des ados
slow food
cuisine moleculaire
alimentation durable

ABILITÀ

Comprendere, descrivere, confrontare i differenti regimi alimentari.
Competenze
Riconoscere, cogliere analogie e differenze dei diversi regimi alimentari.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Ecoffier
Ducasse
Bocuse
Cannavacciuolo

ABILITÀ

Conoscere e descrivere le tappe fondamentali di una carriera professionale;
conoscere le funzioni di uno chef nei diversi ambiti.

COMPETENZE

Comprendere un documento autentico relativo all'enogastronomia.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Le CV

La lettre de motivation
L'entretien d'embauche

ABILITÀ

Saper redigere un CV e descrivere un percorso di formazione.

COMPETENZE

Presentare il proprio profilo professionale

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Les institutions françaises et italiennes
Abilità
Conoscere le diverse figure istituzionali

COMPETENZE

Acquisire una competenza linguistica relativa alle principali istituzioni francesi

CONTENUTI

U.D.A. 1

La sureté et l'hygiène

U.D.A. 2

Les régimes spécifiques

U.D.A. 3

Les maîtres cuisiniers

U.D.A. 4

Le monde du travail

U.D.A. 5

Les Institutions françaises

MATERIA: MATEMATICA

DOCENTE: PROF.SSA 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:

73

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 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
- Piattaforma Google Meet di Gsuite

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
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: STORIA

DOCENTE: CONDORELLI CARMELA

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

MEMORIA E FUTURO, VOL. 3 DAL NOVECENTO AL MONDO ATTUALE PAOLO DI SACCO ,EDIZIONE SEI

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

2

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

66

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2022:

33

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

8

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezione frontale, lezione multimediale, lettura e analisi di testi e fonti storiografiche, interventi personalizzati, lavori individuali guidati, attività didattica a distanza.

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Dialogo educativo e formativo, attività di recupero, pausa didattica, interrogazioni programmate.

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo e non, mappe concettuali, schede di lavoro, piattaforma classroom

STRUMENTI DI VERIFICA:

Verifiche orali e scritte, (anche attraverso classroom), prove strutturate a risposta aperta, dibattiti costruttivi in classe.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

- La Belle Epoque
- L'età di Giolitti
- L'Europa verso la guerra
- La Prima guerra mondiale
- Il Primo dopoguerra
- L'età dei totolitarismi
- La Rivoluzione russa e lo stalinismo
- Il fascismo: la nascita del movimento fascista e Mussolini al potere

- La crisi del '29
- Il nazismo: La Germania di Hitler
- La Seconda guerra mondiale
- Il Secondo dopoguerra

ABILITÀ

- Riconoscere nella storia del Novecento e del mondo attuale le radici storiche del passato
- Analizzare problematiche significative del periodo considerato
- Utilizzare e applicare categorie, metodo e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali

COMPETENZE

- Individuare le connessioni fra l'età giolittiana e i conflitti fra le nazioni che sfoceranno nella prima guerra mondiale e l'economia, la tecnologia e la politica, analizzandone le evoluzioni nei vari contesti, anche professionali
- Collegare gli avvenimenti relativi ai momenti storici legati alle due guerre mondiali e i vari contesti storici, culturali e politici e geografici in cui si sviluppano

CONTENUTI

U.D.A. 1

- L'età giolittiana
- L'Europa verso la guerra

U.D.A. 2

- La Prima guerra mondiale
- Il primo dopoguerra

U.D.A. 3

L'età dei totalitarismi:

- La Rivoluzione russa e lo Stalinismo
- Il Fascismo
- La crisi del'29
- Il Nazismo

U.D.A. 4

- La Seconda guerra mondiale
- Il Secondo dopoguerra

MATERIA: LABORATORIO DI ESERCITAZIONI PRATICHE DI SALA E VENDITA

DOCENTE: VOLPE ERBERTO

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

Protagonisti in sala

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:

36

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

44

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezione frontale, cooperative learning, attivita di ricerca web

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libri di testo, supporti multimediali, schede integrative

STRUMENTI DI VERIFICA:

verifiche scritte e orali

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Classificazione degli alimenti e delle bevande secondo criteri di qualità, principi di accostamenti enogastronomici, caratteristiche organolettiche del vino, caratteristiche organolettiche della birra e processo di produzione, tecniche della distillazione, principi di analisi sensoriale dei vini, lessico fraseologia di settore anche, criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro

ABILITÀ

Riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti, valutare le caratteristiche organolettiche di alimenti e bevande progettando un menù rispettando le regole gastronomiche, le esigenze della clientela e dinamiche di mercato. Riconoscere le caratteristiche organolettiche del vino attraverso le tecniche di degustazione. Distinguere le differenti tecniche di vinificazione e proporre un corretto abbinamento cibo vino. Distinguere i diversi tipi di distillato e di birra. Eseguire analisi sensoriale del vino, riconoscere il sistema enografico nazionale e internazionale. Utilizzare lessico e fraseologia di settore.

