I.I.S.S. "E. MEDI" RANDAZZO (CT)
Prot. 0004003 del 16/05/2022
V-4 (Entrata)

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

"ENRICO MEDI"
RANDAZZO

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
Anno scolastico 2021/2022

CLASSE V B IPSSAR

Articolazioni:

Enogastronomia –

Enogastronomia opzione prodotti dolciari industriali e artigianali

INDICE	
L'ISTITUTO	pag. 3
L'INDIRIZZO	pag. 4
STAFF DIRIGENZIALE	pag. 6
DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE E MEMBRI INTERNI DELLA COMMISSIONE DI ESAME	pag. 7
COMPOSIZIONE DELLA CLASSE	pag. 9
PROFILO DELLA CLASSE	pag. 11
VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO STRUMENTI DI OSSERVAZIONE DEL COMPORTAMENTO E DEL PROCESSO DI APPRENDIMENTO	pag. 14
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO	pag. 15
CREDITO SCOLASTICO	pag. 16
MATERIALI PER IL COLLOQUIO	Pag. 17
EDUCAZIONE CIVICA	pag. 18
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO)	pag. 21
ATTIVITÀ AMPLIAMENTO OFFERTA FORMATIVA	pag. 22
GRIGLIA MINISTERIALE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA	pag. 23
GRIGLIA VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA	pag. 27
GRIGLIA MINISTERIALE PER IL COLLOQUIO	pag. 28
DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE	pag. 29
ALLEGATO 1 – Contenuti disciplinari singole discipline e sussidi didattici utilizzati	pag. 30
FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE	pag. 68 .

SINTETICA DESCRIZIONE DELLA SCUOLA

- L'Istituto si avvale di una struttura edilizia con ampi spazi interni ed esterni razionalmente collocati ed è dotato delle seguenti aule laboratoriali attrezzate, sia nella sede centrale che nelle sezioni staccate:
- Biblioteca
- Laboratorio linguistico
- Laboratori informatici
- Laboratorio di scienze
- Laboratori di *Sala e Vendita, Cucina e Pasticceria, Accoglienza*
- Palestra

Gli uffici della segreteria sono dotati di moderne attrezzature informatiche e sono collegati al *Sistema Informativo del Ministero dell'Istruzione*.

L'ambiente socio-economico in cui l'istituzione scolastica opera è caratterizzato da un tessuto produttivo di imprese agricole del settore vitivinicolo e zootecnico e di altre piccole e medie imprese artigiane e del terziario. Negli ultimi anni, inoltre, sono sorte attività volte all'offerta di servizi turistici ed enogastronomici in grado di creare occasioni di crescita dell'occupazione e di sviluppo socio-economico.

In tale contesto, da alcuni anni, l'Istituto "E. Medi" - in collaborazione con gli enti locali, le strutture ricettive e le associazioni professionali e imprenditoriali - porta avanti progetti di formazione e orientamento rivolti sia agli studenti che alla comunità nel suo insieme, al fine di creare il tanto auspicato ecosistema formativo integrato. Nello specifico, le iniziative sono state sviluppate attraverso corsi di enogastronomia, lingue straniere, esperienze multimediali, e varie attività didattiche volte alla fruizione e alla valorizzazione dei beni storico-culturali, ambientali e paesaggistici di cui la zona è ricca.

L'Indirizzo

L'I**stituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera** è indicato per tutti coloro che vogliano intraprendere un percorso di studi con un taglio decisamente pratico - laboratoriale, spendibile nel mercato del lavoro e in particolare nel settore enogastronomico.
Obiettivo dell'indirizzo è far acquisire agli studenti competenze pratiche, tecniche, economiche e normative nell'ambito dell'organizzazione di servizi dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera per farli "ambasciatori" del nostro patrimonio culturale, ambientale ed enogastronomico.

Competenze:

- Organizzare eventi e servizi di enogastronomia e accoglienza alberghiera;
- curare gli aspetti normativi ed igienico sanitari in ristoranti e pasticcerie.

Dopo un biennio comune gli studenti I.P.S.S.A.R. scelgono l'articolazione didattica più affine alle proprie aspirazioni:
ENOGASTRONOMIA, per acquisire le tecniche e professionalità del lavoro in una brigata di Cucina;
ENOGASTRONOMIA OPZIONE PRODOTTI DOLCIARI INDUSTRIALI E ARTIGIANALI, per specializzarsi nelle produzioni dolciarie e da forno;
SALA E VENDITA, per maturare le competenze necessarie al lavoro di cameriere e ruoli superiori in strutture turistiche e ristorative;
ACCOGLIENZA TURISTICA, per imparare a gestire il rapporto con i clienti dal punto di vista relazionale ed amministrativo e conoscere le basi del lavoro di agenzie e tour operator.

Il diploma di maturità consente l'accesso a tutte le facoltà universitarie, permette ai diplomati di inserirsi in contesti professionali oltre ad essere il primo passo per ulteriori percorsi di crescita e corsi specialistici.

PECUP

L'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" 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. A garanzia della coerenza della formazione rispetto alla filiera di riferimento e di una stretta correlazione tra le articolazioni, alcune discipline 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. Gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

OBIETTIVI GENERALI TRASVERSALI DISCIPLINARI

• Favorire la crescita culturale e formativa degli alunni;
• Accrescere la qualità dell'ambientazione didattica;
• Favorire l'acquisizione dei saperi ritenuti "irrinunciabili";
• Favorire il successo scolastico degli alunni;
• Realizzare curricoli efficaci;
• Realizzare percorsi sostenibili e praticabili;
• Comprensione e produzione di linguaggi diversi;
• Problematizzazione dei contenuti;
• Formalizzazione dei contenuti culturali appresi;
• Favorire la transitabilità all'interno del sistema formativo;
• Realizzare il valore formativo dei saperi al fine di costituire "il tessuto" per la costruzione di apprendimenti orientati all'acquisizione delle competenze chiave che preparino i giovani alla vita adulta e che costituiscano la base per consolidare saperi e competenze in un processo di apprendimento permanente.
• Promuovere competenze quali integrazione dei saperi e capacità di padroneggiare i saperi "in situazione";
• Favorire l'ingresso nel mondo del lavoro e il successivo reinserimento nel sistema formativo.

Staff dirigenziale

Miano Maria Francesca	Dirigente Scolastico
Salmeri Antonino	Collaboratore Vicario
Cubito Antonino	Collaboratore
Nocifora Maria Teresa	Collaboratore
Pontoriero Luisella	D.S.G.A.

Docenti del Consiglio di Classe

DOCENTE	DISCIPLINA	CONTINUITÀ DIDATTICA		
		3° anno	4° anno	5° anno
Caggegi Antonino Maurizio	Lingua e letteratura italiana	X	X	X
Caggegi Antonino Maurizio	Storia, Cittadinanza e Costituzione	X	X	X
Labruna Salvatore Andrea	Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva (articolazione "Enogastronomia")		X	X
Navarria Salvatrice	Diritto e Tecniche Amministrative (articolazione "Enogastronomia opzione prodotti dolciari industriali e artigianali")		X	X
Natoli Alfredo	Matematica			X
Lungu Ramona Maria	Seconda lingua straniera: Francese		X	X
Brigandì Franca Carmela	Lingua e cultura inglese	X	X	X
Aloschi Salvatore	Scienza e cultura dell'alimentazione (articolazione "Enogastronomia").			X
Aloschi Salvatore	Scienza e cultura dell'alimentazione analisi e controlli microbiologici (articolazione opzione Pasticceria e prodotti dolciari)			X
Auteri Loredana Carmelina	Analisi controllo chimico dei prodotti alimentari			X
Tomarchio Mario Domenico	Tec. Org. Gest. Processi produttivi (articolazione "Enogastronomia opzione prodotti dolciari industriali e artigianali")			X
Russo Elia	Laboratorio servizi Enogastronomia (articolazione "cucina")	X		X
Russo Forcina Valentina	Laboratorio servizi Enogastronomia (articolazione "pasticceria")	X		X
Cantarella Alfio	Laboratorio servizi Enogastronomia Sala e Vendita (articolazione "cucina")			X
Cosentino Mimmo Rosario	Scienze Motorie e Sportive			X
Sapienza Clara Annunziata	IRC		X	X
Castiglione Daniela	Docente funzione sostegno			X

Membri interni della commissione di Esame (articolazione "Enogastronomia")

Docente	**Disciplina**
Caggegi Antonino Maurizio	Discipline letterarie
Aloschi Salvatore	Scienza e cultura dell'Alimentazione
La Bruna Salvatore Andrea	Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva
Brigandì Franca Carmela	Lingua e cultura inglese
Cosentino Mimmo Rosario	Scienze motorie e sportive
Russo Elia	Laboratorio di Servizi Enogastronomici (articolazione Enogastronomia)

Membri interni della commissione di Esame
(Articolazione "Enogastronomia opzione prodotti dolciari industriali e artigianali")

Docente	**Disciplina**
Caggegi Antonino Maurizio	Discipline letterarie
Aloschi Salvatore	Scienza e cultura dell'alimentazione – analisi e controlli microbiologici
Brigandì Franca Carmela	Lingua e cultura inglese
Cosentino Mimmo Rosario	Scienze motorie e sportive
Auteri Loredana Carmelina	Analisi controllo chimico dei prodotti alimentari
Russo Forcina Valentina	Laboratorio di Servizi Enogastronomici (articolazione Enogastronomia opzione prodotti dolciari industriali e artigianali)

Composizione della classe

COORDINATORE DI CLASSE: Prof. Cosentino Mimmo Rosario

ALUNNI	PROVENIENZA
	IV B
	IV B
	IV B
	IV B
	IV B
	IV B
	IV B
	IV B
	IV B
	IV B
	IV B
	IV B
	V B
	IV B
	IV B
	IV B
	V C
	IV B
	V C
	IV B

Quadro orario del V anno

Discipline	**Ore settimanali**
Attività ed insegnamenti comuni	
Lingua e letteratura italiana	**4**
Storia, Cittadinanza e Costituzione	**2**
Matematica	**3**
Lingua inglese	**3**
Scienze motorie e sportive	**2**
IRC o attività alternative	**1**
Totale	**15**
Attività ed insegnamenti di indirizzo	
Francese (Cucina)	**3**
Lab. di sala e vendita (Cucina)	**2**
Francese (Pasticceria)	**3**
Tec. Org. Gest. Processi produttivi (pasticceria)	**2**
Scienza e cultura dell'alimentazione	**3**
Diritto e tecniche amministrative della str. Ricettiva (Cucina)	**5**
Diritto e tecniche amministrative (Pasticceria)	**2**
Analisi controllo chimico dei prodotti alimentari (Pasticceria)	**2**
Lab. di servizi enogastranomia (cucina)	**4**
Lab. di servizi enogastranomia (pasticceria)	**3**
Scienza e cultura dell'alimentazione e controlli microbiologici dei prodotti dolciari	**3**
Totale	**32**

Disciplina	**Ore annuali**
Educazione Civica Insegnamenti Interdisciplinari	**33**

Profilo della classe

La classe V B I.P.S.S.A.R. (Articolazioni: Enogastronomia - Enogastronomia opzione prodotti dolciari industriali e artigianali) è costituita da 20 studenti. Le studentesse sono undici, gli studenti nove; tre studenti sono ripetenti; un gruppo di sette allievi risulta iscritto nell'articolazione "Enogastronomia opzione prodotti dolciari industriali e artigianali", la restante parte, invece, nell'articolazione "Enogastronomia"; gli studenti fuorisede sono undici e provengono dai seguenti comuni viciniori: Bronte, Maletto, Castiglione di Sicilia, Francavilla di Sicilia e Malvagna. Una studentessa (certificata in base alla Legge 104/1992) è seguita da una docente funzione sostegno e si avvale di un PEI caratterizzato da una programmazione didattica individuale per obiettivi minimi in tutte le discipline, concretizzatosi in una consistente semplificazione dei contenuti che le ha permesso di seguire i programmi della classe con obiettivi ridotti e adeguati alle sue capacità e potenzialità, anche al fine di poter sostenere l'esame di stato finale con una prova orale coerente con la programmazione concordata nel triennio in base al PEI predisposto. A tal proposito, al fascicolo della classe, si allega anche la relazione finale della studentessa predisposta dalla docente funzione sostegno e consultabile in modo conforme al GDPR – Regolamento Europeo Privacy 679-2016.

Nel gruppo-classe si registrano fasce di livello diversificate per interesse, impegno, preparazione di base e ritmo di apprendimento.

Complessivamente, il livello di preparazione del gruppo-classe risulta più che sufficiente: non mancano elementi che si distinguono per impegno e per una preparazione superiore alla media, così come sono presenti alcuni elementi che si attestano su livelli minimi, sia per impegno che per preparazione di base.

Un gruppo di studenti ha manifestato una buona capacità di ascolto e di rielaborazione e ha adottato un adeguato metodo di studio, un altro gruppo, invece, ha dimostrato una certa difficoltà nel sistematizzare e riorganizzare i contenuti veicolati.

Dal punto di vista disciplinare, il gruppo-classe ha manifestato alcune criticità principalmente per quanto riguarda la costanza nell'impegno e il numero di assenze, altri studenti, invece, si sono dimostrati rispettosi delle regole, attenti e interessati.

Il Consiglio di classe, valutando la situazione generale, consapevole che il compito ad esso affidato non è solo di tipo trasmissivo, ha mirato prioritariamente alla maturazione complessiva della personalità delle studentesse e degli studenti e non ha mai trascurato le occasioni per stimolare gli alunni a serie e costruttive discussioni su argomenti di alto valore formativo e su problemi di carattere sociale che caratterizzano la complessità della realtà sociale di cui facciamo parte.

