



ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE

“FEDERICO II DI SVEVIA”

Sede centrale Via Polibio 59 - 96100 Siracusa ☎ 0931 417665 📠 0931 797272

C.F. 93079150897 COD. MECC. SRRH040007



ESAME DI STATO
ANNO SCOLASTICO 2021/2022

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

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

CLASSE QUINTA SEZ. B

Indirizzo SALA E VENDITA

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

ARTICOLAZIONE SERVIZI DI SALA E VENDITA

Coordinatore Prof. Andrea Trionfante

DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Carmela Accardo

SOMMARIO

DESCRIZIONE DELL'ISTITUTO	4
LE CARATTERISTICHE DELL'INDIRIZZO	5
LA STORIA DELLA CLASSE	7
COMPOSIZIONE DELLA CLASSE: ALUNNE/I	7
COMPOSIZIONE DELLA CLASSE NEL TRIENNIO	8
ANDAMENTO DEL CREDITO SCOLASTICO	9
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	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	16
LE PROVE D'ESAME	18
SIMULAZIONI DI PROVE D'ESAME SOMMINISTRATE ALLA CLASSE	20
CONSUNTIVI DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI	21
Materia: ITALIANO	21
Materia: STORIA	24
Materia: RELIGIONE CATTOLICA	26
Materia: Scienza e cultura dell'alimentazione	29
Materia: laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina	31
Materia: MATEMATICA	33
Materia: Francese.	36
Materia: LINGUA INGLESE	38
Materia: Scienze Motorie	41
Materia: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	43
Materia: LABORATORIO DI SALA E VENDITA	48
INDICAZIONI GENERALI PER L'EDUCAZIONE CIVICA (4° E 5° ANNO)	50
Materia: EDUCAZIONE CIVICA	50
PERCORSO/I PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO	55
MATERIALI PROPOSTI SULLA BASE DEL PERCORSO DIDATTICO DELLA CLASSE PER IL COLLOQUIO	56
IL CONSIGLIO DI CLASSE V B INDIRIZZO SALA E VENDITA	57
ALLEGATI	53
Allegato1: Relazione candidato con disabilità	54
I.P.S.A.R. FEDERICO II DI SVEVIA – SIRACUSA	64
I.P.S.A.R. FEDERICO II DI SVEVIA – SIRACUSA	65
I.P.S.A.R. FEDERICO II DI SVEVIA – SIRACUSA	66
Allegato2: Relazione PCTO del Tutor scolastico	67
Allegato3: Griglia di valutazione PRIMA prova scritta	68
Allegato4: Griglia di valutazione DELLA SECONDA prova scritta	77
Allegato5: SIMULAZIONE PROVE D'ESAME	78
3 Allegato 6: Tabelle di conversione PRIMA E SECONDA prova scritta (Tabella 2 e tabella 3 O.M. n. 65 del 14-03-2022)	88

Allegato7: Allegato B Griglia di valutazione della prova orale (O.M. n. 65 del 14-03-2022) _____ 89

Il presente documento è composto da n. 89 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.

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE NEL TRIENNIO

Classe	2019-2020	2020-2021	2021-2022
Studenti della classe	22	23	18
Studenti inseriti		4	2
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	3		
Sospensione del giudizio finale		8	
Promossi scrutinio finale	17	17	
Non promossi	2	4	
Studenti provenienti da altro istituto			
Ritirati		1	
Trasferiti in altra sezione o altra scuola		1	

ANDAMENTO DEL CREDITO SCOLASTICO

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

ALUNNO	III	IV	TOTALE

*ai sensi del combinato disposto dell'OM 11/2020 e della nota 8464/2020, per il solo a.s. 2019/20 l'ammissione alla classe successiva è stata prevista anche in presenza di valutazioni insufficienti e nel caso di media inferiore a sei decimi è stato attribuito un credito pari a 6. Nello scrutinio finale relativo all'anno scolastico 2020/21, il Consiglio di classe ha valutato l'integrazione di un punto 6+1 per il completamento del PAI

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

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

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

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

40	50
----	----

CRITERI DI VALUTAZIONE

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

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

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

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

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

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

ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

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

l'assiduità nella frequenza scolastica(massimo15gg di assenze);

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

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

se l'alunno ha superato il tetto massimo di assenza pari a 30 giorni/anno, nel determinare il quale concorrono anche le ore dei permessi di entrata in ritardo e di uscita anticipata, gli verrà automaticamente assegnato il punteggio minimo del credito previsto dalla banda di oscillazione della media dei suoi voti;

se la media M dei voti è inferiore a M,5 (es. 6,2 o 7,4...) per accedere al massimo punteggio, previsto nella banda di oscillazione, è necessario che l'alunno soddisfi almeno 2 dei tre parametri suddetti;

se la media M dei voti è uguale o superiore a M,5 (es. 6,5 o 7,7) per accedere al massimo punteggio, previsto nella banda di oscillazione, è sufficiente che l'alunno soddisfi almeno 1 dei tre parametri suddetti;

