



ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE

“FEDERICO II DI SVEVIA”

Siracusa ☎ 0931 417665 📠 0931 797272
C.F. 93079150897 COD. MECC. SRRH040007

ESAME DI STATO
ANNO SCOLASTICO 2024/2025

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
(art. 17, comma 1, del D.lgs. 62/2017)

CLASSE QUINTA SEZ.B

Indirizzo Sala e Vendita

Coordinatrice Prof.ssa Alessandra Moricca

DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Carmela Accardo

SOMMARIO

DESCRIZIONE DELL'ISTITUTO	3
LE CARATTERISTICHE DELL'INDIRIZZO	4
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	6
<i>Composizione della classe nell'anno scolastico 2024-2025 e nel triennio</i>	8
<i>Variazioni del Consiglio di classe nel triennio</i>	10
CRITERI DI VALUTAZIONE E ANDAMENTO DEL CREDITO SCOLASTICO	11
<i>Attribuzione del credito scolastico</i>	12
<i>Tabella di cui all'allegato A ai sensi del D. lgs. 62/2017</i>	13
<i>Credito scolastico III e IV anno</i>	13
LE PROVE D'ESAME	15
<i>Simulazioni di prove d'esame somministrate alla classe</i>	18
CONSUNTIVI DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI	19
Materia: MATEMATICA	19
Materia: Laboratorio di enogastronomia classe V b sala	21
MATERIA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	25
Materia: Laboratorio dei servizi enogastronomici: settore sala e vendita	27
Materia: Scienza e cultura dell'alimentazione	30
Materia: Inglese	32
Materia: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	35
Materia: STORIA	38
Materia: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	40
Materia: RELIGIONE CATTOLICA	45
INDICAZIONI GENERALI PER L'EDUCAZIONE CIVICA	47
PCTO	52
ALLEGATI	54
<i>Allegato 1: Relazione candidato con disabilità</i>	55
<i>Allegato 2: Relazione PCTO del Tutor scolastico</i>	82
<i>Allegato 3: Griglie di valutazione della prima prova scritta</i>	85
<i>allegato 4: Griglia di valutazione della seconda prova scritta</i>	93
<i>Allegato 5: Griglia di valutazione del colloquio orale</i>	96
<i>Allegato 6: Simulazioni delle prove d'esame</i>	97

Il presente documento è composto da n. 111 pagine

DESCRIZIONE DELL'ISTITUTO

L' I.P.S.A.R. "FEDERICO II DI SVEVIA" di Siracusa, articolato nelle sue diverse specializzazioni, collocandosi nel cuore di un'area a vocazione eminentemente turistica, svolge la propria opera formativa con l'intento di rispondere alle esigenze di ruoli imprenditoriali e maestranze molto qualificate.

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

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

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

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

LE CARATTERISTICHE DELL'INDIRIZZO

Il PECuP, di cui all'Allegato A del d.lgs. 61/2017, richiama i punti cardine dell'identità dell'istruzione professionale e della sua vocazione educativa che intende offrire ai propri studenti percorsi che integrino, in modo armonico, competenze chiave di cittadinanza con competenze scientifiche, tecniche e operative, costitutive di figure professionali di livello intermedio.

Esso è finalizzato a:

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

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

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

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

Nell'articolazione "Sala e Vendita", il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ristorazione, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda gestionale e alle esigenze della clientela; di promuovere e valorizzare le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali e artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Coordinatore: Prof.ssa Alessandra Moricca

Descrizione della classe

La classe V B Sala è composta da 14 alunni (7 femmine e 7 maschi), di cui un'alunna con bisogni educativi speciali, per la quale è stato predisposto il relativo PDP (alunna straniera). Sono presenti due alunni diversamente abili. Un alunno è seguito dall'insegnante di sostegno per 9 ore settimanali e segue un percorso didattico personalizzato di tipo B. L'altro alunno è seguito dall'insegnante di sostegno per 18 ore settimanali e segue un percorso didattico personalizzato di tipo B. Inoltre ad un alunno, che svolge attività sportiva a livello agonistico, è stato predisposto il PFP. Gli studenti provengono tutti dalla classe IV B sala.

Grado di coinvolgimento

La metodologia e le strategie didattiche utilizzate dai docenti sono state finalizzate al recupero e al potenziamento delle conoscenze acquisite dagli alunni negli anni precedenti, all'applicazione concreta delle predette conoscenze, adeguando la trattazione delle materie alle esigenze dell'intera classe e cercando sempre di coinvolgerli attivamente. Le unità di lavoro sono state sviluppate attraverso lezioni il più possibile interattive, dirette a favorire la partecipazione e gli interventi degli alunni, ad accrescere la volontà di impegno e, soprattutto, a migliorare il metodo di studio. Il lavoro si è basato sui libri di testo, come punto di riferimento per gli alunni, ma anche su materiale supplementare come appunti integrativi, fotocopie, mappe concettuali, schemi di sintesi e di riepilogo di unità didattiche.

Partecipazione al dialogo educativo

Il dialogo educativo è stato aperto e non è mancata da parte degli alunni una risposta attiva agli stimoli didattici ed educativi dei docenti. Purtroppo la quasi totalità del gruppo classe ha affrontato

L'ultimo anno scolastico con una certa apatia ed indifferenza, ciò nonostante la loro partecipazione al dialogo educativo è stata talvolta propositiva ma l'impegno, sia nello studio casalingo che nell'applicazione durante le lezioni, è stato discontinuo. Il livello di preparazione raggiunto dagli allievi è eterogeneo. Si distinguono alcuni alunni che hanno acquisito un'apprezzabile capacità di organizzazione critica, personale ed organica dei contenuti, altri invece hanno mostrato un impegno meno costante e più superficiale e hanno manifestato maggiore difficoltà nell'affrontare i contenuti più complessi.

Il recupero è stato effettuato durante le ore curriculari, come deciso in collegio docenti; ciò ha permesso di riprendere e chiarire ulteriormente gli argomenti su cui gli alunni avevano maggiore difficoltà. I programmi si sono svolti, in generale, in linea con quanto programmato ad inizio anno scolastico ma, in alcuni casi, è stato necessario fare degli aggiustamenti.

Nel complesso gli alunni hanno acquisito un inquadramento generale delle tematiche relative ai programmi svolti nelle varie discipline e sono in grado, anche se in modo differenziato, di esporre in termini sufficientemente chiari le conoscenze apprese.

