



**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. D**

**Indirizzo: Enogastronomia**

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

**ARTICOLAZIONE DI PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI**

**Coordinatrice Prof.ssa Vinci Sandra**

**DIRIGENTE SCOLASTICO  
Prof.ssa Carmela Accardo**



Il presente documento è composto da n. 116 pagine

## SOMMARIO

---

|   |           |
|---|-----------|
| <b><i>Descrizione dell'istituto</i></b>   | <b>5</b>  |
| <b><i>LE CARATTERISTICHE DELL'INDIRIZZO</i></b>   | <b>6</b>  |
| <b><i>LA STORIA DELLA CLASSE</i></b>  | <b>8</b>  |
| COMPOSIZIONE DELLA CLASSE: ALUNNI   | 8         |
| COMPOSIZIONE DELLA CLASSE NEL TRIENNIO  | 9         |
| <b><i>ANDAMENTO DEL CREDITO SCOLASTICO</i></b>  | <b>10</b> |
| 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        |
| <b><i>CRITERI DI VALUTAZIONE</i></b>  | <b>12</b> |
| <b><i>ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO</i></b>   | <b>13</b> |
| <b><i>VARIAZIONI DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO</i></b>   | <b>14</b> |
| <b><i>LA STORIA DELLA CLASSE</i></b>  | <b>15</b> |
| <b>PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E DEL PERCORSO DIDATTICO SEGUITO DAL CONSIGLIO DI CLASSE IN<br/>    RELAZIONE ALLE ESIGENZE FORMATIVE</b> | <b>15</b> |
| Composizione della classe   | 15        |
| Grado di coinvolgimento nel lavoro svolto   | 15        |
| Partecipazione al dialogo educativo   | 15        |
| Comportamento e frequenza   | 15        |
| <b><i>LE PROVE D'ESAME</i></b>  | <b>16</b> |
| <b><i>Simulazioni di prove d'esame somministrate alla classe</i></b>  | <b>18</b> |
| <b><i>CONSUNTIVI DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI</i></b>  | <b>19</b> |
| <b>Materia: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE PASTICCERIA</b>  | 19        |
| <b>Materia: RELIGIONE CATTOLICA</b>   | 22        |
| <b>Materia: SPAGNOLO</b>  | 24        |
| <b>Materia: MATEMATICA</b>  | 26        |
| <b>Materia: Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi</b>   | 29        |
| <b>Materia: Scienza e cultura dell'alimentazione</b>  | 31        |
| <b>Materia: diritto e tecniche amministrative</b>   | 33        |
| <b>Materia: LINGUA INGLESE</b>  | 36        |
| <b>Materia: Analisi e Controlli Chimici dei Prodotti Alimentari</b>   | 40        |
| <b>Materia: Francese</b>  | 43        |
| <b>Materia: Italiano</b>  | 45        |
| <b>Materia: Storia</b>  | 47        |
| <b>Materia: Scienze motorie</b>   | 49        |
| <b><i>INDICAZIONI GENERALI PER L'EDUCAZIONE CIVICA (4° e 5° ANNO)</i></b>   | <b>51</b> |
| <b>Materia: EDUCAZIONE CIVICA</b>   | 51        |
| <b><i>Materiali proposti sulla base del percorso didattico della classe per il colloquio</i></b>  | <b>60</b> |
| <b><i>IL CONSIGLIO DI CLASSE V D - INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA PRODOTTI DOLCIARI<br/>ARTIGIANALI E INDUSTRIALI</i></b>                     | <b>61</b> |
| <b><i>Allegati</i></b>  | <b>62</b> |

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Allegato 1:</b> Relazione candidato con disabilità   | 63        |
| <b>Allegato 1bis:</b> Relazione candidato con disabilità  | 80        |
| <b>Allegato 2:</b> Relazione PCTO del Tutor scolastico  | 91        |
| <b>Allegato 3:</b> Griglie di valutazione PRIMA prova scritta   | 92        |
| <b>Allegato 4:</b> Griglia di valutazione DELLA SECONDA prova scritta   | 101       |
| <b>Allegato 5:</b> SIMULAZIONE PROVE D'ESAME  | 103       |
| <b>Allegato 6:</b> Tabelle di conversione PRIMA E SECONDA prova scritta (Tabella 2 e tabella 3 O.M. n. 65 del 14-03-2022) | 111       |
| <b>Allegato 7:</b> Allegato B Griglia di valutazione della prova orale (O.M. n. 65 del 14-03-2022)                        | 115 - 116 |

## DESCRIZIONE DELL'ISTITUTO

---

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

Uniti da uno spirito di appartenenza alla stessa comunità scolastica e consapevoli che **la centralità di qualsiasi progetto educativo risieda nelle persone**, i docenti e gli alunni del "Federico II di Svevia" hanno saputo fare della propria istituzione un luogo di una formazione umana, culturale e professionale imprescindibile dal territorio in cui opera.

La Vision dell'I.P.S.A.R "FEDERICO II DI SVEVIA" è "Cambiamento e Collaborazione "il che significa:

- Generare un forte senso di appartenenza nell'utenza e riacquistare il proprio ruolo nello sviluppo armonico della società.
- Attuare percorsi di innovazione didattico-digitale.
- Coinvolgere tutti nel potenziamento di una struttura sempre più efficiente e razionale.
- Creare una intelligente integrazione ed interazione con un territorio ricco di storia, arte e cultura.

*La Mission è: accogliere, formare, orientare tra esperienza ed innovazione.*

## LE CARATTERISTICHE DELL'INDIRIZZO

---

Il profilo educativo, culturale e professionale (PECUP) del secondo ciclo di istruzione e formazione ha come riferimento unitario il profilo educativo, culturale e professionale definito dal decreto legislativo 17 ottobre 2005, n. 226, allegato A).

Esso è finalizzato a:

- a) la crescita educativa, culturale e professionale dei giovani, per trasformare la molteplicità dei saperi in un sapere unitario, dotato di senso, ricco di motivazioni;
- b) lo sviluppo dell'autonoma capacità di giudizio;
- c) l'esercizio della responsabilità personale e sociale.

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

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo **“Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera”** ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. È in grado di: utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità; organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane; applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro; utilizzare le tecniche di

comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio; comunicare in almeno due lingue straniere; reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi; attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici; curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

Nell'articolazione di “**Prodotti dolciari artigianali e industriali**”, il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno; ha competenze specifiche sugli impianti, sui prodotti industriali di produzione e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.

