



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CLASSE V SEZ. A

Indirizzo “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”
ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA

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

A.S. 2023 / 2024

PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

Indirizzi di Studio

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

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

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

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

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Laura Tringali

DOCENTE	DISCIPLINA
Concetta Grasso	Letteratura Italiana - Storia
Cascio Marcella	Inglese
Del Popolo Benedetta	Matematica
Pagliaro Massimiliano	Scienze degli Alimenti
Russo Antonino	Laboratorio di Sala e Vendita
Mancuso Francesco	Economia
Costa Elisa	Francese
Cosola Donatella	Scienze Motorie
Chiara Rizzo	Religione
Ottanà Alessandra	Sostegno
Naso Caterina	Laboratorio di Enogastronomia

**PROFILO PROFESSIONALE DEL DIPLOMATO IN
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITA' ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA**

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.

Il diplomato dell'Indirizzo Sala-vendita è in grado di:

svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici;

interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

ELENCO ALUNNI E CREDITI SCOLASTICI

Si rimanda agli allegati al presente Documento

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è composta da 14 studenti frequentanti, 7 maschi e 7 femmine, tutti provenienti per continuità dalla IV A Sala e Vendita dello scorso anno scolastico tranne una che proviene da un'altra quarta; tra questi vi è un'alunna diversamente abile, affiancata da un'insegnante specializzata e un'asacom, che ha seguito una programmazione curricolare con obiettivi minimi. Tutti gli studenti sono residenti nel comune di Messina, alcuni domiciliati nella zona nord e altri nella zona sud della città ma la distanza dalla scuola e l'utilizzo dei mezzi di trasporto pubblico hanno fatto registrare per molti allievi frequenti ritardi e/o costanti ingressi in seconda ora. Nel corso dell'anno scolastico l'interesse verso le attività proposte è stato generalmente superficiale e, purtroppo, i programmi didattici hanno subito un notevole rallentamento nei mesi di Marzo e Aprile per le numerose attività svolte. Il rapporto con gli insegnanti è stato sereno ed il comportamento nel complesso è stato corretto. La partecipazione alle attività didattiche non è stato per tutti sempre costante. Solo un piccolo gruppo di alunni ha manifestato ottima motivazione e impegno nello studio degli argomenti delle diverse discipline; gli altri studenti, invece, hanno avuto un andamento scolastico discontinuo con conseguenti risultati non sempre all'altezza delle aspettative.

Nello specifico, gli alunni hanno evidenziato una certa difficoltà nel perfezionare il metodo di studio: solo gli allievi più interessati ed impegnati hanno potenziato le capacità espressive ed hanno sviluppato la capacità di rielaborazione personale dei contenuti appresi, conseguendo risultati soddisfacenti. Gli allievi che invece hanno mostrato un'applicazione di studio saltuaria ed hanno risposto in maniera non sempre adeguata agli stimoli formativi proposti, hanno raggiunto un livello di apprendimento superficiale, ai limiti della sufficienza. Tutti gli studenti invece, si sono mostrati più interessati negli ambiti disciplinari tecnico-pratici, e sono riusciti a potenziare le loro doti professionali sia nelle attività laboratoriali che nelle esperienze di stage. L'azione didattica dei docenti ha comunque cercato di far sviluppare le attitudini particolari degli allievi perché potessero pervenire all'acquisizione di adeguate competenze culturali e professionali che risultano complessivamente sufficienti.

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:

-

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:

- Masterclass FARO DOC - Cantine Santi Gatto
- Masterclass Vini e Olio Evo Cantine Conte-Luciese
- Masterclass Mamertino DOC - Azienda Gaglio Vignaioli
- Masterclass Olio Evo IGP - Aricò Ramona
- Masterclass Cantine Pellegrino
- Immaginare il proprio lavoro nel pieno rispetto della sostenibilità

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/esperienze:

Proposte tematiche generali

Il Mediterraneo	La fortuna
Il viaggio	Il tempo
La malattia	Individuo, folle e masse
Gli obiettivi di sviluppo sostenibile	Maschere
Intelligenza artificiale	Il sogno: tra spleen e ideale

Proposte tematiche di indirizzo:

SALA E VENDITA
Tutela del patrimonio enogastronomico
I distillati e i cocktails
Associazioni e contrasti: cibi e vini
Dieta ed alimentazione equilibrata

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

- Masterclass FARO DOC - Cantine Santi Gatto
- Masterclass Vini e Olio Evo Cantine Conte-Luciese
- Masterclass Mamertino DOC - Azienda Gaglio Vignaioli
- Masterclass Olio Evo IGP - Aricò Ramona
- Masterclass Cantine Pellegrino
- Visita guidata nei luoghi verghiani
- Visita guidata presso Hotel Timeo di Taormina

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 sala e vendita il curriculum di educazione civica è il seguente:

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

NUCLEO TEMATICO
COSTITUZIONE
<p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.</i> • <i>Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.</i> • <i>Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.</i>

- *Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.*
- *Partecipare al dibattito culturale.*
- *Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.*
- *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.*
- *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.*

TEMATICA	ABILITA'	CONOSCENZE	OR E	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	6	Diritto e tecniche amm. della struttura ricettiva

		Cenni sulla Magistratura ed enti locali		
Gli organismi internazionali	Saper collocare la propria dimensione di cittadino del mondiale	L'ONU La dichiarazione dei diritti umani Le organizzazioni internazionali	3	Italiano 2° quadrimestre