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

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

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

VARIAZIONI DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO

Discipline curricolari	Ore di Lezi one	Docenti A.S. 2021/22	A.S. 2020/2021	A.S. 2019/2020
ITALIANO	4	TRIONFANTE ANDREA	SI	SI
STORIA	2	TRIONFANTE ANDREA	SI	SI
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIO NE	3	PUGLIARES VINCENZA	SI	SI
FRANCESE	3	GIACALONE CORRADA	NO	NO
INGLESE	3	LUTRI LUISA	SI	SI
MATEMATICA	3	TRINGALI SALVATORE	SI	SI
LAB.DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA	4	GUIDERA BENEDETTO	NO	SI
DIRITTO E ETECNICHE AMMINISTRATIVE	5	CIRRINCIONE EMILIA	SI	NO

SCIENZE MOTORIE	2	SBARAGLI ALMA	SI	SI
LAB. DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	2	INTAGLIATA NUNZIO	SI	<i>/////</i>
RELIGIONE	1	CAVALLARO ALESSANDRA	SI	SI
SOSTEGNO	18	CUCINOTTA GIUSEPPE	SI	NO

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

La classe V B SALA è composta da 18 studenti di cui 16 provenienti dalla IV B SALA e 2 dalla V B SALA. E' presente, per il terzo anno consecutivo un alunno con disabilità, per il quale il C.d.C. ha predisposto un P.E.I. ed ha seguito una programmazione differenziata non riconducibile ai programmi ministeriali(OM.90/2001) su cui si è fatto costantemente riferimento nell'attività didattica e nella valutazione. L'alunno è stato seguito per 18 ore settimanali da un docente di sostegno. Dal punto di vista disciplinare il comportamento degli alunni è stato complessivamente corretto, l'aggregazione e la socializzazione è apparsa positiva e senza difficoltà, sono stati realizzati atteggiamenti solidali e collaborativi. La frequenza è stata nella norma, solo per alcuni è stata non sempre regolare e per un alunno scarsa.

L'attività didattica, a causa dell'emergenza sanitaria Covid 19, ha visto l'alternarsi di periodi di attività in cui alcuni alunni hanno seguito le lezioni in DAD e altri in presenza rendendo più difficoltoso la partecipazione al dialogo educativo e, per alcuni alunni, affrontare e superare le loro fragilità di base. Interesse e partecipazione, per le attività proposte sono stati complessivamente accettabili ma poco propositivi. Pochi alunni hanno dimostrato senso di responsabilità e consapevolezza dei propri doveri ed hanno risposto alle attività proposte in modo attivo e produttivo, acquisendo un'apprezzabile capacità di organizzazione critica, personale ed organica dei contenuti, altri invece hanno mostrato un impegno meno costante, discontinuo e non sempre responsabile allo studio.

La classe, nel suo complesso, a causa di un impegno discontinuo sia nello studio che nell'applicazione durante le lezioni, ha richiesto continue sollecitazioni ed interventi dei docenti per meglio calibrare gli interventi educativi.

A conclusione del corso di studi effettuato e per effetto delle attività educativo-didattiche e di recupero svolte nel corrente anno scolastico, quasi tutta la classe ha raggiunto nel complesso gli obiettivi formativi e le competenze trasversali. Ciascuno allievo ha raggiunto livelli che variano secondo il suo vissuto lavorativo, la motivazione, la partecipazione all'attività didattica, la preparazione di base e l'impegno nello studio.

Alla fine del primo quadrimestre è stata effettuata una pausa didattica in orario curricolare che ha permesso ai docenti di recuperare le lacune che alcuni alunni avevano accumulato e di potenziare le abilità di chi aveva un profitto sufficiente. Sono stati attivati anche sportelli di recupero di Diritto e tecniche amministrative in orario curricolare.

I programmi sono stati svolti in linea con quanto programmato ad inizio anno scolastico ma, in alcuni casi è stato necessario fare degli aggiustamenti a causa del periodo di emergenza legato al Covid 19 e delle attività extra curricolari organizzate dalla scuola a cui gli alunni hanno partecipato.

Soddisfacente il percorso per le competenze trasversali e per l'orientamento. Quasi tutti hanno avuto un comportamento adeguato, hanno svolto i ruoli assegnati, interagito con gli altri, dimostrando di possedere attitudini al lavoro e alle mansioni svolte e una buona preparazione di base.

Nel percorso formativo si sono privilegiate metodologie didattiche capaci di realizzare il coinvolgimento e la motivazione all'apprendimento degli studenti. Si è cercato di perseguire, oltre alle competenze delle singole discipline, lo sviluppo trasversale e il consolidamento delle capacità di comunicazione, comprensione, applicazione, analisi, sintesi e valutazione privilegiando una visione unitaria della figura in uscita.

Il controllo dell'apprendimento è avvenuto attraverso colloqui, prove strutturate e semi-strutturate (relazioni, temi, testi argomentativi, analisi del testo, casi professionali, quesiti a risposta singola e scelta multipla). Sia per le prove scritte che per le orali sono state valutate la conoscenza degli argomenti, la capacità di argomentazione ed esposizione, le competenze specifiche acquisite, la capacità di individuare elementi fondamentali delle questioni da trattare, la capacità di applicare principi e regole, di utilizzare il lessico specifico e la capacità critica. Per la valutazione finale di ogni singolo studente, si terrà conto del comportamento, della personalità, della frequenza, dell'interesse, della partecipazione alle attività proposte, della votazione conseguita nelle verifiche, del grado di apprendimento, delle attitudini, delle abilità operative conseguite nell'area della professionalizzazione, degli obiettivi conseguiti in relazione al livello di partenza.

