



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CLASSE V SEZ. D

Indirizzo “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

**Approvato con delibera n.5
del 02/05/2024**

A.S. 2023 / 2024

PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

Indirizzi di Studio

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

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

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

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

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DIRIGENTE SCOLASTICO

DOCENTE	DISCIPLINA
Spadola Tino	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici – settore Cucina
Costantino Maria	Scienza e Cultura dell'Alimentazione
Parisi Patrizia	Lingua e Letteratura Italiana
Parisi Patrizia	Storia
Taverniti Maria Concetta	Lingua Inglese
Ciancio Caterina	Matematica
Laface Antonino	Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva
Pizzi Sonia	Lingua Spagnola
Trimarchi Luciana	Insegnamento della Religione Cattolica
Ritrovato Anna	Laboratorio dei Servizi Enogastronomia - settore Sala/Vendita
Venuti Concetta	Scienze Motorie e Sportive
Ariosto Francesca	Docente Specializzato
Raffa Giovanna	Docente Specializzato

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

L'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore. Lo studente, a conclusione del percorso quinquennale, deve acquisire specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia che gli consentono di

- intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici;
- operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e 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 D "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera" articolazione "Enogastronomia" è formata da 20 alunni, 3 femmine e 17 maschi, provenienti dalla classe IV D, ad eccezione di un alunno che si è aggregato quest'anno alla classe in quanto frequentante altra istituzione scolastica negli anni scolastici precedenti. 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 cinque alunni BES, di cui due con disturbi specifici dell'apprendimento, per i quali il Consiglio di Classe ha predisposto i Piani Didattici Personalizzati. Inoltre, sono presenti tre alunni che seguono una programmazione curricolare per obiettivi minimi (essi, infatti, presentano una disabilità riconosciuta ai sensi della Legge 104/92). Tale programmazione proposta dal Consiglio di Classe e condivisa con le famiglie, si basa su PEI specifici riportati in allegato.

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 delle attività didattiche, anche se rallentata nei mesi di marzo ed aprile a causa dei numerosi incontri 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.

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.

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:

STRUTTURA	ESPERIENZA/E
CORSO ALIMENTARISTA	Corso di Formazione
CAPO PELORO RESORT	Attività di Alternanza Scuola-Lavoro
PROGETTO I WORK TOO	Attività di Alternanza Scuola-Lavoro
SUN BAY PARK HOTEL	Tirocinio Estivo
PASTIFICIO DELIA MESSINA	Attività di Alternanza Scuola-Lavoro
AZIENDA ANTONELLO	Stage Formativo
VILLAGGIO TURISTICO INTERNAZIONALE BIBIONE (VE)	Attività di Alternanza Scuola-Lavoro
TEATRO VITTORIO EMANUELE MESSINA	Attività di Alternanza Scuola-Lavoro
FIERA DELL'AGROALIMENTARE	Attività di Alternanza Scuola-Lavoro
MESSINA STREET FOOD FEST" srl	Stage Formativo
SMART FUTURE ACCADEMY c/o UNIME	PCTO on line

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.

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

TEMATICHE INTERDISCIPLINARI

Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, ha proposto agli studenti e sviluppato durante il

corso dell'anno scolastico le seguenti tematiche interdisciplinari

Tematiche interdisciplinari	Discipline interessate
Il Mediterraneo	Tutte le discipline del C.d.C.
Il Viaggio	Tutte le discipline del C.d.C.
Le dipendenze	Tutte le discipline del C.d.C.
Il male di vivere	Tutte le discipline del C.d.C.
Agenda 2030	Tutte le discipline del C.d.C.
La sicurezza	Tutte le discipline del C.d.C.
Individuo, folle e maschere	Discipline letterarie e storiche
I colori della salute	Sc. e cultura dell'Alimentazione – scienze motorie e sportive – laboratori di indirizzo di cucina e sala vendita -
La comunicazione: tra innovazione e tradizione	Tutte le discipline del C.d.C.
Salute e benessere	Sc. e cultura dell'Alimentazione – scienze motorie e sportive – laboratori di indirizzo di cucina e sala vendita -