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 2° Quadrimestre
Educazione al volontariato	Partecipare in modo attivo alle attività della comunità	Il servizio civile. L'attivismo del Terzo settore.	3	Religione 2° Quadrimestre
Diritti ed istituti di partecipazione	Acquisire comportamenti di partecipazione attiva e responsabile durante le assemblee studentesche	Il diritto-dovere di voto. La partecipazione agli organi collegiali.	3	Italiano 1° Quadrimestre

NUCLEO TEMATICO

SVILUPPO SOSTENIBILE

COMPETENZE:

- *Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.*
- *Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.*
- *Operare a favore dello sviluppo ecosostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.*

TEMA	ABILITA'	CONOSCENZE	ORE	DISCIPLINA
Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile	Capacità di acquisire un pensiero critico	Educazione alla cittadinanza globale.	4	Lettere
		I punti dell'Agenda 2030	2	Lingua straniera 2° Quadrimestre

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	Laboratori professionalizzati sala e vendita/scienze e cultura dell'alimentazione 1° Quadrimestre 2° quadrimestre

NUCLEO TEMATICO

CITTADINANZA DIGITALE

COMPETENZE:

- *Partecipare al dibattito culturale.*
- *Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.*

TEMATICA	ABILITA'	CONOSCENZE	OR E	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 2° quadrimestre

INDIRIZZO PROFESSIONALE ENOGASTRONOMIA

PROGRAMMAZIONE CLASSE V

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

NUCLEO TEMATICO				
COSTITUZIONE				
<p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.</i> • <i>Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.</i> • <i>Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.</i> • <i>Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.</i> • <i>Partecipare al dibattito culturale.</i> • <i>Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.</i> • <i>Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile e adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.</i> • <i>Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abitudini di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.</i> 				
TEMATICA	ABILITA'	CONOSCENZE	ORE	DISCIPLINA
La Costituzione	Saper assumere comportamenti nel rispetto dei diritti fondamentali della persona sanciti dalla Costituzione	La Costituzione. I principi fondamentali.	4	Italiano/storia
Istituzioni dello Stato italiano	Sapersi orientare nell'organizzazione statale distinguendo le funzioni degli organi pubblici	Il Parlamento Il Governo Il Presidente della Repubblica Cenni sulla Magistratura ed enti locali	6	Diritto e tecniche amm. della struttura ricettiva
Gli organismi internazionali	Saper collocare la propria dimensione di cittadino del mondiale	L'ONU La dichiarazione dei diritti umani Le organizzazioni	3	Italiano

		internazionali		
Nozioni di diritto del lavoro	Sapersi orientare nei modelli organizzativi per l'accesso al lavoro	Come candidarsi per un lavoro	1	Diritt. e tecniche amm. della struttura ricettiva
Educazione al volontariato	Partecipare in modo attivo alle attività della comunità	Il servizio civile. L'attivismo del Terzo settore.	3	Da individuare a cura del C di C
Diritti ed istituti di partecipazione	Acquisire comportamenti di partecipazione attiva e responsabile durante le assemblee studentesche	Il diritto-dovere di voto. La partecipazione agli organi collegiali.	3	Da individuare a cura del C di C

NUCLEO TEMATICO

SVILUPPO SOSTENIBILE

COMPETENZE:

- *Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.*
- *Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.*
- *Operare a favore dello sviluppo ecosostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.*

TEMA	ABILITA'	CONOSCENZE	ORE	DISCIPLINA
Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile	Capacità di acquisire un pensiero critico	Educazione alla cittadinanza globale. I punti dell'Agenda 2030	4	Lettere
			2	Lingua straniera
Educazione alla Salute e benessere	Riconoscere il legame tra comportamento, ambiente e salute	Guida in stato alterato L'identità di genere.	2	Sc. motorie
Tutela delle identità, produzioni. Rispetto e valorizzazione del patrimonio culturale	Essere in grado di valorizzare il patrimonio culturale e le eccellenze agroalimentari locali	I marchi di qualità agroalimentare. Le contraffazioni dei marchi alimentari. * La valorizzazione del patrimonio culturale e artistico nazionale	2	Sc alimenti/ Laboratori professionalizzati/ *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

La valutazione, intesa come lettura attenta dei processi di sviluppo, è un'attività continua di controllo del processo di insegnamento e consta di una serie di momenti, di cui le prove di verifica costituiscono elementi essenziali, insieme ad una costante e mirata osservazione dell'approccio didattico dell'allievo e una diagnosi di quanto viene appreso dall'allievo, non solo in termini di "sapere", ma anche di "saper fare" e di "saper essere".

Ai sensi del D.P.R. n° 122 del 22/06/2009 (Regolamento recante coordinamento sulle norme vigenti per la valutazione degli alunni ai sensi degli articoli 2/3 del D.L. 01/09/08 n° 137), la valutazione periodica e finale degli apprendimenti, espressa in decimi, ha tenuto conto dei seguenti parametri di riferimento:

- situazione iniziale dell'alunno;
- capacità di rielaborare le conoscenze e le abilità acquisite;
- valutazione delle prove di verifiche;
- processi formativi individuali e delle competenze emotivo-relazionali;
- partecipazione (intesa come attenzione e interesse per le attività svolte);
- impegno (inteso come lavoro scolastico svolto in modo continuativo a casa e a scuola);
- comportamento e senso di responsabilità (inteso come capacità di autocontrollo, rispetto delle regole, delle persone e delle cose);
- collaborazione (intesa come disponibilità a confrontarsi con gli altri e a collaborare in modo costruttivo);
- socializzazione (intesa come disponibilità a stare con gli altri e a saper inserirsi nel gruppo, cercando di modificare il comportamento, se necessario);
- frequenza.

