



REPUBBLICA ITALIANA - REGIONE SICILIA

**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE "MANDRALISCA"
LICEO GINNASIO STATALE e I.P.S.S.E.O.A. - CEFALÙ**

**Via Maestro Vincenzo Pintorno 27
e-mail: PAIS00200N@istruzione.it Tel. 0921/421695
Fax 0921/422998 – C.F.82000270825
www.iismandralisca.edu.it**

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE

((ai sensi dell'art. 17 comma 1 del D.Lgs 62 del 13/04/2017))

V E IPSSEO A

Indirizzo: ENOGASTRONOMIA CUCINA



COORDINATORE: PROF. SSA MINUTELLA DOMENICA

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

INDICE

Informazioni generali sull'Istituto	«.3
Profilo dell'indirizzo di studio	« 3
Elenco degli alunni	« 4
Quadro del profilo della classe	« 5
Obiettivi di apprendimento	« 5
- area cognitiva	« 5
- area metodologica	« 6
- area psico-affettiva	« 6
- area logico-argomentativa	« 6
Obiettivi dei processi di socializzazione	« 6
Obiettivi dei processi cognitivi	« 7
Obiettivi dei processi comportamentali	« 7
Metodologia didattica tradizionale e strumenti didattici funzionali	« 7
Attività per lo sviluppo delle competenze di educazione civica	« 8
Piani di lavoro interdisciplinari UDA	« 9
Prove Invalsi	« 9
Attività PCTO (percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento)	« 9
Relazione finale del tutor didattico Enogastronomia	« 9
Attività extra-curricolari	«11
Verifiche e valutazioni	«11
- verifiche	«11
- elementi e criteri per la valutazione finale	«11
Il credito scolastico	«12
Programmazione del consiglio di classe per l'Esame di Stato	«13
Italiano	«15
Storia	«20
Scienza e cultura dell'alimentazione	«23
Matematica	«26
Diritto e tecniche amministrative	«29
Lingua francese	«32
Lingua tedesca	«35
Lingua inglese	«38
Laboratorio di sala e vendita	«41
Religione	«43
Laboratorio dei servizi di enogastronomia	«45
Scienze motorie	«48
Il consiglio di classe	«50
Allegati al documento	«51

INFORMAZIONI GENERALI SULL'ISTITUTO

L'IPSSEOA è ubicato in via di Belgioioso n.2. L'Istituto insiste su un bacino d'utenza assai vasto che comprende l'intero territorio madonita, la zona costiera della provincia di Messina e una larga fascia che si spinge nella provincia di Palermo fino a Bagheria. I valori e le tradizioni apportati da tali territori risultano culturalmente diversificati poiché provengono da un mondo agricolo-pastorale e artigianale delle Madonie e dei paesi interni, e da un mondo legato al commercio, alla pesca e al terziario della fascia costiera. L'economia del territorio non è in grado di assorbire il bisogno di occupazione dei giovani che in parte emigrano o hanno situazioni lavorative saltuarie e precarie.

Nonostante il pendolarismo della maggior parte degli studenti che comporta notevoli disagi per l'utenza e problemi di tipo organizzativo, il Collegio dei Docenti, in forza del regolamento sull'autonomia scolastica, DPR n.275/99, ha deliberato di adottare la scansione oraria di 50 minuti per effettuare la 7 ora e un orario settimanale su cinque giorni. L'istituto dispone dei seguenti laboratori con uno o più assistenti tecnici: N. 1 laboratorio di Scienze degli alimenti, N. 2 laboratori di Cucina, N. 2 laboratori di Sala-vendita, N. 1 laboratorio di Accoglienza turistica, N. 1 laboratorio d'Informatica, N. 1 pullman 31 posti, N. 1 Auto 7 posti.

PROFILO DELL' INDIRIZZO DI STUDIO

L'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici.

La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

Per rispondere alle esigenze del settore turistico e ai fabbisogni formativi degli studenti, il profilo generale è orientato e declinato in tre distinte articolazioni: "Enogastronomia", "Servizi di sala e di vendita" e "Accoglienza turistica". A garanzia della coerenza della formazione rispetto alla filiera di riferimento e di una stretta correlazione tra le articolazioni, alcune discipline (per esempio, scienza e cultura dell'alimentazione) sono presenti - come filo conduttore - in tutte le aree di indirizzo delle articolazioni, seppure con un monte ore annuale di lezioni differenziato rispetto alla professionalità specifica sviluppata.

Nell'articolazione "Enogastronomia" gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali e nazionali individuando le nuove tendenze enogastronomiche. Dopo il quinquennio l'alunno consegue il Diploma di Stato in Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e ospitalità alberghiera. Tale diploma, oltre a consentire un immediato ingresso nel mondo del lavoro, dà accesso a tutte le facoltà universitarie.

ELENCO DEGLI ALUNNI

No	ALUNNO	PROVENIENZA
1	ANTISTA MARIA SOFIA	IV E
2	APRILE MARTINA MARIA	IV E
3	CASCIO DAVIDE	IV E
4	DI GRANDI ANTONINO	IV E
5	ELIA ANTONINO	IV E
6	FAILLA GIORGIA	IV E
7	GIORDANO GIULIA	IV E
8	GURRIERI VALERIA	IV E
9	MANGIAPANE GIUSEPPE	IV E
10	ORTOLANO IRIS	IV E
11	QUANSSI MOHAMED	IV E
12	PEDANO GIUSEPPE	IV E
13	PIZZINO ANGELO	IV E
14	PORRETTA MARGHERITA MARIA	IV E
15	RAMA ALESSIA	IV E
16	ROMEO RACHELE	IV E
17	SCHILLACI VERONICA	IV E
18	TORNABENE ROSARIO	IV E

QUADRO DEL PROFILO DELLA CLASSE

La classe, costituita da 18 allievi, proveniente dalla classe IV E di questo istituto, è composta da 10 femmine e 8 maschi, tutti pendolari tranne una. Nel corrente anno scolastico, a causa delle variazioni legate all'avvicendamento delle disposizioni normative, previste dall'emergenza sanitaria da Covid-19, le lezioni sono state svolte in presenza al 100%, le lezioni si sono svolte in modalità DID per i soli alunni in condizioni di salute che non consentivano di fatto la presenza in classe, così come indicato dalle disposizioni ministeriali e dall'Ordinanza del Presidente Regione Sicilia o dalle OO.MM. In tali casi si è operato in modalità mista, attraverso la LIM.

Con poche eccezioni, c'è stata una permanenza degli stessi insegnanti nel corso dell'ultimo triennio. La dinamica di gruppo si è caratterizzata per una certa tendenza alla scomposizione in sottogruppi e la relazionalità tra gli allievi ha presentato, in certi momenti, conflitti interni che hanno richiesto gli interventi degli insegnanti per stabilire un equilibrio nei rapporti.

La frequenza e lo svolgimento delle attività didattiche sono state generalmente regolari, ma alcuni studenti hanno fatto registrare un numero significativo di assenze, dovuto anche a motivi di salute. I docenti hanno stabilito discreti rapporti con gli alunni creando un clima sereno; hanno trattato in modo graduale i contenuti disciplinari utilizzando, volta per volta, i metodi e gli strumenti che hanno ritenuto più idonei, secondo le indicazioni della programmazione di classe, al conseguimento degli obiettivi prefissati. Nello svolgimento dell'azione educativa i docenti hanno cercato di fare acquisire agli alunni metodi di lavoro e competenze professionali adeguate, finalizzati all'attività lavorativa ma promuovendo, anche, un più generale percorso di arricchimento culturale. Alla fine dell'anno scolastico si evidenzia che alcuni allievi, distinti per impegno e partecipazione attiva, hanno acquisito un metodo e una capacità di organizzazione culturale soddisfacenti, mentre per altri allievi il grado di preparazione conseguito, sia per quello che concerne le conoscenze di carattere generale sia per le capacità operative, è da ritenersi, in riferimento agli obiettivi minimi, sufficiente. Tutti gli alunni hanno partecipato al dialogo educativo ma in maniera differenziata: alcuni alunni in modo continuo ed attivo; altri, seppur con interesse, in modo sufficiente. In qualche caso, invece, è stato indispensabile sollecitare gli alunni per l'attenzione meno costante e la modesta partecipazione manifestata.

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

Di seguito, secondo una suddivisione nelle varie aree di pertinenza, vengono elencati gli Obiettivi Generali di Apprendimento che hanno tenuto conto dell'analisi della situazione iniziale e delle finalità della Scuola

Area cognitiva

OBIETTIVI MINIMI RAGGIUNTI

Gli alunni nella maggior parte hanno raggiunto mediamente i seguenti obiettivi minimi che il Consiglio di Classe in sede di programmazione annuale ha individuato per il raggiungimento del livello di sufficienza:

1. aver acquisito i contenuti chiave e il linguaggio specifico delle singole discipline
2. saper comprendere testi specifici di livello non elevato
3. saper redigere documenti di diversa tipologia
4. saper comunicare oralmente e per iscritto in modo sostanzialmente corretto
5. avere capacità di analisi e sintesi su argomenti non complessi
6. avere la capacità di cogliere nessi logici tra le varie discipline

7. avere la capacità di applicare le conoscenze in compiti semplici
8. saper interpretare fatti e fenomeni ed esprimere le proprie idee
9. aver acquisito sufficiente autonomia nella pratica professionale
10. aver mostrato progressione nell'apprendimento
11. saper utilizzare strumenti informatici.

Area metodologica

- Aver acquisito un metodo di studio autonomo e flessibile, che consenta di continuare in modo efficace i successivi studi superiori, o la propria carriera professionale e di potersi aggiornare lungo l'intero arco della propria vita;
- Essere consapevoli della diversità dei metodi utilizzati dai vari ambiti disciplinari ed essere in grado valutare i criteri di affidabilità dei risultati in essi raggiunti;
- Saper compiere le necessarie interconnessioni tra i metodi e i contenuti delle singole discipline.

Area psico-affettiva

- capacità di autovalutazione;
- rispetto delle norme e regolamenti scolastici;
- rispetto di sé, degli altri, dell'ambiente;
- capacità di comunicazione, di lavorare in equipe favorendo comportamenti improntati alla collaborazione e al confronto di idee;
- capacità di confrontarsi in modo corretto e costruttivo nell'ambito del gruppo classe;
- disponibilità al lavoro di gruppo e alla condivisione

Area logico-argomentativa

Secondo le indicazioni del Piano Triennale dell'Offerta formativa sono state individuate e definite le seguenti tipologie di obiettivi:

OBIETTIVI DEI PROCESSI DI SOCIALIZZAZIONE

- consapevolezza di essere inseriti in una realtà storica in mutamento e proiettata verso il futuro;
- atteggiamento positivo e costruttivo verso la realtà circostante; disponibilità a cercare risposte positive ai problemi in essa implicati;
- atteggiamento positivo verso la conoscenza scientifica
- atteggiamento di disponibilità ad apprendere
- "ricerca di senso" della vita, delle relazioni, delle tradizioni, della cultura.

