



**ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA
RISTORAZIONE**



“FEDERICO II DI SVEVIA”

Sede centrale Via Polibio 59 - 96100 Siracusa ☎ 0931 417665 📠 0931 797272
C.F. 93079150897 COD. MECC. SRRH040007



**ESAME DI STATO
ANNO SCOLASTICO 2021/2022**

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

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

CLASSE QUINTA SEZ. A

Indirizzo Sala e Vendita

**“TECNICO DEI SERVIZI PER L' ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE SERVIZI DI SALA E VENDITA”**

Coordinatrice Prof.ssa Ottavia de Pinto

**DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Carmela Accardo**

SOMMARIO

| | |
|---|-----|
| DESCRIZIONE DELL'ISTITUTO | 5 |
| LE CARATTERISTICHE DELL'INDIRIZZO | 6 |
| LA STORIA DELLA CLASSE | 8 |
| COMPOSIZIONE DELLA CLASSE: | 8 |
| COMPOSIZIONE DELLA CLASSE NEL TRIENNIO | 9 |
| ANDAMENTO DEL CREDITO SCOLASTICO | 10 |
| Tabella di cui all'allegato A ai sensi del D. lgs. 62/2017 | 11 |
| Tabella 1 di cui all'allegato C dell'OM n. 65 del 14-03-2022 | 11 |
| CRITERI DI VALUTAZIONE | 12 |
| ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO | 13 |
| 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 |
| Composizione della classe | 15 |
| Grado di coinvolgimento nel lavoro svolto | 15 |
| PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO | 16 |
| Comportamento e frequenza | 16 |
| LE PROVE D'ESAME | 17 |
| SIMULAZIONI DI PROVE D'ESAME SOMMINISTRATE ALLA CLASSE | 19 |
| CONSUNTIVI DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI | 20 |
| Materia: Italiano | 20 |
| Materia: storia | 23 |
| Materia: MATEMATICA | 25 |
| Materia: Scienza e cultura dell'alimentazione | 28 |
| Materia: Lab. di esercitazioni pratiche di Sala-vendita | 32 |
| Materia: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA | 35 |
| Materia: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA | 38 |
| Materia: Inglese | 40 |
| Materia: SPAGNOLO | 43 |
| Materia: Francese | 46 |
| MATERIA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE | 48 |
| Materia: RELIGIONE CATTOLICA | 50 |
| INDICAZIONI GENERALI PER L'EDUCAZIONE CIVICA (4° E 5° ANNO) | 52 |
| PERCORSO/I PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO | 59 |
| MATERIALI PROPOSTI SULLA BASE DEL PERCORSO DIDATTICO DELLA CLASSE PER IL COLLOQUIO | 61 |
| IL CONSIGLIO DI CLASSE V A INDIRIZZO SALA E VENDITA | 62 |
| ALLEGATI | 63 |
| Allegato 1: Relazione candidato con DSA e Relazione candidato con disabilità | 64 |
| _____ | 100 |
| Allegato 2: Relazione PCTO del Tutor scolastico prof. V.TUBOLINO | 115 |
| <i>(ai sensi del D.lgs.n.62/2017)</i> | 115 |
| Allegato 3: Griglie di valutazione PRIMA prova scritta | 116 |
| Allegato 4: Griglia di valutazione DELLA SECONDA prova scritta | 126 |

| | |
|---|-----|
| Allegato 5: SIMULAZIONE PROVE D'ESAME | 127 |
| Allegato 6: Tabelle di conversione PRIMA E SECONDA prova scritta (Tabella 2 e tabella 3 O.M. n. 65 del 14-03-2022) | 137 |
| Allegato 7: Allegato B Griglia di valutazione della prova orale (O.M. n. 65 del 14-03-2022) | 138 |

Il presente documento è composto da n.138 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 didattica - 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 “**Servizi di sala e di vendita**”, il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

LA STORIA DELLA CLASSE

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE:

Coordinatore: Prof.ssa Ottavia de Pinto

NOTA SU ELENCO ALUNNI: tenuto conto delle indicazioni fornite dal Garante della privacy in riferimento al Documento del 15 maggio (Allegato 1 della Nota prot. 10719 del 21 marzo 2017), vengono approntate due versioni del presente documento, una delle quali predisposta appositamente per la Commissione e completa che sarà disponibile per il Presidente e per i Commissari d'esame. Pertanto la versione del documento pubblicata on line non contiene i nominativi dei candidati.

| N° | Alunna/o | Provenienza |
|----|----------|-------------|
| 1 | | |
| 2 | | |
| 3 | | |
| 4 | | |
| 5 | | |
| 6 | | |
| 7 | | |
| 8 | | |
| 9 | | |
| 10 | | |
| 11 | | |
| 12 | | |
| 13 | | |
| 14 | | |
| 15 | | |
| 16 | | |
| 17 | | |
| 18 | | |

 COMPOSIZIONE DELLA CLASSE NEL TRIENNIO

| Classe | 2019-2020 | 2020-2021 | 2021-2022 |
|---|------------------|------------------|------------------|
| Studenti della classe | 24 | 20 | 18 |
| Studenti inseriti | / | 1 | 1 |
| 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 | 12 | / | |
| Sospensione del giudizio finale | / | 1 | |
| Promossi scrutinio finale | 24 | 17 | |
| Non promossi | / | 2 | |
| Studenti provenienti da altro istituto | / | / | / |
| Ritirati | / | 1 | / |
| Trasferiti in altra sezione | 5 | / | / |

TABELLA DI CUI ALL'ALLEGATO A AI SENSI DEL D. LGS. 62/2017

| Media dei voti | Fasce di credito III anno | Fasce di credito IV anno | Fasce di credito V anno |
|-----------------|------------------------------|-----------------------------|----------------------------|
| $M < 6$ | ----- | ----- | 7-8 |
| $M = 6$ | 7-8 | 8-9 | 9-10 |
| $6 < M \leq 7$ | 8-9 | 9-10 | 10-11 |
| $7 < M \leq 8$ | 9-10 | 10-11 | 11-12 |
| $8 < M \leq 9$ | 10-11 | 11-12 | 13-14 |
| $9 < M \leq 10$ | 11-12 | 12-13 | 14-15 |

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

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

CRITERI DI VALUTAZIONE

La corrispondenza tra voto e livello raggiunto fa riferimento alla tabella riportata nel PTOF.

Il voto è stato considerato espressione di sintesi valutativa, pertanto, si è fondato su una pluralità di prove di verifica riconducibili a diverse tipologie, coerenti con le strategie metodologico – didattiche adottate, come riporta la C.M. n.89 del 18/10/2012.

Il voto esprime la valutazione e, in conformità dell'art.1 D.lgs. N. 62 del 13 aprile 2017, deve compendiare: a) il processo pedagogico formativo e b) il raggiungimento dei risultati di apprendimento. Quello della valutazione è dunque il momento in cui si verificano il conseguimento dei risultati e il processo di insegnamento/apprendimento. L'obiettivo è quello di porre l'attenzione sui progressi dell'allievo ma al contempo sull'efficacia dell'azione didattica.

Il D. lgs. N. 62 del 13 aprile 2017, L'art. 1 comma 2 recita *“La valutazione è coerente con l'offerta formativa delle istituzioni scolastiche, con la personalizzazione dei percorsi e con le Indicazioni Nazionali per il curricolo e le Linee guida ai D.P.R. 15 marzo 2010, n.87, n.88 e n.89; è effettuata dai docenti nell'esercizio della propria autonomia professionale, in conformità con i criteri e le modalità definiti dal collegio dei docenti e inseriti nel piano triennale dell'offerta formativa”*.

