



**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. C**

**Indirizzo Enogastronomia**

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

**ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA**

**Coordinatrice Prof.ssa Anna Battiato**

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



## SOMMARIO

DESCRIZIONE DELL'ISTITUTO _____	5
LE CARATTERISTICHE DELL'INDIRIZZO _____	6
LA STORIA DELLA CLASSE _____	8
<i>COMPOSIZIONE DELLA CLASSE: ALUNNE/I</i> _____	8
<i>COMPOSIZIONE DELLA CLASSE NEL TRIENNIO</i> _____	9
ANDAMENTO DEL CREDITO SCOLASTICO _____	10
<i>Tabella di cui all'allegato A ai sensi del D. lgs. 62/2017</i> _____	11
<i>Tabella 1 di cui all'allegato C dell'OM n. 65 del 14-03-2022</i> _____	11
CRITERI DI VALUTAZIONE _____	12
ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO _____	12
VARIAZIONI DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO _____	14
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E DEL PERCORSO DIDATTICO SEGUITO DAL CONSIGLIO DI CLASSE IN RELAZIONE ALLE ESIGENZE FORMATIVE _____	15
<i>Composizione della classe</i> _____	15
<i>Grado di coinvolgimento nel lavoro svolto</i> _____	15
<i>Partecipazione al dialogo educativo</i> _____	15
<i>Comportamento e frequenza</i> _____	16
LE PROVE D'ESAME _____	17
SIMULAZIONI DI PROVE D'ESAME SOMMINISTRATE ALLA CLASSE _____	19
<i>CONSUNTIVI DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI</i> _____	20
<i><b>Materia: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA</b></i> _____	20
<i><b>Materia: STORIA</b></i> _____	23
<i><b>Materia: MATEMATICA</b></i> _____	25
<i><b>MATERIA: ENOGASTRONOMIA</b></i> _____	28
<i><b>MATERIA: Lingua Inglese</b></i> _____	30
<i><b>Materia: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE</b></i> _____	32
<i><b>Materia: Francese</b></i> _____	34
<i><b>Materia: Laboratorio dei servizi enogastronomici: settore sala e vendita</b></i> _____	36
<i><b>Materia: RELIGIONE CATTOLICA</b></i> _____	38
<i><b>Materia: Scienze Motorie</b></i> _____	40
INDICAZIONI GENERALI PER L'EDUCAZIONE CIVICA (4° E 5° ANNO) _____	42
<i><b>Materia: EDUCAZIONE CIVICA</b></i> _____	42
PERCORSO/I PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO _____	48
MATERIALI PROPOSTI SULLA BASE DEL PERCORSO DIDATTICO DELLA CLASSE PER IL COLLOQUIO _____	50
IL CONSIGLIO DI CLASSE V C INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA _____	51
ALLEGATI _____ <b>ERRORE. IL SEGNALIBRO NON È DEFINITO.</b>	
<i><b>Allegato 1: Relazione candidato con DSA</b></i> _____	<b>Errore. Il segnalibro non è definito.</b>
<i><b>Allegato 1bis: Relazione candidato con DSA</b></i> _____	<b>Errore. Il segnalibro non è definito.</b>
<i><b>Allegato 2: Relazione PCTO del Tutor scolastico</b></i> _____	<b>Errore. Il segnalibro non è definito.</b>
<i><b>Allegato 3: Griglie di valutazione PRIMA prova scritta</b></i> _____	<b>Errore. Il segnalibro non è definito.</b>
<i><b>Allegato 4: Griglia di valutazione DELLA SECONDA prova scritta</b></i> _____	<b>Errore. Il segnalibro non è definito.</b>
<i><b>Allegato 5: SIMULAZIONE PROVE D'ESAME</b></i> _____	<b>Errore. Il segnalibro non è definito.</b>

***Allegato 6: Tabelle di conversione PRIMA E SECONDA prova scritta (Tabella 2 e tabella 3 O.M. n. 65 del 14-03-2022)Errore. Il segnalibro non è definito.***

***Allegato 7: Allegato B Griglia di valutazione della prova orale (O.M. n. 65 del 14-03-2022) \_\_\_\_\_ Errore. Il segnalibro non è definito.***