OBIETTIVI DEI PROCESSI COGNITIVI

- acquisizione delle strutture cognitive di base: fondamenti di metodo del sapere moderno (metodo scientifico - sperimentale, logico - matematico, teorie del linguaggio);
- acquisizione dei criteri e delle modalità di applicazione delle varie branche del sapere;
- sviluppo delle attitudini indirizzate all'uso operativo della conoscenza (ricercare, analizzare, scegliere, progettare, valutare).

OBIETTIVI DEI PROCESSI COMPORTAMENTALI

- sviluppo delle capacità di apprendimento;
- sviluppo della capacità di comunicare;
- capacità di tradurre uno schema d'azione in istruzioni elementari, ovvero formalizzare le sequenze operative in sequenze logico - linguistiche scientificamente corrette
- sviluppo della capacità "imprenditoriale" e di pensiero divergente, ovvero capacità di ricercare soluzioni creative e nuove, condizionate a un rapporto mezzi - fine.

Per raggiungere le competenze disciplinari e quelle sopra indicate si sono privilegiate:

- la centralità dello studente nel processo di insegnamento-apprendimento, a partire dalle conoscenze possedute e dalle esperienze dell'alunno;
- l'esplicitazione dei percorsi svolti, le modalità di verifica e di valutazione;
- l'indicazione di strategie di studio;
- condivisione della calendarizzazione delle prove con anticipo; attenzione al carico di lavoro

Per gli "Obiettivi specifici disciplinari" si fa riferimento alle schede allegate inerenti alle singole discipline oggetto di studio.

METODOLOGIA DIDATTICA TRADIZIONALE E STRUMENTI DIDATTICI FUNZIONALI

Lezione frontale, (presentazione di contenuti e dimostrazioni logiche)	X	Lavoro di gruppo (mutuo-aiuto, ricerca, <i>pair work</i> , studio, sintesi)	X	Attività di laboratorio (esperienza individuale o di gruppo)	X
<i>Circle time</i> (discussioni sui libri o a tema, interrogazioni collettive)	X	<i>Brain storming</i> (definizione collettiva)	X	Lavoro individuale (svolgere compiti)	X
Percorso guidato (passeggiata culturale guidata reale o libresca; dimostrazione,	X	Uso di software didattico, Lim, <i>tablet</i> , computer	X	Altro (Conferenze da parte di esterni)	X

Le attività sono state favorite dall'utilizzo di video, documenti e schede, link e altre risorse digitali con contenuti da imparare, studiare, sperimentare e creare.

Materie	Libro di testo	Testi; documenti autentici; fotocopie, mappe concettuali	Strumenti multimediali	Aula	Laboratori
Italiano e Storia	X	X	X	X	
Matematica	X		X	X	

Inglese	X	X	X	X	
Ed.fisica	X				
Francese	X	X	X	X	
Tedesco	X	X	X	X	
Lab. S. En.cuc.	X	X	X	X	X
Diritto e tec amm.	X	X	X	X	
Scienze e cult.Alimen	X	X	X	X	X
Lab. En Sala	X	X	X	X	
Religione	X	X	X	X	

Interventi educativi e didattici miranti al recupero

In base a quanto deliberato dal Collegio dei Docenti, il recupero è stato effettuato durante le lezioni curriculari all'inizio del secondo quadrimestre. Il monitoraggio dei vari livelli di competenze raggiunti dalla classe - intesa sia nel suo aspetto medio generale che frammentata nelle sue singole individualità - effettuato nel corso dell'anno scolastico per mezzo delle verifiche scritte e orali, congiuntamente a un'attenta analisi della crescita umana e culturale degli studenti, ha reso possibile una puntuale e aggiornata valutazione dell'efficacia dell'azione educativa e didattica. Nel caso in cui, nel corso delle varie attività di verifica, sono emersi casi negativamente caratterizzati dal mancato raggiungimento degli obiettivi prefissati, non si è trascurato di adottare le opportune misure quali la pausa didattica e il recupero *in itinere* soprattutto durante il corso del secondo quadrimestre.

ATTIVITÀ PER LO SVILUPPO DELLE COMPETENZE DI EDUCAZIONE CIVICA

Le ore annuali dedicate al “nuovo” insegnamento sono state 33, ricavate nell'ambito dell'attuale monte ore obbligatorio previsto dagli ordinamenti vigenti. L'insegnamento dell'educazione civica è affidato, anche in contitolarità, a docenti della classe e, ove disponibili, a docenti abilitati all'insegnamento delle discipline giuridiche ed economiche. La figura del coordinatore ha il compito di formulare la proposta di voto in decimi da attribuire agli studenti. La proposta di voto viene formulata acquisendo elementi conoscitivi dagli altri docenti interessati dall'insegnamento. (Allegati n. 1. 2. 3)

Per la progettazione dell'insegnamento dell'Educazione Civica, il consiglio di classe, considerate le proposte formulate dal Dipartimento di indirizzo giuridico-economico, decide di optare per la scelta delle seguenti tematiche:

- ***Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile, adottata dall'Assemblea generale delle Nazioni Unite il 25 settembre 2015, Parità di genere e di diritti. (I QUADRIMESTRE) (Allegato n. 1)***
- ***Educazione finanziaria (I QUADRIMESTRE) (Allegato n. 2)***
- ***Costituzione, istituzioni dello Stato italiano, dell'Unione europea e degli Organismi internazionali, storia della bandiera e dell'inno nazionale; (II QUADRIMESTRE) (Allegato n. 3)***

PIANI DI LAVORO INTERDISCIPLINARI UDA

Il Consiglio di Classe, in costante riferimento all'O.M. n.65 del 14/03/2022 "Esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'a.s. 2021/22, in vista dell'Esame di Stato, ha proposto agli studenti la trattazione dei percorsi interdisciplinari riassunti nella seguente tabella

Titolo del percorso	Periodo	Discipline coinvolte
ALIMENTAZIONE E CULTURE ALIMENTARI NEL MONDO (Allegato N. 5)	I quadrimestre	Scienze degli alimenti, Italiano, Storia, Lab Cucina, Lab. Sala-bar, Diritto e tecniche Amministrative della struttura ricettiva, Religione, Inglese, Francese, Tedesco
OBIETTIVO LAVORO (Allegato N. 6)	II quadrimestre	

PROVE INVALSI

Tutti i ragazzi hanno svolto le prove invalsi predisposte dal ministero, secondo la calendarizzazione proposta dall'istituzione scolastica

ATTIVITÀ PCTO (PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO)

All'interno della progettazione del PCTO è stato realizzato un percorso didattico su *Grani antichi siciliani* (Allegato n. 4) della durata di trentatré ore che è stato svolto interamente a scuola e che ha visto coinvolte le seguenti discipline: Scienze degli alimenti, Italiano, Storia, Lab. Cucina, Lab. Sala-bar, Diritto e tecniche Amministrative della struttura ricettiva, Lingue straniere inglese, francese e tedesco; La classe ha partecipato alle iniziative culturali, sociali proposte dall'Istituto o da altri enti e di seguito elencate:

- Seminario PCTO –orientamento in uscita Quinte
- Seminario informativo associazione "ASSORIENTA"
- Seminario informativo sul tema del "cyberbullismo"
- Incontro seminariale Presentazione corsi professionalizzanti post diploma ALMA (Scuola Internazionale Cucina Italiana) per gli istituti alberghieri.
- Seminario informativo sulla prevenzione delle malattie tumorali "Mettilo KO" tenuta dalla LILT
- Conferenza "Salvaguardia e valorizzazione della biodiversità EARTH DAY 2022"

RELAZIONE FINALE DEL TUTOR DIDATTICO CLASSE V E ENOGASTRONOMIA

L'alternanza scuola-lavoro, "PCTO" così come viene indicata secondo le ultime modifiche apportate, si presenta come un'offerta coerente ai bisogni di un sapere professionale adeguato alle nuove esigenze del territorio e mira a perseguire le seguenti finalità:

- 1.collegare la formazione in aula con l'esperienza pratica in ambienti operativi reali;
- 2.favorire l'orientamento dei giovani valorizzandone le vocazioni personali;
- 3.acquisire attitudini, atteggiamenti, capacità operative riferite allo svolgimento dello specifico ruolo lavorativo;
- 4.arricchire la formazione degli allievi con l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro;

5. realizzare un collegamento tra l'istituzione scolastica, il mondo del lavoro e la società;
 6. correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

Il PCTO si realizza attraverso periodi di formazione in aula e periodi di esperienza in azienda; i periodi in azienda sono parte integrante dei percorsi formativi personalizzati e sono volti alla realizzazione del profilo educativo, culturale e professionale del corso di studi. I percorsi in alternanza hanno una struttura flessibile e possono prevedere una pluralità di tipologie di integrazione con il mondo del lavoro (incontro con esperti, visite aziendali, ricerca sul campo, simulazione di impresa, *project work* in e con l'impresa, tirocini, progetti di imprenditorialità ecc.).

La Relazione finale di alternanza elaborata dal tutor aziendale al termine dell'esperienza in azienda), riferita al secondo biennio e nell'ultimo anno del corso di studi viene presa in esame per verificare l'effettiva crescita professionale e umana dello studente. La valutazione di tali competenze concorre alla determinazione del voto di profitto delle discipline coinvolte nell'esperienza di alternanza secondo il libretto predisposto dai dipartimenti e, inoltre, del voto di condotta, partecipando all'attribuzione del credito scolastico.