Per la formulazione della valutazione finale degli alunni il Consiglio di classe esamina:

- il livello raggiunto in ciascuna disciplina
 - la condotta
 - il grado di conseguimento degli obiettivi educativi con particolare riguardo a:
 - senso di responsabilità
 - capacità di relazione
 - regolarità della frequenza
 - rilievi annotati sul registro di classe.
-

ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

Nell'attribuzione del credito scolastico si devono tenere in conto anche i seguenti punti:

- l'assiduità nella frequenza scolastica (massimo 15 gg di assenze);
- l'interesse e l'impegno mostrati nella partecipazione al dialogo educativo, alle attività complementari ed integrative e all'insegnamento della religione cattolica (O.M. 90/2001);
- gli eventuali crediti formativi riconosciuti dal Consiglio di classe.

Sulla base di quanto esposto, il Collegio docenti ha stabilito che in sede di scrutinio finale, nell'attribuzione del credito scolastico verranno adottati i seguenti criteri:

- se l'alunno ha superato il tetto massimo di assenza pari a 30 giorni/anno, nel determinare il quale concorrono anche le ore dei permessi di entrata in ritardo e di uscita anticipata, gli verrà automaticamente assegnato il punteggio minimo del credito previsto dalla banda di oscillazione della media dei suoi voti;
- se la media M dei voti è inferiore a M,5 (es. 6,2 o 7,4...) per accedere al massimo punteggio, previsto nella banda di oscillazione, è necessario che l'alunno soddisfi almeno 2 dei tre parametri suddetti;
- se la media M dei voti è uguale o superiore a M,5 (es. 6,5 o 7,7) per accedere al massimo punteggio, previsto nella banda di oscillazione, è sufficiente che l'alunno soddisfi almeno 1 dei tre parametri suddetti;

Il punteggio massimo previsto nella banda di oscillazione non sarà in ogni caso attribuito in presenza di provvedimenti disciplinari per fatti gravi.

In merito ai crediti formativi si stabilisce che verranno valutate da ogni consiglio di classe, quelle attività, previste dal D.M. n. 49 del 24.02.2000, debitamente certificate.

Non è possibile attribuire punti oltre quelli indicati nella banda di oscillazione.

VARIAZIONI DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO

| Discipline curriculari | Ore di Lezione | Docenti | A.S. | A.S. |
|---------------------------------------|----------------|---|---------|---------|
| | | A.S. 2021/22 | 2020/21 | 2019/20 |
| Italiano | 4 | Pirozzi G. Pagliarello P. (supplente dal 28/04/22) | no | no |
| Storia | 2 | Pirozzi G. Pagliarello P. (supplente dal 28/04/22) | no | no |
| Inglese | 3 | Ricigliano A. Maiullari F.(supplente dal 31/01/22) | si | no |
| Francese | 3 | Giarrizzo L. Calvo V. (supplente dal 07/03/22) | si | si |
| Spagnolo | 3 | Ciccio L. | si | si |
| Matematica | 3 | de Pinto O. | si | si |
| Scienze e cultura dell' alimentazione | 3 | Frasca A. | no | no |
| Diritto e tec. amministrative | 5 | Garro G. | si | si |
| Lab. Servizi settore Sala e Vendita | 4 | Tubolino V. | si | si |
| Lab. Servizi settore Cucina | 2 | Calascibetta G. | si | si |
| Scienze Motorie | 2 | Ferrara V. | no | no |
| Religione | 1 | Cavallaro A. | si | si |
| Sostegno | 18 | De Martino L. | si | si |
| Sostegno | 6 | Agrò G. | no | no |
| | 6 | | si | no |
| Sostegno | 6 | Randazzo L. assegnata dal 01/02/22 | no | no |

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

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

La classe è composta da 18 alunni, 11 femmine e 7 maschi, provenienti dalla IV A sala tranne 1 inserito quest'anno e proveniente dalla IVA sala dell'a.s. 19/20. Vi sono presenti 2 alunni con disabilità che hanno svolto una programmazione educativo - didattica differenziata con obiettivi didattici e formativi non riconducibili ai programmi ministeriali ed una valutazione riferita unicamente allo svolgimento del Progetto educativo - didattico prevista dall' art.15, c.4 dell'O.M. 90/2001, 2 alunni con disabilità che seguono una programmazione con obiettivi minimi riconducibile ai programmi ministeriali e 1 alunno DSA, per il quale il C.d.C, tenuto conto della documentazione presentata dalla famiglia, ha predisposto il relativo P.D.P. a cui si è fatto riferimento nell'attività didattica e nella valutazione. La classe risulta articolata per quanto riguarda la seconda lingua straniera, in quanto 4 alunni studiano la lingua spagnola e 14 alunni la lingua francese.

La continuità didattica, rispetto agli anni precedenti, non è stata assicurata per le seguenti discipline: italiano e storia, scienza e cultura dell'alimentazione, scienze motorie e in corso d'anno inglese, francese, italiano e storia. Per 2 alunni con disabilità non vi è stata continuità del docente di sostegno.

GRADO DI COINVOLGIMENTO NEL LAVORO SVOLTO

Il grado di coinvolgimento nell'attività didattica è stato costante ma l'impegno, sia nello studio a casa che in classe, non è stato sempre adeguato agli obiettivi programmati. Nel corso dell'anno , grazie alle continue sollecitazioni motivazionali e alle strategie operative dei docenti, la motivazione all'apprendimento è migliorata e il profitto generale si è attestato su livelli più che sufficienti. Permangono in alcuni delle difficoltà legate al metodo di studio superficiale e dispersivo. Alla fine del primo quadrimestre è stata effettuata una pausa didattica, in orario curriculare, con l'obiettivo di recuperare gli alunni che avevano fatto registrare insufficienze e potenziare chi era già in possesso di abilità sicure. Per quanto riguarda i PCTO i discenti durante l'attività di stage anche extraterritoriale,

hanno dimostrato serietà e professionalità nell'esecuzione dei compiti loro affidati, entusiasmo e buone capacità operative con giudizi complessivamente positivi. L'attività di PCTO ha mirato a favorire l'orientamento degli studenti, a collegare l'offerta formativa allo sviluppo socio-culturale ed economico del territorio in cui i soggetti operano e a favorire lo sviluppo sociale e professionale della persona in armonia con tutti i soggetti presenti e coinvolti nella società civile e nel mondo del lavoro, nel rispetto della dignità delle persone, dei ruoli, delle leggi e dei regolamenti.

PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO

Nel corso dell'anno la maggior parte degli allievi ha accolto con entusiasmo le attività proposte, impegnandosi seriamente e attivamente, riuscendo a coinvolgere i compagni più svogliati o più fragili. Certamente i lunghi periodi di DAD degli scorsi anni e dei singoli casi di questo anno hanno influito pesantemente sia sulla relazione diretta tra docente e alunno che sui processi di apprendimento. Le relazioni all'interno del gruppo classe sono state, in generale, positive e l'attività didattica si è sempre svolta in un clima sereno. Il dialogo educativo è stato aperto e non è mancata da parte degli alunni una risposta attiva agli stimoli didattici ed educativi dei docenti. Nel complesso il gruppo classe ha maturato un buon livello di socializzazione e, nel corso degli anni scolastici, è riuscito a sviluppare le abilità di convivenza civile e di collaborazione. La classe è stata attenta ai bisogni dei compagni con disabilità e ha lavorato con pazienza e disponibilità per la loro inclusione : i risultati sono stati soddisfacenti.

