ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "ANTONELLO"

Viale Giostra 2 – 98121 MESSINA
Telefoni: segreteria: 0905731583 – 09059456 – fax 0903710776 - Presidenza: 09043669
www.iisantonellomessina.it e.mail : meis019009@istruzione.it – meis019009@pec.istruione.it

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CLASSE V SEZ. B

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

ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

Approvato con delibera verbale n.7 del 11.05.2020

A.S. 2019 / 2020

PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

Indirizzi di Studio

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

L'Istituto "Antonello", fondato nel 1861 come Regia Scuola Tecnica, ha subito nel corso degli anni diverse trasformazioni, fino a diventare ai giorni nostri un punto di riferimento della realtà messinese. Esso, infatti, si distingue, tra le scuole della città, per le numerose iniziative che lo vedono protagonista, non solo nel territorio, ma, grazie ad una rete di relazioni e di collaborazioni, anche in ambito nazionale e internazionale.
L'attività didattica è volta alla formazione e alla preparazione tecnica degli allievi, per la quale l'Istituto offre una vasta gamma di corsi di potenziamento delle competenze professionali, linguistiche e informatiche; ma soprattutto si propone di favorire nel discente la graduale maturazione della coscienza di sé, del rapporto con il mondo esterno e del rispetto degli altri, al fine di operare, nel breve e nel lungo termine, quelle scelte consapevoli che faranno di lui un cittadino capace di agire per il bene comune e per lo sviluppo della società in cui sarà chiamato ad operare.
Le attività dell'Istituto sono esposte in maniera esaustiva nel PTOF di Istituto, consultabile sul sito dell'Istituto www.iisantonellomessina.it

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Laura Tringali

DOCENTE	DISCIPLINA
Arcoraci Daniela	***Lab. servizi enogastronomici settore sala-bar***
Caprì Cecilia	***Docente specializzato***
Castorina Ettore	***Scienze motorie e sportive***
Costantino Maria	***Scienza e cultura dell'alimentazione***
La Greca Antonio	***Docente specializzato***
Macrillò Giuseppina	***Lab. servizi enogastronomici settore cucina***
Maijnelli Michele	***Docente specializzato***
Martino Bruno	***Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva***
Munnia Antonina	***Lingua Inglese***
Orlando Anna Maria	***Lingua e letteratura italiana***
Orlando Anna Maria	***Storia***
Trimarchi Luciana	***Religione***
Vadalà Agostino	***Lingua Francese***
Villari Giacomo	***Matematica***

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

Al termine di questo ciclo di studi la V B enogastronomia risulta composta da dieci ragazze e quindici ragazzi provenienti dalla precedente IV B , fatta eccezione per il nuovo inserimento di un alunno extracomunitario ed un altro ripetente proveniente dalla ex V B del medesimo indirizzo.

Nel gruppo sono presenti quattro alunni diversamente abili, dei quali tre seguono la programmazione curriculare con obiettivi minimi ed uno un Programma Educativo Individualizzato. Ciascuno di loro è affiancato dall'insegnante specialista di Sostegno. Si rileva altresì la presenza di due alunni con BES per i quali il Consiglio di Classe ha predisposto i rispettivi Piani Didattici Personalizzati.

Tutti gli allievi risiedono nel comune di Messina o nei paesi del comprensorio e molti di essi, per raggiungere la sede scolastica, sono costretti a utilizzare più di un mezzo di trasporto.

Dal punto di vista disciplinare la classe, pur essendo migliorata nel comportamento rispetto agli anni precedenti, ha spesso manifestato un'eccessiva vivacità generando situazioni di confusione anche durante lo svolgimento di alcune lezioni. Non si sono evidenziati tuttavia gravi problemi comportamentali.

I docenti sono concordi nell'affermare che buono è stato comunque il livello di attenzione e partecipazione dimostrato dalla maggioranza degli allievi durante le diverse attività didattiche proposte in orario curriculare nel corso del primo quadrimestre, scarso è stato invece l'impegno manifestato nei momenti di studio e di rielaborazione personale, tale da compromettere per molti i risultati attesi. Al proposito va tuttavia rilevata la presenza di alcuni elementi che si sono sempre distinti per impegno e costanza nello studio con esiti soddisfacenti in molte discipline.

Da quando è stata attivata la modalità di DaD (dalla seconda decade del mese di marzo in poi) in seguito alla situazione emergenziale instauratasi a causa delle misure di contenimento per contrastare la diffusione del coronavirus, il gruppo classe si è lasciato coinvolgere nelle video lezioni attivate dai docenti in piattaforma weschool, interagendo e mostrando una partecipazione più o meno attiva , per far fronte ad una situazione del tutto nuova e inaspettata da molti considerata anche come sfida per misurare capacità nuove . Buono è pertanto, ritenuto da tutti i docenti del Consiglio, in linea generale, il livello di partecipazione e di attenzione degli allievi nei confronti di questa nuova modalità di insegnamento messa in atto nella seconda parte dell'anno scolastico.

Nel corso del triennio e sino al periodo precedente al mese di marzo dell'anno scolastico in corso, tutti gli alunni si sono impegnati , in maniera più o meno positiva, negli ambiti disciplinari tecno-pratici riuscendo così a potenziare le loro capacità professionali sia nell'alternanza scuola/lavoro che nelle esperienze di stage, ossia nella realizzazione dei Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento.

L'azione didattica dei docenti ha altresì cercato di fare sviluppare al meglio, le attitudini particolari degli allievi per consentire loro di raggiungere una preparazione complessiva adeguata sia per quanto riguarda le competenze culturali che professionali.

ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

Si è svolta all'interno e all'esterno dell'istituto. 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.

L'Alternanza Scuola-Lavoro si è configurata come attività formativa fondamentale 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	ALTRO
Resort "Le Castella" Isola di Capo Rizzuto – Calabria	Attività di cucina	
"Villa Ida"- Messina	Attività di cucina	Apprendistato
Hotel Rouge et noir – Roma	Attività di cucina	
Hotel Europa- Messina	Attività di cucina	
Hotel Rome Pisana- Roma	Attività di cucina	

Hotel Residence Ripamonti – Milano	Attività di cucina	Stagione estiva
Hotel Capo Peloro – Messina	Attività di cucina	
"Voi Floriana Resort" – Catanzaro	Attività di cucina	
"Campo verde Village, Lecce –Puglia	Attività di cucina	
Ristorante "Ai due laghi"- Messina	Attività di cucina	
Modì Ristorante, Torregrotta- Messina	Attività di cucina	
Gressoney La Trinitè – Valle D'Aosta	Attività di cucina	
Arenella Resort- Siracusa	Attività di cucina	
Il piccolo ristorante- Catania	Attività di cucina	
Hotel "Monaci delle terre nere" , Zafferana etnea, Catania	Attività di cucina	
Ristorante bar pizzeria "Al posto giusto", Giampilieri- Messina	Attività di cucina	
Hotel Ariston , Taormina- Messina	Attività di cucina	
Ritrovo Patrizia – Mesina	Attività di sala e bar	
Sigep Rimini		
Unione Regionale Cuochi Siciliani, U.R.C.S. Messina	Attività di cucina	
"La voglia di viziare", Corso Cavour, Messina	Attività di cucina	

-

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.

CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Sono stati realizzati, in coerenza con gli obiettivi del PTOF, i seguenti percorsi/progetti/attività:

La scuola valorizza percorsi formativi finalizzati allo sviluppo delle competenze di cittadinanza attiva. Nell'azione didattica curriculare e nelle proposte progettuali i docenti(ed in particolar modo quelli dell'ambito disciplinare storico-economico-sociale) approfondiscono le conoscenze relative alla cittadinanza con particolare riferimento ai principi della Costituzione italiana e ai valori delle istituzioni europee, e promuovono esperienze dirette di cittadinanza relativamente agli ambiti di legalità, salute, ambiente e volontariato. Per stimolare la riflessione e il confronto sulle tematiche della cittadinanza responsabile, dell'educazione alla legalità democratica e della partecipazione attiva, è stato realizzato il progetto di potenziamento di Cittadinanza e Costituzione "IO CITTADINO" svolto dalla prof.ssa Rasconà Antonella in compresenza con la docente di Storia con la trattazione dei seguenti argomenti:
- Introduzione con riferimenti storici e nascita della Costituzione Italiana.
- Lettura, spiegazione e commento degli articoli 1-2-3 della Costituzione Italiana.
- Art.4 Costituzione , spiegazione e commento (Principio lavorista) – Sicurezza sul lavoro.
- Artt.5-6-7-8 Costituzione Italiana , spiegazione e commento.
- Accenni sull'Ordinamento della Repubblica Italiana.
- Art.32 Costituzione- Il diritto alla salute come diritto fondamentale – Il Servizio Sanitario Nazionale- L'Organizzazione Mondiale della Sanità.
- Art.9 Costituzione- Tutela ambientale(Greta Thumberg e il cambiamento climatico) Sviluppo sostenibile- Smaltimento dei rifiuti.
- Art.10 della Costituzione (Principio internazionalista).
- Diritti degli immigrati, Immigrazione Internazionale e Clandestinanel nostro Paese e le ONG(Carola Rackete)
- Art.11 della Costituzione (ripudio della guerra e principio pacifista)
- Art.12 della Costituzione (la bandiera italiana)
- DIRITTI UMANI – Gli Organi e Convenzioni a tutela dei Diritti Umani, (Dichiarazione

Universale dei Diritti Umani,Convenzione Europea dei Diritti Umani e delle Libertà fondamentali, Corte Europea dei Diritti Umani, Amnesty International)
- Le Organizzazioni Internazionali- nascita e sua evoluzione: ONU e NATO –EU-UNIONE EUROPEA e i suoi Organi- Cittadinanza Europea

Educazione alla legalità
- Partecipazione al convegno "Contro i totalitarismi e Rifondazione Costituzionale" presso l'Aula Magna dell'Università di Messina (23/10/19).
- Visita guidata al Museo del Novecento sito in Viale Boccetta – Messina (14/01/20).
- Partecipazione al Progetto IN-FORMA : mincontro con la Commissione Provinciale per l'emersione del lavoro non regolare.
- Nell'ambito delle attività didattiche connesse alla ricorrenza del Giorno della Memoria, la classe ha assistito alla rappresentazione teatrale "Il ragazzo con il pigiama a righe" presso il Palacultura "Antonello" di Messina.
- Visione documentaria in Aula Magna di "Un viaggio nella memoria attraverso la nostra memoria".
- Sempre nell'ambito delle attività connesse alla Giornata della Memoria, i ragazzi hanno ascoltato il discorso al Parlamento Europeo di Liliana Segre.
- Proiezione cinematografica del film "Tuttoaopposto" (2019) regia di G.Costantino sul tema della baronia universitaria e della raccomandazione (proiettato presso il cinema Apollo in data 20/02/20)

- Proiezione cinematografica del film "Il prefetto di ferro" (1977) di Pasquale Squitteri sulla figura del prefetto Cesare Mori inviato nel 1925 a Palermo per combattere la mafia sull'isola (proiettato nell'Aula Magna dell'Istituto in data 12/12/19).