Per quanto riguarda il PCTO, i discenti hanno partecipato alle attività di stage territoriale ed extraterritoriale svoltesi nel triennio di studi, organizzate dalla scuola, coordinate dal tutor interno e seguito dal tutor aziendale. Si sottolinea, infine, che gli alunni hanno partecipato a numerose attività didattiche pianificate e programmate secondo gli obiettivi specifici del PTOF. Alcuni allievi hanno raggiunto livelli di preparazione elevati, nella disciplina della materia d'indirizzo che caratterizza in maniera specifica il curriculum di studi.

Comportamento e frequenza

La frequenza è stata regolare, tranne per alcuni alunni che hanno fatto registrare numerose assenze. Sotto il profilo disciplinare la gran parte degli allievi hanno mostrato un comportamento adeguato e rispettoso delle regole sia tra pari sia con i docenti del corso.

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE NELL'ANNO SCOLASTICO 2024-2025 E NEL TRIENNIO

Nota su elenco alunni

Tenuto conto delle indicazioni fornite dal Garante della privacy in riferimento al Documento del 15 maggio (Allegato 1 della Nota prot. 10719 del 21 marzo 2017), vengono approntate due versioni del presente documento, una delle quali predisposta appositamente per la Commissione e completa che sarà disponibile per il Presidente e per i Commissari d'esame.

Pertanto la versione del documento pubblicata on line non contiene i nominativi dei candidati.

N°	Alunna/o	Provenienza

Classe	2022-2023	2023-2024	2024-2025
Studenti della classe	17	18	14
Studenti inseriti	//		//
Sospensione del giudizio finale	3	7	
Promossi scrutinio finale	3	5	
Non promossi	//	2	
Studenti provenienti da altro istituto		1	
Ritirati			
Trasferiti in altra sezione o altra scuola			
Non scrutinati		2	

VARIAZIONI DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO

Discipline curriculari	Ore di Lezione	Docenti a.s. 2024/2025	Docenti a.s. 2023/2024	Docenti a.s 2022/2023
Italiano	4	Pirozzi	Pirozzi	Pirozzi
Storia	2	Pirozzi	Pirozzi	Pirozzi
Inglese	2	Moricca	Moricca	Moricca
Matematica	3	Carli	Carli	Panebianco
Francese	3	Romano	Romano	Romano
Scienze motorie	2	Cavarra	Riscica	Riscica
Laboratorio Sala e Vendita	7	Pinasco	Pinasco	Tubolino
Laboratorio cucina	2	Blandini	Contegreco	//
Scienza e Cultura dell'alimentazione	5	Censuales	Censuales	Maniscalco
Diritto e Tecniche amministrative	4	Garro	Garro	Ancona
Religione	1	Campisi	Cavallaro	Cavallaro
Sostegno	18	Castello	Castello	Micalizio
Sostegno	9	Cascone	Scirpa/Cunsolo	Baiardo/Leone

CRITERI DI VALUTAZIONE E ANDAMENTO DEL CREDITO SCOLASTICO

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

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

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

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

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

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

ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

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

- l'assiduità nella frequenza scolastica (massimo 15 gg di assenze);
- l'interesse e l'impegno mostrati nella partecipazione al dialogo educativo, alle attività complementari ed integrative e all'insegnamento della religione cattolica (O.M. 90/2001);
- gli eventuali crediti formativi, riconosciuti dal Consiglio di classe, fra le attività, previste dal D.M. n. 49 del 24.02.2000, debitamente certificate.
- la valutazione nell'attività di PCTO maggiore o uguale al livello 4

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

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

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

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

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

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

CREDITO SCOLASTICO III E IV ANNO

Per ciascun alunno, il credito scolastico è stato attribuito, nei precedenti anni scolastici, sulla base della Tabella di cui all'allegato A del Decreto legislativo 62/2017, precedentemente richiamata.

[illegible]

LE PROVE D'ESAME

Per quanto concerne le prove d'esame, il Consiglio di classe ha fatto riferimento alla O.M. n. 67 del 31-03-2025 che disciplina lo svolgimento degli Esami di Stato per l'anno scolastico 2024-2025.

Articolo 19

(Prima prova scritta)

1. Ai sensi dell'art. 17, comma 3, del d.lgs. 62/2017, la prima prova scritta accerta la padronanza della lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l'insegnamento, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. La prova può essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico-argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del candidato.

Articolo 20

(Seconda prova scritta)

Comma 3. Negli istituti professionali di nuovo ordinamento, la seconda prova non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati.

Pertanto, la seconda prova d'esame degli istituti professionali di nuovo ordinamento è un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la "*cornice nazionale generale di riferimento*" che indica:

- a. **la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo (adottato con d.m. 15 giugno 2022, n. 164);**
- b. **il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi.**

Con riferimento alla prova di cui al comma 3, le commissioni declinano le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato (o agli specifici percorsi attivati) dall'istituzione scolastica, con riguardo al codice ATECO, in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa e tenendo conto della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto, con le modalità indicate di seguito, costruendo le tracce delle prove d'esame con le modalità di cui ai seguenti commi. La trasmissione della parte ministeriale della prova avviene tramite plico telematico, il martedì precedente il giorno di svolgimento della seconda prova. La chiave per l'apertura del plico viene fornita alle ore 8:30; le commissioni elaborano, entro il mercoledì 18 giugno per la sessione ordinaria ed entro il mercoledì 2 luglio per la sessione suppletiva, tre proposte di traccia. Tra tali proposte viene sorteggiata, il giorno dello

svolgimento della seconda prova scritta, la traccia che verrà svolta dai candidati. 5. La prova di cui al comma 3 è predisposta secondo le due seguenti modalità, alternative tra loro, in relazione alla situazione presente nell'istituto: A. Se nell'istituzione scolastica è presente, nell'ambito di un indirizzo, un'unica classe di un determinato percorso, l'elaborazione delle proposte di traccia è effettuata dai docenti della commissione/classe titolari degli insegnamenti di Area di indirizzo che concorrono al conseguimento delle competenze oggetto della prova di tutte le commissioni/classi coinvolte elaborano collegialmente le proposte di traccia per tali classi quinte, sulla base della parte ministeriale della prova, tenendo conto anche delle informazioni contenute nei documenti del consiglio di classe di tutte le classi coinvolte. In questo caso, poiché la traccia della prova è comune a più classi, è necessario utilizzare, per la valutazione della stessa, il medesimo strumento di valutazione, elaborato collegialmente da tutti i docenti coinvolti nella stesura della traccia in un'apposita riunione, da svolgersi prima dell'inizio delle operazioni di correzione della prova.