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***

- Street food Messina Ed. Ottobre 2024
- Open day Istituto Antonello (5 giornate)
- Corso sulla sicurezza dei lavoratori – IIS Antonello;
- Orientamento in Uscita: Incontro di Orientamento e Formazione a cura dell'Esercito 24° Regimento a. ter. "Peloritani";
- Orientamento in uscita formazione a cura dell'Università Pegaso Messina;
- Spettacolo benefico I Promessi Sposi – la compagnia dei folli – Pala Cultura Messina;
- Viaggio di istruzione Barcellona – Costa Brava (Spagna), aprile 2024;
- Proiezione Film Cinema Apollo "C'è ancora un domani";
- Visita guidata della Città di Acitrezza – i tesori di Trezza;
- Seminario presso l'IIS Antonello – "L'accademia del tonno rosso in Sicilia";
- Viaggio al centro delle competenze, attività svolta presso il Pala Cultura di Messina;
- Visita guidata c/o il Frantoio Celi ed il Frantoio Pollicino (Venetico – ME);
- Progetto Unime "Consapevolmente", Università degli Studi di Messina;
- Progetto Intercultura in collaborazione con l'associazione AFS Intercultura;
- Evento on-line a cura dell'ISPI- "Israele – Hamas, capire il conflitto";
- Proiezione film in lingua spagnola "Naufrago" presso il cinema Apollo di Messina;
- Teatro in lingua spagnola "La leyenda de Zorro";
- Proiezione film in lingua inglese "Lalaland" presso il cinema Apollo di Messina;
- Progetto la Bottega del possibile in collaborazione con l'azienda Messina Social City;
- Progetto orientamento ALMA – Accademia della Cucina Italiana;
- Olimpiadi di cittadinanza;
- Percorso della memoria – verso il Giorno dei Giusti;
- Festa dello sport;
- Uscita didattica presso la Distilleria GIOVI di Monforte (ME);
- Masterclass presso l'area monte di Pietà con la vincitrice di Master Chef Italia;

- Seminario sull'olio E.V.O.;
- Visita guidata all'Azienda Callipo;
- Incontro AVIS-ADMO nell'Aula Magna dell'IIS Antonello;
- Progetto lettura "Pensiamo Verde" – tematiche ambientali;
- Progetto NOI MAGAZINE in collaborazione con la Gazzetta del Sud.

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

Gli organismi internazionali	Saper collocare la propria dimensione di cittadino del mondiale	L'ONU La dichiarazione dei diritti umani Le organizzazioni 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	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	Docente specializzato

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 inglese
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	2	Lab. Serv. Enog. Settore cucina