I periodi di apprendimento mediante esperienze di lavoro, fanno parte integrante dei percorsi formativi personalizzati e sono soggetti a certificazione e relativo riconoscimento dei crediti.

I criteri di valutazione sono esplicitati nella seguente tabella:

INDICATORI	DESCRITTORI	VOTI
Conoscenze	Conoscenze ampie ed approfondite, articolate ed organiche.	10
	Conoscenze ampie ed approfondite.	9
	Conoscenze complete.	8
	Conoscenze precise ed essenziali non particolarmente approfondite.	7
	Conoscenze essenziali.	6
	Conoscenze frammentarie, superficiali o incomplete.	5
	Conoscenze limitate.	4
	Conoscenze scarse.	3
	Nessun elemento significativo per poter formulare un giudizio.	1-2
Abilità	Elaborazione personale e critica dei contenuti disciplinari.	10
	Elaborazione autonoma dei contenuti disciplinari.	9
	Utilizzo dei contenuti disciplinari in modo approfondito.	8
	Utilizzo dei contenuti disciplinari in modo corretto.	7
	Utilizzo dei contenuti disciplinari in modo semplice, ma corretto.	6
	Utilizzo dei contenuti disciplinari in modo superficiale.	5
	Utilizzo dei contenuti disciplinari in modo non sempre corretto.	4
	Utilizzo dei contenuti disciplinari in modo errato.	3
	Nessun elemento significativo per poter formulare un giudizio.	1-2
Competenze	Applicazione puntuale e precisa di conoscenze ed abilità in situazioni nuove.	10
	Applicazione puntuale delle conoscenze e delle abilità in situazioni nuove.	9
	Applicazione coerente delle conoscenze e delle abilità in situazioni nuove.	8
	Applicazione coerente delle conoscenze e delle abilità in situazioni nuove.	7
	Applicazione essenziale delle conoscenze e delle abilità in situazioni note.	6
	Applicazione imprecisa delle conoscenze e delle abilità in situazioni note.	5
	Applicazione parziale e incoerente di conoscenze ed abilità in situazioni note.	4
	Applicazione errata delle conoscenze e delle abilità in situazioni note.	3
	Nessun elemento significativo per poter formulare un giudizio.	1-2
Processo di apprendimento/ Competenze chiave Europee	Progressione nell'apprendimento rilevante. Eccellenti competenze trasversali.	10
	Progressione nell'apprendimento rilevante. Ottime competenze trasversali.	9
	Progressione nell'apprendimento continuo. Buone competenze trasversali.	8
	Progressione nell'apprendimento in crescita. Discrete competenze trasversali.	7
	Progressione nell'apprendimento accettabile. Sufficienti competenze trasversali.	6
	Progressione nell'apprendimento discontinua. Mediocri competenze trasversali.	5
	Progressione nell'apprendimento limitata. Inadeguate competenze trasversali.	4
	Progressione nell'apprendimento irrilevante. Scarse competenze trasversali.	3
	Nessun elemento significativo per poter formulare un giudizio.	1-2
DDI	Partecipazione e interazione assidue e propositive. Puntuale e accurato rispetto delle consegne. Produzioni svolte in modo encomiabile con autonomia nell'uso degli strumenti tecnologici. Consapevole e propositivo rispetto delle regole della netiquette.	10
	Partecipazione e interazione assidue e propositive. Puntuale e accurato rispetto delle consegne. Produzioni svolte in modo lodevole con autonomia nell'uso degli strumenti tecnologici. Accurato rispetto delle regole della netiquette.	9
	Partecipazione e interazione assidue. Puntuale e accurato rispetto delle consegne. Produzioni svolte in modo completo e approfondito con autonomia nell'uso degli strumenti tecnologici. Pieno e puntuale rispetto delle regole della netiquette.	8
	Partecipazione e interazione regolari. Puntuale rispetto delle consegne. Produzioni svolte in modo completo con autonomia nell'uso degli strumenti tecnologici. Costante rispetto delle regole della netiquette.	7
	Partecipazione e interazione adeguate. Rispetto delle consegne. Produzioni svolte in modo sufficiente con uso basilare degli strumenti tecnologici. Adeguato rispetto delle regole della netiquette.	6
	Partecipazione e interazione accettabili. Rispetto delle consegne dietro sollecitazione. Produzioni superficiali con uso elementare degli strumenti tecnologici. Rispetto discontinuo delle regole della netiquette.	5
	Partecipazione e interazione limitate. Saltuario rispetto delle consegne. Produzioni svolte in modo insufficiente con uso elementare degli strumenti tecnologici. Scarso rispetto delle regole della netiquette.	4
	Partecipazione e interazione scarse. Mancato rispetto delle consegne. Produzioni assenti con uso limitato degli strumenti tecnologici. Inesistente rispetto delle regole della netiquette.	3
	Nessun elemento significativo per poter formulare un giudizio.	1-2

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

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

CRITERI DI ATTRIBUZIONE CREDITI FORMATIVI

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

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

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

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

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLA CONDOTTA

Ai sensi del Regolamento di Istituto

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

PROVE DI SIMULAZIONE

Il Consiglio di classe ha deliberato l'attuazione di simulazioni per 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.

