



# DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

*CLASSE V SEZ. C eno*

*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>Biondo Calogero</b>	<b>Laboratorio di servizi per l'enogastronomia – settore cucina</b>
<b>Cascio Marcella</b>	<b>Lingua Inglese</b>
<b>Del Popolo Benedetta</b>	<b>Matematica</b>
<b>Laface Antonino</b>	<b>Diritto e Tecniche Amm.ve della struttura ricettiva</b>
<b>Mafodda Caterina</b>	<b>Scienza e Cultura dell'Alimentazione</b>
<b>Mazzeo Santa</b>	<b>Lingua Spagnola</b>
<b>Naccari Sergio</b>	<b>Scienze Motorie e Sportive</b>
<b>Ritrovato Anna</b>	<b>Laboratorio di servizi per l'enogastronomia – settore sala e vendita</b>
<b>Santoro Maria</b>	<b>Lingua e Letteratura Italiana</b>
<b>Santoro Maria</b>	<b>Storia</b>
<b>Trimarchi Luciana</b>	<b>Insegnamento della Religione Cattolica</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 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 classe V C indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera con articolazione Enogastronomia è formata da 12 alunni, 7 maschi e 5 femmine, provenienti dalla classe IV C enogastronomia dello stesso Istituto scolastico. Tutti gli allievi sono residenti nel comune di Messina o nei paesi del comprensorio e l'ambiente socioculturale di origine è di media estrazione. Nel gruppo classe sono presenti due alunni con disturbi specifici dell'apprendimento per i quali il Consiglio di Classe ha predisposto i Piani Didattici Personalizzati riportati in allegato.

Lo svolgimento delle attività didattiche è stato molto rallentato a causa non solo delle molteplici iniziative e incontri organizzati dall'istituzione scolastica, ma anche dalle numerose assenze effettuate dagli alunni. Nonostante ciò, è stato rispettato, anche se per sommi capi e non per tutte le discipline, quanto preventivato dalle programmazioni disciplinari e il tutto è stato svolto cercando di promuovere negli allievi una conoscenza organica delle materie, facendo cogliere loro le affinità, le trasversalità dei saperi e promuovendo l'elaborazione di percorsi pluri e interdisciplinari. In generale la didattica 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 l'impegno e l'interesse non sono stati sempre regolari 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 c'è qualche allievo che, dotato di buone capacità cognitive e naturale propensione all'apprendimento, ha mantenuto un comportamento corretto e responsabile, partecipando al dialogo educativo e dimostrando una vivace curiosità intellettuale, che gli ha permesso 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 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.

Quasi tutti gli alunni si sono mostrati attenti e motivati in ambiti disciplinari tecnico-pratici potenziando le loro doti professionali nelle attività svolte nei Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento e 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:

•

<b>STRUTTURA</b>	<b>ESPERIENZA</b>
CORSO ALIMENTARISTA	Corso di Formazione
MESSINA STREET FOOD FEST" srl	Stage Formativo
HOTEL PALAZZO DI VARIGNANA	PCTO
PASTIFICIO LUIGI DELIA	PCTO
ARENELLA RESORT	PCTO
AZIENDA ANTONELLO	PCTO
HOTEL LA MERIDIANA	PCTO
LA CORTE DEI MARI	PCTO
HOTEL SIGNUM	Tirocinio estivo
BAR PRESTIGE	Tirocinio estivo
RISACCA DEI DUE MARI	Tirocinio estivo
COMET srl	Tirocinio estivo
LA TOVAGLIA VOLANTE - MESSINA	Apprendistato
PANE E SFIZI DI SAJA FABIO SAS	Apprendistato