In fase di stesura delle proposte di traccia della prova di cui al comma 3, si procede inoltre a definire la durata della prova, nei limiti e con le modalità previste dai Quadri di riferimento, e l'eventuale prosecuzione della stessa il giorno successivo, laddove ricorrano le condizioni che consentono l'articolazione della prova in due giorni. Nel caso di articolazione della prova in due giorni, come previsto nei Quadri di riferimento, ai candidati sono fornite specifiche consegne all'inizio di ciascuna giornata d'esame. Le indicazioni relative alla durata della prova e alla sua eventuale articolazione in due giorni sono comunicate ai candidati tramite affissione di apposito avviso presso l'istituzione scolastica sede della commissione/classe, nonché, distintamente per ogni classe, solo e unicamente nell'area documentale riservata del registro elettronico, cui accedono gli studenti della classe di riferimento.

Articolo 22

(Colloquio)

1. Il colloquio è disciplinato dall'art. 17, comma 9, del d. lgs. 62/2017, e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP). Nello svolgimento dei colloqui la commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente.
2. Ai fini di cui al comma 1, il candidato dimostra, nel corso del colloquio:
 - a. di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera;
 - b. di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO o dell'apprendistato di primo livello, con riferimento al complesso del percorso effettuato.

c. di aver maturato le competenze di Educazione civica come definite nel curriculum d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe.

Ai sensi dell'art. 13, co. 2, lettera d), secondo periodo, del d.lgs. 62 del 2017, come modificato dall'art. 1, co. 1, lettera c), punto 1), della legge 1° ottobre 2024, n. 150, nel caso in cui il candidato interno abbia riportato, in sede di scrutinio finale, una valutazione del comportamento pari a sei decimi, il colloquio ha altresì a oggetto la trattazione dell'elaborato di cui all'art. 3, lettera a), sub iv.

3. Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione/classe, attinente alle Indicazioni nazionali per i Licei e alle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali. **Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla commissione/classe ai sensi del comma 5.**
 4. La commissione/classe cura l'equilibrata articolazione e durata delle fasi del colloquio e il coinvolgimento delle diverse discipline, evitando una rigida distinzione tra le stesse. I commissari possono condurre l'esame in tutte le discipline per le quali hanno titolo secondo la normativa vigente, anche relativamente alla discussione degli elaborati relativi alle prove scritte, cui va riservato un apposito spazio nell'ambito dello svolgimento del colloquio.
 5. La commissione/classe provvede alla predisposizione e all'assegnazione dei materiali all'inizio di ogni giornata di colloquio, prima del loro avvio, per i relativi candidati. Il materiale è finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare. Nella predisposizione dei materiali e nella assegnazione ai candidati la commissione/classe tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto, in coerenza con il documento di ciascun consiglio di classe, al fine di considerare le metodologie adottate, i progetti e le esperienze realizzati, con riguardo anche alle iniziative di individualizzazione e personalizzazione eventualmente intraprese nel percorso di studi, nel rispetto delle Indicazioni nazionali e delle Linee guida.
-
10. La commissione/classe dispone di venti punti per la valutazione del colloquio. La commissione/classe procede all'attribuzione del punteggio del colloquio sostenuto da ciascun candidato nello stesso giorno nel quale il colloquio viene espletato. Il punteggio è attribuito dall'intera commissione/classe, compreso il presidente, secondo la griglia di valutazione di cui all'allegato A.

SIMULAZIONI DI PROVE D'ESAME SOMMINISTRATE ALLA CLASSE

PRIMA PROVA SCRITTA **“Lingua e letteratura italiana”**

Nel corso dell'anno scolastico, sono state effettuate le verifiche scritte su tutte le tipologie previste all'Esame di Stato e una simulazione, della durata di sei ore, in data 10 Aprile 2025.

SECONDA PROVA SCRITTA **“Scienza e cultura dell'alimentazione e laboratorio di Sala e Vendita”**

Nel corso dell'anno scolastico, sono state effettuate le normali verifiche scritte e una simulazione, della durata di quattro ore, in data 11 Aprile 2025.

COLLOQUIO ORALE

Il Consiglio di Classe della V ° B sala e vendita non ha svolto la simulazione del colloquio orale.

Sono state elaborate le griglie di valutazione:

- per la prima prova scritta, secondo quanto previsto dal D.M. n. 1095 del 21-11-2019;
- per la seconda prova scritta, secondo quanto previsto dal D.M. n. 164 del 15-06-2022;

Le griglie di valutazione e le prove di simulazione delle prove scritte vengono allegate al presente Documento.

CONSUNTIVI DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI

MATERIA: MATEMATICA

DOCENTE: PROF. STEFANO CARLI

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

Autori: Sasso-Fragni

“Colori della matematica” Edizione Bianca vol. A

Petrini- DEA scuola

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

3

ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2024-2025:

99

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2025:

76

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

8

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

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

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

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

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

- Aula
- Lim
- Libri di testo
- Testi didattici di supporto

STRUMENTI DI VERIFICA:

Orali :

- Interrogazioni tradizionali o domande alla lavagna/dal posto

Scritte :

19

- verifiche scritte con risoluzione di esercizi

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

- Gli intervalli
- Classificazione delle funzioni numeriche reali
- Studio degli elementi fondamentali
- Limiti di una funzione reale di variabile reale
- Permutazioni
- Combinazioni
- Disposizioni

ABILITÀ

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

COMPETENZE

- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative
- Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni
- Rielaborare in modo autonomo i contenuti affrontati

CONTENUTI

U.D.A.

“Funzioni”

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

U.D.A.

“ I limiti di una funzione”

1. Operazioni sui limiti
2. Calcolo dei limiti di una funzione reale

U.D.A.

“Calcolo combinatorio”

1. Definizioni.
2. Disposizioni
3. Permutazioni
4. Combinazioni

DOCENTE: DANIELE BLANDINI

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

Smart chef.

