



# DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

***CLASSE V SEZ. V B Enog.***

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

**Approvato con delibera n. 4  
del 02/05/2024**

---

**A.S. 2023 / 2024**

## **PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO**

### **Indirizzi di Studio**

<b>Istruzione professionale</b>	Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera
<b>Istruzione Tecnica</b>	Indirizzo Grafica e Comunicazione
<b>Istruzione Tecnica</b>	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](http://www.iisantonellomessina.it)

## **COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

DIRIGENTE SCOLASTICO  
Prof.ssa Laura Tringali

<b>DOCENTE</b>	<b>DISCIPLINA</b>
<b>Laface Antonino</b>	<b>Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva</b>
<b>Bruno Daria</b>	<b>Lingua e Letteratura Italiana</b>
<b>Bruno Daria</b>	<b>Storia</b>
<b>Pagano Giuseppe</b>	<b>Laboratorio dei Servizi Enogastronomia e ospitalità alberghiera articolazione Enogastronomia</b>
<b>Mafodda Caterina</b>	<b>Scienza e Cultura dell'Alimentazione</b>
<b>Cascio Marcella</b>	<b>Lingua Inglese</b>
<b>Di Salvo Rosa</b>	<b>Matematica</b>
<b>Di Dio Giovanna</b>	<b>Religione Cattolica/attività alternativa</b>
<b>Venuti Concetta</b>	<b>Scienze Motorie e Sportive</b>
<b>Musciumarra Giuseppa</b>	<b>Lingua Francese</b>
<b>Ritrovato Anna</b>	<b>Laboratorio dei Servizi Enogastronomia e ospitalità alberghiera articolazione Sala/Vendita</b>

**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 individuare 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 classe V B Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera articolazione Enogastronomia è formata da 16 alunni, 13 femmine e 3 maschi, provenienti dalla classe IV B enogastronomia, ad eccezione di un alunno ripetente. Tutti gli allievi sono residenti nel comune di Messina o nei paesi del comprensorio e l'ambiente socioculturale di origine è di media estrazione. Si sottolinea inoltre che all'interno della classe sono presenti alcuni alunni insicuri, poco motivati allo studio, provenienti da contesti familiari poco stimolanti dal punto di vista culturale e per i quali l'istituzione scolastica ha rappresentato l'unica occasione di crescita e di formazione. Lo svolgimento dell'attività didattiche, purtroppo ha subito una battuta di arresto nei mesi di marzo ed aprile a causa dei numerosi incontri ed iniziative scolastiche e viaggio di istruzione a cui la classe ha partecipato, ha rispettato, in linea di massima, quanto previsto dalle programmazioni disciplinari, ed è stata volta a promuovere negli allievi una conoscenza organica delle materie, al fine di far cogliere loro le affinità, le trasversalità dei saperi e di favorire l'elaborazione di percorsi pluridisciplinari. In generale essa si è posta come obiettivo lo sviluppo delle attitudini specifiche di ciascuno, sia per quanto riguarda le competenze culturali che professionali; in particolare ha sostenuto e incoraggiato gli elementi più fragili, attraverso interventi mirati e strategie tali da favorire l'acquisizione delle competenze previste. Nel corso dell'anno scolastico nella maggior parte degli studenti ha prevalso un impegno e un interesse non sempre adeguato e anche la motivazione verso lo studio è stata inferiore alle attese. Ciò ha certamente influito sul profitto complessivo, che, in base alle valutazioni effettuate, risulta nel complesso, sufficiente, anche se non mancano allievi che, dotati di buone capacità cognitive e naturale propensione all'apprendimento, hanno sempre mantenuto un comportamento corretto e responsabile, partecipando attivamente al dialogo educativo e dimostrando una vivace curiosità intellettuale che ha permesso loro di raggiungere un'autonoma capacità di orientamento, di mettere proficuamente a frutto le opportunità offerte e di raggiungere una preparazione adeguata in tutte le discipline. Altri hanno progressivamente migliorato il proprio livello di partenza, raggiungendo competenze compatibili alle proprie possibilità. Infine, un piccolo gruppo di allievi, nonostante gli approfondimenti, le continue sollecitazioni e le esercitazioni proposte, a causa di un impegno e una frequenza saltuari, ha conseguito un grado di acquisizione dei contenuti piuttosto modesto. Di contro, tutti gli alunni si sono mostrati più attenti e motivati in ambiti disciplinari tecnico-pratici; alcuni si sono distinti per le loro doti professionali, che sono state ulteriormente potenziate nelle attività svolte nei Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento e nelle esperienze di stage. Riguardo al comportamento la classe ha quasi sempre mostrato un atteggiamento di rispetto nei confronti dell'istituzione scolastica; il rapporto fra docenti e discenti è stato cordiale e collaborativo, buono il livello di socializzazione. La frequenza è stata non sempre regolare.

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:

<b>STRUTTURA</b>	<b>ESPERIENZA/E</b>
CORSO ALIMENTARISTA	Corso di Formazione
CAPO PELORO RESORT	Attività di Alternanza Scuola-Lavoro
GRESAL S.R.L.S MESSINA	Attività di Alternanza Scuola-Lavoro
LA TOVAGLIA VOLANTE MESSINA	Apprendistato
HOTEL SIGNUM	Tirocinio Estivo
AZIENDA ANTONELLO	Stage Formativo
HOTEL ASSIETTA SAUZE (TO)	Attività di Alternanza Scuola-Lavoro
VILLAGGIO TURISTICO INTERNAZIONALE BIBIONE (VE)	Attività di Alternanza Scuola-Lavoro
NONNA LILLA TRATTORIA MARINARA MESSINA	Tirocinio Estivo
MESSINA STREET FOOD FEST" srl	Stage Formativo
SMART FUTURE ACCADEMY c/o UNIME	PCTO on line
PASTICCERIA JUNIORES-COMPAIT	Concorso nazionale
ANCHE GLI ANGELI	Attività di Alternanza Scuola-Lavoro
HOTEL ALCIDE SRL POGGIBONSI (SI)	Attività di Alternanza Scuola-Lavoro
SIGEP - FIERA DI RIMINI	Stage Formativo