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,deld.lgs.62/2017,laprimaprovascrittaaccertalapadronanzadellalingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l'insegnamento, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. La prova può essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico- argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del candidato. Le tracce sono elaborate nel rispetto del quadro di riferimento allegato al d.m. 21 novembre 2019, 1095.

Articolo 20 (Seconda prova scritta)

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

Articolo 22 (Colloquio)

Comma 1: Il colloquio è disciplinato dall'art.17, comma 9,del d.lgs.62/2017,e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP). Nello svolgimento dei colloqui la commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente.

Comma 2: Ai fini di cui al comma 1, il candidato dimostra, nel corso del colloquio:

a. di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera;

b. di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO, con riferimento al complesso del percorso effettuato, tenuto conto delle criticità determinate dall'emergenza pandemica;

c. di aver maturato le competenze di Educazione civica come definite nel 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 verifiche scritte su tutte le tipologie previste all'esame di Stato e una simulazione, della durata di sei ore, in data 27 Aprile 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 Aprile 2022

COLLOQUIO

È stata effettuata una simulazione del colloquio orale in data 06/05/2022

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° prova scritta

Allegato 4: Griglia di valutazione 2^a prova scritta

Allegato 5 : Simulazione prove d'esame

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

Allegato7: Allegato B Griglia di valutazione della prova orale (O.M. n. 65 del 14-03-2022)

CONSUNTIVI DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI

MATERIA: ITALIANO

DOCENTE: TRIONFANTE ANDREA

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

M.Samburgar–G.Salà“LetteraturaViva” 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:

98

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

12

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezioni frontale,videolezioni,chat.

Lettura e spiegazione del testo

Interventi individualizzati

Lezione dialogica

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Pausa didattica – recupero in itinere – sportello didattico

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libri di Testo

Schede,mappe

Esercitazioni scritte

Consultazione altri testi

Visione filmati,video lezioni

Piattaforma Google Meet di Google Workspace

STRUMENTI DI VERIFICA:

Per le verifiche scritte si sono rispettate le tipologie previste dalla normativa sul nuovo Esame di Stato.

Per le verifiche orali sono state effettuate interrogazioni formative e sommative,test on line,questionari.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Conoscenza delle più significative correnti letterarie e dei più rappresentativi esponenti della letteratura italiana della metà del XIX e del XX secolo.

ABILITÀ

21

Saper comprendere il significato globale dei testi proposti. Saper individuare le caratteristiche essenziali di un testo letterario e operare complessivamente i procedimenti di storicizzazione della produzione letteraria.

Aver consolidato le abilità linguistiche – espressive sia nella produzione scritta che in quella orale.

COMPETENZE

Padroneggiare la lingua italiana.

Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio letterario

Orientarsi fra testi e autori fondamentali.

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

L'Età del Positivismo: il Naturalismo e il Verismo

Il Positivismo e la sua diffusione

Il Naturalismo e 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

Simbolismo, Estetismo e 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; Novembre*

Gabriele D'Annunzio esteta e superuomo

La vita e le opere

Il pensiero e la poetica

Il piacere: *Il ritratto di un esteta*

U.D.A. 3

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

La narrativa della crisi

I principali autori del romanzo della crisi(cenni)

Le Avanguardie

Il Futurismo

Il manifesto del Futurismo

Luigi Pirandello e la crisi dell'individuo

La vita e le opere – Il pensiero e la 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 Giuseppe Ungaretti e *L'allegria*

La vita e le opere

Il pensiero e la 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(cenni)

Primo Levi :*Se questo è un uomo* "Considerate se questo è un uomo"

MATERIA: STORIA

DOCENTE: TRIONFANTE ANDREA

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

Paolo Di Sacco – Memoria e Futuro
Edizione SEI
Vol.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:

50

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

8

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezione frontale, videolezioni, chat, lettura e spiegazione del testo
Lezione dialogica, interventi individualizzati

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Pausa didattica – recupero in itinere
Sportello didattico

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libri di Testo
Schede, mappe
Esercitazioni scritte
Consultazione altri testi
Visione filmati, video lezioni
Piattaforma Google Meet di Gsuite

STRUMENTI DI VERIFICA:

Verifiche scritte e orali

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Conoscenza dei principali eventi storici dall'età giolittiana alla seconda guerra mondiale

ABILITÀ

Saper formulare problemi e spiegazioni relativi a fatti storici
Saper cogliere le linee di sviluppo generali del processo storico
Saper esporre in forma chiara e con ordine logico un evento storico

COMPETENZE

Comprendere la dimensione sincronica e diacronica dei fatti storici trattati.

Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, ter-ritoriali dell'ambiente na-turale ed antropico.

Utilizzare le tecnologie digitali anche in situazioni professionali.