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

1

ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2024-25:

32

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2025:

19

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

2

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Cooperative learning, Problem solving, Metodo induttivo, Metodo funzionale-comunicativo, Didattica Laboratoriale, dibattito, studio di casi, lavoro di gruppo e dibattito, esperienze di stage e di lavoro nelle aziende, esperienze pratiche nel laboratorio della scuola.

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Attività in classe programmate durante il normale svolgimento delle lezioni. Attività guidate dall'insegnante e svolte autonomamente dagli alunni. Pausa didattica svolta in orario curricolare, con interruzione nello svolgimento del programma rivolta a tutta la classe

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo, lavori di ricerca, , quotidiani online, strumenti audiovisivi, lavagna digitale.

STRUMENTI DI VERIFICA:

Verifiche orali e scritte

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

L'evoluzione del gusto e delle tipologie delle cucine nel mondo
Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti
Adeguamento delle ricette
Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate al consumo dei prodotti dolciari e da forno
Tecnologie innovative per la produzione gastronomica
Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti
Caratteristiche della cucina regionale, nazionale ed internazionale
Criteri di scelta delle materie prime (certificazioni, stagionalità, prossimità, ecosostenibilità)
Ricette delle tradizioni locali e loro innovazioni

Marchi di qualità, certificazioni e tutela dei prodotti tipici
La normativa igienico-sanitaria
Il piano di autocontrollo e il sistema HACCP
Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro
La “qualità totale”: i parametri della qualità dei prodotti dolciari artigianali e industriali

ABILITÀ

Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito gastronomico
Apportare alle ricette tradizionali un prodotto innovativo (novel food) variazioni personali in funzione dell'evoluzione del gusto e della gastronomia o in base a particolari esigenze alimentari della clientela

Realizzare ricette funzionali alle esigenze della clientela con intolleranze, allergie alimentari e/o specifiche esigenze dietetiche
Eseguire preparazioni complesse integrando le diverse tecniche di base
Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti alimentari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito
Applicare tecniche di cottura e conservazione (cucina sottovuoto) cotture a bassa temperatura

Valorizzare il prodotto finito dal punto di vista estetico
Valorizzare e innovare la cucina regionale

Realizzare prodotti con materie prime tipiche del territorio
Operare nel rispetto del piano di HACCP
Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute

COMPETENZE

Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando e innovando nuovi alimenti
Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione gastronomica

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

Condurre e gestire macchinari e impianti di produzione del settore cucina e da forno
Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni individuando le nuove tendenze di filiera
Collaborare alla realizzazione e presentazione di ricette e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali, utilizzando tecniche tradizionali e innovative

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

U.D.A. 1

U.D.A. 2

U.D.A. 3

U.D.A. 4

Il sistema della qualità: sicurezza, tracciabilità e certificazione

MATERIA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

DOCENTE: VALENTINA CAVARRA

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

“Corpo libero due” movimento e salute. ED. Marietti scuola.

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

2

ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2024-2025:

70

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2025:

38

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

6

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezioni frontali in palestra, nel cortile e in classe anche con l'ausilio della lavagna digitale.

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Pausa didattica.

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Campi da gioco ed attrezzi ginnici.

STRUMENTI DI VERIFICA:

Osservazione sistematica.

PowerPoint e prove pratiche di valutazione.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Conoscenza delle norme regolamentari di alcuni giochi di squadra.

Conoscere le grandi funzioni del corpo umano.

ABILITÀ

Miglioramento delle funzioni degli apparati cardio-circolatorio e respiratorio attraverso lo sviluppo della resistenza

Miglioramento della tecnica del gesto motorio. Sapere spiegare le relazioni tra apparati e sistemi.

25

COMPETENZE

Capacità di realizzare movimenti controllati e coordinati.

Capacità di cooperare e collaborare, rafforzamento dello spirito di squadra con riferimento ai valori della solidarietà, della tolleranza.

CONTENUTI

U.D.A. 1

Le capacità motorie.

U.D.A. 2

Conoscenza dei regolamenti di alcuni giochi sportivi di squadra.

U.D.A. 3

Conoscenza delle componenti attive dell'apparato locomotore attraverso la pratica sportiva.

U.D.A. 4

Pallavolo.

U.D.A. 5

Palla tamburello.

U.D.A. 6

Tennis tavolo singolo e doppio.

U.D.A. 7

Calcio a cinque

U.D.A. 8

"Sport di cittadinanza".

MATERIA: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI: SETTORE SALA E VENDITA

DOCENTE: PROF. DAVIDE PINASCO - CLASSE V B SALA E VENDITA - A.S.2024/2025

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

“Protagonisti in sala”

Autori (Prato, Pedone, Moscatiello, Orsini)

Editori (Giunti e Slow Food).

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

7

ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2024-2025:

231

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2025:

210

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

231

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezione frontale

Lettura e spiegazione del testo

Interventi individualizzati

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Pausa didattica

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo

Dettatura di appunti

Computer

Lavagna luminosa

Laboratorio di sala e bar

STRUMENTI DI VERIFICA:

Verifiche orali

Prove strutturate

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Conoscenza del lessico relativo al proprio ambito professionale.

ABILITÀ

Capacità di comprendere e produrre una varietà di messaggi orali e di utilizzare l'attrezzatura tecnica di settore.

COMPETENZE

Produzione di testi scritti di carattere specifico e professionale.

CONTENUTI

U.D.A. 1

Il protocollo HACCP. La qualità degli alimenti.

U.D.A. 2

Le contaminazioni alimentari.

U.D.A. 3

L'igiene del personale addetto alla ristorazione. La cura dell'immagine e dell'abbigliamento.

U.D.A. 4

I vitigni autoctoni ed i vini DOC e DOCG della Sicilia.

U.D.A. 5

Scheda analitico descrittiva dei vini Nero d'Avola, Moscato di Siracusa, Cerasuolo di Vittoria.

U.D.A. 6

Principi di abbinamento cibo-vino. Il metodo AIS Mercadini.

U.D.A. 7

La produzione enologica internazionale.