Sotto il profilo prettamente didattico, l'attività è stata mirata al recupero, al consolidamento e al potenziamento di alcune abilità di base nonché all'acquisizione di un efficace metodo di studio.
I contenuti sono stati, in talune occasioni, semplificati per favorire tutti gli alunni e per dare ad ogni allievo la possibilità di progredire secondo le proprie capacità.
Dall'inizio dell'emergenza sanitaria a causa del Covid 19, come previsto dal DPCM 5 marzo 2020, negli anni scolastici 2019/2020 e 2020/2021, è stata attivata la cosiddetta *didattica a distanza* (*DAD – DDI*) e i docenti, pertanto, hanno rimodulato la programmazione iniziale, utilizzando, fra l'altro, video lezioni programmate e concordate con gli alunni mediante l'applicazione "Cisco Webex Meeting", curando, inoltre, attraverso la piattaforma "Moodle" l'invio di materiale semplificato, mappe concettuali, appunti….
Considerate le varie difficoltà di connessione (mancanza di giga, problemi tecnici…), il carico di lavoro per gli studenti da svolgere a casa è stato, all'occorrenza, alleggerito esonerando gli stessi dal rispetto di rigide scadenze.
Nel corrente anno scolastico, inoltre, mediante l'applicazione "Cisco Webex Meeting" è stata attivata la *DDI* (in modalità mista) per far fronte a diversi casi di positività al Covid19.

OBIETTIVI DIDATTICI

In relazione agli obiettivi didattici definiti dal CdC ad inizio anno, le studentesse e gli studenti hanno raggiunto i seguenti obiettivi in modo totale o parziale:

- promuovere la capacità di impiegare conoscenze e competenze acquisite in un preciso ambito disciplinare anche in contesti diversi;
- acquisire la capacità di utilizzare linguaggi specifici, sia sul versante tecnico e settoriale che su quello letterario umanistico e linguistico;
- osservare e analizzare situazioni, problemi e fenomeni per trovare le opportune soluzioni;
- sviluppare competenze comunicative orali e scritte.

CAPACITÀ, CONOSCENZE E COMPETENZE

In base ai requisiti iniziali, alla partecipazione al percorso formativo-didattico e ai risultati raggiunti, nella classe si possono distinguere tre fasce di livello:

- una fascia formata da alcuni studenti che si sono distinti per continuità nello studio e partecipazione attiva al dialogo educativo;
- una seconda fascia composta da allievi che, pur avendo mostrato disponibilità al dialogo educativo e interesse per alcune discipline, hanno avuto bisogno di essere stimolati per

produrre adeguatamente, migliorare l'impegno, l'interesse, l'attenzione, il ritmo di lavoro al fine di raggiungere gli obiettivi;

- infine, una terza fascia formata da alunni che hanno evidenziato, fin dal principio, notevoli carenze nella preparazione di base, interesse ed impegno labili e molto discontinui, mancanza di un metodo di studio adeguato, per cui hanno raggiunto solo parzialmente gli obiettivi prefissati.

METODI E STRUMENTI

I docenti della classe hanno adottato metodi e strumenti differenziati a seconda dell'attività proposta.

Metodi

• lezione frontale	• didattica laboratoriale
• lezione partecipata	• problem solving
• lavori di gruppo (anche online)	• analisi dei casi
• PQ4R	• debate

Strumenti

• Libri di testo	• Software didattici
• Appunti, dispense, mappe concettuali	• Visite didattiche guidate
• Dizionari	• Internet
• LIM, schermi interattivi	• Piattaforma Moodle, Cisco Webex
• Laboratorio di cucina	• Laboratorio di pasticceria
• Laboratorio di sala e vendita	• Palestra e spazi all'aperto

VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO

Strumenti di osservazione del comportamento e del processo di apprendimento
Strumenti di misurazione e numero di verifiche per periodo scolastico

In relazione alle singole discipline, sono state effettuate riunioni per la definizione di comuni obiettivi formativi e criteri di valutazione. Hanno operato, inoltre, commissioni per la realizzazione di attività collaterali utili al processo di insegnamento-apprendimento.

Ciascun dipartimento ha elaborato griglie di valutazioni coerenti con le specificità degli insegnamenti e con l'intento comune di monitorare l'apprendimento con almeno due verifiche orali e una scritta o pratica in ciascun quadrimestre.

L'interruzione dell'attività didattica in presenza causata dall'emergenza sanitaria ha imposto la rimodulazione delle modalità di verifica, privilegiando online strumenti rapidi come questionari e verifiche brevi.

La valutazione ha tenuto conto, oltre che degli esiti delle prove in termini di conoscenze e competenze acquisite, anche dei miglioramenti rispetto al livello di partenza dello studente, dell'impegno profuso e della situazione particolare.

Griglia di valutazione del comportamento

VOTO DI CONDOTTA	DESCRITTORE DEL COMPORTAMENTO
10	L'alunno denota interesse e partecipazione attiva alla vita di classe, rispetto di sé e degli altri, ruolo propositivo all'interno della classe, nessuna nota disciplinare.
9	L'alunno ha un comportamento corretto, rispettoso delle norme e collaborativo all'interno della classe. Nessuna nota disciplinare nominativa.
8	L'alunno ha un comportamento corretto, ma non sempre costante nell'impegno scolastico e non del tutto collaborativo, in relazione al funzionamento del gruppo classe. Qualche nota disciplinare di rilevanza non marcata.
7	L'alunno ha un comportamento non sempre corretto, disturba reiteratamente il normale svolgimento delle lezioni, mostra scarsa puntualità nell'adempimento dei propri doveri, e riporta frequenti note disciplinari e numerose assenze.
6	L'alunno ha un comportamento scorretto, di ostacolo al normale svolgimento delle lezioni per gli interventi inappropriati e lesivo quindi del diritto allo studio. È inadempiente reiteratamente nei confronti dei doveri scolastici, si assenta frequentemente e/o si allontana dalle lezioni per tempi più o meno prolungati, persiste nel mancato rispetto delle più elementari regole della convivenza civile, ritarda nelle giustificazioni o addirittura omette di giustificare le assenze.
5	L'alunno persiste in un atteggiamento assolutamente negativo, con azioni lesive della dignità altrui: ciò comporta ripetuti allontanamenti dalle lezioni con sanzioni gravi, comminate per periodi che complessivamente superano i quindici giorni. Non si è ravvisato nell'alunno alcun cambiamento che denoti sincero ravvedimento

Credito scolastico

CREDITO SCOLASTICO		__/40	___/40	__/40
		TERZO ANNO	QUARTO ANNO	TOT
1		10	10	20
2		10	10	20
3		9	10	19
4		9	10	19
5		11	12	23
6		11	11	22
7		8	9	17
8		10	10	20
9		9	10	19
10		10	10	20
11		11	11	22
12		11	10	21
13		8	10	18
14		8	10	18
15		10	11	21
16		10	10	20
17		9	10	19
18		9	10	19
19		8	6	14
20		10	10	20

Materiali per il colloquio

Tipologia di materiale	Esempi	Discipline coinvolte	Consegna
Testi	Brani di testi poetici e narrativi riconducibili al percorso di studi, titoli e/o brani articoli di giornale.	Tutte le discipline dell'esame	- Lettura orientativa del testo - Analisi della struttura del testo per coglierne parti, approfondimenti, concetti - Contestualizzazione storica
Documenti	Documenti riferiti a: - Periodi/episodi/personaggi da contestualizzare - episodi/fenomeni di attualità - Immagini, incipit, citazioni	Tutte le discipline d'esame	- Contestualizzazione storica - Capacità di utilizzare leconoscenze acquisite
Esperienze	- Esperienze didattiche - incontri con esperti - partecipazione a eventi promossi dalla scuola	Tutte le discipline d'esame	- Effettuare una descrizione - Ripercorrere fasi del lavorosvolto - Effettuare collegamenti concontenuti disciplinari - Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite
Progetti	Riferimento a progetti di istituto o di indirizzo o di classe (viaggi di istruzione, progetti interdisciplinari, esperienze di ampliamento curricolare, percorsi di approfondimento, progetti legati a gare/*olimpiadi*…	Discipline interessate dal progetto	- Effettuare una descrizione - Ripercorrere fasi del lavorosvolto - Effettuare collegamenti concontenuti disciplinari
Grafici	Modelli di realtà e funzioni	Tutte le discipline d'esame	- Analisi e descrizione di un grafico

EDUCAZIONE CIVICA

1) COSTITUZIONE

La conoscenza del dettato costituzionale rappresenta il primo e fondamentale aspetto da trattare perché le leggi ordinarie, i regolamenti, le disposizioni organizzative, i comportamenti quotidiani delle organizzazioni e delle persone devono sempre trovare coerenza con la Costituzione, che rappresenta il fondamento della convivenza e del patto sociale del nostro Paese.
I concetti di legalità, di rispetto delle leggi e delle regole comuni in tutti gli ambienti di convivenza rientrano in questo primo nucleo concettuale, così come la conoscenza dell'Inno e della Bandiera nazionale.

CONTENUTI E CONOSCENZE DA ACQUISIRE	ORE	DISCIPLINE COINVOLTE	PERIODO
Gli Organi Costituzionali dello Stato: **1. Parlamento** **2. Governo** **3. Presidente della Repubblica** **4. Corte Costituzionale**	8	Diritto	I° Quadrimestre
Genesi e promulgazione della Costituzione: • **Dallo Statuto Albertino all'Assemblea Costituente e Costituzione Italiana.**	2	Storia	2° Quadrimestre
L'Unione Europea, Organi e relative funzioni (CEE – UE – Organi e relative funzioni)	2	Storia	2° Quadrimestre
Gli Organismi internazionali (ONU – FAO – OMS – UNESCO – NATO)	2	Storia	2° Quadrimestre

2) CITTADINANZA DIGITALE

Per "Cittadinanza digitale" deve intendersi la capacità di un individuo di avvalersi consapevolmente e responsabilmente dei mezzi di comunicazione virtuali. Sviluppare questa capacità a scuola, con studenti che sono già immersi nel web e che quotidianamente si imbattono nelle tematiche proposte, significa da una parte consentire l'acquisizione di informazioni e competenze utili a migliorare questo nuovo e così radicato modo di stare nel mondo, dall'altra mettere i giovani al corrente dei rischi e delle insidie che l'ambiente digitale comporta, considerando anche le conseguenze sul piano concreto.

CONTENUTI E CONOSCENZE DA ACQUISIRE	ORE	DISCIPLINE COINVOLTE	PERIODO
Privacy e web: • **profili giuridici della privacy, la tutela della privacy;** • **il Codice della privacy e la figura del Garante;** • **la raccolta dei dati personali;** • **reati connessi alla violazione della privacy: l'esempio del *revenge porn* con estratti da fatti di cronaca**	3	Diritto	2° Quadrimestre

recente.			

3) SVILUPPO SOSTENIBILE

Finalità fondamentale di questa macro area è quella di fare acquisire negli studenti obiettivi specifici che non sono solo quelli relative alla salvaguardia della convivenza e dello sviluppo sostenibile, ma anche la costruzione di ambienti di vita, di città, la scelta di modi di vivere inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone, primi fra tutti la salute, il benessere psicofisico, la sicurezza alimentare, l'uguaglianza tra soggetti, il lavoro dignitoso, un'istruzione di qualità, la tutela dei patrimoni materiali e immateriali delle comunità.

CONTENUTI E CONOSCENZE DA ACQUISIRE	**ORE**	**DISCIPLINE COINVOLTE**	**PERIODO**
Educazione alimentare e corretti stili di vita • **Sana e corretta alimentazione** • **Il consumo di alcol e droghe**	5	Docente di alimentazione e/o Scienze Motorie)	I° Quadrimestre
Educazione alimentare • **Menu dietetici, light, ipocalorici** • **Creazione di menu per clienti con particolari esigenze (gruppi di anziani, mense ospedaliere, mense di asili)**	8	Docente di Lab. Enogastronomia o Prod. Dolciari	II Quadrimestre
La sicurezza alimentare: • **tutela del made in Italy;** • **le frodi alimentari;** • **valorizzazione dei prodotti del proprio territorio, tracciabilità e filiera produttiva.**	3	Docente di Enogastronomia e Sc. Alimenti	I° Quadrimestre

RISULTATI DI APPRENDIMENTO	ABILITÀ	COMPETENZE
	Capacità di individuare gli organi costituzionali e i loro poteri. Riconoscere gli organismi di governo europeo e internazionali. Saper gestire i propri dati personali sul web in modo responsabile e consapevole. Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese e della tutela dei beni culturali. Saper agire in modo responsabile partecipando a forme di associazionismo.	Capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente alla vita civica e sociale, in base alla comprensione delle strutture e dei concetti sociali, economici, giuridici e politici oltre che dell'evoluzione a livello globale e della sostenibilità. Sviluppare senso critico, vagliando fonti, notizie, documenti. Esporre e argomentare tematiche sul senso civico in tutti i suoi aspetti con proprietà di linguaggio, facendo uso del lessico specifico. Tradurre le conoscenze in azioni virtuose: dal conoscere all'agire, manifestando consapevolezza di quanto appreso e concretizzandolo attivamente nel quotidiano.

DURATA COMPLESSIVA	33 ORE	
METODI E STRUMENTI	METODI	
	• Lezione frontale. • Lezione dialogata. • Lettura e analisi di documenti • Lavori in gruppo e a coppie (apprendimento cooperativo) • Lavoro individuale da svolgere a casa • Ricerca in internet • Attività pratica	
	STRUMENTI	
	• Articoli di giornale, riviste e siti Internet correlati al tema trattato	
VALUTAZIONE	Il docente coordinatore dell'insegnamento formula la proposta di valutazione, espressa ai sensi della normativa vigente, da inserire nel documento di valutazione, acquisendo elementi conoscitivi dai docenti del team o del Consiglio di Classe cui è affidato l'insegnamento dell'educazione civica.	

