



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. B**

**Indirizzo Enogastronomia**

**“TECNICO DEI SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITÀ  
ALBERGHIERA”**

**ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA**

**Coordinatore Sabatino Emanuele**

**DIRIGENTE SCOLASTICO**  
**Prof.ssa Carmela Accardo**



## SOMMARIO

DESCRIZIONE DELL'ISTITUTO _____	4
LE CARATTERISTICHE DELL'INDIRIZZO _____	5
LA STORIA DELLA CLASSE _____	7
<i>COMPOSIZIONE DELLA CLASSE: ALUNNE/I</i> _____	7
<i>COMPOSIZIONE DELLA CLASSE NEL TRIENNIO</i> _____	8
ANDAMENTO DEL CREDITO SCOLASTICO _____	9
<i>Tabella di cui all'allegato A ai sensi del D. lgs. 62/2017</i> _____	10
<i>Tabella 1 di cui all'allegato C dell'OM n. 65 del 14-03-2022</i> _____	10
CRITERI DI VALUTAZIONE _____	11
ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO _____	11
VARIAZIONI DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO _____	13
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E DEL PERCORSO DIDATTICO SEGUITO DAL CONSIGLIO DI CLASSE IN RELAZIONE ALLE ESIGENZE FORMATIVE _____	14
<i>Composizione della classe</i> _____	14
<i>Grado di coinvolgimento nel lavoro svolto</i> _____	14
<i>Partecipazione al dialogo educativo</i> _____	14
<i>Comportamento e frequenza</i> _____	15
LE PROVE D'ESAME _____	16
SIMULAZIONI DI PROVE D'ESAME SOMMINISTRATE ALLA CLASSE _____	18
<i>CONSUNTIVI DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI</i> _____	19
<b><i>Materia: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA</i></b> _____	19
<b><i>Materia: STORIA</i></b> _____	22
<b><i>Materia: matematica</i></b> _____	24
<b><i>MATERIA: LINGUA INGLESE CLASSE 5 B ENO</i></b> _____	27
<b><i>Materia: Francese</i></b> _____	29
<b><i>Materia: SPAGNOLO</i></b> _____	31
<b><i>Materia: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE</i></b> _____	33
<b><i>Materia: Scienza e cultura dell'alimentazione</i></b> _____	35
<b><i>MATERIA: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA</i></b> _____	39
<b><i>Materia: Laboratorio dei servizi enogastronomici: settore sala e vendita</i></b> _____	41
<b><i>Materia: Scienze motorie</i></b> _____	43
<b><i>materia: RELIGIONE CATTOLICA</i></b> _____	45
INDICAZIONI GENERALI PER L'EDUCAZIONE CIVICA (4° E 5° ANNO) _____	46
<b><i>Materia:</i></b> _____	46
PERCORSO/I PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO _____	51
MATERIALI PROPOSTI SULLA BASE DEL PERCORSO DIDATTICO DELLA CLASSE PER IL COLLOQUIO _____	53
IL CONSIGLIO DI CLASSE V B INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA _____	54

Il presente documento è composto da n. 54 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 risiede 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.



---

**COMPOSIZIONE DELLA CLASSE NEL TRIENNIO**

---

<b>Classe</b>	<b>2019-2020</b>	<b>2020-2021</b>	<b>2021-2022</b>
Studenti della classe	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>12</b>
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	<b>10</b>		
Sospensione del giudizio finale	/	<b>7</b>	/
Promossi scrutinio finale	/	<b>5</b>	/
Non promossi	/	8	/
Studenti provenienti da altro istituto	/	/	/
Ritirati	/	/	/
Trasferiti in altra sezione o altra scuola	/	<b>2</b>	/



---

 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
<b>M &lt; 6</b>	-----	-----	7-8
<b>M = 6</b>	7-8	8-9	9-10
<b>6 &lt; M ≤ 7</b>	8-9	9-10	10-11
<b>7 &lt; M ≤ 8</b>	9-10	10-11	11-12
<b>8 &lt; M ≤ 9</b>	10-11	11-12	13-14
<b>9 &lt; M ≤ 10</b>	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

---

<b>Discipline curricolari</b>	<b>Ore di Lezione</b>	<b>Docenti A.S. 2021/22</b>	<b>A.S. 2020/2021</b>	<b>A.S. 2019/2020</b>
ITALIANO	4	MARTORANA VENERA	SI	SI
STORIA	2	MARTORANA VENERA	SI	SI
INGLESE	3	TROVATO GUGLIELMO	SI	SI
FRANCESE	3	SCIUTO CARMELA	SI	NO
SPAGNOLO	3	CICCIO LAURA	SI	SI
MATEMATICA	3	CATINELLA MARCO	NO	NO
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	5	LOMBARDO ETTORE	SI	SI
SCIENZE E CULTURA DEGLI ALIMENTI	3	FRASCA ANNA	NO	NO
LAB. DI ENOGASTRONOMIA	4	SABATINO EMANUELE	SI	SI
LAB. DI SALA E VENDITA	2	GUIDERA BENEDETTO	SI	-
SCIENZE MOTORIE	2	SAMBITO CAROLA	NO	NO
RELIGIONE	1	CAVALLARO ALESSANDRA	NO	NO