U.D.A. 8

La carta dei vini

U.D.A. 9

Il calcolo del wine-cost

U.D.A. 10

La carta del bar

U.D.A. 11

La gestione del bar

U.D.A. 12

Il calcolo del drink-cost

MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: CENSUALES EMANUELA

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

Silvano Rodato - "Alimentazione oggi" - Casa Editrice CLITT

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

5

ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2024-2025:

165

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2025:

121

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

15

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezione frontale, Esercitazioni guidate, Problem solving

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Pausa didattica, Recupero individualizzato, Dialogo formativo

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo, Mappe concettuali, LIM, PC, Piattaforma Classroom

STRUMENTI DI VERIFICA:

prove scritte e orali, simulazione Esame di Stato

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

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

ABILITÀ

- Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento
- Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti

- Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela

COMPETENZE

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

CONTENUTI

U.D.A. 1

- Innovazioni di filiera e sostenibilità, qualità alimentare, nuovi alimenti
- Sicurezza alimentare e filiera produttiva, Malattie alimentari trasmesse da contaminazioni biologiche
- HACCP

U.D.A. 2

- Alimentazione equilibrata e LARN
- Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche
- Tipologie dietetiche
- Diete in particolari condizioni patologiche
- Allergie ed intolleranze

MATERIA: INGLESE

DOCENTE: ALESSANDRA MORICCA

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

- FLAVOURS - E. Assirelli, A. Vetri, Rizzoli Education

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

2

ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2024-2025:

66

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2025:

38

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

11

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezione frontale, esercitazioni guidate, lezione dialogica

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Costante revisione nel corso dell'anno degli argomenti trattati, lavori di ricerca, recupero e attività personalizzate, dialogo formativo, fotocopie, piattaforma Classroom.

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libri di testo, fotocopie, Piattaforma Classroom, mappe e riassunti, PPT.

STRUMENTI DI VERIFICA:

Prove semistrutturate, questionari di micro lingua e civiltà, verifiche orali.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

- Strutture grammaticali di base e principali funzioni comunicative
- Lessico specifico del settore

ABILITÀ

- Essere in grado di cogliere il senso globale del testo narrativo
- Interagire in conversazioni brevi e semplici
- Produrre semplici testi di carattere personale ed operativo
- Utilizzare il lessico appropriato dell'indirizzo
- Saper intervenire in conversazioni su argomenti di attualità o di lavoro in un'ottica interculturale.

COMPETENZE

- Integrare le competenze professionali con quelle linguistiche
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per promuovere la sostenibilità e ottimizzare la produzione di beni locali e servizi in relazione al contesto.

CONTENUTI U.D.A. 1

Responsible food consumption

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

U.D.A. 2

Food hygiene

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

U.D.A. 3

Food safety measures

- Food preservation and food packaging
- The HACCP system
- HACCP principles

U.D.A. 4

Healthy eating

- Food groups
- Nutrients
- The food Pyramid

U.D.A. 5

Diets

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

MATERIA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

DOCENTE: PROF.SSA PIROZZI GIUSEPPINA

LIBRO DI TESTO ADOTTATO

Tempo di Letteratura – vol. 3

Dall'Età del Positivismo alla Letteratura Contemporanea, M. Sambugare e G. Salà, La Nuova Italia

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

4

ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2024-2025:

132

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2025:

106

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

8

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezione frontale; Interventi personalizzati; Lavori individuali guidati; Attività di didattica a distanza

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Dialogo educativo e formativo; Attività di recupero; Pausa didattica; Interrogazioni programmate

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo; Schede di lavoro; Testi integrativi al libro di testo; Piattaforma di classroom

STRUMENTI DI VERIFICA:

Verifiche scritte e orali; Prove strutturate a risposte aperte; Restituzione degli elaborati assegnati; Simulazioni Esami di Stato

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

- Conoscenza del contesto storico, culturale e ideologico del secondo Ottocento e del Novecento
- Caratteri fondamentali del Realismo, Naturalismo, Verismo, Decadentismo
- Autori e testi fondamentali del periodo studiato
- Significative produzioni letterarie

ABILITA'

- Orientarsi nel processo di sviluppo della cultura letteraria e artistica italiana
- Contestualizzare i fenomeni letterari e alcune espressioni artistiche

- Riconoscere i caratteri stilistici e strutturali di un testo letterario
- Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano

COMPETENZE

- Padroneggiare la lingua italiana
- Orientarsi fra testi e autori fondamentali della letteratura italiana
- Cogliere la dimensione storica della letteratura
- Acquisire un metodo per l'inquadramento e l'approfondimento di un genere letterario in rapporto all'epoca, al contesto culturale e alle opere più significative

CONTENUTI

U.D.A. 1

L'Età del Positivismo: Il Naturalismo e il Verismo

- Il Positivismo e la sua diffusione
- Dal Realismo al Naturalismo
- Il Verismo

Giovanni Verga e "il mondo dei vinti"

- La vita e le opere
- Il pensiero e la poetica
- "I Malavoglia": Prefazione; La famiglia Malavoglia
- "Mastro Don Gesualdo": La morte di Gesualdo

U.D.A. 2

Simbolismo, Estetismo, Decadentismo

- Il superamento del Positivismo
- Il Simbolismo
- L'estetismo
- Il Decadentismo

Giovanni Pascoli e il poeta fanciullino

- La vita e le opere
- Il pensiero e la poetica
- "Myricae": X Agosto - Il lampo - Il tuono -
- "Il fanciullino": È dentro di noi un fanciullino
-

Gabriele D'Annunzio esteta e superuomo

- D'Annunzio e l'impresa di Fiume -
- Il Piacere: Il ritratto di un esteta - Il verso è tutto -
- La pioggia nel pineto

Le Avanguardie: Espressionismo - Futurismo -

U.D.A. 3

I. Svevo: La vita e le opere

- Il pensiero e la poetica-
- La coscienza di Zeno: Prefazione, Preambolo, L'ultima sigaretta-

I poeti e la guerra Giuseppe Ungaretti

- La vita e le opere
- Il pensiero e la poetica
- "L' Allegria": contenuti e struttura
- Lettura e analisi dei seguenti testi: *Allegria di naufragi*; *Soldati*; *Fratelli*

Luigi Pirandello e la crisi dell'individuo

- La vita e le opere
- Il pensiero e la poetica
- I romanzi: *Il fu Mattia Pascal*- *La Premessa*
- "Novelle per un anno": *La patente*

La Letteratura del Primo Novecento in Italia

Primo Levi

La vita, il pensiero e la poetica (contenuti essenziali)

- "Se questo è un uomo": Trama e struttura dell'opera
- "Se questo è un uomo": *Considerate se questo è un uomo*; *I salvati e i sommersi*

MATERIA: STORIA

DOCENTE: PIROZZI GIUSEPPINA

LIBRO DI TESTO ADOTTATO

AGENDA STORIA VOL. 3 DAL NOVECENTO AL MONDO ATTUALE PAOLO DI SACCO, EDIZIONE SEI

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

2

ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2024-2025:

66

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2025:

34

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

10

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezione frontale, lezione multimediale, lettura e analisi di testi e fonti storiografiche, interventi personalizzati, lavori individuali guidati, attività didattica a distanza.