COMPORAMENTO E FREQUENZA

La classe ha sempre mantenuto un comportamento vivace ma corretto: i ragazzi hanno instaurato un rapporto aperto alla relazione interpersonale sia con i pari che con gli insegnanti e questo ha facilitato il dialogo e ha permesso a tutti di vivere armonicamente il proprio ruolo. La frequenza per la maggior parte di loro è stata nel complesso regolare fatta eccezione per un paio di alunni che non hanno frequentato per lunghi periodi e per altri che sono stati discontinui nonostante le sollecitazioni che hanno coinvolto anche le famiglie.

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 sei ore, in data 28/04/2022

COLLOQUIO

È stata effettuata una simulazione del colloquio orale in data 09/05/2022 con la commissione presieduta dalla prof.ssa A. Carobene, 2° collaboratore del D.S.

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^a prova scritta

Allegato 4: Griglia di valutazione 2^a prova scritta

Allegato 5: Simulazione prove d'esame

Allegato 6: Tabelle di conversione 1^a e 2^a 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: ITALIANO

DOCENTE: PIROZZI GIUSEPPINA (PAGLIARELLO PAOLO SUPPLENTE DAL 28/04/2022)

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

M. Samburgar, G. Sala: "Letteratura Viva 3". Dal Positivismo alla letteratura contemporanea
Vol. 3 Ed. 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:

76

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

16

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezione frontale, brain storming, flipped classroom, lezione dialogica

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Pausa didattica, sportello didattico

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libri di testo, esercitazioni scritte e orali, consultazione altri testi

STRUMENTI DI VERIFICA:

Prove scritte, interrogazioni

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Conoscenza delle correnti letterarie più significative, relativi autori maggiormente significativi. Periodo: metà XIX secolo fino al XX secolo

ABILITÀ

- Comprensione generale degli autori e dei testi proposti,
- Saper cogliere le peculiarità essenziali di un testo letterario,

20

- Saper procedere alla storicizzazione della produzione letteraria

COMPETENZE

- Padroneggiare la lingua italiana,
- Utilizzare gli strumenti utili per una fruizione consapevole del patrimonio letterario,
- Orientarsi fra gli autori ed i testi peculiari,
- Saper cogliere la dimensione storica della letteratura,
- Acquisire la metodologia per l'approfondimento di un genere letterario in relazione al contesto culturale ed alle opere maggiormente significative

CONTENUTI

U.D.A. 1

Età del Positivismo: Naturalismo e Verismo

Il Positivismo e la sua diffusione

Naturalismo e Verismo

G. Verga e il mondo dei Vinti

Vita e opere

Pensiero e poetica

Vita dei campi: *La lupa*

I Malavoglia: *Prefazione, La famiglia Malavoglia*

Mastro Don Gesualdo: *La morte di Gesualdo*

U.D.A. 2

Simbolismo, Estetismo, Decadentismo

Il superamento del Positivismo

Il Simbolismo

L'Estetismo

Il Decadentismo

G. Pascoli e il poeta fanciullino

Vita e opere

Pensiero e poetica

Temporale, il X Agosto, Lampo

G. D'Annunzio esteta e superuomo

Vita e opere

Pensiero e poetica

Il Piacere: *Il ritratto di un esteta*

Laudi: *La pioggia nel pineto*

U.D.A. 3

La narrativa della crisi – Le nuove frontiere del Romanzo del Novecento

Una nuova voce per il disagio dell'uomo contemporaneo

I principali autori del romanzo della crisi (cenni)

Le Avanguardie

Futurismo

Manifesto del Futurismo

Italo Svevo e la figura dell'inetto

Vita e opere

Pensiero e poetica

La coscienza di Zenò: *Prefazione, preambolo L'ultima sigaretta*

Luigi Pirandello e la crisi dell'individuo

Vita e opere

Pensiero e poetica

I romanzi

L'umorismo: *Il sentimento del contrario*

Novelle per un anno: *Il treno ha fischiato*

Il fu Mattia Pascal: *Cambio treno*

U.D.A. 4

La prima guerra mondiale nella coscienza degli scrittori

G. Ungaretti e *L'allegria*

Vita e opere

Pensiero e poetica

L'allegria: Veglia; Fratelli; Soldati

U.D.A. 5

La poesia italiana tra gli anni Venti e gli anni Cinquanta

La tendenza della poesia italiana tra le due guerre (cenni)

L'Ermetismo

Primo Levi: *Se questo è un uomo*

Considerate se questo è un uomo

MATERIA: STORIA

DOCENTE: PIROZZI GIUSEPPINA (PAGLIARELLO PAOLO SUPPLENTE DAL 28/04/2022)

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

Memoria e Futuro 3. Dal Novecento al mondo attuale

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:

44

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

10

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezione frontale, lezione dialogica, brain storming

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Pausa didattica, sportello didattico

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libri di testo, esercitazioni, consultazione altri testi

STRUMENTI DI VERIFICA:

interrogazioni

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

- Conoscenza globale degli argomenti affrontati,
- individuazione delle caratteristiche fondamentali, storicizzazione e contestualizzazione

ABILITÀ

- Padroneggiare gli argomenti,
- Orientarsi nei vari periodi storici,
- Saper capire i rapporti tra le nazioni lungo l'asse del divenire storico

COMPETENZE

- Padroneggiare gli argomenti,
- Orientarsi nei collegamenti spazio-temporali,
- Metodologia di approfondimento

CONTENUTI

U.D.A. 1

L'inquieto inizio del XX secolo
Belle Epoque
Età giolittiana
I nazionalismi alla vigilia del 1914

U.D.A. 2

La Prima Guerra Mondiale e la Rivoluzione Russa
Scoppio prima guerra mondiale
Dall'intervento italiano alla fine delle ostilità
Il bilancio del conflitto
Rivoluzione russa
Stalin

U.D.A. 3

Il Fascismo
Il dopoguerra in Europa
La crisi del '29 e il New Deal
Crisi italiana e ascesa del Fascismo
Mussolini al potere
Dittatura totalitaria

U.D.A. 4

Il regime nazista
La Repubblica di Weimar
La Germania di Hitler
Aggressione nazista all'Europa

U.D.A. 5

La seconda guerra mondiale
Dall'Asse all'offensiva
La riscossa degli Alleati e la sconfitta del nazismo

MATERIA: MATEMATICA

DOCENTE: PROF.SSA DE PINTO OTTAVIA

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

Autori: Sasso-Fragni
"Colori della matematica" Edizione Bianca vol. A
Petrini- DEA scuola

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

3

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

99

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2022:

76

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

8

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

- Apprendimento cooperativo
- Brain storming
- Lezioni frontali condotte alla lavagna tramite esempi esplicativi, coinvolgendo gli studenti attraverso domande e suggerimenti opportuni per giungere insieme alle conclusioni
- Esercitazioni individuali, in classe e a casa, con successiva correzione, al fine di far emergere e chiarire gli eventuali dubbi.
- Approccio induttivo: partendo da semplici casi sono stati svolti i contenuti chiave programmati

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

- Pausa didattica al termine del primo quadrimestre per il recupero /potenziamento di tutti gli alunni
- Attività di recupero in itinere durante lo svolgimento di ogni UDA

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

- Aula
- Lavagna
- Libri di testo
- Testi didattici di supporto
- Mappe concettuali e schemi riassuntivi su classroom di Gsuite
- Foglio excel

STRUMENTI DI VERIFICA:

Orali :

- Interrogazioni tradizionali o domande alla lavagna/dal posto

Scritte :

- verifiche scritte con risoluzione di esercizi

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

- Richiami e complementi di statistica
- Gli intervalli
- Classificazione delle funzioni numeriche reali
- Studio degli elementi fondamentali
- Limiti di una funzione reale di variabile reale e le forme indeterminate $\frac{0}{0}$ e $\frac{\infty}{\infty}$
- Gli asintoti
- Le derivate
- Massimo e minimo relativo
- Studio completo di semplici funzioni algebriche razionali intere e fratte.