		artistico nazionale		
NUCLEO TEMATICO <p style="text-align: center;">CITTADINANZA DIGITALE</p>				
COMPETENZE: <ul style="list-style-type: none"> • <i>Partecipare al dibattito culturale.</i> • <i>Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.</i> 				
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
Conoscenze	Conoscenze ampie ed approfondite, articolate ed organiche.	10
	Conoscenze ampie ed approfondite.	9
	Conoscenze complete.	8
	Conoscenze precise ed essenziali non particolarmente approfondite.	7
	Conoscenze essenziali.	6
	Conoscenze frammentarie, superficiali o incomplete.	5
	Conoscenze limitate.	4
	Conoscenze scarse.	3
	Nessun elemento significativo per poter formulare un giudizio.	1-2
Abilità	Elaborazione personale e critica dei contenuti disciplinari.	10
	Elaborazione autonoma dei contenuti disciplinari.	9
	Utilizzo dei contenuti disciplinari in modo approfondito.	8
	Utilizzo dei contenuti disciplinari in modo corretto.	7
	Utilizzo dei contenuti disciplinari in modo semplice, ma corretto.	6
	Utilizzo dei contenuti disciplinari in modo superficiale.	5
	Utilizzo dei contenuti disciplinari in modo non sempre corretto.	4
	Utilizzo dei contenuti disciplinari in modo errato.	3
	Nessun elemento significativo per poter formulare un giudizio.	1-2
Competenze	Applicazione puntuale e precisa di conoscenze ed abilità in situazioni nuove.	10
	Applicazione puntuale delle conoscenze e delle abilità in situazioni nuove.	9
	Applicazione coerente delle conoscenze e delle abilità in situazioni nuove.	8
	Applicazione coerente delle conoscenze e delle abilità in situazioni nuove.	7
	Applicazione essenziale delle conoscenze e delle abilità in situazioni note.	6
	Applicazione imprecisa delle conoscenze e delle abilità in situazioni note.	5
	Applicazione parziale e incoerente di conoscenze ed abilità in situazioni note.	4
	Applicazione errata delle conoscenze e delle abilità in situazioni note.	3
	Nessun elemento significativo per poter formulare un giudizio.	1-2
Processo di apprendimento/ Competenze chiave Europee	Progressione nell'apprendimento rilevante. Eccellenti competenze trasversali.	10
	Progressione nell'apprendimento rilevante. Ottime competenze trasversali.	9
	Progressione nell'apprendimento continuo. Buone competenze trasversali.	8
	Progressione nell'apprendimento in crescita. Discrete competenze trasversali.	7
	Progressione nell'apprendimento accettabile. Sufficienti competenze trasversali.	6
	Progressione nell'apprendimento discontinua. Mediocri competenze trasversali.	5
	Progressione nell'apprendimento limitata. Inadeguate competenze trasversali.	4
	Progressione nell'apprendimento irrilevante. Scarse competenze trasversali.	3
	Nessun elemento significativo per poter formulare un giudizio.	1-2
DDI	Partecipazione e interazione assidue e propositive. Puntuale e accurato rispetto delle consegne. Produzioni svolte in modo encomiabile con autonomia nell'uso degli strumenti tecnologici. Consapevole e propositivo rispetto delle regole della netiquette.	10
	Partecipazione e interazione assidue e propositive. Puntuale e accurato rispetto delle consegne. Produzioni svolte in modo lodevole con autonomia nell'uso degli strumenti tecnologici. Accurato rispetto delle regole della netiquette.	9
	Partecipazione e interazione assidue. Puntuale e accurato rispetto delle consegne. Produzioni svolte in modo completo e approfondito con autonomia nell'uso degli strumenti tecnologici. Pieno e puntuale rispetto delle regole della netiquette.	8
	Partecipazione e interazione regolari. Puntuale rispetto delle consegne. Produzioni svolte in modo completo con autonomia nell'uso degli strumenti tecnologici. Costante rispetto delle regole della netiquette.	7
	Partecipazione e interazione adeguate. Rispetto delle consegne. Produzioni svolte in modo sufficiente con uso basilare degli strumenti tecnologici. Adeguato rispetto delle regole della netiquette.	6
	Partecipazione e interazione accettabili. Rispetto delle consegne dietro sollecitazione. Produzioni superficiali con uso elementare degli strumenti tecnologici. Rispetto discontinuo delle regole della netiquette.	5
	Partecipazione e interazione limitate. Saltuario rispetto delle consegne. Produzioni svolte in modo insufficiente con uso elementare degli strumenti tecnologici. Scarso rispetto delle regole della netiquette.	4
	Partecipazione e interazione scarse. Mancato rispetto delle consegne. Produzioni assenti con uso limitato degli strumenti tecnologici. Inesistente rispetto delle regole della netiquette.	3
	Nessun elemento significativo per poter formulare un giudizio.	1-2

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

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

CRITERI DI ATTRIBUZIONE CREDITI FORMATIVI

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

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

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

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

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLA CONDOTTA

Ai sensi del Regolamento di Istituto

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

PROVE DI SIMULAZIONE

Il Consiglio di classe ha deliberato l'attuazione di simulazioni per entrambe 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	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE ENOGASTRONOMIA
------------	---