## LA STORIA DELLA CLASSE

---

---

### COMPOSIZIONE DELLA CLASSE: ALUNNI

---

---

Coordinatore: Prof.ssa Vinci Sandra

#### 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.

| <b>N°</b> | <b>Alunna/o</b> | <b>Provenienza</b> |
|-----------|-----------------|--------------------|
| 1         |                 |                    |
| 2         |                 |                    |
| 3         |                 |                    |
| 4         |                 |                    |
| 5         |                 |                    |
| 6         |                 |                    |
| 7         |                 |                    |
| 8         |                 |                    |
| 9         |                 |                    |
| 10        |                 |                    |
| 11        |                 |                    |
| 12        |                 |                    |
| 13        |                 |                    |



---

**COMPOSIZIONE DELLA CLASSE NEL TRIENNIO**


---

| <b>Classe</b>   | <b>2019-2020</b> | <b>2020-2021</b> | <b>2021-2022</b> |
|---|------------------|------------------|------------------|
| Studenti della classe   | <b>21</b>        | <b>17</b>        | <b>13</b>        |
| Studenti inseriti   | /                | /                | /                |
| Ammessi alla classe successiva in presenza di votazioni inferiori a sei decimi con Piano apprendimento individualizzato secondo l'O.M. n. 11 del 16-05-2020 | <b>9</b>         | /                | /                |
| Sospensione del giudizio finale   |                  | <b>4</b>         | /                |
| Promossi scrutinio finale   | <b>9</b>         | <b>13</b>        | /                |
| Non promossi  | <b>3</b>         | <b>4</b>         | /                |
| Studenti provenienti da altro istituto  | /                | /                | /                |
| Ritirati  | /                | /                | /                |
| Trasferiti in altra sezione o altra scuola  | /                | /                | /                |





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

| Media dei voti       | Fasce di credito<br>III anno | Fasce di credito<br>IV anno | Fasce di credito<br>V anno |
|----------------------|------------------------------|-----------------------------|----------------------------|
| <b>M &lt; 6</b>      | -----                        | -----                       | 7-8                        |
| <b>M = 6</b>         | 7-8                          | 8-9                         | 9-10                       |
| <b>6 &lt; M ≤ 7</b>  | 8-9                          | 9-10                        | 10-11                      |
| <b>7 &lt; M ≤ 8</b>  | 9-10                         | 10-11                       | 11-12                      |
| <b>8 &lt; M ≤ 9</b>  | 10-11                        | 11-12                       | 13-14                      |
| <b>9 &lt; M ≤ 10</b> | 11-12                        | 12-13                       | 14-15                      |

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

| Punteggio<br>in base 40 | Punteggio<br>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 curriculum 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;

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

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

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

## VARIAZIONI DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO

| <b>Discipline curriculari</b>  | <b>Ore di Lezione</b> | <b>Docenti<br/>A.S.<br/>2021/22</b>     | <b>A.S.<br/>2020/2021</b> | <b>A.S.<br/>2019/2020</b> |
|--|-----------------------|---|---------------------------|---------------------------|
| <b>Italiano</b>  | <b>4</b>              | <b>Vinci Sandra</b>                     | <b>si</b>                 | <b>si</b>                 |
| <b>Storia</b>  | <b>2</b>              | <b>Vinci Sandra</b>                     | <b>si</b>                 | <b>si</b>                 |
| <b>Spagnolo</b>  | <b>3</b>              | <b>Ciccio Laura</b>                     | <b>si</b>                 | <b>si</b>                 |
| <b>Inglese</b>   | <b>3</b>              | <b>Lutri Luisa</b>                      | <b>si</b>                 | <b>si</b>                 |
| <b>Scienza e Cultura dell'Alimentazione</b>                          | <b>3</b>              | <b>Di Pietro Aldo</b>                   | <b>no</b>                 | <b>no</b>                 |
| <b>Diritto e Tecniche Amministrative</b>                             | <b>2</b>              | <b>Failla Simona</b>                    | <b>si</b>                 | <b>si</b>                 |
| <b>Francese</b>  | <b>2</b>              | <b>Sciuto Carmela</b>                   | <b>si</b>                 | <b>si</b>                 |
| <b>Chimica</b>   | <b>2</b>              | <b>Mignosa Elena</b>                    | <b>no</b>                 | <b>no</b>                 |
| <b>Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi</b> | <b>4</b>              | <b>Di Mauro Eleonora</b>                | <b>no</b>                 | <b>no</b>                 |
| <b>Scienze Motorie</b>   | <b>2</b>              | <b>Cortese Paola</b>                    | <b>no</b>                 | <b>no</b>                 |
| <b>Religione Cattolica</b>   | <b>1</b>              | <b>Cavallaro Alessandra</b>             | <b>si</b>                 | <b>no</b>                 |
| <b>Sostegno</b>  | <b>6</b>              | <b>Castello Sebastiana<br/>Floriana</b> | <b>si</b>                 | <b>si</b>                 |
| <b>Matematica</b>  | <b>3</b>              | <b>De Pinto Ottavia</b>                 | <b>si</b>                 | <b>si</b>                 |

|                         |          |                         |           |           |
|-------------------------|----------|-------------------------|-----------|-----------|
|                         |          |                         |           |           |
| <b>Sostegno</b>         | <b>6</b> | <b>Peluso Francesco</b> | <b>si</b> | <b>si</b> |
| <b>Lab. Pasticceria</b> | <b>3</b> | <b>Attardo luigi</b>    | <b>no</b> | <b>si</b> |



## LA STORIA DELLA CLASSE

---

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

---

#### COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

---

La classe è formata da 13 alunni tutti provenienti dalla classe IV D Pasticceria; tra i discenti sono presenti due alunne con disabilità, di cui una segue una programmazione per obiettivi minimi valutata in riferimento al PEI, l'altra una programmazione differenziata per obiettivi, metodi e contenuto valutata in riferimento al PEI.

#### GRADO DI COINVOLGIMENTO NEL LAVORO SVOLTO

---

Occorre rilevare che la maggior parte degli alunni ha studiato in modo saltuario e discontinuo non rispondendo adeguatamente alle aspettative dei docenti, e ciò in riferimento a tutte le discipline, nonostante le continue sollecitazioni ad una partecipazione più attiva in classe e ad un maggiore impegno nello studio pomeridiano.

#### PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO

---

Per quanto riguarda la partecipazione alle attività didattiche questa si è svolta nel rispetto delle unità didattiche stabilite nella programmazione del Consiglio di Classe all' inizio dell'anno scolastico e dei moduli previsti nella programmazione delle singole discipline, al fine di potenziare le competenze e le capacità, sia a livello metodologico che conoscitivo degli alunni.

#### COMPORAMENTO E FREQUENZA

---

Durante il corso dell'anno non si sono mai verificati problemi disciplinari e , stante le oggettive difficoltà legate allo scarso impegno degli alunni e alle numerose assenze, si può affermare che solo alcuni alunni hanno raggiunto gli obiettivi programmati in termini di conoscenza , abilità e competenza.



## 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 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 sei ore, in data 28 Aprile 2022.