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Dialogo educativo e formativo, attività di recupero, pausa didattica, interrogazioni programmate.

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo e non, mappe concettuali, schede di lavoro, piattaforma classroom

STRUMENTI DI VERIFICA:

Verifiche orali e scritte, (anche attraverso classroom), prove strutturate a risposta aperta, dibattiti costruttivi in classe.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

- La Belle Epoque
- L'età di Giolitti
- L'Europa verso la guerra
- La Prima guerra mondiale
- Il Primo dopoguerra
- L'età dei totalitarismi
- La Rivoluzione russa
- Il fascismo: la nascita del movimento fascista e Mussolini al potere

- Il nazismo: La Germania di Hitler
- La Seconda guerra mondiale
- Il Secondo dopoguerra

ABILITÀ

- Riconoscere nella storia del Novecento e del mondo attuale le radici storiche del passato
- Analizzare problematiche significative del periodo considerato
- Utilizzare e applicare categorie, metodo e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali

COMPETENZE

- Individuare le connessioni fra l'età giolittiana e i conflitti fra le nazioni che sfoceranno nella prima guerra mondiale e l'economia, la tecnologia e la politica, analizzandone le evoluzioni nei vari contesti, anche professionali
- Collegare gli avvenimenti relativi ai momenti storici legati alle due guerre mondiali e i vari contesti storici, culturali e politici e geografici in cui si sviluppano

CONTENUTI

U.D.A. 1

- L'età giolittiana
- L'Europa verso la guerra

U.D.A. 2

- La Prima guerra mondiale
- Il primo dopoguerra

U.D.A. 3

L'età dei totalitarismi:

- La Rivoluzione russa
- Il Fascismo
- Il Nazismo

U.D.A. 4

- La Seconda guerra mondiale
- Il Secondo dopoguerra

MATERIA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

DOCENTE: PROF. GIUSEPPE GARRO

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

Autori : Rascioni/Ferriello – Titolo : Gestire le Imprese Ricettive – Volume 3 – Editore : Tramontana-RCS

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

4

ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2024-2025:

120

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2025:

95

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

20

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

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

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

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

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

- Aula
- LIM
- Libri di testo
- Testi didattici di supporto

STRUMENTI DI VERIFICA:

Orali :

- Interrogazioni tradizionali dal posto individuali o di gruppo

Scritte :

- verifiche scritte con risoluzione di casi pratici desunti dalla realtà

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale.

Tecniche di marketing turistico e web-marketing.

Fasi e procedure di redazione di un Business plan.

Prodotti a chilometro Zero

Abitudini alimentari ed economia del territorio.

Normativa di settore.

Norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti.

Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.

ABILITÀ

Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche.

Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato.

Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali.

Individuare fasi e procedure per redigere un Business plan.

Individuare i prodotti a Km zero come strumento di marketing.

Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari.

Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto.

Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti.

Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore anche in Lingua straniera.

COMPETENZE

Le competenze acquisite nel corso del quinquennio saranno nel saper riconoscere l'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 equipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; 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; intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la propria produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

U.D.A. 1

Mercato Turistico Internazionale

U.D.A. 2

Marketing dei Prodotti Turistici Marketing dei Prodotti Turistici

U.D.A. 3

Budget , pianificazione analisi gestionale e controllo

U.D.A. 4

Business Plan nelle Imprese Ristorative

U.D.A. 5

Normativa del settore Turistico Alberghiero

U.D.A. 6

La sicurezza nei luoghi di lavoro e privacy

U.D.A. 7

Le norme e le procedure per la tracciabilità dei prodotti

MATERIA: FRANCESE

DOCENTE: ROMANO ROSA

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

Christine Duvallier, Sublime- Enogastronomie

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

3

ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2024/2025

99

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2024: 59

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

9

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Cooperative learning
Problemsolving
Metodo induttivo
Metodo funzionale comunicativo
Lavoro di gruppo
Didattica laboratoriale

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Pausa didattica
Recupero

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

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

STRUMENTI DI VERIFICA:

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Les allergies et les intolerances
Les intoxications alimentaires
Le regime mediterraneen
Les recettes
Les troubles alimentaires
L HACCP
Les institutions Francaises

ABILITÀ

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

COMPETENZE

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

CONTENUTI

U.D.A. 1

Les differentes regimes alimentaire

U.D.A. 2

La securité et l' hygiène

U.D.A. 3

Les régimes spécifiques

U.D.A. 4

Les institutions francaises

MATERIA: RELIGIONE CATTOLICA

DOCENTE: CAMPISI CARMELO

LIBRO DI TESTO ADOTTATI**“ ARCOBALENI” LUIGI SOLINAS****ORE SETTIMANALI DI LEZIONE****1****ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2022-2023:****33****ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2022:****22****ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:****30****METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:**

Lezioni frontali, lettura e spiegazione del testo, lavori di gruppo, problem solving, attività di ricerca.

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Costante revisione nel corso dell'anno degli argomenti trattati

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

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

STRUMENTI DI VERIFICA:

Verifiche orali e scritte.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Conoscenze: Alla fine del corso di studi la classe dimostra, nelle linee essenziali, conoscenze discrete nel riconoscere la problematicità delle questioni etiche oggi più rilevanti e le ragioni delle posizioni della fede cattolica a riguardo; dimostra di aver maturato consapevolezza relativamente alla connessione tra l'elaborazione dei principi e l'agire etico.

Abilità: Motivare le scelte etiche dei cattolici nelle relazioni affettive, nella famiglia, nei tempi della vita; Riconoscere le linee di fondo della dottrina sociale della Chiesa e gli impegni per la pace, la giustizia e la salvaguardia del creato;

Competenze: Gli alunni pervenendo ad un esito globalmente distinto dimostrano di:
Saper scegliere una concezione del vivere caratterizzata da valori etici.
Saper formulare i valori che sono a fondamento della prospettiva cristiana sull'essere e sull'agire dell'uomo.
Saper argomentare scelte esistenziali di rispetto della vita e dell'essere umano.