Titolo del percorso	Discipline coinvolte	Descrizione percorso
Uomo – ambiente (1° quadrimestre)	Tutte le discipline	UdA interdisciplinare dedicata alla conoscenza del problema del global warming, inquinamento oceani, sviluppo di buone prassi in materia di lotta agli sprechi e partecipazione alla Climate Action Week di fine settembre
La Costituzione Italiana ai tempi del COVID 19 (2° quadrimestre)	Diritto e Tec. Amminis.	Conoscenza dei primi 12 articoli della Costituzione dedicati ai principi e libertà fondamentali. Confronto sull'impatto dell'emergenza Coronavirus e sviluppo di riflessioni degli alunni, suddivisi in gruppi, sui seguenti temi: • diritto al lavoro; • diritto alla salute; • libertà di culto e fede religiosa; • libertà di iniziativa privata.
Gli organismi internazionali (2° quadrimestre)	Italiano, Storia, Diritto e Tec. Amministrative	La nascita della Società delle Nazioni e dell'ONU, i diritti fondamentali dell'uomo

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRESVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

Gli studenti, nel corso del triennio, hanno svolto percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO) che sono stati effettuati a scuola e mediante attività online, in coerenza con il Profilo Educativo Culturale e Professionale del percorso di istruzione

Nel corso del secondo biennio e del quinto anno, a causa dell'emergenza pandemica, la classe ha svolto, in modalità on-line e in quantità ridotta, le attività di PCTO secondo la normativa vigente (Legge 13 luglio 2015, n.107 e successive integrazioni). La finalità è stata quella di permettere agli studenti di integrare le esperienze di apprendimento in ambito scolastico con quelle sperimentabili in un contesto lavorativo, nonché di favorire l'acquisizione di conoscenze e competenze trasversali e specifiche dell'indirizzo di studi, utili al conseguimento del diploma.

	Studente/studentessa	Corso sulla sicurezza	Orientamento salone dello studente	Expo Catania	Incontro on line Rete Museale	Totale Ore
1		12	8		40	60
2		12	8		40	60
3		12	8		40	60
4		12	8		40	60
5		12	8	8	40	68
6		12	8	8	40	60
7		12	8		40	60
8		12	8		40	60
9		12	8		40	60
10		12	8		40	60
11		12	8	8	40	68
12		12	8		40	60
13		12	8		40	60
14		12	8		40	60
15		12	8		40	60
16		12	8		40	60
17		12	8		40	60
18		12	8	8	40	68
19		12	8	8	40	68
20		12	8		40	60

ATTIVITÁ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

ATTIVITÀ	PARTECIPAZIONE
Visita al Parco *Sciarone* di Randazzo	Tutti
Incontro con la Marina Militare	Tutti
Visita didattica nel centro storico di Randazzo	Tutti
Giochi sportivi studenteschi	Alcuni
Orienteering	Alcuni
Progetto PTOF "Prodotti dolciari natalizi e pasquali"	Alcuni
Partecipazione agli incontri, organizzati per le V classi, aventi per oggetto la conoscenza del mondo universitario e del lavoro con esperti per l'orientamento post- diploma: Salone dello Studente "MAAS" Catania; Salone dello Studente "Cittadella universitaria" Catania; Università telematica "Pegaso".	Alcuni
Progetto "Alimentazione dello sportivo" alla presenza dell'esperto chef Gianluca Comai (vicepresidente dell'Associazione Chef svizzeri)	Tutti
Concorso enogastronomico Arc Academy (Francia)	Alcuni

GRIGLIA PRIMA PROVA SCRITTA

Per la prima prova scritta il punteggio è attribuito dall'intera sottocommissione, compreso il presidente, secondo le griglie di valutazione elaborate dalla commissione ai sensi del quadro di riferimento allegato al d.m. 1095 del 21 novembre 2018. Tale punteggio, espresso in centesimi e successivamente convertito in ventesimi ventesimi, viene infine convertito in quindicesimi sulla base della tabella 2, di cui all'allegato C dell'OM 65/2022

Griglie di valutazione della prima prova e delle singole tipologie (voto max 60)

INDICATORI	DESCRITTORI GENERALI DI PRIMA PROVA		PUNTI
Capacità di ideare e organizzare un testo	a) Scelta e organizzazione degli argomenti scarsamente pertinenti alla traccia b) Organizzazione degli argomenti inadeguata e/o disomogenea c) Organizzazione adeguata degli argomenti attorno ad un'idea di fondo d) Ideazione e organizzazione del testo efficaci, adeguata articolazione degli argomenti	1-5 6-9 **10-11** 12-16	——
Coesione e coerenza testuale	a) Piano espositivo non coerente, nessi logici inadeguati b) Piano espositivo coerente, imprecisioni nell'utilizzo dei connettivi testuali c) Piano espositivo coerente e coeso con utilizzo adeguato dei connettivi d) Piano espositivo ben articolato, utilizzo appropriato e vario dei connettivi	1-5 6-9 **10-11** 12-16	——
Correttezza grammaticale; uso adeguato ed efficace della punteggiatura; ricchezza e padronanza testuale	a) Gravi e diffusi errori formali, inadeguatezza del repertorio lessicale b) Presenza di alcuni errori ortografici e/o sintattici, lessico non sempre adeguato c) Forma complessivamente corretta dal punto di vista ortografico e sintattico, repertorio lessicale semplice, punteggiatura non sempre adeguata d) Esposizione corretta, scelte stilistiche adeguate. Buona proprietà di linguaggio e utilizzo efficace della punteggiatura.	1-3 4-6 **7-8** 9-12	——
Ampiezza delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici	1) Conoscenze e riferimenti culturali assenti o inadeguati, superficialità delle informazioni; giudizi critici non presenti 2) Conoscenze e riferimenti culturali modesti, giudizi critici poco coerenti 3) Conoscenze e riferimenti culturali essenziali, adeguata formulazione di giudizi critici 4) Conoscenze approfondite, riferimenti culturali ricchi e significativi, efficace formulazione di giudizi critici	1-5 6-9 **10-11** 12-16	——

GRIGLIA DI CORREZIONE DELLA PRIMA PROVA: TIPOLOGIA B (MAX 40)

GRIGLIA DI CORREZIONE DELLA PRIMA PROVA: TIPOLOGIA A (MAX 40)			
INDICATORI	**DESCRITTORI SPECIFICI DI TIPOLOGIA A**		**PUNTI**
Rispetto dei vincoli posti nella consegna: lunghezza, forma parafrasata o sintetica della rielaborazione	a) Consegne e vincoli scarsamente rispettati b) Consegne e vincoli adeguatamente rispettati c) Consegne e vincoli pienamente rispettati	1-2 **3-4** 5-6	____
Capacità di comprendere il testo	a) Comprensione quasi del tutto errata o parziale b) Comprensione parziale con qualche imprecisione c) Comprensione globale corretta ma non approfondita d) Comprensione approfondita e completa	1-2 3-6 **7-8** 9-12	____
Analisi lessicale, sintattica, stilistica ed eventualmente retorica	a) Analisi errata o incompleta degli aspetti contenutistici e formali, molte imprecisioni b) Analisi sufficientemente corretta e adeguata con alcune imprecisioni c) Analisi completa, coerente e precisa	1-4 **5-6** 7-10	____
Interpretazione del testo	a) Interpretazione quasi del tutto errata b) Interpretazione e contestualizzazione complessivamente parziali e imprecise c) Interpretazione e contestualizzazione sostanzialmente corrette d) Interpretazione e contestualizzazione corrette e ricche di riferimenti culturali	1-3 4-5 **6-7** 8-12	____

INDICATORI	DESCRITTORI SPECIFICI DI TIPOLOGIA B		PUNTI
Capacità di individuare tesi e argomentazioni	a) Mancato riconoscimento di tesi e argomentazioni b) Individuazione parziale di tesi e argomentazioni c) Adeguata individuazione degli elementi fondamentali del testo argomentativo d) Individuazione di tesi e argomentazioni completa, corretta e approfondita	1-4 5-9 **10-11** 12-16	____
Organizzazione del ragionamento e uso dei connettivi	a) Articolazione del ragionamento non efficace, utilizzo errato dei connettivi b) Articolazione del ragionamento non sempre efficace, alcuni connettivi inadeguati c) Ragionamento articolato con utilizzo adeguato dei connettivi d) Argomentazione efficace con organizzazione incisiva del ragionamento, utilizzo di connettivi diversificati e appropriati	1-2 3-5 **6-7** 8-12	____
Utilizzo di riferimenti culturali congruenti a sostegno della tesi	a) Riferimenti culturali errati e non congruenti per sostenere la tesi b) Riferimenti culturali a sostegno della tesi parzialmente congruenti c) Riferimenti culturali adeguati e congruenti a sostegno della tesi d) Ricchezza di riferimenti culturali a sostegno della tesi	1-3 4-5 **6-7** 8-12	____

GRIGLIA DI CORREZIONE DELLA PRIMA PROVA: TIPOLOGIA C (MAX 40)			
INDICATORI	**DESCRITTORI SPECIFICI DI TIPOLOGIA C**		**PUNTI**
Pertinenza rispetto alla traccia, coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	a) Elaborato non pertinente alla traccia, titolo inadeguato, consegne disattese b) Elaborato parzialmente pertinente alla traccia, titolo inadeguato c) Elaborato adeguato alle consegne della traccia con titolo pertinente d) Efficace sviluppo della traccia, con eventuale titolo e paragrafazione coerenti	1-4 5-8 **9-10** 11-16	____
Capacità espositive	a) Esposizione non confusa, inadeguatezza dei nessi logici b) Esposizione non sempre chiara, nessi logici talvolta inadeguati c) Esposizione complessivamente chiara e lineare d) Esposizione chiara ed efficace, ottimo uso di linguaggi e registri specifici	1-2 3-5 **6-7** 8-12	____
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	a) Conoscenze e riferimenti culturali prevalentemente errati e non pertinenti b) Conoscenze e riferimenti culturali parzialmente corretti c) Conoscenze e riferimenti culturali essenziali e corretti d) Ottima padronanza dell'argomento, ricchezza di riferimenti culturali frutto di conoscenze personali o di riflessioni con collegamenti interdisciplinari	1-2 3-5 **6-7** 8-12	____

Conversione da voto in centesimi a voto in ventesimi

Punteggio grezzo	7-12	13-17	18-22	23-27	28-32	33-37	38-42	43-47	48-52	53-57	58-62	63-67	68-72	73-77	78-82	83-87	88-92	93-97	98-100
PUNTEGGIO ATTRIBUITO	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

Conversione da ventesimi a quindicesimi

Tabella 2
Conversione del punteggio della prima prova scritta

Punteggio in base 20	Punteggio in base 15
1	1
2	1.50
3	2
4	3
5	4
6	4.50
7	5
8	6
9	7
10	7.50
11	8
12	9
13	10
14	10.50
15	11
16	12
17	13
18	13.50
19	14
20	15

GRIGLIA SECONDA PROVA SCRITTA

Per la seconda prova scritta il punteggio è attribuito dall'intera sottocommissione, compreso il presidente, secondo le griglie di valutazione elaborate dalla commissione ai sensi del quadro di riferimento allegato al d.m. 769 del 26 novembre 2018. Tale punteggio, espresso in ventesimi viene convertito in decimi sulla base della tabella 3, di cui all'allegato C dell'OM 65/2022. In sostanza, il voto in ventesimi viene diviso per due per ottenere la valutazione in decimi.

INDICATORI	DESCRITTORI	Punti per livello	Punteggio assegnato
COMPRENSIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.	La comprensione risulta completa	**3**	
	La comprensione risulta sufficiente	**2**	
	La comprensione è risultata non sufficiente	**1**	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline.	Esaustiva e approfondita	**6**	
	Completa	**5**	
	Essenziale	**4**	
	Limitata/superficiale	**3**	
	Decisamente lacunosa	**2**	
	Nulla o frammentaria	**1**	
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	Eccellente	**8**	
	Ottima	**7**	
	Buona	**6**	
	Discreta	**5**	
	Sufficiente	**4**	
	Frammentaria	**3**	
	Lacunosa	**2**	
	Nulla	**1**	
CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	Approfondita: i contenuti sono resi in maniera critica attingendo a varie fonti	**3**	
	Adeguata: i contenuti sono rielaborati in maniera personale ma semplice	**2**	
	Superficiale: sono riferiti contenuti memorizzati in maniera acritica	**1**	
		Totale	**……./20**

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

La Commissione assegna fino ad un massimo di venticinque punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1,50-3,50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	4-4,50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	5-6	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	6,50-7	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0,50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1,50-3,50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	4-4,50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	5-5,50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	6	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0,50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1,50-3,50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	4-4,50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	5-5,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali , rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5-6	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1,50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2-2,50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0,50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1,50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2-2,50	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	3	
Punteggio totale della prova				

DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE	
1.	Piano triennale dell'offerta formativa
2.	Programmazioni dipartimenti didattici
3.	Schede progetto relative ai percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)
4.	Fascicoli personali delle studentesse e degli studenti
5.	PEI e relazione finale dell'alunna diversamente abile
6.	Verbali Consigli di classe e scrutini
7.	Griglie di valutazione

ALLEGATO n. 1

CONTENUTI DISCIPLINARI
SINGOLE MATERIE
E SUSSIDI DIDATTICI UTILIZZATI

Scheda Consuntivo per singola materia	*Anno Scolastico 2021/2022*
Docente: **CAGGEGI** ANTONINO MAURIZIO	Disciplina: **Italiano**
Numero di ore settimanali di lezione	n. 4