Il presente documento è composto da n. 78 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>20</b>	<b>18</b>	<b>15</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>4</b>		
Sospensione del giudizio finale	/	1	/
Promossi scrutinio finale	/	<b>1</b>	/
Non promossi	<b>1</b>	3	/
Studenti provenienti da altro istituto	/	/	/
Ritirati			
Trasferiti in altra sezione o altra scuola	<b>1</b>	1	/



---



---

**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 curriculari</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	Condorelli Carmela	si	no
Storia	2	Panusa Demetrio	si	si
Scienza e cultura dell'alimentazione	3	Di Pietro Aldo	si	si
Lingua Francese	3	Romano Rosa	si	si
Lingua Inglese	3	Battiato Anna	si	si
Matematica	3	Farinella Vincenzo	no	no
Lab. dei servizi enogastronomici	4	Visetta Gerardo	si	si
Lab. sala vendita	2	Pinasco Davide	no	
Diritto e tecniche amministrative	5	Lombardo Ettore	si	si
Educazione fisica	2	Cortese Paola	si	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 15 alunni: 2 femmine e 13 maschi. Tutti gli alunni provengono dalla classe IV C Enogastronomia e frequentano il quinto anno per la prima volta. Tra i discenti sono presenti due alunni con DSA certificati 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 laboratorio sala-vendita.

### 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 Cdce 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

---

Gli alunni hanno sempre dimostrato adeguato senso di correttezza, maturità e responsabilità.

La frequenza non è stata costante per un gruppo di alunni per problemi di salute documentati 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 09/05/2022

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 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: STORIA

---

DOCENTE: PROF. DEMETRIO PANUSA

---

### LIBRO DI TESTO ADOTTATI

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

### ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

2

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

66

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

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.

23

## 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: FARINELLA VINCENZO

---

**LIBRO DI TESTO ADOTTATI**

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

**ORE SETTIMANALI DI LEZIONE**

3

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

99

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

N. ore 76

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

N. ore  $76 + 9 =$  ore 85

N.B.: Lo scarto fra le ore previste e quelle effettuate è dovuto alle attività integrative e alle assenze collettive

**METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:**

Lezione frontale

Lezione partecipata

Lezione multimediale

Lettura e spiegazione del testo

Problem solving

Cooperative learning

Lavoro di gruppo

**ATTIVITÀ DI FEEDBACK****INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:**

<b>Numero ore</b> : Pausa didattica e recupero (ore 3+5)	<b>Numero alunni</b> : Tutti gli alunni, con particolare attenzione agli alunni in difficoltà
--	---

**MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:**

Lavagna

25

LIM

Libri di testo

Supporti multimediali

Spazi: Aula scolastica, Aula virtuale sulla piattaforma classroom di google-suite

**STRUMENTI E/O TABELLE DI CALCOLO****STRUMENTI DI VERIFICA:**

<b>Verifica orale (2/3)</b> (colloqui individuali e di gruppo)	<b>Verifica scritta (2/3)</b> (Prove non strutturate, strutturate, semistrutturate)
---	--