### **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:

•

•

--	--

<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><b>1. 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><b>2. 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
Il viaggio	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 e alimentazione equilibrata	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
- Partecipazione incontro AVIS –ADMO donazione di sangue
- Visione del film “C’è ancora domani”
- Partecipazione masterclass su Olio E.V.O. in aula magna
- Partecipazione Masterclass “Il Pesce Stocco messinese” c/o il Monte di Pietà Messina
- Visione musical in lingua spagnola “la leyenda de Zorro” c/o il teatro Padre Annibale M. di Francia Messina
- Partecipazione evento on line “Il mondo in classe” –“Israele-Hamas, capire il conflitto”
- Partecipazione Evento Visita S.E.R. Mons. Giovanni Accolla Arcivescovo di Messina
- Partecipazione alla giornata dello sport
- Incontro Heineken- Progetto Reponability in education
- Visita guidata azienda Callipo e azienda Monardo a Vibo Valentia
- Partecipazione incontro on-line con la scuola di alta formazione Gastronomica “in Cibus”
- Partecipazione incontro di orientamento e formazione con Esercito Italiano
- Visione del film in lingua spagnola “Naufrago” c/o cinema Apollo
- Orientamento in uscita: Orientamento e formazione a cura dell’Università Pegaso
- Orientamento in uscita: Orientamento ALMA
- Partecipazione masterclass sul granchio reale blu presso l’ITS Albatros
- Partecipazione Olimpiadi di Cittadinanza
- Partecipazione Open Day
- Materclass “il pescestocco messinese” presso Monte di Pietà - Messina
- Colletta alimentare mensa Sant’Antonio dei Padri Rogazionisti
- Visione film un “eroe italiano” – percorso della memoria verso il giorno dei giusti
- Partecipazione allo spettacolo “WAM, Wolfgang Amadeus Mozart” c/o il teatro Vittorio Emanuele
- Partecipazione alla giornata del ricordo dei Caduti Militarie civili in missioni internazionali per la pace
- Visita guidata ai Frantoi del territorio
- Visita guidata alle distillerie Giovi e alla cantina Cambria
- Percorso della Memoria, visione del film: verso il Giorno dei “Giusti”
- 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 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 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 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.*

<b>TEMATICA</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>ORE</b>	<b>DISCIPLINA</b>
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. Medioeri 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>

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	Giustificazioni e Assenze	Art. 2 Danneggiamenti a beni, bullismo	Art. 7 Fumo nei locali	Art. 8 Uso tel. cellula
<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	Occasionale
<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.

Disciplina	<b>LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI</b> <b>SETTORE CUCINA</b>
------------	------------------------------------------------------------------------

Docente	Prof. Biondo Calogero
---------	-----------------------

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	<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>
-----------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

MODULI	ARGOMENTI
1.  Qualità degli alimenti	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>La qualità degli alimenti</b></li> <li>➤ <i>Le certificazioni di qualità; la qualità attraverso l'etichetta; I marchi di qualità.; Gli OGM.</i></li> <li>➤ <b>L'ecosostenibilità alimentare e le eccellenze locali</b></li> <li>➤ <i>Filiera corta, tipologie, km 0, Agricoltura biologica.</i></li> <li>➤ <b>Il made in Italy agroalimentare</b></li> <li>➤ <b>TUSL</b></li> <li>➤ <i>La legge; I rischi specifici del settore; La sicurezza alimentare; Che cos'è l'HACCP, come si redige</i></li> <li>➤ <i>Applicazione di un piano di autocontrollo</i></li> </ul>
2.  Tipologie di ristorazione	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Le strutture ricettive</b></li> <li>➤ <i>I diversi tipi di ristorazione</i></li> <li>➤ <b>La ristorazione commerciale</b></li> <li>➤ <i>Alberghiera, tradizionale, rapida. Cosa fare per aprire un proprio esercizio ristorativo</i></li> <li>➤ <b>La ristorazione collettiva</b></li> <li>➤ <i>Il catering, i vari tipi, la ristorazione viaggiante</i></li> </ul>
3.  Allergie e intolleranze	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Allergie ed intolleranze.</b></li> <li>➤ <i>Intolleranze al glutine, al lattosio, la celiachia, il favismo.</i></li> <li>➤ <b>L'organizzazione della ristorazione</b></li> <li>➤ <i>La storia dei banchetti, il banqueting, la pianificazione e la realizzazione di un evento, la scelta dello stile, fattori che influenzano le scelte</i></li> <li>➤ <b>La preparazione degli eventi</b></li> <li>➤ <i>La disposizione dei tavoli, la lista delle attrezzature, i dettagli, gli allestimenti, i vari buffet</i></li> <li>➤ <b>La figura del F&amp;B</b></li> <li>➤ <i>Responsabilità e gestione, l'organizzazione di un evento, la gestione degli acquisti, l'importanza della figura per gli utili di un'azienda, la gestione delle persone</i></li> </ul>
4.  Preparazione e presentazione del piatto	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Preparare un piatto artigianale</b></li> <li>➤ <i>Le caratteristiche organolettiche del piatto; Il gusto; Le scelte nella creazione di un piatto, la degustazione e le analisi</i></li> <li>➤ <b>La presentazione del piatto</b></li> <li>➤ <i>Il segmento ristorativo, alcune regole per non sbagliare, le decorazioni.</i></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