## 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 12 alunni: 3 femmine e 9 maschi. Tutti gli alunni provengono dalla classe IV B Enogastronomia e frequentano il quinto anno per la prima volta. Tra i discenti sono presenti un alunno con DSA certificato ed un'alunna con bisogni educativi speciali per i quali il Cdc ha redatto appositi PDP condivisi con le rispettive famiglie. La continuità didattica è stata assicurata in buona parte ad eccezione del cambiamento di alcuni docenti nelle seguenti discipline: matematica, religione e scienze motorie.

### GRADO DI COINVOLGIMENTO NEL LAVORO SVOLTO

---

Stante le oggettive difficoltà legate non solo alla didattica a distanza ma anche allo sconvolgimento di tutto ciò che riguarda la vita sociale ed affettiva degli alunni a causa dell'emergenza sanitaria si è sempre cercato di dare vita ad un ambiente di apprendimento mediante la costruzione ragionata e guidata del sapere e l'interazione tra docenti e alunni. Al fine di sollecitare l'apprendimento e di restituire agli alunni il senso di quanto da essi prodotto in autonomia, i materiali di studio inviati e i compiti assegnati, sono stati sempre preceduti dalla spiegazione relativa ai contenuti in argomento, cui ha fatto sempre seguito un intervento di chiarimento o restituzione da parte del docente. Nel complesso, tutti gli alunni hanno raggiunto in maniera accettabile gli obiettivi programmati in termini di conoscenze, abilità e competenze, ognuno secondo le proprie possibilità e capacità.

### PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO

---

Occorre evidenziare che, a seguito dell'emergenza sanitaria dovuta al Covid 19, l'attività in presenza è stata supportata dall'utilizzo della piattaforma classroom al fine di garantire il diritto allo studio a tutti gli alunni. Durante l'anno scolastico l'attività didattico-curricolare si è svolta nel rispetto delle unità didattiche stabilite nella programmazione del Cdc e dei moduli previsti nella programmazione

delle singole discipline, al fine di potenziare le competenze e le capacità, sia a livello metodologico che conoscitivo, degli alunni. Tuttavia, occorre rilevare che qualche alunno, in qualche disciplina, non sempre ha risposto adeguatamente alle aspettative dei docenti nonostante le continue sollecitazioni ad una partecipazione più attiva in classe e ad un impegno maggiore nello studio pomeridiano. Pertanto, alla fine del 1° quadrimestre, su delibera del Collegio dei Docenti, è stata effettuata durante le ore curricolari una breve pausa didattica che ha riguardato tutte le discipline. Invece, dal 22 aprile al 12 maggio, sono stati attivati sportelli didattici delle seguenti discipline in orario curricolare: Francese, Inglese, Diritto e tecnica amministrativa e matematica, finalizzati al recupero e al consolidamento.

---

### COMPORAMENTO E FREQUENZA

---

Quasi tutti gli alunni hanno dimostrato adeguato senso di correttezza, maturità e responsabilità.

La frequenza non è stata costante per un gruppo di alunni per problemi di salute documentati in parte dai relativi certificati medici presentati.

## 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 in forma 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 curriculum 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 27/04/2022

### 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 28/04/2022

### COLLOQUIO

È stata effettuata una simulazione del colloquio orale in data 13/05/2022

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 1<sup>a</sup> prova scritta

**Allegato 4:** Griglia di valutazione 2<sup>a</sup> prova scritta

**Allegato 5:** Simulazione prove d'esame

**Allegato 6:** Tabelle di conversione 1<sup>a</sup> e 2<sup>a</sup> 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 MARTORANA VENERA

---

LIBRI DI TESTO ADOTTATI

Letteratura Viva – vol. 3

Dall'Età del Positivismo alla Letteratura Contemporanea, M. Sambugar 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: STORIA**

---

DOCENTE: PROF.SSA MARTORANA VENERA

---

**LIBRI DI TESTO ADOTTATI**

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

**ORE SETTIMANALI DI LEZIONE**

2

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

66

**ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2022:**

45

**ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:**

8

**METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:**

Lettura del testo in adozione

Lettura di documenti

Lezioni dialogate

Visioni di documentari

**MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:**

Libro di testo

Mappe concettuali

Video

Classroom

**STRUMENTI DI VERIFICA:**

Interrogazioni orali

Verifiche scritte con domande aperte e scelta multipla

---

**OBIETTIVI RAGGIUNTI**

---

**CONOSCENZE**

Le conoscenze acquisite sono proporzionali all'impegno nello studio personale, il quale a volte è stato, per una parte della classe, carente. La disposizione delle ore settimanali non ha purtroppo aiutato in quanto sono sempre state la sesta e la settima. Una parte della classe ha comunque seguito con costanza dimostrando interesse e raggiungendo una conoscenza del periodo studiato adeguata.

