



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CLASSE V SEZ. A

Indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

**Approvato con delibera n.6
del 09/05/2024**

A.S. 2023 / 2024

PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

Indirizzi di Studio

| | |
|---------------------------------|---|
| Istruzione professionale | Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera |
| Istruzione Tecnica | Indirizzo Grafica e Comunicazione |
| Istruzione Tecnica | Indirizzo Turismo |

L'Istituto "Antonello", fondato nel 1861 come Regia Scuola Tecnica, ha subito nel corso degli anni diverse trasformazioni, fino a diventare ai giorni nostri un punto di riferimento della realtà messinese. Esso, infatti, si distingue, tra le scuole della città, per le numerose iniziative che lo vedono protagonista, non solo nel territorio, ma, grazie ad una rete di relazioni e di collaborazioni, anche in ambito nazionale e internazionale.

L'attività didattica è volta alla formazione e alla preparazione tecnica degli allievi, per la quale l'Istituto offre una vasta gamma di corsi di potenziamento delle competenze professionali, linguistiche e informatiche; ma soprattutto si propone di favorire nel discente la graduale maturazione della coscienza di sé, del rapporto con il mondo esterno e del rispetto degli altri, al fine di operare, nel breve e nel lungo termine, quelle scelte consapevoli che faranno di lui un cittadino capace di agire per il bene comune e per lo sviluppo della società in cui sarà chiamato ad operare.

Le attività dell'Istituto sono esposte in maniera esaustiva nel PTOF di Istituto, consultabile sul sito dell'Istituto www.iisantonellomessina.it

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Laura Tringali

| DOCENTE | DISCIPLINA |
|------------------------|---|
| Inferrera Francesca | Lingua e Letteratura Italiana |
| Inferrera Francesca | Storia |
| Battaglia Grazia | Matematica |
| Andronaco Letteria | Lingue e Culture Straniere Inglese |
| Musciumarra Giuseppina | Lingue e Culture Straniere Francese |
| Arena Anna | Scienze e Cultura dell'Alimentazione |
| Randazzo Laura | Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva |
| Naso Caterina | Laboratori di Servizi Enogastronomici, settore Cucina |
| Gitto Pierfrancesco | Laboratori di Servizi Enogastronomici, settore Sala e Vendita |
| Cosola Donatella | Scienze Motorie |
| Trimarchi Luciana | I.R.C. |
| Foti Caterina | Docente Specializzato |
| D'Arrigo Alessandra | Docente Specializzato |

**PROFILO PROFESSIONALE DEL DIPLOMATO IN
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITA' ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA**

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. Lo studente, a conclusione del percorso quinquennale, deve acquisire specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia che gli consentono di

- intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici;
- operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuano le nuove tendenze enogastronomiche applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità;
- individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

ELENCO ALUNNI E CREDITI SCOLASTICI

Si rimanda agli allegati al presente Documento

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La V A "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera", articolazione Enogastronomia, è formata da sedici alunni, sei femmine e dieci maschi, provenienti dalla IV A ENO dell'anno precedente.

Gli allievi hanno seguito un corso regolare di studi, beneficiando nel triennio della continuità didattica dei docenti; l'unica eccezione riguarda la disciplina di Laboratorio di Servizi Enogastronomici, settore Sala e Vendita e di IRC, nel corrente anno scolastico.

Tutti gli studenti sono residenti nel comune di Messina o nei villaggi del comprensorio Nord e Sud. Nel gruppo classe sono presenti: un alunno diversamente abile, affiancato da un'insegnante specializzata (per nove ore settimanali), che ha seguito una programmazione con obiettivi minimi e un'alunna diversamente abile affiancata da un'insegnante specializzata (per diciotto ore settimanali) e un asacom, che ha seguito una programmazione con obiettivi differenziati, per i quali il Consiglio di Classe ha predisposto il Piano Educativo Individualizzato; un alunno di origine straniera, di madrelingua non italiana ma residente nella città di Messina, considerato BES, due alunni con Disturbi Specifici dell'apprendimento e un alunno BES, per i quali il Consiglio di Classe ha predisposto il Piano Didattico Personalizzato, condiviso con la famiglia e gli stessi alunni, mettendo in atto tutte le procedure previste dalla normativa.

Si rimanda alle indicazioni contenute rispettivamente nei PDP e nei PEI, integrati dalle relazioni finali.

La classe si presenta eterogenea sia sulla base del livello socioculturale, sia per interessi e qualità individuali.

Sul piano relazionale, complessivamente, si è registrato un graduale miglioramento nella capacità e nella partecipazione al dialogo educativo, seppur con differenziazioni a seconda delle discipline, ma con autenticità e maturità, così come evidenziato nelle numerose occasioni di confronto e di ascolto reciproco, sia nell'ambito della relazione tra i pari, sia nel rapporto tra docenti e allievi.

Il comportamento è stato generalmente improntato alla correttezza e al rispetto tra docenti e discenti, e si è instaurato per la maggioranza, un rapporto cordiale e collaborativo.

Nel corso dell'anno scolastico l'interesse verso le attività proposte è stato generalmente superficiale e la partecipazione alle attività non è stata per tutti sempre costante, anche a causa delle diverse assenze registrate.

Lo studio nel primo quadrimestre, per alcuni discenti è stato saltuario e poco proficuo, corrispondente anche all'articolazione dei contenuti curriculari dell'indirizzo; di conseguenza i programmi didattici hanno subito un notevole rallentamento, specie nei mesi di marzo e aprile per le numerose attività svolte e le numerose assenze.

Questa discontinuità ha comportato risultati non sempre all'altezza delle aspettative.

Relativamente al profitto, un gruppo di alunni hanno raggiunto un livello di apprendimento superficiale.

Inoltre un esiguo numero di studenti, evidenzia alcune insicurezze, riferibili sia a carenze formative pregresse sia a fragilità emotive, che hanno condizionato il processo di apprendimento e il rendimento.

Infine un altro gruppo ha progressivamente migliorato il proprio livello iniziale, raggiungendo competenze compatibili alle proprie possibilità e alle diverse situazioni di partenza.

Tutti gli studenti invece, si sono mostrati più interessati negli ambiti disciplinari tecnico-pratici, e sono riusciti a potenziare le loro doti professionali sia nelle attività laboratoriali che nelle esperienze di stage.

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

Le attività si sono sviluppate soprattutto attraverso metodologie basate su:

- la didattica di laboratorio, anche per valorizzare stili di apprendimento induttivi;
- l'orientamento progressivo, l'analisi e la soluzione dei problemi relativi al settore di riferimento;
- la personalizzazione dei servizi attraverso l'uso delle tecnologie e del pensiero creativo;
- l'avvio alla cultura del lavoro e dell'imprenditorialità.

I PCTO si sono configurati come attività formative fondamentali per una professionalizzazione che ha avvicinato la scuola all'azienda, che ha tenuto conto delle specificità dei settori di riferimento, tra innovazione tecnologica e mutamenti produttivi.

Gli alunni hanno effettuato attività esterne presso:

- PCTO: Azienda Antonello, eventi e manifestazioni interne ed esterne;
- PCTO: "Messina Street Food Fest";
- PCTO: Azienda Antonello, studio e preparazione grandi lievitati;
- PCTO: Narciso Bar;
- PCTO: Apprendistato presso la Tovaglia Volante;
- PCTO: Apprendistato presso Parametro;
- PCTO: Erasmus The Waterfront Hotel;
- PCTO: Vegan e Veg;
- PCTO: Hotel Alcide;
- PCTO: Pane e delizie siciliane;

- PCTO: Apprendistato Tennis e vela;
- PCTO: Avalon Sikani;
- PCTO: Hotel Alcide;
- PCTO: Risto-macelleria Lombardo;
- PCTO: Il chiosco della Calia;
- PCTO: Ristorante Pizzeria “Chez Toi”
- PCTO: Bonden och bonorna

MODULO DI ORIENTAMENTO FORMATIVO

L'orientarsi è l'elemento essenziale durante tutto l'arco dell'esperienza formativa e professionale della persona: è un processo di *lifelong learning* diretto a favorire la maturazione e lo sviluppo delle competenze necessarie per definire (o ridefinire) i propri obiettivi personali e professionali in rapporto al contesto sociale, economico e culturale in cui si è inseriti e per elaborare un progetto di vita con la capacità di sostenere le scelte che esso comporta.

Le attività, in coerenza con Linee guida emanate dal MIM, sono state organizzate superando la sola dimensione trasmissiva delle conoscenze, valorizzando la didattica laboratoriale, nonché ricorrendo a tempi e spazi flessibili e alle opportunità offerte dall'esercizio dell'autonomia scolastica.