--	--

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

Disciplina	<b>MATEMATICA</b>
------------	-------------------

Docente	PROF.SSA BENEDETTA DEL POPOLO
---------	-------------------------------

Testo in adozione	
Autore	BERGAMINI TRIFONE BAROZZI
Titolo	ELEMENTI DI MATEMATICA
Volume	A
Casa editrice	ZANICHELLI

<b>NUCLEI FONDANTI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 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.</li> </ul>
------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ RAPPRESENTARE GRAFICAMENTE DATI E MISURE DI GRANDEZZE INDIVIDUANDO REGOLARITA', ANDAMENTO E RELAZIONI.</li> <li>➤ FORMALIZZARE E GENERALIZZARE IL PROCEDIMENTO RISOLUTIVO SEGUITO PER RISOLVERE SITUAZIONI PROBLEMATICHE CONFRONTANDO EVENTUALI DIFFERENTI STRATEGIE RISOLUTIVE.</li> </ul>
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

MODULI	ARGOMENTI
<b>1.</b> <b>INTRODUZIONE</b> <b>ALL'ANALISI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE</li> <li>➤ CLASSIFICAZIONE DELLE FUNZIONI</li> <li>➤ DOMINIO E CODOMINIO</li> <li>➤ GLI ZERI DI UNA FUNZIONE</li> <li>➤ SEGNO DI UNA FUNZIONE</li> <li>➤ SIMMETRIE DI UNA FUNZIONE. FUNZIONE PARI E FUNZIONE DISPARI.</li> <li>➤ PRIMO STUDIO DI FUNZIONE (FUNZIONE RAZIONALE INTERA, FUNZIONE FRATTA-OMOGRAFICA)</li> </ul>
<b>2.</b> <b>LIMITI DI FUNZIONI</b> <b>REALI A VARIABILE</b> <b>REALE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ INTORNI</li> <li>➤ INTODUZIONE AL CONCETTO DI LIMITE</li> <li>➤ APPROCCIO GRAFICO AL CALCOLO DEL LIMITE, DEL LIMITE DESTRO E SINISTRO</li> <li>➤ FUNZIONI CONTINUE</li> <li>➤ ALGEBRA DEI LIMITI</li> <li>➤ LIMITE DELLA SOMMA ALGEBRICA DI DUE FUNZIONI</li> <li>➤ LIMITE DEL PRODOTTO DI DUE FUNZIONI</li> <li>➤ LIMITE DEL QUOZIENTE DI DUE FUNZIONI</li> <li>➤ FORME INDETERMINATE: <math>+\infty-\infty</math>, <math>\infty/\infty</math>, <math>0/0</math>.</li> </ul>
<b>3.</b> <b>CONTINUITA'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ DEFINIZIONE DI FUNZIONE CONTINUA IN UN PUNTO E CONTINUA IN UN INTERVALLO.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ PUNTI DI DISCONTINUITA' DI PRIMA, SECONDA E TERZA SPECIE</li> <li>➤ PROPRIETA' DELLE FUNZIONI CONTINUE: TEOREMA DEGLI ZERI. TEOREMA DI WEIESTRASS. TEOREMA DEI VALORI INTERMEDI(ENUNCIATI)</li> <li>➤ ASINTOTI. RICERCA DEGLI ASINTOTI ORIZZONTALI, VERTICALI E OBLIQUI.</li> <li>➤ GRAFICO PROBABILE DI UNA FUNZIONE</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>4.</b></p> <p><b>CALCOLO DIFFERENZIALE</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ LA DERIVATA DI UNA FUNZIONE</li> <li>➤ IL PROBLEMA DELLA TANGENTE</li> <li>➤ IL RAPPORTO INCREMENTALE E IL SUO SIGNIFICATO GEOMETRICO</li> <li>➤ LA DERIVATA DI UNA FUNZIONE E IL SUO SIGNIFICATO GEOMETRICO</li> <li>➤ IL CALCOLO DELLA DERIVATA</li> <li>➤ DERIVATA DESTRA E SINISTRA</li> <li>➤ FUNZIONE DERIVABILE IN UN INTERVALLO</li> <li>➤ RETTA TANGENTE AL GRAFICO DI UNA FUNZIONE</li> <li>➤ PUNTI STAZIONARI</li> <li>➤ PUNTI DI NON DERIVABILITA': FLESSO A TANGENTE VERTICALE, CUSPIDE, PUNTO ANGOLOSO</li> <li>➤ CONTINUITA' E DERIVABILITA'</li> <li>➤ LE DERIVATE FONDAMENTALI: DERIVATA DI UNA FUNZIONE COSTANTE, DERIVATA DELLA FUNZIONE IDENTICA, DERIVATA DI UNA FUNZIONE POTENZA.</li> <li>➤ TEOREMI SUL CALCOLO DELLE DERIVATE: <ul style="list-style-type: none"> <li>-DERIVATA DEL PRODOTTO DI UNA COSTANTE PER UNA FUNZIONE</li> <li>-DERIVATA DELLA SOMMA DI FUNZIONI</li> <li>-DERIVATA DEL PRODOTTO DI FUNZIONI</li> <li>-DERIVATA DELLA POTENZA DI UNA FUNZIONE</li> <li>-DERIVATA DEL QUOZIENTE DI DUE FUNZIONI</li> </ul> </li> </ul>