Docente	Prof. Concetta Maria Pamela Grasso
---------	------------------------------------

Testo in adozione	
Autore	A. Roncoroni, M.M. Cappellini, A. Dendi, E. Sada, O. Tribulato
Titolo	LE PORTE DELLA LETTERATURA. Dalla fine dell'Ottocento ad oggi
Volume	3
Casa editrice	B. Signorelli - Scuola

<p>NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 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
<p>1. Fra Ottocento e Novecento: dal Positivismo al Simbolismo - Il Naturalismo francese: origini, romanzo naturalista, autori - Il Verismo: poetica - La poesia simbolista: origine, poetica, autori</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ G. Verga: formazione, poetica, opere da <i>Novelle rusticane</i>: "La roba" "Rosso Malpelo" <i>I Malavoglia</i> (trama) <i>Mastro don Gesualdo</i> (trama)
<p>2. Il Decadentismo: origine del termine, atteggiamenti, poetiche</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ G. Pascoli: vita, poetica, opere da <i>Myricae</i>: "Lavandare", "Novembre", "X agosto", "Temporale", "Il lampo", "Nebbia" Da "I Canti di Castelvecchio": "Il gelsomino notturno" ➤ G. D'Annunzio: vita, poetica, opere da <i>Alcyone</i>: "La pioggia nel pineto" <i>Il piacere</i> (trama), <i>L'Innocente</i> (trama), <i>Il fuoco</i> (trama), <i>La Vergine delle rocce</i> (trama).

<p>3. La narrazione nell'età delle avanguardie</p>	<p>➤ L. Pirandello: vita, pensiero ed opere dal saggio "L'Umoreismo": "Il sentimento del contrario" da Novelle per un anno: "Pensaci, Giacomino!" Il fu Mattia Pascal (trama) Uno, nessuno e centomila (trama)</p>
<p>4. La poesia delle avanguardie</p> <p>L'Ermetismo: origine del termine, poetica, ideologia</p>	<p>➤ G. Ungaretti: vita, poetica, opere da L'allegria: "Il porto sepolto", "San Martino del Carso", "Veglia", "Fratelli", "Soldati", "Mattina"</p> <p>➤ E. Montale: vita, poetica, opere da Ossi di seppia: "Spesso il male di vivere ho incontrato", "Non chiederci la parola", "Meriggiare pallido, assorto", "I limoni" da Le Occasioni: "Non recidere, forbice, quel volto" da Satura: "Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale"</p>
<p>5. Il Neorealismo: narrativa di guerra e di Resistenza</p>	<p>➤ Primo Levi: formazione ed opere da "Se questo è un uomo": "Il viaggio" da I sommersi e i salvati: "Il sogno del reduce dal lager"</p>

Materia	STORIA Concetta Maria Pamela Grasso
Docente	Prof. Concetta Maria Pamela Grasso

Testo in adozione	
Autore	Alba Rosa Leone – Giovanni Casalegno
Titolo	Storia Aperta
Volume	3
Casa editrice	Sansoni per la scuola

<p>NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Agire in riferimento ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione; ➤ essere in grado di valutare fatti e orientare comportamenti personali, sociali e professionali; ➤ utilizzare gli strumenti culturali per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente. ➤ Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità. ➤ Analizzare problematiche significative del periodo considerato.
---	---

MODULI	ARGOMENTI
1. Processi di trasformazione tra Ottocento e Novecento	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Questione Meridionale ➤ Seconda rivoluzione industriale e sue conseguenze ➤ Imperialismo e colonialismo di fine '800 europeo ➤ Giolitti
2. Alle radici storiche del Novecento	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Le cause profonde della prima guerra mondiale: gli eventi principali, gli schieramenti, la guerra di trincea. ➤ Il ruolo dell'Italia, il Patto di Londra ➤ Intervento Stati Uniti e la fine della guerra ➤ La Conferenza di pace di Parigi e le sue drammatiche conseguenze nel tempo.
3. L'Europa dell'Est agli inizi del Novecento	<ul style="list-style-type: none"> ➤ L'Impero zarista in Russia: situazione feudale in campo socio economico. ➤ La Rivoluzione d'ottobre: eventi dal 1905 al 1917, fine dell'impero zarista. ➤ Nascita dell'URSS. ➤ La politica socio-economica di Lenin. ➤ La morte di Lenin e la successione di Stalin. ➤ Gli anni del regime totalitario staliniano e le sue conseguenze in campo socio economico.
4. Il primo dopoguerra	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Il crollo di quattro imperi europei nel 1919 e l'avanzare della potenza americana nel mondo. ➤ La difficile ripresa socio-economica in Europa.

5. Gli anni Venti - Trenta in Europa	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Crisi economica e morale ed ascesa dei regimi totalitari. ➤ Ascesa del Fascismo in Italia. ➤ Lo spettro del pericolo rosso in Europa e le sue drammatiche conseguenze. Ascesa ed affermazione del partito Nazionalsocialista in Germania. ➤ Il ruolo della propaganda di regime. ➤ Il ruolo del Fuhrer. ➤ Capisaldi dell'ideologia nazista. ➤ La Shoah, lo sterminio premeditato di un popolo. Il processo di Norimberga
6. La seconda guerra mondiale	<ul style="list-style-type: none"> ➤ La seconda guerra mondiale: cause profonde, eventi e dinamiche di tipo politico - militare tra gli opposti schieramenti. ➤ La guerra parallela dell'Italia di Mussolini. ➤ Gli sbarchi degli alleati e la fine della guerra. ➤ La liberazione dell'Italia dal nazi-fascismo. ➤ La Resistenza e la guerra partigiana. ➤ La fine della guerra in oriente: Hiroshima e Nagasaki.
7. La Cortina di Ferro	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Da Yalta a Postdam: la divisione della Germania, dell'Europa e del mondo in sfere d'influenza. ➤ Il concetto di guerra fredda. ➤ Il muro di Berlino. La caduta del muro di Berlino e la fine della guerra fredda. ➤ Dalla guerra fredda allo scontro di civiltà