Educazione alla salute
- Partecipazione al convegno – I vaccini: "Dall'Antipolio ai Virus Oncogeni" nei locali di Palazzo Zanca in Messina (20/09/19).
- Partecipazione al Convegno "Obesity day" in occasione della giornata nazionale dedicata al tema. (10/10/2019).
- Nell'ambito del Progetto "Martina" la classe ha partecipato all'incontro sul tema della prevenzione dei tumori giovanili a cura del LIONS CLUB HOST, svoltosi nel locale dell'Aula Magna dell'Istituto.

Educazione ambientale
- Partecipazione alla Manifestazione Global Global Strike for Future – I cambiamenti del clima tenutasi anche nella città di Messina in data 27/09/19.
- Partecipazione alla Manifestazione sul clima tenutasi in data 29/11/19.

ATTIVITÀ COMPLEMENTARI / INTEGRATIVE FINALIZZATE ALL'INTEGRAZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO

Gli alunni hanno inoltre partecipato alle seguenti attività culturali in orario curriculare o extrascolastico:

- Partecipazione al Convegno - I vaccini:"Dall'antipolio ai Virus oncogeni" - nei locali di Palazzo Zanca(20/09/2019).
- Visita didattica ai Padiglioni gastronomici dello Street Food svoltosi in Piazza Cairoli a Messina.

- Partecipazione all'evento STREET-FOOD svoltosi in Piazza Cairoli in Messina con servizio di cucina (11/10/2019).
- Attività di laboratori di Enogastronomia interni ed esterni all'Istituto.(28/31 ottobre), (11/15 novembre)
- Partecipazione al Convegno "Contro i totalitarismi e Rifondazione Costituzionale" presso l'Aula Magna dell'Università di Messina. (23/10/2029).
- Partecipazione al Convegno "S. Quasimodo e il premio Nobel del '59" presso il Salone degli specchi di Palazzo dei Leoni sito in via Cavour, Messina. (11/12/2029)
- Progetto cinema in Lingua Inglese : visione della pellicola cinematografica "Bohemian Rhapsody" (2018) di Bryan Singer presso il cinema Apollo di Messina.(19/12/2019)
- Visita guidata al "Museo del Novecento" sito in Viale Boccetta , Messina.(14/01/2020)
- Servizio di Sala presso il Teatro Vittorio Emanuele di Messina per il "Natale insieme".(17/12/2029)
- Servizio di Sala presso la Casa Circondariale di Messina per un "Brindisi di Auguri".
- Partecipazione al "Convegno sulle erbe Alimurgiche" , tenuto presso l'Enoteca provinciale di Messina , corso formativo per la conoscenza, raccolta e utilizzo delle piante alimurgiche. (08/02/2020)
- Partecipazione al Corso di informazione e formazione AMIRA (Associazione Maitres Italiani Ristoranti e Alberghi) tenuto dal prof.re Leonardo Nucifora in data 16/12/19.
- Partecipazione alla cerimonia di donazione da parte dei coniugi Sorrenti di un defribillatore all'I:I:S: Antonello in memoria del figlio Giuseppe, in data 09/12/19.
- Partecipazione alla preparazione del pranzo A.M.I.R.A., presso il ristorante dell'Istituto Antonello, svolgendo il servizio di Sala. (11/02/2020).
- Partecipazione all' Open day dell'Istituto Antonello in data 14/12/2019.
- Partecipazione al progetto del pesce azzurro (giorni tre).
- Partecipazione Orientamento ai PCTO e Apprendistato-Job training- per stage, tirocini estivi, orientamento in uscita nel locale dell'Aula Magna dell'Istituto in data 13/12/19.
- Prova di evacuazione Rischio Incendio in data 30/01/20.

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
- Piattaforma Weschool

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 e abilità	Conoscenze ampie ed approfondite, articolate ed organiche. Abilità complesse.	**10**
	Conoscenze ampie ed approfondite. Abilità organizzate.	**9**
	Conoscenze complete. Abilità sicure.	**8**
	Conoscenze precise ed essenziali non particolarmente approfondite. Abilità efficaci.	**7**
	Conoscenze essenziali. Abilità semplici.	**6**
	Conoscenze frammentarie, superficiali o incomplete. Abilità incerte.	**5**
	Conoscenze limitate. Abilità inadeguate.	**4**
	Conoscenze scarse. Abilità irrilevanti.	**3**
	Nessun elemento significativo per poter formulare un giudizio.	**1-2**
Utilizzo delle conoscenze e abilità acquisite	Elaborazione personale e critica dei contenuti disciplinari. Applicazione delle conoscenze in situazioni nuove.	**10**
	Elaborazione autonoma dei contenuti disciplinari. Applicazione delle conoscenze in situazioni nuove.	**9**
	Utilizzo dei contenuti disciplinari in modo approfondito. Applicazione delle conoscenze in modo pertinente e coerente alle situazioni.	**8**
	Utilizzo dei contenuti disciplinari in modo corretto. Applicazione delle conoscenze in modo sistematico.	**7**
	Utilizzo dei contenuti disciplinari in modo semplice, ma corretto. Applicazione essenziale delle conoscenze.	**6**
	Utilizzo dei contenuti disciplinari in modo superficiale. Applicazione parziale delle conoscenze.	**5**
	Utilizzo dei contenuti disciplinari in modo non sempre corretto. Applicazione incoerente.	**4**
	Utilizzo dei contenuti disciplinari in modo errato.	**3**
	Nessun elemento significativo per poter formulare un giudizio.	**1-2**
Processo di apprendimento	Progressione, rispetto alla situazione di partenza, costante.	**10**
	Progressione, rispetto alla situazione di partenza, rilevante.	**9**
	Progressione, rispetto alla situazione di partenza, continua.	**8**
	Progressione, rispetto alla situazione di partenza, in crescita.	**7**
	Progressione, rispetto alla situazione di partenza, adeguata alle richieste.	**6**
	Progressione, rispetto alla situazione di partenza, discontinua.	**5**
	Progressione, rispetto alla situazione di partenza, poco significativa.	**4**
	Progressione, rispetto alla situazione di partenza, irrilevante.	**3**
	Nessun elemento significativo per poter formulare un giudizio.	**1-2**