**OBIETTIVI RAGGIUNTI****CONOSCENZE****UDA 1 (LA MATEMATICA NEL QUOTIDIANO)** : Conoscere le definizioni di statistica.**UDA 2 (FUNZIONI)** : Gli intervalli. Classificazione delle funzioni numeriche reali. Insieme di definizione di una funzione.**UDA 3 (I LIMITI DI UNA FUNZIONE)**: Intorni di un punto. Limiti di una funzione reale di variabile reale. Gli asintoti.**UDA 4 (LE DERIVATE)**: Definizioni e significato geometrico di rapporto incrementale e di derivata di una funzione. Teoremi sulle derivate (enunciati).**UDA 5 (STUDIO DI FUNZIONE)**: Conoscere lo schema generale per lo studio del grafico di semplici funzioni reali di variabile reale.**ABILITÀ****UDA 1 (LA MATEMATICA NEL QUOTIDIANO)**: Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.**UDA 2 (FUNZIONI)** : Trovare il dominio di una funzione. Riconoscere le simmetrie.**UDA 3 (I LIMITI DI UNA FUNZIONE)** : Eseguire le operazioni sui limiti. Calcolare il limite di una funzione reale anche nelle forme indeterminate.**UDA 4 (LE DERIVATE)**: Calcolare la derivata di una funzione utilizzando le derivate elementari.**UDA 5 (STUDIO DI FUNZIONE)**: Tracciare il grafico di semplici funzioni nota l'equazione.**COMPETENZE****UDA 1 (LA MATEMATICA NEL QUOTIDIANO)** : Migliorare le conoscenze inerenti al settore professionale alberghiero mediante l'indagine statistica.**UDA 2 (FUNZIONI)** : Trovare gli intervalli di positività di una funzione. Intersezione con gli assi cartesiani**UDA 3 (I LIMITI DI UNA FUNZIONE)** : Calcolare gli asintoti**UDA 4 (LE DERIVATE)**: Teoremi sulle derivate (enunciati); Individuare i minimi e i massimi relativi o assoluti di una funzione (cenni)**UDA 5 (STUDIO DI FUNZIONE)** : Studio completo di funzioni algebriche razionali e tracciamento del grafico.

## CONTENUTI

---

**UDA 1 (LA MATEMATICA NEL QUOTIDIANO)** : Definizione di statistica; Distribuzione di frequenza; Principali rappresentazioni grafiche; Indici di posizione: moda, mediana, media aritmetica.

**UDA 2 (FUNZIONI)** : Definizione di funzione reale; Classificazione delle funzioni reali di variabile reale; Campo di esistenza; Funzioni pari e funzioni dispari; Segno di una funzione; Intersezione con gli assi; Funzione crescente e decrescente.

**UDA 3 (I LIMITI DI UNA FUNZIONE)** : Introduzione al concetto di limite; Definizione di limite; Calcolo dei limiti; Forme indeterminate; Definizione di asintoti; Asintoti Verticali; Asintoti orizzontali; Asintoti obliqui; Ricerca degli asintoti in una funzione.

**UDA 4 (LE DERIVATE)**: Rapporto incrementale; Definizione di Derivata; Derivate di funzioni elementari; Derivate seconda e successive; Punti di massimo e di minimo assoluto.

**UDA 5 (STUDIO DI FUNZIONE)**: Schema generale per lo studio del grafico di una funzione; Studio completo di funzioni algebriche razionali e tracciamento del grafico.

---

**MATERIA: ENOGASTRONOMIA**

---

DOCENTE: VISETTA GERARDO

---

LIBRO 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:

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: LINGUA INGLESE**

---

---

**DOCENTE: BATTIATO ANNA**

---

**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:**

66

**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, lavori di ricerca, recupero e attività personalizzate, dialogo formativo, fotocopie, piattaforma Classroom, Bacheca Argo.

**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, interrogazioni.

---

**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
- Coeliac disease and alternative diets

### U.D.A. 2

#### Think globally eat locally- responsible consumption

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

### U.D.A. 3

#### Food safety and hygiene

- Food allergies and intolerances
- Food contamination
- Food poisoning
- Food allergies and intolerances
- The HACCP system

### U.D.A. 4

#### Have you ever been to the USA?

- Geographical, social and political aspects

---

**MATERIA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE**

---

DOCENTE: ETTORE LOMBARDO

---

**LIBRO 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:**

90

**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.

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: FRANCESE**

---

DOCENTE: ROMANO ROSA

---

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

Elena Auricchio. Voyage à thème. (vins et gastronomie). Medusa editore

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:

58

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

12

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Cooperative learning  
Problem solving  
Metodo induttivo  
Metodo funzionale comunicativo  
Lavoro di gruppo  
Didattica laboratoriale

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Pausa didattica  
Recupero

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo  
Libro attivo  
Fotocopie integrative  
Supporti multimediali  
Video da you tube  
Materiale caricato su classroom

STRUMENTI DI VERIFICA:

Verifiche scritte: prove strutturate e non  
Comprensione del testo con domande e risposte aperte  
Verifiche orali: esposizione e discussione sui temi trattati