ABILITÀ

- Individuare modelli adeguati alla risoluzione di problemi
- Saper risolvere gli esercizi inerenti le specifiche UDA
- Saper ricavare le caratteristiche di una semplice funzione a partire dal suo grafico

COMPETENZE

- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative
- Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare
- Rielaborare in modo autonomo i contenuti affrontati
- Studiare semplici funzioni e rappresentarle graficamente

CONTENUTI

U.D.A. 1**“ La matematica nel quotidiano”**

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

U.D.A. 2**“Funzioni”**

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

U.D.A. 3**“ I limiti di una funzione”**

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

U.D.A. 4**“ Le derivate”**

1. Definizioni e significato geometrico di rapporto incrementale e di derivata di una funzione.
2. Teoremi sulle derivate (enunciati)

U.D.A. 5**“ Lo studio di funzione”**

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

MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: ANNA FRASCA

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

Alimentazione oggi (seconda edizione)- Silvano Rodato- CLIT

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:

76

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

10

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- classroom

STRUMENTI DI VERIFICA:

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

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: LAB. DI ESERCITAZIONI PRATICHE DI SALA-VENDITA

DOCENTE: TUBOLINO VINCENZO

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

Sarò Maitre , Sarò Barman. Autori: M. Prato, S.Pedone, G. Moscatiello, R. Orsini Vol. 2 Biennio e Vol. unico per il Quinto anno Giunti T.V.P

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

4

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

N. 132

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2022:

120

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

132

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezione frontale
Compito di realtà
Lezione dialogica
Problem-solving
Attività di laboratoriale

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Numero Ore 4 Numero alunni 5

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo
Siti Web
Attrezzatura bar (metal pour, tin, bicchieri, caraffe graduate)
Schede AIS valutazione abbinamento cibo-vino
Aula scolastica con LIM
Laboratorio informatico
Aula scolastica con LIM
Laboratorio informatico

STRUMENTI DI VERIFICA:

Interrogazioni individuali e di gruppo
 Esercitazioni in power-point
 Prove strutturate

OBIETTIVI RAGGIUNTI**CONOSCENZE**

Conoscere le principali voci di un C.V, gli elementi caratteristici di una lettera di accompagnamento.
 Conosce il corretto modo di proporsi sul posto di lavoro e i fattori che contribuiscono al bon funzionamento di un gruppo di lavoro.
 Conosce le varietà enogastronomiche delle regioni trattate e le principali preparazioni
 Conosce i prodotti DOP e IGP delle regioni trattate
 Conoscere i sistemi di certificazione di qualità vigenti nei principali Paesi europei ed extraeuropei produttori di vino, trattati.
 Conosce i criteri di calcolo di wine cost.
 Conosce i criteri per la stesura di una carta dei vini e del bar.
 Conoscere le tecniche di degustazione e saper descrivere un prodotto sotto il profilo visivo, olfattivo
 Conoscere le regole di base per l'abbinamento cibo-vino/birre.
 Conoscere le varie fasi per ottimizzare gli acquisti
 Conosce quali sono le attitudini indispensabili all'avvio di una attività imprenditoriale
 Conosce le fasi che compongono un business plan
 Conoscere le categorie di bevande e alimenti offerti al bar e le nuove tendenze di preparazione e consumo
 Conosce le attrezzature, le tecniche di preparazione e di servizio per l'elaborazione di cocktail e bevande

ABILITÀ

Saper elaborare il proprio C.V.
 Saper scrivere correttamente una lettera di accompagnamento
 Sapersi presentare in modo opportuno a un colloquio di lavoro
 • Saper spiegare semplicemente le caratteristiche dei piatti esaltandone la regionalità
 Saper spiegare le differenze tra le varie certificazioni di qualità
 • Saper collocare il vino nel Paese di origine e saper consigliare i vini delle principali aree vinicole del mondo, trattate
 Essere in grado di comporre una semplice carta dei vini e del bar
 Saper selezionare dei vini da abbinare a un menu
 • Essere in grado di svolgere analisi organolettica dei prodotti in degustazione in modo oggettivo e utilizzando la terminologia di base
 Saper valutare la qualità alimentare di un prodotto sulla base delle analisi effettuate
 Essere in grado di determinare il fabbisogno di una attività
 E' in grado di determinare autonomamente il possesso delle attitudini indispensabili all'avvio di una attività imprenditoriale.
 Saper classificare per categorie i prodotti di caffetteria, quelli gastronomici, alcolici e i cocktail
 • Saper strutturare un banco bar per il flair usando correttamente le attrezzature del flair bartender
 • Saper proporre cocktail e bevande utilizzando semplici tecniche di vendita

COMPETENZE

- Essere in grado di presentarsi al lavoro in maniera professionale
- Essere in grado di riconoscere le occasioni in cui allegare una lettera di accompagnamento al C. V.
- Presentare in modo semplice le preparazioni tradizionali di alcune regioni
- Individuare le caratteristiche di alcuni prodotti DOP e IGP delle regioni trattate
- Essere in grado di presentare un vino, spiegandone le caratteristiche in base al territorio di provenienza e ai vitigni utilizzati, dei Paesi trattati
- Saper distinguere alcune preparazioni della cucina europea ed extraeuropea dei Paesi trattati
- Essere in grado di calcolare il wine cost di una bottiglia e di un calice.
- Utilizzare correttamente gli strumenti e la terminologia per eseguire una semplice e corretta degustazione oggettiva, di vini e preparazioni alimentari
- Sa evidenziare utilizzando una terminologia di base, pregi e difetti eventuali di un prodotto vinicolo e/o alimentare
- Saper gestire correttamente l'approvvigionamento del magazzino e la scelta dei fornitori
- Saper redigere un business plan correttamente, nella totalità dei suoi aspetti
- Essere in grado di stilare una carta del bar scorrevole, leggibile e coerente con il contesto e le esigenze della clientela
- Saper utilizzare le attrezzature di un flair bar
- Essere in grado di lavorare con la tecnica DMO.
- Saper preparare alcune ricette di cocktail con il free pouring

CONTENUTI

U.D.A. 1

La gastronomia italiana , qualita' e tradizione

U.D.A. 2

L'enogastronomia europea ed extraeuropea

U.D.A. 3

Degustazione di cibi e bevande

U.D.A. 4

I Rapporti con la clientela

U.D.A. 5

Tecniche gestionali

U.D.A. 6

Il professionista e il mondo del lavoro

U.D.A. 7

Professione barman

MATERIA: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA

DOCENTE: PROF. G. CALASCIBETTA

LIBRO DI TESTO ADOTTATI : “ SMART CHEF 2”