**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.

<b>TITOLO/DENOMINAZIONE</b>	<b>IO NEL MONDO</b>
<b>ANNO SCOLASTICO</b>	2023/2024
<b>CLASSE/SEZIONE</b>	QUINTA
<b>ORE TOTALI</b>	30 h
<b>PROBLEMA</b>	<b>COME POSSO PROGETTARE IL MIO FUTURO?</b>
<b>COMPETENZE ORIENTATIVE</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Competenza di previsione: comprendere e valutare molteplici futuri - possibili, probabili e desiderabili; creare le proprie visioni per il futuro; applicare il principio di precauzione; determinare le conseguenze delle azioni e gestire i rischi e i cambiamenti (green comp)</b></li> <li>2. <b>Individuare e accedere ad opportunità (entre comp)</b></li> </ol>
<b>AZIONI</b>	Percorso attraverso didattica orientativa <b>ORE 10</b>
<b>APPROCCI ORIENTATIVI ATTRAVERSO LE DISCIPLINE</b>	Tutte le discipline orientano attraverso i contenuti specifici della disciplina.
<b>PERCORSO DIDATTICO</b>	Il lavoro del futuro in rapporto all'ambiente come tema letterario Condizioni e variabili nella storia del lavoro: possibili evoluzioni Lavoro dignitoso e sostenibile, crescita economica. Agenda 2030: punto 8 Il lavoro nel settore di studio: produzione e consumo sostenibili I dati e i modelli matematici applicati al lavoro
<b>METODOLOGIA</b>	Lavoro di gruppo, problem solving, debate, Learning by doing, interviste
<b>PRODOTTO FINALE</b>	Utilizzando un'applicazione digitale elaborare un video curriculum
<b>AZIONI</b>	Laboratori <b>ORE 20</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Conferenze</li> <li>○ Uscite didattiche</li> <li>○ Laboratori Unime</li> <li>○ Laboratori ITS Academy</li> </ul>

## ***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

<b>Tematiche interdisciplinari</b>	<b>Discipline interessate</b>
Il Mediterraneo	Tutte le discipline coinvolte nello sviluppo delle esperienze interdisciplinari
Il Tempo	Tutte le discipline coinvolte nello sviluppo delle esperienze interdisciplinari
La malattia	Tutte le discipline coinvolte nello sviluppo delle esperienze interdisciplinari
Gli obiettivi di sviluppo sostenibile	Tutte le discipline coinvolte nello sviluppo delle esperienze interdisciplinari
Guerra e malnutrizione	Tutte le discipline coinvolte nello sviluppo delle esperienze interdisciplinari
I marchi di qualità	Tutte le discipline coinvolte nello sviluppo delle esperienze interdisciplinari
Dieta ed alimentazione equilibrata	Tutte le discipline coinvolte nello sviluppo delle esperienze interdisciplinari
La cottura e la conservazione degli alimenti	Tutte le discipline coinvolte nello sviluppo delle esperienze interdisciplinari
L'olio	Tutte le discipline coinvolte nello sviluppo delle esperienze interdisciplinari
Sicurezza ed igiene alimentare	Tutte le discipline coinvolte nello sviluppo delle esperienze interdisciplinari

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**

- Viaggio di istruzione Barcellona e Costa Brava
- Colletta alimentare mensa Sant'Antonio dei Padri Rogazionisti
- Visione del film "C è ancora domani"
- Uscita didattica Biblioteca Regionale di Messina- Duomo Campanile
- Partecipazione al Seminario "L'Accademia del Tonno Rosso in Sicilia"- Show cooking
- Seminario "Viaggio al centro delle competenze c/o Palacultura Messina
- Partecipazione allo spettacolo "WAM, Wolfgang Amadeus Mozart" c/o il teatro Vittorio Emanuele
- Partecipazione alla giornata del ricordo dei Caduti Militari civili in missioni internazionali per la pace
- Partecipazione Evento Visita S.E.R. Mons. Giovanni Accolla Arcivescovo di Messina
- Partecipazione evento on line "Il mondo in classe" –"Israele-Hamas, capire il conflitto"
- Partecipazioni Olimpiadi di Cittadinanza
- Partecipazione evento Mastechef "Le Bracioline di carne e di pesce alla messinese" c/o Monte di pietà Messina
- Partecipazione incontro on-line con la scuola di alta formazione Gastronomica "in Cibus"
- Partecipazione viaggi di istruzione Roma e visita a Palazzo Montecitorio
- Orientamento in uscita UNIME progetto "Consapevolmente"
- Orientamento in uscita Informativa PCTO con Agenzia Job Training
- Orientamento in uscita: Orientamento e formazione a cura dell'Università Pegaso
- Partecipazione alla giornata dello sport
- Partecipazione on line all'evento "Commemorazione vittime delle Foibe
- Partecipazione "il giorno del Ricordo"
- Orientamento in uscita: Orientamento ALMA
- Percorso della Memoria, visione del film: verso il Giorno dei "Giusti"
- Partecipazione evento "Giornata della Memoria"
- Visione del film in lingua francese " Intouchables" c/o il Cinema Apollo Messina
- Partecipazione Masterclass "Il Pesce Stocco messinese" c/o il Monte di Pietà Messina
- Partecipazione al convegno "Etica e intelligenza artificiale:educare alle sfide del futuro" Cefalù (PA)
- Partecipazione incontro AVIS –ADMO donazione di sangue
- Visita guidata Villa Piccolo Capo d'Orlando e salumificio Borrello

- Partecipazione allo spettacolo “La città dei Pazzi” c/o il teatro Vittorio Emanuele Messina
- Partecipazione incontro Heineken (Progetto Responsibility in Education) – Percorso Formativo
- Partecipazione alla giornata della memoria in ricordo delle vittime delle mafie- Visione del film “Alla luce del sole”
- Visione del film in lingua inglese “Lalaland” c/o il cinema Apollo Messina