Questi ultimi anni scolastici sono stati segnati da fattori importanti che hanno privato gli studenti della valida esperienza offerta da questo strumento: la riduzione delle ore dedicate al PCTO e gli avvenimenti collegati al Covid 19. L'attività e le esperienze di laboratorio nella scuola e all'esterno sono di fatto diminuite o scomparse, non si sono potute effettuare le visite guidate presso le aziende del territorio e gli alunni hanno potuto frequentare al 50% i laboratori per cui si è venuto a creare un disallineamento con quanto previsto in ordine al completamento per la crescita professionale degli allievi

N	ALUNNO	A.S. 2019/20 ore alternanza	A.S. 2020/21 ore alternanza	A.S. 2021/22 ore alternanza	Totale
1	ANTISTA MARIA SOFIA	33	45	115	193
2	APRILE MARTINA MARIA	33	37	54	124
3	CASCIO DAVIDE	33	45	62	140
4	DI GRANDI ANTONINO	33	45	109	187
5	ELIA ANTONINO	33	45	54	132
6	FAILLA GIORGIA	33	45	54	132
7	GIORDANO GIULIA	33	48	54	135
8	GURRIERI VALERIA	33	48	54	135
9	MANGIAPANE GIUSEPPE	33	46	54	133
10	ORTOLANO IRIS	33	37	54	124
11	QUANSSI MOHAMED	33	37	109	179
12	PEDANO GIUSEPPE	33	45	54	132
13	PIZZINO ANGELO	33	37	54	132
14	PORRETTA MARGHERITA MARIA	33	45	60	138
15	RAMA ALESSIA	33	45	60	138
16	ROMEO RACHELE	33	37	60	130
17	SCHILLACI VERONICA	33	45	54	138
18	TORNABENE ROSARIO	33	45	54	132

Il Tutor didattico
 Prof.ssa D. Minutella

ATTIVITÀ EXTRA-CURRICOLARI

A causa dell'emergenza pandemica non sono state effettuate attività extracurricolari

VERIFICHE E VALUTAZIONI

VERIFICHE

Diagnostica	Test di ingresso orali, risposte dal banco, sondaggi a dialogo, Verifiche orali, sondaggi a dialogo, risposte dal banco, compiti assegnati, lavori di gruppo
Formativa	Verifica periodica, domande dal posto
Sommativa	Prove scritte con tipologia diversa secondo le discipline, verifiche orali, domande a risposta breve, test a risposta multipla
Finale	Prove scritte, verifiche orali, domande a risposta breve, test a risposta multipla

Tipologia di prova	Descrizione
Prove di tipo tradizionale	Prova scritta di italiano (tipologia A, B, C)
Comprensione del testo	Domande vero/falso, risposte brevi, elaborazione di un testo
Prove strutturate e semistrutturate	Domande a risposta breve, quiz a risposta multipla
Compito di realtà	Soluzione di problemi proposti

ELEMENTI E CRITERI PER LA VALUTAZIONE FINALE

Nel processo di valutazione quadrimestrale e finale per ogni alunno sono stati presi in esame i seguenti fattori interagenti:

- il comportamento;
- il livello di partenza e il progresso evidenziato i risultati delle prove e i lavori prodotti;
- le osservazioni relative alle competenze trasversali;
- il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate;
- l'interesse e la partecipazione al dialogo educativo in classe;
- l'impegno e la costanza nello studio, l'autonomia, l'ordine, la cura, le capacità organizzative.

IL CREDITO SCOLASTICO

Come previsto dall'art. 11 comma 1 dell'O.M. n.65 del 14/03/2022, per il corrente anno scolastico il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di cinquanta punti. I consigli di classe attribuiscono il credito sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nel presente articolo e procedono a convertire il suddetto credito in cinquantonesimi sulla base della tabella 1 di cui all'allegato C alla presente ordinanza.

Media dei voti	Fasce di credito classe terza	Fasce di credito classe quarta	Fasce di credito classe quinta
$M < 6$	-----	-----	7-8
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

Tabella per la conversione del credito

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

PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO

Il Consiglio di Classe, in costante riferimento all'O.M. n.65 del 14/03/2022 "Esami di Stato conclusivo nel secondo ciclo di istruzione per l'a.s. 2021/22", ha illustrato agli studenti la struttura, le caratteristiche e le finalità dell'Esame di Stato:

PREMESSA

“considerata la necessità di stabilire modalità di espletamento dell'esame di Stato che tengano conto dell'evoluzione dell'emergenza epidemiologica durante gli anni scolastici 2019/2020, 2020/2021 e 2021/2022 nonché delle modalità di svolgimento dell'attività scolastica nei territori, anche avendo riguardo alla diversità di equilibrio tra attività didattica svolta in presenza e in forma di didattica digitale integrata”;

“ritenuto che, in merito all'osservazione dell'organo collegiale relativa alla “difformità delle prove e dei risultati tra le diverse aree geografiche”, la scelta di affidare la scrittura della seconda prova alle commissioni risponda alla necessità che tale prova sia aderente alle attività didattiche effettivamente svolte nel corso dell'anno scolastico sulle specifiche discipline di indirizzo e che, pertanto, non si tratti di difformità delle prove, ma di diversità delle condizioni di partenza, cui la differenziazione delle seconde prove intende offrire risposta; riguardo alla notazione relativa alla “mancata corrispondenza tra i quadri di riferimento allegati al d.m. 769/2018” e gli allegati B alla presente ordinanza, che individuano una singola disciplina d'indirizzo come oggetto della seconda prova scritta, che i suddetti quadri di riferimento non prevedono che la prova debba riguardare più discipline, e inoltre che non si prevede che “sia un solo docente a preparare la prova”; in merito alla possibilità che “la prova di indirizzo, elaborata dal docente della disciplina, diventi una semplice riproposizione di fatto di una prova analoga ad altre effettuate nel corso dell'anno”, che la deontologia professionale costituisce garanzia del corretto comportamento dei commissari d'esame non solo nella predisposizione della seconda prova, ma nello svolgimento dell'intero esame di Stato; con riferimento alla possibilità “che nei fatti la predisposizione e la valutazione della prima e della seconda prova scritta siano affidate allo stesso commissario”, che la predisposizione della prova, è affidata all'intera sottocommissione, e che la valutazione delle prove è collegiale.

Sono state illustrate agli studenti le specificità con cui lo stesso esame si dovrà svolgere in tutte le sue fasi e, in particolare l'esame risulterà così articolato:

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, tendente ad accertare “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”;
- 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;
- Il colloquio, (art. 22), disciplinato dall'art. 17, comma 9, del d. lgs. 62/2017, con “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”. Il colloquio si svolgerà a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla sottocommissione, costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare, tenendo conto del percorso didattico effettivamente svolto, 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.

Per la valutazione delle prove scritte e del Colloquio d'esame il Consiglio di Classe propone le griglie allegate al presente documento (**Allegati numeri 7, 8, 9**).

Il coordinatore della classe

Daniela Minutella

**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
ANNO SCOLASTICO 2021/2022**

**DISCIPLINA: ITALIANO
DOCENTE: IRACI ANGELA
CLASSE: V E**

PROFILO DELLA CLASSE

La classe VE è stata seguita da me nel corso del triennio.

Il piano di lavoro preventivato ha subito, sin dal primo quadrimestre, qualche revisione e l'iter didattico è stato talvolta rallentato per effettuare interventi di consolidamento dei contenuti e consentire agli alunni, con un carente sviluppo della competenza linguistico-comunicativa, di poter seguire con minore difficoltà il dialogo educativo-didattico.

Dal punto di vista didattico, durante l'intero anno scolastico, pochi alunni hanno mostrato un continuo interesse e impegno, altri, invece, hanno dimostrato nel corso delle verifiche scritte e orali di possedere conoscenze incomplete o strettamente essenziali, in molti casi legate esclusivamente alla memoria a breve termine.

Per ciò che concerne il metodo di studio, risulta poco adeguato e discontinuo per una buona parte degli alunni, nonostante siano state utilizzate, dalla sottoscritta, quelle strategie motivazionali, didattiche, del *problem solving* rivolte a migliorare l'apprendimento.

Rispetto all'uso della lingua e dei vari registri linguistici, nonché del lessico settoriale, un numero esiguo di alunni ha potenziato le proprie capacità espressive in forma sia orale sia scritta.

Nel complesso, un gruppo di studenti ha raggiunto gli obiettivi educativi e didattici in maniera positiva, altri sono pervenuti ad un livello sufficiente di preparazione.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

In relazione alla programmazione curricolare, sono stati raggiunti gli obiettivi generali riportati nella seguente tabella.

OBIETTIVI GENERALI

- Collocare nel tempo e nello spazio dati culturali e fenomeni letterari.
- Conoscere i principali movimenti letterari, artistici e filosofici e come dialogano tra loro.
- Comprendere l'intreccio di fattori individuali e sociali nella formazione di un autore.
- Riconoscere le fasi evolutive nell'opera di un autore.
- Individuare l'originalità dello stile e dei temi di un autore.

CONTENUTI TRATTATI

- I movimenti letterari e le poetiche della seconda metà dell'Ottocento: Naturalismo e Verismo, Simbolismo e Scapigliatura
- Le parole-chiave: Naturalismo, Simbolismo, Decadentismo.
- Il positivismo da Comte a Darwin e Spencer.
- Simbolismo, Estetismo e Decadentismo: La figura dell'artista e la crisi dell'intellettuale.
- Il dandy e il poeta-vate: il ruolo del poeta nella società europea e italiana.
- La tendenza al realismo nel romanzo.

- Il Naturalismo e il Realismo francesi, il Verismo italiano: poetiche e contenuti.
- **GUSTAVE FLAUBERT**: Realismo e impersonalità. “*Madame Bovary*”: trama e bovarismo.
- **Testo**: *La festa al Castello*
- **EMILE ZOLA**:
- La vita e le opere
- Il romanzo sperimentale
- Germinale*

Testo

La rabbia della folla

GIOVANNI VERGA:

- la rivoluzione stilistica e tematica.
- La vita, le opere, i romanzi giovanili e *Nedda*.
- L’adesione al Verismo e il ciclo dei «Vinti».
- *Rosso Malpelo* e le novelle di *Vita dei campi*.
- “L’ideale dell’ostrica e la religione della famiglia.
- L’impersonalità: l’artificio della regressione e la tecnica dello straniamento.
- *I Malavoglia*: il titolo e la composizione; il progetto letterario e la poetica; la struttura e la vicenda; il sistema dei personaggi; la lingua e lo stile.
- *Mastro- don Gesualdo*: la struttura e la trama.
- L’ultimo Verga.

Testi:

- dai *Malavoglia* (cap XV): “L’arrivo e l’addio di ’Ntoni”e “ L’addio alla roba e la morte ” da *Mastro don Gesualdo*
- da *Vita dei Campi*: “La lupa”
- **I poeti maledetti: Baudelaire, Verlaine, Rimbaud e Mallarmè**
- Testo: “Piange il mio cuore” di Paul Verlaine

GIOVANNI PASCOLI:

- La vita tra il “nido” e la poesia. Le opere.
- La poetica del *Fanciullino*.
- *Myricae*: composizione e storia del titolo. Temi: la natura e la morte. Il simbolismo impressionistico e l’innovazione stilistica.
- *I Canti di Castelvecchio*: il nido, la morte e il desiderio di amore.

Testi:

- *Lavandare* ;
- *X Agosto*;
- *La mia sera*

GABRIELE D’ANNUNZIO:

- la vita e le opere.
- Il panismo estetizzante del superuomo.
- I libri delle *Laudi*.
- *Il piacere* e altri romanzi.

Testi:

- *La pioggia nel pineto*;
- *Rimani*
- *Stringiti a me*
- “ *Il ritratto di Andrea Sperelli* ” (*Il Piacere*)

- Le avanguardie in Europa: l'Espressionismo; il Futurismo, il Dadaismo, il Surrealismo.
- L'avanguardia futurista: i manifesti; Marinetti.
- Freud e la nascita della psicoanalisi.

ITALO SVEVO:

- La vita e le opere. La formazione culturale, la poetica e i primi romanzi dell'infanzia.
- Caratteri dei primi romanzi sveviani: *Una vita*, *Senilità*.
- *La coscienza di Zeno*: struttura e contenuti.

Testi:

- Da *Senilità*: "Emilio e Angiolina"
- Da *La coscienza di Zeno*: "Il vizio del fumo" e "La vita è inquinata alle radici".

GIUSEPPE UNGARETTI:

-la vita, le opere, il pensiero e la poetica. Lo sperimentalismo stilistico di Ungaretti.

