



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CLASSE V SEZ. A PD

Indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA
Opzione Prodotti dolciari artigianali ed industriali

**Approvato con delibera n. 5
del 13/05/2024**

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

Prof.ssa Laura Tringali

DOCENTE	DISCIPLINA
Ullo Graziana	<i>Lingua e Letteratura Italiana – Storia</i>
Andronaco Letteria	<i>Lingua Inglese</i>
Mazzeo Santa	<i>Lingua Spagnola</i>
Musciumarra Giuseppa	<i>Lingua Francese</i>
Virgilia Rosanna	<i>Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi</i>
Barilaro Maria	<i>Matematica</i>
Loverso Maria Annunziata	<i>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</i>
Celesti Giovanni	<i>Docente specializzato per il sostegno</i>
Costantino Maria	<i>Scienza e cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari</i>
Pagano Giuseppe	<i>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore pasticceria</i>
Rizzo Chiara Maria	<i>Religione</i>
Naccari Sergio	<i>Scienze Motorie e Sportive</i>

**PROFILO PROFESSIONALE DEL DIPLOMATO IN
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA
Opzione Prodotti Dolciari artigianali e industriali**

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, è in grado di:

- intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno;
- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno;
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze di filiera;
- operare con competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.

ELENCO ALUNNI E CREDITI SCOLASTICI

Si rimanda agli allegati al presente Documento

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe, inizialmente composta da 15 alunni, è frequentata da 14 alunni, tutti provenienti dalla quarta dell'anno precedente. È presente un allievo con disabilità ai sensi dell'art. 3 comma 1 legge 104/92 che segue una programmazione con obiettivi minimi ai sensi dell'OM 90/2001.

Sono presenti 2 allievi con disturbi specifici dell'apprendimento (DSA), certificati da diagnosi specialistiche, per i quali sono stati utilizzati strumenti compensativi e attuate misure dispensative come previsto nella nota del 5 ottobre 2004, prot. n.4099/A/4 e dai rispettivi PdP, opportunamente stilati, condivisi e firmati, pertanto la prova d'esame finale terrà conto di tale percorso e accerterà una preparazione idonea al rilascio del diploma (Decreto Ministeriale n. 5669 del 12 luglio 2011, Linee Guida allegate al citato Decreto Ministeriale n. 5669, Legge n. 170 dell'8 ottobre 2010). Ad essi si fa riferimento per lo svolgimento delle prove d'esame dei candidati DSA.

Il gruppo classe, in situazione scolastica, presenta una divisione in due gruppi ben distinti, ma, nei momenti di socializzazione e condivisione, si mostra abbastanza coeso, tenuto conto dell'eterogeneità della provenienza socio-economico-culturale dei singoli allievi. Il livello di socializzazione, infatti, è stato sempre buono, ed ha favorito l'instaurarsi di rapporti amicali caratterizzati da reciproca solidarietà e collaborazione. Il comportamento disciplinare è quasi sempre stato improntato al rispetto e, nonostante qualche atteggiamento vivace, ha prodotto una corretta interazione con i docenti.

La frequenza purtroppo è stata assidua solo per alcuni, saltuaria per altri, irregolare per un piccolo gruppo.

Buona nel complesso la condotta, anche se alcuni ragazzi evidenziano una certa tendenza alla distrazione e quindi devono essere spesso sollecitati al recupero dell'attenzione e ad assumere un comportamento più collaborativo. Di contro un altro gruppo si mostra interessato e partecipa al dialogo educativo-didattico e costante nell'impegno; nel complesso quindi, gli allievi esprimono un accettabile grado di interesse per le attività didattiche proposte.

Naturalmente bisogna tener conto della eterogeneità della formazione culturale e del background di provenienza di ciascun allievo, che quindi costituisce un unicum con caratteristiche, attitudini, aspirazioni, capacità proprie che devono interagire ed armonizzare sia con i compagni che con l'ambiente scolastico in generale, e con i docenti della classe in particolare.

Si fa presente che non si è potuta mantenere, per ragioni logistiche e di varia natura, la continuità scolastica di tutti i docenti assegnati alla classe nel corso del triennio, situazione che ha prodotto qualche difficoltà, ciò nonostante, si è instaurato un dialogo nel complesso costruttivo tra le varie componenti, che si è tradotto in una partecipazione abbastanza eterogenea alle tematiche trattate ed alle attività svolte nelle varie discipline, sia quelle comuni che quelle d'indirizzo. Inoltre, quasi tutti gli alunni hanno aderito alle manifestazioni extrascolastiche e, quasi tutti, hanno svolto un adeguato numero di ore relative alle attività di PCTO.

Il profitto, frutto della valutazione del percorso scolastico, indica tre fasce: la prima è costituita da alcuni allievi che si sono distinti per una buona preparazione di base, l'impegno proficuo e costante nello studio, l'attenzione profusa nell'adempimento dei loro doveri scolastici, le capacità creative evidenziate nella materia di laboratorio, la partecipazione a tutte le attività proposte.

Una seconda fascia comprende allievi che si sono comunque mostrati altrettanto impegnati e coinvolti nell'attività didattico – educativa e hanno raggiunto livelli discreti di preparazione.

