



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CLASSE V PERCORSO DI II LIVELLO (EX SERALE)

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

**Approvato con delibera n. 4
del 02-05-2024**

A.S. 2023 / 2024

PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

Indirizzi di Studio

Istruzione professionale	Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera DIURNO
	Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera SERALE
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.iisantonellomessina.it

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI LIVELLO

DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Laura Tringali

DOCENTE	DISCIPLINA
Alessi Elena	Lingua Francese
Arena Gianmarco	Laboratori di Servizi Enogastronomici, settore Cucina
Battaglia Grazia	Matematica
Cama Maria Letizia	Lingua Inglese
Di Dio Giovanna Luciana	Religione
Gitto Pierfrancesco	Laboratori di Servizi Enogastronomici, settore Sala Bar
Mafodda Caterina	Scienza e Cultura dell'alimentazione
Minissale Francesca	Lingua e Letteratura Italiana, Storia
Ponz De Leon Salvatore	Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva

**PRESENTAZIONE DEL PERCORSO DI SECONDO LIVELLO (EX SERALE)
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITA' ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA**

Il nostro Istituto è sede del percorso di secondo livello “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera” articolazione “Enogastronomia”. dall’a.s. 2021/2022. Il corso di studi punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità – accoglienza e i servizi enogastronomici; attraverso la progettazione e l’organizzazione di eventi mira a valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti gastronomici.

Il percorso è organizzato secondo gli assetti delineati dal DPR 263/2012, specificati dal DI 12 marzo 2015 (Linee guida per il passaggio al nuovo ordinamento a sostegno dell’autonomia organizzativa e didattica dei Centri provinciali per l’istruzione degli adulti). In questo sistema di istruzione è previsto che i percorsi di istruzione siano organizzati in modo da consentire la personalizzazione del percorso sulla base di un Piano di Studi Personalizzato formalizzato in un Patto Formativo Individuale, previo riconoscimento di eventuali competenze formali, informali e non formali posseduti dall’adulto. Il Patto rappresenta un vero e proprio contratto, condiviso e sottoscritto dall’adulto, dalla Commissione, e dal dirigente del CPIA e, per gli adulti iscritti ai percorsi di secondo livello, anche dal dirigente scolastico dell’istituzione scolastica presso la quale sono incardinati i suddetti percorsi. Con esso viene formalizzato il percorso di studio personalizzato (PSP) relativo al periodo didattico del percorso richiesto dall’adulto all’atto dell’iscrizione. Il Patto viene definito ad esito della procedura di riconoscimento dei crediti - articolata nelle tre fasi di identificazione, valutazione, attestazione.

La definizione del Patto formativo individuale è compito della Commissione Patti, strumento previsto all’art. 5, comma 2, del DPR 263/2012. Quindi, ai fini dell’ammissione al periodo didattico cui l’adulto chiede di accedere, avendone titolo, il CPIA stipula uno specifico accordo di rete con le istituzioni scolastiche in cui sono incardinati i percorsi di secondo livello. Esso ha per oggetto la definizione della struttura della Commissione e la regolamentazione del suo funzionamento, l’individuazione dei criteri generali per la definizione del Patto formativo individuale e l’individuazione dei criteri generali per la predisposizione delle misure di sistema per il raccordo tra i percorsi di primo e secondo livello. La Commissione per la definizione del patto formativo individuale che, ai sensi delle Linee Guida, è presieduta dal Dirigente Scolastico del CPIA, presso il quale è incardinata, è composta da docenti in rappresentanza di tutte le istituzioni scolastiche firmatarie e di tutti i percorsi didattici: alfabetizzazione e apprendimento della lingua italiana, primo e secondo livello. Il piano di studi è organizzato per periodi didattici in modo da permettere allo studente un percorso scolastico personalizzato mediante il riconoscimento di crediti formativi, come previsto dal DPR 263/2012 (norme generali per la ridefinizione dell’assetto organizzativo e didattico dei CPIA, ivi compresi i corsi serali).

Il corso è così strutturato:

1° periodo: finalizzato all’acquisizione della certificazione necessaria per l’ammissione al secondo periodo (tale periodo si riferisce alle conoscenze, abilità e competenze previste per il primo biennio dei corrispondenti ordinamenti degli istituti professionali).