Testi:

Da "Allegria": *Veglia*, *Soldati*, *San Martino del Carso*, *Stasera*, *Solitudine*, *Non gridate più*.

Novecentismo e Antinovecentismo: Levi e Sciascia.

PRIMO LEVI

LA VITA – L'autore e il suo tempo (L'olocausto)

Se questo è un uomo

Testi :

Considerate se questo è un uomo

ARBEIT MACHT FREI

LEONARDO SCIASCIA : la condanna di mafia e corruzione

- La vita e le opere
- Il giorno della civetta

Testo:

- *La legge dello Stato e la mafia*

ANDREA CAMILLERI e la figura del Commissario Montalbano.

UDA

1) Alimentazione e culture alimentari nel mondo (primo quadrimestre)

Argomenti: L'alimentazione nel Novecento in Italia e all'Estero . Intervista ai nonni per individuare l'alimentazione usata da loro , i prodotti più usati e le ricette più diffuse.

2) Obiettivo lavoro (secondo quadrimestre)

Argomenti : Curriculum vitae, lettera di presentazione e colloquio di lavoro.

METODOLOGIE DIDATTICHE

I contenuti sono stati affrontati in lezioni dialogate al fine di ottenere il massimo coinvolgimento della classe; ogni nuovo argomento è stato preceduto da una revisione dei prerequisiti e da un eventuale

richiamo alle conoscenze basilari. Particolare attenzione è stata dedicata ai brani antologici, dei quali si è cercato di curare la lettura e l'analisi guidata facendo riferimento al genere letterario, al linguaggio, alle figure retoriche, all'aspetto formale in generale, per passare poi all'individuazione dei temi .

Si sono svolte alcune esercitazioni miranti a verificare la loro autonomia e preparazione. Si è fatto anche largo uso di quesiti ai quali rispondere in forma dettagliata, di sintesi dei vari argomenti, di collegamenti e riferimenti interdisciplinari. Anche l'uso di prove strutturate è servito a sviluppare il loro intuito e la loro capacità di discernimento.

Il lavoro di analisi dei testi è stato svolto prima sempre in forma guidata, in classe, e poi come consegna per casa, anche in vista della preparazione alla prova d'esame.

Diversi allievi, tuttavia, pur avendo compreso le modalità operative, incontrano difficoltà nel metterle in pratica e a tutt'oggi producono testi approssimativi, difettosi nella coesione e lessicalmente stentati.

Il ricorso al feed back è stato frequente sia al fine di verificare le conoscenze ma anche per garantire la possibilità di un costante recupero nell'acquisizione dei contenuti. Durante le lezioni a distanza le attività si sono basate sull'innovazione, sulla comunicazione, sulla condivisione, sull'uso flessibile del tempo, che non ha contenuto solamente la ri-programmazione complessiva della programmazione e/o dell'orario, ma ha implicato necessariamente nuove modalità di insegnamento finalizzate a costruire ambienti di apprendimento attivi, capaci di favorire una partecipazione motivata degli studenti, attraverso la valorizzazione e il consolidamento degli elementi positivi e degli apporti originali.

Le attività sono state favorite dall'utilizzo di video, documenti e schede, link e altre risorse digitali con contenuti da imparare, studiare, sperimentare e creare.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Testo adottato: Beatrice Panebianco, Mario Gineprini, Simona Seminara: Vivere La Letteratura. Dal Secondo Ottocento A Oggi. Zanichelli Editore

- Dispense fornite dal docente
- Presentazioni realizzate tramite il software Power Point
- Appunti e mappe concettuali.
- Postazioni multimediali.
- Lavagna Interattiva Multimediale
- Risorse digitali .
- Uso della piattaforma digitale G-suite
- WhatsApp
- Posta elettronica

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Le verifiche (scritte e orali) sono state effettuate:

- in maniera informale attraverso gli interventi individuali e il controllo della produzione scritta in ordine alla comprensione dei testi antologici;
- in maniera formale attraverso un colloquio inteso come momento di verifica delle capacità integrative e critico – rielaborative.

Per la prova scritta di **Italiano** sono state proposte varie tipologie:

- ✓ analisi e commento di un testo letterario: poesia e prosa;
- ✓ stesura di un testo argomentativo di ambito filosofico, sociale, letterario, tecnologico e storico.
- ✓ Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità.

. Nella valutazione sono stati considerati i seguenti indicatori:

- ✓ Correttezza ortografica e sintattica e proprietà nell'uso della lingua;

- ✓ possesso di conoscenze relative all'argomento scelto e al quadro generale di riferimento;
- ✓ capacità di pianificazione, struttura e articolazione del testo; complessiva aderenza all'insieme delle consegne;
- ✓ ampiezza , padronanza, uso adeguato dei contenuti in funzione delle diverse tipologie.

Durante l'anno scolastico sono state effettuate due simulate della prova d'esame , la prima in data 29-03-2022 , la seconda giorno 27-04-2022.

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:

- la situazione di partenza;
- l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe;
- i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale;
- l'impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne;
- l'acquisizione delle principali nozioni.

FIRMA DEL DOCENTE
PROF.SSA ANGELA IRACI



**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
ANNO SCOLASTICO 2021/2022**

**DISCIPLINA: STORIA
DOCENTE: IRACI ANGELA
CLASSE: V E**

PROFILO DELLA CLASSE

Nel corso dell'anno , in generale, quasi tutti gli alunni hanno mostrato un buon interesse per la disciplina e, durante le spiegazioni, un apprezzabile livello di attenzione; la loro disponibilità al dialogo disciplinare non è stata , però, sempre supportata dallo studio costante e diversi allievi hanno confidato sulle personali abilità di recupero delle conoscenze, impegnandosi nello studio in modo saltuario o discontinuo; alcuni pertanto hanno dimostrato , nel corso delle verifiche di possedere conoscenze incomplete o strettamente essenziali, in molti casi legate alla memoria a breve termine.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

In relazione alla programmazione curricolare, sono stati raggiunti gli obiettivi generali riportati nella seguente tabella.

OBIETTIVI GENERALI

La classe ha raggiunto, nel complesso e con varie gradazioni, i seguenti obiettivi:

Conoscenze:

Conosce i fatti storici più rilevanti per il divenire dell'Europa nel periodo compreso tra la seconda metà dell' Ottocento e la seconda metà del Novecento;

Capacità:

applica gli organizzatori temporali semplici; utilizza schemi di causa-effetto

Competenze

estrapola informazioni dalle fonti e le organizza in schemi;

elabora le conoscenze in modo sintetico con qualche spunto di autonomia.

Contenuti

Dovendo rimodulare i contenuti del programma, in relazione al tempo disponibile ed alla situazione della classe, si è ritenuto opportuno concentrare l'attenzione degli alunni sulla storia del '900 anche per consentire più facili raccordi con i temi affrontati nel programma di Italiano.

I primi due moduli tematici sono quindi stati affrontati in funzione propedeutica a quelli successivi.

Moduli tematici

1. Il mondo dal primo '900 alla "Grande Guerra"

La società del secondo Ottocento

L'Italia tra Ottocento e Novecento

L'età Giolittiana

Il mondo alla vigilia della "Grande guerra"

La prima guerra mondiale

2. L'età dei totalitarismi

Democrazie e regimi totalitari tra le due guerre

La Russia e il bolscevismo

La Rivoluzione russa

L'Italia e il fascismo

Le democrazie e la crisi del capitalismo

La Germania e il nazismo

La seconda guerra mondiale

Lo scoppio della II guerra mondiale e le vittorie dell'Asse

La seconda fase del conflitto e la vittoria degli alleati

3. Il mondo bipolare

Il bipolarismo post-bellico

La guerra fredda e la caduta del "Muro"

Il "lungo dopoguerra": Dalla società del benessere all'Italia repubblicana.

Dal crollo del muro di Berlino e la fine del Comunismo al fenomeno della globalizzazione.

Visione di video con testi di alcune canzoni d'autore, che hanno raccontato alcuni avvenimenti affrontati: "La canzone di Piero" di F. De André; "Auschwitz- La canzone del bambino nel vento" di F. Guccini; "C'era un ragazzo che come me amava i Beatles e i Rolling Stones" di G. Morandi e "Generale" di Francesco De Gregori.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Le metodologie adottate hanno dovuto tenere conto dell'impegno incostante nello studio degli allievi, pertanto si è reso necessario ripetere i concetti più importanti, utilizzare, fornire e costruire schemi e mappe di orientamento, controllare frequentemente i livelli di apprendimento, adottare la tecnica del feedback.

Sono stati individuati e analizzati dettagliatamente tra i fenomeni quelli che più di altri si sono caratterizzati come "grandi trasformazioni" sociali, politiche, istituzionali ed economiche, guidando nei collegamenti interdisciplinari. Sia il quadro storico generale che lo sviluppo di sotto temi di ordine socio-economico sono stati proposti avvalendosi di schemi e diagrammi e sintetizzati, alla fine, con l'ausilio e la costruzione guidata di mappe concettuali.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- Libro di testo: Vittoria Calvani: "Storia e Progetto –Il Novecento e oggi" -A.Mondadori Scuola
- Dispense fornite dal docente.
- Presentazioni realizzate tramite il software Power Point.
- Appunti e mappe concettuali.
- Postazioni multimediali.
- Lavagna Interattiva Multimediale.
- Software
- Uso della piattaforma digitale G-suite
- WhatsApp
- Posta elettronica

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Le verifiche sono state effettuate anche attraverso prove semistrutturate in base ai contenuti effettivamente svolti; in maniera informale attraverso gli interventi dal posto e in maniera formale attraverso un colloquio inteso come momento di verifica delle capacità integrative e critico – rielaborative.

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:

- la situazione di partenza;
- l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe;
- i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale;
- l'impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne;
- l'acquisizione delle principali nozioni.

FIRMA DEL DOCENTE

PROF. SSA _ANGELA IRACI

Handwritten signature of Angela Iraci in black ink, written in a cursive style.

**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
ANNO SCOLASTICO 2021/2022**

**DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
DOCENTE: DOMENICA MINUTELLA
CLASSE V E**

PROFILO DELLA CLASSE

La classe 5^a E è composta da alunni abbastanza vivaci e curiosi, si sono sempre mostrati sufficientemente interessati alla materia e ben disposti al dialogo educativo, il clima di lavoro in classe è stato sereno e collaborativo. Per quanto riguarda il profitto, alcuni alunni si sono impegnati nello studio a casa raggiungendo risultati buoni e discreti, mentre la restante parte dei ragazzi arriva alla piena sufficienza, qualcuno ancora più fragile nella preparazione di base e meno impegnato è arrivato appena alla sufficienza.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

OBIETTIVI GENERALI

Gli alunni conoscono le principali regole igieniche e la loro applicazione nell'ambito ristorativo; conoscono le linee guida e i LARN per una dieta equilibrata, sanno interpretare tabelle e grafici, conoscono i principi della dietetica e sanno calcolare il peso teorico individuale ed il fabbisogno energetico giornaliero con l'uso degli indici LAF; sanno predisporre menu coerenti con il contesto e alle esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

Sanno formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche e patologiche, sanno applicare le normative vigenti, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti (HACCP).