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLA CONDOTTA

Ai sensi del Regolamento di Istituto

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

A seguito dell'emergenza sanitaria COVID-19 e in ottemperanza alle disposizioni ministeriali che hanno annullato le prove scritte, non si sono realizzate le relative simulazioni.
La griglia di valutazione della Prova orale è riportata in allegato al presente Documento.

SCHEDE INFORMATIVE SULLE SINGOLE DISCIPLINE

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

Disciplina	*SALA E VENDITA*

Docente	Prof. ARCORACI DANIELA

Testo in adozione'	SARO' MAITRE SARO' BARMAN
Autore	MAURO PRATO-SERGIO PEDONE- GUIDO MOSCATIELLA-ROBERTA ORSINI
Titolo	SARO' MAITRE SARO' BARMAN
Volume	2 ANNO
Casa editrice	GIUNTI T.V.P. EDITORI

NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI	1**) Abbinamento cibo-vino** • I criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande in relazione al tipo di menu**.** 2) **Il sistema della qualità: sicurezza, tracciabilità e certificazione** • La normativa igienico-sanitaria: saper applicare il piano di autocontrollo e il sistema HACCP. • La "Qualità totale": controllare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, nutrizionale e gastronomico. • La classificazione dei diversi marchi di tutela dei prodotti agroalimentari e l'individuazione delle principali caratteristiche previste dai disciplinari di produzione. 3) **Il cliente e le sue esigenze** • Le allergie e le intolleranze alimentari: menu coerenti con le specifiche esigenze dietologiche del cliente. • La simulazione di menu e carte nell'organizzazione di eventi professionali, culturali e gastronomici. • La simulazione di eventi e servizi di catering e banqueting. 4**) Ottimizzare il servizio per valorizzare il territorio e promuovere il "made in Italy"** • La valorizzazione dei prodotti e dei piatti tipici per promuovere

	l'immagine culturale e turistica del territorio. • La presentazione dei prodotti enogastronomici in lingua italiana e, almeno, in una lingua straniera. 5) **Gestione, vendita e commercializzazione** • L'utilizzazione di tecniche di presentazione e di commercializzazione dei prodotti enogastronomici, con particolare attenzione al settore delle bevande. • L'utilizzazione di tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi di magazzini e cantine.

MODULI	ARGOMENTI
1. Accoglienza ☒In presenza ☐In modalità DaD	➢ Illustrazione dei contenuti di 5° anno, obiettivi programmatici e competenze in uscita.
2.L'abbinamento enogastronomico ☒In presenza ☒In modalità DaD	➢ L'abbinamento di cibo e vino ➢ Le temperature dei vini bianche e rossi ➢ Le tecniche e tipologia di abbinamento ➢ Abbinamento per contrasto, affinità, tipicità e tradizione ➢ La degustazione del cibo ➢ Le caratteristiche di durezza e morbidezza degli alimenti ➢ La valutazione delle percezioni ➢ L'esame sensoriale del cibo e del vino ➢ La cucina regionale italiana e la valorizzazione dei prodotti tipici.
3. La gestione delle aziende ristorative ☒In presenza ☒In modalità DaD	➢ Imprese a carattere individuale o a gestione familiare. ➢ Le società di catering. I fast food. Il franchising. I consorzi. ➢ La protezione dei dati personali La responsabilità nei confronti dell'ambiente (inquinamento acustico, atmosferico). ➢ Le risorse umane. Selezione assunzione del personale. Tipologie di contratto. ➢ Gli acquisti. Gestione tecnica e il magazzino.
4. Il mondo del lavoro ☐In presenza ☒In modalità DaD	➢ Il curriculum vitae. ➢ La lettera di accompagnamento. Il colloquio di lavoro. ➢ Stile di comportamento all'interno del gruppo di lavoro.

Disciplina	**SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE**

Docente	Prof. E. CASTORINA

Testo in adozione	
Autore	C. CAPPELLINI A. NALDI F. NANNI
Titolo	CORPO MOVIMENTO SPORT
Volume	1 - 2
Casa editrice	MARKERS

NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI	➢ Adottare comportamenti finalizzati al benessere personale e alla tutela della salute. ➢ Avere consapevolezza del corpo come condizione relazionale, comunicativa, espressiva. ➢ Applicare comportamenti responsabili, leali e collaborativi acquisiti attraverso la pratica sportiva.