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

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

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

NUCLEI FONDANTI	<ul style="list-style-type: none"> ➤ RICONOSCERE, IN FATTI E FENOMENI, RELAZIONI TRA GRANDEZZE. FORMALIZZARE ATTRAVERSO L'USO DI COORDINATE CARTESIANE, DIAGRAMMI E TABELLE, LA RAPPRESENTAZIONE DELLE FUNZIONI E UTILIZZARLE PER COSTRUIRE MODELLI. ➤ RAPPRESENTARE GRAFICAMENTE DATI E MISURE DI GRANDEZZE INDIVIDUANDO REGOLARITA', ANDAMENTO E RELAZIONI. ➤ FORMALIZZARE E GENERALIZZARE IL PROCEDIMENTO RISOLUTIVO SEGUITO PER RISOLVERE SITUAZIONI PROBLEMATICHE CONFRONTANDO EVENTUALI DIFFERENTI STRATEGIE RISOLUTIVE.
------------------------	---

MODULI	ARGOMENTI
<p style="text-align: center;">1. INTRODUZIONE ALL'ANALISI</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE ➤ CLASSIFICAZIONE DELLE FUNZIONI ➤ DOMINIO E CODOMINIO ➤ GLI ZERI DI UNA FUNZIONE ➤ SEGNO DI UNA FUNZIONE ➤ SIMMETRIE DI UNA FUNZIONE. FUNZIONE PARI E FUNZIONE DISPARI. ➤ PRIMO STUDIO DI FUNZIONE (FUNZIONE RAZIONALE INTERA, FUNZIONE FRATTA-OMOGRAFICA)

<p style="text-align: center;">2.</p> <p>LIMITI DI FUNZIONI REALI A VARIABILE REALE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ INTORNI ➤ INTODUZIONE AL CONCETTO DI LIMITE ➤ APPROCCIO GRAFICO AL CALCOLO DEL LIMITE, DEL LIMITE DESTRO E SINISTRO ➤ FUNZIONI CONTINUE ➤ ALGEBRA DEI LIMITI ➤ LIMITE DELLA SOMMA ALGEBRICA DI DUE FUNZIONI ➤ LIMITE DEL PRODOTTO DI DUE FUNZIONI ➤ LIMITE DEL QUOZIENTE DI DUE FUNZIONI ➤ FORME INDETERMINATE: $+\infty-\infty$, ∞/∞, $0/0$.
<p style="text-align: center;">3.</p> <p>CONTINUITA'</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ DEFINIZIONE DI FUNZIONE CONTINUA IN UN PUNTO E CONTINUA IN UN INTERVALLO. ➤ PUNTI DI DISCONTINUITA' DI PRIMA, SECONDA E TERZA SPECIE ➤ PROPRIETA' DELLE FUNZIONI CONTINUE: TEOREMA DEGLI ZERI. TEOREMA DI WEIESTRASS. TEOREMA DEI VALORI INTERMEDI(ENUNCIATI) ➤ ASINTOTI. RICERCA DEGLI ASINTOTI ORIZZONTALI, VERTICALI E OBLIQUI. ➤ GRAFICO PROBABILE DI UNA FUNZIONE
<p style="text-align: center;">4.</p> <p>CALCOLO DIFFERENZIALE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ LA DERIVATA DI UNA FUNZIONE ➤ IL PROBLEMA DELLA TANGENTE ➤ IL RAPPORTO INCREMENTALE E IL SUO SIGNIFICATO GEOMETRICO ➤ LA DERIVATA DI UNA FUNZIONE E IL SUO SIGNIFICATO GEOMETRICO ➤ IL CALCOLO DELLA DERIVATA ➤ DERIVATA DESTRA E SINISTRA ➤ FUNZIONE DERIVABILE IN UN INTERVALLO ➤ RETTA TANGENTE AL GRAFICO DI UNA FUNZIONE

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ PUNTI STAZIONARI ➤ PUNTI DI NON DERIVABILITA': FLESSO A TANGENTE VERTICALE, CUSPIDE, PUNTO ANGOLOSO ➤ CONTINUITA' E DERIVABILITA' ➤ LE DERIVATE FONDAMENTALI: DERIVATA DI UNA FUNZIONE COSTANTE, DERIVATA DELLA FUNZIONE IDENTICA, DERIVATA DI UNA FUNZIONE POTENZA. ➤ TEOREMI SUL CALCOLO DELLE DERIVATE: <ul style="list-style-type: none"> -DERIVATA DEL PRODOTTO DI UNA COSTANTE PER UNA FUNZIONE -DERIVATA DELLA SOMMA DI FUNZIONI -DERIVATA DEL PRODOTTO DI FUNZIONI -DERIVATA DELLA POTENZA DI UNA FUNZIONE -DERIVATA DEL QUOZIENTE DI DUE FUNZIONI <li style="padding-left: 40px;">➤ I TEOREMI SULLE FUNZIONI DERIVABILI: <ul style="list-style-type: none"> -TEOREMA DI LAGRANGE (ENUNCIATO E SUO SIGNIFICATO GEOMETRICO) -TEOREMA DI ROLLE (ENUNCIATO E SUO SIGNIFICATO GEOMETRICO) -TEOREMA DI DE L'HOSPITAL (APPLICAZIONE AL CALCOLO DI LIMITI)
<p>5 LO STUDIO DELLE FUNZIONI RAZIONALI INTERE E OMOGRAFICHE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ LE FUNZIONI CRESCENTI E DECRESCENTI E LE DERIVATE ➤ MASSIMI E MINIMI RELATIVI E ASSOLUTI (DEFINIZIONE INTUITIVA) ➤ CONCAVITA' E CONVESSITA' ➤ FLESSI E DERIVATA SECONDA ➤ RICERCA DEGLI INTERVALLI DI CRESCENZA, DECRESCENZA, DEI MASSIMI E DEI MINIMI RELATIVI E DEI FLESSI ORIZZONTALI. ➤ RICERCA DEGLI INTERVALLI DI CONCAVITA', CONVESSITA' E DEI FLESSI OBLIQUI E VERTICALI ➤ STUDIO DI FUNZIONI ATTRAVERSO L'INTERPRETAZIONE DEI LORO GRAFICI.