La capacità di analizzare una questione è stata acquisita da quasi tutti gli alunni e così pure la capacità di sintesi. L'uso corretto della terminologia è stato un obiettivo raggiunto dalla metà circa della classe.

CONTENUTI TRATTATI

I MODULO

Il valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose.
Le regole alimentari nelle tradizioni ebraica, cristiana, islamica.

II MODULO

La dieta nelle diverse età e in condizioni fisiologiche: la dieta nel neonato e nel lattante, la dieta del bambino, la dieta dell'adolescente, la dieta dell'adulto, la dieta in età geriatrica, la dieta in gravidanza e della nutrice.

III MODULO

LA DIETA E LE PRINCIPALI PATOLOGIE:

Le malattie cardiovascolari:

l'ipertensione arteriosa, le iperlipidemie e l'aterosclerosi, l'ipercolesterolemia e l'ipertrigliceridemia.

La dieta nelle malattie metaboliche:

il diabete mellito, l'obesità

Le reazioni avverse al cibo:

le reazioni tossiche, le allergie alimentari, le intolleranze alimentari, la celiachia.

Alimentazione e tumori:

stile di vita e rischio tumorale, sostanze cancerogene, fattori antitumorali, codice europeo contro il cancro.

I disturbi dell'alimentazione:

Anoressia e bulimia

IV MODULO

La qualità degli alimenti, le etichette alimentari, i marchi di qualità, le frodi commerciali e sanitarie

V MODULO

Contaminazioni chimiche:

Le micotossine; le contaminazioni da metalli pesanti, da contenitori per alimenti, da fertilizzanti e pesticidi, da PCB, da IPA, da pratiche zootecniche; le contaminazioni radioattive.

Contaminazioni biologiche:

fattori che influenzano la crescita batterica, infezioni e tossinfezioni alimentari, le principali malattie batteriche: l'infezione stafilococcica, la salmonellosi, il botulismo.

Le parassitosi alimentari da protozoi: l'amebiasi. Le parassitosi da metazoi: la teniasi, l'echinococcosi.

La prevenzione igienica:

il sistema HACCP, il team e l'organizzazione delle risorse dell'azienda.

L'igiene degli ambienti di lavoro, igiene del personale, igiene degli alimenti.

PROGETTO PCTO

I GRANI ANTICHI SICILIANI

Gli agenti lievitanti, i fattori di crescita dei lieviti, ruolo delle farine e del glutine nell'insorgenza della malattia celiaca. La valorizzazione e la promozione dei grani antichi siciliani ed il loro uso sia nella panificazione che nella produzione di prodotti dolciari.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Si è utilizzata la lezione frontale trattando gli argomenti con chiarezza espositiva e facendo ricorso ad esemplificazioni pratiche senza tuttavia rinunciare alla precisione del linguaggio, si è adottata la lezione dialogata per permettere agli alunni di rivedere le conoscenze già acquisite in forma critica. Le lezioni sono state svolte in presenza e gli alunni sono stati aiutati tramite *power point* caricati sulla piattaforma ufficiale della scuola *classroom*, preparati per ogni argomento, e si sono esercitati stilando relazioni scritte.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- **Libro di testo:** Silvano Rodato, *Alimentazione oggi*, Ed. CLITT.
- presentazioni realizzate tramite Power point
- uso di piattaforme digitali G suite
- posta elettronica
- *whatsapp*
- lavagna Interattiva Multimediale

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Sono state fatte interrogazioni orali individuali e colloqui di gruppo, due prove scritte nel primo quadrimestre e due nel secondo quadrimestre, sotto forma di relazioni.

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:

- la situazione di partenza;
- l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe e durante la DAD La partecipazione alle lezioni LIVE
- i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale;
- l'impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne; l'acquisizione delle principali nozioni

FIRMA DEL DOCENTE
PROF.SSA DOMENICA MINUTELLA

Domenica Minutella

**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
ANNO SCOLASTICO 2021/2022**

**DISCIPLINA: MATEMATICA
DOCENTE: TRUGLIO SALVATORE
CLASSE: V E**

PROFILO DELLA CLASSE

Gli alunni durante tutto il corso dell'anno scolastico si sono applicati ma non sempre in modo adeguato ed efficiente.

Alcuni di essi hanno avuto difficoltà a causa delle lacune pregresse e non colmate nei tempi previsti.

Grazie alle continue lezioni di ripasso e alle attività di recupero è stato possibile, per quasi tutti gli studenti, raggiungere almeno gli obiettivi didattici minimi.

Gli alunni hanno sempre tenuto un comportamento corretto e rispettoso nei riguardi dell'insegnante, sia in presenza sia a distanza, hanno sempre seguito con la dovuta attenzione le lezioni e si sono sforzati, nei limiti delle loro capacità, di acquisire le conoscenze minime richieste.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

In relazione alla programmazione curricolare, sono stati raggiunti gli obiettivi generali riportati nella seguente tabella.

1. conoscere il concetto di limite di una funzione
2. sapere calcolare i limiti di semplici forme indeterminate
3. conoscere le regole di derivazione
4. conoscere i teoremi fondamentali del calcolo differenziale
5. eseguire lo studio di una semplice funzione

CONTENUTI TRATTATI

Concetto di funzione reale di variabile reale;

Classificazione delle funzioni reali di variabile reale;

Le funzioni elementari;

Calcolo del dominio di una funzione;

Segno di una funzione, intersezioni con gli assi coordinati e individuazione delle regioni del piano cartesiano contenenti i punti del grafico;

Approccio intuitivo al concetto di limite finito $o \pm\infty$ di una funzione per x tendente a x_0 o per x tendente a x_0^\pm ;

Approccio intuitivo al concetto di limite finito $o \pm\infty$ di limite di una funzione per x tendente a $\pm\infty$;

Definizioni di intorno di un punto x_0 , di intorno di $+\infty$ e di intorno di $-\infty$;

Cenni alle definizioni di limite di una funzione nei vari casi;

Teorema di unicità del limite;

Teorema della permanenza del segno;

Concetto di funzione continua;

Teoremi sulle operazioni con i limiti e applicazioni;

La continuità delle funzioni elementari;
Il teorema di Weierstrass;
Il teorema degli zeri;
Il teorema dei valori intermedi;
Calcolo di limiti di forme indeterminate del tipo $0/0$, $\infty-\infty$, ∞/∞ ;
Calcolo degli asintoti orizzontali, verticali e obliqui di una funzione;
Il numero di Nepero;
Definizione di rapporto incrementale di una funzione in un punto x_0 e suo significato geometrico;
Definizione di derivata di una funzione in un punto x_0 e suo significato geometrico;
Equazione della retta tangente al grafico di una funzione in un suo punto;
Derivate delle funzioni x^α , $\sqrt[n]{x}$, $\ln x$, e^x ;
Derivazione delle funzioni composte;
Teoremi sulla derivata della somma, differenza, prodotto, quoziente di due funzioni;
Teorema sul valore della derivata in un punto di estremo relativo;
Il teorema di Rolle;
Il teorema di Lagrange;
Segno della derivata e monotonia di una funzione;
Determinazione degli estremi relativi di una funzione con il segno della derivata;
Studio di una funzione.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Tutte le lezioni sono state preventivamente preparate dal docente in formato multimediale e presentate e spiegate alla classe, tramite la lavagna elettronica in presenza.
Dopo ciascuna lezione il docente ha inserito sulla piattaforma *classroom* il materiale didattico: lezione spiegata, esercizi corretti e compiti da eseguire, in tal modo gli studenti hanno potuto ripassare o rivedere tutti gli argomenti spiegati, fin dalla prima lezione.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo: BERGAMINI MASSIMO TRIFONE - ANNA BAROZZI, *Elementi di matematica*
Volume A (Ld) *Disequazioni, Coniche, Statistica, Espon. Elog., Lim., Der.*, Zanichelli Editore

- dispense fornite dal docente
- postazioni multimediali
- lavagna Interattiva Multimediale

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Sono state somministrate tre verifiche scritte nel primo quadrimestre e tre verifiche scritte nel secondo quadrimestre.

Gli alunni sono stati sottoposti periodicamente a colloqui orali sugli argomenti trattati.

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:

- la situazione di partenza;
- l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe;
- i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale; - l'impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne; - l'acquisizione delle principali nozioni.

FIRMA DEL DOCENTE
PROF. SALVATORE TRUGLIO



**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
ANNO SCOLASTICO 2021/22**

**DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURA RICETTIVA
DOCENTE: PROF. SALVATORE RESTIVO
CLASSE: V° E**

PROFILO DELLA CLASSE

Gli alunni si sono mostrati in genere interessati al dialogo educativo proposto ed hanno interagito positivamente sul piano relazionale e socio-affettivo, instaurando un buon clima relazionale con il docente. Dal punto di vista delle competenze linguistiche specifiche, espressive e rielaborative, la classe risulta eterogenea. Alcuni allievi sono in grado di cogliere, comprendere e rielaborare i contenuti disciplinari appresi, altri allievi necessitano di essere guidati nell'elaborare ed esporre in modo chiaro e corretto i contenuti svolti; infine, alcuni allievi non sono riusciti a superare la fase di un apprendimento basato prevalentemente sulla memorizzazione e, pertanto, non sono pervenuti ad una efficace rielaborazione personale di quanto appreso. E' da aggiungere che, alcuni alunne/i hanno seguito, in alcuni periodi, le lezioni a Distanza perché positivi al covid. Tutti gli allievi, nel complesso, hanno mostrato senso di responsabilità impegnandosi nelle attività di studio in preparazione dell'Esame di Stato.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

In relazione alla programmazione curricolare, sono stati raggiunti gli obiettivi generali di seguito riportati:

1. utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
2. 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 coordinamento con i colleghi;
3. applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
4. adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;
5. redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

CONTENUTI TRATTATI

TITOLO U.D.A.