### ***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 extradisciplinari.

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><b>Competenze:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <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></li> <li>• <i>Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.</i></li> <li>• <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></li> <li>• <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></li> <li>• <i>Partecipare al dibattito culturale.</i></li> <li>• <i>Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.</i></li> <li>• <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></li> <li>• <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></li> </ul>				
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 Amministrative della Struttura Ricettiva.
Gli organismi internazionali	Saper collocare la propria dimensione di cittadino del mondiale	L'ONU La dichiarazione dei diritti umani Le organizzazioni internazionali	3	Italiano
Nozioni di diritto del lavoro	Sapersi orientare nei modelli organizzativi per l'accesso al lavoro	Come candidarsi per un lavoro	1	Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva
Educazione al volontariato	Partecipare in modo attivo alle attività della comunità	Il servizio civile. L'attivismo del Terzo settore.	3	Religione
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	Italiano
NUCLEO TEMATICO				
SVILUPPO SOSTENIBILE				
<p><b>COMPETENZE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>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.</i></li> <li>• <i>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.</i></li> <li>• <i>Operare a favore dello sviluppo ecosostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.</i></li> </ul>				

TEMATICA	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 Francese
Educazione alla Salute e benessere	Riconoscere il legame tra comportamento, ambiente e salute	Guida in stato alterato L'identità di genere.	2	Scienze motorie e sportive
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	Scienza e Cultura dell'Alimentazione

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

### ***CRITERI DI VALUTAZIONE***

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
<b>Conoscenze</b>	Conoscenze ampie ed approfondite, articolate ed organiche.	<b>10</b>
	Conoscenze ampie ed approfondite.	<b>9</b>
	Conoscenze complete.	<b>8</b>
	Conoscenze precise ed essenziali non particolarmente approfondite.	<b>7</b>
	Conoscenze essenziali.	<b>6</b>
	Conoscenze frammentarie, superficiali o incomplete.	<b>5</b>
	Conoscenze limitate.	<b>4</b>
	Conoscenze scarse.	<b>3</b>
	Nessun elemento significativo per poter formulare un giudizio.	<b>1-2</b>
<b>Abilità</b>	Elaborazione personale e critica dei contenuti disciplinari.	<b>10</b>
	Elaborazione autonoma dei contenuti disciplinari.	<b>9</b>
	Utilizzo dei contenuti disciplinari in modo approfondito.	<b>8</b>
	Utilizzo dei contenuti disciplinari in modo corretto.	<b>7</b>
	Utilizzo dei contenuti disciplinari in modo semplice, ma corretto.	<b>6</b>
	Utilizzo dei contenuti disciplinari in modo superficiale.	<b>5</b>
	Utilizzo dei contenuti disciplinari in modo non sempre corretto.	<b>4</b>
	Utilizzo dei contenuti disciplinari in modo errato.	<b>3</b>
	Nessun elemento significativo per poter formulare un giudizio.	<b>1-2</b>
<b>Competenze</b>	Applicazione puntuale e precisa di conoscenze ed abilità in situazioni nuove.	<b>10</b>
	Applicazione puntuale delle conoscenze e delle abilità in situazioni nuove.	<b>9</b>
	Applicazione coerente delle conoscenze e delle abilità in situazioni nuove.	<b>8</b>
	Applicazione coerente delle conoscenze e delle abilità in situazioni nuove.	<b>7</b>
	Applicazione essenziale delle conoscenze e delle abilità in situazioni note.	<b>6</b>
	Applicazione imprecisa delle conoscenze e delle abilità in situazioni note.	<b>5</b>
	Applicazione parziale e incoerente di conoscenze ed abilità in situazioni note.	<b>4</b>
	Applicazione errata delle conoscenze e delle abilità in situazioni note.	<b>3</b>
	Nessun elemento significativo per poter formulare un giudizio.	<b>1-2</b>
<b>Processo di apprendimento/ Competenze chiave Europee</b>	Progressione nell'apprendimento rilevante. Eccellenti competenze trasversali.	<b>10</b>
	Progressione nell'apprendimento rilevante. Ottime competenze trasversali.	<b>9</b>
	Progressione nell'apprendimento continuo. Buone competenze trasversali.	<b>8</b>
	Progressione nell'apprendimento in crescita. Discrete competenze trasversali.	<b>7</b>
	Progressione nell'apprendimento accettabile. Sufficienti competenze trasversali.	<b>6</b>
	Progressione nell'apprendimento discontinua. Mediocri competenze trasversali	<b>5</b>
	Progressione nell'apprendimento limitata. Inadeguate competenze trasversali.	<b>4</b>
	Progressione nell'apprendimento irrilevante. Scarse competenze trasversali.	<b>3</b>
	Nessun elemento significativo per poter formulare un giudizio.	<b>1-2</b>
<b>DDI</b>	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.	<b>10</b>
	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.	<b>9</b>
	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.	<b>8</b>



	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.	<b>7</b>
	Partecipazione e interazione adeguate. Rispetto delle consegne. Produzioni svolte in modo sufficiente con uso basilare degli strumenti tecnologici. Adeguato rispetto delle regole della netiquette.	<b>6</b>
	Partecipazione e interazione accettabili. Rispetto delle consegne dietro sollecitazione. Produzioni superficiali con uso elementare degli strumenti tecnologici. Rispetto discontinuo delle regole della netiquette.	<b>5</b>
	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.	<b>4</b>
	Partecipazione e interazione scarse. Mancato rispetto delle consegne. Produzioni assenti con uso limitato degli strumenti tecnologici. Inesistente rispetto delle regole della netiquette.	<b>3</b>
	Nessun elemento significativo per poter formulare un giudizio.	<b>1-2</b>

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

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:

<b>PROGETTI</b>	<b>CREDITI</b>
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
<b>PROGRAMMI DI SCAMBIO INTERCULTURALE</b>	<b>CREDITI</b>
Erasmus+	0,40
Intercultura - ITACA (anno all'estero)	0,50
<b>CERTIFICAZIONI LINGUISTICHE E INFORMATICHE</b>	<b>CREDITI</b>
Certificazioni linguistiche di livello A2/B2	0,40
Certificazioni Informatiche	0,30
<b>CERTIFICAZIONI IN CORSI SPECIFICI DI SETTORE</b>	<b>CREDITI</b>
Certificazioni corsi specifici di settore di minimo 60 ore	0,30
<b>ATTIVITÀ DI ORIENTAMENTO IN INGRESSO</b>	<b>CREDITI</b>
Attività certificate per almeno 8 ore	0,10
<b>TITOLI CULTURALI</b>	<b>CREDITI</b>
Premiazioni in concorsi attinenti l'indirizzo di studio	0,10
Frequenza Conservatorio	0,40
<b>TITOLI SPORTIVI</b>	<b>CREDITI</b>
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
<b>ATTIVITÀ DI VOLONTARIATO</b>	<b>CREDITI</b>
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	Giustificazioni e Assenze	Art. 2 Danneggiamenti a beni, bullismo	Art. 7 Fumo nei locali	Art. 8 Uso telefonata cellulare
<b>10</b> <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	Assenti
<b>9</b> <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	Assenti
<b>8</b> <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	Assenti
<b>7</b> <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	Assenti	Assenti
<b>Presenza di n. note disciplinari - relativamente agli indicatori - &lt; 10</b>									
<b>6</b> <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	Assenti	Occasionalmente
<b>Presenza di n. note disciplinari -relativamente agli indicatori - &gt;10 e/o di sospensione inferiore a 15 giorni</b>									
<b>5</b> <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	Assenti	Presenti	Presenti
<b>Presenza di n. note disciplinari - relativamente agli indicatori - &gt; 10 con recidiva e /o sospensione superiore a 15 giorni</b>									
<b>4 e inferiore</b> <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.

<b>Disciplina</b>	<b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA</b>
-------------------	--

<b>Docente</b>	<b>Prof. Antonino Laface</b>
----------------	------------------------------

<b>Testo in adozione</b>	
<b>Autore</b>	<b>Maria Rosaria Cesarano</b>
<b>Titolo</b>	<b>Strumenti Gestionali per Il Turismo –Volume per Il Quinto anno (Ldm) / Diritto e Tecniche Amministrative dell’ Impresa Ricettiva Articolazione: Enogastronomia e Servizi di Sala/Vendita</b>
<b>Volume</b>	<b>5</b>
<b>Casa editrice</b>	<b>Clitt</b>

<b>NUCLEI TEMATEICI FONDAMENTALI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Il consumatore al centro delle scelte aziendali</b></li> <li>➤ <b>L’enogastronomia e l’ospitalità: dai prodotti ai servizi</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La cultura imprenditoriale</li> <li>• L’innovazione tecnologica: dal marketing al web marketing</li> </ul> </li> <li>➤ <b>L’impresa ristorativa: La gestione economico-finanziaria</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L’organizzazione dei servizi enogastronomici e di sala/vendita</li> <li>• Le tecniche di indagine di mercato: l’analisi SWOT e il marketing mix</li> <li>• Il business plan</li> <li>• Il controllo di gestione e la predisposizione del budget</li> </ul> </li> <li>➤ <b>La “customer satisfaction”: qualità sicurezza e certificazione</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La normativa vigente in materia di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti enogastronomici</li> <li>• La certificazione della qualità del prodotto enogastronomico</li> </ul> </li> <li>➤ <b>La valorizzazione del territorio: prodotti tipici - I prodotti a km 0</b></li> </ul>
--	---

MODULI	ARGOMENTI
<b>1. La programmazione aziendale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Il processo di pianificazione aziendale</li> <li>➤ La redazione del piano nel processo di pianificazione aziendale</li> </ul>
<b>2. Il controllo di gestione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Il processo di controllo.</li> <li>➤ Il budget</li> </ul>
<b>3. Il marketing</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Sviluppo e ruolo del marketing.</li> <li>➤ L'analisi del mercato ristorativo</li> </ul>
<b>4. Il marketing operativo</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Il marketing mix.</li> <li>➤ La politica del prodotto.</li> <li>➤ La politica del prezzo.</li> <li>➤ La politica della distribuzione.</li> <li>➤ La politica di comunicazione, promozione e sviluppo delle vendite. Il web marketing</li> </ul>
<b>5. Il piano di marketing</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Il piano di marketing</li> <li>➤ Le ricerche di mercato.</li> </ul>
<b>6. Sicurezza alimentare</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ L'igiene e la sicurezza alimentare</li> <li>➤ Le frodi alimentari</li> <li>➤ Requisiti strutturali per la sicurezza delle aziende ristorative</li> </ul>
<b>7. La tracciabilità dei prodotti dell'azienda ristorativi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Il sistema di tracciabilità</li> <li>➤ La tracciabilità online</li> </ul>
<b>8. L'etichettatura dei prodotti alimentari</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ L'etichettatura dei prodotti alimentari</li> </ul>

Disciplina	<b>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI</b> <b>ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA</b>
------------	---

Docente	<b>PROF. PAGANO GIUSEPPE</b>
---------	------------------------------

Testo in adozione	
Autore	Baratta – Comba – Guerra – Meli – Tallone
Titolo	PROTAGONISTI IN CUCINA
Volume	Secondo Biennio e Quinto anno
Casa editrice	GIUNTI T.V.P. EDITORI

NUCLEI FONDANTI	<p>Tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella realizzazione di prodotti e servizi enogastronomici.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscenza e utilizzazione della strumentazione, anche innovativa, del laboratorio di Cucina.</li> <li>• Le tecniche di gestione e organizzazione del servizio di catering e di banqueting.</li> <li>• La simulazione di eventi enogastronomici.</li> </ul> <p>Il sistema della qualità: sicurezza, tracciabilità e certificazione</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La normativa igienico – sanitaria del settore.</li> </ul> <p>Elaborazione e applicazione di un piano HACCP.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La “Qualità totale”: controllare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico e gastronomico.</li> <li>• I prodotti a marchio e i modelli di certificazione.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La predisposizione di menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.</li> <li>• La realizzazione di piatti funzionali alle esigenze della clientela con allergie e/o intolleranze alimentari.</li> <li>• Le specificità della ristorazione collettiva e commerciale, con attenzione alle nuove tendenze dei settori.</li> <li>• I processi innovativi nella filiera d’interesse e le indicazioni dell’eco-sostenibilità.</li> </ul> <p>La valorizzazione del territorio e la promozione del “Made in Italy”</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La conoscenza e la valorizzazione dei prodotti tipici regionali e nazionali, anche attraverso la realizzazione di piatti.</li> <li>• I processi innovativi della tradizione gastronomica attraverso nuove materie prime e/o nuove tecnologie di cottura e conservazione.</li> <li>• L’elaborazione di percorsi enogastronomico – turistici, in collaborazione con le figure professionali dei settori e i soggetti pubblici e privati presenti sul territorio.</li> </ul>
-----------------	--