COMPETENZE

Integrare le competenze professionali utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi, controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessita dietologiche. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei vari mercati, valorizzando i prodotti tipici. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici e tecnologici.

CONTENUTI

U.D.A. 1

I Vini
-dalla vite al vino
-la vinificazione in bianco
-la vinificazione in rosato
-la vinificazione in rosso

U.D.A. 2

La Birra
-metodi e tecniche di produzione
-tipologie e servizio

U.D.A. 3

I distillati
-la distillazione
-i distillati di vino: cognac, armagnac e brandy
-la grappa
-la vodka
-il gin
-il tequila e mezcal
-il whisky
-il rum

U.D.A. 3

Principi di analisi e abbinamento cibo vino
-nozioni di degustazione
-le diversità delle scuole di pensiero degli abbinamenti: francese, inglese, italiana

INDICAZIONI GENERALI PER L'EDUCAZIONE CIVICA

DOCENTE COORDINATORE: PROF.SSA MORICCA ALESSANDRA

L' educazione civica contribuisce a formare cittadini responsabili e attivi e a promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri.

L'educazione civica sviluppa nelle istituzioni scolastiche la conoscenza della Costituzione italiana e delle istituzioni dell'Unione europea per sostanziare, in particolare, la condivisione e la promozione dei principi di legalità, cittadinanza attiva e digitale, sostenibilità ambientale e diritto alla salute e al benessere della persona.

EDUCAZIONE CIVICA 4°ANNO

ARGOMENTI TRATTATI:

-Il lavoro nella Costituzione: analisi artt.1-4-36

-Lavoro dignitoso e sviluppo economico (Conferenza ILO del 1999- Decent work)

-Agenda 2030 Sviluppo sostenibile:

-Ob.8: Lavoro dignitoso e crescita economica

-Ob.12: sostenibilità di impresa

-Ob.3: Salute e benessere per tutti

-Ob5: Uguaglianza di genere.

-Lotta allo spreco alimentare (cenni Legge Gadda)

-Mercato del lavoro

-Il lavoro subordinato: analisi art 2094 C.C.

-Il contratto di lavoro: Tipologie

-Cause di licenziamento.

-Il contratto a chiamata "job on call"

-Nuovi modelli di organizzazione del lavoro: smart working e home working

EDUCAZIONE CIVICA 5° ANNO

TEMATICA AFFRONTATA

COSTITUZIONE. SVILUPPO SOSTENIBILE. CITTADINANZA DIGITALE

COMPETENZE

Sensibilizzare i giovani alle diversità; collaborare e partecipare; agire in maniera autonoma e valorizzare le proprie e altrui capacità; integrare le competenze professionali orientate con quelle linguistico-espressive.
A scuola di Start Up: educare all'imprenditorialità, l'imprenditorialità nel territorio siracusano. Attivare atteggiamenti critici di partecipazione alla vita sociale e civile. Sviluppare l'autonomia e lo spirito d'iniziativa degli studenti

DISCIPLINE	ORE	CONOSCENZE	ABILITA'	METODOLOGIA	PERIODO
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	7	Sostenibilità economica ambientale. Significato.	Comprendere l'importanza di sviluppare un'azienda rispettando i valori etici e l'individuo come persona.	Lezione frontale, Lavori di ricerca individuali, discussione di gruppo.	Primo e Secondo Quadrimestre.
INGLESE	8	The American Flag American Hymn The USA: political organization, political government, President and Congress, Political Parties	-Comprendere l'importanza dei simboli -Individuare e saper collegare la persona al ruolo istituzionale	-Attività di ricerca -Problem solving -Lezione partecipata -Cooperative learning -PPT	Primo e secondo quadrimestre
Scienza e cultura dell'alimentazione	5	Sostenibilità ambientale Alimentazione e salute	Comprendere il significato di sostenibilità e di dieta sostenibile Comprendere l'importanza dell'educazione alimentare per il benessere dell'individuo, nella società in cui viviamo Comprendere le cause dei disturbi alimentari	Lezione frontale, Lavori di ricerca individuali, discussione di gruppo	1° e 2° quadr.