CONTENUTI

U.D.A. 1

L'Inquieto inizio del XX secolo

Il tempo della Belle Epoque

L'età di Giolitti

Gli opposti nazionalismi alla vigilia del 1914

U.D.A. 2

La Prima Guerra mondiale e la Rivoluzione Russa

Scoppia la prima guerra mondiale

Dall'intervento italiano alla fine delle ostilità

Il bilancio del conflitto e la pace insoddisfacente

La Rivoluzione russa(sintesi)

La dittatura di Stalin(sintesi)

U.D.A. 3

Il Fascismo

Il difficile dopoguerra in Europa

La crisi del '29 e il New Deal(sintesi)

La crisi italiana e scalata del Fascismo

Mussolini al potere e la dittatura totalitaria

U.D.A. 4

Il regime nazista

La Germania di Weimar

La Germania di Hitler

L'aggressione nazista all'Europa

U.D.A. 5

La seconda guerra mondiale

L'asse all'offensiva

La riscossa degli alleati e la sconfitta del nazismo

La guerra civile in Italia

Le sorti dell'Italia dopo il 1945

La Shoa

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:

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: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: PUGLIARES VINCENZA

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

“Alimentazione oggi” – Casa Editrice CLITT – Autore: Silvano Rodato

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:

77

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

9

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

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

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Pausa didattica, Recupero individualizzato per gli alunni bisognosi, Recupero attraverso gli strumenti della piattaforma, Dialogo formativo

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo, Fotocopie –sintesi semplificata predisposta dall'insegnante, Supporti multimediali-PC-piattaforma Classroom

STRUMENTI DI VERIFICA:

prove scritte e orali, simulazioni Esame di Stato

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

- Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari
- Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni
- Fondamenti di una corretta alimentazione in individui sani o affetti da patologie

ABILITÀ

- Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento

- Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti
- Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela

COMPETENZE

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche

CONTENUTI

U.D.A. 1

- Innovazioni di filiera e sostenibilità
- Sicurezza alimentare e filiera produttiva, Malattie alimentari trasmesse da contaminazioni biologiche: Salmonellosi – Botulismo – Epatite virale A –
- HACCP

U.D.A. 2

Alimentazione equilibrata e LARN

Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche : adolescenza – età adulta – nello sport

Tipologie dietetiche : dieta mediterranea – vegetariana

Diete in particolari condizioni patologiche (celiachia, obesità, aterosclerosi, ipertensione e diabete)

Allergie ed intolleranze

MATERIA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA

DOCENTE: INTAGLIATA NUNZIO

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

Smart chef secondo biennio e quinto anno. Giovanni Salviani-Hoepli

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:

39

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

8

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, attività di recupero, pausa didattica.

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo, fotocopie di riviste specializzate, strumenti audiovisivi.

STRUMENTI DI VERIFICA:

Prove scritte: test, questionari.

Prove orali: interrogazioni formative e sommative.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.

L'offerta gastronomica: ristorazione commerciale e collettiva. Il catering e il banqueting. Il buffet e il self service. Le prime colazioni. Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi.

Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico. Elementi di enogastronomia regionale e nazionale.

Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, 32caratteristiche d). Enogastronomia e turismo Made in Italy

ABILITÀ

Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti. Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti. Garantire la tutela e sicurezza del cliente (in particolare, bambini, anziani, diversamente abili).

Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering. Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi. Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menu in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta. Individuare i prodotti di qualità del territorio.

COMPETENZE

Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari). Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy

CONTENUTI

U.D.A. 1 ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL RISTORANTE

U.D.A. 2 LA RISTORAZIONE CONTEMPORANEA

U.D.A. 3 MADE IN ITALY: LA CUCINA REGIONALE ITALIANA

MATERIA: MATEMATICA

DOCENTE: PROF. TRINGALI SALVATORE

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:

78

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

12

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

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

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

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

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Aula
Lavagna
Libri di testo
Testi didattici di supporto
Piattaforma Google Meet di Gsuite

STRUMENTI DI VERIFICA:

Orali : Interrogazioni tradizionali o domande alla lavagna/dal posto

33

Scritte : verifiche scritte con risoluzione di esercizi

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

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

ABILITÀ

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

COMPETENZE

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

CONTENUTI

U.D.A. 1

“La matematica nel quotidiano”

1. Le indagini statistiche
2. Le distribuzioni di frequenze
3. Rappresentazione tabulare e grafica dei fenomeni
4. Indici di posizione: media, moda e mediana
5. Calcolo combinatorio: disposizioni, permutazioni, combinazioni, probabilità

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: FRANCESE.

DOCENTE: GIACALONE CORRADA.

LIBRO DI TESTO ADOTTATI:

Voyage à thème 2 Restauration et vente. Elena Auricchio. Medusa Editrice.
Grammaire tout court. Davico Caterina.Sansoni per la scuola.

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE:

03

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

99

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2022:

73

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

13

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Cooperative learning.
Problem Solving.
Metodo globale.
Metodo induttivo.
Metodo funzionale-comunicativo.
Didattica laboratoriale.

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Pausa didattica e recupero.

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libri di testo.
Materiale digitale.
CD.
Video estrapolati dal Web.
Libro attivo.
Piattaforma G.Suite(Classroom).

STRUMENTI DI VERIFICA:

Questionari.
Prove di tipo oggettivo.
Attività orali.