### **COLLOQUIO**

È stata effettuata una simulazione del colloquio orale in data 10 Maggio 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 4:** Griglia di valutazione 1<sup>a</sup> prova scritta

**Allegato 5:** Griglia di valutazione 2<sup>a</sup> prova scritta

**Allegato 6:** Simulazione prove d'esame

**Allegato 7:** Tabelle di conversione 1<sup>a</sup> e 2<sup>a</sup> prova scritta (O.M. n. 65 del 14-03-2022)

**Allegato 8:** Allegato B Griglia di valutazione della prova orale (O.M. n. 65 del 14-03-2022)

## CONSUNTIVI DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI

---

### MATERIA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE PASTICCERIA

---

DOCENTE: PROF. LUIGI ATTARDO

---

#### LIBRO DI TESTO ADOTTATI

Laboratorio di pasticceria 2.0 Prodotti dolciari artigianali e industriali  
Paolo Gentili - Alessandro Bertuzzi / EDIZIONI CALDERINI

#### ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

N. 3

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

N. 99

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

N. 75

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

N. 6

#### METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezione frontale /partecipata in presenza  
Esercitazioni pratiche in presenza (laboratorio di pasticceria)  
Consolidamento e approfondimento  
Simulazioni  
Attività di Ricerca  
Problem solving

#### INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Pausa didattica in orario curriculare per tutta la classe

#### MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo  
Laboratorio di pasticceria  
Contenuti multimediali aggiuntivi

#### STRUMENTI DI VERIFICA:

Colloqui individuali e di gruppo

## Esercitazioni

Osservazione diretta in fase operativa

### OBIETTIVI RAGGIUNTI

---

#### CONOSCENZE

- Adeguamento delle ricette
- Tecniche e preparazioni di base e di supporto alle ricette
- Caratteristiche della pasticceria regionale
- Criteri di scelta delle materie prime (certificazioni, stagionalità, eco sostenibilità)
- Marchi di qualità e produzioni agroalimentari territoriali
- Catering a domicilio e banqueting
- Il sistema HACCP
- Legame fresco/caldo e refrigerato con sistema Cook & chill

#### ABILITÀ

- Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute
- Integrare le diverse tecniche di base nella produzione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito
- Valorizzare il prodotto finito dal punto di vista estetico
- Apportare alla ricetta originale di un prodotto variazioni funzionali alle esigenze dietetiche della clientela
- Individuare le caratteristiche della cucina regionale
- Realizzare prodotti con materie prime tipiche del territorio

#### COMPETENZE

- Applicare le normative vigenti, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- Adeguare e organizzare la produzione in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando e innovando i prodotti dolciari e da forno
- Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti dolciari e da forno
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni dolciarie e da forno
- Integrare le dimensioni legate alla tutela dell'ambiente e allo sviluppo sostenibile alla pratica professionale

### CONTENUTI

---

#### U.D.A. 1

Dinamiche del gusto e abbinamento degli ingredienti

Rivisitare ricette, creare un prodotto

Pasticceria e salute  
Celiachia e organizzazione del lavoro  
Le abitudini alimentari e gli stili gastronomici

### U.D.A. 2

TORTE MODERNE: BAVARESI E MOUSSE  
Abbattimento e utilizzo del freddo in laboratorio  
Igiene dei prodotti alimentari. La cottura  
Torta moderna con mousse al cioccolato  
Tortino al cioccolato con cuore morbido  
Sacher torte  
Torta moderna al pistacchio senza glutine

### U.D.A. 3

Caratteristiche della pasticceria regionale e le eccellenze agroalimentari territoriali  
Cenni sulla pasticceria internazionale  
Cannoli siciliani  
Cassata siciliana  
Trionfo di gola Gattopardo  
Delizia al limone  
Parozzo abruzzese



---

**MATERIA: RELIGIONE CATTOLICA**

---

**DOCENTE: CAVALLARO ALESSANDRA**

---

**LIBRO DI TESTO ADOTTATI**

ARCOBALENI Luigi Solinas SEI

**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:**

26

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

31

**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 COMPETENZE 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.

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.

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: SPAGNOLO**

---

**DOCENTE: PROF.SSA CICCIO LAURA**

---

**LIBRO DI TESTO ADOTTATI**

**“AL GUSTO”- CORSO DI SPAGNOLO PER ISTITUTI ALBERGHIERI. AUTORI: MARTA CERVI, SIMONETTA MONTAGNA.**

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

99

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

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.
- El chef pastelero: funciones y carrera.
- Paco Torreblanca.

- Albert Adrià.
- Reglas y normas higiénicas en la cocina.
- La contaminación de los alimentos.
- Certificado en higiene alimentaria.
- HACCP.
- Organización política, geográfica y económica de Europa y España.
- El CV

## ABILITÀ

- Conoscere e descrivere le tappe fondamentali di una carriera professionale.
- Conoscere le funzioni di uno chef di pasticceria.
- Conoscere e saper applicare le norme igieniche nella Pasticceria.
- 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

- Comprendere un documento autentico relativo al mondo della pasticceria.
- Essere in grado di utilizzare la lingua nel settore specifico d'indirizzo.
- Migliorare le conoscenze inerenti al settore professionale alberghiero.
- Migliorare le conoscenze inerenti all'organizzazione geo-politica ed economica della Spagna nel contesto europeo.

## CONTENUTI

---

### U.D.A. 1

- **ALIMENTACIÓN**

### U.D.A. 2

- **EL MUNDO DE LA PASTELERÍA**

### U.D.A. 3

- **HIGIENE Y SEGURIDAD**

### U.D.A. 4

- **LAS INSTITUCIONES EUROPEAS Y ESPAÑOLAS.**

### U.D.A. 5

- **TRABAJAR EN LA RESTAURACIÓN**

---

**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:**

74

**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

**STRUMENTI DI VERIFICA:**

Orali :

- Interrogazioni tradizionali o domande alla lavagna/dal posto

Scritte :

- verifiche scritte con risoluzione di esercizi

**OBIETTIVI RAGGIUNTI****CONOSCENZE**

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

**ABILITÀ**

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

**COMPETENZE**

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

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

1. Le indagini statistiche
2. Le distribuzioni di frequenze
3. Rappresentazione tabulare e grafica dei fenomeni

4. Indici di posizione: media, moda e mediana

U.D.A. 2

**“Funzioni”**

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

U.D.A. 3

**“ I limiti di una funzione”**

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

U.D.A. 4

**“ Le derivate”**

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

U.D.A. 5

**“ Lo studio di funzione”**

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

---

**MATERIA: TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI  
PRODUTTIVI**

---

**DOCENTE: DI MAURO ELEONORA**

---

**LIBRO DI TESTO ADOTTATI**

Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi - Casa editrice Hoepli - Autori: Cataldo V. Biffaro, Rosalba Labile, Raffaella Labile.

**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:**

102

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

14

**METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:**

Lezione frontale e partecipata, Attività di didattica a distanza, Mappe concettuali e schemi.

**INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:**

Pausa didattica, Recupero individualizzato per gli alunni con carenze, Dialogo formativo.

**MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:**

Libro di testo, Risorse multimediali, Classroom.

**STRUMENTI DI VERIFICA:**

Prove scritte e orali.