Numero di ore annuali previste	*curriculari*	n. 132
	complementari ed integrative	/
Numero di ore annuali svolte	*curriculari*	n. 105
	complementari ed integrative	/

OBIETTIVI RAGGIUNTI	**CONOSCENZE** Analisi del processo storico e delle tendenze evolutive della letteratura italiana dall'l'Unità d'Italia al primo Novecento. Riconoscimento di modelli culturali e delle poetiche del periodo oggetto di studio. Caratteristiche della produzione in prosa e in versi. Studio di testi e autori fondamentali caratterizzanti l'identità culturale italiana. Conoscenza di tecniche di analisi e commento dei testi poetici e narrativi. Conoscenza, attraverso letture di carattere storiografico e letterario, della realtà storica e comprensione delle problematiche legate al tema del cibo e dell'alimentazione presenti in determinate situazioni storico-culturali.
	COMPETENZE: • Padroneggiare la lingua italiana • Orientarsi fra testi e autori fondamentali • Cogliere il legame tra le poetiche degli autori e i mutamenti storico-culturali • Padroneggiare strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti • Leggere comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo • Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi • Riuscire a mettere a fuoco snodi argomentativi di un testo • Riuscire a commentare un testo, evidenziando collegamenti con l'attualità e con la propria esperienza personale • Saper esporre quanto si è appreso e compreso, sia oralmente sia in un testo scritto. <u>Imparare ad imparare</u> • Organizzazione temporale e autonomia nello studio • Sviluppo di competenze digitali, sociali e civiche • Responsabilità delle proprie azioni sia in modalità sincrona che asincrona • Spirito di iniziativa
	CAPACITÀ: Capacità di comprendere, analizzare e interpretare testi di diversa natura. Capacità di scrivere testi corretti dal punto di vista formale, coesi e coerenti con la traccia assegnata. Capacità di analisi e interpretazione di testi poetici, narrativi e teatrali. Individuazione dei principali temi, problemi e messaggi nella produzione di un autore. Riconoscimento delle principali caratteristiche stilistiche e della poetica di un singolo autore e di una corrente letteraria.

CONTENUTI SVOLTI	Naturalismo e Verismo Giovanni Verga Itinerario testuale: *Nedda* *Rosso Malpelo* (*Vita dei campi*) *Libertà* (*Novelle rusticane*) *Il ritorno di 'Ntoni alla casa del nespolo* (*I Malavoglia*) Il Decadentismo Giovanni Pascoli Itinerario testuale: Da *Myricae*: *Novembre, Lavandare, Temporale, Il lampo, Il tuono,* *X Agosto* Gabriele D'Annunzio Itinerario testuale: *Un destino eccezionale intaccato dallo squilibrio* (*Il piacere*) *La pioggia nel pineto* (*Alcyone*) Il contesto culturale del primo Novecento Le avanguardie storiche del Novecento Luigi Pirandello Itinerario testuale: *L'esempio della vecchia signora imbellettata* (*L'umorismo*) Da *Il fu Mattia Pascal*: *La conclusione* (cap. XVIII) Da *Uno, nessuno e centomila*: *La rinuncia al proprio nome* *La giara; La patente* (*Novelle per un anno*) Italo Svevo Itinerario testuale: *Prefazione – Preambolo; Il fumo* (*La coscienza di Zeno*) Giuseppe Ungaretti Itinerario testuale: *Veglia; San Martino del Carso; Soldati; Mattina (L'allegria*) *Stelle* (*Sentimento del tempo*) L'Emetismo S. Quasimodo Itinerario testuale: *Ed è subito sera* (*Erato e Apòllion*) *Alle fronde dei salici* (*Giorno dopo giorno*) **UDA di Educazione civica** Gli Organismi internazionali (ONU – FAO – OMS – UNESCO – NATO). La Costituzione della Repubblica italiana. L'Unione Europea. **Dal 15 maggio 2022 è prevista la trattazione dei seguenti contenuti:** Primo Levi Itinerario testuale: Brani tratti da *Shemà* (*Se questo è un uomo*); "I sommersi e i salvati" E. Montale Itinerario testuale: *Spesso il male di vivere ho incontrato* (*Ossi di seppia*) *Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale* (*Satura*)

METODOLOGIE ADOTTATE	La metodologia, coerentemente con gli obiettivi generali e con quelli specifici della disciplina, è stata rapportata al livello medio della classe. Le strategie metodologiche sono state basate principalmente su lezioni partecipate, discussioni guidate, lezioni frontali, didattica breve, *Debate e PQ4R*, privilegiando, dunque, metodologie fondate sulla costruzione attiva e partecipata del sapere da parte degli studenti, anche al fine di presentare proposte didattiche miranti alla costruzione di competenze disciplinari e trasversali, oltre che all'acquisizione di abilità e conoscenze. Le attività in modalità DAD/DDI sono state condotte utilizzando i canali di comunicazione ufficiali che la scuola ha messo a disposizione: il registro elettronico, la piattaforma Moodle per le attività asincrone, come repository di materiale didattico da consultare e scaricare e per la somministrazione di questionari e verifiche scritte; la piattaforma Cisco Webex per le attività sincrone dedicate a videolezioni in diretta, momenti di confronto con la classe e per le verifiche orali. <u>La scansione delle varie attività ha previsto le seguenti fasi:</u> Fase 1: sincrona: condivido un metodo, preparo un lavoro, spiego e indico consegne. Fase 2: asincrona: lo studente prepara e approfondisce. Fase 3: sincrona: restituzione di compiti e di materiali didattici per il loro svolgimento, la consegna è stata eseguita da piccoli gruppi, dall'intero gruppo-classe o singolarmente (in caso di consegna di verifiche scritte). Sono stati effettuati anche alcuni sportelli individuali in video conferenza e tramite altri canali di comunicazione.
MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO	<u>Mezzi e sussidi:</u> testi, ipertesti, audiovisivi, laboratori, postazioni multimediali, biblioteca, riviste. Libro di testo, dizionari, mappe concettuali, schede, filmati e documentari *Treccani Scuola*, RAI per la didattica, materiali prodotti dal docente, materiali didattici reperibili su *YouTube* ed altri canali tematici. <u>Strumenti digitali di studio</u>: Applicazioni delle case editrici, libro digitale messo a disposizione dalla casa editrice. <u>Piattaforme e altri canali di comunicazione:</u> Cisco Webex Meetings, Portale Argo, Moodle.
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE	La valutazione è stata effettuata mediante apposite griglie per le prove strutturate e semi strutturate, elaborate in sede dipartimentale. <u>Verifiche formative</u>: test, questionari, domande flash, correzione dei compiti assegnati a casa, esercizi in classe. <u>Verifiche sommative</u>: prove scritte strutturate e non strutturate (questionari, temi, esercizi, relazioni…), prove orali (anche brevi). <u>Criteri di valutazione:</u> metodo di studio; partecipazione all'attività didattica; impegno; progresso; possesso dei linguaggi specifici; sicura conoscenza dei contenuti. Al fine di analizzare il processo di costruzione delle conoscenze, si è tenuto conto - in primo luogo - dei livelli relazionali, interattivi e metacognitivi, stimolando primariamente il dialogo e il confronto, evitando una didattica puramente trasmissiva e proponendo quante più possibili valutazioni basate su compiti di realtà. Le procedure di valutazione sono state anche quelle consentite dalla piattaforma Moodle, tenuto conto che - in talune circostanze – si è reso necessario anche l'utilizzo di altri canali di comunicazione. Questionari strutturati e semi strutturati; interrogazioni predisposte a mo' di interview (si pone un problema e si opera assieme valutando i feedback dell'intervistato: elementi di forza - elementi di debolezza). I voti sono stati comunicati agli studenti sia tramite piattaforma, sia mediante registro elettronico. <u>Forme di personalizzazione della didattica riservata agli allievi con BES</u>: personalizzazione dell'offerta formativa in favore di una studentessa certificata in base alla Legge 104.
Firma del Docente	(Antonino Maurizio Caggegi)

Scheda Consuntivo per singola materia	*Anno Scolastico* ***2021/2022***
Docente: **CAGGEGI** ANTONINO MAURIZIO	*Disciplina:* **Storia, Cittadinanza e Costituzione**
Numero di ore settimanali di lezione	*n. 2*

Numero di ore annuali previste	*curriculari*	n. 66
	complementari ed integrative	/
Numero di ore annuali svolte	*curriculari*	n. 50
	complementari ed integrative	/

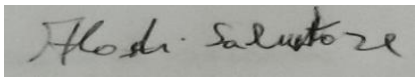
OBIETTIVI RAGGIUNTI	**CONOSCENZE** Conoscenza di avvenimenti del passato storico nella loro dimensione politica, economica, sociale, culturale e nella loro evoluzione verso il presente. Conoscenza dei principali processi di trasformazione intervenuti tra la fine del secolo XIX e la metà del secolo XX, in Italia, in Europa e nel mondo. Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto su modelli e mezzi di comunicazione, condizioni socio economiche e assetti politico istituzionali. Categorie, lessico, strumenti e metodi della ricerca storica Radici storiche della Costituzione della Repubblica italiana Carte internazionali dei diritti Principali istituzioni internazionali, europee e nazionali.
	COMPETENZE • Utilizzare strumenti concettuali per analizzare le società complesse • Saper collocare gli eventi in un quadro storico • Saper utilizzare correttamente concetti e categorie storiografiche • Saper leggere documenti e saper utilizzare fonti storiche • Saper argomentare, utilizzando dati storici per produrre ipotesi e prevedere conseguenze in modo logico • Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali • Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione della Repubblica italiana e dalle Carte internazionali a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente. <u>Imparare ad imparare</u> • Organizzazione temporale e autonomia nello studio • Sviluppo di competenze digitali, sociali e civiche • Responsabilità delle proprie azioni Spirito di iniziativa.
	CAPACITÀ Comprensione delle principali categorie storiografiche Adeguata padronanza del linguaggio storico specifico Capacità di spiegare, collegare e confrontare in modo autonomo concetti caratterizzanti gli argomenti svolti Disponibilità all'ascolto, all'apprendimento, alla partecipazione attiva e al dialogo educativo.

CONTENUTI SVOLTI	Il governo De Pretis L'emigrazione. Gli scioperi nelle campagne. Le organizzazioni socialiste. La politica sociale della Chiesa. L'Italia giolittiana La *Prima Guerra Mondiale* La Rivoluzione in Russia e la nascita dell'URSS Le conseguenze dei trattati di pace La crisi del 1929 in Usa e in Europa L'affermazione del fascismo in Italia Nascita e crisi della Repubblica di Weimar La Germania dalla crisi al nazismo L'Unione Sovietica di Stalin La Seconda guerra mondiale I campi di sterminio della Germania nazista Il crollo del fascismo e l'occupazione nazista dell'Italia La Resistenza e la liberazione dell'Italia La bomba atomica, la fine della guerra, i trattati di pace Dopo la guerra: il mondo diviso in due blocchi. La guerra fredda L'Italia diventa una repubblica e si dà una nuova Costituzione Boom economico in Occidente UDA di Educazione civica Genesi e promulgazione della Costituzione della Repubblica italiana Gli organismi internazionali L'Unione europea

METODOLOGIE ADOTTATE	La metodologia, coerentemente con gli obiettivi generali e con quelli specifici della disciplina, è stata rapportata al livello medio della classe. Le strategie metodologiche sono state basate principalmente su lezioni partecipate, discussioni guidate, lezioni frontali, didattica breve, *Debate e PQ4R*, privilegiando, dunque, metodologie fondate sulla costruzione attiva e partecipata del sapere da parte degli studenti, anche al fine di presentare proposte didattiche miranti alla costruzione di competenze disciplinari e trasversali, oltre che all'acquisizione di abilità e conoscenze. Le attività in modalità DAD/DDI sono state condotte utilizzando i canali di comunicazione ufficiali che la scuola ha messo a disposizione: il registro elettronico, la piattaforma Moodle per le attività asincrone, come repository di materiale didattico da consultare e scaricare e per la somministrazione di questionari e verifiche scritte; la piattaforma Cisco Webex per le attività sincrone dedicate a videolezioni in diretta, momenti di confronto con la classe e per le verifiche orali. La scansione delle varie attività ha previsto le seguenti fasi: Fase 1: sincrona: condivido un metodo, preparo un lavoro, spiego e indico consegne. Fase 2: asincrona: lo studente prepara e approfondisce. Fase 3: sincrona: restituzione di compiti e di materiali didattici per il loro svolgimento, la consegna è stata eseguita da piccoli gruppi, dall'intero gruppo-classe o singolarmente (in caso di consegna di verifiche scritte). Sono stati effettuati anche alcuni sportelli individuali in video conferenza e tramite altri canali di comunicazione.
MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO	Mezzi e sussidi: testi, ipertesti, audiovisivi, laboratori, postazioni multimediali, biblioteca, riviste. Libro di testo, dizionari, mappe concettuali, schede, filmati e documentari *Treccani Scuola*, RAI per la didattica, materiali prodotti dal docente, materiali didattici reperibili su *YouTube* ed altri canali tematici. Strumenti digitali di studio: Applicazioni delle case editrici, libro digitale messo a disposizione dalla casa editrice. Piattaforme e altri canali di comunicazione: Cisco Webex Meetings, Portale Argo, Moodle, *WhatsApp*
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE	La valutazione è stata effettuata mediante apposite griglie per le prove strutturate e semi strutturate, elaborate in sede dipartimentale. Verifiche formative: test, questionari, domande flash, correzione dei compiti assegnati a casa, esercizi in classe. Verifiche sommative: prove scritte strutturate e non strutturate (questionari, temi, esercizi, relazioni…), prove orali (anche brevi). Criteri di valutazione: metodo di studio; partecipazione all'attività didattica; impegno; progresso; possesso dei linguaggi specifici; sicura conoscenza dei contenuti. Al fine di analizzare il processo di costruzione delle conoscenze, si è tenuto conto - in primo luogo - dei livelli relazionali, interattivi e metacognitivi, stimolando primariamente il dialogo e il confronto, evitando una didattica puramente trasmissiva e proponendo quante più possibili valutazioni basate su compiti di realtà. Le procedure di valutazione sono state anche quelle consentite dalla piattaforma Moodle, tenuto conto che - in talune circostanze – si è reso necessario anche l'utilizzo di altri canali di comunicazione. Questionari strutturati e semi strutturati; interrogazioni predisposte a mo' di interview (si pone un problema e si opera assieme valutando i feedback dell'intervistato: elementi di forza - elementi di debolezza). I voti sono stati comunicati agli studenti sia tramite piattaforma, sia mediante registro elettronico. Forme di personalizzazione della didattica riservata agli allievi con BES: personalizzazione dell'offerta formativa in favore di una studentessa certificata in base alla Legge 104.
Firma del Docente	(Antonino Maurizio Caggegi)