In particolare e sono state svolte le seguenti attività:

| MODULO ORIENTATIVO | | | |
|--|---|---|--------------------------|
| TITOLO: IO NEL MONDO | | | |
| CLASSE | V° A Eno | | |
| TUTOR | Naso Caterina | | |
| DIDATTICA ORIENTATIVA | | | |
| Competenze Orientative | Attività - Discipline | Ore | Data |
| Individuare e accedere ad opportunità (entre comp) | Scienze Motorie- incontro esponenti Esercito Italiano | h1 | 18/03/2024 |
| I dati e i modelli matematici applicati al lavoro | Matematica- i dati quantitativi | h1 | 30/11/2023 |
| Lavoro dignitoso e sostenibile, crescita economica. Agenda 2030 p.8 | Diritto e Tecniche Amministrative | h1 h1 | 26/10/2023 27/11/2023 |
| Il lavoro nel settore di studio: produzioni e consumo sostenibile | Diritto e Tecniche Amministrative | h2 h1 | 30/11/2023 14/12/2023 |
| Il lavoro nel settore di studio: produzione e consumo sostenibili | Scienza e Cultura dell'Alimentazione | h1 | 08/04/2024 |
| Condizioni e variabili nella storia del lavoro: possibili evoluzioni | Discipline Letterarie | h1 | 23/11/2023 |
| Il lavoro del futuro in rapporto all'ambiente come tema letterario | | h1 | 18/09/2023 |
| | | TOT 10 | |
| ATTIVITA' LABORATORIALI | | | |
| Titolo Corso/Attività | Ore svolte/ore previste | Ente/Università presso cui si è svolta l'attività | Data |
| Seminario/masterclass cantine Pellegrino | 09:00 – 13:00 (4) | IIS Antonello Me | 29/11/2023 |
| Seminario Master chef | 16:30 - 18:30 (2) | Monte di pietà Me | 21/01/2024 |
| Seminario/masterclass Olio Evo e vino cantine Conte | 09:00 – 12:00 (3) | IIS Antonello Me | 24/01/2024 |

| | | | |
|--|---------------------|------------------------------------|------------|
| Seminario/masterclass Olio Evo | 09:30 – 12:30 (3) | IIS Antonello Me | 08/02/2024 |
| Orientamento Accademia ALMA | 09:00 – 10:00 (1) | IIS Antonello Me | 09/02/2024 |
| Seminario/masterclass Faro DOC cantine Gatto | 08:30 – 11:30 (3) | IIS Antonello Me | 21/02/2024 |
| Seminario/masterclass cantine Cagliovignaioli | 08:15 – 10:45 (2,5) | IIS Antonello Me | 06/03/2024 |
| Webinar Scuola Alta formazione gastronomica "In Cibum" | 11:00 – 12:30 (1,5) | IIS Antonello Me (incontro online) | 06/03/2024 |
| Unime Progetto Consapevolmente | 09:00 – 13:00 (4) | Università degli Studi di Messina | 15/03/2024 |
| Unime Progetto Consapevolmente | 09:00 – 13:00 (4) | Università degli Studi di Messina | 22/03/2024 |
| Visita Azienda Agricola Villaré | 09:00 – 12:00 (3) | Azienda Agricola Villaré Messina | 03/04/2024 |
| TOT 31 | | | |

TEMATICHE INTERDISCIPLINARI

Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, ha proposto agli studenti e sviluppato durante il corso dell'anno scolastico le seguenti tematiche interdisciplinari

| Tematiche interdisciplinari | Discipline interessate |
|------------------------------------|-------------------------------|
| IL VIAGGIO | Tutte le discipline |
| IL MEDITERRANEO | Tutte le discipline |
| L'APPARENZA INGANNA | Tutte le discipline |
| LA SICUREZZA PRIMA DI TUTTO | Tutte le discipline |
| IL CIBO IERI E OGGI | Tutte le discipline |
| SVILUPPO SOSTENIBILE | Tutte le discipline |
| MADE IN ITALY | Tutte le discipline |
| KM 0-MEGLIO DA VICINO | Tutte le discipline |
| DIETE E REGIMI | Tutte le discipline |
| CIBO E SALUTE | Tutte le discipline |

Per quanto riguarda i contenuti si rimanda ai Programmi delle singole discipline, allegati al presente Documento

PERCORSO FORMATIVO

Il Consiglio di classe ha individuato nei seguenti obiettivi educativi e didattici i traguardi formativi degli allievi, al cui raggiungimento concorrono tutte le discipline. Gli obiettivi sono intesi come una guida che avrebbe potuto essere ridisegnata e adeguata, nel corso dell'anno scolastico, alla realtà della classe e alle varie esigenze e difficoltà che si sarebbero potute verificare.

Obiettivi educativi

- Rispettare le norme disciplinari contenute nel Regolamento di Istituto
- Sviluppare l'autocontrollo, agire in modo autonomo e responsabile
- Collaborare e partecipare rispettando i diritti altrui
- Sviluppare e potenziare capacità di giudizio autonomo e personale
- Evidenziare le proprie motivazioni in relazione al personale progetto professionale (operare

- scelte motivate e consapevoli).
- Acquisire un metodo di studio e di lavoro autonomo

Obiettivi didattici trasversali

- Sviluppare le capacità comunicative (produzione orale e scritta)
- Utilizzare linguaggi specifici
- Effettuare collegamenti interdisciplinari
- Integrare formazione culturale di base, abilità operative e cognizioni tecnologiche
- Relazionare su attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali sul proprio lavoro ed esperienze
- Utilizzare gli strumenti di comunicazione e di *team working* più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento
- Individuare le tendenze dei mercati locali, nazionali e internazionali
- Interagire nel sistema azienda
- Interagire nell'area della gestione commerciale per le attività relative al mercato e finalizzate al raggiungimento della *customer satisfaction*

Hanno concorso alla realizzazione del percorso formativo:

- le discipline curriculari dell'area comune e dell'area d'indirizzo secondo il monte ore previsto dal piano di studi
- le attività di recupero in classe
- le attività esterne curriculari ed extracurriculari.

ATTIVITÀ COMPLEMENTARI / INTEGRATIVE FINALIZZATE ALL'INTEGRAZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO

- Corso Alimentarista (HACCP) presso l'azienda Antonello;
- Progetto Erasmus The Waterfront Hotel;
- Progetto Cinema: visione film in lingua inglese "La la land" presso il cinema Apollo;
- Progetto Cinema: visione film in lingua francese "Intouchables" presso il cinema Apollo;
- Progetto "Diversamente Pasticciando";
- Progetto "Diversamente Shakerando";
- Progetto "I work to";
- Partecipazione allo "Street Food";
- Partecipazione incontro orientamento in uscita "Università Pegaso";
- Partecipazione all'evento USR Sicilia;
- Partecipazione all'evento "Cena di Beneficenza";
- Partecipazione all'evento "COMI" Cosima Puglisi;
- Partecipazione all'evento BLSD;
- Partecipazione alla Giornata dello Sport;
- Partecipazione all'evento AVSI;
- Partecipazione all'evento "VIII congresso provinciale della Cgil Messina" presso arsenale;
- Partecipazione conferenza "La Donazione degli Organi come moltiplicatore di vita";
- Partecipazione agli Open day;
- Partecipazione alle "Olimpiadi di cittadinanza e Costituzione";
- Partecipazione al seminario "L'Accademia del Tonno Rosso in Sicilia";
- Partecipazione Seminario/masterclass cantine Pellegrino;
- Partecipazione Seminario/Masterclass presso Monte di Pietà in collaborazione con Masterchef;
- Partecipazione Seminario/masterclass Olio Evo e vino cantine Conte;
- Partecipazione Seminario/masterclass Olio Evo;

- Partecipazione Orientamento Accademia ALMA;
- Partecipazione Seminario/masterclass Faro DOC cantine Gatto;
- Partecipazione Seminario/masterclass Tenute Arigò;
- Partecipazione Seminario/masterclass cantine Gaglio Vignaioli;
- Visita didattica presso Distilleria Giovi e Cantine Cambria;
- Partecipazione Webinar Scuola Alta formazione gastronomica “In Cibus”;
- Partecipazione Viaggio D’Istruzione a Marsala “Le Vie del Sale”;
- Partecipazione Progetto Consapevolmente presso UNIME;
- Visita Azienda Agricola Villaré;
- Partecipazione all’incontro di Orientamento e formazione con l’Esercito 24° Regimento a. ter. Peloritani;
- Partecipazione incontro Heineken “Progetto Responsibility in Education”;
- Partecipazione AVIS Campagna donazione sangue e midollo;
- Attività di volontariato “Colletta Alimentare per mensa si S. Antonio”;
- Corso di potenziamento competenze di base PNNR Matematica;

INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

L'educazione civica, introdotta a partire dall'a.s. 2020/21 dalla Legge n.92 del 20 agosto 2019 e relative Linee guida, è un insegnamento trasversale finalizzata a formare cittadini responsabili e attivi e a promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri previsti dalla nostra Costituzione. La trasversalità del nuovo insegnamento offre un paradigma di riferimento diverso da quello delle discipline, poiché assume la valenza di matrice valoriale trasversale da coniugare con le discipline di studio, per evitare superficiali e improduttive aggregazioni di contenuti teorici e per sviluppare processi di interconnessione tra saperi disciplinari ed extra-disciplinari.