Drammatizzazione.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

L'eau. Les jus de fruits. Le vin et la bière. Les vins de Champagne. La Route du champagne. Les quatre familles. Le champagne dans l'art. Les pyramides alimentaires. Le régime méditerranéen. Les régimes végétariens. Le régime macrobiotique. L'obésité. L'anorexie et la boulimie. Les menus. L'alimentation durable. L'HACCP. L'hygiène du personnel. Les maladies professionnelles. Les contrats de travail. Le CV. La 37^{ar}att de demande de 37^{ar}attéristi. Les habitudes alimentaires en France. Des spécialités régionales. Des produits typiques. Les institutions françaises en comparaison avec les institutions italiennes.

ABILITÀ

Conoscere i differenti tipi di bevande e di champagne. Dare informazioni sulla loro composizione. Riconoscere le caratteristiche degli alimenti e la loro composizione nutrizionale. Conoscere i principali tipi di menu. Sapere operare in ambito professionale conoscendo e applicando la normativa vigente. Conoscere le regole necessarie all'igiene e alla sicurezza in cucina. Saper descrivere un percorso di formazione. Saper redigere un CV. Conoscere le caratteristiche culinarie francesi. Confrontare le caratteristiche delle diverse regioni. Conoscere le diverse figure istituzionali sia del sistema politico francese, sia del sistema politico italiano.

COMPETENZE

Cogliere analogie e differenze tra le diverse tipologie di bevande. Trarre conclusioni e esprimere la propria opinione. Cogliere analogie e differenze fra i diversi tipi di alimentazione. Trarre conclusioni e esprimere la propria opinione. Migliorare le conoscenze inerenti al settore alberghiero professionale. Migliorare la competenza comunicativa. Acquisire una competenza linguistica relativa alle principali istituzioni francesi ed italiane.

CONTENUTI

U.D.A. 1

LES BOISSONS ET LE CHAMPAGNE.

U.D.A. 2

L'ALIMENTATION ÉQUILIBRÉE.

U.D.A. 3

LA SÛRETÉ ET L'HYGIÈNE.

U.D.A. 4

DEL'ÉCOLE AU MONDE DU TRAVAIL.

U.D.A. 5

LA GASTRONOMIE EN FRANCE.

U.D.A. 6

LES INSTITUTIONS FRANÇAISES.

MATERIA: LINGUA INGLESE

DOCENTE: PROF. LUISA LUTRI

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

- Light the fire (E. Assirelli- A. Vetri- B. Cappellani-Rizzoli editore)
- Culture Matters(A. Brunetti- P. Lynch-Europass editore)
- Ready for Invalsi (P. Drury-Oxford 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:

68+ 8 di Ed. Civica

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

14 (Dal 16/05/22 al 10/06/22)

N.B. : lo scarto tra le ore previste e quelle effettuate è dovuto alle attività integrative alle quali la classe è stata tenuta a partecipare ,alle assenze collettive,altro

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Ascolto, lettura e spiegazione del testo. Lezione dialogica. Lavori individuali e di piccolo gruppo.

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Gli interventi integrativi sono stati effettuati durante la pausa didattica, in orario curricolare, ed in itinere per recupero e consolidamento per tutta la classe e recupero

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libri di testo. Risorse online. Lettore audio-Schede di approfondimento.
Argo –Piattaforma Google Classroom

STRUMENTI DI VERIFICA:

Prove strutturate , non strutturate, semistrutturate . Verifiche orali formative e sommative.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

- Lessico specifico della micro lingua del settore di indirizzo
- Sostenibilità
- Tracciabilità

38

- L'HACCP e la sicurezza alimentare
- Testi di tipo professionale
- Cenni relativi agli aspetti geografici e politici degli Stati Uniti nonché alla bandiera

ABILITÀ

- Saper descrivere vini e cocktails(Parte residua anno precedente)
- Saper individuare le diete sostenibili
- Saper fornire informazioni sullo Slow Food e i prodotti a Km 0
- Saper individuare e contrastare lo spreco alimentare
- Saper individuare i pericoli di contaminazione nelle procedure enogastronomiche
- Saper riferire informazioni sui disturbi di origine alimentare
- Saper illustrare i metodi di conservazione e manipolazione degli alimenti
- Saper seguire le corrette procedure per la conservazione degli alimenti
- Saper fare riferimento alla normativa sulla sicurezza alimentare
- Saper applicare in modo autonomo il metodo HACCP
- Saper spiegare la relazione tra cibo e salute
- Saper riferire le caratteristiche della Piramide Alimentare, della “ Double Pyramid “ ed individuare i gruppi alimentari
- Saper descrivere i Piatti Salutari“ EatwellPlate” e “ Myplate”
- Saper distinguere cibi nocivi e non
- Saper riferire le caratteristiche della Dieta Mediterranea
- Saper delineare diverse tipologie di diete
- Saper dare informazioni sulle diete speciali
- Saper riferire le principali caratteristiche geografiche ,politiche degli Stati Uniti nonché descrivere la bandiera

COMPETENZE

- Utilizzare le tecniche di lavorazione nella produzione di servizi
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali,in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze del cliente, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- Conoscere a grandi linee gliStati Uniti da un punto di vista geografico e politico nonché descrivere la bandiera

CONTENUTI

U.D.A. 1

Alcoholic and non-alcoholic drinks

-Wine

-Beer

-Cocktails and Mocktails

U.D.A. 2

Responsible food consumption

- Promoting a sustainable diet
- Slow food and Km 0 food
- Food waste reduction

U.D.A. 3

Food hygiene

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

U.D.A_4

Food safety measures

- Food preservation and food packaging
- Food safety legislation
- The HACCP system