## OBIETTIVI RAGGIUNTI

---

### CONOSCENZE

Hélène Darrose  
Auguste Escoffier  
Les allergies et les intolerances  
Les intoxications alimentaires  
Le regime mediterraneen  
Les recettes  
Les troubles alimentaires  
L HACCP  
Les istituzioni Franceses

### ABILITÀ

Conoscere le funzioni di uno chef nei diversi ambiti  
Conoscere i differenti tipi di allergie intolleranze e intossicazioni alimentari  
Riconoscere le caratteristiche degli alimenti e la loro composizione nutrizionale  
Conoscere le diverse patologie legate ai disturbi alimentari  
Conoscere le regole necessarie alla sicurezza in cucina  
Conoscere le istituzioni politiche della Francia

### COMPETENZE

Comprendere un documento autentico relativo all'enogastronomia  
Cogliere le differenze tra allergie e intolleranze  
Cogliere analogie e differenze fra i diversi tipi di alimentazione  
Migliorare le conoscenze inerenti al settore professionale alberghiero  
Comprendere le differenze tra le istituzioni politiche della Francia e l'Italia

## CONTENUTI

---

### U.D.A. 1

Les maitres cuisiniers

### U.D.A. 2

La securite et l'hygiene

### U.D.A. 3

Les regimes specifiques

### U.D.A. 4

Les institutions francaises

---

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

---

DOCENTE: PROF. DAVIDE PINASCO

---

LIBRO 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:

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

36

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: RELIGIONE CATTOLICA**

---

**DOCENTE: CAVALLARO ALESSANDRA**

---

**LIBRO DI TESTO ADOTTATI**

Compilare qui “ ARCOBALENI “LUIGI SOLINAS

**ORE SETTIMANALI DI LEZIONE**

1

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

33

**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;

**COMPETENZE** Gli alunni pervenendo ad un esito globalmente distinto dimostrano di:

Saper scegliere una concezione del vivere caratterizzata da valori etici.

Saper formulare i valori che sono a fondamento della prospettiva cristiana sull'essere e sull'agire dell'uomo.

Saper argomentare scelte esistenziali di rispetto della vita e dell'essere umano.

## CONTENUTI

---

**U.D.A. 1 IL MONDO CHE VOGLIAMO**

**U.D.A. 2 ALLA RICERCA DI UN SENSO**

**U.D.A. 3 CHE COS'E' UN UOMO PERCHE' TE NE CURI**

---

**MATERIA: SCIENZE MOTORIE**

---

**DOCENTE: FERRARO CARMELA**

---

**LIBRO DI TESTO ADOTTATI**

Tempo di Sport-Edizione Arancione

**ORE SETTIMANALI DI LEZIONE**

2

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

68

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

16

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

6

**METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:**

Lezione frontale, interattiva; esercitazioni collettive, esercitazioni individualizzate.

**INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:**

Si è intervenuti con la didattica digitale integrata quando necessario, con buona partecipazione da parte degli alunni interessati.

**MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:**

Attrezzi sportivi, libro di testo, sussidi audiovisivi ed informatici.

**STRUMENTI DI VERIFICA:**

Interrogazioni orali, prove pratiche, test, prove strutturate.

**OBIETTIVI RAGGIUNTI****CONOSCENZE**

---

Anatomia e fisiologia del corpo umano in relazione agli aspetti positivi del movimento sui vari apparati. Conoscenza dei vari giochi di squadra compreso il Padel e tennis, regolamentazione e corretta esecuzione. Arbitraggio, l'importanza dello sport in famiglia. Rispetto del patrimonio materiale e immateriale.

**ABILITÀ**

Realizzare semplici programmi di lavoro relativi alle attività motorie studiate. Migliorare le capacità motorie. Affinamento del gesto motorio. Miglioramento delle capacità coordinative e condizionali. Intervenire in caso di infortunio con un primo soccorso adeguato. Capacità di organizzare un allenamento.



## COMPETENZE

Educazione al rispetto delle regole. Educazione alla convivenza civile. Consolidamento del carattere. Compiere azioni semplici in modo coordinato e corretto. Capacità di confrontarsi con se stesso e con gli avversari. Saper coordinare azioni efficaci in situazioni complesse.