---

**OBIETTIVI RAGGIUNTI**

---

**CONOSCENZE**

- Tipologie ed elementi costitutivi dei trasportatori industriali.
- Macchine per il cioccolato e i prodotti lievitati da forno.
- Elettropneumatica e sistemi automatici.
- Gestione dei processi produttivi.

**ABILITÀ**



- Conoscere le caratteristiche tecniche e operative delle macchine utilizzate nell'industria dei prodotti lievitati da forno e del cioccolato.
- Individuare e descrivere i principali componenti delle macchine del settore e dei circuiti pneumatici.
- Applicare metodi per organizzare in modo efficace le risorse tecniche e umane, definendo i piani di produzione da utilizzare e i relativi layout.

## COMPETENZE

- Condurre, gestire e riconoscere macchinari e impianti di produzione del settore dolciario e da forno.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi.

## CONTENUTI

---

### U.D.A. 1

- I trasportatori industriali
- Le macchine per il cioccolato e i prodotti lievitati da forno.

### U.D.A. 2

- Elettropneumatica e sistemi automatici.

### U.D.A. 3

- Gestione dei processi produttivi.

---

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

---

**DOCENTE: DI PIETRO ALDO**

---

**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 – in gravidanza – in allattamento
- Tipologie dietetiche : dieta mediterranea – vegetariana – macrobiotica - eubiotica
- Diete in particolari condizioni patologiche ( celiachia, obesità, aterosclerosi, ipertensione e diabete)
- Allergie ed intolleranze

---

**MATERIA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE**

---

**DOCENTE: FAILLA SIMONA**

---

**LIBRO DI TESTO ADOTTATI**

Gestire le imprese ricettive up-Percorsi di pasticceria per il triennio  
Autore: Fabio Ferriello- ed. TRAMONTANA

**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:**

53

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

60

**METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:**

Il programma è stato svolto, seguendo come obiettivo primario, il raggiungimento degli obiettivi minimi per la maggior parte degli studenti e consolidando le eccellenze.

- Le metodologie di lavoro utilizzate fanno riferimento a diversi tipi di lezione:

lezione frontale

lezione dialogata

elaborazione di un progetto individuale

- In seguito all'attivazione della DAD per alcuni alunni si sono utilizzati supporti multimediali.

**INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:**

Pausa didattica, Recupero individualizzato, Dialogo formativo

**MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:**

Libro di testo, Power point, Mappe concettuali, LIM, piattaforma multimediale

**STRUMENTI DI VERIFICA:**

- Verifiche orali:
  - colloquio tradizionale.
- Verifiche scritte:

- costruzione di verifiche con esercizi oppure con domande aperte o a risposta multipla.
- elaborazione di un progetto su temi specifici.

## OBIETTIVI RAGGIUNTI

---

### CONOSCENZE

- Il personale dipendente
- I finanziamenti alle imprese
- Il marketing strategico e operativo
- Il Business Plan
- La contabilità gestionale
- Le operazioni di gestione

### ABILITÀ

- Riconoscere i diritti e i doveri relativi al rapporto di lavoro, riconoscere gli elementi della retribuzione
- Individuare le diverse fonti di finanziamento in funzione delle finalità e dell'attività di gestione, calcola l'interesse e il montante
- Classificare i costi di un' impresa del settore dolciario, analizzare il loro rapporto con i ricavi, calcolare i costi dei servizi e dei prodotti
- Analizzare il mercato e interpretare le dinamiche, utilizzare le tecniche di marketing.
- Individuare le fasi e le procedure per redigere un business plan.
- Individuare le operazioni della gestione aziendale, individuare e utilizzare gli strumenti di base per il controllo della gestione aziendale.

### COMPETENZE

- Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione.
- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti dolciari, promuovendo le nuove tendenze alimentari.
- 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.

---

## CONTENUTI

---

### U.D.A. 1 IL PERSONALE DIPENDENTE

- Il mercato del lavoro
- Il reclutamento
- Il lavoro subordinato
- Il lavoro autonomo

- La retribuzione
- Gli enti previdenziali
- Le ritenute sociali e le ritenute fiscali
- Il foglio paga

#### U.D.A. 2 I FINANZIAMENTI ALLE IMPRESE

- I finanziamenti alle imprese
- L'attività bancaria
- Le operazioni di raccolta
- Le operazioni di impiego
- I finanziamenti pubblici: La legge " Resto al Sud"

#### U.D.A. 3 IL PATRIMONIO, IL REDDITO E IL BILANCIO

- Le operazioni di gestione
- Il patrimonio e la Situazione patrimoniale
- Il reddito e la Situazione economica
- Il bilancio

#### U.D.A. 4 LA CONTABILITA' GESTIONALE

- La break even analysis
- Il calcolo dei costi: il metodo del full costing
- Il calcolo dei costi: il metodo del direct costing
- La determinazione dei prezzi di vendita

#### U.D.A. 5 IL MARKETING STRATEGICO E OPERATIVO

- Il marketing
- Gli strumenti di analisi
- Il marketing strategico: l'analisi
- Il marketing strategico: le scelte
- Il marketing operativo: il prodotto
- Il marketing operativo: Il prezzo
- Il marketing operativo: la distribuzione
- Il marketing operativo: la comunicazione
- Il marketing plan

#### U.D.A. 6 IL BUSINESS PLAN

- Il contenuto del business plan
- Progetto di impresa

---

**MATERIA: LINGUA INGLESE**

---

**DOCENTE: LUISA LUTRI**

---

**LIBRO DI TESTO ADOTTATI**

- BAKE IT!(G. MALCHIODI-LOESCHER EDITORE)
- CULTURE MATTERS ( A. BRUNETTI- P. LYNCH-EUROPASS EDITORE)
- READY FOR INVALSI(P. DRURY-OXFORD)

**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:**

59+9 di Ed. Civica

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

12 ORE (dal 15/05/22 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 in piccolo gruppo.

**INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:**

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

**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**

- Testi di tipo professionale
- Lessico specifico della microlingua del settore di indirizzo
- L'HACCP e la sicurezza alimentare
- Sostenibilità
- Tracciabilità
- Cenni relativi agli aspetti geografici e politici degli Stati Uniti, nonché alla bandiera

## ABILITÀ

- Saper padroneggiare le strutture linguistiche per descrivere i vari tipi di ristoranti ed eventi (Buffets-banquets)
- Saper acquisire ed interpretare l'informazione attraverso l'ascolto e la lettura di testi
- Saper produrre brevi sintesi e commenti anche con l'ausilio di strumenti multimediali, utilizzando il lessico appropriato dell'indirizzo
- Saper interagire in maniera adeguata in conversazioni su temi di carattere quotidiano e professionale nel proprio settore di indirizzo
- Saper comprendere le disposizioni di legge sulle norme da rispettare per la sicurezza alimentare
- Saper descrivere, per grandi linee, l'aspetto geografico e politico di un paese straniero (Stati Uniti)
- Saper individuare i pericoli di contaminazione nelle procedure enogastronomiche.
- Saper dare informazioni sui disturbi di origine alimentare
- Saper illustrare i metodi di conservazione e manipolazione degli alimenti
- Saper riferire le caratteristiche della Piramide Alimentare, della Double Pyramid e individuare i gruppi alimentari
- Saper descrivere i Piatti Salutari "Eatwell Plate" e "Myplate"
- Saper delineare le caratteristiche della Dieta Mediterranea
- Individuare la differenza tra intolleranza ed allergia alimentare
- Saper dare informazioni sulle Diete Speciali (Vegans-Vegetarians-Fructarians)
- Saper comprendere l'importanza delle principali norme igieniche personali e sul luogo di lavoro