U.D.A. 5

Healthy eating

- Food science nutrition
- Nutrients
- Healthy eating
- A healthy lifestyle
- The Food Pyramid, the Double Pyramid and food groups
- Healthy plates

U.D.A. 6

Diets

- The Mediterranean diet
- Special diets for allergies and intolerances
- Alternative diets

U.D.A. 7

The USA

- The land
- Government and politics
- The American flag

MATERIA: SCIENZE MOTORIE

DOCENTE: ALMA SBARAGLI

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

Corpo Libero 2

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

2

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

66

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2022:

50

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

56

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Analitiche, Attività di didattica a distanza Globali

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

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

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

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

STRUMENTI DI VERIFICA:

Prove pratiche e teoriche

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

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

ABILITÀ

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

COMPETENZE

41

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

CONTENUTI

U.D.A. 1

Le capacità motorie. Aspetti coordinativi e condizionali

U.D.A. 2

Regolamentazione, Tecnica e tattica degli sport di squadra

U.D.A. 3

Cenni di anatomia del corpo umano

MATERIA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

DOCENTE: CIRRINCIONE EMILIA

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE UP

Autori: S. Rascioni, F. Ferriello

Ed. Tramontana

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:

124

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

140

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

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

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Pausa didattica, recuperi e approfondimenti

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo, fotocopie di riviste specializzate, strumenti audiovisivi, siti web di settore

STRUMENTI DI VERIFICA:

Prove orali, prove scritte, colloqui, questionari, quesiti a risposta multipla, quesiti a risposta singola, esercitazioni individuali e collettive

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Caratteristiche principali e dinamiche del mercato turistico nazionale ed internazionale

Conoscere la principale normativa internazionale e comunitaria di settore

Tecniche di marketing strategico ed operativo applicate al settore turistico-ristorativo

Tecniche di web-marketing

Analisi dell'ambiente e delle scelte strategiche

Pianificazione e programmazione aziendale, in situazioni semplificate

Il concetto di vantaggio competitivo.

43

Gli elementi fondamentali del controllo di gestione. Il budget e il Business Plan, in situazioni semplificate
 Normativa relativa all'igiene alimentare ed alla tracciabilità dei prodotti e responsabilità degli operatori di settore
 Linee essenziali della normativa di tutela della privacy. E delle norme volontarie ISO 9000.
 I contratti delle imprese turistico- ristorative.
 Le principali abitudini alimentari e gli aspetti fondamentali dell'economia del territorio

Normativa essenziale di settore
 I principali marchi di qualità alimentare e i prodotti a KM zero

ABILITÀ

Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche.
 Identificare le caratteristiche del mercato turistico e la normativa di riferimento
 Analizzare il mercato turistico-ristorativo e interpretarne le dinamiche
 Utilizzare le tecniche di marketing
 Riconoscere semplici dati contabili e amministrativi dell'impresa ristorativa.
 Redigere la contabilità di settore.
 Riconoscere fasi e procedure per redigere un business plan, in situazioni note.
 Individuare norme e procedure relative alla provenienza, produzione e conservazione del prodotto; individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti
 Applicare, in maniera guidata, il linguaggio giuridico e la normativa nei contesti di riferimento con particolare attenzione alle norme di sicurezza, alle certificazioni obbligatorie e volontarie.
 Analizzare i fattori economici e territoriali che incidono sulle abitudini alimentari, individuare i prodotti a KM 0 come strumenti di marketing

COMPETENZE

Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture e delle specifiche esigenze.
 Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale.
 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
 Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale. Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco-sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale utilizzando il web.
 Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco-sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto

CONTENUTI

U.D.A. 1

IL MERCATO TURISTICO

- Il mercato turistico internazionale
- Gli organismi e le fonti normative internazionali
- Il mercato turistico nazionale
- Gli organismi e le fonti normative interne
- Le nuove tendenze del turismo

U.D.A. 2

Il marketing

Il marketing: aspetti generali

Il marketing

Il marketing strategico e il marketing operativo

Il marketing turistico

Il marketing strategico

Le fasi del marketing strategico

Le fonti informative

L'analisi interna

L'analisi della concorrenza

L'analisi della domanda

La segmentazione

Il target

Il posizionamento

La determinazione degli obiettivi strategici

Il marketing operativo

Le caratteristiche del prodotto

La leva del prezzo

I canali di distribuzione

La comunicazione

Il web marketing

Il web marketing

Gli strumenti di web marketing

Il marketing plan

Il marketing plan di una piccola impresa

Il marketing plan di una grande impresa

U.D.A. 3

Pianificazione, programmazione e controllo di gestione

La pianificazione e la programmazione

la scelta strategica di un'impresa

Vision e mission

Il rapporto tra pianificazione e programmazione

Il vantaggio competitivo

Le funzioni del controllo di gestione

Il budget

Il budget

Differenza tra bilancio di esercizio e budget

Il budget degli investimenti

Il budget economico di un ristorante

Il controllo budgetario

Il Business plan

Il business plan

- Il contenuto del business plan

U.D.A. 4

La normativa del settore turistico-ristorativo

Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro

Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali

I contratti delle imprese ristorative

Gli elementi di un contratto

La responsabilità giuridica

I contratti del settore ristorativo

Il Codice del Consumo

Il contratto di catering

Il contratto di banqueting

Le responsabilità di albergatore e ristoratore

U.D.A. 5

Le abitudini alimentari

- Quali fattori incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari
- Quali sono le caratteristiche dei consumi alimentari in Italia
- Quali sono le attuali tendenze in campo alimentare