---

## CONTENUTI

---

U.D.A. 1

Lavoro dignitoso

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

### MATERIA: EDUCAZIONE CIVICA

DOCENTE COORDINATORE: PROF. LOMBARDO ETTORE

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 Lo sviluppo sostenibile La Cittadinanza Digitale					
COMPETENZE					
–Sensibilizzare i giovani alle diversità  Collaborare e partecipare  Agire in maniera autonoma  – Valorizzare le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità					
DISCIPLINE	ORE	CONOSCENZE	ABILITA'	METODOLOGIA	PERIODO
Scienza e cultura dell'alimentazione	6	Alimentazione e salute  Disturbi alimentari	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 didattica a distanza  Esercitazioni guidate	a.s.2021-22
	4	Dieta equilibrata			a.s. 2020-21
		The Agenda 2030	Comprendere	Lezione frontale e	

Lingua inglese	5	American political system and population	<p>l'organizzazione e politica degli USA e essere in grado di fare paragoni con quello del proprio paese</p> <p>Comprendere e condividere gli obiettivi comuni per combattere problemi sociali quali la povertà, le malattie, l'ignoranza. Lezioni</p>	documentari Lezione in Dad Esercitazioni e questionari	a.s. 2021-22
Diritto e tecniche amministrative	4	La Costituzione della Repubblica.	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	Il mercato del lavoro			a.s.2021-22
Storia	3	Le "Regole" costituzionali.	Comprendere le dinamiche parlamentari nella formazione di un governo, con particolare riferimento al periodo fascista e nazista. Legge proporzionale con o senza premio di maggioranza. Legge Acerbo.	Lezione frontale e lezione dialogata.	a.s.2021-22
	4	Idea di Costituzione, Dichiarazione dei diritti dell'uomo:1789, lo Statuto Albertino:1848			a.s.2020-21
Matematica	2	Studio di grafici	Studio di grafici  Il comportamento ed il rispetto	Lezione partecipata	a.s.2021-22

	1	Il comportamento ed il rispetto tra gli individui dentro e fuori la scuola	tra gli individui dentro e fuori la scuola		a.s.2020-21
Laboratorio di enogastronomia a settore sala vendita	6	Sostenibilità alimentare I marchi di qualità Deontologia professionale e rispetto delle regole	Comprendere 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	Lezione frontale  Didattica a distanza  Esercitazioni guidate	Primo e 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

Lingua e letteratura italiana	4	La cittadinanza attiva	Riconoscere comportamenti di solidarietà e collaborazione nelle persone e nelle associazioni	Lezione partecipata  Visione di film	a.s.2021-22
	5	“Noi e gli altri”		Visione del film “Delitto Mattarella”	a.s.2020-21
			Conoscere le		2021-22



		40). Il lavoro tra diritto e mercato, occupazione e disoccupazione, il lavoro subordinato, le diverse tipologie di contratti di lavoro, il lavoro autonomo e l'impresa, come candidarsi per un lavoro.			
--	--	--	--	--	--

**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>Conferenza con rappresentanza delle forze armate</b>	<b>Attività di orientamento in uscita</b>	<b>Tutte</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 Matematica

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

---



---

## IL CONSIGLIO DI CLASSE V C INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA

---



---

Componente	Disciplina	Firma
Condorelli Carmela	Italiano-	
Battiato Anna	Inglese	
Romano Rosa	Francese	
Panusa Demetrio	Storia	
Farinella Vincenzo	Matematica	
Visetta Gerardo	Laboratorio di Enogastronomia.	
Lombardo Ettore	Diritto e tecniche amministrative	
Di Pietro Aldo	Scienza e cultura dell'alimentazione	
Pinasco Davide	Laboratorio di Sala-vendita	
Cortese Paola (sostituita dalla prof.ssa Ferraro Carmela dal 10 marzo 2022)	Scienze motorie	
Cavallaro Alessandra	Religione	

IL COORDINATORE

Anna Battiato

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Carmela Accardo