IL BILANCIO D'ESERCIZIO

- Il Bilancio d'esercizio: funzioni e principi
- I documenti che compongono il Bilancio d'esercizio

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

IL MARKETING

- Il marketing: aspetti generali
- Il marketing strategico
- Il marketing operativo
- Il web marketing
- Il marketing plan

PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO

- La pianificazione e la programmazione
- Il budget
- Il business plan

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

LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO

- Le abitudini alimentari
- I marchi di qualità alimentare

METODOLOGIE DIDATTICHE

Negli interventi didattico-educativi sono state utilizzate una pluralità di metodologie (lezione frontale, lezione dialogata, esercitazioni ed applicazioni, *problem solving*, flipped classroom, analisi di casi). L'attività a distanza, quando necessaria, è stata prevalentemente rivolta al ridurre al minimo il nozionismo e a promuovere una mentalità operativa creando situazioni stimolanti per gli alunni. Sono stati condivisi con gli studenti materiali cartacei, esercitazioni ad hoc predisposte o reperite nel web e attraverso la restituzione degli elaborati i discenti hanno indicato le loro difficoltà e comunicato le loro certezze.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

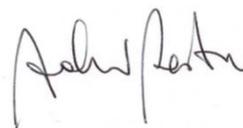
- Libro di testo: S. Rascioni, F. Ferriello, *Gestire le Imprese Ricettive UP volume 3 - Enogastronomia Sala e Vendita*, Editore Tramontana
- Dispense fornite dal docente
- Presentazioni realizzate tramite il software Power Point
- Appunti e mappe concettuali
- Lavagna Interattiva Multimediale
- Software:

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Verifiche periodiche nel primo quadrimestre hanno permesso di testare il grado di apprendimento, cercando di responsabilizzare gli alunni ad una collaborazione maggiore tra loro e con gli insegnanti. Le capacità individuali degli alunni e la loro preparazione sono state verificate con prove scritte e orali, sondaggi dal posto ed esercitazioni. Per la valutazione delle competenze delle attività di didattica a distanza si terrà conto:

- dell'autonomia nel lavoro personale;
- della motivazione, frequenza e partecipazione;
- dell'organizzazione e abilità nella comprensione delle consegne;
- della capacità comunicativa.

FIRMA DEL DOCENTE
(PROF. SALVATORE RESTIVO)



**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
ANNO SCOLASTICO 2021/2022**

**DISCIPLINA: LINGUA FRANCESE
DOCENTE: IOZZIA LAURA
CLASSE: V E**

PROFILO DELLA CLASSE

La classe 5 E ha frequentato in maniera regolare il corso di lingua francese.

Tutti gli alunni hanno mostrato lungo l'arco dell'anno grande interesse e partecipazione: hanno svolto i compiti assegnati e studiato con regolarità. Gli obiettivi programmati sono stati raggiunti ed è stata conseguita una competenza linguistica molto buona.

La trattazione della programmazione iniziale è stata portata a termine nel rispetto dei tempi previsti. Fin dall'inizio dell'anno scolastico, la didattica in presenza è stata alternata alla didattica a distanza, in relazione al contesto epidemiologico. Questo ha permesso di continuare a svolgere le attività con risultati discreti. In definitiva, gli studenti sanno esprimersi con autonomia e, considerato il livello di partenza, si sono potuti osservare anche dei progressi.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

In relazione alla programmazione curricolare, sono stati raggiunti gli obiettivi generali riportati nella seguente tabella.

OBIETTIVI GENERALI

1. Comprendere attraverso la lettura e l'ascolto le informazioni principali contenuti nei testi;
2. Comprendere espressioni di uso quotidiano e professionale, saper ricevere clienti in sala da pranzo e saper presentare un piatto.
3. Produrre testi semplici su argomenti che riguardano la loro sfera di lavoro.
4. Sostenere una conversazione sui contenuti disciplinari affrontati durante l'anno scolastico con sufficiente comprensibilità e con l'utilizzo corretto della terminologia settoriale ed esporre oralmente con un linguaggio semplice gli argomenti della microlingua.
5. Svolgere attività di gruppo e/o individuali volte a raccogliere informazioni utili e a realizzare un prodotto multimediale da presentare

ARGOMENTI

- Révision et renforcement de principales fonctions linguistiques et communicatives.
- Révision du lexique de base
- Révision de la conjugaison des verbes aux temps de l'indicatif (présent/passé composé, imparfait) au conditionnel et à l'impératif.

Microlingua

- Alimentation diététique
 - Les nouveaux régimes diététiques
 - La pyramide alimentaire
 - Les matières grasses
 - Le régime cretois et l'huile d'olive
 - La cuisine diététique et légère
 - Les allergènes cause d'intolérances alimentaires
- La cuisine fait le tour du monde
 - Cuisine exotique, ethnique du terroir
 - Lexique de la cuisine à l'étranger
 - Découvrir un pays par sa cuisine :
les USA, le Mexique, l'Asie, la Chine, l'Afrique et l'Europe
 - Élaboration de diaporamas informatifs et descriptifs - avec traduction en L2-
des ingrédients utilisés à l'étranger ; mise en commun
- La Déclaration universelle des droits de l'homme (1948)
 - Élaboration de diaporamas promotionnels des droits de l'homme et mise en commun
- Lieux et professions
 - La Restauration commerciale et collective.
 - Les métiers du restaurant: les professionnels de la restauration et de l'oenogastronomie
 - Promouvoir son activité
- Objectif job
 - Réglementation et emploi en oenogastronomie - HACCP et traçabilité alimentaire
 - Le droit du travail
 - Lettre de demande d'emploi – Curriculum Vitae
- Farine de blé et autres farines
 - La farine de sarrasin
 - Crêpes et galettes bretonnes: ingrédients et étapes de préparation; histoire, origine, tradition
- L'Union Européenne

METODOLOGIE DIDATTICHE

Il materiale linguistico su cui si sono basate le attività didattiche è quello di momenti autentici di lingua parlata e scritta, partendo dalle forme più semplici, sempre però compiutamente significative. Tale materiale è stato fornito dal testo in adozione, da attività di tipo laboratoriale e da documenti autentici di vario tipo, in grado di stimolare l'interesse degli allievi e di favorire lo sviluppo integrato delle quattro abilità.

Gli allievi sono stati parte attiva delle lezioni, in grado di agire servendosi della lingua in situazioni autentiche/simulate della vita quotidiana.

Dialoghi e testi di vario genere sono stati ascoltati e letti; le funzioni comunicative sono state estrapolate attraverso l'approccio induttivo per essere fissate attraverso esercizi applicativi, di sostituzione e di espansione. Le attività in classe (anche a distanza) hanno incluso lavori individuali, di gruppo o a coppie.

I compiti assegnati per casa sono stati controllati e corretti individualmente o collettivamente.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- Libro di testo: Arcangela De Carlo - *À Table* - HOEPLI;
- Dispense fornite dal docente.
- Appunti e mappe concettuali.
- Lavagna Interattiva Multimediale.
- Presentazioni realizzate tramite il software Power Point

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Le verifiche sono state formative e sommative, orali e scritte.

Le prove scritte hanno incluso prove strutturate o semi-strutturate, esercizi di trasformazione, completamento, produzione di brevi testi descrittivi, di articoli di giornale, presentazioni multimediali.

Le prove orali hanno incluso domande, simulazioni di dialoghi, interrogazioni.

L'insegnante ha puntato essenzialmente sul potenziamento della capacità di produzione del testo orale. L'espressione verbale è stata facilitata e supportata dall'utilizzo da parte dell'insegnante di domande-guida e rinforzi visivi.

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:

- la situazione di partenza;
- l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe;
- i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale;
- l'impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne;
- l'acquisizione delle principali nozioni.

FIRMA DEL DOCENTE
PROF. IOZZIA LAURA



**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
ANNO SCOLASTICO 2021/2022**

**DISCIPLINA: LINGUA TEDESCA
DOCENTE: GAETANO TARDIO
CLASSE: V E**

PROFILO DELLA CLASSE

PROFILO SINTETICO DELLA CLASSE

La 5E è una classe molto eterogenea. Nonostante le lacune presentate dalla maggior parte degli studenti, l'anno scolastico si è concluso con un impegno abbastanza soddisfacente. Il livello raggiunto delle conoscenze, abilità e capacità è modesto. Il programma è stato svolto nella quasi totalità di quanto previsto. In definitiva, pochi studenti sanno esprimersi in autonomia, ma considerato il livello di partenza, si sono potuti osservare anche dei progressi. Alcuni infatti da una situazione di partenza gravemente insufficiente, hanno raggiunto, seppure a stento, la sufficienza. Solo pochissimi evidenziano un profitto discreto. Ad ogni modo, la maggior parte della classe presenta ancora difficoltà nella produzione autonoma, scritta e orale.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

- Sanno comprendere ed analizzare testi semplici;
- Sanno esporre oralmente con un linguaggio semplice gli argomenti della microlingua.
- Sanno produrre testi semplici su argomenti che riguardano la loro sfera di lavoro.

OBIETTIVI GENERALI

1. Comprendere attraverso la lettura e l'ascolto le informazioni principali contenuti nei testi;
2. Comprendere espressioni di uso quotidiano e professionale, saper ricevere clienti in sala da pranzo e saper presentare un piatto.
3. Sostenere una conversazione sui contenuti disciplinari affrontati durante l'anno scolastico con sufficiente comprensibilità e con l'utilizzo corretto della terminologia settoriale (micro lingua).

ARGOMENTI

- Ripasso di grammatica:
 - Ripasso dell'ordine dei complementi;
 - I verbi modali
 - I verbi riflessivi;
 - Verbi separabili e inseparabili
 - Il comparativo di maggioranza, minoranza e uguaglianza.
 - Il Perfekt
 - Il Praeteritum
 - Il passivo
 - Esercitazioni di Lesen, Hören, Sprechen e Schreiben .

- **Microlingua**
 - Rezepte
 - Das Praktikum und Stellenanzeigen
 - Tourismus
 - Sizilien
 - Deutschland
 - Die Bewerbung
 - Lebenslauf
 - Das Vorstellungsgespraech.
 - Das Staatssystem in Deutschland
 - Berlin
 - Die berliner Mauer
 - Bayern und München
 - Das Oktoberfest in München
 - Ernaerungspyramide

METODOLOGIE DIDATTICHE

Oltre alla lezione tradizionale cioè frontale, mi sono servito di alcune metodologie moderne molto in voga oggi a scuola, e cioè il Brainstorming, il cooperative learning, lavori di gruppo e simulazioni.

Queste tecniche hanno riscosso molto successo poiché i ragazzi sono stati coinvolti in toto nella lezione.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- Libro di testo: Kochkunst - Ed. Loescher – Goethe Zertifikat A2 – Loescher Ed.-
- Grammatik Direkt – Loescher Editore
- Fotocopie fornite dal docente.
- Appunti e mappe concettuali.
- Lavagna Interattiva Multimediale.

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE:

Le verifiche formative sono state effettuate in itinere, seguendo la tipologia orale. L'insegnante ha puntato essenzialmente sul potenziamento della capacità di produzione del testo orale. L'espressione verbale è stata facilitata e supportata dall'utilizzo da parte dell'insegnante da domande-guida e rinforzi visivi.

Le verifiche sommative di tipologia scritta hanno riguardato prove strutturate, semi strutturate e domande aperte.

Non sono state svolte altresì simulazioni di Terza Prova.

Dopo il 15 di maggio mi propongo di svolgere i seguenti argomenti:

- Die Mittelmeer Diät
- Inhaltsstoffe von lebensmittel (Vitamine und Mineralstoff)
- HACCP

**FIRMA DEL DOCENTE
PROF. GAETANO TARDIO**



**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
ANNO SCOLASTICO 2021/2022**

**DISCIPLINA: LINGUA INGLESE
DOCENTE: ROSANNA FAILLACI
CLASSE: V E**

Ore di lezione Lingua Inglese 69 ore

Ore di PCTO lingua inglese 6 ore

Ore di Educazione Civica 2 ore

PROFILO DELLA CLASSE

La classe complessivamente ha partecipato al dialogo educativo mostrando interesse per gli argomenti trattati acquisendo i contenuti disciplinari. L'impegno per lo studio è stato soddisfacente per alcuni studenti, mentre un gruppo è stato meno partecipe sia durante le attività svolte in classe sia nello studio personale.