CONTENUTI

U.D.A. 1 IL MONDO CHE VOGLIAMO

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

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

INDICAZIONI GENERALI PER L'EDUCAZIONE CIVICA

MATERIA: EDUCAZIONE CIVICA

DOCENTE COORDINATORE: PROF.SSA PIROZZI GIUSEPPINA

La progettualità dell'insegnamento di Educazione civica della scuola è stata elaborata in coerenza con la Legge 20 agosto 2019, n. 92, con il Decreto ministeriale n. 183 del 7.09.2024 ed ha come fine l'educazione e la formazione di "cittadini responsabili", capaci di agire e di "partecipare pienamente e consapevolmente alla vita civica, culturale e sociale della comunità" (Art. 1, comma 1 della Legge 20 agosto 2019, n.92).

TEMATICA AFFRONTATA UDA: IO CITTADINO CONSAPEVOLE					
COMPETENZE NUCLEO CONCETTUALE COSTITUZIONE 1. Sviluppare atteggiamenti e adottare comportamenti fondati sul rispetto verso ogni persona, sulla responsabilità individuale, sulla legalità, sulla partecipazione e la solidarietà, sull'importanza del lavoro. Conoscere il significato della appartenenza ad una comunità, locale e nazionale. Approfondire il concetto di Patria. 2. Interagire correttamente con le istituzioni nella vita quotidiana, nella partecipazione e nell'esercizio della cittadinanza attiva, a partire dalla conoscenza dell'organizzazione e delle funzioni dello Stato. 3. Rispettare le regole e le norme che governano lo stato di diritto, la convivenza sociale e la vita quotidiana in famiglia, a scuola, nella comunità, nel mondo del lavoro al fine di comunicare e rapportarsi correttamente con gli altri, esercitare consapevolmente i propri diritti e doveri per contribuire al bene comune e al rispetto dei diritti delle persone. NUCLEO CONCETTUALE SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITÀ 5. Comprendere l'importanza della crescita economica. Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela dell'ambiente, degli ecosistemi e delle risorse naturali per uno sviluppo economico rispettoso dell'ambiente. 8. Maturare scelte e condotte di tutela del risparmio e assicurativa nonché di pianificazione di percorsi previdenziali e di utilizzo responsabile delle risorse finanziarie. Riconoscere il valore dell'impresa e dell'iniziativa economica privata. NUCLEO CONCETTUALE CITTADINANZA DIGITALE 11. Individuare forme di comunicazione digitale adeguate, adottando e rispettando le regole comportamentali proprie di ciascun contesto comunicativo.					
DISCIPLINE	ORE	PERIODO	CONOSCENZE	ABILITA'	METODOLOGIA
Italiano	9	1° e 2° quadrimestre	La Costituzione italiana Art. 1 Il principio democratico Art. 2 I diritti inviolabili dell'uomo e	Essere in grado di analizzare e comprendere la quotidianità in termini di cittadinanza attiva, rispettando e promuovendo la	Testo costituzionale Materiali digitali: articoli di giornali on line, video, filmati

			la loro negazione durante il fascismo Art. 3 L'uguaglianza formale e sostanziale come garante di giustizia ed equità Art. 4 Il lavoro non è un obbligo ma per tutti un diritto e un dovere (Agenda 2030 obiettivo 5) Art. 9 cost tra passato e presente: educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio (Agenda 2030 obiettivo 11) Art. 21 la libertà di manifestazione del pensiero e il reato di diffamazione Gli organi costituzionali: funzione del Parlamento, del Governo e ruolo del Capo dello stato. La forma di governo parlamentare.	legalità e riconoscendo l'importanza della solidarietà come forma di equità. Essere capace di sviluppare un pensiero critico per esporre le proprie riflessioni sulle diverse e nuove forme di convivenza civile superando pregiudizi di genere. Essere in grado di comprendere le relazioni tra gli organi costituzionali alla luce della nostra forma di governo parlamentare	Analisi di casi reali Partecipazione a <i>debate</i>
Storia/ Potenziamento	9	1° e 2° quadrimestre	La Costituzione italiana Art. 1 Il principio democratico Art. 2 I diritti inviolabili dell'uomo e la loro negazione durante il fascismo Art. 3 L'uguaglianza formale e sostanziale come garante di giustizia ed equità Art. 4 Il lavoro non è	Essere in grado di analizzare e comprendere la quotidianità in termini di cittadinanza attiva, rispettando e promuovendo la legalità e riconoscendo l'importanza della solidarietà come forma di equità. Essere capace di sviluppare un pensiero critico per esporre le	Testo costituzionale Materiali digitali: articoli di giornali on line, video, filmati Analisi di casi reali Partecipazione a <i>debate</i>

			un obbligo ma per tutti un diritto e un dovere (Agenda 2030 obiettivo 5) Art. 9 cost tra passato e presente: educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio (Agenda 2030 obiettivo 11) Art. 21 la libertà di manifestazione del pensiero e il reato di diffamazione Gli organi costituzionali: funzione del Parlamento, del Governo e ruolo del Capo dello stato. La forma di governo parlamentare.	proprie riflessioni sulle diverse e nuove forme di convivenza civile superando pregiudizi di genere. Essere in grado di comprendere le relazioni tra gli organi costituzionali alla luce della nostra forma di governo parlamentare	
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	5	1 quadrimestre	Sostenibilità ambientale spreco alimentare organismi internazionali	Comprendere il significato di sostenibilità e di dieta sostenibile	Lezione frontale e video
Inglese	4	2° quadrimestre	Cenni sulle Istituzioni dello stato americano. La bandiera americana. Gli organismi internazionali (ONU - FAO)	Individuare e saper collegare la persona al ruolo istituzionale Individuare il ruolo e le funzioni degli Organi Istituzionali	Lezione frontale Fotocopie Video
Francese	4	2° quadrimestre	Les Institutions Francaises	Individuare e saper collegare la persona al ruolo istituzionale	Lezioni frontali
Matematica	1	2° quadrimestre	Saper leggere un grafico	Saper interpretare un grafico	Lezione frontale
Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva	6	1 e 2 quadrimestre	Creazione di impresa Norme di legalità finanziaria e tributaria	saper gestire l'impresa Distinguere i fenomeni di antiriciclaggio e evasione fiscale	Lezioni frontali