<table>
<tr><td colspan="4">Scheda Consuntivo per singola materia

Anno Scolastico 2021/22</td></tr>
<tr><td colspan="2">Docente: Aloschi Salvatore</td><td colspan="2">Disciplina: Scienza e cultura dell’alimentazione</td></tr>
<tr><td>Numero di ore settimanali di lezione</td><td colspan="3">N. 3</td></tr>
<tr><td colspan="2">Numero di ore annuali previste</td><td>curriculari</td><td>N. 99</td></tr>
<tr><td colspan="2">Numero di ore annuali svolte</td><td>curriculari</td><td>N. 83
.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">OBIETTIVI RAGGIUNTI</td><td colspan="3">CONOSCENZE:
• Consuetudini alimentari nelle diverse culture e religioni
• Ruolo dell’educazione alimentare: alimentazione, nutrizione, abitudini alimentare
• Diete in condizioni fisiologiche normali e in condizioni di patologie della salute
• Alimentazione equilibrata e malnutrizione
• Allergie, intolleranze alimentari.
• Igiene degli alimenti, nozioni di microbiologia e igiene professionale
• Autocontrollo e H.A.C.C.P.</td></tr>
<tr><td colspan="3">COMPETENZE:
• Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
• Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
• Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</td></tr>
<tr><td colspan="3">CAPACITÀ:
• Confrontare i regimi alimentari delle diverse culture e religioni con le linee guida per una corretta alimentazione
• Indicare i criteri per un’alimentazione equilibrata
• Utilizzare i criteri per un’alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute.
• Interpretare dati e documenti utilizzati in campo alimentare
• Individuare i rischi di contaminazione alimentare e saper applicare le regole di prevenzione
• Utilizzare i criteri per un’alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute in condizioni patologiche.
• Riconoscere gli agenti della contaminazione fisica, chimica e biologica.</td></tr>
</table>

CONTENUTI SVOLTI	Religione, cultura e alimentazione. Igiene nella ristorazione Il sistema H.A.C.C.P. e le certificazioni di qualità Le contaminazioni degli alimenti Alimentazione nelle diverse età. Diete, salute e benessere Alimentazione equilibrata e malnutrizioni
METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale Lezione multimediale con proiezione di file in powerpoint o di filmati su youtube o altro. Lezione dialogata
MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO	• Libri di testo • PC, tablet o smartphone
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE	▪ Prove orali, intese anche come discussioni aperte all'intera classe ▪ Produzione di testo
Firma del Docente	

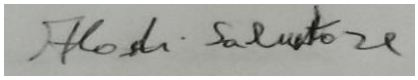
<table>
<tr><td colspan="4">Scheda Consuntivo per singola materia

Anno Scolastico 2021/22</td></tr>
<tr><td colspan="2">Docente: Aloschi Salvatore</td><td colspan="2">Disciplina: Scienza e cultura dell’alimentazione Analisi e controlli microbiologici.</td></tr>
<tr><td>Numero di ore settimanali di lezione</td><td colspan="3">N. 3</td></tr>
<tr><td colspan="2">Numero di ore annuali previste</td><td>curriculari</td><td>N. 99</td></tr>
<tr><td colspan="2">Numero di ore annuali svolte</td><td>curriculari</td><td>N. 82
.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">OBIETTIVI RAGGIUNTI</td><td colspan="3">CONOSCENZE:
• Consuetudini alimentari nelle diverse culture e religioni
• Ruolo dell’educazione alimentare: alimentazione, nutrizione, abitudini alimentare
• Diete in condizioni fisiologiche normali e in condizioni di patologie della salute
• Alimentazione equilibrata e malnutrizione
• Allergie, intolleranze alimentari.
• Igiene degli alimenti, nozioni di microbiologia e igiene professionale
• Autocontrollo e H.A.C.C.P.
• Tecniche analitiche di controllo microbiologico delle materie prime e dei prodotti finiti del settore dolciario (produzioni dolciarie)</td></tr>
<tr><td colspan="3">COMPETENZE:

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

• Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.

• Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</td></tr>
<tr><td colspan="3">CAPACITÀ:
• Confrontare i regimi alimentari delle diverse culture e religioni con le linee guida per una corretta alimentazione
• Indicare i criteri per un’alimentazione equilibrata
• Utilizzare i criteri per un’alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute.
• Interpretare dati e documenti utilizzati in campo alimentare
• Individuare i rischi di contaminazione alimentare e saper applicare le regole di prevenzione
• Utilizzare i criteri per un’alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute in condizioni patologiche.
• Riconoscere gli agenti della contaminazione fisica, chimica e biologica.
• Applicare tecniche di base per l’analisi microbiologica delle materie prime e dei prodotti finiti del settore dolciario e valutarne criticamente i risultati</td></tr>
</table>

CONTENUTI SVOLTI	Religione, cultura e alimentazione. Igiene nella ristorazione Il sistema H.A.C.C.P. e le certificazioni di qualità Le contaminazioni degli alimenti Alimentazione nelle diverse età. Diete, salute e benessere Alimentazione equilibrata e malnutrizioni Tecniche analitiche di controllo microbiologico delle materie prime e dei prodotti finiti del settore dolciario
METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale Lezione multimediale con proiezione di file in powerpoint o di filmati su youtube o altro. Lezione dialogata
MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO	• Libri di testo • PC, tablet o smartphone
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE	▪ Prove orali, intese anche come discussioni aperte all'intera classe ▪ Produzione di testo
Firma del Docente	

	DISCIPLINA
DOCENTE Cantarella Alfio	Laboratorio dei servizi enogastronomici settore **Sala e Vendita**
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	N°2
NUMERO DI ORE SVOLTE IN PRESENZA	46
NUMERO DI ORE SVOLTE MISTE	2
NUMERO DI ORE COMPLESSIVO	48

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

COMPETENZE

Saper promuovere i prodotti del territorio in base al menu, coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Utilizzo dei prodotti tipici del territorio (Formaggi Olio EVO - Vino del Territorio) nelle ricette. Intervenire nella valorizzazione, dei prodotti locali, conservazione e presentazione dei prodotti caseari locali e abbinamenti enogastronomici. Realizzare e proporre ricette al flambé con alimenti locali o km 0. Favorire la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti locali.

CONOSCENZE

La classificazione dei Vini - Lo Spumante metodo Classico - Lo Champagne.
I diversi tipi di menù, le funzioni e le caratteristiche nella ristorazione collettiva e commerciale, i criteri di base per la stesura di un menù le varie regole per l'elaborazione.
Conoscenza delle tecniche del servizio del vino.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

COMPETENZE

Saper promuovere i prodotti del territorio in base al menu, coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Utilizzo dei prodotti tipici del territorio (Formaggi Olio EVO - Vino del Territorio) nelle ricette. Intervenire nella valorizzazione, dei prodotti locali, conservazione e presentazione dei prodotti caseari locali e abbinamenti enogastronomici. Realizzare e proporre ricette al flambè con alimenti locali o km 0. Favorire la vendita in relazione alla domanda dei mercati,valorizzando i prodotti locali.

CONOSCENZE

La classificazione dei Vini - Lo Spumante metodo Classico - Lo Champagne.
I diversi tipi di menù, le funzioni e le caratteristiche nella ristorazione collettiva e commerciale, i criteri di base per la stesura di un menù le varie regole per l'elaborazione.
Conoscenza delle tecniche del servizio del vino.

ABILITÀ

Aprire una bottiglia di vino. Elaborare menu adeguati nelle diverse tipologie di ristorazione anche per un offerta ristorativa innovativa tenendo conto della tipicità e della stagionalità degli alimenti e della tipologia di clientela, costruire menù rispettosi dei principi dietetici e nutrizionali della clientela ,programmare organizzare e pianificare il lavoro in cucina in base al tipo di utenza, saper presentare adeguatamente i piatti a tavola e sui buffet ,sapendo raccontare al cliente il piatto partendo dalle materie utilizzate.

CONTENUTI

- Modulo 1: I Formaggi - La Provola locale e le diverse tipologie - Il Gorgonzola
- Modulo 2: L'Olio Evo
- Modulo 3: Realizzare una ricetta al Flambé - I distillati
- Modulo 4: Lo Spumante metodo Classico - Lo Champagne
- Modulo 5:IL MENU
- Modulo 6: Realizzare una proposta di MENU settimanale
- Modulo 7: Menu fisso o a Scelta
- MODULO: Apertura e servizio di un vino

METODI

Presentazione degli obiettivi da raggiungere, al fine di agevolarne il percorso di acquisizione;

- Impiego di strategie atte a suscitare la motivazione all'apprendimento e la partecipazione del gruppo - classe all' attività didattica;

- Metodo induttivo per favorire un'acquisizione e uno sviluppo graduato di conoscenze e competenze;

Lezione frontale e partecipata

- Didattica laboratoriale
- Gruppi di lavoro
- Lavoro individuale

. video lezioni

STRUMENTI DI LAVORO

- Strumenti:
- Libro di testo
- Materiale vario fornito dal docente
- Supporti visivi ed audiovisivi e smartphone

TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE

- Verifiche orali
- Realizzare video a gruppi

ABILITÀ

Aprire una bottiglia di vino. Elaborare menu adeguati nelle diverse tipologie di ristorazione anche per un offerta ristorativa innovativa tenendo conto della tipicità e della stagionalità degli alimenti e della tipologia di clientela, costruire menù rispettosi dei principi dietetici e nutrizionali della clientela ,programmare organizzare e pianificare il lavoro in cucina in base al tipo di utenza, saper presentare adeguatamente i piatti a tavola e sui buffet ,sapendo raccontare al cliente il piatto partendo dalle materie utilizzate.

CONTENUTI

- Modulo 1: I Formaggi - La Provola locale e le diverse tipologie - Il Gorgonzola
- Modulo 2: L'Olio Evo
- Modulo 3: Realizzare una ricetta al Flambé - I distillati
- Modulo 4: Lo Spumante metodo Classico - Lo Champagne
- Modulo 5:IL MENU
- Modulo 6: Realizzare una proposta di MENU settimanale
- Modulo 7: Menu fisso o a Scelta
- MODULO: Apertura e servizio di un vino

METODI

Presentazione degli obiettivi da raggiungere, al fine di agevolarne il percorso di acquisizione;

- Impiego di strategie atte a suscitare la motivazione all'apprendimento e la partecipazione del gruppo - classe all' attività didattica;

- Metodo induttivo per favorire un'acquisizione e uno sviluppo graduato di conoscenze e competenze;

Lezione frontale e partecipata

- Didattica laboratoriale
- Gruppi di lavoro
- Lavoro individuale
- video lezioni

STRUMENTI DI LAVORO

- Libro di testo
- Materiale vario fornito dal docente
- Supporti visivi ed audiovisivi e smartphone

TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE

- Verifiche orali. Realizzazione di video a gruppi

<table>
<tr><td colspan="4">Scheda Consuntivo per singola materia Anno Scolastico 2021-2022</td></tr>
<tr><td colspan="2">Docente: Franca Carmela Brigandì</td><td colspan="2">Disciplina: Lingua e cultura inglese</td></tr>
<tr><td colspan="2">Numero di ore settimanali di lezione</td><td colspan="2">N. 3</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">Numero di ore annuali previste</td><td>curriculari</td><td>N. 95
.</td></tr>
<tr><td>complementari ed integrative</td><td>N.</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">Numero di ore annuali svolte</td><td>curriculari</td><td>N. 83</td></tr>
<tr><td>complementari ed integrative</td><td>N.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">OBIETTIVI RAGGIUNTI</td><td colspan="3">CONOSCENZE:
• Aspetti comunicativi e socio-linguistici in relazione al contesto e agli interlocutori.
• Linguaggio specifico del settore di indirizzo
• Confrontare i diversi modi di offrire servizi di ristorazione
• Aspetti fondamentali della cultura culinaria studiata
• Il contenuto dei cibi ed i principi di una sana e corretta alimentazione</td></tr>
<tr><td colspan="3">COMPETENZE:
• Uso del linguaggio specifico della disciplina
• Cogliere il senso di testi di carattere specifico e professionale.</td></tr>
<tr><td colspan="3">CAPACITÀ:
• Utilizzare il linguaggio specifico della disciplina.
• Esprimersi comunicando in modo comprensibile su argomenti attinenti al proprio ambito professionale.
• Relazionare brevemente su diversi aspetti del settore ristorativo.
• Comprendere semplici testi scritti e orali di carattere professionale.</td></tr>
</table>