## COMPETENZE

- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il consolidamento con i colleghi
- Produrre testi in relazione a differenti scopi comunicativi dell'ambito professionale.
- Descrivere, a grandi linee, gli Stati Uniti da un punto di vista geografico, politico, nonché descrivere la sua bandiera
- Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità

## CONTENUTI

---

### U.D.A. 1

#### A PLACE TO WORK IN

Restaurants and promotions



- Restaurants
- Promoting your restaurant
- Advertising an eating place

Fast eating places and banquets

- Eating in a fast food
- Buffets/Banquets

Eating in bars and pubs

- Selling food in bars and pubs

## U.D.A. 2

### FOOD SAFETY

- What's food hazard?
- HACCP
- The seven principles of HACCP
- How to deal with allergies or food poisoning

### FOOD HYGIENE

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

-

## U.D.A. 3

### HEALTHY EATING

- A healthy lifestyle
- The Food Pyramid, the Double Pyramid and food groups
- Healthy plates

## UDA 4

### DIETS

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

## UDA 5

### PERSONAL SAFETY AND HYGIENE

- Personal hygiene and health
- Personal cleanliness
- Cleanliness at work

## UDA 6

### USA

- The land
- Government and politics
- The American flag

## UDA 7

### THE SICILIAN PASTRY

- Cannolo
- Cassata /Ricotta
- Paste di mandorla/mandorla
- Cake design
- Cuccia/Cioccolato

---

**MATERIA: ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI**

---

**DOCENTE: PROF.SSA MIGNOSA ELENA**

---

**LIBRO DI TESTO ADOTTATI**

**Chimica per la pasticceria – Autore: Carmelo Pescatore – casa editrice: Simone per la 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:**

34

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

42

**METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:**

Lezione frontale, lezione interattiva e dialogata, lezione multimediale-video lezione (modalità DAD con la piattaforma Google-Classroom), lettura e analisi diretta dei testi, materiale condiviso sulla piattaforma Classroom con presentazione degli argomenti in Powerpoint

**INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:**

Corso di recupero curricolare (Pausa didattica)

**MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:**

Libro di testo, dispense e schemi forniti dall'insegnante, LIM, proiezione di video per il laboratorio, video lezione (modalità DAD con la piattaforma Google-Classroom), aula virtuale Classroom di GSuite

**STRUMENTI DI VERIFICA:**

Verifiche orali, prove strutturate e semistrutturate

---

## OBIETTIVI RAGGIUNTI

---

### CONOSCENZE

Concetti fondamentali, formule chimiche, principali reazioni e analisi chimiche

### ABILITÀ

Applicare la teoria dell'equilibrio chimico per prevedere la reattività del sistema e l'influenza delle variabili operative

Individuare strumenti e metodi per organizzare e gestire le attività di laboratorio

Elaborare i dati ottenuti da una analisi ed esaminarne criticamente i risultati

Applicare le opportune metodiche analitiche per valutare le caratteristiche chimico – fisiche delle materie prime e dei prodotti finiti del settore delle produzioni dolciarie e da forno.

Definire e applicare la sequenza operativa del metodo analitico previsto. Identificare gli elementi di tracciabilità e sicurezza alimentare del prodotto

### COMPETENZE

Controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico

Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti

Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio

Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali

## CONTENUTI

---

### U.D.A. 1

**Equilibri ionici in soluzione acquosa: acidi e basi**

Proprietà di acidi e basi, equilibrio chimico in soluzione acquosa

U.D.A. 2

## **Lipidi**

Classificazione, acidi grassi, trigliceridi, proprietà dei trigliceridi, alterazioni dei grassi: idrolisi, irrancidimento chetonico e ossidativo.

U.D.A. 3

## **Carboidrati**

Introduzione, classificazione dei monosaccaridi, struttura dei monosaccaridi. Struttura dei disaccaridi: lattosio e saccarosio. Dolcezza relativa degli zuccheri. Zucchero invertito. Il ruolo dei glucidi nelle produzioni da forno. Alterazioni a carico dei glucidi - processi fermentativi

U.D.A. 4

## **Proteine**

Formula generale di un amminoacido, amminoacidi delle proteine, la struttura dei peptidi, composizione delle proteine, conformazione delle proteine (struttura primaria, secondaria, terziaria e struttura quaternaria), denaturazione. Caratterizzazione analitica delle farine alimentari.

---

**MATERIA: FRANCESE**

---

**DOCENTE: SCIUTO CARMELA**

---

**LIBRO DI TESTO ADOTTATI**

“Et comme dessert?”, Daniela Bertone/Paola Bovero; Loescher editore; “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:**

66

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

12

**METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:**

Lettura e spiegazione del testo; lezione dialogica; cooperative learning; lavoro di ricerca; discussione guidata e conversazione.

**INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:**

Pausa didattica e recupero

**MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:**

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

**STRUMENTI DI VERIFICA:**

Verifica orale; verifica scritta; compiti di realtà

---

**OBIETTIVI RAGGIUNTI**

---

**CONOSCENZE**

La carrière professionnelle; le chef pâtissier; Michalak; Hermé; le C.V.; la lettre de demande d'emploi; l'entretien d'embauche; les pyramides alimentaires; le régime méditerranéen; le régime végétarien et végane; le régime macrobiotique; l'alimentation bio; l'alimentation durable; l'HACCP et ses principes; le gouvernement français et italien.

## ABILITÀ

Conoscere e descrivere le tappe fondamentali di una carriera professionale; conoscere le funzioni di un pasticciere nei diversi ambiti; saper descrivere un percorso di formazione; saper redigere un C.V.; riconoscere le caratteristiche degli alimenti e la loro composizione nutrizionale; saper operare in ambito professionale conoscendo e applicando la normativa vigente e le regole necessarie all'igiene e alla sicurezza in cucina; saper riconoscere le diverse figure istituzionali.

## COMPETENZE

Comprendere un documento autentico relativo alla pasticceria; migliorare le conoscenze inerenti al settore professionale alberghiero; cogliere analogie e differenze fra i diversi tipi di alimentazione; acquisire una competenza linguistica relativa alle principali istituzioni politiche francesi e italiane.