MODULI	ARGOMENTI
1. Capacità motorie X In presenza X In modalità DaD	➢ Potenziamento delle capacità coordinative e condizionali ➢ Strutturazione di percorsi di allenamento personalizzato ➢ Utilizzazione delle abilità motorie in situazioni diversificate
2. Educazione alla salute X In presenza X In modalità DaD	➢ Acquisizione delle principali nozioni relative al corpo umano ➢ Conoscenza dei principali elementi di traumatologia e primo soccorso ➢ Benefici di una corretta alimentazione e di una regolare attività motoria per il mantenimento del benessere psicofisico ➢ Il linguaggio del corpo: consapevolezza del corpo come condizione personale, relazionale e comunicativa
3. Sport X In presenza X In modalità DaD	➢ Regolamento tecnico delle principali discipline sportive ➢ Assunzione di ruoli nell'ambito di giochi di squadra ➢ Organizzazione di tornei ed eventi nell'ambito scolastico

Disciplina	Scienza e Cultura dell'alimentazione

Docente	Prof. COSTANTINO MARIA

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

NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI	➢ 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. Innovazioni di filiera e nuovi prodotti alimentari ☒In presenza ☐In modalità DaD	➢ Carta di Milano ➢ Filiera Agroalimentare ➢ Additivi alimentari
2. Sicurezza alimentare e malattie alimentari trasmesse con gli alimenti ☒In presenza ☐In modalità DaD	➢ Sicurezza filiera alimentare ➢ Principali malattie da contaminazioni biologiche ➢ Sistema HACCP e qualità degli alimenti
3. Alimentazione equilibrata e LARN ☐In presenza ☒In modalità DaD	➢ Bioenergetica ➢ Dieta equilibrata
4. Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche ☐In presenza ☒In modalià DaD	➢ Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche ➢ Tipologie dietetiche (dieta mediterranea, dieta vegetariana, limiti delle diete dimagranti)
5. Dieta in particolari condizioni patologiche ☐In presenza ☒In modalià DaD	➢ La dieta nelle malattie cardiovascolari ➢ La dieta nelle malattie metaboliche ➢ Allergie e intolleranze alimentari ➢ Alimentazione e tumori ➢ Disturbi del comportamento alimentare, anoressia e bulimia

Disciplina	**LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SETTORE CUCINA**

Docente	Prof. MACRILLO' GIUSEPPINA

Testo in adozione	
Autore	TOMMASO DE ROSA, ANNALISA RISTORATORE
Titolo	S.O.S chef Management Ristorativo
Volume	5°
Casa editrice	LITT ZANICHELLI

NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI	. LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA ➢ Tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella realizzazione di prodotti e servizi enogastronomici. • Conoscenza e utilizzazione della strumentazione, anche innovativa, del Laboratorio di Cucina. • Le tecniche di gestione e organizzazione del servizio di catering e di banqueting. • La simulazione di eventi enogastronomici. ➢ Il sistema della qualità: sicurezza, tracciabilità e certificazione • La normativa igienico – sanitaria del settore. Elaborazione e applicazione di un piano HACCP. • La "Qualità totale": controllare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico e gastronomico. • I prodotti a marchio e i modelli di certificazione. ➢ Il cliente e le sue esigenze: ottimizzare la qualità del servizio • La predisposizione di 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. Qualità, certificazioni ed alimenti moderni ☒In presenza ☐In modalità DaD	➢ I marchi di qualità ➢ Gli alimenti moderni ➢ Gli O.G.M.
2. Agricoltura biologica, filiera corta e km zero ☒In presenza ☐In modalità DaD	➢ Agricoltura Biologica ➢ Filiera corta, tipologie, km 0
3. Le gamme alimentari ☒In presenza ☐In modalità DaD	➢ Tipologie e classificazioni
4. Allergie ed intolleranze alimentari ☒In presenza ☐In modalià DaD	➢ Allergie ed intolleranze ➢ Intolleranze al glutine, la celiachia ➢ Il favismo ➢ Diete equilibrate
5. Igiene e sicurezza in cucina ☒In presenza ☐In modalià DaD	➢ La contaminazione degli alimenti ➢ Il sistema HACCP
6. Il T.U.S.L. ☒In presenza ☐In modalià DaD	➢ D.V.R. (documento valutazione dei rischi) ➢ Le figure del R.S.P.P. –R.L.S. –Medico competente ➢ Gli obblighi e i doveri del datore di lavoro ➢ Gli obblighi e i doveri dei lavoratori ➢ La prevenzione in caso di incendi
7. Il Catering ☐In presenza ☒In modalià DaD	➢ Definizione e normativa ➢ Caratteristiche e modalità del servizio di catering ➢ Varie forme di catering
8. Il Banqueting ☐In presenza ☒In modalià DaD	➢ Definizione e normativa ➢ Caratteristiche e servizio di banqueting
9. Il Buffet ☐In presenza ☒In modalià Dad	➢ Definizione ➢ I diversi buffet ➢ Le regole tecniche per preparare un buffet

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

Docente	Prof. MARTINO BRUNO

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 TEMATICI 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

MODULI	ARGOMENTI
1. La programmazione aziendale ☒In presenza ☐In modalità DaD	➢ Il processo di pianificazione aziendale (cenni). ➢ La redazione del piano industriale. ➢ Business plan (cenni).
2. Il controllo di gestione ☒In presenza ☐In modalità DaD	➢ Il processo di controllo. ➢ Il budget.
3. Il marketing ☒In presenza ☐In modalità DaD	➢ Sviluppo e ruolo del marketing. ➢ Il marketing mix
4. Il marketing operativo ☒In presenza ☒In modalià DaD	➢ La politica del prodotto. ➢ La politica del prezzo. ➢ La politica della distribuzione. ➢ La politica di comunicazione. (In modalità DaD) ➢ Il web marketing. (In modalità DaD)
5. Il piano di marketing ☐In presenza ☒In modalià DaD	➢ Le ricerche di mercato. ➢ Il piano di marketing.
6. Qualità e Sicurezza alimentare ☐In presenza ☒In modalià DaD	➢ La qualità: concetto e classificazione (cenni). ➢ L'igiene e la sicurezza alimentare. ➢ La formazione quale strumento di prevenzione. ➢ Le frodi alimentari.
7. La tracciabilità dei prodotti dell'azienda ristorativa ☐In presenza ☒In modalià DaD	➢ Il sistema di tracciabilità. ➢ La tracciabilità online.
8. L'etichettatura dei prodotti alimentari ☐In presenza ☒In modalià DaD	➢ L'etichettatura dei prodotti alimentari. ➢ I marchi.