6 STATISTICA	<ul style="list-style-type: none"> ➤ RILEVAZIONE DEI DATI STATISTICI: UNITA' STATISTICHE E POPOLAZIONE. FREQUENZA ASSOLUTA, RELATIVA E PERCENTUALE ➤ RAPPRESENTAZIONE DEI DATI STATISTICI. ➤ INDICI DI POSIZIONE (MEDIA ARITMETICA, MODA E MEDIANA) ➤ INDICI DI VARIABILITA' (SCARTO, VARIANZA, SCARTO QUADRATICO MEDIO)
-------------------------	--

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

Docente	Prof.ssa COSOLA DONATELLA
---------	---------------------------

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

NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI	<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 scheletrico, articolare e muscolare. ➤ Principali disturbi musclo-scheletrici professionali. ➤ Postura e linguaggio del corpo: consapevolezza del corpo come

	<p>condizione personale, relazionale, comunicativa ed espressiva</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Salute: indicazioni e riflessioni sul concetto di salute, prevenzione e sani stili di vita
2. Sport e Storia	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Le Olimpiadi ➤ Lo Sport nei Regimi Totalitari ➤ Diritti Umani e sport ➤ Hebertismo ➤ Il Doping di Stato
3. Sport e Alimentazione	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Benefici di una corretta alimentazione, di una corretta attività motoria per il mantenimento della salute. ➤ Attività aerobiche e stili alimentari ➤ Attività anaerobiche e stili alimentari ➤ Piramide alimentare e piramide del movimento
4. Etica sportiva	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sport come straordinario sistema educativo per i giovani ➤ Il valore delle regole di comportamento come senso di responsabilità, lealtà e rispetto verso la libertà propria e degli altri. ➤ Essenza dello sport: “ L’ importante è partecipare “ ➤ Decalogo del Fair Play

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	Lingua Inglese
------------	-----------------------

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

Testo in adozione	
Autore	Elena Assirelli Alessandra Vetri Barbara Cappellini
Titolo	Light the fire
Volume	Volume unico
Casa editrice	Rizzoli

NUCLEI FONDANTI	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Ortografia, fonetica, grammatica, sintassi, lessico, inclusi quelli specifici della microlingua professionale di indirizzo ➤ Funzioni comunicative ➤ Modelli di interazione sociale ➤ Aspetti sociolinguistici ➤ Tipologie e generi testuali inclusi quelli specifici della microlingua professionale di indirizzo ➤ Aspetti socio-culturali della Lingua (inglese-francese-spagnolo) 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. MENU AND MEALS	Menu basics Breakfast, lunch and dinner menus Banquets and buffets Special menus Wine lists
2. FOOD AND HEALTH	A healthy lifestyle The food pyramid and food groups The Mediterranean diet Food allergies and intolerances
3. FOOD SAFETY AND HYGIENE	Food contamination Food poisoning
4. FOOD SAFETY MEASURES	The HACCP system

Disciplina	Scienza e Cultura dell’Alimentazione
-------------------	---

Docente	Prof. Massimiliano Pagliaro (<i>sostituto Prof.ssa Francesca Marotta</i>)
----------------	---

Testo in adozione	
Autore	Silvano Rodato
Titolo	Alimentazione oggi – 2 Ed. - Scienza e cultura dell'alimentazione per i servizi di enogastronomia e di sala e vendita.
Volume	Volume per il quinto anno (Libro Digitale Multimediale)
Casa editrice	Clitt

NUCLEI FONDANTI	Conoscenze fondamentali di alimentazione; Il cliente e le sue esigenze: dalle fisiologiche alle principali patologie e nutrizioni; Tutela e sicurezza del cliente; Promozione del “Made in Italy” e valorizzazione del territorio.
------------------------	--

MODULI	ARGOMENTI
1. Nuove tendenze di filiera. Qualità degli alimenti e Sostenibilità	<ul style="list-style-type: none"> • Sicurezza alimentare e filiera produttiva • Filiera corta e sviluppo sostenibile • Doppia piramide ed obiettivi dell’Agenda 2030 • Sistema HACCP • Qualità degli alimenti
	<ul style="list-style-type: none"> • Componenti nutrienti e non nutrienti degli alimenti

2. Gli alimenti ed i nutrienti. I nuovi prodotti alimentari	<ul style="list-style-type: none"> • Classificazione INRAN degli alimenti nei 5 gruppi • Classificazione funzionale degli alimenti • Alimenti fortificati, funzionali, dietetici, alleggeriti, innovativi (Novel Food) • Alimenti di nuova gamma
3. Malattie alimentari trasmesse da contaminazioni	<ul style="list-style-type: none"> • Contaminazioni fisiche, chimiche e biologiche • Batteri e virus: differenze e fattori che influenzano la loro crescita • Malattie da contaminazioni microbiche • Parassitosi
4. Alimentazione equilibrata, linee guida e LARN	<ul style="list-style-type: none"> • Stato nutrizionale e fabbisogno energetico • Alimentazione equilibrata e fabbisogni nutrizionali: i LARN. • Ripartizione dell'energia e dei nutrienti • Linee guida per una sana alimentazione • Dieta mediterranea e piramidi alimentari