<b>MODULI</b>	<b>ARGOMENTI</b>
<b>1. Il concetto di qualità</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ I marchi di qualità</li> <li>➤ Gli alimenti moderni</li> <li>➤ Gli OGM</li> <li>➤ Agricoltura biologia</li> <li>➤ I prodotti a km zero</li> <li>➤ La filiera corta</li> </ul>
<b>2. Le forme di ristorazione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Le gamme alimentari</li> <li>➤ Tipologie e classificazioni</li> </ul>
<b>3. La salute a tavola</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Allergie ed intolleranze alimentari</li> <li>➤ Il favismo</li> <li>➤ Diete equilibrate</li> </ul>
<b>4. La sicurezza alimentare e del lavoratore</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Igiene e sicurezza in cucina</li> <li>➤ La contaminazione degli alimenti</li> <li>➤ Il sistema HACCP</li> <li>➤ Il T.U.S.L.</li> </ul>
<b>5. Gli eventi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Il catering ed il banqueting</li> <li>➤ Normativa di riferimento</li> <li>➤ Forme e tipologie</li> <li>➤ La ristorazione viaggiante</li> <li>➤ Il buffet – regole tecniche</li> </ul>
<b>6. Attività pratica di laboratorio</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ La Cucina Internazionale (attività laboratoriale)</li> </ul>
<b>7. Il Food and Beverage manager</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Il Food and Beverage Manager</li> <li>➤ Redazione di un menu</li> <li>➤ Standardizzazione e codifica delle ricette</li> </ul>

Disciplina	<b>RELIGIONE</b>
------------	------------------

Docente	<b>PROF. SSA DI DIO GIOVANNA</b>
---------	----------------------------------

Testo in adozione	
Autore	<b>LUIGI SOLINAS</b>
Titolo	<b>LE VIE DEL MONDO</b>
Volume	<b>UNICO</b>
Casa editrice	<b>SEI</b>



<p>NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La realtà esistenziale: il senso religioso.</li> <li>• La consapevolezza di sé: io, tu, l'Altro.</li> <li>• Libertà, scelta, responsabilità: i valori.</li> <li>• Cultura, società e religione: oltre l'apparenza.</li> </ul>
---	--

MODULI	ARGOMENTI
<p><b>1.</b> <b>LA PERSONA UMANA TRA LIBERTÀ E VALORI</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ La libertà responsabile</li> <li>➤ La coscienza morale</li> <li>➤ La dignità della persona</li> </ul>
<p><b>2.</b> <b>LA VITA COME AMORE</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ I vari volti dell'amore</li> <li>➤ L'amore come amicizia</li> <li>➤ L'amore come eros</li> <li>➤ L'amore come agape</li> <li>➤ L'amore come Carità</li> <li>➤ Inno alla Carità di San Paolo</li> </ul>
<p><b>3.</b> <b>UNA SOCIETÀ FONDATA SUI VALORI</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Una politica per l'uomo: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ la giustizia sociale</li> <li>○ la globalizzazione</li> <li>○ l'immigrazione</li> </ul> </li> <li>➤ Un'economia per l'uomo: giustizia economica e sviluppo sostenibile</li> <li>➤ Condividere per il bene comune: la solidarietà e il volontariato</li> </ul>
<p><b>4.</b> <b>UNA SCIENZA PER L'UOMO: LA BIOETICA</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Quali diritti sulla vita e sulla morte.</li> <li>➤ L'inizio della vita: contraccezione, <ul style="list-style-type: none"> <li>○ tecniche di riproduzione artificiale,</li> <li>○ l'aborto</li> <li>○ fecondazione assistita</li> </ul> </li> <li>➤ L'eutanasia ed il testamento biologico.</li> <li>➤ La pena di morte.</li> <li>➤ La salute e il benessere.</li> <li>➤ Un ambiente per l'uomo: ecologia e cambiamenti climatici</li> </ul>

Disciplina	<b>LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA</b>
------------	--

Docente	<b>PROF.SSA RITROVASTO ANNA</b>
---------	---------------------------------

Testo in adozione	
Autore	Mauro Prato -Sergio Pedone -Guido Moscatiello- Roberta Orsini
Titolo	<b>PROTAGONISTI IN SALA PER SOCONDO BIENNIO E QUINTO ANNO</b>
Volume	Corso di sala e vendita per Articolazione Enogastronomia

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

MODULI	ARGOMENTI
<b>1. Le aziende enogastronomiche</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Classificazione di aziende enogastronomiche</li> <li>➤ Tipologie di bar e utensili da lavoro</li> <li>➤ Organizzazione e gestione aziendale</li> </ul>
<b>2. Degustazione di cibi e bevande</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ L’analisi visivo, olfattivo e gustativo del vino bianco e rosso</li> <li>➤ L’analisi sensoriale dell’Olio extra vergine di oliva</li> <li>➤ Certificazioni di qualità degli alimenti</li> </ul>

<b>3. Le carte e i disciplinari</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ La carta delle acque e la carta dei Vini</li> <li>➤ La cantina e la figura del Sommelier</li> <li>➤ La legislazione vitivinicola dei Vini</li> <li>➤ Piramide dei Vini</li> <li>➤ Gli Spumanti e il metodo Classico</li> </ul>
<b>4. Il mondo della Birra</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ La produzione della birra</li> <li>➤ I vari tipi di birra</li> <li>➤ Tipologie di bicchieri</li> <li>➤ Il servizio e la degustazione della Birra</li> <li>➤ Preparazioni gastronomiche con la birra</li> </ul>