La terza fascia, sia per una più fragile preparazione di base, sia per un metodo di studio non sempre pienamente adeguato e per una partecipazione incostante ed irregolare alle attività, ha raggiunto livelli non del tutto sufficienti di preparazione.

L'azione didattico - educativa dei docenti è stata fortemente caratterizzata, da interventi di sostegno e di stimolo senza trascurare le potenzialità, le attitudini, le capacità e le fragilità del singolo, al fine di attuare quelle strategie per ottenere prestazioni adeguate da parte degli elementi migliori e cercare di infondere stimoli e sollecitazioni all'autostima nei più deboli.

Il presente documento è redatto ai sensi dell'art. 17, comma 1, del d. lgs. 62/2017, tenendo conto delle indicazioni fornite dal Garante per la protezione dei dati personali con nota 21 Marzo 2017, prot. 10719.

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
SIGEP – Fiera di Rimini	Stage Formativo
AZIENDA ANTONELLO	Stage Formativo
MESSINA STREET FOOD FEST" Srl	Stage Formativo
PASTICCERIA JUNIORES-COMPAIT	Concorso nazionale
PASTICCERIA SACCÀ Messina	Attività di Alternanza Scuola-Lavoro
HOTEL TOSCANA VERDE Arezzo	Attività di Alternanza Scuola-Lavoro
HOTEL ALCIDE SRL Poggibonsi SI	Attività di Alternanza Scuola-Lavoro
ANCHE GLI ANGELI Noto SR	Attività di Alternanza Scuola-Lavoro
PASTICCERIA CRUPI Messina	Attività di Alternanza Scuola-Lavoro
PASTICCERIA VINCI Messina	Attività di Alternanza Scuola-Lavoro
HOTEL SIGNUM Malfa Salina ME	Tirocinio Estivo
BAR HAITI Messina	Tirocinio Estivo
SELINDA COOP. – LIDO SPIAGGIA D'ORO Messina	Tirocinio Estivo
ANTICA PASTICCERIA IRRERA Messina	Tirocinio Estivo
LA CALIA DI IENI NICOLA Messina	Tirocinio Estivo
GELATERIA PASTICCERIA EDEN Messina	Tirocinio Estivo
SOTTOSANTI LABOR. PASTICCERIA Messina	Tirocinio Estivo

MODULO DI ORIENTAMENTO FORMATIVO

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

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

In particolare e sono state svolte le seguenti attività:

TITOLO/DENOMINAZIONE	IO NEL MONDO
ORE TOTALI	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 coinvolte nello sviluppo delle esperienze interdisciplinari
Il Viaggio	Tutte le discipline coinvolte nello sviluppo delle esperienze interdisciplinari
Le dipendenze	Tutte le discipline coinvolte nello sviluppo delle esperienze interdisciplinari
Il male di vivere	Tutte le discipline coinvolte nello sviluppo delle esperienze interdisciplinari
Individuo, folle e ... maschere	Tutte le discipline coinvolte nello sviluppo delle esperienze interdisciplinari
Agenda 2030	Tutte le discipline coinvolte nello sviluppo delle esperienze interdisciplinari
La comunicazione tra innovazione e tradizione	Tutte le discipline coinvolte nello sviluppo delle esperienze interdisciplinari
La Sicurezza...	Tutte le discipline coinvolte nello sviluppo delle esperienze interdisciplinari
Salute e benessere	Tutte le discipline coinvolte nello sviluppo delle esperienze interdisciplinari
Bianco e nero	Tutte le discipline coinvolte nello sviluppo delle esperienze interdisciplinari

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

PERCORSO FORMATIVO

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

Obiettivi educativi

- Rispettare le norme disciplinari contenute nel Regolamento di Istituto
- Sviluppare l'autocontrollo, agire in modo autonomo e responsabile

- Collaborare e partecipare rispettando i diritti altrui
- Sviluppare e potenziare capacità di giudizio autonomo e personale
- Evidenziare le proprie motivazioni in relazione al personale progetto professionale (operare scelte motivate e consapevoli).
- Acquisire un metodo di studio e di lavoro autonomo

Obiettivi didattici trasversali

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

Hanno concorso alla realizzazione del percorso formativo:

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

ATTIVITÀ COMPLEMENTARI / INTEGRATIVE FINALIZZATE ALL'INTEGRAZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO

- Partecipazione alla Visita guidata ad Aci Trezza – “I percorsi di Trezza”;
- Partecipazione alla giornata del ricordo dei Caduti Militari civili in missioni internazionali per la pace;
- Partecipazione Evento Visita S.E.R. Mons. Giovanni Accolla Arcivescovo di Messina;
- Partecipazione evento online “Il mondo in classe” – “Israele-Hamas, capire il conflitto”;
- Partecipazioni Olimpiadi di Cittadinanza;
- Partecipazione viaggio di istruzione Roma e visita a Palazzo Montecitorio;
- Partecipazione viaggio di istruzione a Marsala, La via del Vino ... e del sale...
- Partecipazione alla Cerimonia “Festa del Tricolore” – PalaCultura Messina;
- Orientamento in uscita UNIME progetto “Consapevolmente”;
- Orientamento in uscita Informativa PCTO con Agenzia Job Training;
- Orientamento in uscita: Orientamento e formazione a cura dell'Università Pegaso;
- Orientamento in uscita: Orientamento ALMA;