	<p>➤ I TEOREMI SULLE FUNZIONI DERIVABILI:</p> <p>-TEOREMA DI LAGRANGE (ENUNCIATO E SUO SIGNIFICATO GEOMETRICO)</p> <p>-TEOREMA DI ROLLE (ENUNCIATO E SUO SIGNIFICATO GEOMETRICO)</p> <p>-TEOREMA DI DE L'HOSPITAL (APPLICAZIONE AL CALCOLO DI LIMITI)</p>
<p><b>5</b></p> <p><b>LO STUDIO DELLE FUNZIONI RAZIONALI INTERE E OMOGRAFICHE</b></p>	<p>➤ LE FUNZIONI CRESCENTI E DECRESCENTI E LE DERIVATE</p> <p>➤ MASSIMI E MINIMI RELATIVI E ASSOLUTI (DEFINIZIONE INTUITIVA)</p> <p>➤ CONCAVITA' E CONVESSITA'</p> <p>➤ FLESSI E DERIVATA SECONDA</p> <p>➤ RICERCA DEGLI INTERVALLI DI CRESCENZA, DECRESCENZA, DEI MASSIMI E DEI MINIMI RELATIVI E DEI FLESSI ORIZZONTALI.</p> <p>➤ RICERCA DEGLI INTERVALLI DI CONCAVITA', CONVESSITA' E DEI FLESSI OBLIQUI E VERTICALI</p> <p>➤ STUDIO DI FUNZIONI ATTRAVERSO L'INTERPRETAZIONE DEI LORO GRAFICI.</p>
<p><b>6</b></p> <p><b>STATISTICA</b></p>	<p>➤ RILEVAZIONE DEI DATI STATISTICI: UNITA' STATISTICHE E POPOLAZIONE. FREQUENZA ASSOLUTA, RELATIVA E PERCENTUALE</p> <p>➤ RAPPRESENTAZIONE DEI DATI STATISTICI.</p> <p>➤ INDICI DI POSIZIONE (MEDIA ARITMETICA, MODA E MEDIANA)</p> <p>➤ INDICI DI VARIABILITA' (SCARTO, VARIANZA, SCARTO QUADRATICO MEDIO)</p>

<b>Disciplina</b>	<b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA 1. 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>

**NUCLEI TEMATEICI  
FONDAMENTALI**

- **Il consumatore al centro delle scelte aziendali**
- **L'enogastronomia e l'ospitalità: dai prodotti ai servizi**
  - La cultura imprenditoriale
  - L'innovazione tecnologica: dal marketing al web marketing
- **L'impresa ristorativa: La gestione economico-finanziaria**
  - L'organizzazione dei servizi enogastronomici e di sala/vendita
  - Le tecniche di indagine di mercato: l'analisi SWOT e il marketing mix
  - Il business plan
  - Il controllo di gestione e la predisposizione del budget
- **La "customer satisfaction": qualità sicurezza e certificazione**
  - La normativa vigente in materia di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti enogastronomici
  - La certificazione della qualità del prodotto enogastronomico
- **La valorizzazione del territorio: prodotti tipici - I prodotti a km 0**