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:

40

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

6

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

- Lezioni frontali
- Appunti
- Ricerche

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

- Pausa didattica al termine del primo quadrimestre per il recupero /potenziamento di tutti gli alunni

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

- PC-video-slide

STRUMENTI DI VERIFICA:

- Test
- Interrogazioni

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

- Le tendenze della gastronomia
- La cucina di ricerca

- Il rinnovamento in cucina
- La cucina rivisitata
- Marchi di qualità, certificazioni e tutela dei prodotti tipici
- Il significato di “prodotto biologico”
- Le tecniche di legame differito
- Principi, tecniche, vantaggi e svantaggi del sistema Cook & Chill, della cucina sottovuoto, della cucina d’assemblaggio
- Tipologie di menù preconcordati
- La redazione del menu per banchetto
- La descrizione del menu e dei piatti

ABILITÀ

- Riconoscere le nuove tendenze della gastronomia e saperle contestualizzare in strutture ristorative
- Riconoscere gli stili di cucina attuali
- Essere consapevole della necessità di perseguire una cucina nutrizionalmente più corretta
- Apportare variazioni alla ricetta tipica di un piatto, dandone le motivazioni culturali
- Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni
- Scegliere il livello di lavorazione dei prodotti in base a criteri economici, gastronomici e organizzativi
- Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità
- Organizzare degustazioni di prodotti

COMPETENZE

- Valorizzare e promuovere le tradizioni individuando le nuove tendenze
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- Svolgere attività operative e gestionali in relazione all’amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche

CONTENUTI

U.D.A.5 “ LA CUCINA INTERNAZIONALE”

- La cucina Europea
- Le culture gastronomiche
- La cucina francese
- La cucina portoghese
- La cucina spagnola
- La cucina della Gran Bretagna
- Cenni sulla cucina araba-mediterranea

U.D.A. 7 “ GASTRONOMIA, CULTURA E RISTORAZIONE “

- L'evoluzione delle abitudini alimentari
- Gastronomia e storia
- Scelte e abitudini alimentari - offerte gastronomiche
- L'offerta delle cucine globali
- Come diminuire gli sprechi in cucina
- Le scelte alimentari in base alle religioni

U.D.A. 8 “LA RISTORAZIONE CONTEMPORANEA”

- La ristorazione commerciale, collettiva e catering
- Le tipologie di ristorazione collettiva
- Il banqueting e il catering
- Le tipologie di banchetti
- Le nuove figure professionali
- Il buffet e il self-service : classificazione, il buffet della prima colazione, il buffet nei diversi momenti ristorativi.

U.D.A. 9 “MARKETING E MENU’ ”

- Il menù nella storia,
- Le caratteristiche del menù,
- Le principali tipologie di menù,
- La stesura del menù,
- Il menù per le diete specifiche

MATERIA: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

DOCENTE: PROF. GIUSEPPE GARRO

LIBRO DI TESTO ADOTTATI:**AUTORI: RASCIONI S – FERRIELLO F. TITOLO “GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE”,
EDITORE: TRAMONTANA (RIZZOLI EDUCATION)****ORE SETTIMANALI DI LEZIONE****5****ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL’ANNO SCOLASTICO 2021-2022:****165****ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2022:****130****ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:****25****METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:****Lezioni frontali, lavori di coppia e di gruppo, dibattiti, problem solving, esercitazioni varie.****INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:****Non previsti****MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:****Libro di testo, riviste specializzate, quotidiani economici, strumenti audiovisivi, materiale informativo vario.****STRUMENTI DI VERIFICA:**

| |
|---|
| Colloqui individuali, prove strutturate, trattazione |
|---|

| |
|--|
| sintetica di argomenti, casi pratici e professionali, |
|--|

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE**Conoscenza degli aspetti tipici del Mercato Turistico Internazionale;
Acquisizione delle tecniche di redazione del Business Plan delle imprese Ricettive e Ristorazione;
Conoscenza della Pianificazione e Programmazione Aziendale;
Conoscenza del Controllo di Gestione;
Conoscenza delle funzioni e delle strategie di marketing;**

Conoscenza del Market Plan;
Capacità di redazione del Business Plan;
Conoscenza e comprensione della normativa del settore Turistico e Alberghiero;
Conoscenza delle Norme Internazionali e Comunitarie di settore;

ABILITÀ

Essere in grado di analizzare il Mercato e le dinamiche del settore Turistico ricettivo e ristorativo;
Essere in grado di distinguere ed applicare le disposizioni normativa Regionali, Nazionali e Comunitarie;
Saper organizzare la struttura strategica, operativa, funzionale, contabile ed amministrativa di un Azienda ristorativa

COMPETENZE

Capacità logico interpretative;
Capacità di saper organizzare il proprio lavoro con consapevolezza e autonomia;

CONTENUTI

U.D.A. 1

Mercato Turistico Internazionale

U.D.A. 2

Le dinamiche e i Flussi del Mercato Turistico Internazionale

U.D.A. 3

Business Plan nelle Imprese Ricettive e Ristorative

U.D.A. 4

La pianificazione, la Programmazione aziendale e il Controllo di Gestione

U.D.A. 5

La redazione del business plan

U.D.A. 6

Marketing dei prodotti Turistici

U.D.A. 7

Il Marketing

U.D.A. 8

Le Strategie di Marketing e il Marketing Plan

U.D.A. 9

Normativa del settore Turistico e Alberghiero

U.D.A. 10

Le norme Internazionali e Comunitarie di settore

U.D.A. 11

I Contratti di Viaggio e di Trasporto

U.D.A. 12

Le norme e le procedure per la tracciabilità dei Prodotti

MATERIA: INGLESE

DOCENTE: FRANCESCA MAIULLARI (SUPPLENTE DAL 31/01/2022)

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

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

CULTURE MATTERS: A.BRUNETI,P.LYNCH-EUROPASS

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

3

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

99

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2022:

60

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

75 (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 e interattiva
- Lezione partecipata e di gruppo
- Lavoro individuale assistito

VIDEOLEZIONI, CHAT (DAD)DATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

DAD, DDI, pausa didattica, approfondimenti e ripasso, sportello di recupero.

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo, libro di testo parte digitale, schede, materiali prodotti dall'insegnante, visione di filmati, documentari, YouTube, siti web di settore

STRUMENTI DI VERIFICA:

Verifiche orali, Prove strutturate e semistrutturate.

Restituzione degli elaborati corretti, colloqui via live weschool, rispetto dei tempi di consegna, livello di interazione, test on line. (DAD)

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

- Promoting a sustainable diet,slow food and 0 km food.
- Food waste reduction,food contamination, food poisoning, safe food storage and handling, food preservation and food packaging.
- Food safety legislation, the HACCP system.
- A healthy lifestyle, the food pyramid and food groups, healthy plates, the Mediterranean diet, special diets for food allergies and intolerances.
- The USA Government and politics

ABILITÀ

- Saper individuare le diete sostenibili -Saper fornire informazioni sullo Slow Food e i prodotti a km 0.
- Saper individuare e contrastare lo spreco alimentare.
- Individuare i pericoli di contaminazione nelle procedure enogastronomiche.
- Dare informazioni sui disturbi di origine alimentare.
- Illustrare i metodi di conservazione e manipolazione degli alimenti.
- Seguire le corrette procedure per la conservazione degli alimenti.
- Fare riferimento alla normativa sulla sicurezza alimentare.
- Applicare in modo autonomo il metodo HACCP.
- Spiegare la relazione tra cibo e salute.
- Individuare gli alimenti benefici.
- Saper descrivere il Piatto del Mangiar Sano,
- Delineare diverse tipologie di diete.
- Dare informazioni sulle diete speciali.
- Comprendere ed analizzare gli aspetti culturali del paese straniero operando confronti con il proprio, anche in relazione al settore d'indirizzo specifico.