- Partecipazione alla giornata dello sport;
- Partecipazione online all'evento "Commemorazione vittime delle Foibe";
- Partecipazione all'evento "Crisi in Medio Oriente, prospettive e possibili soluzioni" – Teatro Vittorio Emanuele Messina;
- Partecipazione "il giorno del Ricordo";
- Partecipazione all'evento "Giornata della Memoria";
- Percorso della Memoria, visione del film: verso il Giorno dei "Giusti";
- Partecipazione incontro on-line con la scuola di alta formazione Gastronomica "in Cibus";
- Partecipazione all'incontro con il giornalista ANSA dott. Gianluca Rossellini;
- Partecipazione all'inaugurazione della GDS Academy c/o Gazzetta del Sud Messina;
- Partecipazione al convegno "Etica e intelligenza artificiale: educare alle sfide del futuro" – Hotel Costa Verde Cefalù (PA);
- Partecipazione Masterclass "Il Pesce Stocco messinese" – Monte di Pietà Messina;
- Partecipazione incontro AVIS –ADMO donazione di sangue;
- Partecipazione incontro Heineken (Progetto Responsibility in Education) – Percorso Formativo;
- Partecipazione alla giornata della memoria in ricordo delle vittime delle mafie- Visione del film "Alla luce del sole";
- Visione del film "C'è ancora domani" – Cinema Apollo Messina;
- Visione del film in lingua francese "Intouchables" – Cinema Apollo Messina;
- Visione del film in lingua inglese "La La Land" – ex Saletta Fasola Messina;
- Visione della rappresentazione teatrale "WAM, Wolfgang Amadeus Mozart" – Teatro Vittorio Emanuele;
- Visione della rappresentazione teatrale in lingua spagnola "La Leyenda del Zorro" – Teatro Annibale Maria di Francia Messina;
- Visione della rappresentazione teatrale "Tutto è possibile, basta crederci" – Teatro Vittorio Emanuele Messina;
- Seminario "Viaggio al centro delle competenze" – Palacultura Messina;
- Seminario sull'Olio EVO – Aula Magna dell'Istituto.

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:

MODULI	ARGOMENTI
1. La Costituzione	➤ Struttura e caratteri
2. Istituzioni dello Stato italiano	➤ Il Parlamento ➤ Il Governo ➤ Il Presidente della Repubblica ➤ Cenni sulla Magistratura
3. Gli organismi internazionali	➤ L'ONU ➤ La dichiarazione dei diritti umani ➤ Le organizzazioni internazionali
4. Educazione al volontariato	➤ Il servizio civile. ➤ L'attivismo del Terzo settore.
5. Diritti ed istituti di partecipazione	➤ Il diritto-dovere di voto. ➤ La partecipazione agli organi collegiali.
6. Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile	➤ Cittadinanza globale. ➤ I punti dell'Agenda 2030
7. Educazione alla Salute e benessere	➤ Guida in stato alterato ➤ L'identità di genere.
8. Tutela delle identità, produzioni. Rispetto e valorizzazione del patrimonio culturale	➤ I marchi di qualità agroalimentare. ➤ Le contraffazioni dei marchi alimentari.
9. Tutela dei dati	➤ Sicurezza nel web: generare una password e Pin

INDIRIZZO PROFESSIONALE ENOGASTRONOMIA

PROGRAMMAZIONE CLASSE V

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

NUCLEO TEMATICO				
COSTITUZIONE				
Competenze: <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	ABILITÀ	CONOSCENZE	ORE	DISCIPLINA
La Costituzione	Saper assumere comportamenti nel rispetto dei diritti fondamentali della persona sanciti dalla Costituzione	La Costituzione. I principi fondamentali.	4	Italiano/storia
Istituzioni dello Stato italiano	Sapersi orientare nell'organizzazione statale distinguendo le funzioni degli organi pubblici	Il Parlamento Il Governo Il Presidente della Repubblica Cenni sulla Magistratura ed enti locali	6	Diritto e tecniche amm. della struttura ricettiva
Gli organismi internazionali	Saper collocare la propria dimensione di cittadino del mondiale	L'ONU La dichiarazione dei diritti umani Le organizzazioni internazionali	3	Italiano
Nozioni di diritto del lavoro	Sapersi orientare nei modelli organizzativi per l'accesso al lavoro	Come candidarsi per un lavoro	1	Diritto e tecniche amm. della struttura ricettiva
Educazione al volontariato	Partecipare in modo attivo alle attività della comunità	Il servizio civile. L'attivismo del Terzo settore.	3	Da individuare a cura del C di C
Diritti ed istituti di partecipazione	Acquisire comportamenti di partecipazione attiva e responsabile durante le assemblee studentesche	Il diritto-dovere di voto. La partecipazione agli organi collegiali.	3	Da individuare a cura del C di C