STORIA ITALIANO	8	Che cos'è la Costituzione. Dallo Statuto Albertino alla Costituzione. I caratteri della Costituzione. Art 11 Cost. ed il pacifismo Gli organismi internazionali (ONU, NATO, OMS; FAO) La democrazia diretta e indiretta. Il diritto di voto La cittadinanza attiva	Capire le motivazioni, le cause e gli effetti di un evento storico Individuare il ruolo e le funzioni degli Organi Istituzionali Comprendere l'importanza del dovere civico del voto e della solidarietà politica, economica, sociale. Riconoscere comportamenti di collaborazione e solidarietà nelle persone e nelle associazioni	Attività di Ricerca Lezione partecipata Visione di Film Lezione partecipata	1° e 2° Quadrimestre Progetto d'Istituto PCTO " A scuola di start up"
FRANCESE	6	Alimentation durable. Les institutions françaises et italiennes	Individuare il ruolo e le funzioni degli organi istituzionali.	-Attività di ricerca -Lezione partecipata -Cooperative learning	Primo e secondo quadrimestre
SCIENZE MOTORIE	4	Apprendimento delle regole di comportamento	Applicazione delle regole di comportamento	Lezioni teoriche sull'escursionismo. Lezioni pratiche di ginnastica autogestite	Primo e secondo quadrimestre
RELIGIONE	2	La natura e il valore delle relazioni Gli orientamenti della Chiesa Cattolica sull'etica personale e sociale	Operare scelte morali tenendo conto dei valori cristiani	Lezioni frontali, lettura e spiegazione del testo, lavori di gruppo, problem solving, attività di ricerca	I quadrimestre
MATEMATICA	3	Studio di grafici	Leggere ed interpretare tabelle e grafici	Lezione partecipata	Primo e secondo quadrimestre

Laboratorio cucina	4	I prodotti a denominazione d'origine e i prodotti tradizionali	saper individuare un prodotto a marchio di qualità Saper riconoscere un Prodotto nazionale o regionale tutelato da un prodotto affine o imitato Comprendere il valore culturale della cucina italiana nel mondo come identità unica e nazionale	Attività laboratoriale	primo quadrimestre
SPAGNOLO	6	• Las lenguas de España. • Organizaciòn polìtica de España. • La Constituciòn española.	-Conoscere la Spagna e la sua realtà geografica, economica e politica. -Individuare il ruolo e le funzioni degli organi istituzionali.	-Cooperative learning. -Lezione partecipata. -Metodo funzionale comunicativo. -Visione di video. -Attività di ricerca.	Primo e Secondo Quadrimestre.
Sala e Vendite	4	-promozione e valorizzazione dei prodotti nazionali e regionali -fondi e agevolazioni per i giovani	-promuovere politiche orientate allo sviluppo, che supportino le attività produttive, la creazione di posti di lavoro dignitosi, l'imprenditorialità, la creatività, l'innovazione, e che incoraggiano la formazione e la crescita delle piccole e medie imprese anche attraverso l'accesso a servizi finanziari	-cooperative learning -visione video -attività di ricerca	Primo e secondo quadrimestre

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

Titolo	Attività svolte	Discipline coinvolte	Competenze acquisite
Visione film	**La Giornata della memoria**	**Italiano-Storia**	**Acquisire consapevolezza civile di solidarietà**
Orientamento	Orientamento ITIS "Archimede" Siracusa Partecipazione alle giornate di Orientamento organizzate dalle università	**Tutte**	Favorire una scelta più consapevole verso il mondo professionale e/o universitario
Conferenze	Incontro con le aziende del territorio	**Tutte**	Avvicinare gli studenti alle professionalità, agli ambienti e alle strutture dei vari settori lavoratori

PERCORSO/I PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO 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 e 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 ed extra territoriali
Descrizione delle attività svolte	Servizi di Enogastronomia
Competenze EQF e di cittadinanza acquisite	-Avvicinare gli studenti alle professionalità, agli ambienti e alle strutture dei vari settori lavoratori; -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 debolezza per rinforzare i primi e superare le seconde; -Utilizzare strumenti e tecnologie diverse da quelle scolastiche; -Prendere coscienza della complementarietà tra mondo della scuola e mondo del lavoro; -Favorire una scelta più consapevole verso il mondo professionale e/o universitario.
Percezione della qualità e della validità del progetto da parte dello studente	Relazione finale

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	-Incontro con le aziende del territorio -Orientamento ITIS "Archimede" Siracusa -Incontri 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: Italiano- Storia- Inglese- Diritto- Alimentazione- Sala- Cucina**
Fotografie, immagini, grafici, tabelle, articoli di giornale, titoli di testi, frasi celebri, Riproduzioni di dipinti, tematiche ambientali o di attualità	Tutte le 6 discipline d'esame

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del 13 maggio 2022

IL CONSIGLIO DI CLASSE V A INDIRIZZO ENOGASTRONOMICO

Componente	Disciplina	Firma
CONDORELLI CARMELA	Italiano-Storia	
MORICCA ALESSANDRA	Inglese	
SANFILIPPO MILENA	Francese	
CICCIO LAURA	Spagnolo	
FIORE ROSSELLA	Matematica	
ANCONA GABRIELE	Diritto e tecniche amministrative	
RUSSO LUCIA	Laboratorio di Enogastronomia	
CENSUALES EMANUELA	Scienza e cultura dell'alimentazione	
CAVALLARO ALESSANDRA	Religione	
SBARAGLI ALMA	Scienze motorie	
CASTELLO SEBASTIANA FLORIANA	Sostegno	
VOLPE ERBERTO	Laboratorio di Sala	

IL COORDINATORE IL DIRIGENTE SCOLASTICO

--- ---