COMPETENZE

- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Conoscere gli Stati Uniti e la Gran Bretagna dal punto di vista geografico, politico e sociale.

CONTENUTI

U.D.A. 1

Responsible food consumption (Module 11/ Unit 2):

Promoting a sustainable diet pg 302; Sustainable Food pg 303; Organic Food pg 303; The Philosophy of Slow Food pg 305; 0km Food pg 306.

U.D.A. 2

Food hygiene (Module10/Unit 1):

Food contamination pag.268-270 Food poisoning pg 271; Handling Food safely pg 274

U.D.A. 3

Food safety measures (Module 10/ Unit 2):

Food preservation and food packaging pg278; Food safety legislation pg 280; The HACCP system pg 281; HACCP principles pg 283

U.D.A. 4

Healthy eating (Module 9/Unit1):

Nutrients pg 240; Food and Health pg 241; Food pyramid and food groups pg 243-244.

U.D.A. 5

Diets (Moduled 9/ Unit 2):

The Mediterranean Diet pg 250; Advantages of the Mediterranean Diet pg 251; Food allergies and intolerances pg 252; Celiac Disease pg 254; Alternative diets pg 255

U.D.A. 6

The U.S.A.: Pg 24-25-57-74-75; fotocopic

MATERIA: SPAGNOLO

DOCENTE: PROF.SSA CICCIO LAURA

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

“En la mesa”-corso di spagnolo per istituti alberghieri.

Autori: marta cervi, simonetta montagna.

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

99

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2022:

69

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

8

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.
- Reglas y normas higiénicas en la cocina.
- La contaminación de los alimentos.
- Certificado en higiene alimentaria.
- HACCP.
- Beber en España.
- Una bebida prestigiosa.
- Los vinos.
- Bebidas tradicionales de España.
- Organización política, geográfica y económica de Europa y España.
- El CV

ABILITÀ

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

COMPETENZE

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

CONTENUTI

U.D.A. 1

- **ALIMENTACIÓN**

U.D.A. 2

- **TRABAJAR EN LA SALA**

U.D.A. 3

- **HIGIENE Y SEGURIDAD**

U.D.A. 4

- **A BEBER**

U.D.A. 5

- **LAS INSTITUCIONES EUROPEAS Y ESPAÑOLAS.**

U.D.A. 6

- **TRABAJAR EN LA RESTAURACIÓN**

MATERIA: FRANCESE

DOCENTE: CALVO VALERIA

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

“Voyages à thème 2 Restauration et vente” ; Elena Auricchio; Medusa Editrice.

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:

52

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

10

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lettura e spiegazione del testo;
Lezione dialogica;
Cooperative learning;
Lavoro di ricerca;
Discussione guidata
Conversazione.

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Pausa didattica e recupero

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

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

STRUMENTI DI VERIFICA:

Verifica orale; verifica scritta; compiti di realtà

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Les habitudes alimentaires des Français: le déjeuner et le dîner; composition d'un dialogue au resto: prendre la commande; Des produits typiques: le foie gras, le champagne et le camembert; Auguste Escoffier; Le vin et la bière: les vins de Champagne et la Route du Champagne; La pyramide alimentaire de 1992; Le régime méditerranéen ; Le système HACCP: la mise en place et les principes; les institutions françaises.

46

ABILITÀ

Riconoscere le qualità culinarie. Confrontare le caratteristiche delle diverse regioni. Riconoscere le caratteristiche degli alimenti e la loro composizione nutrizionale. Conoscere i principali tipi di menu. Saper operare in ambito professionale conoscendo e applicando la normativa vigente. Conoscere le regole necessarie all'igiene e alla sicurezza in cucina. Conoscere le strutture linguistiche presentate nei testi analizzati. Confrontare civiltà diverse.

COMPETENZE

Migliorare la competenza linguistica; migliorare le conoscenze inerenti al settore professionale alberghiero; cogliere analogie e differenze fra i diversi tipi di alimentazione; trarre conclusioni e esprimere la propria opinione; acquisire una competenza comunicativa relativa alle principali istituzioni politiche francesi e italiane.

CONTENUTI

U.D.A. 1

“La gastronomie en France”

U.D.A. 2

“Les boissons et le champagne”

U.D.A. 3

“L'alimentation équilibrée”

U.D.A. 4

“La sûreté et l'hygiène”

U.D.A. 5

“Les Institutions Françaises”

MATERIA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

DOCENTE: Ferrara Vincenzo

-LIBRO DI TESTO ADOTTATO

Fiorini- Coretti-Bocchi “ Corpo libero due” Marietti scuola

-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:

50

-ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

8

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Stili d'apprendimento in contesti nei quali gli studenti si sono trovati e hanno potuto riprodurre (imitando o ripetendo) e produrre (scoprendo, rielaborando e creando) abilità motorie e conoscenze.

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

nessuno

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

libri digitali - video - piccoli attrezzi (corda, bande elastiche).

STRUMENTI DI VERIFICA:

Osservazione in itinere delle competenze Trasversali,

Verifiche orali-pratiche Test.

OBIETTIVI RAGGIUNTI**CONOSCENZE:**

- consapevolezza delle possibilità che il corpo umano riesce a sostenere in un'azione motoria, sfruttandone le possibilità e sapendo gestire i limiti imposti dalla natura.

ABILITÀ:

- capacità di organizzare le conoscenze in modo applicativo, di padroneggiare i gesti motori, gli atteggiamenti e interpretare le informazioni.

COMPETENZE:

- accrescimento delle capacità di adeguamento dell'impegno neuromuscolare,
- incremento delle capacità percettive e di orientamento spazio-temporale.
- consapevolezza delle proprie strategie per gli obiettivi da raggiungere durante una attività sportiva praticata.

CONTENUTI

L'articolazione dei contenuti sono stati in relazione ai mezzi e spazi disponibili.

Informazioni e conoscenze relative a:

-teorie del movimento;

-norme di comportamento per la prevenzione di infortuni;

-rapporto tra sport e salute;

-anatomia e fisiologia dei principali apparati ed effetti del movimento su di essi

-attività pratica: basket, calcetto.

MATERIA: RELIGIONE CATTOLICA

DOCENTE: CAVALLARO ALESSANDRA

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

“ ARCOBALENI “LUIGI SOLINAS

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

1

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

33

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2022:

24

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

4

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”

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

DOCENTE COORDINATORE: PROF. GARRO GIUSEPPE

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.