All'insegnamento dell'educazione civica sono state dedicate 33 ore di lezione, svolte da più docenti del Consiglio di Classe, in ragione della pluralità degli obiettivi di apprendimento e delle competenze attese, non ascrivibili a una singola disciplina e neppure esclusivamente disciplinari. All'interno del Consiglio di classe è stato designato un docente coordinatore con il compito di coordinare le attività di educazione civica svolte nel corso dell'anno e, in sede di scrutinio, formulare la proposta di valutazione, espressa ai sensi della normativa vigente, da inserire nel documento di valutazione, dopo aver acquisito elementi conoscitivi dai docenti del Consiglio di Classe cui è affidato l'insegnamento dell'educazione civica.

Nel rispetto dell'autonomia organizzativa e didattica dell'istituto le indicazioni nazionali sono state tradotte in un curriculum verticale di istituto, comprendente specifiche tematiche riconducibili ai tre nuclei concettuali che costituiscono i pilastri della Legge n.92/2019, ovvero Costituzione, Sviluppo sostenibile e cittadinanza digitale.

Per la classe V dell'indirizzo enogastronomia il curriculum di educazione civica è il seguente:

INDIRIZZO PROFESSIONALE ENOGASTRONOMIA

PROGRAMMAZIONE CLASSE V

UDA interdisciplinare: ***Uomini, cittadini, lavoratori.***

| NUCLEO TEMATICO | | | | |
|---|---|--|-----|---|
| COSTITUZIONE | | | | |
| <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.</i> • <i>Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.</i> • <i>Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.</i> • <i>Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.</i> • <i>Partecipare al dibattito culturale.</i> • <i>Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.</i> • <i>Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile e adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.</i> • <i>Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.</i> | | | | |
| TEMATICA | ABILITA' | CONOSCENZE | ORE | DISCIPLINA |
| La Costituzione | Saper assumere comportamenti nel rispetto dei diritti fondamentali della persona sanciti dalla Costituzione | La Costituzione. I principi fondamentali. | 4 | Italiano/storia |
| Istituzioni dello Stato italiano | Sapersi orientare nell'organizzazione statale distinguendo le funzioni degli organi pubblici | Il Parlamento Il Governo Il Presidente della Repubblica Cenni sulla Magistratura ed enti locali | 6 | Diritto e tecniche amm. della struttura ricettiva |
| Gli organismi internazionali | Saper collocare la propria dimensione di cittadino del mondiale | L'ONU La dichiarazione dei diritti umani Le organizzazioni | 3 | Italiano |

| | | | | |
|---------------------------------------|---|--|---|---|
| | | internazionali | | |
| Nozioni di diritto del lavoro | Sapersi orientare nei modelli organizzativi per l'accesso al lavoro | Come candidarsi per un lavoro | 1 | Diritto e tecniche amm. della struttura ricettiva |
| Educazione al volontariato | Partecipare in modo attivo alle attività della comunità | Il servizio civile. L'attivismo del Terzo settore. | 3 | Da individuare a cura del C di C |
| Diritti ed istituti di partecipazione | Acquisire comportamenti di partecipazione attiva e responsabile durante le assemblee studentesche | Il diritto-dovere di voto. La partecipazione agli organi collegiali. | 3 | Da individuare a cura del C di C |

NUCLEO TEMATICO

SVILUPPO SOSTENIBILE

COMPETENZE:

- *Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.*
- *Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.*
- *Operare a favore dello sviluppo ecosostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.*

| TEMA | ABILITA' | CONOSCENZE | ORE | DISCIPLINA |
|---|--|---|-----|---|
| Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile | Capacità di acquisire un pensiero critico | Educazione alla cittadinanza globale. I punti dell'Agenda 2030 | 4 | Lettere |
| | | | 2 | Lingua straniera |
| Educazione alla Salute e benessere | Riconoscere il legame tra comportamento, ambiente e salute | Guida in stato alterato L'identità di genere. | 2 | Sc. motorie |
| Tutela delle identità, produzioni. Rispetto e valorizzazione del patrimonio culturale | Essere in grado di valorizzare il patrimonio culturale e le eccellenze agroalimentari locali | I marchi di qualità agroalimentare. Le contraffazioni dei marchi alimentari. * La valorizzazione del patrimonio culturale e artistico nazionale | 2 | Sc alimenti/ Laboratori professionalizza nti/ *Arte |

| | | | | |
|-----------------|------------------------------|--|--|--|
| NUCLEO TEMATICO | CITTADINANZA DIGITALE | | | |
|-----------------|------------------------------|--|--|--|

COMPETENZE:

- *Partecipare al dibattito culturale.*
- *Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.*

| TEMATICA | ABILITA' | CONOSCENZE | ORE | DISCIPLINA |
|-----------------|--|---|------------|-------------------|
| Tutela dei dati | Saper individuare i dati da tutelare e conoscere gli strumenti per farlo | Sicurezza nel web: generare una password e Pin | 3 | Matematica |

METODOLOGIA

Lasciando ad ogni docente la libertà di individuare di volta in volta i metodi e gli strumenti più idonei e funzionali al conseguimento degli obiettivi prefissati, si sottolinea che concretezza, operatività e gradualità sono le caratteristiche fondamentali dell'azione educativa durante tutto il quinquennio. La metodologia prevalentemente privilegiata in tutte le discipline è quella laboratoriale (imparare lavorando), coerente con l'impostazione culturale dell'istruzione professionale e tecnica e capace di realizzare il coinvolgimento e la motivazione all'apprendimento degli studenti, orientati al raggiungimento delle competenze richieste dal mondo del lavoro e delle professioni. I percorsi didattici sono illustrati e discussi con gli alunni, affinché essi possano conoscere gli obiettivi stabiliti e condividere consapevolmente le strategie adottate per poterli conseguire. Inoltre è posta particolare attenzione ai processi e agli stili di apprendimento per incrementare, nel rispetto dell'evoluzione cognitiva e della personalità dello studente, le capacità di autovalutazione e di percezione autonoma del processo di apprendimento. L'intento è quello di fornire, alla fine del percorso di studi scelto, una conoscenza operativa essenziale compiuta, fondata più sulle abilità e le competenze che sulle mere conoscenze teoriche.

STRUMENTI DIDATTICI

Per lo svolgimento delle attività sia curriculari che extracurriculari sono stati utilizzati:

- Libro di testo
- Fotocopie
- Materiale audio-visivo
- Giornali
- PC
- Lavagne Interattive Multimediali
- Attrezzature di laboratorio

VERIFICA E VALUTAZIONE

Il controllo dell'apprendimento e la valutazione, effettuato con sistematicità, si è realizzato attraverso prove miranti a verificare competenze, abilità, conoscenze, nello specifico:

- osservazioni occasionali su comportamenti-apprendimenti;
- osservazioni sistematiche;
- colloqui;
- prove non strutturate (elaborati scritti, relazioni di attività svolte in classe, in laboratorio, in palestra, all'esterno della scuola);
- prove semi-strutturate e strutturate;
- unità di apprendimento;
- test elaborati su supporti informatici;
- prove pratiche.

Per sollecitare l'attenzione degli studenti, frequenti sono stati momenti di controllo informale, tramite discussioni e riepiloghi collettivi. Questa strategia ha favorito l'interscambio delle conoscenze, l'esercizio dell'esposizione orale e la partecipazione di tutti gli alunni

La valutazione, intesa come lettura attenta dei processi di sviluppo, è un'attività continua di controllo del processo di insegnamento e consta di una serie di momenti, di cui le prove di verifica costituiscono elementi essenziali, insieme ad una costante e mirata osservazione dell'approccio didattico dell'allievo e una diagnosi di quanto viene appreso dall'allievo, non solo in termini di "sapere", ma anche di "saper fare" e di "saper essere".