NUCLEO TEMATICO				
SVILUPPO SOSTENIBILE				
COMPETENZE:				
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.</i> • <i>Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.</i> • <i>Operare a favore dello sviluppo ecosostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.</i> 				
TEMA	ABILITA'	CONOSCENZE	ORE	DISCIPLINA
Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile	Capacità di acquisire un pensiero critico	Educazione alla cittadinanza globale. I punti dell'Agenda 2030	4	Lettere
			2	Lingua straniera
Educazione alla Salute e benessere	Riconoscere il legame tra comportamento, ambiente e salute	Guida in stato alterato L'identità di genere.	2	Sc. motorie
Tutela delle identità, produzioni. Rispetto e valorizzazione del patrimonio culturale	Essere in grado di valorizzare il patrimonio culturale e le eccellenze agroalimentari locali	I marchi di qualità agroalimentare. Le contraffazioni dei marchi alimentari. * La valorizzazione del patrimonio culturale e artistico nazionale	2	Sc alimenti/ Laboratori professionalizza nti/ *Arte
NUCLEO TEMATICO				
CITTADINANZA DIGITALE				
COMPETENZE:				
<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.

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
ATTIVITA' 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 Fumori nei	Art. 8 Uso tel. cellulare
10 <i>Valutazione eccellente (oltre</i>	Frequenza assidua	Disponibilità, affidabilità, atteggiamento propositivo	Consegne puntuali e abbigliamento conforme ai relativi contesti	Puntualità impeccabile	Si pone come modello positivo	Puntuale	Assenti	Assenti	Assente
9 <i>Valutazione molto positiva</i>	Frequenza assidua	Interesse continuo e partecipazione attiva	Consegne puntuali e abbigliamento conforme ai relativi contesti	Puntualità costante	Cordiali e corretti	Puntuale	Assenti	Assenti	Assente
8 <i>Valutazione Positiva</i>	Frequenza regolare	Interesse e partecipazione continui	Consegne puntuali e abbigliamento conforme ai relativi contesti	Puntualità quasi sempre costante	Corretti	Puntuale	Assenti	Assenti	Assente
7 <i>Valutazione Intermedia</i>	Frequenza abbastanza regolare	Attenzione non sempre costante	Consegne non sempre puntuali, abbigliamento non sempre conforme ai relativi contesti	Saltuari Ritardi	Atteggiamenti vivaci	Ritardata	Assenti	Assenti	Assente
Presenza di n. note disciplinari - relativamente agli indicatori - < 10									
6 <i>Valutazione accettabile</i>	Frequenza non regolare	Attenzione saltuaria e partecipazione non continua	Consegne non puntuali, abbigliamento non conforme ai relativi contesti	Ripetuti ritardi o uscite anticipate non motivati	Disturbo dello svolgimento delle lezioni	Assenze non sempre giustificate	Assenti	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 entrambi le prove scritte, che sono state effettuate nelle seguenti date:

Simulazione I prova 15.04.2024

Simulazione II prova 19.04.2024

SCHEDE INFORMATIVE SULLE SINGOLE DISCIPLINE

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

Disciplina	ITALIANO
------------	-----------------

Docente	PROF.SSA ULLO GRAZIANA
---------	-------------------------------

Testo in adozione	
Autore	Ronconi, Cappellini, Dendi, Sada, Tribulato
Titolo	Le porte della lettura
Volume	3
Casa editrice	Signorelli Scuola

NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Padronanza degli strumenti espressivi argomentativi fondamentali per gestire l'interazione comunicativa in diversi contesti in relazione a vari livelli di complessità ➤ Fruizione consapevole del patrimonio letterario e artistico comune. ➤ Ricorso alla lettura e alla riflessione come mezzo per accedere a più vasti campi della conoscenza per soddisfare nuove personali esigenze di cultura e per la maturazione delle capacità di riflessione e critica.
---	--

MODULI	ARGOMENTI
1 Introduzione alla letteratura di fine 800	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Positivismo ➤ Naturalismo ➤ Verismo ➤ L. Capuana ➤ F. De Roberto ➤ G. Verga ➤ Opere scelte
2 Introduzione alla letteratura del 900	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Simbolismo ➤ Decadentismo ➤ G. Pascoli ➤ G. D'Annunzio ➤ Cenni su Freud ➤ I. Svevo ➤ L. Pirandello ➤ Opere scelte
3 La poesia di Guerra	<ul style="list-style-type: none"> ➤ G. Ungaretti ➤ E. Montale ➤ Opere scelte
4 Riflessioni critiche sul confronto tra gli autori	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Guida al dibattito, mediante esempi, sull'interazione tra autori, vissuti sia nella stessa epoca che in epoca diversa ➤ Riflessioni sul cambiamento epocale legato alle modalità di espressione e concretezza morale e spirituale

Disciplina	STORIA
------------	---------------

Docente	PROF.SSA ULLO GRAZIANA
---------	-------------------------------

Testo in adozione	
Autore	Leone, Casalegno
Titolo	Storia aperta
Volume	3
Casa editrice	Sansoni per la scuola