**ABILITÀ**

Saper distinguere gli ambiti tecnico-scientifico, economico, sociale e politico all'interno di un fenomeno storico.

Saper cogliere le relazioni fra le cause e i possibili effetti in un fenomeno storico.

## COMPETENZE

Sapersi orientare nel “tempo contemporaneo” e collocarvi adeguatamente le problematiche.  
Sapersi porre domande partendo da un dato evento storico.

## CONTENUTI

---

### U.D.A. 1

Belle époque  
Cenno sugli USA e al suo progresso industriale  
Età giolittiana  
Cause della Prima guerra mondiale

### U.D.A. 2

La Grande guerra.  
Il primo dopoguerra

### U.D.A. 3

Cenni sulla Rivoluzione Russa e sullo stalinismo.  
Il fascismo  
La crisi del '29 e il “New deal”  
Il Nazismo

### U.D.A. 4

La seconda guerra mondiale  
Il secondo dopoguerra

---

**MATERIA: MATEMATICA**

---

**DOCENTE: CATINELLA MARCO**

---

**LIBRI DI TESTO ADOTTATI**

**COLORI DELLA MATEMATICA – EDIZIONE BIANCA PER ISTITUTI ALBERGHIERI – VOLUME A  
+ E-BOOK – AUTORI SASSO LEONARDO/FRAGNI ILARIA**

Autori: Sasso Leonardo e Fragni Ilaria

Casa editrice Dea Scuola - Petrini

**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:**

87

**ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:**

12

**METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:**

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

**INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:**

Pausa didattica, recuperi e approfondimenti

**MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:**

Libro di testo, fotocopie, lavagna interattiva-multimediale, strumenti audiovisivi.

Siti web

**STRUMENTI DI VERIFICA:**

Prove orali, prove scritte, esercitazioni singole e di gruppo, quesiti a risposta multipla, quesiti a risposta singola

---

**OBIETTIVI RAGGIUNTI**

---

**CONOSCENZE**

Richiami e complementi di statistica

Calcolo combinatorio e probabilità

Gli intervalli

Classificazione delle funzioni numeriche reali

Insieme di definizione di una funzione

Intorni di un punto

Limiti di una funzione reale di variabile reale.

Gli asintoti

24

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

Massimo e minimo relativo e assoluto di una funzione.

Le funzioni: studio completo di semplici funzioni reali di variabile reale.

## ABILITÀ

Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative

Individuare il modello adeguato per risolvere problemi di conteggio

Utilizzare modelli probabilistici per risolvere problemi ed effettuare scelte consapevoli

Trovare il dominio di una funzione

Trovare gli intervalli di positività di una funzione

Riconoscere le simmetrie

Intersezione con gli assi cartesiani

Eeguire le operazioni sui limiti

Calcolare il limite di una funzione reale anche nel caso in cui questo si presenti in forma indeterminata.

Calcolare gli asintoti

Calcolare la derivata di una funzione utilizzando opportunamente i teoremi

Individuare l'andamento di una funzione attraverso il segno della sua derivata prima

Calcolare la derivata di una funzione utilizzando opportunamente i teoremi

Individuare l'andamento di una funzione attraverso il segno della sua derivata prima.

## COMPETENZE

Utilizzare il linguaggio ed 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

Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici

campi professionali di riferimento

Rielaborare in modo autonomo i contenuti affrontati

Eeguire lo studio completo di semplici funzioni e rappresentarle graficamente

## CONTENUTI

---

### U.D.A. 1

#### **LA MATEMATICA NEL QUOTIDIANO**

- Percentuali e proporzioni
- Indicatori statistici: media, moda, mediana, varianza e deviazione standard
- Analisi dei dati ed elaborazione
- Calcolo combinatorio e probabilità
- Disposizioni e permutazioni.

## U.D.A. 2

### **LE FUNZIONI**

- Classificazione di una funzione
- Dominio, intersezione con assi e studio del segno

## U.D.A. 3

### **I LIMITI DI UNA FUNZIONE**

- Concetto di limite calcolato nei punti estremi del dominio
- Gli asintoti orizzontali e verticali
- Ricerca degli asintoti e rappresentazione grafica

## U.D.A. 4

### **LE DERIVATE**

- Significato geometrico di una derivata
- Punti di massimo e di minimo di una funzione

## U.D.A. 5

### **LO STUDIO DI FUNZIONE**

- Rappresentazione del più probabile grafico di una funzione
  - Indicazione degli elementi individuati sul piano cartesiano.
- 
-

---

**MATERIA: LINGUA INGLESE CLASSE 5 B ENO**

---

DOCENTE: GUGLIELMO TROVATO

---

**LIBRI DI TESTO ADOTTATI**

- Light the fire, E. Assirelli, A. Vetri, B. Cappellini, Rizzoli
- Culture matters, A. Brunetti, P. Lynch, EUROPAS
- Ready for Invalsi, Philip Drury, Oxford University Press

**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:**

60

**ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:**

10

**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

**MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:**

Libri di testo,.