Docente	Prof. TINO SPADOLA
---------	---------------------------

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

MODULI	ARGOMENTI
1.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ I marchi di qualità ➤ Gli alimenti moderni

	➤ Gli OGM
2.	➤ Agricoltura biologia ➤ I prodotti a km zero ➤ La filiera corta
3.	➤ Le gamme alimentari ➤ Tipologie e classificazioni
4.	➤ Allergie ed intolleranze alimentari ➤ Il favismo ➤ Diete equilibrate
5.	➤ Igiene e sicurezza in cucina ➤ La contaminazione degli alimenti ➤ Il sistema HACCP ➤ Il T.U.S.L.
6.	➤ Il catering ed il banqueting ➤ Normativa di riferimento ➤ Forme e tipologie ➤ La ristorazione viaggiante ➤ Il buffet – regole tecniche
7.	➤ La Cucina Internazionale (attività laboratoriale)
8.	➤ Il Food and Beverage Manager ➤ Redazione di un menu ➤ Standardizzazione e codifica delle ricette

Disciplina	LINGUA SPAGNOLA
------------	-----------------

Docente	Prof. ssa Pizzi Sonia
---------	------------------------------

Testo in adozione	
Autore	OROZCO GONZÁLEZ, G. RICCOBONO
Titolo	NUEVO EN SU PUNTO
Volume	UNICO
Casa editrice	HOEPLI

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

MODULI	ARGOMENTI
	➤ El uniforme del cocinero

1. EL MUNDO DE LA COCINA	<ul style="list-style-type: none"> ➤ La brigada de cocina ➤ La higiene y la seguridad en las cocinas profesionales ➤ Menu y carta ➤ Los utensilios de la cocina ➤ La Gastronomía española (gallega, castellana-manchega, castellana-leonesa, catalana, andaluza) ➤ Pescado y mariscos ➤ El pulpo a la gallega y el bacalao al pil-pil ➤ El pan con tomate ➤ El queso manchego ➤ El pescaito frito ➤ La Paella. La paella valenciana. Las dos leyendas de la Paella. ➤ El pez espada y la caza con la feluca ➤ La cocina de Mesina: mejillones y almejas ➤ Las tapas y las leyendas de las tapas
2. LA CARNE	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tipos de carne ➤ Carne de caza ➤ El punto de la carne ➤ Platos de carne ➤ El cocido madrileño ➤ El cochinillo asado ➤ Las Hamburguesas ➤ La comida rápida ➤ Hierbas aromáticas y especias ➤ El jamón ibérico y la prueba del plato
3. EL VINO	<ul style="list-style-type: none"> ➤ El vino y la dieta mediterránea ➤ Los tipos de vino y su envejecimiento ➤ La sangría ➤ La sidra
4. El KM 0 y el medio ambiente	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Definición de km 0 ➤ Productos de km 0 ➤ La sostenibilidad y los 17 puntos de la agenda 2030

Disciplina	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA
-------------------	--

Docente	Prof. ANTONINO LAFACE
----------------	------------------------------

Testo in adozione	
Autore	Maria Rosaria Cesarano
Titolo	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
Volume	5
Casa editrice	Clitt

NUCLEI TEMATEICI FONDAMENTALI	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Il consumatore al centro delle scelte aziendali ➤ L’enogastronomia e l’ospitalità: dai prodotti ai servizi
--------------------------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> • La cultura imprenditoriale • L'innovazione tecnologica: dal marketing al web marketing <p>➤ L'impresa ristorativa: La gestione economico-finanziaria</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>➤ La "customer satisfaction": qualità sicurezza e certificazione</p> <ul style="list-style-type: none"> • La normativa vigente in materia di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti enogastronomici • La certificazione della qualità del prodotto enogastronomico <p>➤ La valorizzazione del territorio: prodotti tipici - I prodotti a km 0</p>
--	--

MODULI	ARGOMENTI
1. La programmazione aziendale	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Il processo di pianificazione aziendale ➤ La redazione del piano nel processo di pianificazione aziendale
2. Il controllo di gestione	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Il processo di controllo. ➤ Il budget
3. Il marketing	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sviluppo e ruolo del marketing. ➤ L'analisi del mercato ristorativo
4. Il marketing operativo	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Il marketing mix. ➤ La politica del prodotto. ➤ La politica del prezzo. ➤ La politica della distribuzione. ➤ La politica di comunicazione, promozione e sviluppo delle vendite. Il web marketing
5. Il piano di marketing	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Il piano di marketing ➤ Le ricerche di mercato.