Disciplina	<b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b>
Docente	<b>Prof.ssa Venuti Concetta supplente Prof.ssa LE DONNE MIRIAM</b>
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"> <li>➤ Adottare comportamenti finalizzati al benessere personale e alla tutela della salute.</li> <li>➤ Avere consapevolezza del corpo come condizione relazionale, comunicativa ed espressiva.</li> <li>➤ Applicare comportamenti responsabili, leali e collaborativi acquisiti attraverso la pratica sportiva.</li> </ul>
-----------------	---

MODULI	ARGOMENTI
1. IL CORPO UMANO	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Struttura e funzione dell'apparato locomotore, respiratorio, cardiocircolatorio.</li> <li>➤ Principali norme di Primo Soccorso e Traumatologia.</li> <li>➤ Postura, paramorfismi e patologie professionali</li> <li>➤ Linguaggio non verbale: il corpo come condizione personale, relazionale, comunicativa ed espressiva</li> </ul>
2. EDUCAZIONE ALLA SALUTE	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Concetto dinamico di salute: prevenzione e sani stili di vita</li> <li>➤ Doping e Dipendenze: effetti dell'abuso di fumo, alcol e droghe; dipendenze comportamentali (internet, gioco d'azzardo).</li> <li>➤ Disturbi alimentari: anoressia, bulimia, binge eating, obesità</li> <li>➤ Effetti della sedentarietà</li> </ul>
3. SPORT E ALIMENTAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ I Benefici di una corretta alimentazione e di una corretta attività motoria per il mantenimento della salute.</li> <li>➤ Sistemi energetici e stili alimentari</li> <li>➤ Piramide alimentare e piramide del movimento</li> </ul>
4. PRATICA SPORTIVA	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Sport e Fascismo</li> <li>➤ Allenamento sportivo</li> <li>➤ I gesti tecnici e le regole relativi ai giochi sportivi praticati</li> <li>➤ I ruoli e l'arbitraggio nell'ambito del gioco di squadra</li> <li>➤ Organizzazione di eventi sportivi</li> </ul>

Disciplina	<b>LINGUA FRANCESE</b>
------------	------------------------

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

Testo in adozione	
Autore	S. Ferrari H. Dubosc
Titolo	Côté cuisine côté salle
Volume	Unico
Casa editrice	Minerva scuola

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

MODULI	ARGOMENTI
<b>1. La nourriture</b>	La viande Les poissons Les fruits de mer Les féculents Les corps gras L'huile d'olive Les fromages français Civilisation: à chaque mets son vin
<b>2. D'une cuisine à l'autre</b>	La cuisine végétarienne La nouvelle cuisine Les plats de la cuisine italienne Organisation d'un repas français
<b>3. Cuisine et santé</b>	Les méthodes de cuisson Les méthodes de conservation Les allergies et les intolérances HACCP et ses sept principes La pyramide alimentaire Le régime méditerranéen

Disciplina	<b>Lingua e letteratura italiana</b>
------------	--------------------------------------

Docente	Prof. Daria Bruno
---------	-------------------

Testo in adozione	
Autore	AA. VV.
Titolo	<i>Le porte della letteratura Dalla fine dell'Ottocento a oggi</i>
Volume	3
Casa editrice	C. Signorelli scuola

<b>NUCLEI FONDANTI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, economici e professionali;</li> <li>➤ sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto e senso di responsabilità, nell'esercizio del proprio ruolo;</li> <li>➤ riconoscere le linee essenziali della letteratura e orientarsi fra testi e autori fondamentali.</li> <li>➤ Contestualizzare l'evoluzione della civiltà letteraria italiana dall'Unità d'Italia ad oggi, in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici.</li> <li>➤ Conoscere testi e autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale nell'epoca presa in esame.</li> <li>➤ Utilizzare le tecnologie digitali, in funzione della presentazione di un progetto o di un prodotto.</li> </ul>
------------------------	--

<b>MODULI</b>	<b>ARGOMENTI</b>
<b>1. Tra Ottocento e Novecento</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Brevi cenni sull'età del Positivismo. Il Naturalismo francese e il Verismo italiano: caratteri generali e differenze. Zola e l'"affaire Dreyfus". Lettura, analisi e commento di "Gervaise e l'acquavite" da l'"Assommoir" di Zola.</li> <li>➤ Giovanni Verga: opere, pensiero e poetica. Lettura, analisi e commento di "Libertà" e "La roba" da "Novelle rusticane"; de "La Lupa" da "Vita dei campi"; de "La famiglia Malavoglia" da "I Malavoglia" e de "La morte di Gesualdo" da "Mastro-don Gesualdo".</li> <li>➤ La poesia francese del secondo Ottocento: Charles Baudelaire e i "poeti maledetti". Il Symbolism. Lettura, analisi e commento di "Corrispondenze", "Spleen" e de "L'albatro" da "I fiori del male" di Baudelaire; di "Arte poetica" da "Un tempo e poco fa" di Paul Verlaine e di "Vocali" da "Poesie" di Arthur Rimbaud.</li> <li>➤ La poesia italiana tra fine Ottocento e i primi anni del Novecento. Giovanni Pascoli: opere, pensiero e poetica. Lettura, analisi e commento di "Novembre", "Lavandare", "L'assiuolo" "X agosto", "Temporale" e "Il lampo" e "Il tuono" da "Myricae".</li> <li>➤ Caratteri generali del Futurismo italiano e della cucina futurista.</li> </ul>
<b>2. . La narrativa italiana ed europea tra fine Ottocento e primo ventennio del Novecento</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ L'Estetismo: Huysmans , Wilde e D'Annunzio. Lettura, analisi e commento di "Dorian Gray uccide l'amico Basil" da "Il ritratto di Dorian Gray" di Oscar Wilde.</li> <li>➤ Il romanzo europeo del primo Novecento: caratteristiche generali. Brevi cenni su Joyce, Proust, Kafka e Svevo. Lettura, analisi e commento di "La madelaine" dalla "Ricerca del tempo perduto" di Marcel Proust.</li> <li>➤ Luigi Pirandello: opere pensiero e poetica: Lettura, analisi e commento di "Il treno ha fischiato", "La patente" e di "Una giornata" da "Novelle per un anno"; di "La nascita di Adriano Meis" da "Il fu Mattia Pascal".</li> </ul>
<b>3. La poesia italiana e le due guerre mondiali</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Giuseppe Ungaretti: opere, pensiero e poetica. Lettura, analisi e commento di "Veglia", "Sono una creatura", "In memoria", "Fratelli", "I fiumi" e "Soldati" da "L'Allegria"; de "La</li> </ul>