Ai sensi del D.P.R. n° 122 del 22/06/2009 (Regolamento recante coordinamento sulle norme vigenti per la valutazione degli alunni ai sensi degli articoli 2/3 del D.L. 01/09/08 n° 137), la valutazione periodica e finale degli apprendimenti, espressa in decimi, ha tenuto conto dei seguenti parametri di riferimento:

- situazione iniziale dell'alunno;
- capacità di rielaborare le conoscenze e le abilità acquisite;
- valutazione delle prove di verifiche;
- processi formativi individuali e delle competenze emotivo-relazionali;
- partecipazione (intesa come attenzione e interesse per le attività svolte);
- impegno (inteso come lavoro scolastico svolto in modo continuativo a casa e a scuola);
- comportamento e senso di responsabilità (inteso come capacità di autocontrollo, rispetto delle regole, delle persone e delle cose);
- collaborazione (intesa come disponibilità a confrontarsi con gli altri e a collaborare in modo costruttivo);
- socializzazione (intesa come disponibilità a stare con gli altri e a saper inserirsi nel gruppo, cercando di modificare il comportamento, se necessario);
- frequenza.

I periodi di apprendimento mediante esperienze di lavoro, fanno parte integrante dei percorsi formativi personalizzati e sono soggetti a certificazione e relativo riconoscimento dei crediti.

I criteri di valutazione sono esplicitati nella seguente tabella:

| INDICATORI | DESCRITTORI | VOTI |
|---|--|------------|
| Conoscenze | Conoscenze ampie ed approfondite, articolate ed organiche. | 10 |
| | Conoscenze ampie ed approfondite. | 9 |
| | Conoscenze complete. | 8 |
| | Conoscenze precise ed essenziali non particolarmente approfondite. | 7 |
| | Conoscenze essenziali. | 6 |
| | Conoscenze frammentarie, superficiali o incomplete. | 5 |
| | Conoscenze limitate. | 4 |
| | Conoscenze scarse. | 3 |
| | Nessun elemento significativo per poter formulare un giudizio. | 1-2 |
| Abilità | Elaborazione personale e critica dei contenuti disciplinari. | 10 |
| | Elaborazione autonoma dei contenuti disciplinari. | 9 |
| | Utilizzo dei contenuti disciplinari in modo approfondito. | 8 |
| | Utilizzo dei contenuti disciplinari in modo corretto. | 7 |
| | Utilizzo dei contenuti disciplinari in modo semplice, ma corretto. | 6 |
| | Utilizzo dei contenuti disciplinari in modo superficiale. | 5 |
| | Utilizzo dei contenuti disciplinari in modo non sempre corretto. | 4 |
| | Utilizzo dei contenuti disciplinari in modo errato. | 3 |
| | Nessun elemento significativo per poter formulare un giudizio. | 1-2 |
| Competenze | Applicazione puntuale e precisa di conoscenze ed abilità in situazioni nuove. | 10 |
| | Applicazione puntuale delle conoscenze e delle abilità in situazioni nuove. | 9 |
| | Applicazione coerente delle conoscenze e delle abilità in situazioni nuove. | 8 |
| | Applicazione coerente delle conoscenze e delle abilità in situazioni nuove. | 7 |
| | Applicazione essenziale delle conoscenze e delle abilità in situazioni note. | 6 |
| | Applicazione imprecisa delle conoscenze e delle abilità in situazioni note. | 5 |
| | Applicazione parziale e incoerente di conoscenze ed abilità in situazioni note. | 4 |
| | Applicazione errata delle conoscenze e delle abilità in situazioni note. | 3 |
| | Nessun elemento significativo per poter formulare un giudizio. | 1-2 |
| Processo di apprendimento/ Competenze chiave Europee | Progressione nell'apprendimento rilevante. Eccellenti competenze trasversali. | 10 |
| | Progressione nell'apprendimento rilevante. Ottime competenze trasversali. | 9 |
| | Progressione nell'apprendimento continuo. Buone competenze trasversali. | 8 |
| | Progressione nell'apprendimento in crescita. Discrete competenze trasversali. | 7 |
| | Progressione nell'apprendimento accettabile. Sufficienti competenze trasversali. | 6 |
| | Progressione nell'apprendimento discontinua. Medioeri competenze trasversali. | 5 |
| | Progressione nell'apprendimento limitata. Inadeguate competenze trasversali. | 4 |
| | Progressione nell'apprendimento irrilevante. Scarse competenze trasversali. | 3 |
| | Nessun elemento significativo per poter formulare un giudizio. | 1-2 |
| DDI | Partecipazione e interazione assidue e propositive. Puntuale e accurato rispetto delle consegne. Produzioni svolte in modo encomiabile con autonomia nell'uso degli strumenti tecnologici. Consapevole e propositivo rispetto delle regole della netiquette. | 10 |
| | Partecipazione e interazione assidue e propositive. Puntuale e accurato rispetto delle consegne. Produzioni svolte in modo lodevole con autonomia nell'uso degli strumenti tecnologici. Accurato rispetto delle regole della netiquette. | 9 |
| | Partecipazione e interazione assidue. Puntuale e accurato rispetto delle consegne. Produzioni svolte in modo completo e approfondito con autonomia nell'uso degli strumenti tecnologici. Pieno e puntuale rispetto delle regole della netiquette. | 8 |
| | Partecipazione e interazione regolari. Puntuale rispetto delle consegne. Produzioni svolte in modo completo con autonomia nell'uso degli strumenti tecnologici. Costante rispetto delle regole della netiquette. | 7 |
| | Partecipazione e interazione adeguate. Rispetto delle consegne. Produzioni svolte in modo sufficiente con uso basilare degli strumenti tecnologici. Adeguato rispetto delle regole della netiquette. | 6 |
| | Partecipazione e interazione accettabili. Rispetto delle consegne dietro sollecitazione. Produzioni superficiali con uso elementare degli strumenti tecnologici. Rispetto discontinuo delle regole della netiquette. | 5 |
| | Partecipazione e interazione limitate. Saltuario rispetto delle consegne. Produzioni svolte in modo insufficiente con uso elementare degli strumenti tecnologici. Scarso rispetto delle regole della netiquette. | 4 |
| | Partecipazione e interazione scarse. Mancato rispetto delle consegne. Produzioni assenti con uso limitato degli strumenti tecnologici. Inesistente rispetto delle regole della netiquette. | 3 |
| | Nessun elemento significativo per poter formulare un giudizio. | 1-2 |

| INDICATORE | DESCRITTORI | LIVELLI |
|-----------------|---|---------|
| Autovalutazione | Valuta in maniera oggettiva e motivata il proprio lavoro. | 4 |
| | Valuta correttamente, motivando, il proprio lavoro. | 3 |
| | Valuta in modo superficiale il proprio lavoro. | 2 |
| | Valuta in modo non oggettivo il proprio lavoro. | 1 |

Tale indicatore mira ad accertare la capacità dell'allievo di autovalutarsi e di acquisire consapevolezza dei propri processi cognitivi di autoregolazione e di autogestione nell'apprendimento e nello studio. Si tratta di abilità metacognitive non tradotte in una votazione numerica, ma che verranno prese in considerazione dal docente al fine di legittimare una valutazione più elevata. Si ritiene infatti che il possesso di una adeguata abilità di autovalutazione sia da considerare un aspetto della personalità altamente significativo, poiché consente all'allievo di controllare intenzionalmente il proprio processo di apprendimento, individuando le cause degli eventuali insuccessi e ponendo le basi per il proprio recupero e per la crescita costruttiva di sé stesso come persona in una prospettiva di apprendimento permanente.

CRITERI DI ATTRIBUZIONE CREDITI FORMATIVI

I criteri utilizzati per ottenere il massimo del punteggio (credito) della banda di oscillazione di appartenenza, che non può in nessun caso essere modificata, lo studente ha due possibilità:

- a) Giungere direttamente a una media finale di voto la cui frazione sia superiore o uguale a 0,50
- b) Giungere alla frazione superiore o uguale a 0,50 sommando la propria media alle frazioni di voto cui si ha diritto attraverso le diverse attività indicate quali crediti formativi.