<b>MODULI</b>	<b>ARGOMENTI</b>
<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> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <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>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

<b>NUCLEI FONDANTI</b>	<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> </ul> </li> </ul>
------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>MODULI</b>	<b>ARGOMENTI</b>
<p><b>1.</b> <b>SOSTENIBILITA' AMBIENTALE E NUOVI PRODOTTI AGROALIMENTARI</b></p>	<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>
<p><b>2.</b> <b>IGIENE E SICUREZZA NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE</b></p>	<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><b>3.</b> <b>ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA IN CONDIZIONI 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><b>4.</b> <b>DIETA IN PARTICOLARI CONDIZIONI 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>

Disciplina	<b>LINGUA SPAGNOLA</b>
------------	------------------------

Docente	Prof.ssa MAZZEO SANTA
---------	-----------------------

Testo in adozione	
Autore	Susana Orozco González, Giada Riccobono
Titolo	Nuevo ¡En su punto! el español en cocina, restaurantes y bares
Volume	Unico
Casa editrice	HOEPLI

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> </ul>
-----------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Tipologie e generi testuali inclusi quelli specifici della microlingua professionale di indirizzo</li> <li>➤ Aspetti socio-culturali della Lingua Spagnola 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>
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>MODULI</b>	<b>ARGOMENTI</b>
<b>1. ¡A conocer España!</b>	Geografía de España Geografía gastronómica: comer en España Las Tapas, bocadillos y sandwiches Castilla-La Mancha Cervantes y el Don Quijote Cataluña y su gastronomía (UDA: los productos catalanes a kilómetro 0)
<b>2. ¡Aprovechamos con mucho gusto!</b>	El pan: acompañante de la comida La harina y sus propiedades Los cereales sicilianos El aceite de oliva La carne El pescado El vino, el cava y el sumiller
<b>3. La cocina de vanguardia</b>	El menú equilibrado y la dieta mediterránea Cocina sostenible y los productos de calidad DOPIGP-ETG La comida rápida La Brigada de cocina y el uniforme HACCP y Seguros en la cocina

Disciplina	<b>SC MOTORIE E SPORTIVE</b>
------------	------------------------------

Docente	NACCARI SERGIO
---------	----------------

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

NUCLEI FONDANTI	➤ Adottare comportamenti finalizzati al benessere personale e alla tutela della salute.
-----------------	-----------------------------------------------------------------------------------------

	<ul style="list-style-type: none"> <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
<b>1. Il corpo umano</b>	<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> <li>➤ Concetto dinamico di salute: prevenzione e sani stili di vita</li> </ul>
<b>2. Educazione alla salute</b>	<ul style="list-style-type: none"> <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> <li>➤ I benefici di una corretta alimentazione e di una corretta attività motoria per il mantenimento della salute</li> </ul>
<b>3. Sport e alimentazione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Sistemi energetici e stili alimentari</li> <li>➤ Piramide alimentare e piramide del movimento</li> </ul>
<b>4. Pratica sportiva</b>	<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 I ruoli e l'arbitraggio nell'ambito del gioco di squadra</li> <li>➤ Organizzazione di eventi sportivi</li> </ul>

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

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

Testo in adozione	
Autore	Mauro Prato -Sergio Pedone -Guido Moscatiello- Roberta Orsini
Titolo	<b>SARO' MAITRE SARO' BARMAN</b>
Volume	Corso di sala e vendita per Articolazione Enogastronomia
Casa editrice	GIUNTI T.V.P.