**STRUMENTI DI VERIFICA:**

Prove semistrutturate, questionari di micro lingua e civiltà, interrogazioni.

---

**OBIETTIVI RAGGIUNTI**

---

**CONOSCENZE**

- Strutture grammaticali di base e principali funzioni comunicative

27

- 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

---

Haccp system - Food poisoning -The use of enough -The English political parties -Food preservation and food packaging -Jane Austen .Pride and Prejudice -Eggs- From Feudalism to the Tudor dynasty -Handling food safely -Grammar:As well -:Food Poisoning -Food Safety Legislation -The majority comparative From manufacture to services -Dining room service equipment - Minority Comparative The Industrial Revolution

---

**MATERIA: FRANCESE**

---

**DOCENTE: SCIUTO CARMELA**

---

**LIBRI DI TESTO ADOTTATI**

Voyages à thème; Elena Auricchio; Medusa Editrice; "Grammaire tout court", Davico Caterina; Sansoni per la scuola.

**ORE SETTIMANALI DI LEZIONE**

03

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

99

**ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2022:**

65

**ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:**

12

**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

**MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:**

Libri di testo; fotocopie integrative; supporti multimediali; materiale informativo

**STRUMENTI DI VERIFICA:**

Verifica orale; verifica scritta; compiti di realtà

---

**OBIETTIVI RAGGIUNTI**

---

**CONOSCENZE**

Les infections et les intoxications alimentaires, allergies et intolérances, les troubles du comportement alimentaire, les risques et les mesures préventives contre la contamination des aliments, L'HACCP, les 7 principes obligatoires; Pyramides alimentaires, alimentation du sportif, alimentation de la femme enceinte et des ados ; slow food, cuisine moleculaire ; Le CV, la lettre de motivation, l'offre d'emploi, l'entretien d'embauche ; Les institutions françaises et italiennes.

**ABILITÀ**

Saper operare in ambito professionale conoscendo e applicando la normativa vigente.

Conoscere le regole necessarie all'igiene e alla sicurezza in cucina; Comprendere, descrivere, confrontare i differenti regimi alimentari; Saper redigere un CV e descrivere un percorso di formazione; Conoscere le diverse figure istituzionali.

### COMPETENZE

Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute ; Riconoscere, cogliere analogie e differenze dei diversi regimi alimentari ; Presentare il proprio profilo professionale.

---

### CONTENUTI

---

#### U.D.A. 1

“La sureté et l’hygiène”

#### U.D.A. 2

“Les régimes spécifiques”

#### U.D.A. 3

“Le monde du travail”

#### U.D.A. 4

“Les Institutions françaises”

---

**MATERIA: SPAGNOLO**

---

**DOCENTE: PROF.SSA CICCIO LAURA**

---

**LIBRI 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:**

56

**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 Adrià y la cocina molecular.
- Los restaurantes temáticos.
- 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.
- Conoscere l'Europa, la sua realtà geografica, economica e politica.
- Conoscere la Spagna e la sua realtà geografica, economica e politica.
- Saper descrivere un percorso di formazione.
- Saper redigere un C. V.
- Saper sostenere un colloquio di lavoro.

## COMPETENZE

- Essere in grado di utilizzare la lingua nel settore specifico d'indirizzo.
- Migliorare le conoscenze inerenti al settore professionale alberghiero.
- 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

- **LAS INSTITUCIONES EUROPEAS Y ESPAÑOLAS.**

### U.D.A. 4

- **TRABAJAR EN LA COCINA**

---

**MATERIA:DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE**

---

DOCENTE: ETTORE LOMBARDO

---

**LIBRI DI TESTO ADOTTATI**

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

**ORE SETTIMANALI DI LEZIONE**

5

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

160

**ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2022:**

103

**ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:**

20

**METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:**

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

**INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:**

Iniziative di sostegno alla didattica rispondenti ai bisogni degli studenti, ripetizione di argomenti, corsi di recupero e pausa didattica.

**MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:**

Libro di testo, grafici e tabelle.

**STRUMENTI DI VERIFICA:**

Trattazione sintetica di argomenti. Verifiche scritte. Quesiti a scelta multipla e a risposta aperta.

**OBIETTIVI RAGGIUNTI**

---

**CONOSCENZE**

Conoscenza del mercato turistico nazionale e internazionale.

Conoscenza dei contenuti di un business plan e redazione di un business plan per la creazione di una start-up.

33

Conoscenza delle problematiche relative alla programmazione dell'attività aziendale, alle varie fasi dell'analisi di fattibilità e alle varie forme di budget.

Conoscenza dell'attività commerciale, del marketing management e degli strumenti utilizzati nell'elaborazione di un marketing plan.

Conoscenza della normativa internazionale e nazionale nel settore turistico alberghiero.

## ABILITÀ

Identificare le caratteristiche del mercato turistico.