Disciplina	**LINGUA STRANIERA INGLESE**

Docente	Prof.ssa MUNNIA ANTONINA

Testo in adozione	
Autore	CAMMINATA, GIROTTO, H0GG,ME0, PERETT0
Titolo	NEW READY T0 ORDER
Volume	UNICO
Casa editrice	HOEPLI

NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI	➢ Utilizzare la lingua straniera per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B1/B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER) (testi in particolare riguardanti il settore di indirizzo ; lessico e fraseologia di settore) ➢ Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali (brevi relazioni, sintesi e commenti coerenti su esperienze e situazioni relative al proprio settore di indirizzo. Trasposizione in lingua italiana di brevi testi scritti in lingua straniera relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa. Lessico e fraseologia per affrontare situazioni di lavoro) ➢ Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento (Esposizione orale e d'interazione in contesti di studio e di lavoro tipici del settore) ➢ Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. (Aspetti socio-culturali del paese in cui si studia la lingua e del linguaggio specifico del settore)

MODULO	ARGOMENTI
1. Wine ☒In presenza ☐In modalità DaD	➢ How we abtain Wine ➢ Red Wine ➢ White Wine ➢ Sparkling wine ➢ Fortified wine ➢ How wine was born, it is History ➢ The principles of tasting ➢ Temperature ➢ Wine and food ➢ Wine glasses
2. The Pub ☒In presenza ☐In modalità DaD	➢ History –food- the difference between irish nand british pub
3.The food pyramid ☒In presenza ☐In modalità DaD	➢ The four basic groups
4. The HACCP System ☒In presenza ☐In modalità DaD	➢ What does it stand for ➢ When, where, why it was born ➢ The seven points
5. Food Poisoning ☒In presenza ☐In modalità DaD	➢ The causes ➢ Preventions ➢ Bacteria.
6. Methods of preservation ☒In presenza ☐In modalità DaD	➢ Drying ➢ Freeze drying ➢ Chilling and freezing ➢ Canning and bottling ➢ Salting ➢ Smoking ➢ Preservation by sugar ➢ Preservation by acids ➢ Preservation by chemicals ➢ Preservation by gas ➢ Preservation by radiation ➢ Vacuum packing ➢ Cook chill ➢ Cook freeze
7. Kitchen Hygiene ☒In presenza ☐In modalità DaD	➢ How infections ➢ How can we prevent

8. Dietes ☒In presenza ☐In modalità DaD	➢ The meaning of diet ➢ Kid's diet ➢ Teenager's diet ➢ Elderly diet ➢ Vegetarian diet ➢ Sportive diet ➢ Pregnancy ➢ Breastfeeding ➢ Mediterranean diet
9. Eating disorders ☒In presenza ☐In modalità DaD	➢ Compulsive eating ➢ Binge eating ➢ Bulimia ➢ Anorexia

Disciplina	**ITALIANO**

Docente	Prof. ssa ORLANDO ANNA MARIA

Testo in adozione	
Autore	A. RONCONI, M.M. CAPPELLINI, A. DENDI, E. SADA, O. TRIBULATO,
Titolo	LE PORTE DELLA LETTERATURA
Volume	3
Casa editrice	C. SIGNORELLI

NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI	➢ Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, economici e professionali; ➢ Sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto e senso di responsabilità, nell'esercizio del proprio ruolo; ➢ Riconoscere le linee essenziali della letteratura e orientarsi fra testi e autori fondamentali. ➢ Contestualizzare l'evoluzione della civiltà letteraria italiana dall'Unità d'Italia ad oggi, in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici. ➢ Conoscere testi e autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale nell' epoca presa in esame. ➢ Utilizzare le tecnologie digitali, in funzione della presentazione di un progetto o di un prodotto

MODULI	ARGOMENTI
1. Tra Ottocento e Novecento ☒**In presenza** ☐**In modalità DaD**	➢ I movimenti e i generi letterari di fine Ottocento: il Realismo, la Scapigliatura, Naturalismo e Verismo, Simbolismo e Decadentismo, l'Estetismo. ➢ Giovanni Verga, vita, opere e poetica. Da Vita dei campi : Rosso Malpelo, La lupa. Da I Malavoglia: la prefazione, l'inizio e l'addio di 'Ntoni. ➢ G.Verga. Da Novelle rusticane . La roba. Mastro-don-Gesualdo. ➢ G.Pascoli: vita, operre e poetica. Il fanciullino. Da Miricae: Lavandare, Temporale, Il tuono. ➢ La poesia in Europa. Charles Baudelaire . Da I fiori del male, Corrispondenze e L'albatro. ➢ Gabriele D'Annunzio: vita, opere e poetica. La filosofia del dandy. Il piacere (trama). Da Alcyone: La pioggia nel pineto.