Scienze Motorie	6	1 quadrimestre	Sicurezza e salute Tecnica di primo soccorso. Rianimazione cardiopulmonare. Manovre di Heimlich.	Saper fare un primo soccorso adattandolo alla situazione. Saper riconoscere e valutare lo stato del respiro, battito cardiaco e la coscienza (A,B,C).	Creazione di un PowerPoint. Prova pratica
Religione	3	1° e 2° quadrimestre	La Politica e il bene comune. Dichiarazione dei Diritti Umani. Il Valore della vita e della dignità della persona.	Riconoscere il valore delle relazioni. Operare scelte morali circa le problematiche suscitate dallo sviluppo scientifico e tecnologico.	Lezione frontale. Visione documentari. Lettura documenti. Dibattito.
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita	4	I e II Quadrimestre	Sostenibilità alimentare. I marchi di qualità.	Riconoscere l'importanza ed il valore della sostenibilità ambientale ed alimentare. Conoscere i marchi agroalimentari di qualità del territorio.	Lezioni frontali.
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	2	I quadrimestre	Il patrimonio e le specificità turistiche e agroalimentari del territorio.	Ideare e realizzare progetti e azioni di tutela, salvaguardia e promozione del patrimonio e delle specificità turistiche e agroalimentari dei vari territori	Lezione frontale con dibattito
TOTALE	53				

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

DATA	ATTIVITA' SVOLTE
18 SETTEMBRE 2024	PARTECIPAZIONE ALL'INCONTRO INFORMATIVO SUL G7 C/O URBAN CENTER
24-29 SETTEMBRE 2024	PARTECIPAZIONE E ATTIVITÀ' SVOLTA G7
22 OTTOBRE 2024	CINE OKTOBER FEST -PROIEZIONE DOCUFILM AMBIENTE MARINO
22 NOVEMBRE 2024	PARTECIPAZIONE SPETTACOLO TEATRALE: "ANCHE TRE AMICI INSIEME SONO UNA CASA"
10 DICEMBRE 2024	PARTECIPAZIONE PROIEZIONE FILM "IL RAGAZZO DAI PANTALONI ROSA" – CINEMA VASQUEZ
03 FEBBRAIO 2025	PROGETTO ORIENTAMENTO – ITS ACADEMY-
04 FEBBRAIO 2025	PARTECIPAZIONE INCONTRO INFORMATIVO – JOB DAY-
07 FEBBRAIO 2025	PARTECIPAZIONE PROIEZIONE FILM "JO JO RABBIT" – CINEMA VASQUEZ
10 FEBBRAIO 2025	PARTECIPAZIONE CONFERENZA SULL'ECCIDIO DELLE FOIBE
17 FEBBRAIO 2025	PROGETTO ORIENTAMENTO IN USCITA UNIVERSITARIO: "OUP" , OVUNQUE DA QUI – UNIVERSITÀ CATANIA
18 FEBBRAIO 2025	INCONTRO INFORMATIVO-RELAZIONE ESTERNE ALMA-SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA
06 MAGGIO 2025	ATTIVITÀ DI COFFEE BREAK E LUNCH C/O LA SOPRINTENDENZA AI BENI CULTURALI DI SIRACUSA – EX CONVENTO DEL RITIRO
09 MAGGIO 2025	PROGETTO ORIENTAMENTO – ASSOCIAZIONE DI VOLONTARIATO "MISERICORDIA"

PCTO NEL TRIENNIO

Titolo e descrizione del percorso triennale: IMPARARE IN AZIENDA

Il progetto PCTO offre la possibilità di introdurre una metodologia didattica che ha lo scopo di ampliare il processo di insegnamento apprendimento, in quanto gli attori del progetto sono, oltre agli studenti e agli insegnanti, anche le aziende, che incontreranno e ospiteranno gli studenti nel percorso progettuale. Il progetto ha lo scopo di far acquisire all'allievo in azienda quelle competenze specifiche, teoriche e pratiche, per l'immissione nel mondo del lavoro.

Ente partner e soggetti coinvolti:

Attività ristorative e ricettive del territorio

Descrizione delle attività svolte:

Servizi di sala e vendita

Competenze EQF e di cittadinanza acquisite:

- Avvicinare gli studenti alle professionalità, agli ambienti e alle strutture dei vari settori lavorativi;
- Far sperimentare la realtà del mondo del lavoro;
- Confrontare le conoscenze e le competenze tecnico-professionali maturate in ambito scolastico con le richieste del mondo del lavoro;
- Verificare e potenziare i propri interessi e attitudini in relazione all'indirizzo di studi;
- Utilizzare strumenti e tecnologie diverse da quelle scolastiche;
- Prendere coscienza della complementarità tra mondo della scuola e mondo del lavoro;
- Favorire una scelta più consapevole verso il mondo professionale e/o universitario

Percezione della qualità e della validità del progetto da parte dello studente:

Relazione finale

Diario di bordo

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del 13 maggio 2025.

IL CONSIGLIO DI CLASSE V B INDIRIZZO Sala e Vendita

Componente	Disciplina	Firma
Pirozzi Giuseppina	Italiano-Storia	
Moricca Alessandra	Inglese	
Romano Rosa	Francese	
Carli Stefano	Matematica	
Garro Giuseppe	Diritto e tecniche amministrative	
Blandini daniele	Laboratorio di cucina	
Pinasco Davide	Laboratorio di Sala	
Censuales Emanuela	Scienza e cultura dell'alimentazione	
Campisi Carmelo	Religione	
Cavarra Valentina	Scienze motorie	
Castello Sebastiana Floriana	Sostegno	
Cascone Maria Giovanna Federica	Sostegno	

IL COORDINATORE

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

ALLEGATI

Integrano il presente documento i seguenti allegati:

Allegato 1:

- Relazione candidato BES (n. 1)
- Relazione candidato con disabilità (n. 2)

Allegato 2: Relazione PCTO del Tutor scolastico

Allegato 3: Griglia di valutazione 1^a prova scritta

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

Allegato 5: Griglia di valutazione della prova orale (O.M. n. 67 del 31-03-2025)

Allegato 6: Tracce Simulazioni Prove d'esame