CONTENUTI SVOLTI	Curricolari: • The Catering Industry:Commercial versus non profit catering Types of restaurants(fot.integr.). Bars and restaurants:services and facilities(fot.integr.) The World of pastry(fot.integr.) • Foods preparation and drink: Cooking fats.(fot.integr inclu= ding cocoa,chocolate and cream) Fish Culinary Culture-Italian cuisine:Traditions and festivities(Christmas,Easter) Characteristics of Sicilian cuisine(fot-integr.) Typical Sicilian dishes:Caponata, Pasta Norma style,Orange salad.(description of the recipes- fot.integr.) A typical Sicilian recipe "arancini"(historic news and preparation fotoc.integr.) British cuisine:Traditions and festivities(Burns night,Shrove Tuesday,Easter) Pancakes. Wine • Menus :What is a menu?(A' la carte and à table d'hote menu). Special menus:Breakfast, lunch and dinner menus. • Health and safety:The Mediterranean diet(fot.integr.). Alternative diets: Macrobiotic, vegetarian and vegan diets (fotoc. int). HACCP (fotoc. int). Food allergies and intolerances
METODOLOGIE ADOTTATE	Metodi: • Lezione frontale • Computer • Metodo comunicativo • Brain storming.
MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO	• Libro di testo • Lavagna interattiva • Fotocopie a semplificazione di contenuto e ad integrazione. • Schede di recupero/consolidamento e per esercitazione.
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE	• Domande stimolo a scopo comunicativo. • Relazioni orali su argomenti specifici del settore. • Prove scritte: Comprensione di semplici testi relativi al settore di specializzazione, questionari, T/F, multiple choice.
Firma del Docente	Franca Carmela Brigandì

Docente: COSENTINO MIMMO ROSARIO	**disciplina: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE**	
Numero di ore settimanali di lezione		N. DUE
Numero di ore annuali previste	curriculari	N. 60
Numero di ore annuali svolte	curriculari	N. **54** fino al 15 maggio
Obiettivi raggiunti	CONOSCENZE: la conoscenza dello sport attraverso un'esperienza vissuta è stato uno degli obbiettivi fondamentali. Quasi tutti gli alunni conoscono, in modo accettabile, l'apparato cardiocircolatorio, il sistema muscolare e scheletrico, le fonti energetiche e le informazioni fondamentali sulla tutela della salute e sulla prevenzione degli infortuni e sui benefici dell'attività sportiva.	
	COMPETENZE: gli alunni sono in grado di organizzare progetti autonomi perché coinvolti attivamente nelle varie fasi dell'organizzazione delle attività sportive dalla progettazione alla realizzazione.	
	CAPACITÀ**:** gli alunni hanno raggiunto un completo sviluppo corporeo e motorio della persona attraverso l'affinamento della capacità di utilizzare le qualità fisiche e le funzioni neuro muscolari. Sono capaci di organizzare controllare e guidare il movimento.	
Obiettivi trasversali:	Concorrere con le altre componenti educative alla formazione degli alunni allo scopo di favorirne l'inserimento nella società civile in modo consapevole e nella pienezza dei propri mezzi. Abituare gli alunni al rispetto delle regole, del fair – play, all'autocontrollo ed al rispetto dei ruoli. Raggiungere un buon livello nelle capacità motorie. Rendere gli alunni partecipi della trasversalità delle materie scolastiche. Al raggiungimento di detti obiettivi trasversali è stata sempre orientata l'attività fisica.	

Contenuti svolti	CURRICULARI: U.D. n 1 condizionamento organico - potenziamento fisiologico Obiettivo: razionale e progressiva ricerca del miglioramento della resistenza, della velocità, della elasticità articolare e delle grandi funzioni organiche. Mezzi operativi: esercizi a carico naturale, esercizi di opposizione, esercizi con palloni medicinali, corsa, balzi, velocità. Tempo: I° e II° quadrimestre U.D. n 2 acquisizione nuovi schemi motori. Obiettivo: arricchimento del patrimonio motorio ed evoluzione quantitativa e qualitativa degli schemi motori. Mezzi operativi: esercizi con i cerchi e i palloni, pre-acrobatica, esercizi a corpo libero. Tempo: I° e II° quadrimestre U.D. n. 3 Arricchimento della coscienza sociale. Obiettivo: Consolidamento del carattere, sviluppo della socialità e del senso civico. Mezzi operativi: pre-acrobatica, organizzazione di attività per lo più singole, rispetto delle regole, corsa istintiva e corsa ragionata, organizzazione di giochi singoli e a squadre con competizioni a tempo e a misure. Compiti di arbitraggio. Tempi: I° e II° quadrimestre U.D. n. 4 Gioco Obiettivo: conoscenza e pratica della attività sportiva attraverso una esperienza vissuta, rispetto delle regole, dei ruoli ed autocontrollo. Mezzi operativi: calcio: fondamentali Volley: fondamentali. Orienteering. Tempo: I° e II° quadrimestre U.D. n 5 Tutela salute Obiettivo: Informazioni fondamentali sulla tutela della salute, tramite l'esperienza attiva durante l'ora di lezione di una **camminata** del gruppo classe della durata di 30/45 minuti, benefici della camminata. Nozioni sulla prevenzione degli infortuni e di primo soccorso: distorsione, lussazione, frattura, contrattura, stiramento, strappo. Epistassi, ferita, emorragia, ustione. Apparato locomotore, paramorfismi, dimorfismi e corretta postura, apparato cardiocircolatorio, apparato respiratorio. Benefici dell'attività fisica e sportiva. Le dipendenze: Il doping. Corretta alimentazione.
METODOLOGIE ADOTTATE E STRUMENTI DI LAVORO	METODI**:** Lavoro individuale, in coppia e ingruppo. Lezione frontale (con appunti e libri di testo). Lezione pratica con metodo imitativo, analitico e globale. È stato privilegiato il metodo induttivo utilizzando la didattica breve per assicurare ad alcuni alunni i saperi minimi. Si è utilizzata una metodologia inizialmente globale per passare successivamente ad una metodica più analitica. È stato utilizzato *con coinvolgimento degli alunni il problem-solving e la lezione capovolta.*
	STRUMENTI: Palloni, palloni medicinali, cerchi, materassini, video, filmati, uso delle nuove tecnologie, (LIM, computer, smartphone, piattaforma cisco webex e moodle). Libro di testo consigliato. "più movimento" di G. Fiorini, S. Bocchi, S. Coretti, E. Chiesa, casa editrice Dea Scuola Marietti scuola. Appunti, ricerche, gruppi di lavoro. Utilizzo degli strumenti multimediali e di diffusori di musica Spazi utilizzati; Spazi all' aperto, Palestra dell'istituto.
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE	Verifica pratica, Verifica orale e test. Prova pratica: situazione di partenza – partecipazione – abilità. 6 punti partecipazione, 4 punti abilità e conoscenza. Le prove orali sono state effettuate sia in presenza. Prova orale: interrogazione individuale per verificare il grado di conoscenza degli argomenti.

Scheda Consuntivo per singola materia	Anno Scolastico 2021/2022
Docente: Tomarchio Mario Domenico	Disciplina: Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi
Libro di testo	Biffaro - Labile - Labile "Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi", Vol 2 Hoepli
Numero di ore settimanali	N. 2
Numero di ore annuali previste	N. 66
Numero di ore annuali svolte	N. 56

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE:

- Tipologie di trasportatori industriali
- Attrezzature per la cottura.
- Attrezzature per raffreddare, mantecare e conservare.
- Tipologie, struttura e caratteristiche di funzionamento delle macchine per l'industria del cioccolato e dei prodotti lievitati da forno.
- Principali componenti dell'elettropneumatica.
- Algebra degli schemi a blocchi.
- Il PLC.
- Tipologie di processi produttivi e metodi per l'ottimizzazione delle risorse tecniche e umane.
- Metodologia di definizione di un layout in funzione del ciclo di produzione.
- Il controllo di qualità per incrementare il valore aggiunto al prodotto finito.
- La sicurezza ambientale.
- Norme di settore relative alla sicurezza sul luogo di lavoro.

COMPETENZE:

- Riconoscere, Condurre e Gestire macchinari e impianti di produzione del settore dolciario e da forno.
- Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
- Effettuare scelte tecniche di settore.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando e innovando i prodotti dolciari e da forno.
- Agire nel sistema della qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno.
- Capacità di prevedere semplici situazioni pericolose negli ambienti di lavoro e di rischio per la salute.

	CAPACITÀ • Conoscere le caratteristiche tecniche e operative delle macchine utilizzate nell'industria del cioccolato e dei prodotti lievitati da forno. • Individuare e descrivere i principali componenti dei circuiti delle macchine del settore. • Condurre e controllare macchine e impianti del settore. • Illustrare, utilizzando schemi e disegni, le caratteristiche tecniche e operative delle macchine utilizzate nell'industria del cioccolato e dei prodotti lievitati da forno. • Individuare e rappresentare mediante schema a blocchi gli elementi del sistema di controllo di macchine e impianti del settore. • Funzionamento dei circuiti elettropneumatici. • Principi di logica di comando ed elementi di un sistema di controllo automatico. • Applicare metodi per organizzare in modo efficace le risorse tecniche e umane. • Definire piani di produzione con riferimento alle specifiche delle macchine da utilizzare e loro layout. • Applicare metodi per organizzare in modo efficace le risorse tecniche e umane. • Definire piani di produzione con riferimento alle specifiche delle macchine da utilizzare e al loro layout. • Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e della tutela della salute. • Riconoscere, valutare e prevenire situazioni di rischio
CONTENUTI SVOLTI	• I trasportatori industriali • Le macchine per il cioccolato e i prodotti lievitati da forno • Elettropneumatica e sistemi automatici • La gestione dei processi produttivi • Qualità e sicurezza nei luoghi di lavoro
METODOLOGIE ADOTTATE	• Lezione frontale; • Lavoro di gruppo (cooperative learning) • DDI con l'ausilio della piattaforma webex e videolezione in DAD; • Lezione multimediale • Lezione dialogata e dibattito;
MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO	• Mappe concettuali; • Appunti presi dagli allievi durante la lezione frontale o la videolezione; • Testi pdf tratti dalla rete. • Computer e piattaforme digitali.
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE	• interrogazioni orali; • risoluzione di problemi ed esercizi alla lavagna o attraverso webcam nel caso di didattica digitale integrata; • esercitazioni in classe; • somministrazione di quesiti a risposta multipla • verifica del lavoro svolto a casa.
Firma del Docente	**Tomarchio Mario Domenico**

Disciplina: *Enogastronomia*	
DOCENTE	**Russo Elia**
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	4
NUMERO DI ORE SVOLTE IN PRESENZA	80

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

COMPETENZE

- 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; essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;
- 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;
- intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità;
- cogliere criticamente i mutamenti sociali ed economici che stanno alla base nell'esigenza di consumare pasti fuori casa e spesso nel luogo di lavoro.

CONOSCENZE

I prodotti del territorio
LA globalizzazione
Concetto di qualità oggettiva e soggettiva
I Marchi di qualità
Le certificazioni non ufficiali
La qualità organolettica e sensoriale
La sicurezza nel luogo di lavoro
La sicurezza alimentare
HACCP
Tutela della salute
Catering e banqueting
Ristorazione collettiva

ABILITÀ

Individuare le componenti culturali della gastronomia.
Individuare i prodotti del territorio tenendo conto dei localismi e della globalizzazione.
Elaborare menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela con particolare attenzione all'uso di prodotti certificati (DOP, IGP, STG, PAT).
Elaborare menu alla carta, in funzione della tipicità, delle qualità, della stagionalità target dei clienti. Elaborare un piano di sicurezza alimentare approntato sul manuale HACCP.
Simulare l'organizzazione di sicurezza dei lavoratori tenendo conto della normativa vigente.
Garantire la sicurezza della salute applicando una corretta prassi igieni
Pianificare l'organizzazione delle varie tipologie di ristorazione collettiva con particolare riferimento al catering e banqueting

CONTENUTI

- I prodotti del territorio
- Globalizzazione
- Concetto di qualità oggettiva e soggettiva
- I Marchi di qualità
- Le certificazioni non ufficiali
- La qualità organolettica e sensoriale
- La sicurezza nel luogo di lavoro
- La sicurezza alimentare
- HACCP
- Tutela della salute
- Catering e banqueting
- Ristorazione collettiva

METODI

LEZIONE FRONTALE , LEARNING BY DOOING,COOPERATIVE LEARNING,DEBATE,

STRUMENTI DI LAVORO

- AULA,LABORATORIO, LIM, PC,RETE INTERNET, LIBRO DI TESTO.

TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE

- ORALI , PRATICHE

NUMERO DI VERIFICHE SVOLTE

1° QUADRIMESTRE		
SCRITTE N.	ORALI N. 1	PRATICHE N.5
2° QUADRIMESTRE		
SCRITTE N.	ORALI N. 1	PRATICHE N.3

MATEMATICA	
Docente: Prof. **Alfredo Natoli**	
Numero di ore settimanali di lezione	3
Numero di ore curriculari annuali previste	99
Numero di ore curriculari annuali svolte	80

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

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.