I marchi di qualità alimentare

- Che cos'è un marchio
- Quali sono i marchi di qualità alimentare
- Che cosa sono i prodotti a Km 0

MATERIA: LABORATORIO DI SALA E VENDITA

DOCENTE: BENEDETTO GUIDERA

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:

132

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2022:

76

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

12

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezione dialogica- Problem-solving

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Libro di testo – Siti Web – Riviste professionali

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Laboratorio di Sala 1 – Laboratorio Bar –

STRUMENTI DI VERIFICA:

Esercitazioni in laboratorio – Interrogazioni individuali e di gruppo

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Conosce il corretto modo di proporsi sul posto di lavoro e i fattori che contribuiscono al buon 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. Conosce i sistemi di certificazione di qualità vigenti nei principali Paesi europei produttori di vino. Conosce i criteri per la stesura di una carta dei vini e del bar. Conosce le regole di base per l' abbinamento cibo-vino/birre. Conosce quali sono le attitudini indispensabili per l' avvio

48

di una attività imprenditoriale. Conosce le attrezzature, le tecniche di preparazione dei cocktail e bevande.

ABILITÀ

Sapersi presentare in modo opportuno in un posto di lavoro. Saper spiegare semplicemente le caratteristiche dei piatti. Saper spiegare le differenze tra le varie certificazioni di qualità. Saper collocare il vino nel Paese di origine. Essere in grado di comporre una semplice carta dei vini e del bar. Saper selezionare dei vini da abbinare ad un menu. Essere in grado di svolgere l'analisi organolettica dei vini. Sapere proporre cocktail e bevande utilizzando semplici tecniche di vendita.

COMPETENZE

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 organolettiche. Sapere distinguere alcune preparazioni della cucina italiana ed europea. Utilizzare correttamente gli strumenti e la terminologia per eseguire una semplice e corretta degustazione di un vino. Sa evidenziare pregi e difetti di un vino e di un prodotto alimentare. E' in grado di utilizzare tutte le attrezzature.

CONTENUTI

U.D.A. 1

- u d 1 La gastronomia, le certificazioni di qualità
- u d 2 Alimenti e piatti tipici regionali
- u d 3 L' Europa e il vino
- u d 4 Un mondo di vino
- u d 5 Conoscere i sistemi di certificazione di qualità vigenti in Italia
- u d 6 Cenni sulla cucina dei Paesi Europei
- u d 7 L' analisi sensoriale del vino/birra
- u d 8 Avviare e gestire un bar

U.D.A. 2

- u d 1 La caffetteria moderna
- u d 2 La carta del bar
- u d 3 L'evoluzione del servizio al bar

U.D.A. 3

- u d 1 Il bartending

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

MATERIA: EDUCAZIONE CIVICA

DOCENTE COORDINATORE: PROF.SSA CIRINCIONE EMILIA

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.

Tematiche affrontate nel corso del quarto anno: Lavoro dignitoso – Legalità e parità di genere – Educazione alla salute – Qualità degli alimenti e sostenibilità

TEMATICA AFFRONTATA					
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'	METODOLOGIA	PERIODO
Scienze Motorie	4	Comportamento in palestra Regole dell'escursionista	Applicazione delle regole di comportamento	Lezioni teoriche sull'escursionismo. Lezioni pratiche di ginnastica autogestite	Novembre Dicembre 2021

Francese	8	L'alimentation durable Comparaison entre les institutions francaises et les institutions italiennes	Conoscere le linee guida che regolano l'alimentazione ecosostenibile Conoscere le diverse figure istituzionali	Cooperative Learning Metodo funzionale – comunicativo Metodo globale Metodo induttivo	Primo Quadrimestre (Novembre – Dicembre 2021) Secondo Quadrimestre (Aprile 2022)
Scienza e cultura dell'alimentazione	6	Sostenibilità ambientale. Sostenibilità nelle produzioni alimentari e nella dieta. Alimentazione e salute Disturbi alimentari	Comprendere il significato di dieta sostenibile Comprendere l'importanza dell'educazione alimentare per il benessere dell'individuo, nella società in cui viviamo Comprendere le cause dei disturbi alimentari	Lezione frontale, Attività di Didattica a Distanza, Esercitazioni guidate	1° Quadrimestre 2° Quadrimestre
Diritto e Tecniche Amministrative	9	Il turismo lento, sostenibile e responsabile. La sostenibilità nel turismo L'UE: organi e funzioni La Costituzione nella gerarchia delle fonti normative Le abitudini alimentari e le norme di igiene alimentare	Conoscere le caratteristiche delle nuove tendenze del mercato turistico con riferimento all'aspetto dell'ecosostenibilità e del modello di viaggiatore responsabile Conoscere le istituzioni dell'UE e degli organismi internazionali e le fonti normative. Conoscere i fattori che incidono sulle abitudini alimentari, le tendenze di consumo alimentare e le scelte sostenibili		1^ quadrimestre 2^ quadrimestre