5. Alimentazione in particolari condizioni patologiche	<ul style="list-style-type: none"> • L'obesità ed il diabete • Le malattie cardio-vascolari • Disturbi alimentari: anoressia e bulimia • Malnutrizione: ipovitaminosi (generalità) • Allergie ed intolleranze alimentari • Il cancro • L'alcool
6. Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche	<ul style="list-style-type: none"> • (Generalità) Alimentazione <ul style="list-style-type: none"> - in gravidanza; - durante l'allattamento; - nell'età evolutiva; - nella prima infanzia; - nell'età scolare; - nell'adolescenza; - nell'età adulta; - nell'età senile; - nello sport.

Disciplina	Lab. Di Serv. Enogastron. Sett. Sala e Vendita
------------	---

Docente	Russo Antonino
---------	----------------

Testo in adozione	
Autore	Mauro Prato – Sergio Pedone – Guido Moscatiello – Roberta Orsini
Titolo	Protagonista in sala
Volume	Secondo biennio e quinto anno
Casa editrice	Giunti T.V.P. Editori

NUCLEI FONDANTI	<ol style="list-style-type: none"> 1. Attrezzature e tecniche di lavorazione e di gestione nella realizzazione di prodotti e servizi Enogastronomici, con particolare attenzione al settore enologico e alle bevande 2. Il sistema della qualità: sicurezza, tracciabilità e certificazione 3. Il cliente e le sue esigenze 4. Ottimizzare il servizio per valorizzare il territorio e promuove il “Made in Italy” 5. Gestione, vendita e commercializzazione
-----------------	--

MODULI	ARGOMENTI
1. L’Enologia	<ul style="list-style-type: none"> ➤ La vite, il ciclo della vite, la maturazione dell’uva, vinificazione in rosso, in bianco e in rosato, con macerazione carbonica. Affinamento e stabilizzazione, maturazione. <p>La legge del vino: la normativa comunitaria, la normativa italiana, rappresentazione grafica della classificazione dei vini</p>

<p style="text-align: center;">2. La degustazione del vino e l'analisi sensoriale</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Terminologia per la degustazione del vino: la scheda AIS (Associazione Italiana Sommelier). I difetti, le malattie e le alterazioni del vino. La carta dei vini, la figura del Sommelier, vini speciali, passiti e spumanti.
<p style="text-align: center;">3. Gli abbinamenti Enogastronomici Le tecniche di abbinamento</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Esame visivo, olfattivo e gustativo del vino, scheda grafica di abbinamento AIS – MERCADINI, CIBO VINO. Il wine cost
<p style="text-align: center;">4. Distillati, amari, liquori La birra</p> <p style="text-align: center;">5. La Gastronomia Italiana, la qualità degli alimenti, certificazioni di qualità</p> <p style="text-align: center;">6. Il bere miscelato</p> <p style="text-align: center;">7. La cucina Flambé</p> <p style="text-align: center;">8. L'evoluzione della sala, il Banqueting, il Catering</p> <p style="text-align: center;">9. La sicurezza sul lavoro</p> <p style="text-align: center;">10. La sicurezza alimentare</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tecniche di distillazione, l'alambicco discontinuo e continuo. I vari tipi di distillati: grappa, brandy, cognac, armagnac, rum. Conoscere e fare la bir ➤ L'olio di oliva, la produzione, la classificazione, le tecniche di degustazione. ➤ L'Arte di fare cocktail, le tecniche di miscelazione, gli attrezzi per fare i cocktail e gli strumenti di lavoro del bartender. Il Flair. ➤ Le tecniche della lavorazione alla lampada. Preparazione primi piatti, secondi e dessert, di ricette regionali e nazionali. ➤ Svolgimento e organizzazione di eventi. Le attrezzature, l'allestimento del buffet. ➤ Sicurezza e ambienti di lavoro, la gestione del rischio, gli infortuni, la segnaletica di sicurezza. ➤ Il protocollo HACCP, l'igiene dei prodotti alimentari, come evitare le contaminazioni crociate. Ambienti di lavoro e attrezzature, l'igiene della persona.

Materia	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA
Docente	Prof. Mancuso Francesco
Autore	Maria Rosaria Cesarano,
Titolo	STRUMENTI GESTIONALI PER IL TURISMO –VOLUME PER IL QUINTOANNO (LDM)/ DIRITTO E TECN. AMM. IMPRESA RICETTIVA. ART: ENOGASTR. E SERV. SALA VENDITA
Volume	5
Casa editrice	Clitt

NUCLEI FONDANTI	<ol style="list-style-type: none"> 1. Il consumatore al centro delle scelte aziendali 2. L'enogastronomia e l'ospitalità: dai prodotti ai servizi <ul style="list-style-type: none"> • La cultura imprenditoriale • L'innovazione tecnologica: dal marketing al web marketing 3. L'impresa ristorativa: La gestione economico-finanziaria <ul style="list-style-type: none"> • L'organizzazione dei servizi enogastronomici e di sala/vendita • Le tecniche di indagine di mercato: l'analisi SWOT e il marketing mix • Il business plan • Il controllo di gestione e la predisposizione del budget 4. La “customer satisfaction”: qualità sicurezza e certificazione <ul style="list-style-type: none"> • La normativa vigente in materia di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti enogastronomici • La certificazione della qualità del prodotto enogastronomico 5. La valorizzazione del territorio: prodotti tipici <ul style="list-style-type: none"> • I prodotti a km 0
-----------------	---