6. Sicurezza alimentare	<ul style="list-style-type: none"> ➤ L'igiene e la sicurezza alimentare ➤ Le frodi alimentari ➤ Requisiti strutturali per la sicurezza delle aziende ristorative
7. La tracciabilità dei prodotti dell'azienda ristorativi	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Il sistema di tracciabilità ➤ La tracciabilità online
8. L'etichettatura dei prodotti alimentari	<ul style="list-style-type: none"> ➤ L'etichettatura dei prodotti alimentari

Disciplina	SCIENZE MOTORIE
------------	------------------------

Docente	Prof.ssa CONCETTA VENUTI (suppl. LE DONNE MIRIAM)
---------	--

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

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

MODULI	ARGOMENTI
1. IL CORPO UMANO	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Struttura e funzione dell'apparato locomotore, respiratorio, cardiocircolatorio. ➤ Principali norme di Primo Soccorso e Traumatologia. ➤ Postura, paramorfismi e patologie professionali ➤ Linguaggio non verbale: il corpo come condizione personale, relazionale, comunicativa ed espressiva
2. EDUCAZIONE ALLA SALUTE	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Concetto dinamico di salute: prevenzione e sani stili di vita ➤ Doping e Dipendenze: effetti dell'abuso di fumo, alcol e droghe; dipendenze comportamentali (internet, gioco d'azzardo). ➤ Disturbi alimentari: anoressia, bulimia, binge eating, obesità ➤ Effetti della sedentarietà
3. SPORT E ALIMENTAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> ➤ I Benefici di una corretta alimentazione e di una corretta attività motoria per il mantenimento della salute.

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sistemi energetici e stili alimentari ➤ Piramide alimentare e piramide del movimento
4. PRATICA SPORTIVA	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sport e Fascismo ➤ Allenamento sportivo ➤ I gesti tecnici e le regole relativi ai giochi sportivi praticati ➤ I ruoli e l'arbitraggio nell'ambito del gioco di squadra ➤ Organizzazione di eventi sportivi

Disciplina	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
Docente	Prof.ssa PARISI PATRIZIA

Testo in adozione	
Autore	A. Roncoroni – M.M. Cappellini – A. Dendi – E. Sada – O. Tribulato
Titolo	Le porte della letteratura 3 –Dalla fine dell'Ottocento ad oggi
Volume	Terzo
Casa editrice	C. Signorelli Scuola
NUCLEI FONDANTI	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Padronanza degli strumenti espressivi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa in vari contesti e a diversi livelli di complessità; ➤ Maturazione delle capacità di riflessione critica; ➤ Fruizione consapevole del patrimonio letterario e artistico comune; ➤ Ricorso alla lettura come mezzo per accedere a più vasti campi del sapere; ➤ Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, economici e professionali; ➤ Sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto e senso di responsabilità, nell'esercizio del proprio ruolo; ➤ Contestualizzare l'evoluzione della civiltà letteraria italiana dall'Unità d'Italia ad oggi, in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici. ➤ Utilizzare le tecnologie digitali, in funzione della presentazione di un progetto o di un prodotto.
	ARGOMENTI