Individuare la normativa internazionale e comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica. Utilizzare le tecniche di marketing. Analizzare il mercato turistico e interpretare le dinamiche. Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa. Individuare le fasi per redigere un business plan. Utilizzare il linguaggio giuridico e applicare la normativa nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza, alle certificazioni obbligatorie e volontarie. Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto.

## COMPETENZE

Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi. Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati. Utilizzare le nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo. Applicare la normativa in materia di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti alimentari.

## CONTENUTI

---

### U.D.A. 1

Il mercato turistico, gli organismi e le fonti normative.

### U.D.A. 2

Business plan nelle imprese ricettive e ristorative.

### U.D.A. 3

Pianificazione e programmazione aziendale- il budget.

### U.D.A. 4

Marketing dei prodotti turistici.

### U.D.A. 5

Normativa del settore turistico e alberghiero.

---

---

**MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

---

**DOCENTE: ANNA FRASCA**

---

**LIBRI DI TESTO ADOTTATI**

Alimentazione oggi (seconda edizione)- Silvano Rodato- CLITT

**ORE SETTIMANALI DI LEZIONE**

03

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

99

**ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2022:**

81

**ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:**

12

**METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:**

Lezione frontale; lavori individuali e di gruppo; schemi sinottici e mappe concettuali; dibattito in classe; presentazioni di lezioni in Power Point.

**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- classrom

**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 dei docenti.

35

## OBIETTIVI RAGGIUNTI

---

### CONOSCENZE

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

Produzione agroalimentare sostenibile

Sostenibilità nella dieta e spreco alimentare

### ABILITÀ

Gli alunni, per lo più:

Sanno quali misure attuare per prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.

Complessivamente riescono a formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche e patologiche della clientela

Comprendono l'importanza dell'educazione alimentare per il benessere dell'individuo nella società in cui viviamo.

Comprendono le cause dei disturbi alimentari.

Comprendono il significato di sostenibilità e di prodotti agroalimentari ambientali sostenibili

Comprendono il significato di dieta sostenibile

### COMPETENZE

Gli alunni complessivamente:

Riescono ad utilizzare in maniera corretta il linguaggio specifico della disciplina.

Alcuni alunni, riescono a contestualizzare le normative vigenti in fatto di sicurezza alimentare.

Se opportunamente guidati, riescono a predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

Sanno valutare le conseguenze sulla salute delle scelte alimentari operate.

Hanno coscienza delle situazioni di disagio giovanile ed adulto e sanno comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale

Sanno compiere scelte di partecipazione alla vita pubblica coerentemente agli obiettivi sostenibili sanciti a livello comunitario attraverso l'agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile

## CONTENUTI

---

### U.D.A. 1

#### **IGIENE E SICUREZZA NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE:**

**Contaminazioni alimentari:** sicurezza alimentare, tipi di contaminazione, contaminazioni fisiche, 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, funghi microscopici, protozoi e metazoi.

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

**Igiene nella ristorazione e sistema HACCP:** requisiti generali di 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, della nutrice, nell'età evolutiva (lettura) nella prima infanzia(lettura), nella

seconda e terza infanzia (lettura), 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 sostenibile
- **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. Il diabete, diabete di tipo 1, diabete di tipo 2, diabete gestazionale, complicanze croniche del diabete, indice glicemico e carico glicemico, indicazioni dietetiche. Le malattie cardiovascolari: apparato cardiocircolatorio, dislipidemie, aterosclerosi, indicazioni dietetiche, ipertensione, indicazioni dietetiche. Anoressia e bulimia.
- **Allergie e intolleranze alimentari:** reazioni avverse agli alimenti, allergie alimentari, intolleranze alimentari, intolleranza al lattosio, celiachia, alimenti consentiti, ruolo degli OSA.

\*I seguenti argomenti verranno sviluppati dopo il 15 Maggio

---

---

---

**MATERIA: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA**

---

DOCENTE: SABATINO EMANUELE

---

LIBRI DI TESTO ADOTTATI

SMART CHEF- HOEPLI- GIOVANNI SALVIANI

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

4

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

122

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2022:

95

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

12

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezione frontale, esercitazioni pratiche in laboratorio, Problem Solving, DAD

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

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

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

39

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

#### STRUMENTI DI VERIFICA:

Esercitazione pratica, verifica orale, test

#### OBIETTIVI RAGGIUNTI

---

#### CONOSCENZE

Le tendenze della gastronomia, la cucina rivisitata, produzione “ per regole”, il catering.

#### ABILITÀ

Riconoscere le nuove tendenze di mercato, essere consapevole della necessità di produrre piatti nutrizionalmente più corretti, organizzare il lavoro in funzione delle caratteristiche del servizio proposto all’ utenza, conoscere le diverse tecniche di organizzazione della distribuzione e saper valutare la scelta più efficace.

#### COMPETENZE

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

#### CONTENUTI

---

##### U.D.A. 1

Organizzazione e gestione della produzione.

##### U.D.A. 2

Gli stili gastronomici.

##### U.D.A. 3

Il catering, il banqueting, e i servizi esterni.