MODULI	ARGOMENTI
Sicurezza nei luoghi di lavoro	Riferimenti legislativi Figure e ruoli in ambito di lavoro Obblighi e responsabilità figure e ruoli Capacità e requisiti professionali ASPP-RSPP art. 32
La programmazione aziendale	Il consumatore al centro delle scelte aziendali Il processo di pianificazione e programmazione aziendale La redazione del piano industriale e del business plan .
Il controllo di gestione	Il processo di controllo La redazione del budget
Il marketing strategico	Lo sviluppo e il ruolo del marketing Il marketing strategico Le ricerche di mercato
Il marketing operativo	Il marketing mix La politica del prodotto La politica del prezzo La politica della distribuzione del prodotto La politica di comunicazione Il Web marketing Il piano di marketing
Qualità e Sicurezza alimentare	La qualità La sicurezza alimentare
La tracciabilità ed etichettatura	Il sistema di tracciabilità L'etichettatura dei prodotti alimentari

Disciplina	Tecniche di Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Cucina
------------	---

Docente	Naso Caterina
---------	---------------

Testo in adozione	
Autore	Materiale Didattico e Dispense del docente
Titolo	
Volume	
Casa editrice	

NUCLEI FONDANTI	<ul style="list-style-type: none"> ➤ I prodotti a marchio e i modelli di certificazione. ➤ Le tecniche di gestione e organizzazione del servizio di catering e di banqueting. ➤ La simulazione di eventi enogastronomici. ➤ La normativa igienico – sanitaria del settore. Elaborazione e applicazione di un piano HACCP. ➤ 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.
-----------------	--

MODULI	ARGOMENTI
1. IL CONCETTO DI QUALITA'	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Agricoltura biologica ➤ Km 0 e filiera corta ➤ DOP, IGP, STG
2. IL CATERING	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Il catering ➤ Le varie forme di Catering ➤ La ristorazione viaggiante ➤ Il trasporto dei pasti
3. IL BANQUETING	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Le varie forme di Banqueting ➤ La pianificazione e la realizzazione di un evento, ➤ La scelta dello stile, fattori che influenzano le scelte ➤ La preparazione degli eventi
4. LA SICUREZZA ALIMENTARE E DEL LAVORATORE	<ul style="list-style-type: none"> ➤ TUSL ➤ I rischi specifici del settore ➤ La sicurezza alimentare ➤ Come si può definire la sicurezza alimentare ➤ Che cos'è l'HACCP ➤ I sette principi dell'HACCP ➤ La rintracciabilità

Disciplina	Lingua Francese
Docente	Elisa Giovanna Costa (Sostituta della prof.ssa Paola Trifiletti)
Testo in adozione	
Autore	Silvia Ferrari, Henrique Dubosc
Titolo	Coté cuisine, coté salle. Le Français de l'oenogastronomie et du service
Volume	Unico
Casa editrice	Minerva Scuola
NUCLEI FONDANTI	➤ Ortografia, fonetica, grammatica, sintassi, lessico, inclusi quelli specifici della microlingua professionale di indirizzo;

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Fonctions communicative; ➤ Modelli di interazione sociale; ➤ Aspetti socio-linguistici; ➤ Tipologie e generi testuali inclusi quelli specifici della microlingua professionale di indirizzo; ➤ Aspetti socio-culturali della Lingua Francese con particolare riferimento all'organizzazione del sistema dei servizi turistici alberghieri.
--	--

MODULI	ARGOMENTI
1. U. 5 Des actions en cuisine	<ul style="list-style-type: none"> ➤ La conservation des aliments.
2. U. 6 En salle	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Prendre une commande; ➤ Décrire des plats; ➤ Conseiller des clients; ➤ Savoir dresser une table; ➤ Les différents types de service au restaurant.
3. U. 11 Cap sur les vins	<ul style="list-style-type: none"> ➤ A chaque mets son vin; ➤ Les mots du vin; ➤ Identifier un vin et l'examiner; ➤ Le "paradoxe français"
4. U. 12 Derrière le comptoir	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Dans le café/bar: prendre une commande, parler d'un cocktail, encaisser; ➤ Café et bar: équipements et ingrédients; ➤ Fiche métier: barman; ➤ Les règles d'un bon cocktail.
5. U. 15 Coté réception	<ul style="list-style-type: none"> ➤ L'ABC des réceptions; ➤ L'activité de traiteur.
6. U. 17 Balade gourmande en Italie	<ul style="list-style-type: none"> ➤ L'influence de la cuisine italienne en France.

ALLEGATI

- Elenco alunni e crediti scolastici
- Giudizi di ammissione
- Tabellone dei voti
- Documentazione relativa ad alunna diversamente abile
- Documentazione relativa ad alunno DSA
- Griglie di valutazione I e II prova scritta
- Griglia di valutazione orale ministeriale

IL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	DISCIPLINA	FIRMA
Concetta Grasso	Letteratura Italiana	
Concetta Grasso	Storia	
Alessandra Ottanà	Sostegno	
Marcella Cascio	Inglese	
Costa Elisa	Francese	
Mancuso Francesco	Economia	
Pagliaro Massimo	Scienze degli Alimenti	
Naso Caterina	Laboratorio di Enogastronomia	
Russo Antonino	Laboratorio di Sala e Vendita	
Cosola Donatella	Scienze Motorie	
Del Popolo Benedetta	Matematica	
Religione	Rizzo Chiara	

Messina, 02/05/2024

Il Dirigente Scolastico
prof.ssa *Laura Tringali*