1.Tra Ottocento e Novecento	<ul style="list-style-type: none"> ➤ I movimenti e i generi letterari di fine Ottocento: il Realismo, la Scapigliatura, Naturalismo e Verismo ➤ L'età del Positivismo. ➤ Giovanni Verga, vita, opere e poetica. <i>Da Vita dei campi Rosso Malpelo, La lupa, Cavalleria rusticana Da Novelle rusticane. Libertà. I Malavoglia e Mastro-don-Gesualdo.</i> ➤ Il Decadentismo ➤ La poesia in Europa. Charles Baudelaire. <i>Da I fiori del male L'albatro.</i> ➤ La Scapigliatura e Carducci (cenni) ➤ Gabriele D'Annunzio: vita, opere e poetica. <i>Da Il piacere Andrea Sperelli. Da Alcyone La pioggia nel pineto.</i> ➤ Giovanni Pascoli: vita, opere e poetica. Il fanciullino. <i>Da Myricae Novembre, Lavandare, X agosto, Temporale.</i>
2.Tra avanguardia e tradizione	<ul style="list-style-type: none"> ➤ La cultura nelle età delle Avanguardie: il Futurismo, il Crepuscolarismo e La Voce. ➤ Luigi Pirandello: vita, opere e poetica dell'umorismo. <i>Da Il fu Mattia Pascal La nascita di Adriano Meis (cap.VIII). Da Uno, nessuno e centomila Un paradossale lieto fine. Da Novelle per un anno Il treno ha fischiato. Da Così è se vi pare La voce della verità. Da Sei personaggi in cerca d'autore L'ingresso in scena dei sei personaggi.</i>
3.Il Novecento	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Giuseppe Ungaretti: vita, opere e poetica. <i>Da L'Allegria: Il porto sepolto, Fratelli, Soldati, San Martino del Carso. Da Sentimento del tempo La madre.</i> ➤ Salvatore Quasimodo e l'Ermetismo. <i>Da Acque e terre Ed è subito sera. Da giorno dopo giorno Alle fronde dei salici.</i> ➤ Eugenio Montale: vita, opere e poetica. <i>Da Ossi di seppia Spesso il male di vivere ho incontrato, Non chiederci la parola. Da Satura: Ho sceso, dandoti il braccio.</i> ➤ Il Neorealismo. ➤ Cesare Pavese: vita, <i>La luna e i falò.</i> ➤ Resistenza e olocausto: Primo Levi, <i>Se questo è un uomo.</i>

Disciplina	STORIA
Docente	Prof.ssa PARISI PATRIZIA

Testo in adozione	
Autore	Alba Rosa Leone – Giovanni Casalegno
Titolo	Storia aperta 3 Il Novecento ed il mondo attuale
Volume	Terzo
Casa editrice	Sansoni per la scuola
NUCLEI FONDANTI	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Agire in riferimento ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione. ➤ Essere in grado di valutare fatti e orientare comportamenti personali, sociali e professionali. ➤ Utilizzare gli strumenti culturali per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente. ➤ Riconoscere nella storia del Novecento e del mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di continuità e di discontinuità. ➤ Analizzare problematiche significative del periodo considerato. ➤ Collocare in modo organico e sistematico l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalle Costituzioni italiana ed europea e dalla Dichiarazione universale dei diritti umani a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente. ➤ Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio

MODULI	ARGOMENTI
1.L'alba del Ventesimo secolo	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Le Trasformazioni sociali della Belle époque ➤ La politica nella società di massa ➤ Le grandi potenze ➤ L'Italia liberale di Giovanni Giolitti
2.La grande guerra	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Le premesse e le cause del conflitto ➤ 1914-1916: la guerra di trincea ➤ 1917-1918: la crisi e la vittoria degli Alleati ➤ La Rivoluzione russa ➤ La fine del conflitto ➤ L'Europa ed il mondo dopo la guerra
3. Il dopoguerra e la crisi del 1929	<ul style="list-style-type: none"> ➤ La crisi economica e politica in Europa ➤ Gli Stati Uniti degli anni venti (in breve) ➤ Dalla grande depressione al <i>New Deal</i>(in breve)