---

---

---

**MATERIA: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI: SETTORE SALA E  
VENDITA**

---

DOCENTE: PROF. GUIDERA BENEDETTO

---

LIBRI DI TESTO ADOTTATI

“Sarò Maitre, sarò Barman”

Autori (Prato, Pedone, Moscatiello, Orsini)

Editori ( Giunti e Slow Food).

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

2

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

66

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2022:

60

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

8

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

41

Lezione frontale e didattica a distanza  
Lettura e spiegazione del testo  
Interventi individualizzati

#### INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Pausa didattica

#### MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo  
Dettatura di appunti  
Computer  
Lavagna luminosa

#### STRUMENTI DI VERIFICA:

Verifiche orali  
Prove strutturate

---

### OBIETTIVI RAGGIUNTI

#### CONOSCENZE

Conoscenza del lessico relativo al proprio ambito professionale.

#### ABILITÀ

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

#### COMPETENZE

Produzione di testi scritti di carattere specifico e professionale.

---

### CONTENUTI

#### U.D.A. 1

Dalla vite alla bottiglia. Terminologia enologica.

#### U.D.A. 2

I sistemi di allevamento della vite.

#### U.D.A. 3

Le principali malattie della vite.

#### U.D.A. 4

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

#### U.D.A. 5

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

U.D.A. 6

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

U.D.A. 7

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

U.D.A. 8

La produzione enologica internazionale.

---

---

**MATERIA: SCIENZE MOTORIE**

---

---

**DOCENTE: SAMBITO CAROLA**

---

---

**LIBRI DI TESTO ADOTTATI**

“Tempo di sport” Edizione arancione, Pier Luigi Del Nista e Andrea Tasselli.

**ORE SETTIMANALI DI LEZIONE**

2 ore

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

66 ore

**ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2022:**

36 ore

**ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:**

43

8 ore

#### METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Metodo trasmissivo-espositivo con lezione frontale, ricerca attiva, metodo globale e analitico, esercitazioni di gruppo mediante learning by doing, flipped classroom con supporto multimediale, didattica digitale integrata.

#### INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Pausa didattica per il recupero individuale, supporto di sintesi con video lezioni standardizzate, verifiche programmate.

#### MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo, dispense fornite dal docente, materiale didattico di diverso formato. Classroom, Gmeet e Portale Argo.

#### STRUMENTI DI VERIFICA:

Test motori, prove scritte strutturate e semistrutturate, attività di ricerca, verifiche orali. Costante ed attiva partecipazione alla pratica motoria, impegno e puntualità nella consegna del compito richiesto, abbigliamento adeguato.

#### OBIETTIVI RAGGIUNTI

---

#### CONOSCENZE

- Conoscere il corpo umano con le sue espressività e possibilità di movimento;
- La cinesiologia muscolare;
- Gli schemi motori di base e schemi posturali;
- La teoria dell'allenamento, le rispettive fasi, la supercompensazione e il sovrallenamento;
- L'anatomia e la funzionalità degli apparati inerenti l'attività fisica proposta, specie l'apparato digerente e gli effetti del movimento sul sistema;
- Gli sport e i valori universali, l'etica corretta;
- La cultura del rispetto, il bullismo e il cyberbullismo;
- Educazione alla salute;
- L'alimentazione e i disturbi alimentari;
- Il movimento e la sua relazione con l'ambiente naturale.
- Prevenzione e sicurezza nelle emergenze, primo soccorso e come prevenire gli incidenti domestici.

#### ABILITÀ

- Eseguire esercizi e sequenze motorie a corpo libero;
- Riprodurre con fluidità i gesti tecnici delle varie discipline e attività affrontate;
- Utilizzare esercizi con carico adeguato per allenare una capacità condizionale specifica;
- Osservare i fenomeni connessi al mondo sportivo;
- Rispettare le regole;
- Adattarsi e organizzarsi nei giochi di movimento e sportivi;
- Assumere comportamenti alimentari responsabili;
- Organizzare la propria alimentazione in funzione dell'attività svolta;
- Praticare in forma globale varie attività all'aria aperta.

## COMPETENZE

- Riflettere e riconoscere le proprie preferenze motorie in base ai propri punti di forza e debolezza;
- Progettare e proporre ai compagni una lezione rivolta ad un obiettivo specifico sul miglioramento delle capacità motorie;
- Progettare e realizzare il miglioramento del proprio livello di fitness in base ai risultati dei test di valutazione;
- Saper eseguire gli esercizi che aumentano la consapevolezza dello schema corporeo;
- Definire, sulla base delle proprie convinzioni, il significato di salute;
- Organizzare un diario personale sulle proprie abitudini di uno stile di vita sano;
- Saper organizzare una scheda ideale di suddivisione dei pasti in vista di una gara, alla luce delle conoscenze acquisite sui tempi di digestione degli alimenti;
- Saper individuare, data la località specifica, una serie di attività da proporre all'aria aperta.