Tutte le attività valutate come PCTO non possono contribuire all'assegnazione del credito scolastico. Le diverse attività che concorrono ai crediti formativi sono i seguenti:

| PROGETTI | CREDITI |
|---|---------|
| Progetti della scuola con numero di ore non inferiori a 15 ore | 0,20 |
| Progetti presso enti ed associazioni, inerenti l'area di indirizzo, con un monte ore \geq 60h | 0,30 |
| PON/POR di 30 ore | 0,20 |
| PON/POR con monte ore \geq 60h | 0,30 |
| PROGRAMMI DI SCAMBIO INTERCULTURALE | CREDITI |
| Erasmus+ | 0,40 |
| Intercultura - ITACA (anno all'estero) | 0,50 |
| CERTIFICAZIONI LINGUISTICHE E INFORMATICHE | CREDITI |
| Certificazioni linguistiche di livello A2/B2 | 0,40 |
| Certificazioni Informatiche | 0,30 |
| CERTIFICAZIONI IN CORSI SPECIFICI DI SETTORE | CREDITI |
| Certificazioni corsi specifici di settore di minimo 60 ore | 0,30 |
| ATTIVITÀ DI ORIENTAMENTO IN INGRESSO | CREDITI |
| Attività certificate per almeno 8 ore | 0,10 |
| TITOLI CULTURALI | CREDITI |
| Premiazioni in concorsi attinenti l'indirizzo di studio | 0,10 |
| Frequenza Conservatorio | 0,40 |
| TITOLI SPORTIVI | CREDITI |
| Partecipazione a gare o campionati di livello regionale o superiore | 0,20 |
| Attività sportiva agonistica svolta all'interno di un'organizzazione ufficialmente riconosciuta | 0,20 |
| ATTIVITÀ DI VOLONTARIATO | CREDITI |
| Corso di protezione civile certificato | 0,10 |
| Attività di volontariato presso enti ed associazioni | 0,10 |

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLA CONDOTTA

Ai sensi del Regolamento di Istituto

| VOTO | Vita scolastica | | Rispetto delle norme comportamentali | | | | Comportamenti sanzionabili con sospensione | | |
|--|---|--|---|--|--|---------------------------------|--|------------------------|---------------------------|
| | Frequenza | Partecipazione | Consegne e Abbigliamento | Ritardi | Rapporti Interpersonali | Giustificazione Assenze | Art. 2 Danneggiamenti a beni, bullismo | Art. 7 Fumo nei locali | Art. 8 Uso tel. cellulari |
| 10 <i>Valutazione eccellente (oltre quanto previsto sotto)</i> | Frequenza assidua | Disponibilità, affidabilità, atteggiamento propositivo | Consegne puntuali e abbigliamento conforme ai relativi contesti | Puntualità impeccabile | Si pone come modello positivo | Puntuale | Assenti | Assenti | Assente |
| 9 <i>Valutazione molto positiva</i> | Frequenza assidua | Interesse continuo e partecipazione attiva | Consegne puntuali e abbigliamento conforme ai relativi contesti | Puntualità costante | Cordiali e corretti | Puntuale | Assenti | Assenti | Assente |
| 8 <i>Valutazione Positiva</i> | Frequenza regolare | Interesse e partecipazione continui | Consegne puntuali e abbigliamento conforme ai relativi contesti | Puntualità quasi sempre costante | Corretti | Puntuale | Assenti | Assenti | Assente |
| 7 <i>Valutazione Intermedia</i> | Frequenza abbastanza regolare | Attenzione non sempre costante | Consegne non sempre puntuali, abbigliamento non sempre conforme ai relativi contesti | Saltuari Ritardi | Atteggiamenti vivaci | Ritardata | Assenti | Assente | Assente |
| Presenza di n. note disciplinari - relativamente agli indicatori - < 10 | | | | | | | | | |
| 6 <i>Valutazione accettabile</i> | Frequenza non regolare | Attenzione saltuaria e partecipazione non continua | Consegne non Puntuali, abbigliamento non conforme ai relativi contesti | Ripetuti ritardi o uscite anticipate non motivati | Disturbo dello svolgimento delle lezioni | Assenze non sempre giustificate | Assenti | Assente | Occasionale |
| Presenza di n. note disciplinari -relativamente agli indicatori - >10 e/o di sospensione inferiore a 15 giorni | | | | | | | | | |
| 5 <i>Valutazione Inferiore ai limiti dell' accettabilità</i> | Assenze vicine ai limiti consentiti dall'art. 4 | Disinteresse generalizzato, assenze da classe frequenti e prolungate | Consegne disattese, abbigliamento non conforme | Ripetuti ritardi o uscite anticipate non motivati e strategici | Di frequente disturbo e/o Provocatori | Assenze non giustificate | Assente | Presenti | Presenti |
| Presenza di n. note disciplinari - relativamente agli indicatori - > 10 con recidiva e/o sospensione superiore a 15 giorni | | | | | | | | | |
| 4 e inferiore <i>Valutazione Gravemente negativa</i> | Assenze eccedenti i limiti consentiti dall'art. 4 | Completo disinteresse in qualunque settore della didattica | Consegne assenti, inibizione permanente dai laboratori per abbigliamento non conforme | Ripetuti ritardi non motivati e strategici | Provocatori e violenti | Assenze non giustificate | Presenti | Presenti | Presenti |

PROVE DI SIMULAZIONE

Il Consiglio di classe ha deliberato l'attuazione di simulazioni per entrambi le prove scritte, che sono state effettuate nelle seguenti date:

Simulazione I prova 15.04.2024

Simulazione II prova 19.04.2024

SCHEDE INFORMATIVE SULLE SINGOLE DISCIPLINE

La progettazione disciplinare è redatta in termini di competenze, abilità e conoscenze ed elaborata per moduli e argomenti.

SCHEDE INFORMATIVE SULLE SINGOLE DISCIPLINE

La progettazione disciplinare è redatta in termini di competenze, abilità e conoscenze ed elaborata per moduli e argomenti.

| | |
|------------|--------------------------------------|
| Disciplina | Lingua e Letteratura Italiana |
|------------|--------------------------------------|

| | |
|---------|------------------------------|
| Docente | Prof.ssa Inferrera Francesca |
|---------|------------------------------|

| | |
|-------------------|--|
| Testo in adozione | |
| Autore | A, Roncoroni - M.M. Cappellini - A. Dendi - E. Sada – O. Tribulato |
| Titolo | <i>Le porte della Letteratura - Dalla fine dell'Ottocento a oggi</i> |
| Volume | 3° |
| Casa editrice | C. Signorelli Scuola |

| | |
|-----------------|---|
| NUCLEI FONDANTI | Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, economici e professionali Sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto e senso di responsabilità, nell'esercizio del proprio ruolo Riconoscere le linee essenziali della letteratura e orientarsi fra testi e autori fondamentali |
|-----------------|---|

| | |
|---------------|------------------|
| MODULI | ARGOMENTI |
|---------------|------------------|

| | |
|-------------------------------------|--|
| <p>1. Tra Ottocento e Novecento</p> | <p>Quadro storico-culturale Positivismo - Realismo francese - Naturalismo francese - Verismo Giovanni Verga: vita, pensiero, poetica e opere. <i>Novelle rusticane: Libertà</i> <i>I Malavoglia: La famiglia Malavoglia</i> <i>Mastro Don Gesualdo: La morte di Gesualdo</i></p> <p>Il Simbolismo C. Baudelaire: pensiero, poetica e opere <i>I fiori del male: Albatros</i></p> <p>Il Decadentismo e il romanzo decadente Oscar Wilde: pensiero, poetica e opere <i>Il ritratto di Dorian Gray: La bellezza come unico valore</i></p> <p>Gabriele D'Annunzio: vita, pensiero, poetica e opere <i>Il piacere: L'attesa dell'amante</i></p> <p>Giovanni Pascoli: vita, pensiero, poetica e opere <i>Myricae: Novembre</i> <i>Temporale</i></p> <p>Le avanguardie Il futurismo e il Manifesto di F. T. Marinetti</p> <p>Luigi Pirandello: vita, pensiero, poetica e opere <i>Uno, nessuno e centomila: Un piccolo difetto</i> <i>Il fu Mattia Pascal: La nascita di Adriano Meis</i></p> <p>Italo Svevo: vita, pensiero, poetica e opere <i>La coscienza di Zeno: letture a scelta</i></p> |
| <p>2. Il Novecento</p> | <p>Tra le due guerre L'ermetismo Giuseppe Ungaretti: vita, pensiero, poetica e opere <i>L'Allegria: Fratelli</i> <i>Soldati</i></p> <p>Salvatore Quasimodo: vita, pensiero, poetica e opere <i>Acque e Terre: Ed è subito sera</i> <i>Vento a Tindari</i> <i>Giorno dopo giorno: Alle fronde dei salici</i></p> <p>Eugenio Montale: vita, pensiero, poetica e opere <i>Ossi di seppia: Spesso il male di vivere ho incontrato</i> <i>Satura: Ho sceso dandoti il braccio</i></p> <p>Il Neorealismo La Resistenza e l'Olocausto Primo Levi: vita, pensiero, poetica e opere <i>Se questo è un uomo: Questo è l'inferno</i></p> <p>La realtà sociale Pier Paolo Pasolini: vita, pensiero (intervista), poetica e opere Letture a scelta</p> |