## CONTENUTI

---

### U.D.A. 1

“Les pâtissiers”

### U.D.A. 2

“De l'école au monde du travail”

### U.D.A. 3

“L'alimentation équilibrée”

### U.D.A. 4

“La sureté et l'hygiène”

### U.D.A. 5

“Les Institutions Françaises”

---

**MATERIA: ITALIANO**

---

**DOCENTE: VINCI SANDRA**

---

**LIBRO DI TESTO ADOTTATI**

M. Samburgar - G. Salà Letteratura viva . Dall'età del Positivismo alla letteratura contemporanea. LA NUOVA ITALIA

**ORE SETTIMANALI DI LEZIONE**

4

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

99

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

87

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

103

**METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:**

Esercitazioni guidate, lezione dialogica, problem solving, dialogo formativo.

**INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:**

Sono stati attivati numerosi interventi di recupero con tutti i componenti della classe per le carenze di base riscontrate.

**MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:**

Libri di testo ,fotocopie.

**STRUMENTI DI VERIFICA:**

Interrogazioni , verifiche scritte strutturate secondo le tre tipologie di prove d 'esame.

**OBIETTIVI RAGGIUNTI**

---

**CONOSCENZE**

Conoscenza di autori e testi fondamentali che caratterizzano la Letteratura del 900.

**ABILITÀ**

Contestualizzare l' evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana del 900 in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento.



## COMPETENZE

Utilizzare il patrimonio lessicale della lingua italiana secondo le esigenze comunicative sociali, culturali, scientifici. Utilizzare gli strumenti di comunicazione più appropriati per intervenire nei contesti di riferimento.

---

## CONTENUTI

### U.D.A. 1

Produzione artistico-letteraria italiana e straniera dal 1880 al 1900. Positivismo, Naturalismo, Verismo. Il Simbolismo e i Poeti Maledetti. La Scapigliatura. Verga: vita ,opere , pensiero; I Malavoglia, Mastro don Gesualdo; Novelle Rusticane.

### U.D.A. 2

Poesia e prosa del 900 : G. Pascoli: vita, opere , pensiero; Myricae , Il Fanciullino, I Canti di Castelvecchio. G. D' Annunzio: vita , opere , pensiero. Il Piacere, Il poema paradisiaco, le Laudi : Alcyone. Le Avanguardie: Espressionismo, Futurismo,Dadaismo ,Surrealismo. Il Crepuscolarismo-

### U.D.A. 3

- I. Svevo: vita , opere, pensiero. Una Vita, Senilità, La coscienza di Zeno. L. Pirandello: vita , opere , pensiero. L' umorismo, Il fu Mattia Pascal, Così è (se vi pare), Novelle per un anno, Uno, nessuno e centomila. Arte - Il Neorealismo, R. Guttuso : A Ucciria. E. Montale: vita, opere e pensiero . Ossi di seppia, Le Occasioni, Satura. L 'Ermetismo : S. Quasimodo; acque e terre .

---

**MATERIA: STORIA**

---

**DOCENTE: VINCI SANDRA**

---

**LIBRO DI TESTO ADOTTATI**

P. Di Sacco - "Memoria e Futuro. Dal 900 al mondo attuale." SEI

**ORE SETTIMANALI DI LEZIONE**

2

**ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2021-2022: 60**

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

55

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

15

**METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:**

Esercitazioni guidate, lezione dialogica.

**INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:**

Sono stati effettuati numerosi interventi di recupero e potenziamento con tutta la classe per le carenze di base riscontrate.

**MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:**

Libri di testo ,fotocopie.

**STRUMENTI DI VERIFICA:**

Prove orali, frequenza di interazione.

---

**OBIETTIVI RAGGIUNTI**

---

**CONOSCENZE I**

Categorie e metodi della ricerca storica ( analisi di fonti, periodizzazione).

**ABILITÀ**

Comprendere la dimensione sincronica e diacronica degli argomenti oggetto della disciplina. Cogliere diversi punti di vista presenti in testi storiografici.

**COMPETENZE**

correlare la conoscenza storica agli sviluppi territoriali , sociali, demografici, antropici.

## CONTENUTI

---

### U.D.A. 1

Il tempo della Belle Epoche, La Società di massa e la grande guerra. L'Italia dopo la prima guerra mondiale.

### U.D.A. 2

I Totalitarismi. Fascismo, Nazismo, Comunismo , La rivoluzione d'Ottobre.

### U.D.A. 3

La crisi del 29; L'Italia degli anni trenta, Il secondo conflitto mondiale, La guerra fredda, Il lento cammino della distensione.

---

**MATERIA: SCIENZE MOTORIE**

---

**DOCENTE: CORTESE PAOLA SOSTITUITA DALLA PROF.SSA FERRARO CARMELA**

---

**LIBRO DI TESTO ADOTTATI**

Tempo di sport - Edizione arancione

**ORE SETTIMANALI DI LEZIONE**

2

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

68

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

12

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

8

**METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:**

Lezione frontale, interattiva; esercitazioni collettive, esercitazioni individualizzate.

**INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:**

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

**MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:**

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

**STRUMENTI DI VERIFICA:**

Interrogazioni orali, prove pratiche, test, prove strutturate.

---

**OBIETTIVI RAGGIUNTI**

---

**CONOSCENZE**

Anatomia e fisiologia del corpo umano in relazione agli aspetti positivi del movimento sui vari apparati.

Conoscenza dei vari giochi di squadra compreso il padel e il tennis, regolamentazione e corretta esecuzione. Arbitraggio, l'importanza dello sport in famiglia. Rispetto del patrimonio materiale e immateriale.

**ABILITÀ**

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

## COMPETENZE

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

## CONTENUTI

---

### U.D.A. 1

Lavoro dignitoso

### U.D.A. 2

### U.D.A. 3

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

---

### MATERIA: EDUCAZIONE CIVICA

---

DOCENTE COORDINATORE: PROF.SSA SEBASTIANA FLORIANA CASTELLO

---

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.

L'attività formativa di Educazione Civica del 4 anno è stata attuata in base a quanto programmato nei Dipartimenti Disciplinari e nei C di C . La proposta si articola in una programmazione per competenze basata su tre nuclei fondamentali stabiliti dalla normativa: 1) Costituzione; 2) sviluppo sostenibile 3) Cittadinanza digitale, con proposte di collegamenti pluridisciplinari per consentire una programmazione verticale. È stata rimodulata la progettazione di inizio d'anno al fine di adeguare gli obiettivi formativi alle esigenze della didattica a distanza e mista dovuta all' emergenza sanitaria. Gli alunni hanno acquisito complessivamente le seguenti

COMPETENZE: 1) Favorire la motivazione allo studio e sviluppare i processi di apprendimento. 2) Creare un proficuo raccordo tra scuola, territorio e lavoro. 3) Acquisire competenze professionali spendibili nel mondo del lavoro.

CONOSCENZE: 1) Le principali figure professionali di riferimento. 2) L' organizzazione del lavoro: ruoli e gerarchie. 3) Dispositivi di protezione e misure di sicurezza per i lavoratori nei contesti professionali di riferimento: norme specifiche (D. Lgs. 81 / 2008) 4) Il lavoro nella Costituzione. 5) Il mercato del lavoro .6) La retribuzione e l'uguaglianza di genere. 7) Diritti e doveri dei lavoratori. 8) Il Curriculum vitae. 9) Il colloquio di lavoro. 10) Norme giuridiche e sanzioni. 11) La cittadinanza attiva.12 ) I regolamenti della scuola.