2. Tra Avanguardia e tradizione ☐In presenza ☒In modalità DaD	➢ La cultura nelle età delle Avanguardie : il Fururismo ➢ Luigi Pirandello: vita, opere e poetica. Il contrasto vita/forma, la poetica dell'umorismo.Da Il fu Mattia Pascal: Io e l'ombra mia (cap.XV) / da Uno, nessuno e centomila:Un paradossale lieto fine / da Novelle per un anno. Il treno ha fischiato / Il teatro . ➢ Italo Svevo: vbita, opere e poetica. Una vita (trama). Senilità (trama). Da La coscienza di Zeno : Lo schiaffo del padre morente (cap. IV).
3. Il Novecento ☐In presenza ☒In modalità DaD	➢ G.Ungaretti: vita, opere e poetica. Da L'Allegria: Veglia, Mattina; Soldati, I fiumi. Da Il dolore: Non gridate più. ➢ Eugenio Montale : vita, opere e poetica. Da Ossi di seppia: Spesso il male di vivere ho incontrato. Da Satura : Ho sceso, dandoti il braccio. ➢ Primo Levi, Se questo è un uomo (poesia).

Disciplina	**STORIA**

Docente	Prof.ssa ORLANDO ANNA MARIA

Testo in adozione	
Autore	GIORGIO DE VECCHI- GIORGIO GIOVANNETTI
Titolo	STORIA IN CORSO
Volume	3
Casa editrice	PEARSON

NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI	➢ . 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 nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità. ➢ Analizzare problematiche significative del periodo considerato

MODULI	ARGOMENTI
1. Conflitti e rivoluzioni nel primo Novecento ☒In presenza ☐In modalità DaD	➢ Trasformaazioni di fine secolo. 800/9'000 : un difficile equilibrio. L'Italia e l'età giolittiana. La Questione d'Oriente e gli imperi multinazionali. ➢ La prima guerra mondiale: le ragioni profonde della guerra; una guerra di logoramento; l'Italia in guerra; la svolta del 1917; il dopoguerra e i trattati di pace. ➢ La rivoluzione russa: il governo bolscevico e la guerra civile; la nascita dell'URSS; la dittatura di Stalin, l'industrializzazione dell'URSS (sintesi) .
2. La crisi della civiltà europea ☒In presenza ☒In modalità DaD	➢ Il fascismo ➢ La crisi del '29 e il New Deal ➢ Il regime nazista: la Repubblica dui Weimar; la dittatura nazista: Hitler; la guerra civile spagnola; l'espansionismo giapponese. ➢ Verso la seconda guerra mondiale.

	➢ La seconda guerra mondiale; ➢ l'Europa dei lager e della shoah; ➢ l'8 settembre 1943: l'Italia allo sbando; ➢ La Resistenza e la guerra di liberazione.
3. Il mondo diviso ☐In presenza ☒In modalità DaD	➢ Un bilancio della guerra ➢ Dalla pace alla guerra fredda, il piano Marshall ➢ Il blocco occidentale e il blocco orientale ➢ Avvio del disgelo e nuovi focolai di crisi: il muro di Berlino e loa crisi di Cuba. ➢ L'Europa unita (ieri e oggi) ➢ La decolonizzazione: l'indipendenza dell'India ➢ L'Italia repubblicana (sintesi)

Disciplina	**INSEGNAMENTO RELIGIONE CATTOLICA**

Docente	Prof.ssa TRIMARCHI LUCIANA

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

NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI	➢ 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 ☒In presenza ☐In modalità DaD	➢ 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 ➢ Dalle superstizioni alla cucina dei santi
2. La persona umana tra libertà e valori ☒ In presenza ☐In modalità DaD	➢ La libertà responsabile ➢ La coscienza morale ➢ La dignità della persona
3. La vita come amore ☒In presenza ☐In modalità DaD	➢ I vari volti dell'amore ➢ L'amore come amicizia - L'amore come eros ➢ L'amore come agape - L'amore come carità
4. Una società fondata sui valori ☒In presenza ☐In modalità DaD	➢ Una politica per l'uomo: la giustizia sociale, la globalizzazione, l'immigrazione ➢ Un'economia per l'uomo: giustizia economica e sviluppo sostenibile ➢ Condividere per il bene comune: la solidarietà e il volontariato Destabilizzazione dell'ordine sociale: mafie, terrorismo
5. Una scienza per l'uomo: la bioetica ☐In presenza ☒In modalità DaD	➢ Quali diritti sulla vita: l'inizio della vita ➢ Quali diritti sulla morte: eutanasia e testamento biologico – pena di morte ➢ La salute e il benessere ➢ Un ambiente per l'uomo: crisi ambientale, ecologia e sviluppo sostenibile

Disciplina	**LINGUA STRANIERA FRANCESE**

Docente	Prof. VADALA' AGOSTINO

Testo in adozione	
Autore	MEDEUF MONACO BAILLY
Titolo	SAVEURS DE FRANCE
Volume	UNICO
Casa editrice	EURELLE

NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI	➢ Utilizzare la lingua straniera per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B1/B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER) (Comprensione di testi, in particolare riguardanti il settore di indirizzo. Lessico e fraseologia di settore) ➢ Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali (Produzione di brevi relazioni, sintesi e commenti coerenti su esperienze e situazioni relative al proprio settore di indirizzo: Trasposizione in lingua italiana di brevi testi scritti in lingua straniera relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa. Lessico e fraseologia per affrontare situazioni di lavoro) ➢ Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento (Esposizione orale e d'interazione in contesti di studio e di lavoro tipici del settore) ➢ Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera (Aspetti socio-culturali del paese in cui si studia la lingua e del linguaggio specifico del setttore.