| | |
|-------------------|--|
| Disciplina | Storia |
| Docente | Prof.ssa Infrerra Francesca |
| Testo in adozione | |
| Autore | A. R. Leone - G. Casalegno |
| Titolo | <i>Storia Aperta - Il Novecento e il mondo attuale</i> |

| | |
|---------------|-----------------------|
| Volume | 3° |
| Casa editrice | Sansoni per la Scuola |

| | |
|-----------------|--|
| NUCLEI FONDANTI | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Agire in riferimento ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione ➤ Essere in grado di valutare fatti e orientare comportamenti personali, sociali e professionali ➤ Utilizzare gli strumenti culturali per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente |
|-----------------|--|

| MODULI | ARGOMENTI |
|---|---|
| 1. L'alba del XX secolo e la Grande Guerra | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Le trasformazioni sociali della Belle Epoqué e la società di massa ➤ Il nuovo imperialismo, il nazionalismo, il razzismo e l'antisemitismo ➤ L'Italia di G. Giolitti ➤ La Prima Guerra Mondiale: le premesse e le cause, la guerra di trincea, la rivoluzione russa, la fine del conflitto |
| 2. Il dopoguerra e la crisi del 1929 | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Crisi economica e politica in Europa ➤ Gli Stati Uniti degli anni Venti ➤ Dal crollo della Borsa al New Deal di Roosevelt |
| 3. I totalitarismi e la Seconda Guerra Mondiale | <ul style="list-style-type: none"> ➤ L'Italia fascista: Mussolini ➤ Il regime sovietico: Lenin e Stalin ➤ La Germania nazista: Hitler ➤ Il conflitto: le cause, il "Nuovo Ordine" e la Shoah, la vittoria degli Alleati, la fine del conflitto |
| 4. Il mondo bipolare | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Il secondo dopoguerra ➤ La guerra fredda ➤ La decolonizzazione ➤ La società del benessere e il boom economico ➤ La fine del comunismo |
| 5. L'Italia Repubblicana | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Dal referendum alla nascita della Repubblica ➤ Il miracolo economico ➤ La stagione della contestazione e del terrorismo ➤ La "seconda Repubblica" |

| | |
|------------|-------------------|
| Disciplina | Matematica |
|------------|-------------------|

| | |
|---------|---------------------------|
| Docente | Prof.ssa Grazia Battaglia |
|---------|---------------------------|

| | |
|-------------------|-------------------------------|
| Testo in adozione | |
| Autore | Bergamini - Trifone - Barozzi |
| Titolo | Elementi di Matematica |

| | |
|---------------|------------|
| Volume | Volume A |
| Casa editrice | Zanichelli |

| | |
|-----------------|---|
| NUCLEI FONDANTI | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Utilizzare la modellizzazione numerica per risolvere situazioni significative e problematiche in diversi contesti ➤ Riconoscere, in fatti e fenomeni, relazioni tra grandezze ➤ Formalizzare, attraverso l'uso di coordinate cartesiane, diagrammi e tabelle, la rappresentazione delle funzioni e utilizzarle per costruire modelli ➤ Riconoscere e descrivere definizioni e proprietà che caratterizzano gli oggetti matematici ➤ Rappresentare graficamente dati e misure di grandezze individuando regolarità, andamento e relazioni ➤ Formalizzare e generalizzare il procedimento risolutivo seguito per risolvere situazioni problematiche confrontando eventuali differenti strategie risolutive |
|-----------------|---|

| MODULI | ARGOMENTI |
|--|---|
| 1. Elementi di raccordo | <ul style="list-style-type: none"> ➤ I punti di discontinuità di una funzione ➤ Gli asintoti: verticale, orizzontale e obliquo |
| 2. Funzioni reali | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Primo studio della funzione: il dominio, intersezioni con gli assi, il segno della funzione, ricerca degli asintoti e rappresentazione grafica |
| 3. Derivata | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Definizione di derivata e suo significato geometrico ➤ Derivate fondamentali. ➤ Teorema di De L'Hopital ➤ Applicazioni delle derivate allo studio di una funzione: funzioni crescenti e decrescenti; massimi e minimi relativi: concavità e flessi |
| 4. Calcolo combinatorio | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Disposizioni semplici e con ripetizione ➤ Permutazioni semplici e con ripetizione ➤ Combinazioni semplici |
| 5. Calcolo della probabilità | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Eventi aleatori ➤ Definizione classica di probabilità ➤ Teoremi della probabilità: probabilità dell'evento somma e prodotto |
| 6. UDA INVALSI "Comprendo e mi oriento" | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Numeri ➤ Spazio e figure ➤ Relazioni e funzioni ➤ Dati e previsioni |

| | |
|------------|-----------------------|
| Disciplina | Lingua Inglese |
|------------|-----------------------|

| | |
|---------|-----------------------------|
| Docente | Prof.ssa Letteria Andronaco |
|---------|-----------------------------|

| | |
|-------------------|-------------------|
| Testo in adozione | |
| Autore | Autori Vari |
| Titolo | COOK BOOK COMPACT |
| Volume | Unico |
| Casa editrice | Clitt |

| | |
|-----------------|---|
| NUCLEI FONDANTI | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Ortografia, fonetica, grammatica, sintassi, lessico, inclusi quelli specifici della microlingua professionale di indirizzo ➤ Funzioni comunicative ➤ Modelli di interazione sociale ➤ Aspetti socio linguistici ➤ Tipologie e generi testuali inclusi quelli specifici della microlingua professionale di indirizzo ➤ Aspetti socio culturali della lingua inglese con valorizzazione e promozione delle tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando anche le nuove tendenze di filiera ➤ Dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e interculturale |
|-----------------|---|

| MODULI | ARGOMENTI |
|--------------------------------------|---|
| 1. The Sustainable Table | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Sustainability ➤ Biodiversity ➤ Slow food Vs Fast Food ➤ Organic Choice ➤ The GMOs Controversy ➤ Main benefits and controversies about GMO Products |
| 2. Food Safety | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Food Contamination ➤ Bacteria, viruses ➤ Safety and hygiene checklist ➤ H.A.C.C.P. and its 7 Points ➤ Ancient and modern Preservation methods ➤ Traceability and Certification |
| 3. Special cooking for special needs | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Food allergies and intolerances ➤ Food allergies: order procedure ➤ Food poisoning |
| 4. Healty eating | <ul style="list-style-type: none"> ➤ The Mediterranean diet ➤ The Food Pyramid ➤ Wine: an aliment of the Mediterranean diet |

| | |
|---------------------------|---|
| 5. Approfondimenti | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Uda Invalsi «Comprendo e mi oriento»: simulazione attività di reading e listening livelli B1 e B2 ➤ Agenda 2030 – General accounts about it and its goals ➤ Goals n.8 (Decent work and economic growth) |
|---------------------------|---|

| | |
|-------------------|-----------------|
| Disciplina | Francese |
|-------------------|-----------------|

| | |
|----------------|-------------------------------|
| Docente | Prof.ssa Musciumarra Giuseppa |
|----------------|-------------------------------|

| | |
|--------------------------|-------------------------------|
| Testo in adozione | |
| Autore | SILVIA FERRARI – HENRI DUBOSC |
| Titolo | CÔTÉ CUISINE – CÔTÉ SALLE |
| Volume | Unico |
| Casa editrice | Minerva Scuola |

| | |
|------------------------|--|
| NUCLEI FONDANTI | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Ortografia, fonetica, grammatica, sintassi, lessico, inclusi quelli specifici della microlingua professionale di indirizzo ➤ Funzioni comunicative ➤ Modelli di interazione sociale ➤ Aspetti sociolinguistici ➤ Tipologie e generi testuali inclusi quelli specifici della microlingua professionale di indirizzo ➤ Aspetti socio-culturali della Lingua francese con valorizzazione e promozione delle tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando anche le nuove tendenze di filiera ➤ Dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e interculturale. |
|------------------------|--|

| MODULI | ARGOMENTI |
|--------------------------------------|---|
| 1. Viande ou poisson | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Dialogue: Un plat pas comme les autres..... Communication Lexique: Les viandes. Poissons, coquillages et crustacés Reconnaître les viandes Les Français et la viande ➤ Les différentes méthodes de cuisson ➤ Les différentes méthodes de conservation |
| 2. Les fromages | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Dialogue: Fromages gourmands Les fromages français |
| 3. Sciences de l'alimentation | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Les féculents Les céréales Les légumes secs Les pommes de terre |

| | |
|----------------------------|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Les corps gras Corps gras d'origine animale Corps gras d'origine végétale |
| 4. Cuisine et santé | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Le régime méditerranéen ➤ La pyramide alimentaire ➤ L'organisation d'un repas italien ➤ HACCP et ses sept principes ➤ Les allergies et les intolérances |