## CONTENUTI

---

### U.D.A. 1

“Accrescere la padronanza di sé”

### U.D.A. 2

“Lo sport e la prestazione sportiva”

### U.D.A. 3

“L'alimentazione sana, alla base di una salute consapevole”

### U.D.A. 4

“La conoscenza della natura e del territorio: i benefici con l'attività fisica”

---

## MATERIA: RELIGIONE CATTOLICA

---

DOCENTE: CAVALLARO ALESSANDRA

---

### LIBRI DI TESTO ADOTTATI

Compilare qui “ ARCOBALENI “LUIGI SOLINAS

### ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

1

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

33

45

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2022:

24

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;

#### 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**

**INDICAZIONI GENERALI PER L'EDUCAZIONE CIVICA (4° E 5° ANNO)**

---

---

#### MATERIA:

---

**DOCENTE COORDINATORE: PROF. MARTORANA VENERA**

---

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.

### TEMATICA AFFRONTATA

La Costituzione, Istituzioni dello Stato italiano, Istituzioni dell'Unione Europea, Organismi Internazionali, Nozioni di diritto del lavoro, volontariato e cittadinanza attiva.

Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile, educazione alla salute e al benessere

### COMPETENZE

Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro paese

Agire in maniera autonoma, civile e responsabile

Essere consapevole del valore e delle regole della attività democratica

DISCIPLINE	ORE	CONOSCENZE	ABILITA'	METODOLOGIA	PERIODO
Scienza e cultura dell'alimentaz	6	Sostenibilità nella dieta Lo spreco alimentare e salute Anoressia e bulimia	Comprendere l'importanza dell'educazione alimentare per il benessere dell'individuo nella società in cui viviamo.  Comprendere le cause dei disturbi alimentari.	Lezione frontale  Attività di ricerca  Esercitazioni guidate	a.s.2021-22
Lingua inglese	5	The Agenda 2030  American political system and population	Comprendere l'organizzazione e politica degli USA e essere in grado di fare paragoni con quello del proprio paese  Comprendere	Lezione frontale e documentari  Lezione in Dad  Esercitazioni e questionari	a.s. 2021-22

			e condividere gli obiettivi comuni per combattere problemi sociali quali la povertà, le malattie, l'ignoranza.		
Diritto e tecniche amministrative	4	La Costituzione della Repubblica. Il mercato del lavoro	Comprendere i principi fondamentali della Costituzione. Essere consapevole dei propri diritti e dei propri doveri.	Lezione frontale.  Attività di didattica a distanza.  Esercitazioni guidate.	a.s.2020-1
	4				a.s.2021-22
Italiano e Storia	10	Le "Regole" costituzionali. Idea di Costituzione Dichiarazione dei diritti dell'uomo Agenda2030 Obiettivo 16: La tutela della pace La Dichiarazione Universale dei diritti umani	Riconoscere l'appartenenza, come cittadini italiani, a comunità e organizzazioni internazionali di cui si comprendono i valori fondanti. Agire secondo i principi della convivenza civile: responsabilità, partecipazione, rispetto, reciprocità, giustizia, legalità.	Lezione frontale e lezione dialogata.	a.s.2021-22  a
Matematica	2	Studio di grafici	Studio di grafici	Lezione partecipata	a.s.2021-22
	1	Il comportamento ed il rispetto tra gli individui dentro e fuori la scuola	Il comportamento ed il rispetto tra gli individui dentro e fuori la scuola		a.s.2020-21
		Sostenibilità	Comprendere	Lezione frontale	Primo e

Laboratorio di enogastronomia a settore sala vendita	6	alimentare I marchi di qualità Deontologia professionale e rispetto delle regole	il significato e l'importanza della sostenibilità alimentare per il futuro del pianeta Conoscere i marchi di qualità del territorio Comprendere l'importanza del rispetto delle regole sul posto di lavoro	Didattica a distanza Esercitazioni guidate	secondo quadrimestre  a.s. 2021-22
Laboratorio di enogastronomia a settore cucina	8	Programmazione della produzione rispettando la qualità igienica e la stagionalità delle merci	Elaborare procedure di lavoro standardizzato con l'uso di schede tecniche	Lezione frontale, esercitazioni in laboratorio	Primo e secondo Quadrimestre  a.s.2021-22
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 espositive Lecture Conversazioni Audiovisivi	Primo Quadrimestre  a.s.2021-22

Francese	4  8	HACCP Les institutions francaises et italiennes  La piramide alimentare, il regime Mediterraneo,, i gruppi alimentari, i metodi di conservazione e di cottura	Conoscere le regole necessarie alla sicurezza in cucina Conoscere le diverse figure istituzionali		2021-22  a.s.2020-21
Scienze motorie	16  2	Bullismo e cyberbullismo; La Conoscenza della natura e del territorio: i benefici con l'attività fisica.	Individuare e saper riconoscere i comportamenti a rischio di ogni forma di violenza;	Lezione frontale ed attività di ricerca su internet	a.s.2021-22