<p>NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI</p>	<input type="checkbox"/> Conoscenza delle relazioni che intercorrono tra gli Stati oggi, mediante lo studio dei fatti storici <input type="checkbox"/> L'importanza della storia dal punto di vista diacronico e sincronico <input type="checkbox"/> Studio dell'adattamento sociale e culturale durante le diverse epoche a causa dei cambiamenti geopolitici. <input type="checkbox"/> Perché la storia è definita Magistra Vitae
---	--

MODULI	ARGOMENTI
1. Verso il mercato mondiale tra 800 e 900	➤ Le radicali trasformazioni economiche e sociali tra fine ottocento ed inizio 900 (crisi sovrapproduzione, seconda rivoluzione industriale, società di massa, imperialismo)
2. La Grande Guerra, la Rivoluzione d'Ottobre ed il primo dopoguerra	➤ Antefatti e cause della Prima guerra mondiale ➤ Potenze coinvolte ➤ La prima fase non interventista dell'Italia ➤ L'Uscita della Russia dalla Guerra e l'accordo firmato con la Germania ➤ Fine del conflitto mondiale
3 I regimi totalitari Fascismo Nazismo e Comunismo	➤ Cosa s'intende per regimi totalitari ➤ Mussolini ed il ventennio fascista ➤ L'ascesa al potere di Hitler ➤ L'Asse Roma, Berlino, Tokio ➤ Il Comunismo di Stalin
4. La seconda guerra mondiale	➤ L'Invasione tedesca della Polonia ➤ L'Ingresso nel conflitto delle potenze oltreoceano ➤ Svolgimento della guerra ➤ Fine del conflitto ➤ Secondo dopoguerra
5. La Guerra fredda	➤ La tensione geopolitica tra due Blocchi: Stati Uniti ed Unione Sovietica
6. L'Italia Repubblicana	➤ Il Referendum del 1946 e l'entrata in vigore della Costituzione nel 1948.

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

Docente	PROF.SSA BARILARO MARIA
---------	--------------------------------

Testo in adozione	
Autore	Bergamini – Trifone – Barozzi
Titolo	“Elementi di Matematica – Studio di funzioni Integrali e Probabilità di eventi complessi”
Volume	Volume A -B (LD)
Casa editrice	ZANICHELLI

<p>NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Utilizzare la modellizzazione numerica per risolvere situazioni significative e problematiche in diversi contesti. (I NUMERI) ➤ Esplorare, descrivere e rappresentare lo spazio riconoscendo le principali figure piane e/o solide e calcolandone perimetri, aree e volumi. ➤ 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. (RELAZIONI) ➤ Classificare e interpretare dati dedotti da una ricerca, scegliendo gli indici opportuni per descriverla e i diagrammi utili a formalizzare i dati in modelli di riferimento. (DATI E PREVISIONI) ➤ Riconoscere e descrivere definizioni e proprietà che caratterizzano gli oggetti matematici. ➤ Rappresentare graficamente dati e misure di grandezze individuando regolarità, andamento e relazioni. (MISURARE) ➤ Formalizzare e generalizzare il procedimento risolutivo seguito per risolvere situazioni problematiche confrontando eventuali differenti strategie risolutive. (RISOLVERE E PORSI PROBLEMI)
---	---

MODULI	ARGOMENTI	
1. Azzeramento	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Richiami sui limiti ➤ Richiami sugli asintoti verticali e orizzontali ➤ Asintoti obliqui 	
2. Le 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; derivata della potenza di una funzione 	
3. Studio di funzione	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Applicazioni delle derivate allo studio di una funzione: funzioni crescenti e decrescenti. ➤ Punti di massimi e minimi relativi. Punti di flesso ➤ Teorema di De L'Hospital (enunciato) ➤ Problemi di massimo e di minimo ➤ Studio completo di una funzione. 	
4. Calcolo combinatorio	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Le disposizioni ➤ Le permutazioni ➤ Le combinazioni 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ I coefficienti binomiali ➤ Il calcolo delle probabilità: contenuti generali
5. Approfondimenti	<ul style="list-style-type: none"> ➤ UdA: “Comprendo e mi Oriento” ➤ Preparazione alle Prove INVALSI (sviluppata nel I Quadrimestre) 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Lettura di grafici ➤ La sicurezza nel web: costruzione di un PIN e di una Password

Disciplina	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, ANALISI E CONTROLLI MICROBIOLOGICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI
------------	---

Docente	<i>PROF.SSA COSTANTINO MARIA</i>
---------	---

Testo in adozione	
Autore	A.MACHADO
Titolo	<i>Scienza e Cultura Dell'alimentazione</i>
Volume	5
Casa editrice	POSEIDONIA SCUOLA

NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI	<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. La dieta in condizioni fisiologiche	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Dieta nelle Diverse Età ➤ Diete e Stili Alimentari
2. La dieta nelle diverse patologie	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Malattie Cardiovascolari ➤ Malattie Metaboliche ➤ Allergie Ed Intolleranze ➤ Alimentazione E Tumori ➤ Disturbi Alimentari
3. Sicurezza alimentare	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Filiera Agroalimentare ➤ Sistema HACCP ➤ Contaminazioni Alimentari ➤ Concetto di Sostenibilità e Certificazioni
4. Trasformazione degli alimenti.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Conservazione degli Alimenti