Abilità

- Riconoscere e risolvere disequazioni di secondo grado con il metodo grafico
- Riconoscere e risolvere semplici disequazioni fratte di secondo grado e scriverne le soluzioni sotto forma d'intervallo di numeri reali
- Conoscere il significato di funzione reale di variabile reale
- Saper determinare il dominio di funzioni razionali fratte o irrazionali intere
- Saper determinare le intersezioni con gli assi e il segno di una funzione razionale fratta
- Saper operare con i limiti, sciogliere le forme indeterminate
- Saper determinare i possibili asintoti

CONTENUTI

1. **Disequazioni e intervalli di numeri reali**
   Disequazioni e loro proprietà. Metodo grafico di risoluzione di una disequazione di secondo grado. Metodo grafico per la risoluzione di disequazioni fratte. Intervalli di numeri reali e loro rappresentazione.
2. **Funzioni reali di variabile reale**
   Definizione di funzione. Definizione di funzione reale di variabile reale. Classificazione di una funzione. Dominio delle funzioni algebriche razionali e irrazionali. Intersezione con gli assi coordinati. Studio del segno di una funzione.
3. **Limiti di una funzione**
   Il concetto di limite di una funzione. Studio e calcolo dei limiti di una funzione per x che tende ad un valore finito. Asintoti verticali. Studio e calcolo dei limiti di una funzione per x che tende ad infinito. Asintoti orizzontali. Le forme indeterminate. Grafico approssimativo di una funzione razionale.
4. **Calcolo differenziale**
   Crescenza e decrescenza di una funzione. Massimi e minimi assoluti e relativi di una funzione. Rapporto incrementale, derivata prima di una funzione in un punto e suo significato geometrico. Ricerca dei massimi e minimi relativi per una funzione. **argomento sarà completato entro la fine dell'anno scolastico).**

METODI
Sia in aula che nella didattica a distanza si è scelto di affrontare gli argomenti attraverso lezioni dialogate che permettono di costruire gli obiettivi e i risultati da raggiungere in modo più intuitivo e semplice possibile, evitando di formalizzare le definizioni. Per il raggiungimento degli obiettivi prefissati, si è ricorso a: • lezioni frontali, per l'acquisizione dei contenuti; • lezioni partecipate, per stimolare l'interesse degli alunni; • svolgimento di esercizi di comprensione ed esercitazioni collettive su argomenti attinenti a quanto spiegato nella lezione frontale, per acquisire padronanza nell'applicazione; • correzione degli esercizi per casa, per commentare le varie risoluzioni proposte dagli alunni e per trovare momenti di recupero, in itinere, per gli alunni in difficoltà.
STRUMENTI DI LAVORO
Le metodologie utilizzate in aula sono state: a) Lezioni frontali b) Libro di testo: "ELEMENTI DI MATEMATICA" - Autori: BERGAMINI MASSIMO / TRIFONE ANNA/ BAROZZI GRAZIELLA - Editore: ZANICHELLI Per la Modalità Didattica a distanza: a) registro elettronico per assegnare compiti b) piattaforma WhatsApp per caricare materiale didattico, inviare messaggi a studenti c) piattaforma Cisco Webex per Video lezioni e video conferenze
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE
Gli strumenti adoperati sia per la verifica formativa che sommativa, sono stati: 1. Test e questionari; 2. Colloqui aperti all'interno del gruppo classe; 3. Interrogazioni individuali; 4. Elaborati scritti; 5. Elaborati grafici.

<table>
<tr><td colspan="3">Scheda Consuntivo per singola materia Anno Scolastico 2021/2022</td></tr>
<tr><td colspan="2">Docente: Valentina Russo Forcina</td><td>Disciplina: prodotti dolciari industriali ed artigianali (Pasticceria)</td></tr>
<tr><td colspan="2">Numero di ore settimanali di lezione</td><td>N. 3</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">Numero di ore annuali previste</td><td>curriculari</td><td>N. 99</td></tr>
<tr><td>complementari ed integrative</td><td>N.</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">Numero di ore annuali svolte</td><td>curriculari</td><td>N. 80</td></tr>
<tr><td>complementari ed integrative</td><td>N.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">OBIETTIVI RAGGIUNTI</td><td colspan="3">CONOSCENZE:
• Le produzioni industriali e artigianali nella tradizione locale, nazionale e internazionale;
• Il prodotto dolciario e il valore culturale che riveste nella gastronomia e nella società;
• Tecniche di banqueting e catering;
• Le intolleranze e allergie alimentari;
• Il sistema HACCP;
• Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute sul luogo di lavoro;
• La qualità e la certificazione degli alimenti;
• Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.</td></tr>
<tr><td colspan="3">COMPETENZE:
• Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici;
• 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;
• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
• Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
• Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto;
• Controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico – fisico, nutrizionale e gastronomico;
• Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;
• Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno.</td></tr>
</table>

	CAPACITÀ: • Apportare alla ricetta originale di un prodotto variazioni personali con attenzione all'evoluzione del gusto e della pasticceria; • Fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali relative al prodotto finito; • Realizzare prodotti con materie prime tipiche del territorio; • Organizzare il servizio banqueting attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi; • Realizzare prodotti funzionali alle esigenze della clientela con necessità dietologiche specifiche; • Operare nel rispetto del piano HACCP; • Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute; • Utilizzare lessico e fraseologie di settore anche in lingua straniera.
CONTENUTI SVOLTI	• La pasticceria nella storia • Allergie e intolleranze alimentari • Igiene e salubrità • Qualità, certificazione e alimenti moderni • Il catering • Il banqueting • Il buffet • Le decorazioni in pasticceria
METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, cooperative learning, learning by doing, problem solving, lezioni tecnico pratiche di laboratorio, DAD
MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO	Libro di testo, laboratorio di pasticceria, piattaforma Moodle e Cisco Webex per la DAD
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE	Verifiche orali e pratiche.
Firma del Docente	Valentina Russo Forcina

<table>
<tr><td colspan="3">Scheda Consuntivo per singola materia</td><td>Anno Scolastico
2021 / 2022</td></tr>
<tr><td colspan="2">Docente: Lungu Ramona Maria</td><td colspan="2">Disciplina: Lingua francese (Pasticceria)</td></tr>
<tr><td>Numero di ore settimanali di lezione</td><td colspan="3">N. 3</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">Numero di ore annuali previste</td><td>curriculari</td><td>N. 98</td></tr>
<tr><td>complementari ed integrative</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">Numero di ore annuali svolte</td><td>curriculari</td><td>N. 74</td></tr>
<tr><td>complementari ed integrative</td><td>-</td></tr>
<tr><td rowspan="2">OBIETTIVI RAGGIUNTI</td><td colspan="3">CONOSCENZE:
La gastronomia francese ed i vini di fama internazionale.
Profili di cuochi celebri (Auguste Escoffier)
Il menu e la carte
I micro e i macronutrienti
I sette gruppi di alimenti
L’HACCP (sicurezza ed igiene)
La conservazione degli alimenti
Bio e Slow Food
La piramide alimentare
La dieta mediterranea.
Le intossicazioni alimentari
Allergie e intolleranze
L’alimentazione equilibrata
I contratti di lavoro
Approfondimenti Provence-Alpes-Côte d’Azur</td></tr>
<tr><td colspan="3">COMPETENZE: Livello B1 del QCERL
• Utilizzare la lingua straniera per comunicare con disinvoltura in un ambiente francofono, ovvero con un interlocutore nativo ed esprimersi in modo chiaro e dettagliato su una grande gamma di soggetti, anche professionali e settoriali; comprendere il contenuto essenziale di messaggi complessi su soggetti concreti o astratti.
• 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 tra i colleghi.
• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
• Produrre testi di vario tipo, in relazione ai differenti scopi comunicativi.</td></tr>
</table>

	CAPACITÀ: • Interagire in conversazioni inerenti al settore professionale. • Identificare ed utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali tipologie testuali a carattere professionale. • Utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione globale dei testi riguardanti il settore professionale. • Produrre testi brevi, semplici e coerenti riguardanti il settore professionale. • Utilizzare dizionari bilingue (cartacei e on-line) ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto. • Riconoscere la dimensione culturale ed interculturale della lingua.
CONTENUTI SVOLTI	**Libro di testo: Auricchio Elena, Rubano Amalia – Voyages à thème, Vins et gastronomie, vol. 2, ed. Medusa editrice** **Module A : La gastronomie en France** Les habitudes alimentaires Des spécialités régionales Des produits typiques Auguste Escoffier La carte Les menus Espace géo : Provence-Alpes-Côte d'Azur **Module B : Les aliments** Les sept groupes Les macronutriments Les micro-nutriments Le chocolat **Module C : Les boissons et le vin** Le vin **Module D : La sûreté et l'hygiène** Les produits bio Le système HACCP HACCP : la mise en place HACCP : les principes Les contrats de travail **Module E : L'alimentation équilibrée** Les pyramides alimentaires Le régime méditerranéen Allergies et intolérances chez l'enfant Les intoxications alimentaires

METODOLOGIE ADOTTATE	☐ lezione frontale/partecipata ☐ lezione multimediale (LIM, PPT, audio video) ☐ studio di caso ☐ confronto interattivo ☐ tutoring ☐ problem solving ☐ simulazione ☐ role playing ☐ cooperative learning ☐ gruppi di studio e ricerca ☐ attività laboratoriali ☐ attività individualizzate ☐ riflessione metacognitiva
MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO	Libro di testo, materiale autentico, cd audio e video, fotocopie, lavagna, computer, LIM, internet, dispositivi mobili.
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE	Verifiche in itinere: schede strutturate e non, produzioni orali, scritte.
Firma del Docente	Lungu Ramona Maria

<table>
<tr><td colspan="4">Scheda Consuntivo per singola materia</td><td colspan="2">Anno Scolastico
2021 / 2022</td></tr>
<tr><td colspan="3">Docente: Lungu Ramona Maria</td><td colspan="3">Disciplina: Lingua francese (Cucina)</td></tr>
<tr><td colspan="2">Numero di ore settimanali di lezione</td><td colspan="4">N. 3</td></tr>
<tr><td colspan="3" rowspan="2">Numero di ore annuali previste</td><td colspan="2">curriculari</td><td>N. 98</td></tr>
<tr><td colspan="2">complementari ed integrative</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="3" rowspan="2">Numero di ore annuali svolte</td><td colspan="2">curriculari</td><td>N. 72</td></tr>
<tr><td colspan="2">complementari ed integrative</td><td>-</td></tr>
<tr><td rowspan="3">OBIETTIVI RAGGIUNTI</td><td colspan="5">CONOSCENZE:
• L’HACCP (SICUREZZA ED IGIENE)
• LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI
• IL CV E LA LETTERA DI DOMANDA D’IMPIEGO</td></tr>
<tr><td colspan="5">COMPETENZE: Livello B1 del QCERL
• Utilizzare la lingua straniera per comunicare con disinvoltura in un ambiente francofono, ovvero con un interlocutore nativo ed esprimersi in modo chiaro e dettagliato su una grande gamma di soggetti, anche professionali e settoriali; comprendere il contenuto essenziale di messaggi complessi su soggetti concreti o astratti.
• 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 tra i colleghi.
• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
• Produrre testi di vario tipo, in relazione ai differenti scopi comunicativi.</td></tr>
<tr><td colspan="5">CAPACITÀ:
• Interagire in conversazioni inerenti al settore professionale.
• Identificare ed utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali tipologie testuali a carattere professionale.
• Utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione globale dei testi riguardanti il settore professionale.
• Produrre testi brevi, semplici e coerenti riguardanti il settore professionale.
• Utilizzare dizionari bilingue (cartacei e on-line) ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto.
• Riconoscere la dimensione culturale ed interculturale della lingua.</td></tr>
</table>

CONTENUTI SVOLTI	**Libro di testo: Olivieri M., Beaupart P. - Prêt à manger, ed. Rizzoli Languages** UDA - **HYGIÈNE ET SÉCURITÉ** • Hygiène et conservation des aliments (les aliments à risque, les techniques de conservation) • Système de contrôle et de prévention (le système HACCP, la gestion des stocks, le contrôle qualitatif et quantitatif, l'hygiène et la sécurité du personnel, des équipements et des locaux) • Qualité des produits et sécurité (les labels, des produits de qualité, les OGM et les produits biologiques, la réglementation alimentaire dans l'UE) UDA - **SE FORMER ET TRAVAILLER** • Les premiers pas dans le monde du travail (la recherche d'un emploi, le stage à l'étranger, la lettre de motivation et le CV) • Le recrutement et l'embauche (le recrutement, l'entretien d'embauche)
METODOLOGIE ADOTTATE	☐ lezione frontale/partecipata ☐ lezione multimediale (LIM, PPT, audio video) ☐ studio di caso ☐ confronto interattivo ☐ tutoring ☐ problem solving ☐ simulazione ☐ role playing ☐ cooperative learning ☐ gruppi di studio e ricerca ☐ attività laboratoriali ☐ attività individualizzate ☐ riflessione metacognitiva
MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO	Libro di testo, materiale autentico, cd audio e video, fotocopie, lavagna, computer, LIM, internet, dispositivi mobili.
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE	Verifiche in itinere: schede strutturate e non, produzioni orali, scritte.
Firma del Docente	Lungu Ramona Maria