2° periodo: finalizzato all’acquisizione della certificazione necessaria per l’ammissione al terzo periodo (tale periodo si riferisce alle conoscenze, abilità e competenze previste per il secondo biennio dei corrispondenti ordinamenti degli istituti professionali)

3° periodo: finalizzato all’acquisizione della certificazione necessaria per l’acquisizione del diploma di istruzione professionale (tale periodo si riferisce alle conoscenze, abilità e competenze previste per l’ultimo anno dei corrispondenti ordinamenti degli istituti professionali). All’inizio dell’anno scolastico i docenti redigono la programmazione annuale secondo la didattica per U.D.A.

Tale didattica ha il vantaggio di:

- controllare e razionalizzare i contenuti e i tempi di svolgimento,
- superare la rigida suddivisione della didattica in singole discipline,
- permettere percorsi formativi personalizzati,
- rendere trasparenti e documentabili le scelte formative effettuate,
- certificare le competenze acquisite,

- facilitare il passaggio e l'integrazione tra sistemi formativi differenti, agevolando in tal modo le uscite e i rientri tra scuola, formazione professionale e mondo del lavoro,
- permettere agli studenti stranieri di approfondire la comprensione della lingua italiana mediante dei moduli prodotti ad hoc.

L'organizzazione del lavoro didattico si basa quindi:

- sulla valorizzazione dell'esperienza personale e lavorativa, favorendo da una parte l'inserimento dello studente, per evitare un ulteriore abbandono causato da un reinserimento difficoltoso;
- sulla conoscenza in tempi rapidi dei programmi preventivi e degli obiettivi minimi delle singole discipline;
- sull'informazione chiara e trasparente agli studenti sui tempi e sulle modalità delle verifiche da effettuare, sui i criteri di valutazione, rendendo noti tempestivamente i risultati in modo che gli studenti possano essere consapevoli del proprio livello di preparazione, sul metodo di studio, cercando di favorire l'apprendimento quanto più possibile in classe;
- sullo stimolo all'autonomia del lavoro sia nell'impostazione che nell'esecuzione;
- sull'espressione dei valori di etica professionale, convinti che solo attraverso un corretto rapporto di reciprocità (docente-studente) si possano raggiungere gli obiettivi comportamentali prefissati.

**PROFILO PROFESSIONALE DEL DIPLOMATO
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA**

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

Il diplomato nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

E' in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

ELENCO ADULTI E CREDITI SCOLASTICI

Si rimanda agli allegati al presente Documento

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La 5A Enogastronomia serale è composta da 29 alunni, 16 femmine e 13 maschi, non tutti provenienti dalla 4A eno serale. Sei alunni, infatti, sono entrati a far parte del gruppo-classe quest'anno. Due alunni, tranne le prime lezioni, non hanno più frequentato il corso. Tutti gli allievi sono residenti nel comune di Messina o nei comuni limitrofi.

La classe si presenta sostanzialmente omogenea sotto il profilo socioculturale ma eterogenea per personalità, percorsi e interessi. Nel gruppo classe sono presenti tre allievi con Disturbi Specifici d'Apprendimento per i quali il Consiglio di Periodo ha predisposto i relativi PDP, secondo la legge 170/2010, sulla scorta di pregressa certificazione, della quale ha richiesto l'aggiornamento. Gli alunni hanno fruito di appositi strumenti compensativi e misure dispensative nell'ambito di una didattica individualizzata e personalizzata, al fine di raggiungere il successo formativo. Per la stessa motivazione il Consiglio ha redatto un PDP per un alunno diversamente abile per in quanto nei Percorsi di Istruzione di secondo livello non è prevista la stesura di PEI. Tutta la documentazione è disponibile nei fascicoli personali conservati ai sensi di legge negli atti della scuola.

Sotto il profilo disciplinare, gli alunni hanno sempre tenuto un comportamento appropriato, educato e rispettoso. Stante gli impegni lavorativi di alcuni adulti che non ha consentito loro la partecipazione a tutte le attività proposte dai docenti, un gruppetto è apparso particolarmente sorretto da una attiva e consapevole motivazione allo studio, perseveranza, tenacia e si è lasciato coinvolgere in attività, curriculari ed extracurriculari, sempre più professionalizzanti individuate e proposte dal Consiglio.