| | |
|------------|---|
| Disciplina | Scienza e Cultura dell'Alimentazione |
|------------|---|

| | |
|---------|---------------------|
| Docente | Prof.ssa Arena Anna |
|---------|---------------------|

| | |
|-------------------|--------------------|
| Testo in adozione | |
| Autore | Silvano Rodato |
| Titolo | ALIMENTAZIONE OGGI |
| Volume | 5° |
| Casa editrice | CLITT |

| | |
|------------------------|---|
| NUCLEI FONDANTI | <ul style="list-style-type: none"> - Conoscenze fondamentali di alimentazione. - Il cliente e le sue esigenze: dalle condizioni fisiologiche alle principali patologie e nutrizioni. - Tutela e sicurezza del cliente. - Promozione de “Made in Italy” e valorizzazione del territorio. |
|------------------------|---|

| MODULI | ARGOMENTI |
|--|---|
| 1. Malattie alimentari trasmesse da contaminazioni biologiche | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche ➤ Batteri, virus e funghi: lieviti e muffe ➤ Malattie da contaminazioni microbiche: infezioni, tossinfezioni e intossicazioni ➤ Parassitosi: amebiasi, giardiasi e teniasi |
| 2. Alimentazione Equilibrata e LARN | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Bioenergetica ➤ Valutazione dello stato nutrizionale ➤ LARN e dieta equilibrata ➤ Linee guida per una sana alimentazione |
| 3. Dieta in particolari condizioni patologiche | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Obesità ➤ Diabete ➤ Aterosclerosi ➤ Ipertensione ➤ Alimentazione e cancro ➤ Allergie e intolleranze alimentari ➤ Disturbi del comportamento alimentare: anoressia e bulimia |
| 4. Alimentazione nelle diverse condizioni | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Alimentazione del lattante e del bambino |

| | |
|--|---|
| fisiologiche e tipologie dietetiche | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Dieta dell'adolescente ➤ Dieta dell'adulto ➤ Dieta della gestante e della nutrice ➤ Dieta dell'anziano ➤ Tipologie dietetiche: dieta mediterranea, dieta vegetariana e dieta vegana |
| 5. Sistema HACCP e Qualità degli Alimenti | <ul style="list-style-type: none"> ➤ HACCP ➤ Sicurezza alimentare |

| | |
|------------|--|
| Disciplina | Diritto e Tecniche amministrative della Struttura Ricettiva |
|------------|--|

| | |
|---------|-------------------------|
| Docente | Prof.ssa Laura Randazzo |
|---------|-------------------------|

| | |
|-------------------|--|
| Testo in adozione | |
| Autore | M. Rosaria Cesarano- M. Dolores Esposito-Teresa Acampora |
| Titolo | Strumenti Gestionali per il turismo |
| Volume | Volume Unico-Classa Quinta |
| Casa editrice | Clitt |

| | |
|-----------------|---|
| NUCLEI FONDANTI | <ul style="list-style-type: none"> ➤ La cultura imprenditoriale ➤ L'impresa ristorativa e la gestione economico finanziaria: Il budget ➤ Le tecniche di marketing ➤ Il marketing e il web marketing ➤ Il marketing mix ➤ Abitudini alimentari ed economia del territorio ➤ La filiera ➤ La "Customer satisfaction": qualità-sicurezza e certificazione ➤ Le norme di igiene alimentare ➤ Tracciabilità e rintracciabilità ➤ La valorizzazione del territorio: Menu e prodotti a km 0 |
|-----------------|---|

| MODULI | ARGOMENTI |
|---------------------------------------|---|
| 1. La pianificazione aziendale | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Il processo di pianificazione e programmazione aziendale ➤ La redazione del piano industriale e il business plan |
| 2. Il controllo di gestione | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Il processo di controllo ➤ Il budget |
| 3. Il marketing | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Sviluppo e ruolo del marketing ➤ L'analisi del mercato ristorativo |

| | |
|-----------------------------------|--|
| 4. Il marketing operativo | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Il marketing mix ➤ La politica del prodotto ➤ La politica del prezzo ➤ La politica di distribuzione ➤ La politica di comunicazione ➤ Il web Marketing |
| 5. Qualità e sicurezza alimentare | <ul style="list-style-type: none"> ➤ La qualità ➤ L'igiene e la sicurezza alimentare ➤ Le frodi alimentari |
| 6. Tracciabilità | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Il sistema di tracciabilità ➤ La rintracciabilità ➤ L'etichettatura |

| | |
|------------|---|
| Disciplina | LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA |
|------------|---|

| | |
|---------|------------------------|
| Docente | Prof.ssa Caterina Naso |
|---------|------------------------|

| | |
|-------------------|--|
| Testo in adozione | |
| Autore | Romina Baratta, Marcello Comba, Danilo Guerra, Fausto Meli, Maurizio Tallone |
| Titolo | Protagonisti in cucina |
| Volume | Secondo Biennio e Quinto anno |
| Casa editrice | Giunti T.V.P. editori |

| | |
|-----------------|---|
| NUCLEI FONDANTI | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella realizzazione di prodotti e servizi enogastronomici. ➤ Conoscenza e utilizzazione della strumentazione, anche innovativa, del Laboratorio di Cucina. ➤ Le tecniche di gestione e organizzazione del servizio di catering e di banqueting. ➤ La simulazione di eventi enogastronomici. ➤ Il sistema della qualità: sicurezza, tracciabilità e certificazione ➤ La normativa igienico – sanitaria del settore. Elaborazione e applicazione di un piano HACCP. ➤ La “Qualità totale”: controllare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico e gastronomico. ➤ I prodotti a marchio e i modelli di certificazione. ➤ Il cliente e le sue esigenze: ottimizzare la qualità del servizio ➤ La predisposizione di menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela. ➤ La realizzazione di piatti funzionali alle esigenze della clientela con allergie e/o intolleranze alimentari. |
|-----------------|---|

| | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Le specificità della ristorazione collettiva e commerciale, con attenzione alle nuove tendenze dei settori. ➤ I processi innovativi nella filiera d'interesse e le indicazioni dell'ecosostenibilità. ➤ La valorizzazione del territorio e la promozione del "Made in Italy" ➤ La conoscenza e la valorizzazione dei prodotti tipici regionali e nazionali, anche attraverso la realizzazione di piatti. ➤ I processi innovativi della tradizione gastronomica attraverso nuove materie prime e/o nuove tecnologie di cottura e conservazione. ➤ L'elaborazione di percorsi enogastronomico – turistici, in collaborazione con le figure professionali dei settori e i soggetti pubblici e privati presenti sul territorio. |
|--|--|

| MODULI | ARGOMENTI |
|--|--|
| 1. Il concetto di qualità | <ul style="list-style-type: none"> ➤ La qualità degli alimenti ➤ L'ecosostenibilità alimentare e le eccellenze locali ➤ Il made in Italy agroalimentare ➤ Il Bio, gli OGM, la filiera corta ➤ Le gamme alimentari |
| 2. La sicurezza alimentare e del lavoratore | <ul style="list-style-type: none"> ➤ TUSL ➤ I rischi specifici del settore ➤ La sicurezza alimentare ➤ L'HACCP |
| 3. Le forme di ristorazione | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Le strutture ricettive ➤ La ristorazione commerciale ➤ La ristorazione collettiva ➤ Un settore in evoluzione |
| 4. La salute a tavola | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Allergie ed intolleranze. |
| 5. Gli eventi | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Il Catering e Banqueting ➤ L'organizzazione ➤ La preparazione degli eventi |
| 6. Il Food and Beverage manager | <ul style="list-style-type: none"> ➤ IL FOOD AND BEVERAGE MANAGER ➤ Le competenze di Marketing |
| 7. La creazione del piatto | <ul style="list-style-type: none"> ➤ La presentazione del piatto ➤ Alcune tecniche di tendenza |
| 8. Attività pratica di laboratorio | <ul style="list-style-type: none"> ➤ La cucina Internazionale |

| | |
|------------|----------------------------------|
| Disciplina | SERVIZI DI SALA E VENDITA |
|------------|----------------------------------|

| | |
|---------|---------------------|
| Docente | Gitto Pierfrancesco |
|---------|---------------------|

| | |
|-------------------|---------------------------------------|
| Testo in adozione | |
| Autore | Prato – Pedone – Moscatiello - Orsini |
| Titolo | Protagonisti In Sala |
| Volume | Volume 4-5 anno |
| Casa editrice | Giunta Scuola |