MODULI	ARGOMENTI
1. Accoglienza e revisione ☒In presenza ☐In modalità DaD	➢ Ripasso delle principali strutture
2. NORD OVEST ☒In presenza ☐In modalità DaD	➢ La Bretagna ➢ La Normandia ➢ Le Cointreau ➢ Le Cidre ➢ Le Calvados ➢ Les Huitres ➢ Les Coquilles Saint Jacques ➢ Le Bon Beuerre
3. NORD EST ☒In presenza ☐In modalità DaD	➢ Alsazia ➢ Lorena ➢ La Choucroute ➢ Le Pain D Epices ➢ Le Foie Gras ➢ Les Specialites

4. SUD EST ☒In presenza ☐In modalià DaD	➢ Paca Provence Alpes Cote d Azur ➢ Le Pastis ➢ Les OGM

Disciplina	**MATEMATICA**

Docente	Prof. VILLARI GIACOMO

Testo in adozione	
Autore	M. BERGAMINI - A. TRIFONE - G. BAROZZI
Titolo	ELEMENTI DI MATEMATICA
Volume	B
Casa editrice	ZANICHELLI

NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI	➢ Calcolo della derivata di una funzione. ➢ Significato geometrico di derivata. ➢ Calcolo dell'integrale indefinito in alcuni casi immediati. ➢ Calcolo dell'integrale definito in alcuni casi immediati. ➢ Calcolo dell'area di una regione piana. ➢ Calcolo del volume dei solidi di rotazione. ➢ Calcolo della probabilità di eventi semplici e composti. ➢ Calcolo di disposizioni, di permutazioni e di combinazioni semplici. ➢ Calcolo di disposizioni, di permutazioni e di combinazioni semplici con ripetizione.

MODULI	ARGOMENTI
1. DERIVATA DI UNA FUNZIONE ☒In presenza ☐In modalità DaD	➢ Concetto di derivata. ➢ Il rapporto incrementale di una funzione in un punto. ➢ Significato geometrico di derivata. ➢ Calcolo della derivata di una funzione in un punto generico e in un punto prestabilito. ➢ Le derivate fondamentali. ➢ Le regole di derivazione: derivata di una somma, derivata di un prodotto, derivata del prodotto di una costante per una funzione, derivata di un quoziente.
2. APPLICAZIONI DELLE DERIVATE ☒In presenza ☐In modalità DaD	➢ Equazione della retta tangente e della retta normale ad una curva nel suo punto di ascissa x_0. ➢ Teoremi sulle funzioni derivabili: enunciato del teorema di Rolle e relativo significato geometrico. ➢ Enunciato del teorema di Lagrange e relativo significato geometrico. ➢ Enunciato del teorema di Cauchy. ➢ La regola di De L'Hospital per il calcolo dei limiti che si presentano sotto la forma indeterminata.

	➢ La ricerca dei punti di massimo e di minimo di una funzione attraverso lo studio del segno della derivata prima. ➢ La ricerca dei punti di flesso di una funzione attraverso lo studio del segno della derivata seconda.
3. INTEGRALI INDEFINITI E DEFINITI ☒In presenza ☒In modalità DaD	➢ Concetto di integrale. Le primitive di una funzione. ➢ Integrale indefinito: definizione e proprietà. ➢ Calcolo dell'integrale indefinito in alcuni casi immediati. ➢ Calcolo dell'integrale indefinito delle funzioni che hanno come primitiva una funzione composta. ➢ Metodo di integrazione per decomposizione di una funzione in somma di funzioni. ➢ L'integrale definito: definizione e proprietà. ➢ Formula per il calcolo dell'integrale definito ➢ Il teorema della media. Il valor medio di una funzione. ➢ Area di una regione piana. Calcolo dell'area di una regione piana individuata dall'intersezione tra una curva e una retta. ➢ Calcolo dell'area di una regione piana individuata dall'intersezione tra due parabole. ➢ Calcolo del volume dei solidi di rotazione. ➢ Principio di Cavalieri.
4. PROBABILITÀ DI EVENTI COMPESSI ☐In presenza ☒In modalià DaD	➢ Probabilità classica. ➢ Eventi semplici ed eventi unione ed intersezione ➢ La probabilità della somma logica di eventi. Teorema della probabilità totale. ➢ La probabilità condizionata. La probabilità del prodotto logico di eventi. Teorema della probabilità composta. ➢ Il problema delle prove ripetute. Schema di Bernoulli. ➢ Il teorema di Bayes.
5. CALCOLO COMBINATORIO ☐In presenza ☒In modalià DaD	➢ Disposizioni semplici. Disposizioni con ripetizione. ➢ Permutazioni semplici. Permutazioni con ripetizione. ➢ Combinazioni semplici. Combinazioni con ripetizione. ➢ Il binomio di Newton.

ALLEGATI

- Elenco alunni e crediti scolastici
- Griglie di valutazione
- Giudizi di ammissione
- Tabellone dei voti
- Documentazione relativa agli alunni diversamente abili (n° 4)

IL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	DISCIPLINA	FIRMA
Arcoraci Daniela	***Lab. servizi enogastronomici settore sala-bar***	
Caprì Cecilia	***Docente specializzato***	
Castorina Ettore	***Scienze motorie e sportive***	
Costantino Maria	***Scienza e cultura dell'alimentazione***	
La Greca Antonio	***Docente specializzato***	
Macrillò Giuseppina	***Lab. servizi enogastronomici settore cucina***	
Maijnelli Michele	***Docente specializzato***	
Martino Bruno	***Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva***	
Munnia Antonina	***Lingua Inglese***	
Orlando Anna Maria	***Lingua e letteratura italiana***	
Orlando Anna Maria	***Storia***	
Trimarchi Luciana	***Religione***	
Vadalà Agostino	***Lingua Francese***	
Villari Giacomo	***Matematica***	

Messina, 11.05.2020

Il Dirigente Scolastico

Prof.ssa Laura Tringali

_____