Disciplina	LABORATORIO PRODOTTI DOLCIARI
------------	--------------------------------------

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

Testo in adozione	
Autore	AUTORI VARI
Titolo	<i>LABORATORIO DI PASTICCERIA</i>
Volume	Volume UNICO
Casa editrice	ALMA – PLAN – GRUPPO ED. ELI

<p>NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ I prodotti dolciari e da forno: dal processo al prodotto ➤ Le materie prime dei prodotti dolciari e da forno. ➤ Il controllo dei prodotti dolciari sotto il profilo organolettico, igienico, nutrizionale e gastronomico. ➤ Le caratteristiche della strumentazione di laboratorio di pasticceria e il suo utilizzo in sicurezza. ➤ La produzione dolciaria: il profilo nutrizionale del cliente e le sue esigenze ➤ Le allergie, le intolleranze alimentari e le malattie correlate al consumo dei prodotti dolciari e da forno. ➤ La realizzazione di prodotti dolciari rispondenti alle esigenze della clientela con intolleranze, allergie alimentari e/o specifiche esigenze dietetiche. ➤ Il sistema della qualità: sicurezza, immagazzinamento, ricerca dei fornitori ➤ La normativa igienico-sanitaria, il piano di autocontrollo e il sistema HACCP. ➤ La valorizzazione del territorio e la promozione del “Made in Italy” ➤ La promozione dei prodotti del territorio. ➤ La pasticceria regionale tra valorizzazione e innovazione. ➤ La produzione dolciaria artigianale e la valorizzazione sensoriale
---	---

MODULI	ARGOMENTI
1. Le materie prime	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Conoscere e utilizzare correttamente le materie prime: ➤ Uova ➤ Zuccheri e i dolcificanti ➤ I Grassi in uso in pasticceria ➤ Le farine e gli amidi ➤ Il cacao ➤ La frutta secca
2. La pasticceria regionale nazionale e internazionale	<ul style="list-style-type: none"> ➤ La pasticceria siciliana (la cassata siciliana, il cannolo, le granite e i dolci tipici della tradizione messinese) ➤ Piccola Pasticceria Nazionale ➤ Dolci francesi
3. La ritualità dei dolci	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Un dolce per ogni occasione. ➤ I grandi lievitati
4. L'alimentazione sicura	<ul style="list-style-type: none"> ➤ H.a.c.c.p ➤ Le fasi del piano h.a.c.c.p ➤ Igiene del personale e degli ambienti di lavoro ➤ La gestione del prodotto
5. Tecniche di conservazione	<ul style="list-style-type: none"> ➤ I Metodi di conservazione ➤ I macchinari del lab di pasticceria utilizzati per le tecniche di conservazione
6. Il settore contabile amministrativo (economato)	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Gestione del magazzino ➤ Come scegliere un fornitore ➤ Km 0 ➤ Come stoccare le derrate alimentari ➤ Il food cost.

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

Docente	<i>PROF.SSA LOVERSO MARIA ANNUNZIATA</i>
---------	---

Testo in adozione	
Autore	Cesarano - Esposito - Acampora
Titolo	Strumenti gestionali per il turismo
Volume	3
Casa editrice	Clitt

NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI	<ul style="list-style-type: none"> ➤ La contabilità gestionale. ➤ Il Marketing. ➤ Il business plan. ➤ La normativa alimentare e la sicurezza sul lavoro.
---	--

MODULI	ARGOMENTI
1. La pianificazione aziendale	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Il consumatore al centro delle scelte aziendali ➤ Il processo di pianificazione e programmazione aziendale ➤ La redazione del piano industriale e del business plan
2. La contabilità gestionale	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Il processo di controllo ➤ La redazione del budget
3. Il Marketing	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Il marketing. ➤ Strumenti di analisi ➤ Marketing strategico ➤ Marketing operativo. ➤ Leve di marketing: Prodotto, Prezzo, Distribuzione e comunicazione ➤ Il marketing plan. ➤ Green marketing ➤ Web marketing ➤ Marketing turistico
4. Il business plan	<ul style="list-style-type: none"> ➤ La redazione del piano industriale e del business plan ➤ Contenuto del business plan.
5. La normativa alimentare – La sicurezza nel luogo di lavoro	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sicurezza sui luoghi di lavoro ➤ La normativa antincendio ➤ La sicurezza degli alimenti. ➤ Tracciabilità, rintracciabilità, etichettatura. ➤ Haccp. ➤ Le frodi alimentari ➤ I marchi di qualità. ➤ I prodotti a km 0

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

Docente	<i>PROF.SSA ANDRONACO LETTERIA</i>
---------	---

Testo in adozione	
Autore	Giovanna Malchiodi
Titolo	BAKE IT!
Volume	Unico
Casa editrice	Loescher

NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI	<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 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
1. Food and eating habits	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Eating in Britain ➤ Eating in Italy ➤ Healthy eating
2. Shall we make a cake?	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Preparing methods ➤ When eating a cake ➤ How to decorate a cake ➤ Techniques of decoration ➤ Leavening agents
3. Pastry and pastries	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Types of desserts ➤ Cold and hot desserts ➤ Chocolate, a pastry favourite ingredient ➤ Types of chocolate ➤ Selection of recipes
4. Eating and banquets	<ul style="list-style-type: none"> ➤ H.A.C.C.P. and its seven points ➤ How to make cookies ➤ Cookies types
Approfondimenti	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Agenda 2030: General accounts ➤ Agenda 2030, goal n.8” Decent work and economic growth”

Disciplina	RELIGIONE CATTOLICA
------------	----------------------------

Docente	PROF.SSA RIZZO CHIARA MARIA
---------	------------------------------------

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

<p>NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Dio e l'uomo ➤ La Bibbia e le altre fonti ➤ Il linguaggio religioso ➤ I valori etici e religiosi
---	---

MODULI	ARGOMENTI
1. La persona umana tra libertà e valori	<ul style="list-style-type: none"> ➤ La libertà responsabile ➤ La coscienza morale ➤ La dignità della persona
2. La vita come amore	<ul style="list-style-type: none"> ➤ I vari volti dell'amore ➤ L'amore come amicizia- l'amore come eros ➤ L'amore come agàpe ➤ Inno alla Carità
3 Una società fondata sui valori	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Una politica per l'uomo: la giustizia sociale, l'immigrazione ➤ Un'economia per l'uomo: giustizia economica ➤ Condividere per il bene comune: solidarietà e volontariato
4. Una scienza per l'uomo: la bioetica	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Quali diritti sulla vita e sulla morte ➤ L'inizio della vita: contraccezione, tecniche di riproduzione artificiale, diagnosi pre-natale ed aborto ➤ L'eutanasia ed il testamento biologico ➤ La pena di morte ➤ La salute ed il benessere ➤ Un ambiente per l'uomo: ecologia e cambiamenti climatici

Disciplina	TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI
------------	--

Docente	PROF.SSA VIRGILIA ROSANNA
---------	----------------------------------

Testo in adozione	
Autore	Cataldo Vincenzo Biffaro, Rosalba Labile, Raffaella Labile
Titolo	Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi.
Volume	Volume 2
Casa editrice	HOEPLI

NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Conoscenze teoriche e pratiche necessarie per far acquisire le competenze da utilizzare durante l'attività professionale; ➤ I trasportatori industriali (a rulli, a nastri e pneumatici) in termini di caratteristiche, materiali e funzionalità; ➤ Le macchine per l'industria del cioccolato e dei prodotti lievitati e da forno descrivendo le principali macchine da forno, di conservazione, raffreddamento, del gelato e del trattamento del cioccolato; ➤ I principi di elettropneumatica e sistemi automatici al fine di definire la teoria dei sistemi, le tecniche utilizzate nei sistemi elettropneumatici e la simulazione software di impianti automatici nel settore alimentare; ➤ la gestione dei processi produttivi analizzata attraverso i focus per processo e prodotto e relativa disposizione su layout, le tecniche reticolari e le tecniche utilizzate nell'Industria 4.0; ➤ la Qualità e la sicurezza nei luoghi di lavoro presentando i principi della qualità totale e del sistema qualità Italia, le normative di settore e le certificazioni di qualità.
------------------------------	---

MODULI	ARGOMENTI
1. I trasportatori industriali	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tipologie di trasportatori industriali (elevatori, a catena, vibranti, per materiali alla rinfusa); elementi costitutivi dei trasportatori industriali; ➤ sistemi di trasporto automatici
2. Le macchine per il cioccolato e i prodotti lievitati da forno	<ul style="list-style-type: none"> ➤ attrezzature per la cottura (forno statico, a convezione di vapore, combinato, a microonde, il pastorizzatore, la friggitrice, la pralinatrice); attrezzature per raffreddare (cenni sul ciclo frigorifero, cella frigorifera, armadi frigoriferi abbattitore, macchina per il gelato), mantecare e conservare (il montapanna, la confezionatrice sottovuoto, la planetaria); ➤ attrezzature per il cioccolato (la temperatrice, la ricopritrice)
3 Elettropneumatica e sistemi automatici	<ul style="list-style-type: none"> ➤ fondamenti di automazione; principali componenti del sistema elettropneumatico. ➤ algebra degli schemi a blocchi: la retroazione;
4. La gestione dei processi produttivi:	<ul style="list-style-type: none"> ➤ tipologie di processi produttivi (produrre per processo e per prodotto, i sistemi misti) e metodi per l'ottimizzazione delle risorse tecniche e umane; ➤ metodologia di definizione di un layout in funzione del ciclo di produzione; ➤ le tecniche reticolari, il diagramma di Gantt; ➤ cenni sul software Microsoft Project; ➤ introduzione al modello di industria 4.0 (Approfondimento: il pianeta dei robot)
5. Qualità e sicurezza nei luoghi di lavoro (d.lgs 81/08)	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Il controllo di qualità per incrementare il valore aggiunto al prodotto finito; influenza delle tecniche del controllo qualità nel plan layout aziendale; ➤ sistemi di gestione della qualità, principali documenti, norme e procedure; ISO 9001. ➤ la sicurezza ambientale; ➤ norme di settore relative alla sicurezza sul luogo di lavoro, DPI, documenti e figure obbligatorie del D.lgs 81/08; ➤ il rischio meccanico, elettrico, incendio, microclima, videoterminale.