La vivacità e la scarsa concentrazione di alcuni studenti hanno reso il lavoro in classe abbastanza faticoso. Si è cercato di guidare gli studenti a sviluppare i contenuti disciplinari effettuando collegamenti con le discipline di indirizzo e professionali svolgendo compiti di realtà, (creazione di tour enogastronomici, creazione di menù specifici, simulazioni di colloquio di lavoro)

I risultati conseguiti sono eterogenei per quanto riguarda il raggiungimento degli obiettivi. Un gruppo di studenti ha mostrato interesse è stato motivato nello studio dei contenuti proposti raggiungendo gli obiettivi in modo soddisfacente; un secondo gruppo ha raggiunto gli obiettivi in maniera sufficiente, mentre qualcuno ha raggiunto gli obiettivi in modo non del tutto completa.

In relazione alla programmazione curricolare, sono stati raggiunti gli obiettivi generali riportati nella seguente tabella.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

OBIETTIVI GENERALI

- Utilizzare correttamente le strutture linguistiche per potere comunicare in lingua inglese in maniera autonoma.
- Conoscere il lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro; varietà di registro e di contesto.
- Comprendere testi di varia natura e testi di carattere specialistico e dedurre le informazioni.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione orale, su argomenti generali, di studio e di lavoro.
- Produrre nella forma scritta e orale, brevi testi, sintesi e commenti su esperienze, processi e situazioni relativi al proprio settore di indirizzo.

CONTENUTI TRATTATI

- Enogastronomy and slow food revolution. Slow food presidia
- Fast food chains.
- Food imitation and forgery.
- Biological and organic food products.
- Farmer's markets and earth markets
- "Km 0 Food"
- Types of menus. Menu planning & compiling

- Food and wine tour Sicily with examples of menus and recipes.
- Traditional Sicilian dishes, wines and products. Presentation of typical Sicilian recipes.
- The Wine production; and types of wines.
- Wine tasting. Wine and food pairing
- Banqueting and the service it offers. Banqueting menus
- Banquets and buffets (main features)
- The banqueting manager and function planning.
- Banqueting correspondence
- More than nutrition : Nutrition and health
- Nutrients: carbohydrates, fats, protein, vitamins, minerals and water.
- Healthy eating: definition of a healthy and balanced diet.
- The healthy eating pyramid. WHO recommendations.
- The Mediterranean diet. Specific types of diets: children, pregnant women, Athletes elderly people teenagers

ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA

The European Institutions: The European Commission, The European Parliament, The Council of Europe: their members, functions and tasks, seats and Presidents.

TITOLO U.D.A.

UDA n1 “ Alimentazione e cultura alimentare nel mondo “ Argomenti: Dishes and Food traditions in UK,USA & English speaking countries. Enogastronomic tours of the main traditional dishes. Description of the dishes with the creation of power point.

UDA n2” Obiettivo lavoro” Argomenti: Applying for a job: application mails. The curriculum vitae
Work interview simulations.

PROGETTO PCTO

“ Alla ricerca degli antichi grani duri Siciliani e non solo....”

Argomenti : types of **Durum wheats**, Tuminia durum wheat origin and features
The causes of allergies and intolerances due to gluten.

METODOLOGIE DIDATTICHE

- Brainstorming
- Lezione frontale, lezione partecipata.
- Letture di testi e discussioni collettive.
- Uso di strumenti multimediali e consultazione di materiale da internet.
- Reading comprehension.
- Pair works; problem solving.
- Questionari; esercizi di completamento, vero/falso.
- Traduzioni da e nella lingua straniera.
- Lavori di gruppo e traduzioni guidate anche attraverso l’uso della Lim.
- Sviluppo di argomenti con collegamenti disciplinari.
- Verifiche in itinere,
- Attività di recupero e rinforzo.

Sono stati utilizzati diversi metodi secondo le necessità: quello comunicativo, quello traduttivo-grammaticale, e induttivo-deduttivo, cercando di utilizzare il più possibile la lingua inglese durante tutte le attività svolte in classe, si è ricorso alla traduzione in italiano quando è stato necessario per la comprensione. Per migliorare e sviluppare le competenze argomentative i contenuti proposti sono stati spesso sintetizzati attraverso attività scritte individuali e collettive anche con l'uso della Lim cercando di sviluppare le capacità di sintesi ed elaborazione personale.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- Libro di testo Cook book Club Up IN
- Dispense fornite dal docente.
- Presentazioni realizzate tramite il software Power Point.
- Appunti e mappe concettuali.
- Piattaforma Gsuite con la classroom dedicata.
- Materiale da Internet
-

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Le prove di verifica sono state:

Comprensione del testo con esercizi vero/falso, completamento, abbinamento.

Domande a risposta aperta e scelta multipla

Creazione di testi

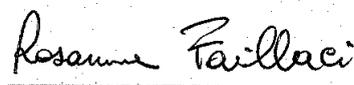
Redazione di mail

Verifiche orali singole e collettive

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:

- la situazione di partenza;
- l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe
- i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale;
- l'impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne;
- l'acquisizione delle principali nozioni.

FIRMA DEL DOCENTE
(PROF. ROSANNA FAILLACI)



**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
ANNO SCOLASTICO 2021/2022**

**DISCIPLINA: LABORATORIO DI SALA VENDITA-SETTORE CUCINA
DOCENTE: GIUSEPPE CICERO
CLASSE: V E**

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da 18 alunni. A causa dell'emergenza covid-19 alcune lezioni sono state fatte in DID non per l'intera classe ma per alcuni alunni che a turno si sono stati positivi. La classe all'inizio dell'anno scolastico si mostrava attiva e per certi aspetti volenterosa, col passare del tempo si sono dimostrati passivi e poco volenterosi. Il gruppo classe dal punto di vista didattico non è omogeneo, in fatti, si evidenziano gruppi di livello diverso. Il livello di preparazione raggiunto è quasi sufficiente.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

In relazione alla programmazione curricolare, sono stati raggiunti gli obiettivi generali riportati nella seguente tabella.

OBIETTIVI GENERALI

In termini di conoscenze: gli alunni hanno sufficientemente acquisito contenuti, concetti, metodi e tecniche inerenti all'area professionalizzante di indirizzo.

In termini di competenze: gli alunni mostrano di saper utilizzare le conoscenze acquisite, in particolare nelle attività pratiche programmate nei laboratori di cucina che hanno sviluppato negli anni precedenti.

In termini di capacità: gli alunni mostrano di saper utilizzare le conoscenze acquisite .

CONTENUTI TRATTATI

ARGOMENTI:

MOD.1 l'offerta enogastronomica

-Pianificare l'offerta gastronomica

-PIANIFICARE L'OFFERTA GASTRONOMICA

MOD.2 ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE

-L'analisi delle caratteristiche organolettiche

-La sommellerie

- L'abbinamento tra cibo e vino

MOD. 3 OPERARE DAVANTI AL CLIENTE

-La cucina di sala

-I cocktails

-EDUCAZIONE CIVICA

-Parità di genere.

MOD.4 EVENTI SPECIALI

- Il banqueting
 - Il catering
 - La preparazione di un evento speciale
- MOD.5 TECNICHE DI GESTIONE**
- La gestione delle aziende turistiche-ristorative
 - La gestione degli acquisti
 - Informatica ed enogastronomia

METODOLOGIE DIDATTICHE

Per il conseguimento degli obiettivi prefissati nella programmazione si è fatto uso dei seguenti metodi:

- Lezione frontali
- Lezioni in cui gli argomenti sono stati presentati partendo dalle conoscenze e dal patrimonio degli alunni
- Purtroppo non è stato possibile effettuare visite in aziende di settore a causa della situazione emergenziale.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- Libro di testo: MASTER LAB laboratorio di servizi enogastronomici, autori:
- A. Faracca, E. Galiè, T. Ficcadenti.
- Appunti e mappe concettuali.
- DID
- Video
- Risorse multimediali
- Riviste di settore.

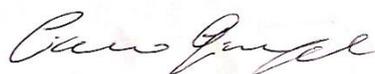
TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

- Verifiche orali 2
- Colloqui;
- Le verifiche orali fanno riferimento al primo quadrimestre e al secondo quadrimestre.

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:

- la situazione di partenza;
- l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe;
- i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale;
- l'impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne;
- l'acquisizione delle principali nozioni.

**FIRMA DEL DOCENTE
PROF. CICERO GIUSEPPE**



**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
ANNO SCOLASTICO 2021/2022**

**DISCIPLINA: RELIGIONE
DOCENTE: PROF.SSA AIOSA GABRIELLA CLARA
CLASSE V E**

PROFILO DELLA CLASSE

All'ora di religione hanno partecipato tutti gli alunni e la frequenza è stata mediamente buona. La classe ha partecipato al dialogo educativo mantenendo un comportamento abbastanza corretto. Nel suo insieme, pur con qualche eccezione, la classe ha mostrato una certa disponibilità e discreta attitudine alla disciplina. L'interesse manifestato dagli alunni è stato proficuo per approfondire argomenti e problematiche di attualità. La classe ha mostrato nel complesso impegno e costanza raggiungendo risultati più che apprezzabili.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

In relazione alla programmazione curricolare, sono stati raggiunti gli obiettivi generali riportati nella seguente tabella.

OBIETTIVI GENERALI

- sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale;
- cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura del lavoro e della professionalità;
- utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto al mondo del lavoro;
- conoscere il Magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale, economica, tecnologica;
- conoscere il fenomeno religioso nella storia e, in particolare nella tradizione europea e più specificamente italiana;
- comprendere il sostegno che la religione offre alla ricerca umana sul senso della vita;
- scoperta della Tradizione quale chiave di lettura del senso della storia e dell'esistenza umana
- scoperta della dimensione morale dell'uomo in tutte le sue implicanze personali, sociali e religiose

CONTENUTI TRATTATI

La linea del tempo e la nascita di Cristo
Il rapporto cibo-religioni: convivialità -condivisione
L'enciclica *Laudato si* di papa Francesco

La salvaguardia del creato
L'orizzonte del futuro e della speranza nei giovani
L'enigma della morte
Bene-male/libertà- responsabilità
Cristianesimo e diritti umani

I diritti inalienabili di ogni essere umano

L'affermazione dell'inalienabile dignità della persona umana, del valore della vita, dei diritti fondamentali, del primato della carità e della solidarietà

Costruttori di pace

Il rispetto: come fondamento della umana convivenza

Religione e *social network*

La scoperta della via dell'interiorità

La scoperta dell'altro

METODOLOGIE DIDATTICHE

Da un punto di vista metodologico per tutto il primo quadrimestre e una prima parte del secondo, si è fatto ricorso all'esposizione frontale fondata sulla strategia del dialogo circolare, alla lettura di testi e alla visione di film su tematiche inerenti il programma svolto. In questo modo si è tentato di migliorare l'analisi critica dei significati e dei vissuti emersi negli allievi, incentivando i commenti personali e le discussioni di gruppo. Per lo svolgimento delle lezioni si è utilizzato materiale testuale a disposizione degli alunni.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo: SALANI Massimo, *A lauto convito*, EDB Scuola, Bologna, 2015.