CONSUNTIVO EDUCAZIONE CIVICA IV A sala a.s. 2020/2021

| Competenze | | |
|---|------------|---|
| <p>Gli alunni :</p> <ul style="list-style-type: none"> -sanno collocare l'esperienza personale in un sistema di valori costituzionali -sanno osservare e descrivere i fenomeni che mettono a rischio la sicurezza dell'ambiente -sanno distinguere le scelte sostenibili da altre -hanno imparato a verificare una serie di elementi prima di muoversi nel web | | |
| <i>Discipline</i> | <i>Ore</i> | <i>Contenuti</i> |
| LINGUA E LETTERATURA ITALIANA | 4 | Le fonti dell'informazione e della documentazione L'affidabilità delle fonti sul web Social network e new media come fenomeni comunicativi |
| STORIA | 2 | L'Agenda 2030 |
| INGLESE | 4 | La forma di governo della Gran Bretagna Il curriculum vitae e la sua compilazione |
| SPAGNOLO | 4 | - El anuncio de trabajo - El CV - Los diferentes tipos de contrato de trabajo. |
| POTENZIAMENTO ED.CIVICA | 26 | Origini della Costituzione italiana Confronto tra la Cost. it, la Magna Charta Libertatum e la Dich. Universale ONU dei diritti dell'uomo Cittadinanza attiva: differenza tra denuncia , querela e citazione in giudizio Il lavoro nella Costituzione italiana Il lavoro e l'uguaglianza di genere, in occasione della giornata per la lotta contro la violenza sulle donne Lavoro dignitoso nell'Agenda 2030 ONU Le tutele del lavoratore; la ricerca dell'occupazione; cos'è un CV Cittadinanza digitale, il digital divide La privacy e la difesa dei diritti su internet La netiquette |

| | | |
|---|-----------|---|
| LAB. DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SETTORE SALA E VENDITA | 5 | L'enogastronomia e le specialità sarde La panificazione e i pani della Sardegna Tutela e conoscenza del territorio; il Cerasuolo di Vittoria DOCG Le responsabilità dell'operatore di sala nella vendita e nel servizio degli alcolici |
| totale ore svolte | 45 | |

TEMATICA AFFRONTATA 5° ANNO

COSTITUZIONE -SVILUPPO SOSTENIBILE-CITTADINANZA DIGITALE

COMPETENZE

Sviluppare la conoscenza della Costituzione Italiana. Sviluppare la conoscenza delle istituzioni dell'Unione Europea. Promuovere la condivisione e la promozione dei principi di legalità, cittadinanza attiva e digitale, sostenibilità ambientale e diritto alla salute e al benessere della persona

| DISCIPLINE | ORE | CONOSCENZE | ABILITA' | METODOLOGIE | PERIODO |
|---|-----|--|---|--|------------------------------|
| Scienza e cultura degli alimenti | 4 | Sostenibilità nella dieta Lo spreco alimentare Alimentazione e salute Anoressia e bulimia | Comprendere il significato di dieta sostenibile Imparare a ridurre lo spreco alimentare Comprendere l'importanza dell'educazione alimentare per il benessere dell'individuo nella società in cui viviamo. Comprendere le cause dei disturbi alimentari | Lezione frontale e partecipata e attività di ricerca | Primo e secondo quadrimestre |
| Italiano e storia | 16 | -Pacifismo, non violenza. (la grammatica della cittadinanza) | -Imparare a costruire il proprio futuro nell'ottica del rispetto per | Lezioni frontali, Produzione relazioni scritte, | primo quadrimestre |

| | | | | | |
|---|---|--|--|--|---|
| | | <p>-Progetto: Le 21 Madri costituenti. tra sogni, diritti, democrazia e liberta'.</p> <p>Secondo incontro : Progetto - Le 21 madri costituenti.</p> <p>Terzo incontro : Progetto - Le 21 madri costituenti.</p> <p>Relazione scritta sul progetto</p> <p>Una guerra in Europa .</p> <p>Cosa succede in Ucraina e dove nasce il conflitto.</p> <p>Visione online : “Capire il conflitto in Ucraina”</p> <p>Halabja Stories – Viaggio immersivo nella cultura curda</p> | <p>sè stessi e per gli altri</p> <p>- Comprensione dei valori della democrazia e della cittadinanza attiva, acquisire consapevolezza della realtà circostante, sia nazionale che internazionale.</p> <p>-Conoscenza della Costituzione e delle Istituzioni dello Stato italiano</p> <p>Educare i giovani alla pace</p> <p>Conoscere testimonianze relative ai fenomeni di immigrazione e accoglienza.</p> <p>-Riflettere sull' autodeterminazione di un popolo</p> | <p>Confronto in classe, Conferenze,</p> <p>Video</p> <p>Incontro on line</p> | <p>Secondo quadrimestre</p> <p>Secondo quadrimestre</p> |
| <p>Laboratorio di enogastronomia settore sala settore sala</p> | 9 | <p>Lo spreco alimentare</p> <p>Riciclo di alcuni alimenti.</p> <p>La fame nel mondo, la FAO.</p> | <p>Saper costruire il proprio percorso di vita nel rispetto dei diritti fondamentali di altri popoli.</p> <p>Saper riconoscere ed</p> | <p>Lezioni frontali-ricerche-slide.</p> | <p>primo e secondo quadrimestre</p> |

| | | | | | |
|--------------------------|---|---|---|---|----------------------------------|
| | | | esporre le finalità dell'Agenda 2030. | | |
| Religione | 2 | La natura e il valore delle relazioni Gli orientamenti della Chiesa Cattolica sull'etica personale e sociale. | Operare scelte morali tenendo conto dei valori cristiani | Lezioni frontali, lettura e spiegazione del testo, lavori di gruppo, problem solving, attività di ricerca. | I quadrimestre |
| Lab. Sala-vendita | 6 | Lo spreco alimentare La stagionalità degli alimenti | Imparare a ridurre lo spreco alimentare Comprendere l'importanza dell'educazione alimentare per il benessere dell'individuo nella società e del territorio in cui viviamo | Lezioni frontali e partecipata Produzione di menu stagionali Visita al mercato di Ortigia | I quadrimestre e II quadrimestre |
| Spagnolo | 8 | Las lenguas de España. Organización política de España. La Constitución española. La Unión Europea | -Conoscere la Spagna e la sua realtà geografica, economica e politica. -Individuare il ruolo e le funzioni degli organi istituzionali. -Conoscere l'Europa, la sua realtà geografica, economica e politica. | Cooperative learning. -Lezione partecipata. -Metodo funzionale comunicativo. -Visione di video. -Attività di ricerca. | I-II Quadrimestre. |
| Lingua Inglese | 6 | -World food day-sostenibilità -The USA : The land; Government and politics, Society and lifestyle, Immigration- | -Saper individuare e contrastare lo spreco alimentare -Comprendere e analizzare gli aspetti culturali | Lezione frontale e partecipata Utilizzo di supporti Audio/ Video | Primo e secondo quadrimestre |