	<p>madre” da “Sentimento del tempo”.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Salvatore Quasimodo: opere pensiero e poetica. Lettura, analisi e commento di “Al padre” da “Terra impareggiabile”; “Ed è subito sera” da ”Acque e terre” e di “Alle fronde dei salici” da “Giorno dopo giorno”.</li><li>➤ Eugenio Montale: opere, pensiero e poetica. Lettura, analisi e commento de “I limoni”, “Merigiare pallido e assorto” e “Spesso il male di vivere ho incontrato” da “Ossi di seppia”</li></ul>
--	---

Disciplina	<b>Storia</b>
------------	---------------

Docente	Prof.ssa Daria Bruno
---------	----------------------

Testo in adozione	
Autore	Alba Rosa Leone / Giovanni Casalegno
Titolo	<b><i>Storia aperta Il Novecento e il mondo attuale</i></b>
Volume	<b>III</b>
Casa editrice	Sansoni per la scuola

NUCLEI FONDANTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Agire in riferimento ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione</li> <li>➤ Essere in grado di valutare fatti e orientare comportamenti personali, sociali e professionali</li> <li>➤ 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.</li> </ul>
-----------------	---

MODULI	ARGOMENTI
<b>1.. L'alba del ventesimo secolo e la Grande Guerra</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Le trasformazioni sociali della Belle époque</li> <li>➤ La politica nella società di massa</li> <li>➤ Le grandi potenze</li> <li>➤ L'Italia liberale di Giovanni Giolitti</li> <li>➤ Premesse e cause del primo conflitto mondiale</li> <li>➤ Le fasi della guerra</li> <li>➤ L'Europa e il mondo dopo la guerra</li> </ul>
<b>2. Il dopoguerra e la crisi del 1929</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ La crisi economica e politica in Europa</li> <li>➤ Gli Stati Uniti degli anni Venti</li> <li>➤ Dalla Grande Depressione al New Deal</li> </ul>
<b>3. . L'Italia fascista</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Un drammatico dopoguerra</li> <li>➤ Il fascismo: dalla nascita allo Stato Totalitario</li> <li>➤ La società fascista e i suoi oppositori</li> <li>➤ L'economia e la politica estera</li> </ul>
<b>5. La Germania nazista</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ La Repubblica di Weimar e l'ascesa di Hitler</li> <li>➤ Nazismo e antisemitismo</li> <li>➤ Lo stato totalitario nazista</li> </ul>
<b>6. La Seconda guerra mondiale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Il mondo verso un nuovo conflitto</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Le vittorie dell'Asse</li> <li>➤ L'Europa nazista e la Shoah</li> <li>➤ La vittoria degli Alleati</li> <li>➤ La guerra in Italia</li> </ul>
<b>7. Il mondo contemporaneo</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Il nuovo ordine mondiale</li> <li>➤ Il conflitto tra Israele e Hamas</li> </ul>
<b>8. Storia e alimentazione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Seconda rivoluzione industriale e nascita dell'industria alimentare</li> <li>➤ Il razionamento alimentare nell'Italia fascista</li> </ul>

Disciplina	<b>Matematica</b>
------------	-------------------

Docente	<b>Prof.ssa Di Salvo Rosa</b>
---------	-------------------------------

Testo in adozione	
Autore	Bergamini M., Trifone A., Barozzi G.
Titolo	Elementi di matematica
Volume	A
Casa editrice	Zanichelli

NUCLEI FONDANTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ L'infinito matematico e l'idea di limite</li> <li>➤ Rapidità della variazione di una grandezza</li> <li>➤ La frontiera come confine</li> <li>➤ Interazione di fattori e armonia della forma</li> <li>➤ Potenza espressiva del grafico</li> <li>➤ Realtà e rappresentazione attraverso i modelli matematici</li> </ul>
-----------------	--

<b>MODULI</b>	<b>ARGOMENTI</b>
<b>2. Funzioni e loro proprietà</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Il dominio di una funzione</li> <li>➤ Gli zeri di una funzione e il suo segno</li> <li>➤ Grafico di una funzione per punti</li> <li>➤ Le proprietà delle funzioni</li> <li>➤ Funzioni monotone</li> <li>➤ Ricerca di eventuali simmetrie: funzioni pari e dispari</li> <li>➤ Primo studio di una funzione</li> </ul>

<b>1. Calcolo infinitesimale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ CONCETTO di limite</li> <li>➤ Forme indeterminate</li> <li>➤ Confronto tra infiniti</li> <li>➤ Asintoti verticali, orizzontali e obliqui di una curva</li> <li>➤ Rapporto incrementale e significato geometrico della derivata di una funzione</li> <li>➤ Derivate fondamentali e teoremi sul calcolo delle derivate</li> <li>➤ Teorema di De L'Hospital</li> <li>➤ Derivata prima di una funzione: studio della monotonia e ricerca di massimi, minimi e flessi</li> <li>➤ Derivata seconda di una funzione: analisi di concavità, convessità e flessi.</li> <li>➤ Grafico di una funzione</li> </ul>
<b>3. Dati e modelli</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Approfondimento sulle funzioni esponenziale e logaritmica: studio qualitativo della curva esponenziale (contagio); logaritmi e pH</li> <li>➤ Applicazione della nozione di monotonia di una funzione a contesti concreti</li> <li>➤ Derivata di una funzione rispetto al tempo</li> <li>➤ Modelli elementari (lineari e non lineari) di rappresentazione grafica della realtà</li> <li>➤ Curva di domanda e offerta</li> <li>➤ Proporzionalità diretta e inversa: analisi del Food Cost</li> <li>➤ Sistema di equazioni lineari per una dieta equilibrata</li> <li>➤ Cenni di statistica descrittiva; indici di posizione: media, mediana e moda. Eventi e definizione di probabilità; legge empirica del caso.</li> </ul>