METODI - Lezioni frontali - interattive - UDA-

MEZZI E STRUMENTI - Schede predisposte dal docente. Testi di supporto. Riviste e giornali. Osservazioni sistematiche.

EDUCAZIONE CIVICA QUINTO ANNO

|                     |
|---------------------|
| TEMATICA AFFRONTATA |
|---------------------|

Costituzione, Istituzioni dello Stato italiano, Istituzioni dell'Unione europea, Organismi internazionali, Storia della bandiera e dell'inno nazionale, Nozioni di diritto del lavoro, Volontariato e cittadinanza attiva  
 Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile; Tutela delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari; Educazione alla salute e al benessere

### COMPETENZE

- 1) Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.
- 2) Essere consapevoli del valore e delle regole della attività democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.
- 3) Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.

| DISCIPLINE | ORE        | CONOSCENZE  | ABILITA'   | METODOLOGIA   | PERIODO                  |
|------------|------------|---|--|---|--------------------------|
| Storia     | 25         | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Lo Stato e la Costituzione</li> <li>▪ La bandiera italiana</li> <li>▪ Gli Organismi Internazionali: ONU, NATO, UE.</li> <li>▪ Articoli 1-2-3-11-16-19-138-139 della Costituzione</li> <li>▪ Le 21 Madri Costituenti (4 incontri)</li> <li>▪ Art. 21 (4 incontri)</li> <li>▪ La parità di genere</li> <li>▪ La tutela del lavoro</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere la storia della nostra Repubblica</li> <li>- Cogliere i diversi punti di vista presenti nelle fonti e nei testi storiografici</li> </ul>    | Lezioni frontali, dibattito e discussione in classe, incontri con esperti | I e II quadrimestre      |
| Francese   | 2<br><br>4 | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Le C.V.</li> <li>▪ La lettre de motivation</li> <li>▪ L'entretien d'embauche.</li> <li>▪ Les symboles de la France</li> <li>▪ Les Institutions</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Saper redigere un C.V. e affrontare un colloquio di lavoro</li> <li>Saper riconoscere i simboli francesi e la forma politica della Francia e</li> </ul> | Visione video, attività di ricerca, lezione partecipata                   | I<br><br>II quadrimestre |

|         |  |   | politiques en Italie et en France   | d'Italia  | Visione video, attività di ricerca.   |            |
|---------|--|---|---|---|---|------------|
| Inglese |  | 1 | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Food contamination</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Individuare i pericoli di contaminazione nelle procedure enogastronomiche</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Attività di listening</li> <li>-Schede di approfondimento</li> <li>-Esercizi di completamento</li> <li>-Riassunti</li> <li>-Schemi</li> </ul> | 03/12/21   |
|         |  | 1 | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Food poisoning</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Dare informazioni sui disturbi di origine alimentare</li> </ul>   |   | 21/01/22   |
|         |  | 1 | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Safe food storage and handling</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Illustrare i metodi di conservazione e manipolazione degli alimenti</li> </ul>  |   | 25/01/22   |
|         |  | 1 | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ What's food hazard?</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Cogliere il senso globale di un testo ed interagire in semplici conversazioni di carattere quotidiano e professionale</li> </ul>  |   | 04/02/22   |
|         |  | 1 | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ The USA: Geography (The land)</li> <li>▪ The Flag</li> <li>▪ Government and</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Comprendere le disposizioni di legge sulle norme da rispettare per la sicurezza alimentare</li> <li>▪ -Produrre semplici testi               <ul style="list-style-type: none"> <li>▪</li> <li>▪</li> <li>▪ -</li> </ul> </li> <li>Comprendere ed analizzare gli aspetti culturali di un paese straniero</li> </ul> |   | 30/03/22   |
|         |  |   |   |   |   | 29/04/2022 |
|         |  |   |   |   |   | 03/05/2022 |



|   |  |   |   |   |   |                     |
|---|--|---|---|---|---|---------------------|
|   |  |   | politics  |   |   |                     |
| Scienza e cultura dell'alimentazione                          |  | 5 | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Alimentazione e salute</li> <li>▪ Disturbi alimentari</li> </ul> | <p>-Comprendere l'importanza dell'educazione alimentare per il benessere dell'individuo, nella società in cui viviamo</p> <p>-Comprendere le cause dei disturbi alimentari</p>  | Lezione frontale, Attività di Didattica a distanza, Esercitazioni guidate | I e II quadrimestre |
| Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi |  | 4 | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Qualità e sicurezza nei luoghi di lavoro</li> </ul>              | <p>-Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e della tutela della salute</p> <p>-Riconoscere, valutare e prevenire situazioni di rischio</p> <p>-Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale, con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio</p> | Lezione frontale, Attività di didattica a distanza, ricerche web.         | I e II quadrimestre |

|   |    |   |   |  |                     |
|---|----|---|---|--|---------------------|
| Laboratorio di Servizi Enogastronomici -Settore Pasticceria |    | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Caratteristiche della pasticceria regionale</li> <li>▪ Criteri di scelta delle materie prime (certificazioni, stagionalità, eco sostenibilità)</li> <li>▪ Marchi di qualità e produzioni agroalimentari territoriali</li> </ul>  | <p>-Saper individuare un prodotto a marchio di qualità</p> <p>-Essere capaci di realizzare prodotti dolciari con l'utilizzo esclusivo di prodotti locali</p> <p>-Saper riconoscere un prodotto nazionale o regionale tutelato da un prodotto affine o imitato</p> | Attività laboratoriali, Attività di ricerca, Lezione partecipata | II quadrimestre     |
| Diritto e Tecniche amministrative                           | 3  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Art. 36 della Costituzione</li> <li>▪ I contratti di lavoro</li> <li>▪ Caratteri generali della Costituzione</li> <li>▪ Poteri e funzioni del PdR</li> </ul>   | -Comprendere funzioni e ruolo istituzionale dei principali poteri e Organi Istituzionali  | -Power Point<br>- Lezione dialogata                              | I quadrimestre      |
| Religione   | 2  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ La natura e il valore delle relazioni</li> <li>▪ Gli orientamenti della Chiesa Cattolica sull'etica personale e sociale</li> </ul>   | Operare scelte morali tenendo conto dei valori cristiani  | Lezioni espositive. Letture. Conversazioni. Audiovisivi.         | I quadrimestre      |
| Scienze motorie   | 16 | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Lo sport come stile di vita</li> <li>▪ Sport in famiglia</li> <li>▪ Lavoro dignitoso</li> <li>▪ Come costituire una associazione</li> <li>▪ Enti locali</li> <li>▪ Start up</li> <li>▪ Patrimonio culturale materiale e immateriale</li> <li>▪ Il valore dell'UNESCO e cosa significa farne parte</li> <li>▪ Inclusione e</li> </ul> | Essere un buono sportivo, conoscere l'alimentazione corretta dello sportivo.  | Lezione frontale ed attività di ricerca su internet              | I e II quadrimestre |