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> </ul> </li> </ol>
-----------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ ° La classificazione dei diversi marchi di tutela dei prodotti agroalimentari e l'individuazione delle principali caratteristiche previste dai disciplinari di produzione.</li> </ul> <p><b>3. Il cliente e le sue esigenze</b></p> <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> <p><b>4. Ottimizzare il servizio per valorizzare il territorio e promuovere il “made in Italy”</b></p> <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> <p><b>5. Gestione, vendita e commercializzazione</b></p> <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>
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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	Italiano
------------	----------

Docente	Maria Santoro
---------	---------------

Testo in adozione	
Autore	Ronconi- Cappellini- Dendi-Sada-Tribulato
Titolo	LE PORTE DELLA LETTERATURA Dalla fine dell'800 ad oggi

Volume	Terzo
Casa editrice	SIGNORELLI

	Tra Ottocento e Novecento
<b>NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare adeguatamente il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana.</li> <li>• Riconoscere le linee essenziali della letteratura ed orientarsi tra i testi degli autori principali.</li> <li>• Contestualizzare lo svolgersi della letteratura italiana tra secondo 800 e primo '900</li> </ul>
<b>Moduli</b>	Argomenti
<b>Letteratura di fine '800</b>	Tra Ottocento e Novecento Contesto storico di fine ottocento. I problemi dopo l'Unità d'Italia Il Positivismo
	Naturalismo e Verismo Il Verismo in Italia- differenze con il Naturalismo

<b>Giovanni Verga</b>	La vita e le opere, il pensiero, la poetica Le novelle: Rosso Malpelo, La Roba, Libertà. I Malavoglia Mastro don Gesualdo
<b>Il Decadentismo</b>	La Poesia francese: Charles Baudelaire- I fiori del male L'albatro, Corrispondenze
<b>Il Romanzo Decadente in Italia Gabriele D'Annunzio</b>	La vita, le opere, il pensiero, la poetica La pioggia nel pineto Il Piacere: la trama dell'opera
<b>Giovanni Pascoli</b>	La vita, le opere, il pensiero La "poetica del fanciullino" Myricae: X Agosto, Temporale, Il Lampo
<b>Il nuovo romanzo europeo</b>	
<b>Luigi Pirandello</b>	La vita, le opere, il pensiero Novelle per un anno: La Patente Il Fu mattia Pascal- trama dell'opera Uno, nessuno, centomila- trama dell'opera
<b>IL Novecento</b>	Contesto storico
<b>Giuseppe Ungaretti</b>	Vita, opere, pensiero, poetica. Le raccolte poetiche. Allegria: Il Porto sepolto- I fiumi- In memoria- Fratelli- Veglia-Sono una creatura- San Martino del Carso-Soldati – Mattina- Si chiamava Moamed Sceab.
<b>L'Ermetismo Salvatore Quasimodo</b>	Vita, opere, pensiero, la Scuola Ermetica Acque e terra: Ed è subito sera- Specchio-Vento a Tindari Oboe sommerso-Isola Giorno dopo Giorno: Alle fronde dei salici- Uomo del mio tempo- La vita è un sogno: Mia Madre
<b>Umberto Saba In presenza</b>	Vita, poetica. Il Canzoniere, l'opera di una vita. Città vecchia. A mia moglie. Goal

<b>Il Neorealismo In presenza</b>	Contesto storico-caratteri generali- I filoni del Neorealismo. Cesare Pavese
---------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------

Disciplina	STORIA
Docente	Maria Santoro

Testo in adozione	
Autore	Alba Rosa Leone Giovanni Casalegno
Titolo	Storia aperta
Volume	Terzo
Casa editrice	Sansoni per La Scuola

<b>NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere le radici del passato nel presente cogliendo gli elementi di persistenza e di continuità</li> <li>• Analizzare con adeguato spirito critico il passato ed il presente ponendosi in maniera responsabile nel proprio tempo</li> <li>• Agire in sintonia con il sistema di valori coerente con i principi della Costituzione</li> </ul>
<b>MODULI</b>	<b>ARGOMENTI</b>
<b>1 L'alba del Ventesimo secolo</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le trasformazioni sociali della <i>Belle époque</i></li> <li>• Un nuovo sistema di fabbrica</li> <li>• La catena di montaggio</li> <li>• Le grandi potenze</li> <li>• Lo sviluppo industriale</li> </ul>
<b>2 La Grande Guerra</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le premesse e le cause del conflitto</li> <li>• 1914-1916:la guerra di trincea</li> <li>• Il cibo in guerra</li> <li>• 1917-1918:la crisi e la vittoria degli alleati</li> </ul>
<b>3 Il dopoguerra e la crisi del 1929</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La crisi economica e politica in Europa</li> </ul>