Disciplina	<b>Lingua Inglese</b>
------------	-----------------------

Docente	Marcella Cascio
---------	-----------------

Testo in adozione	
Autore	Olga Cibelli Daniela D'Avino
Titolo	Cook Book Club Compact
Volume	Volume unico
Casa editrice	Clitt

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

MODULI	ARGOMENTI
<b>1.</b> ON THE HEALTHY SIDE NUTRITION	Well being Nutrients Food groups and healthy guidelines The food pyramid The mediterranean diet
<b>2.</b> FOOD ALLERGIES & INTOLERANCES	Allergies vs Intolerances
<b>3.</b> ON THE SAFE SIDE	Food contamination Food poisoning
<b>4.</b> FOOD SAFETY	The HACCP system HACCP guarantees food hygiene and safety in catering

Disciplina	<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>
------------	---

Docente	Prof.ssa MAFODDA CATERINA
---------	---------------------------

Testo in adozione	
Autore	SILVANO RODATO
Titolo	ALIMENTAZIONE OGGI
Volume	5
Casa editrice	CLITT

NUCLEI FONDANTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Conoscenze fondamentali di alimentazione e nutrizione <ul style="list-style-type: none"> <li>• I nutrienti</li> <li>• Le materie prime e i prodotti alimentari</li> <li>• I nuovi prodotti alimentari</li> <li>• La “qualità totale” dell'alimento</li> </ul> </li> <li>➤ Il cliente e le sue esigenze: dalle condizioni fisiologiche alle principali patologie <ul style="list-style-type: none"> <li>• La predisposizione del menù</li> <li>• Le allergie, le intolleranze alimentari e le malattie correlate all'alimentazione</li> <li>• La promozione di uno stile di vita equilibrato</li> </ul> </li> <li>➤ Tutela e sicurezza del cliente <ul style="list-style-type: none"> <li>• I pericoli chimico-fisici e biologici nella filiera alimentare e la loro prevenzione</li> <li>• La normativa igienico-sanitaria del settore.</li> <li>• Applicazione del piano di autocontrollo e del sistema HACCP</li> <li>• Le certificazioni di qualità</li> </ul> </li> <li>➤ Promozione del “made in Italy” e valorizzazione del territorio <ul style="list-style-type: none"> <li>• La valorizzazione, dal punto di vista nutrizionale, delle tipicità e delle tradizioni enogastronomiche del territorio</li> <li>• La sostenibilità ambientale nella filiera agro-alimentare</li> <li>• La tutela dei prodotti “Made in Italy” attraverso la difesa delle frodi.</li> </ul> </li> </ul>
-----------------	--

MODULI	ARGOMENTI
<b>1. SOSTENIBILITA' AMBIENTALE E NUOVI PRODOTTI AGROALIMENTARI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile</li> <li>➤ Filiera agroalimentare</li> <li>➤ Nuovi prodotti alimentari</li> <li>➤ Qualità degli alimenti</li> </ul>
<b>2. IGIENE E SICUREZZA NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Contaminazioni alimentari</li> <li>➤ Malattie da contaminazione biologica</li> <li>➤ Igiene nella ristorazione e sistema HACCP</li> <li>➤ Additivi alimentari</li> </ul>

<p style="text-align: center;"><b>3.</b> <b>ALIMENTAZIONE</b> <b>EQUILIBRATA IN</b> <b>CONDIZIONI</b> <b>FISIOLOGICHE</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Alimentazione equilibrata e LARN</li> <li>➤ Linee guida e i modelli alimentari</li> <li>➤ Dieta nelle varie fasce d'età</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>4.</b> <b>DIETA IN PARTICOLARI</b> <b>CONDIZIONI</b> <b>PATOLOGICHE</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Obesità e sindrome metabolica</li> <li>➤ Malattie cardiovascolari</li> <li>➤ Diabete</li> <li>➤ Alimentazione e tumori</li> <li>➤ Disturbi del comportamento alimentare</li> <li>➤ Malattie da carenza di nutrienti</li> <li>➤ Allergie e intolleranze alimentari</li> </ul>

***ALLEGATI***

- Elenco alunni e crediti scolastici
- Giudizi di ammissione
- Tabellone dei voti
- Griglie di valutazione I e II prova scritta
- Griglia di valutazione orale

## IL CONSIGLIO DI CLASSE

<b>DOCENTE</b>	<b>DISCIPLINA</b>	<b>FIRMA</b>
<b>Laface Antonino</b>	<b>Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva</b>	
<b>Bruno Daria</b>	<b>Lingua e Letteratura Italiana</b>	
<b>Bruno Daria</b>	<b>Storia</b>	
<b>Pagano Giuseppe</b>	<b>Laboratorio dei Servizi Enogastronomia e ospitalità alberghiera articolazione Enogastronomia</b>	
<b>Mafodda Caterina</b>	<b>Scienza e Cultura dell'Alimentazione</b>	
<b>Cascio Marcella</b>	<b>Lingua Inglese</b>	
<b>Di Salvo Rosa</b>	<b>Matematica</b>	
<b>Di Dio Giovanna</b>	<b>Insegnamento della Religione Cattolica</b>	
<b>Venuti Concetta</b>	<b>Scienze Motorie e Sportive</b>	
<b>Musciumarra Giuseppa</b>	<b>Lingua Francese</b>	
<b>Ritrovato Anna</b>	<b>Laboratorio dei Servizi Enogastronomia e ospitalità alberghiera articolazione Sala/Vendita</b>	

Messina, 02/05/2024

Il Dirigente Scolastico  
prof.ssa *Laura Tringali*

---