|   |  |   |  |   |   |                     |
|---|--|---|--|---|---|---------------------|
|   |  |   | <p>accoglienza</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ottimizzare il cibo e spesa</li> </ul>   |   |   |                     |
| Spagnolo  |  | 6 | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Las lenguas de España</li> <li>▪ Organizaciòn politica de España</li> <li>▪ La Constituciòn española</li> <li>▪ La Uniòn Europea</li> </ul> | <p>-Conoscere la Spagna e la sua realtà geografica, economica e politica</p> <p>-Individuare il ruolo e le funzioni degli organi istituzionali</p> <p>-Conoscere l'Europa, la sua realtà geografica, economica e politica</p> | <p>- Cooperative learning</p> <p>-Lezione partecipata</p> <p>-Metodo funzionale comunicativo</p> <p>-Visione di video</p> <p>-Attività di ricerca</p> | I e II quadrimestre |
| Analisi e Controlli Chimici dei Prodotti Alimentari |  | 1 | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Le confezioni e le etichette alimentari</li> </ul>  | <p>-Interpretare dati e documenti utilizzati in campo alimentare</p> <p>-Interpretare le etichette alimentari e riconoscere la tracciabilità degli alimenti</p>   | Lezione on-line   | Aprile              |
|   |  | 1 | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Materiali per imballaggi alimentari</li> </ul>  | <p>-Descrivere i più comuni materiali utilizzati per l'imballaggio degli alimenti</p> <p>-Individuare confezioni e imballaggi a norma</p>   | Lezione frontale  | Maggio              |

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

| <b>Titolo</b>  | <b>Attività svolte</b> | <b>Discipline coinvolte</b> | <b>Competenze acquisite</b> |
|--|------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| <b>Masterclass di alta formazione Gastronomica- In Cibum</b> |                        | <b>Pasticceria</b>          |                             |
| <b>Lavorazione del cioccolato. Fa.Ma&amp; Gusto</b>          |                        | <b>Pasticceria</b>          |                             |
| <b>Orientamento- Fondazione Archimede</b>                    |                        |                             |                             |
| <b>La guerra: perché</b>                                     |                        |                             |                             |
| <b>Le 21 Madri Costituenti</b>                               |                        |                             |                             |
| <b>halabjas stories- Viaggio nella cultura curda</b>         |                        |                             |                             |

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

|   |  |
|---|--|
| <b>Titolo e descrizione del percorso triennale</b>                                    | <b>IMPARARE IN AZIENDA</b><br>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.  |
| <b>Ente partner e soggetti coinvolti</b>  | Strutture alberghiere e ristorative territoriali ed extraterritoriali  |
| <b>Descrizione delle attività svolte</b>  | Servizi di pasticceria   |
| <b>Competenze EQF e di cittadinanza acquisite</b>                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Avvicinare gli studenti alle professionalità, agli ambienti e alle strutture dei vari settori lavorativi;</li> <li>● Far sperimentare la realtà del mondo del lavoro;</li> <li>● Confrontare le conoscenze e le competenze tecnico _ professionali maturate in ambito scolastico con le richieste del mondo del lavoro;</li> <li>● Verificare e potenziare i propri interessi e attitudini in relazione all'indirizzo di studi;</li> <li>● Far emergere punti di forza e debolezze per rinforzare i primi e superare le seconde;</li> <li>● Utilizzare strumenti e tecnologie diverse da quelle scolastiche;</li> <li>● Prendere coscienza della complementarietà tra mondo della scuola e mondo del lavoro;</li> <li>● Favorire una scelta più consapevole verso il mondo professionale e /o universitario;</li> </ul> |
| <b>Percezione della qualità e della validità del progetto da parte dello studente</b> | Relazione finale<br><br>Diario di bordo  |

|  |   |
|--|---|
| <b>Titolo e descrizione del percorso triennale</b> | <b>La bussola dell'Orientamento</b><br>_ Partecipazione alle giornate di orientamento organizzate dalle università<br>_ Incontri programmati con esperti del mondo del lavoro , con docenti universitari, enti locali e organismi rappresentativi del mondo del lavoro. |
| <b>Ente partner e</b>                              | _ Orientamento ITIS “ Archimede” Siracusa   |

|   |  |
|---|--|
| <b>soggetti coinvolti</b>   | _ Incontri on line con atenei nazionali  |
| <b>Percezione della qualità e della validità del progetto da parte dello studente</b> | Saper fare in modo autonomo una scelta ponderata e consapevole del proprio futuro. |

---

---

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

---

|   |  |
|---|--|
| <b>Testi, documenti, esperienze, progetti<br/>e problemi</b>  | <b>Discipline coinvolte:</b>   |
| Fotografie, immagini, grafici, tabelle,<br>articoli di giornale, titoli di testi, frasi<br>celebri, Riproduzioni di dipinti, tematiche<br>ambientali o di attualità | <b>Italiano, Storia, Inglese, Chimica, Sc. e Cult.<br/>dell’Alimentazione, Lab. di Enogastronomia,<br/>Diritto e Tec. Amministrative</b> |

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

**IL CONSIGLIO DI CLASSE V D - INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA  
PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI**

---

| <b>Componente</b>   | <b>Disciplina</b>                           | <b>Firma</b> |
|---|---|--------------|
| Vinci Sandra  | Italiano-Storia                             |              |
| Lutri Luisa   | Inglese                                     |              |
| Sciuto Carmela  | Francese                                    |              |
| Ciccio Laura  | Spagnolo                                    |              |
| De Pinto Ottavia  | Matematica                                  |              |
| Failla Simona   | Diritto e tecniche amministrative           |              |
| Attardo Luigi   | Laboratorio di Enogastronomia               |              |
| Di Pietro Aldo  | Scienza e cultura dell'alimentazione        |              |
| Cavallaro Alessandra  | Religione                                   |              |
| Cortese Paola sostituita dalla Prof. ssa Ferraro Carmela a partire dal 10 Marzo | Scienze motorie                             |              |
| Mignosa Elena Burgio<br>Francesco   | Chimica                                     |              |
| Di Mauro Eleonora   | Tec. di org.e gest. dei processi produttivi |              |
| Castello Sebastiana Floriana  | Sostegno                                    |              |
| Peluso Francesco  | Sostegno                                    |              |

IL COORDINATORE

IL DIRIGENTE SCOLASTICO



## ALLEGATI

---

Integrano il presente documento i seguenti allegati:

**Allegato 1-1bis:** Relazione candidato con disabilità (n. 2.)

**Allegato 2:** Relazione PCTO del Tutor scolastico

**Allegato 3:** Griglia di valutazione 1<sup>a</sup> prova scritta

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

**Allegato 5:** Tracce Simulazioni Prove d'esame

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

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