<table>
<tr><td colspan="4">Anno Scolastico
2021/2022</td></tr>
<tr><td colspan="2">Docente
Navarria Salvatrice Maria</td><td colspan="2">Disciplina
Diritto e tecniche amministrative
Prodotti dolciari artigianali e industriali</td></tr>
<tr><td colspan="2">Numero di ore settimanali di lezione</td><td colspan="2">N. 2</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">Numero di ore annuali previste</td><td>curriculari</td><td>N. 66</td></tr>
<tr><td>complementari ed integrative</td><td>N.</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">Numero di ore annuali svolte
Si prevede di svolgere ulteriori 5 ore.</td><td>curriculari</td><td>N.48</td></tr>
<tr><td>complementari ed integrative</td><td>N.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">OBIETTIVI RAGGIUNTI</td><td colspan="3">La classe, che ho conosciuto lo scorso anno scolastico, è costituita dai sette alunni della classe VB Enogastronomia che seguono il percorso relativo alla produzione dei prodotti dolciari artigianali e industriali.
CONOSCENZE
Gli studenti, la cui frequenza non è stata per tutti regolare, hanno acquisito livelli di conoscenza dei contenuti proposti diversi:
una parte ha acquisito una discreta/buona conoscenza dei contenuti che sa argomentare in modo corretto e appropriato;
altri, hanno acquisito una conoscenza sufficiente, ma non del tutto omogenea, dei contenuti proposti che non sempre sono capaci di argomentare in modo fluido ed efficace.</td></tr>
<tr><td colspan="3">COMPETENZE:
ALCUNI, indirizzati, sanno reperire e utilizzare fonti normative e documenti informativi necessari all’analisi di situazioni, fenomeni economici e tecnici relativi ai temi affrontati; altri, condizionati da competenze linguistiche modeste e dalla scarsa abitudine allo studio costante e motivato, riescono, se guidati, ad utilizzare testi e documenti, per descrivere e sintetizzare le tematiche affrontate.</td></tr>
<tr><td colspan="3">ABILITÀ
Pochi alunni, personalmente motivati, hanno sostenuto con costanza lo sforzo necessario ad acquisire il lessico specifico della disciplina e sono in grado di analizzare, applicare e relazionare in modo corretto e logico le conoscenze acquisite.
Gli altri conservano un approccio mnemonico allo studio, incertezze espressive e di metodo; nell’analisi ed elaborazione non sempre riescono ad operare in modo corretto e ad argomentare con chiarezza.</td></tr>
</table>

CONTENUTI SVOLTI	**1 Le imprese di produzione dei servizi di ristorazione** Caratteristiche del servizio di ristorazione La ristorazione commerciale La ristorazione collettiva **2 I contratti dell'azienda ristorativa** Il contratto di compravendita • **Aspetto fiscale della compravendita** Documenti della compravendita Aspetti contabili e fiscali della compravendita: documento di trasporto la fattura e il documento commerciale l'IVA, natura e caratteristiche dell'imposta calcolo e scorporo dell'IVA **3 Aspetto finanziario della gestione aziendale** La gestione e le sue operazioni Il fabbisogno finanziario gli investimenti le fonti di finanziamento **4 Le risorse finanziarie** Gli operatori del credito: le banche I finanziamenti bancari Il factoring Il leasing Il mutuo Si prevede di dedicare due delle ore residue alla trattazione di aspetti essenziali dell'argomento: **Contabilità gestionale** classificazione dei costi, concetto e classificazione dei ricavi. **<u>EDUCAZIONE CIVICA</u>** • **Lo stato democratico** Art. 1 della Costituzione Democrazia rappresentativa I partiti politici Il referendum • **Organi costituzionali:** Il Parlamento Due delle ore residue saranno dedicate alla trattazione di: Governo e Presidente della Repubblica.

METODOLOGIE ADOTTATE	Per ciascun argomento l'attività didattica ha preso avvio ed è proseguita col tentativo di coinvolgere gli alunni in un dialogo utile a valutare le conoscenze già in loro possesso e ad avvicinarli a casi e situazioni reali che potessero stimolarli e motivarli all'apprendimento. Gli argomenti sono stati sviluppati, contestualmente, mediante lezioni frontali descrittive; particolare attenzione è stata prestata ai termini specifici e nuovi di volta in volta evidenziati; sono state svolte attività di gruppo o individuali di ricerca e approfondimento relative a tematiche specifiche. La riflessione collettiva guidata, la proposizione di esercitazioni e la sollecitazione alla consultazione personale dei mezzi di comunicazione sono stati strumenti integrativi del processo di apprendimento e dell'acquisizione di competenze autonome.
MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO	Libro di testo, Costituzione, LIM.
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE	Interrogazioni brevi, verifiche strutturate, esercizi, questionari con domande a risposta sintetica.
Firma del Docente	Salvatrice Navarria

<table>
<tr><td colspan="4">Scheda Consuntivo Anno Scolastico: 2021-2022</td></tr>
<tr><td colspan="2">Docente: Prof. Salvatore Andrea Labruna</td><td colspan="2">Disciplina: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
Articolazione Enogastronomia</td></tr>
<tr><td colspan="2">Numero di ore settimanali di lezione</td><td colspan="2">N.5</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">Numero di ore annuali previste</td><td>curriculari</td><td>N.165
.</td></tr>
<tr><td>complementari ed integrative</td><td>.</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">Numero di ore annuali svolte al 15 maggio</td><td>curriculari</td><td>N. 128</td></tr>
<tr><td>complementari ed integrative</td><td>.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">OBIETTIVI RAGGIUNTI</td><td colspan="3">CONOSCENZE:

dinamiche del mercato turistico nazionale ed internazionale;
l’evoluzione delle abitudini alimentari in Italia e nel mondo;
il business plan;
il marketing;
i marchi di qualità dei prodotti;
la normativa in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro.</td></tr>
<tr><td colspan="3">COMPETENZE:

applicare strumenti di analisi strategica come analisi SWOT in ambito turistico ed aziendale;
utilizzare le tecniche di marketing e di commercializzazione dei prodotti turistici in ipotesi semplici;
padroneggiare le diverse leve del marketing mix in funzione degli obiettivi da raggiungere;</td></tr>
<tr><td colspan="3">CAPACITÀ:
comunicare efficacemente e con linguaggio tecnico appropriato i risultati di ogni attività;
Individuare i segmenti di mercato ai quali vendere.
Analizzare il prodotto.
Definire il prezzo di un prodotto.
Cogliere funzioni e soggetti dei vari canali distributivi.
Cogliere tecniche e obiettivi delle diverse forme di comunicazione aziendale.</td></tr>
</table>

CONTENUTI SVOLTI	Il turismo nazionale e internazionale • fattori e dinamiche del turismo internazionale; • le dinamiche e i flussi del mercato turistico interno: Abitudini alimentari ed economia del territorio: • fattori che incidono sulle abitudini alimentari; • caratteristiche dei consumi alimentari in Italia • attuali tendenze in campo alimentare • il marchio dal punto di vista giuridico ed economico • i marchi di qualità alimentare (DOP, IGP, STG) Il marketing : • evoluzione storica, marketing interno ed esterno, micromarketing e macromarketing nel settore turistico • la segmentazione del mercato della domanda e i criteri di segmentazione; • le strategie di marketing in funzione del mercato obiettivo: marketing indifferenziato, differenziato e concentrato ; • il marketing mix , le 4 p – prodotto, prezzo, comunicazione e distribuzione Norme del settore ristorativo: • Norme sulla sicurezza dei luoghi di lavoro • Tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti
METODOLOGIE ADOTTATE	METODI: Lezione in presenza, lavoro di gruppo, lezioni in modalità DDI in presenza di casi COVID come da decreti ed altre normative. Le attività in DDI sono state condotte utilizzando i due canali di comunicazione ufficiali concordati fra i docenti dell'istituto: la piattaforma Moodle per le attività asincrone; la piattaforma Cisco WebEx per le attività sincrone in videolezione in diretta dedicate a momenti di confronto con la classe e verifiche orali.
MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO	Alla classe sono state fornite dispense a cura del docente sulle diverse unità didattiche e link di approfondimento online.
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE	Le verifiche dei risultati raggiunti sono state effettuate periodicamente attraverso colloqui orali volti ad accertare il raggiungimento delle competenze.
Firma del Docente	Salvatore Andrea Laburna

Scheda Consuntivo per singola materia Anno Scolastico 2021/2022			
Docente: Loredana C. Auteri	Disciplina: Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari		
Numero di ore settimanali di lezione	N. 2		
Numero di ore annuali previste	curriculari	56	
Numero di ore annuali svolte	curriculari	39	
OBIETTIVI RAGGIUNTI	CONOSCENZE: I grassi, gli oli, i carboidrati, le proteine i cereali, il latte e l'acqua		
	COMPETENZE: SAPER APPLICARE LE METODOLOGIE ANALITICHE ALL'ANALISI CHIMICA DEL MIELE		
	CAPACITÀ: • Essere in grado di distinguere tra un olio e un grasso e il loro uso in pasticceria, sapere la differenza tra i vari tipi di carboidrati e l'uso opportuno in pasticceria		
CONTENUTI SVOLTI	Grassi, oli, proteine, zuccheri, cereali		
METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale		
MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO	Libro di testo		
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE	Interrogazione orale, verifiche scritte		
Firma del Docente	Loredana Carmelina Auteri		

<table>
<tr><td colspan="4">Scheda Consuntivo per singola materia

Disciplina: Religione cattolica</td></tr>
<tr><td colspan="4">Anno Scolastico

2021/2022</td></tr>
<tr><td colspan="2">Docente:</td><td colspan="2">Sapienza Clara Annunziata</td></tr>
<tr><td colspan="2">Numero di ore settimanali di lezione</td><td colspan="2">N.1</td></tr>
<tr><td colspan="2">Numero di ore annuali previste</td><td>curriculari</td><td>N.33</td></tr>
<tr><td colspan="2">Numero di ore annuali svolte</td><td>curriculari</td><td>N.28</td></tr>
<tr><td rowspan="2">OBIETTIVI RAGGIUNTI</td><td colspan="3">CONOSCENZE:

• le caratteristiche della tradizione cristiana e le responsabilità verso se stessi, gli altri e il mondo, in relazione alle problematiche attuali, valorizzando il confronto ai fini della crescita personale;
• -il Magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale, etica e morale;
• -la concezione cristiana del sacramento del matrimonio e della famiglia;
• - la maternità e la paternità responsabili;
• -il concetto di Libero Arbitrio, di Coscienza Morale e di Responsabilità;
• -il problema dello sfruttamento della Natura attenzionandone i fattori di crisi e la responsabilità del cristiano nel mondo.
• COMPETENZE:
• -Riconoscere la dimensione materiale e spirituale dell'uomo, il rilievo morale delle azioni umane e la significativa azione della Coscienza Morale;
• -Sviluppare un maturo senso di responsabilità tenendo sempre presente l'importanza dei Valori umani fondamentali, metro e misura per attuare scelte indirizzate al Bene personale e del prossimo;
• -Riconoscere, nel pensiero cristiano, il perchè della presenza del Male;
• -Riconoscere il Libero Arbitrio come segno della nostra responsabilità nei confronti del mondo e degli altri;
• -Conoscere il pensiero della Chiesa riguardo il concetto di famiglia nella sua inclinazione genitoriale;
• -Ripercorrere il pensiero della Chiesa riguardo tematiche di forte impatto sociale che riguardano la dignità della persona, facendo riferimento ai contenuti da essa prodotti.</td></tr>
<tr><td colspan="3">CAPACITÀ:
• Stabilire un confronto tra i fondamenti dell'etica religiosa e quelli dell'etica laica e confrontare gli orientamenti e risposte cristiane alle questioni della condizione umana, con differenti patrimoni culturali e religiosi;

• prendere coscienza e stimare valori umani e cristiani quali l'amore, la solidarietà, la pace, la giustizia, la convivialità, il bene comune, la mondialità, la promozione umana;

• saper affrontare con spirito critico e maturo le problematiche poste dalla Bioetica.</td></tr>
</table>

CONTENUTI SVOLTI	• Il corpo e l'anima, l'uomo nella sua concezione materiale e spirituale; • fede come dono: la fede oggi; • La Coscienza Morale: i Valori cristiani e la Responsabilità delle azioni; • Il Libero Arbitrio e la presenza del Male; • Amore e Libertà, amare non vuol dire possedere (giornata contro la violenza sulle donne); • Ricordo della Shoah; • la Famiglia: maternità e paternità responsabili; • la Contraccezione; • Bioetica: fecondazione assistita, lo statuto dell'embrione, l'aborto. • giornata in ricordo delle vittime innocenti della mafia; • il bene comune;
METODOLOGIE ADOTTATE	• Lezioni frontali, interattive, multimediali • Momenti di dibattito e di confronto interpersonali • Brainstorming • Problem solving • Discussione guidata • Confronto diretto con i testi • Lezioni a distanza(con gli alunni positivi al covid 19)
MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO	• Libri vari, materiale multimediale e informatico, documenti del Magistero, sussidi audiovisivi.
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE	• Verifiche orali individuali • Dibattiti su temi di carattere generale, di riflessione personale, di attualità • Dialogo interattivo • Interventi pertinenti e costruttivi • Assiduità nella presenza e nell'interesse mostrato durante l'anno.
Firma del Docente	SAPIENZA CLARA ANNUNZIATA

FIRME DEI MEMBRI DEL CONSIGLIO DI CLASSE			
	MATERIE	**DOCENTI**	**FIRMA**
	Discipline letterarie	Caggegi Antonino Maurizio	
	Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	La Bruna Salvatore Andrea	
	Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	Navarria Salvatrice	
	Matematica	Natoli Alfredo	
	Seconda lingua straniera (Francese)	Lungu Ramona	
	Lingua e civiltà Inglese	Brigandì Franca Carmela	
	Scienza e cultura degli Alimenti	Aloschi Salvatore	
	Analisi controllo chimico dei prodotti alimentari	Auteri Loredana Carmelina	
	Laboratorio Cucina	Russo Elia	
	Laboratorio Sala e Vendita	Cantarella Alfio	
	Scienze motorie e sportive	Cosentino Mimmo Rosario	
	IRC/Att. alternativa	Sapienza Clara Annunziata	
	Docente funzione sostegno	Castiglione Daniela	
	Tec. Org. Gest. Processi produttivi (articolazione "Enogastronomia opzione prodotti dolciari industriali e artigianali")	Tomarchio Mario Domenico	
	Laboratorio servizi Enogastronomia (articolazione "pasticceria")	Russo Forcina Valentina	
	IL DIRIGENTE SCOLASTICO	Miano Maria Francesca	