Italiano-Storia	6	<p>-Giornata mondiale AIDS. Informazioni generali.</p> <p>-La Giornata della Memoria: "Considerate se questo è un uomo" P. Levi</p> <p>Antisemitismo</p> <p>-Inno e bandiera italiana</p> <p>-La nascita della costituzione: quadro storico. Lettura a scelta articoli 1-12</p> <p>-Il concetto di cittadinanza attiva</p>	<p>Sensibilizzare i giovani alla diversità e al reciproco rispetto senza distinzioni di sesso, razza, religione e cultura.</p> <p>Imparare ad essere un cittadino informato e responsabile conoscendo e osservando regole e norme con particolare riferimento alla Costituzione italiana.</p>		Primo e secondo quadrimestre
Laboratorio di servizi di enogastronomia settore cucina	2	<p>Conoscere i principi di una alimentazione ecosostenibile.</p> <p>Garantire al cliente un prodotto igienicamente sicuro.</p>	<p>Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti.</p> <p>Garantire la tutela e sicurezza del cliente (in particolare, bambini, anziani, diversamente abili).</p>	<p>Lezione frontale</p> <p>Problem solving</p> <p>Attività di ricerca</p>	Primo e secondo quadrimestre

Lingua Inglese	8	-Sustainable diet Food waste reduction – Food contamination Food contamination Song ” Russian” The USA: Geography(The land) The flag -Government and politics	Saper individuare le diete sostenibili Saper individuare e contrastare lo spreco alimentare. Individuare i pericoli di contaminazione nelle procedure enogastronomiche Saper riconoscere i vari tipi di contaminazione (compito) Saper cogliere il senso globale e le parole chiave in un testo con musica inerente un argomento di attualità Saper comprendere ed analizzare i principali aspetti di un paese straniero.	Metodo funzionale-comunicativo –Attività di listening. Esercizi di completamento. Riassunti. Lezione dialogica.	Primo e secondo quadrimestre
Matematica	2	Studio di grafici	Leggere e interpretare tabelle e grafici	Lezione partecipata	Primo e secondo quadrimestre
Religione	2	La natura e il valore delle relazioni. Gli orientamenti della Chiesa Cattolica sull’etica personale e sociale.	Operare scelte morali tenendo conto dei valori cristiani.	Lezioni espositive Lecture Conversazioni Audiovisivi	Primo quadrimestre
Laboratorio di servizi di enogastronomia settore sala e vendita	4	Sostenibilità riferita all’acqua	Comprendere il significato di sostenibilità riferita all’acqua	Lezione frontale e partecipata	Primo e secondo quadrimestre

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

Titolo	Attività svolte	Discipline coinvolte
Attivazione tirocini formativi – contratti di apprendistato	Incontri con aziende del territorio	CdC
Orientamento “Alma” – Scuola internazionale di cucina	Incontri informativi di orientamento in uscita	CdC
Orientamento – Fondazione Archimede	Incontri informativi di orientamento in uscita	CdC
Orientamento in uscita: “Open day Unict”	Incontri informativi di orientamento in uscita	CdC

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

Titolo e descrizione del percorso triennale	IMPARARE IN AZIENDA Il progetto PCTO offre la possibilità di introdurre una metodologia didattica che ha lo scopo di ampliare il processo di insegnamento-apprendimento, in quanto gli attori del progetto sono, oltre gli studenti e gli insegnanti, anche le aziende che incontreranno e ospiteranno gli studenti nel percorso progettuale. Il progetto ha lo scopo di far acquisire all'allievo in azienda quelle competenze specifiche, teoriche e pratiche, per l'immissione nel mondo del lavoro.
Ente partner e soggetti coinvolti	Strutture alberghiere e ristorative territoriali ed extraterritoriali
Descrizione delle attività svolte	Servizi di sala e vendita
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	Relazione finale Diario di bordo

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

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

Testi, documenti, esperienze, progetti e problemi	Discipline coinvolte
Fotografie, immagini, grafici, tabelle, articoli di giornale, titoli di testi, frasi celebri, Riproduzioni di dipinti, tematiche ambientali o di attualità	Italiano - Storia Francese Scienza e cultura dell'alimentazione Diritto e tecniche amministrative Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita

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

IL CONSIGLIO DI CLASSE V B INDIRIZZO SALA E VENDITA

Componente	Disciplina	Firma
TRIONFANTE ANDREA	Italiano-Storia	
LUTRI LUISA	Inglese	
GIACALONE CORRADA	Francese	
TRINGALI SALVATORE	Matematica	
CIRRINCIONE EMILIA	Diritto e tecniche amministrative	
INTAGLIATA NUNZIO	Laboratorio di cucina	
GUIDERA BENEDETTO	Laboratorio di sala e vendita	
PUGLIARES VINCENZA	Scienza e cultura dell'alimentazione	
CAVALLARO ALESSANDRA	Religione	
SBARAGLI ALMA	Scienze motorie	
CUCINOTTA GIUSEPPE	Sostegno	

IL COORDINATORE

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