| | | | | | |
|-----------------------------------|----|--|---|---|-----------------------|
| | | <p>-Guerra Russia/ Ucraina</p> <p>-Halabja Stories- Viaggio immersivo nella cultura curda</p> <p>-</p> | <p>del paese straniero operando confronti con il proprio.</p> <p>- Analizzare e comprendere i motivi storico-politici del conflitto</p> <p>-Saper riflettere sul fenomeno dell'immigrazione attraverso racconti e/o testimonianze</p> | <p>Conferenze</p> | |
| Lingua francese | 3 | <p>Les institutions françaises</p> <p>La France administrative et les DROMS</p> | <p>-Fondamenti sulle principali istituzioni francesi</p> <p>-Comparazione con le relative istituzioni italiane</p> <p>- Conoscenza della composizione e organizzazione della Francia amministrativa e dei DROMS</p> | <p>-Lezione frontale e partecipata</p> <p>-Creazione di una mappa concettuale in modalità cooperativa</p> <p>-Brainstorming</p> <p>-Test di verifica delle competenze acquisite con quesiti a completamento e a risposta multipla</p> | -Secondo quadrimestre |
| Diritto e Tecnica Amm.tiva | 15 | <p>Elementi di Diritto</p> <p>Diritto del Lavoro</p> <p>Start up nella creazione d'impresa</p> | <p>-comprendere le fonti del Diritto</p> <p>- saper schematizzare la gerarchia delle fonti</p> <p>- comprendere le nozioni di diritto del Lavoro</p> <p>- saper comprendere la procedura di start up nella creazione d'impresa</p> <p>- saper gestire i processi imprenditoriali con sviluppo</p> | <p>- Attività di Ricerca</p> <p>- Visione di Video/Film</p> <p>- Problem solving</p> <p>- Lezione partecipata</p> <p>- Analisi dei casi</p> <p>Flipped classroom</p> | I e II Quadrimestre |

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | | | lavorativo spendo trasformare l'idea in azione. | | |
|--|--|--|--|--|--|

Nell'anno in corso sono state svolte le seguenti attività

| Titolo | Attività svolte | Discipline coinvolte | Competenze acquisite |
|---|--|-------------------------------|--|
| Giornata mondiale contro l'aids | webinar dell'UOC malattie infettive dell'ASP di Siracusa | Tutte | Conoscere l'aids per prevenire la trasmissione dell'infezione |
| Progetto salute extracurricolare "Noi e ... gli altri" Alimentazione equilibrata nei vari stili di vita e prevenzione delle malattie cardiovascolari | -Lezioni frontali -Stesura di un glossario di termini specifici -Costruzione di un power point sulle tematiche affrontate -Realizzazione di un opuscolo informativo 2 alunne D.S.F. e M.A. | Scienze dell'alimentazione | -Prendere coscienza delle buone abitudini che si devono assumere per una corretta alimentazione che garantisce uno stile di vita sano ed equilibrato Riconoscere le conseguenze di un'alimentazione scorretta |
| Telethon Natale 2021 | raccolta fondi | tutte | Imparare a donare perché la ricerca genera speranza |
| Piano scuola estate extracurricolare "Non c'è festa senza farina. Antichi dolci siciliani, identità di un popolo" | Realizzazione di prodotti dolciari della tradizione siciliana n.9 alunni partecipanti | Laboratorio di enogastronomia | -Conoscere la storica tradizione della pasticceria siciliana, proponendo i dolci tipici delle ricorrenze - Mantenere viva la tradizione dolciaria siciliana, riconosciuta in tutto il mondo, ricreando quei prodotti che, con la continua ricerca del nuovo, rischiano di essere dimenticati. |
| Giorno della memoria | Visione del film : "Resistance – la voce del silenzio" di Jonathan Jakubowicz | Italiano, Storia | -Conoscere le atrocità della guerra -Considerare l'arte come arma contro gli orrori del nazismo |

| | | | |
|--|--|---------------------|---|
| Convegno sul bullismo | Allestimento della sala 3 alunni N.E; D.S.F.; S.G. | Laboratorio di sala | -Professionali |
| Progetto Slow food “Mangiamoli giusti: cucina di mare gustosa e sostenibile | <p>Presentazione del libro “ Pesci Pop. 50 specie snobbate e 100 ricette “ di Carmelo Maiorca</p> <p>- Illustrazione dell’opuscolo “Mangiamoli giusti: cucina di mare gustosa e sostenibile” del prof. Tubolino per slow food Siracusa</p> <p>-Proiezione del power point “ L’area marina del Plemmirio un hot spot di bio diversità</p> <p>-Visita del mercato all’aperto di Ortigia</p> <p>-Visita al Consorzio del Plemmirio</p> <p>-Visita al laboratorio del Gusto dello chef Cavallaro G</p> <p>-Approfondimenti in classe sulle esperienze fatte</p> <p>-Degustazione di conserve ittiche</p> | Laboratorio di sala | Come coniugare una buona cucina di pesce di qualità con pratiche responsabili a tutela dell’ecosistema marino |

| | | | |
|---|---|------------------|--|
| Orientamento in uscita -Fondazione Archimede -ALMA “ Scuola internazionale di cucina italiana” | Incontri con i rappresentanti dei suddetti istituti | tutte | Conoscere le offerte formative post diploma per una costruzione consapevole del proprio futuro |
| La guerra : perché? Associazione Giosef Giovani senza frontiere | Riflessioni e dialoghi di una comunità per la pace | Italiano, Storia | Educare alla non violenza Cosa si può fare per questa guerra |

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

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

| | |
|---|--|
| Titolo e descrizione del percorso triennale | LA BUSSOLA DELL'ORIENTAMENTO -Partecipazione alle giornate di orientamento organizzate dalle università . -Incontri programmati con esperti del mondo del lavoro, con docenti universitari, enti locali e organismi rappresentativi del mondo del lavoro |
| Ente partner e soggetti coinvolti | -Orientamento ITIS "Archimede" Siracusa - Incontri on line con atenei nazionali |
| Percezione della qualità e della validità del progetto da parte dello studente | Saper fare in modo autonomo una scelta ponderata e consapevole del proprio futuro |

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

| Testi, documenti, esperienze, progetti e problemi | Discipline coinvolte |
|---|---|
| Fotografie Immagini Grafici e tabelle Articoli di giornale Titoli di testi Frasi celebri Riproduzioni di dipinti Tematiche ambientali o di attualità | - Italiano e Storia -Scienza e Cultura dell’Alimentazione, - Inglese, - Diritto e Tecniche Amministrative, - Laboratorio di servizi di Sala e Vendita - Laboratorio di servizi di Cucina |

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

IL CONSIGLIO DI CLASSE V A INDIRIZZO SALA E VENDITA

| Componente | Disciplina | Firma |
|-----------------------|---|-------|
| Pagliarello Paolo | Italiano-Storia | |
| Maiullari Francesca | Inglese | |
| Calvo Valeria | Francese | |
| Ciccio Laura | Spagnolo | |
| de Pinto Ottavia | Matematica | |
| Tubolino Vincenzo | Laboratorio di servizi enogastronomici settore: Sala e Vendita | |
| Calascibetta Giuseppe | Laboratorio di servizi enogastronomici Settore: Cucina | |
| Frasca Anna | Scienza e cultura dell'alimentazione | |
| Garro Giuseppe | Diritto e tecniche amministrative | |
| Cavallaro Alessandra | Religione | |
| Ferrara Vincenzo | Scienze motorie | |
| De Martino Lucia | Sostegno | |
| Agrò Giovanna | Sostegno | |
| Randazzo Lucia | Sostegno | |

IL COORDINATORE

Prof.ssa de Pinto Ottavia

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Accardo Carmela

ALLEGATI

Integrano il presente documento i seguenti allegati:

Allegato 1:

- Relazione candidato con DSA (n. 1.)
- Relazione candidato con disabilità (n. 4)

Allegato 2: Relazione PCTO del Tutor scolastico

Allegato 3: Griglia di valutazione 1^a prova scritta

Allegato 4: Griglia di valutazione della 2^a prova scritta

Allegato 5: Simulazioni Prove d'esame

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

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