<b>4 L'Italia fascista</b>	<p>Un drammatico dopoguerra</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La "vittoria mutilata" e l'avventura fiumana</li> <li>• Il "Biennio rosso"-</li> <li>• Il fascismo, dalla nascita allo stato totalitario</li> <li>• La società fascista e gli oppositori</li> <li>• Politica interna ed estera del Fascismo. Le visite del duce a Messina</li> <li>• Aspetti di storia settoriale durante il Fascismo: La Battaglia del grano. I surrogati</li> </ul>
<b>5 Il totalitarismo in URSS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La nascita dell'Urss</li> <li>• Dall'Urss alla nascita Federazione Russa alla guerra in Ucraina</li> </ul>
<b>6 La Germania nazista</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'ascesa di Hitler</li> <li>• Nazismo e antisemitismo</li> <li>• Lo stato totalitario</li> </ul>

<b>7 La Seconda Guerra Mondiale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il mondo verso un nuovo conflitto</li> <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> <li>• La Resistenza in Italia</li> </ul>
<b>8 Il mondo bipolare</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Usa e URSS, dalla collaborazione ai primi contrasti</li> <li>• La guerra fredda. Il blocco di Berlino Ovest</li> <li>• La crisi di Cuba</li> <li>• La fine dei regimi comunisti.</li> <li>• La guerra in Jugoslavia</li> </ul>
<b>9 L'Italia Repubblicana.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La nascita della Repubblica</li> </ul>

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"> <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
<b>1.</b> Gustare la vita: la convivialità	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Le mani in pasta: manipolare la Creazione</li> <li>➤ Il regno dei cieli è simile al lievito...un cibo dell'altro mondo</li> <li>➤ Dal simposio a Cana: uno spirito di-vino</li> </ul> <p>Il cibo delle feste</p>
<b>2.</b> La persona umana tra libertà e valori	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Psicologia e religiosità: da Freud a Frankl</li> <li>➤ Un nuovo modo di concepire l'uomo: la dignità della persona</li> <li>➤ La libertà responsabile e la coscienza morale</li> <li>➤ Le foibe (documentario)</li> </ul>
<b>3.</b> La vita come amore	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ I vari volti dell'amore: amicizia – eros – agape</li> <li>➤ La condivisione e la solidarietà</li> </ul> <p>Testimoni e campioni dell'Amore</p>
<b>4.</b> Una società	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Una politica per l'uomo: la giustizia sociale, la globalizzazione, l'immigrazione</li> </ul>

fondata sui valori	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Un'economia per l'uomo: giustizia economica e sviluppo sostenibile</li><li>➤ Rispetto dell'ambiente: Agenda 2030</li></ul>
<b>5.</b> Etica e Scienze della vita	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Una scienza per l'uomo: la bioetica</li><li>➤ Un nuovo modo di concepire la natura: verso un'ecologia integrale</li><li>➤ La salute e il benessere fisico-psichico-spirituale</li><li>➤ Una nuova etica della vita e della morte</li></ul>

## *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**

<b>DOCENTE</b>	<b>DISCIPLINA</b>	<b>FIRMA</b>
<b>Biondo Calogero</b>	<b>Laboratorio di servizi per l'enogastronomia – settore cucina</b>	
<b>Cascio Marcella</b>	<b>Lingua Inglese</b>	
<b>Del Popolo Benedetta</b>	<b>Matematica</b>	
<b>Laface Antonino</b>	<b>Diritto e Tecniche Amm.ve della struttura ricettiva</b>	
<b>Mafodda Caterina</b>	<b>Scienza e Cultura dell'Alimentazione</b>	
<b>Mazzeo Santa</b>	<b>Lingua Spagnola</b>	
<b>Naccari Sergio</b>	<b>Scienze Motorie e Sportive</b>	
<b>Ritrovato Anna</b>	<b>Laboratorio di servizi per l'enogastronomia – settore sala e vendita</b>	
<b>Santoro Maria</b>	<b>Lingua e Letteratura Italiana</b>	
<b>Santoro Maria</b>	<b>Storia</b>	
<b>Trimarchi Luciana</b>	<b>Insegnamento della Religione Cattolica</b>	

Messina, 02/05/2024

Il Dirigente Scolastico  
prof.ssa *Laura Tringali*

---