Disciplina	SCENZE MOTORIE E SPORTIVE
Docente	<i>PROF. NACCARI SERGIO</i>
Testo in adozione	
Autore	A.C. Cappellini - A. Naldi – F. Nanni
Titolo	Corpo Movimento Sport
Volume	I e II
Casa editrice	Markes
<p>NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI</p>	<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 ➤ Concetto dinamico di salute: prevenzione e sani stili di vita
2. Educazione alla salute	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 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 ➤ I benefici di una corretta alimentazione e di una corretta attività motoria per il mantenimento della salute
3. Sport e alimentazione	<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	FRANCESE
Docente	PROF.SSA MUSCIUMARRA GIUSEPPA
Testo in adozione	
Autore	ARCANGELA DE CARLO
Titolo	LE FRANÇAIS DE LA PÂTISSERIE
Volume	Unico
Casa editrice	HOEPLI

NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI	<input type="checkbox"/> Ortografia, fonetica, grammatica, sintassi, lessico, inclusi quelli specifici della microlingua professionale di indirizzo <input type="checkbox"/> Funzioni comunicative <input type="checkbox"/> Modelli di interazione sociale <input type="checkbox"/> Aspetti sociolinguistici <input type="checkbox"/> Tipologie e generi testuali inclusi quelli specifici della microlingua professionale di indirizzo <input type="checkbox"/> Aspetti socio-culturali della Lingua francese con valorizzazione e promozione delle tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando anche le nuove tendenze di filiera <input type="checkbox"/> Dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e interculturale.
---	---

MODULI	ARGOMENTI
1. LES REGIONS FRANCAISES	<input type="checkbox"/> La Provence et sa pâtisserie <input type="checkbox"/> L'Alsace et sa pâtisserie <input type="checkbox"/> La Bretagne. La cuisine bretonne et le cidre <input type="checkbox"/> La Normandie La gastronomie normande et les boissons typiques
2. CHIMIE DES ALIMENTS	<input type="checkbox"/> Les principales méthodes de cuisson <input type="checkbox"/> Les méthodes de conservation <input type="checkbox"/> La méthode HACCP Les sept principes de la mise en place de la méthode HACCP ➤ Hygiène des aliments ➤ Les risques sanitaires en pâtisserie ➤ Les obligations en hygiène
3. REGIMES ET INTOLERANCES	➤ Le régime méditerranéen <input type="checkbox"/> Les allergies et les intolérances alimentaires

Disciplina	LINGUA SPAGNOLA
Docente	PROF.SSA MAZZEO SANTA
Testo in adozione	
Autore	Susana Orozco González, Giada Riccobono
Titolo	Nuevo ¡En su punto! el español en cocina, restaurantes y bares
Volume	Unico
Casa editrice	HOEPLI

NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI	<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 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
1. ENDULZA LA VIDA	<ul style="list-style-type: none"> ➤ El bizcocho/Pan di Spagna: origen y tradición ➤ La harina y sus propiedades ➤ Los huevos y sus propiedades ➤ El azúcar y sus propiedades ➤ La dieta mediterránea ➤ Alimentación y medio ambiente
2. EN LA PASTELERIA	<ul style="list-style-type: none"> ➤ La Brigada de cocina y el uniforme ➤ Normas higiénicas y Seguros en la cocina ➤ Enfermedades, alergias e intolerancias ➤ Pastelería regional, nacional e internacional ➤ Agenda 2030: Medicina Alternativa (Ed. Civica) ➤ ¿Trabajar para vivir o vivir para trabajar? (Modulo Orientativo)
3. A CONOCER ESPAÑA	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Geografía de España ➤ Las lenguas de España y el español fuera de España ➤ La Comunidad Valenciana: geografía, fiestas y tradiciones ➤ Las Fallas ➤ La Semana Santa andaluza ➤ Feria de abril en Sevilla ➤ La producción agropecuaria en España (UDA)

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 ministeriale

IL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	DISCIPLINA	FIRMA
Ullo Graziana	<i>Lingua e Letteratura Italiana – Storia</i>	
Andronaco Letteria	<i>Lingua Inglese</i>	
Mazzeo Santa	<i>Lingua Spagnola</i>	
Musciumarra Giuseppa	<i>Lingua Francese</i>	
Virgilia Rosanna	<i>Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi</i>	
Barilaro Maria	<i>Matematica</i>	
Loverso Maria Annunziata	<i>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</i>	
Celesti Giovanni	<i>Docente specializzato per il sostegno</i>	
Costantino Maria	<i>Scienza e cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari</i>	
Pagano Giuseppe	<i>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore pasticceria</i>	
Rizzo Chiara Maria	<i>Religione</i>	
Naccari Sergio	<i>Scienze Motorie e Sportive</i>	

Messina, 13/05/2024

Il Dirigente Scolastico
prof.ssa *Laura Tringali*