4. L'Italia fascista	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Un drammatico dopoguerra ➤ Il fascismo: dalla nascita allo Stato totalitario ➤ La società fascista e i suoi oppositori ➤ L'economia e la politica estera
5. Il totalitarismo in URSS	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Lenin e la fondazione dello Stato sovietico ➤ Stalin: verso la dittatura
6. La Germania nazista	<ul style="list-style-type: none"> ➤ La Repubblica di Weimar e l'ascesa di Hitler ➤ Hitler al potere ➤ Nazismo e antisemitismo ➤ Lo Stato totalitario nazista
7. La Seconda guerra mondiale	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Il mondo verso un nuovo conflitto ➤ Le vittorie dell'Asse ➤ L'Europa nazista e la Shoah ➤ La vittoria degli Alleati ➤ La guerra in Italia ➤ La guerra civile ➤ La Resistenza in Italia
8. Il mondo bipolare	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Il nuovo ordine mondiale ➤ USA e URSS: dalla collaborazione ai primi contrasti. ➤ L'inizio della guerra fredda. ➤ La decolonizzazione
9. L'Italia repubblicana	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Dal referendum alla nascita della Repubblica ➤ Il miracolo economico

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

Docente	Prof.ssa TRIMARCHI LUCIANA
---------	-----------------------------------

Testo in adozione	
Autore	L. SOLINAS
Titolo	LE VIE DEL MONDO
Volume	UNICO
Casa editrice	SEI

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

MODULI	ARGOMENTI
1. Gustare la vita: la convivialità	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Le mani in pasta: manipolare la Creazione ➤ Il regno dei cieli è simile al lievito...un cibo dell'altro mondo ➤ Dal simposio a Cana: uno spirito di-vino Il cibo delle feste
2.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Psicologia e religiosità: da Freud a Frankl ➤ Un nuovo modo di concepire l'uomo: la dignità della persona

La persona umana tra libertà e valori	<ul style="list-style-type: none"> ➤ La libertà responsabile e la coscienza morale ➤ Le foibe (documentario)
<p style="text-align: center;">3. La vita come amore</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ I vari volti dell'amore: amicizia – eros – agape ➤ La condivisione e la solidarietà <p style="text-align: center;">Testimoni e campioni dell'Amore</p>
<p style="text-align: center;">4. Una società fondata sui valori</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Una politica per l'uomo: la giustizia sociale, la globalizzazione, l'immigrazione ➤ Un'economia per l'uomo: giustizia economica e sviluppo sostenibile ➤ Rispetto dell'ambiente: Agenda 2030
<p style="text-align: center;">5. Etica e Scienze della vita</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Una scienza per l'uomo: la bioetica ➤ Un nuovo modo di concepire la natura: verso un'ecologia integrale ➤ La salute e il benessere fisico-psichico-spirituale ➤ Una nuova etica della vita e della morte

Disciplina	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
------------	---

Docente	Prof.ssa MARIA COSTANTINO
---------	----------------------------------

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

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

MODULI	ARGOMENTI
1. Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Alimentazione equilibrata e LARN ➤ Linee Guida per una sana alimentazione ➤ Dieta nelle varie fasce di età
2. Alimentazione e tipologie dietetiche	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tipologie dietetiche

3. Dieta in particolari condizioni patologiche	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Obesità ➤ Malattie cardiovascolari ➤ Diabete ➤ Alimentazione e tumori ➤ Disturbi del comportamento alimentare ➤ Allergie ed intolleranze
4. Innovazioni di filiera agroalimentare e sicurezza	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Contaminazioni alimentari ➤ Malattie da contaminazione biologica degli alimenti ➤ Igiene della ristorazione e sistema HACCP ➤ Filiera agro alimentare e impronta ecologica

Disciplina	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA
------------	---

Docente	Prof.ssa ANNA RITROVATO
---------	--------------------------------

Testo in adozione	
Autore	Prato-Pedone-Moscatiello-Orsini
Titolo	Sarò Maitre Sarò Barman
Volume	4 – 5 – Sala e vendita Enogastronomia
Casa editrice	Giunta Scuola