| | |
|-----------------|---|
| NUCLEI FONDANTI | <ol style="list-style-type: none"> 1. Abbinamento cibo-vino I criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande in relazione al tipo di menu. 2. Il sistema della qualità: sicurezza, tracciabilità e certificazione La normativa igienico-sanitaria: saper applicare il piano di autocontrollo e il sistema HACCP. La “Qualità totale”: controllare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, nutrizionale e gastronomico. La classificazione dei diversi marchi di tutela dei prodotti agroalimentari e l’individuazione delle principali caratteristiche previste dai disciplinari di produzione. 3. Il cliente e le sue esigenze Le allergie e le intolleranze alimentari: menu coerenti con le specifiche esigenze dietologiche del cliente. La simulazione di menu e carte nell’organizzazione di eventi professionali, culturali e gastronomici. La simulazione di eventi e servizi di catering e banqueting. 4. Ottimizzare il servizio per valorizzare il territorio e promuovere il “made in Italy” La valorizzazione dei prodotti e dei piatti tipici per promuovere l’immagine culturale e turistica del territorio. La presentazione dei prodotti enogastronomici in lingua italiana e, almeno, in una lingua straniera. 5. Gestione, vendita e commercializzazione L’utilizzazione di tecniche di presentazione e di commercializzazione dei prodotti enogastronomici, con particolare attenzione al settore delle bevande. L’utilizzazione di tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi di magazzini e cantine. |
|-----------------|---|

| MODULI | ARGOMENTI |
|---|--|
| 1. Abbinamento Di Cibo E Bevande | <ul style="list-style-type: none"> ➤ L’analisi sensoriale del vino ➤ L’abbinamento del cibo con il vino e altre bevande ➤ Tecnica di degustazione di un cibo ➤ La scheda AIS |
| 2. I Distillati | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Distillati di vino ➤ Distillati di vinaccia ➤ Distillati di altri vegetali ➤ Distillati di frutta |

| | |
|---|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Distillati di cereali |
| 3. La Gastronomia Italiana | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Nozioni basilari di gastronomia ➤ La descrizione del piatto e principali tecniche di cottura ➤ La cucina regionale italiana e preparazioni tipiche ➤ Ricette tradizionali e ricette internazionali |
| 4. Enografia Estera | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Principali regioni vitivinicole del mondo ➤ L'enografia europea ➤ L'enografia extraeuropea |
| 5. La Sala E La Vendita | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Il menu come strumento di vendita ➤ La comunicazione e i linguaggi ➤ Le strategie di vendita |
| 6. Organizzazione E Programmazione Della Produzione | <ul style="list-style-type: none"> ➤ La programmazione del settore ristorativo ➤ L'organizzazione del lavoro nell'attività ristorativa ➤ I costi nell'azienda ristorativa e i prezzi di vendita ➤ Il servizio e lo stile di un'attività ristorativa ➤ L'approvvigionamento dei prodotti alimentari ➤ La gestione delle scorte e delle bevande ➤ Il controllo dei consumi e calcolo del food and beverage cost |

| | |
|------------|------------------------|
| Disciplina | Scienze Motorie |
|------------|------------------------|

| | |
|---------|---------------------------|
| Docente | Prof.ssa Cosola Donatella |
|---------|---------------------------|

| | |
|-------------------|---------------------------------------|
| Testo in adozione | |
| Autore | A.C. Cappellini - A. Naldi – F. Nanni |
| Titolo | Corpo Movimento Sport |
| Volume | I e II |
| Casa editrice | Markes |

| | |
|-----------------|---|
| NUCLEI FONDANTI | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Adottare comportamenti finalizzati al benessere personale e alla tutela della salute. ➤ Avere consapevolezza del corpo come condizione relazionale, comunicativa ed espressiva. ➤ Applicare comportamenti responsabili, leali e collaborativi acquisiti attraverso la pratica sportiva. |
|-----------------|---|

| MODULI | ARGOMENTI |
|-------------------|--|
| 1. Il Corpo Umano | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Struttura e funzione dell'apparato scheletrico, articolare e muscolare. ➤ Principali disturbi muscolo-scheletrici professionali. ➤ Postura e linguaggio del corpo: consapevolezza del corpo come condizione personale, relazionale, comunicativa ed espressiva ➤ Salute: indicazioni e riflessioni sul concetto di salute, prevenzione e sani stili di vita |

| | |
|---------------------------------|---|
| | |
| 2. Sport e Storia | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Le Olimpiadi ➤ Lo Sport nei Regimi Totalitari ➤ Diritti Umani e sport ➤ Hebertismo ➤ Il Doping di Stato |
| 3. Sport e Alimentazione | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Benefici di una corretta alimentazione, di una corretta attività motoria per il mantenimento della salute. ➤ Attività aerobiche e stili alimentari ➤ Attività anaerobiche e stili alimentari ➤ Piramide alimentare e piramide del movimento |
| 4. Etica sportiva | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Sport come straordinario sistema educativo per i giovani ➤ Il valore delle regole di comportamento come senso di responsabilità, lealtà e rispetto verso la libertà propria e degli altri. ➤ Essenza dello sport: “L’importante è partecipare “ ➤ Decalogo del Fair Play |

| | |
|------------|---------------|
| Disciplina | I.R.C. |
|------------|---------------|

| | |
|---------|----------------------------|
| Docente | Prof.ssa Trimarchi Luciana |
|---------|----------------------------|

| | |
|-------------------|------------------|
| Testo in adozione | |
| Autore | L. Solinas |
| Titolo | Le Vie Del Mondo |
| Volume | Unico |
| Casa editrice | Sei |

| | |
|------------------------|--|
| NUCLEI FONDANTI | <ul style="list-style-type: none"> ➤ La realtà esistenziale: il senso religioso. ➤ La consapevolezza di sé: io, tu, l’Altro. ➤ Libertà, scelta, responsabilità: i valori. ➤ Cultura, società e religione: oltre l’apparenza. |
|------------------------|--|

| MODULI | ARGOMENTI |
|---|--|
| 1. Gustare la vita: la convivialità | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Le mani in pasta: manipolare la Creazione ➤ Il regno dei cieli è simile al lievito...un cibo dell’altro mondo ➤ Dal simposio a Cana: uno spirito di-vino ➤ Il cibo delle feste |
| 2. La persona umana tra libertà e valori | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Psicologia e religiosità: da Freud a Frankl ➤ Un nuovo modo di concepire l’uomo: la dignità della persona ➤ La libertà responsabile e la coscienza morale ➤ Le foibe (documentario) |
| 3. La vita come amore | <ul style="list-style-type: none"> ➤ I vari volti dell’amore: amicizia – eros – agape ➤ La condivisione e la solidarietà |

| | |
|--|---|
| | ➤ Testimoni e campioni dell'Amore |
| 4. Una società fondata sui valori | ➤ Una politica per l'uomo: la giustizia sociale, la globalizzazione, l'immigrazione ➤ Un'economia per l'uomo: giustizia economica e sviluppo sostenibile ➤ Rispetto dell'ambiente: Agenda 2030 |
| 5. Etica e Scienze della vita | ➤ Una scienza per l'uomo: la bioetica ➤ Un nuovo modo di concepire la natura: verso un'ecologia integrale ➤ La salute e il benessere fisico-psichico-spirituale ➤ Una nuova etica della vita e della morte |

ALLEGATI

- Elenco alunni e crediti scolastici
- Giudizi di ammissione
- Tabellone dei voti
- Documentazione relativa ad alunni diversamente abili (se presenti)
- Documentazione relativa ad alunni DSA – BES (se presenti)
- Griglie di valutazione I e II prova scritta
- Griglia di valutazione orale

IL CONSIGLIO DI CLASSE

| DOCENTE | DISCIPLINA | FIRMA |
|---------------------------|--|--------------|
| Inferrera Francesca | Lingua e Letteratura Italiana | |
| Inferrera Francesca | Storia | |
| Battaglia Grazia | Matematica | |
| Andronaco Letteria | Lingue e Culture Straniere Inglese | |
| Musciumarra Giuseppina | Lingue e Culture Straniere Francese | |
| Arena Anna | Scienze e Cultura dell'Alimentazione | |
| Randazzo Laura | Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva | |
| Naso Caterina | Laboratori di Servizi Enogastronomici, settore Cucina | |
| Gitto Pierfrancesco | Laboratori di Servizi Enogastronomici, settore Sala e Vendita | |
| Cosola Donatella | Scienze Motorie | |
| Trimarchi Luciana | Religione | |
| Foti Caterina | Docente Specializzato | |
| D'Arrigo Alessandra | Docente Specializzato | |

Messina, 09/05/2024

Il Dirigente Scolastico
prof.ssa *Laura Tringali*