- testi forniti dal docente
- postazioni multimediali
- lavagna Interattiva Multimediale

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Non si sono proposte verifiche particolari in riferimento alle tipologie previste per il nuovo esame di stato, considerato che la religione non entra nelle materie di esame.

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:

- la situazione di partenza;
- l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe;
- i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale;
- l'impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne;
- l'acquisizione delle principali nozioni.

PROF. AIOSA GABRIELLA CLARA



**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
ANNO SCOLASTICO 2021/2022**

**DISCIPLINA: LABORATORIO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA
INDIRIZZO: ENOGASTRONOMIA
DOCENTE: PROF. CANCELILA EPIFANIO
CLASSE V E**

PROFILO DELLA CLASSE

A conclusione di questo anno scolastico la classe ha evidenziato un profitto alquanto positivo, attraverso una motivazione sempre forte e ricca, a cui ha saputo affiancare una partecipazione attiva. Infatti la classe si è mostrata disponibile ad accogliere le sollecitazioni al dialogo educativo. Gli obiettivi relativi ai contenuti disciplinari programmati sono stati in gran parte raggiunti per una buona parte della classe mentre per gli altri si sono riscontrate alcune carenze di natura espressiva e mancanza di metodi di studio; il livello cognitivo e la capacità di usare un linguaggio tecnico-professionale di settore è risultato mediamente sufficiente.

In alcuni momenti è stato necessario rimodulare sia la programmazione sia gli obiettivi finali. Sono state proposte attività di recupero dei contenuti già svolti, ma anche nuovi argomenti.

E' stato altresì utile gestire le interazioni tra gli alunni. Soprattutto durante le esercitazioni pratiche. Dal monitoraggio finale, si è constatato che la frequenza, la partecipazione e l'interesse alle attività proposte per la maggior parte degli allievi è stata abbastanza positiva.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

OBIETTIVI GENERALI

- riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;
- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
- svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
- contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio;
- applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;

CONTENUTI TRATTATI

Le cucine regionali, nazionali e internazionali	Gli stili di cucina Le forme di cucina in Italia Le attuali tendenze della ristorazione La cucina regionale La cucina europea Le principali cucine etniche
Il Menu	I Menu : aspetti generali I menu della ristorazione commerciale I menu della ristorazione collettiva
La costruzione del menu	La stesura del menu Aspetti nutrizionali del menu
L'organizzazione della cucina	La cucina, la progettazione, le attrezzature Organizzazione e gestione della produzione
La programmazione del lavoro	L'organizzazione del lavoro Orari e turni di lavoro La programmazione del lavoro in base all'utenza

METODOLOGIE DIDATTICHE

- Valorizzare l'esperienza e le conoscenze degli alunni.
- Attuare interventi adeguati nei riguardi della diversità.
- Favorire l'esplorazione e la scoperta.
- Incoraggiare l'apprendimento.
- Promuovere la consapevolezza del proprio modo di apprendere al fine di imparare ad imparare.
- Realizzare percorsi didattici e professionali in laboratorio.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

X Libro di testo: Alma tecniche di Cucina e Pasticceria Tomi B e C

X Dispense fornite dal docente.

X Presentazioni realizzate tramite il software Power Point. X Appunti e mappe concettuali.

- Lavagna Interattiva Multimediale.
- Software
- Esercitazioni pratiche di laboratorio.

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Diagnostica	Inizio Anno Scolastico
Formativa	Intero Anno Scolastico
Sommativa	Durante li Quadrimestre

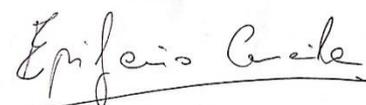
Colloqui orali	Prove aperte di produzione
Colloqui orali di gruppo	Lavori a casa
Esito alternanza scuola lavoro	Interventi spontanei in classe
Partecipazione ad eventi	Prove pratiche di laboratorio
Partecipazione a progetti	Prove strutturate
Colloqui orali di gruppo	Risoluzioni di quesiti professionali

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale sono stati :

- la situazione di partenza;
- l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe e soprattutto in laboratorio
- i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale;
- l'impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne;
- l'acquisizione delle principali nozioni;
- L'utilizzo del linguaggio specifico di settore.

FIRMA DEL DOCENTE

EPIFANIO CANCELA



**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO
ANNO SCOLASTICO 2021/2022**

**DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE
DOCENTE: PROF. PICCIOLO ALESSANDRO
CLASSE V E**

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da 18 alunni provenienti da diverse realtà socio culturali, pertanto si nota una notevole promiscuità al suo interno con capacità e qualità diversificate. Il programma scolastico è stato sostanzialmente portato a termine nella sua maggioranza, gli obiettivi minimi sono stati raggiunti dalla totalità degli allievi. Le attività pratiche sono state condizionate dalla mancanza di campo sportivo, pertanto si è sviluppato sostanzialmente l'aspetto teorico conoscitivo delle maggiori discipline sportive e dei grandi apparati organici. Si è cercato di concentrare l'attenzione sugli aspetti e sui valori del beneficio verso la salute e il benessere con attività moderate costanti nel tempo e ricreative. Quelle agonistiche, laddove si possa fare con impegno regolare seguendo modelli sportivi nazionali ed internazionali. Comprendere capire e farne consapevole certezza di tutti i benefici e di quelle modifiche organiche dell'organismo accrescendo e sviluppando quelle capacità vitali necessarie al benessere e alla salute, grazie alla costante applicazione dovuta all'esercizio fisico, con miglioramenti dal punto di vista cardio-circolatorio, respiratorio, digestivo, linfatico, endocrino, locomotore, psicologico-relazionale, aumentando le capacità di resistenza, forza, elasticità e autostima personale. Argomenti legati alla costituzione trattati seguendo l'Agenda 2020/30, inno nazionale, bandiera tricolore, nazionalità e rappresentanza durante le manifestazioni sportive nazionali e internazionali, sono stati motivo di riflessione e approfondimento sociale. Finalmente quest'anno si sono potute avviare alcune attività pratiche ferme da due anni come notoriamente sappiamo. L'impegno rivolto alla disciplina con esercitazioni prevalentemente in ambiente naturale, ha motivato lo studio teorico e concettuale verso i valori e il beneficio delle attività motorie al fine di sviluppare e potenziare un corretto benessere psico-fisico. Attenzione ed importanza massima allo svolgimento di attività motorie in ambiente Naturale ha significato sviluppare una grande sensibilità verso l'ambiente e la natura, possibilmente in buona compagnia aumentando il valore sociale, per creare condivisione e socializzazione attraverso la presa di coscienza del valore dei luoghi naturali del territorio madonita e delle località sedi di preziosi siti archeologici storici, culturali, paesaggistici di cui è ricco il nostro territorio. Si è puntato a raggiungere per quanto possibile un costume di vita ed assumere un equilibrato e costante svolgimento di attività sportiva, conoscendo i pericoli e i rischi che essa comporta, scongiurando e tenendo a debita distanza le occasioni e le circostanze in cui l'uso di bevande alcoliche e fumo possono creare gravi danni alla salute. Doveroso e necessario rispettare il proprio corpo e aumentare l'autostima e il valore della salute, oggi più che mai al centro della nostra vita provenendo da due anni di pandemia devastante per tutti noi esseri umani. Abituarsi ad un ritmo di vita regolare seguendo indicazioni e metodi di comportamento virtuosi, con impegno e disciplina nelle ore di studio, abbinando attività sportive confronto, approfondimento e riflessione sui valori costituzionali

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

Gli obiettivi minimi programmati sono stati raggiunti da tutti gli allievi con qualche eccellenza superiore e con qualche difficoltà da parte di alcuni.

OBIETTIVI GENERALI

La classe nell'insieme ha dovuto operare molti sforzi per raggiungere un equilibrio psico-fisico cognitivo, poiché sono state più volte riscontrate carenze e fragilità all'interno del gruppo classe, che hanno condizionato la crescita, la completa autonomia di studio e l'approfondimento della disciplina.

CONTENUTI TRATTATI

Apparato Locomotore
Apparato muscolo scheletrico
Apparato digerente
Sistema nervoso
Apparato cardio-circolatorio respiratorio
Regole base e tecniche fondamentali di: calcio, pallavolo, basket, nuoto, atletica, tennis

METODOLOGIE DIDATTICHE

- uso di testi sportivi
- scientifici e dizionari
- illustrazioni sul *web*
- schede visive su lavagna con sistema usb lettura e osservazioni di immagini

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo, *Training four life. Tempo di sport*

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Domande

Esercizi, pratici in classe con descrizioni anatomiche e nomi tecnici dei distretti anatomici

Regole degli *sports* principali

PROF. PICCIOLO ALESSANDRO



IL CONSIGLIO DI CLASSE

Prof.ssa Aiosa Clara	<i>Clara Aiosa</i>
Prof.ssa Iraci Angela	<i>Angela Iraci</i>
Prof.ssa. Iozzia Laura	<i>Laura Iozzia</i>
Prof.ssa Faillaci Rosanna	<i>Rosanna Faillaci</i>
Prof.ssa Minutella Domenica	<i>Domenica Minutella</i>
Prof. Cancila Epifanio	<i>E. Cancila</i>
Prof. Cicero Giuseppe	<i>Giuseppe Cicero</i>
Prof. Picciolo Alessandro	<i>A. Picciolo</i>
Prof. Restivo Salvatore	<i>Salvatore Restivo</i>
Prof. Tardio Gaetano	<i>Gaetano Tardio</i>
Prof. Truglio Salvatore	<i>Salvatore Truglio</i>

ALLEGATI AL DOCUMENTO

ALLEGATO 1	Insegnamento di Educazione civica. Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile adottata dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite il 25 settembre 2015. Progetto parità di genere - parità di diritti
ALLEGATO 2	Insegnamento di educazione civica. Educazione finanziaria
ALLEGATO 3	Insegnamento di educazione civica. Costituzione, istituzione dello Stato Italiano, dell'Unione Europea e degli organismi internazionali; storia della bandiera e dell'inno nazionale.
ALLEGATO 4	Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO): “L'operatore moderno per la promozione e valorizzazione del patrimonio culturale, turistico ed Enogastronomico” <i>I Grani Antichi Siciliani</i>
ALLEGATO 5	UDA I° Quadrimestre: Alimentazione e culture alimentari nel mondo
ALLEGATO 6	UDA II° Quadrimestre: Obiettivo lavoro
ALLEGATO 7	Griglia di valutazione della prima prova
ALLEGATO 8	Griglia di valutazione della seconda prova
ALLEGATO 9	Griglia di valutazione del colloquio