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

MODULI	ARGOMENTI
1. Le aziende enogastronomiche	Classificazione di aziende enogastronomiche. Tipologie di bar Organizzazione e gestione aziendale
2. Degustazione di cibi e bevande	L'analisi visivo, olfattivo, gustativo del vino bianco L'analisi sensoriale dell'Olio extra vergine d'oliva
3. Le carte e i disciplinari	La carta delle Acque e dei Vini La Cantina e la figura del Sommelier La legislazione vitivinicola dei Vini Gli Spumanti
4. Il mondo della Birra	La produzione della birra I vari tipi di birra Tipologie di bicchieri Il Servizio e la degustazione della Birra Preparazioni gastronomiche con la birra

Disciplina	MATEMATICA
------------	-------------------

Docente	Prof. ssa CIANCIO CATERINA
---------	-----------------------------------

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

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

MODULI	ARGOMENTI
	➤ Funzioni reali di variabile reale.

1. Le Funzioni reali	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Studio e grafico di una funzione. Classificazione delle funzioni ➤ La funzione omografica
2. Limite di una funzione	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Concetto di limite ➤ Le operazioni sui limiti ➤ Le forme indeterminate infinito – infinito, infinito/infinito e 0/0 ➤ Asintoti
3. Derivate	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Concetto di derivata ➤ Derivate fondamentali. Regole di derivazione: derivata di una somma; derivata di un prodotto; derivata del prodotto di una costante per una funzione; derivata di un quoziente ➤ Applicazione delle derivate allo studio di una funzione: funzioni crescenti e decrescenti; massimi e minimi relativi: concavità, punti di flesso. ➤ Teorema De L'Hospital
4. Calcolo combinatorio e probabilità	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Permutazioni semplici ➤ Combinazioni semplici ➤ Disposizioni semplici ➤ Probabilità classica ➤ Probabilità soggettiva ➤ Probabilità frequentista

Disciplina	LINGUA INGLESE
------------	-----------------------

Docente	Prof.ssa Taverniti Maria Concetta
Testo in adozione	
Autore	Cibelli Olga, D'Avino Daniela.
Titolo	Cook Book Club Compact
Volume	Unico
Casa editrice	Clitt
NUCLEI FONDANTI	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Ortografia, fonetica, grammatica, sintassi, lessico, inclusi quelli specifici della microlingua professionale di indirizzo ➤ Funzioni comunicative ➤ Modelli di interazione sociale ➤ Aspetti sociolinguistici ➤ Tipologie e generi testuali inclusi quelli specifici della microlingua professionale di indirizzo ➤ Aspetti socio-culturali della Lingua Inglese con valorizzazione e promozione delle tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando anche le nuove tendenze di filiera ➤ Dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e interculturale.

MODULI	ARGOMENTI
1. THE SUSTAINABLE TABLE	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sustainability ➤ Food sustainability
2. FOOD SAFETY	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Food contamination ➤ Safety and hygiene checklist ➤ HACCP and its seven points
3. SPECIAL COOKING FOR SPECIAL NEEDS	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Food allergies and intolerances ➤ Food poisoning
4. HEALTHY EATING	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Well-Being ➤ Nutrients ➤ Eat for health: healthy guidelines; food groups & healthy diet. ➤ The food pyramid ➤ The Mediterranean diet

ALLEGATI

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

IL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	DISCIPLINA	FIRMA
Tino Spadola	Lab. Serv. Enog. – settore Cucina	
Antonino Laface	Diritto e Tecniche della Struttura Ricettiva	
Maria Costantino	Sc. e Cultura dell’Alimentazione	
Patrizia Parisi	Lingua e Letteratura Italiana	
Patrizia Parisi	Storia	
Caterina Ciancio	Matematica	
Maria Concetta Taverniti	Lingua Inglese	
Sonia Pizzi	Lingua Spagnola	
Concetta Venuti	Scienze Motorie e Sportive	
Luciana Trimarchi	I.R.C.	
Anna Ritrovato	Lab. Serv. Enog. – settore Sala/Vendita	
Giovanna Raffa	Docente Specializzato	
Francesca Ariosto	Docente specializzato	

Messina, 02 Maggio 2024

Il Dirigente Scolastico
prof.ssa *Laura Tringali*