			<p>Imparare a praticare attività motorie, in modo variato e alternativo, rispettando e valorizzando l'ambiente</p>		
--	--	--	--	--	--

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

<b>Titolo</b>	<b>Attività svolte</b>	<b>Discipline coinvolte</b>
<b>“ALMA” scuola internazionale di cucina italiana</b>	<b>Incontro di orientamento in uscita</b>	<b>Laboratorio enogastronomia, sala, vendita, Scienza dell'alimentazione</b>
<b>Conferenza “La guerra perché”(associazione Giosef)</b>	<b>Attività frontale on line</b>	<b>Tutte</b>
<b>Incontro con I.T.S Archimede Siracusa</b>	<b>Attività di orientamento in uscita</b>	<b>Tutte</b>
<b>Conferenza “ Alta formazione gastronomica in CIBUM ” sostenibilità umana e approccio etico per una cucina che sorride al futuro”</b>	<b>Attività di orientamento in uscita</b>	<b>Laboratorio enogastronomia, sala, vendita, Scienza dell'alimentazione</b>
<b>Partecipazione in diretta streaming sui temi dell'integrazione (Halabjas storie)</b>	<b>Attività di cittadinanza attiva</b>	<b>Storia e Matematica</b>

**PERCORSO/I PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER  
L'ORIENTAMENTO NEL TRIENNIO**

<b>Titolo e descrizione del percorso triennale</b>	<p><b>IMPARARE IN AZIENDA</b>          Il progetto PCTO offre la possibilità di introdurre una metodologia didattica che ha lo scopo di ampliare il processo di insegnamento-apprendimento, in quanto gli attori del progetto sono, oltre agli studenti e agli insegnanti, anche le aziende, che incontreranno e ospiteranno gli studenti nel percorso progettuale. Il progetto ha lo scopo di fare acquisire all'allievo in azienda quelle competenze specifiche, teoriche e pratiche, per l'immissione nel mondo del lavoro.</p>
<b>Ente partner e soggetti coinvolti</b>	Strutture alberghiere e ristorative territoriali ed extra territoriali
<b>Descrizione delle attività svolte</b>	Servizi di Enogastronomia
<b>Competenze EQF e di cittadinanza acquisite</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Avvicinare gli studenti alla professionalità, agli ambienti e alle strutture dei vari settori lavorativi;</li> <li>- Far sperimentare la realtà del mondo del lavoro ;</li> <li>- Confrontare le conoscenze e le competenze tecnico-professionali maturate in ambito scolastico con le richieste del mondo del lavoro;</li> <li>- Verificare e potenziare i propri interessi e attitudini in relazione all'indirizzo di studi;</li> <li>- Far emergere punti di forza e debolezze per per rinforzare i primi superare le seconde;</li> <li>- Utilizzare strumenti e tecnologie diverse da quelle scolastiche;</li> <li>- Prendere coscienza della complementarietà tra mondo della scuola e mondo del lavoro;</li> <li>- Favorire una scelta più consapevole verso il mondo professionale e/o universitario</li> </ul>
<b>Percezione della qualità e della validità del progetto da parte dello studente</b>	<p>Relazione finale</p> <p>Diario di bordo</p>

<b>Titolo e descrizione del percorso triennale</b>	<p><b>La bussola dell'Orientamento</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Partecipazione alle giornate di orientamento organizzate dalle università</li> </ul> <p>Incontri programmati con esperti del mondo del lavoro, con docenti universitari, enti locali e organismi rappresentativi del</p>
--	--

	<b>mondo del lavoro</b>
<b>Ente partner e soggetti coinvolti</b>	I.T.S. "Archimede di Siracusa" Facoltà di Enogastronomia di Troina Incontri on line con diversi atenei universitari
<b>Percezione della qualità e della validità del progetto da parte dello studente</b>	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

---

<b>Testi, documenti, esperienze, progetti e problemi</b>	<b>Discipline coinvolte</b>
Fotografie, immagini, grafici, tabelle, articoli di giornale, titoli di testi, frasi celebri, Riproduzioni di dipinti, tematiche ambientali o di attualità	Italiano e Storia, Laboratorio di Enogastronomia, Laboratorio di sala Vendita, Lingua Inglese, Scienza e cultura dell'alimentazione e Scienze motorie

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

---



---

## IL CONSIGLIO DI CLASSE V B INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA

---



---

Componente	Disciplina	Firma
MARTORANA VENERA	Italiano-Storia	
TROVATO GUGLIELMO	Inglese	
SCIUTO CARMELA	Francese	
CICCIO LAURA	Spagnolo	
CATINELLA MARCO	Matematica	
LOMBARDO ETTORE	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	
SABATINO EMANUELE	Laboratorio di enogastronomia	
GUIDERA BENEDETTO	Laboratorio di sala	
FRASCA ANNA	Scienza e cultura dell'alimentazione	
CAVALLARO ALESSANDRA	Religione	
SAMBITO CAROLA	Scienze motorie	

IL COORDINATORE

Prof. Sabatino Emanuele

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Accardo Carmela