Lo svolgimento dell'attività didattica ha rispettato, a grandi linee, quanto previsto dalle programmazioni iniziali. L'interazione tra docenti e discenti è stata costante, il processo di apprendimento ha cercato di promuovere una conoscenza organica dei contenuti per coglierne le affinità, le trasversalità dei saperi e favorire l'elaborazione di percorsi pluridisciplinari. I docenti tutti hanno sostenuto e incoraggiato gli elementi più fragili, che mostravano pregresse lacune, supportandoli con interventi mirati e strategie tali da favorire l'acquisizione delle competenze previste.

Un gruppo di allievi, dotati metodo di studio perfezionatosi nell'arco del percorso, supportati da impegno costante e fattivo, hanno partecipato attivamente al dialogo educativo dimostrando una vivace curiosità intellettuale. Un altro gruppetto ha migliorato il livello iniziale, raggiungendo delle competenze spendibili e significative sul piano formativo. Infine un ristretto numero di studenti, per frequenza e impegno non sempre costanti, a causa di impegni di lavoro o familiari, fatica a dare delle risposte adeguate alle aspettative e consegue un livello quasi accettabile nonostante l'azione didattica dei docenti, gli incoraggiamenti e le continue sollecitazioni. Tutti i discenti, pertanto, sono stati supportati dall'intero Consiglio di Periodo, che li ha aiutati nel superare i punti di debolezza e consolidare quelli di forza per trovare la spinta necessaria nello sfruttare al massimo le proprie capacità.

Negli ambiti disciplinari tecnico-pratici gli adulti, diversi dei quali già occupati in attività lavorative che ricadono in questi ambiti, si sono mostrati più attenti e motivati e hanno acquisito le competenze previste.

TEMATICHE INTERDISCIPLINARI

Il Consiglio di Periodo, 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
Gli obiettivi dello sviluppo sostenibile	Tutte
Dieta ed equilibrata alimentazione	Tutte
La malattia	Tutte
Il Mediterraneo	Tutte
Sicurezza Alimentare	Tutte

L'Olio	Tutte
Il vino	Tutte
Marchi registrati	Tutte

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

PERCORSO FORMATIVO

Scopo dell'azione didattica è di educare alla cittadinanza attiva fornendo agli allievi i mezzi, gli strumenti e le opportunità per acquisire le abilità, le conoscenze e le competenze necessarie. Il Consiglio di Periodo ha, perciò, fissato gli obiettivi in relazione al carattere formativo orientativo dell'ultimo anno di studi, tenendo conto delle direttive ministeriali, del PTOF e delle programmazioni di Dipartimento. In particolare l'azione trasversale del CDP è stata finalizzata a:

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

- *Orientamento in ingresso: Open day- IIS Antonello*

- *Partecipazione all'evento II edizione "Festa dei cavalieri della stella"*
- *Progetto educazione alla salute: "Papilloma virus, ho vinto io"*
- *Progetto Potenziamento Laboratori Enogastronomici*
- *Spettacolo benefico: "I Promessi Sposi"-Palacultura*
- *Masterclass "Dalla vigna al Calice"*
- *Masterclass "L'olio essenziale"*
- *Uscita didattica: "C'è ancora domani" cinema Apollo*
- *Viaggio d'Istruzione "La via del sale"-Marsala*
- *Visita guidata "I tesori di Trezza"-Acitrezza*
- *Visita "Expo Cook" fiera del Mediterraneo- Catania*
- *Visita aziendale Coca-Cola & Company-Catania*
- *Visita aziendale Condorelli-Catania*

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.

Come chiarito dalla Nota MIUR 535 dell'11/01/2021 relativa all'Insegnamento trasversale dell'educazione civica nei percorsi di istruzione degli adulti di primo livello "Relativamente ai percorsi di secondo livello, invece, saranno/sono le istituzioni scolastiche di secondo grado, nelle quali essi sono "incardinati", ad adattare agli specifici percorsi le progettazioni già adottate nei corrispondenti percorsi ordinamentali di istruzione tecnica, professionale ed artistica".

All'insegnamento dell'educazione civica sono state dedicate 33 ore di lezione, svolte da più docenti del Consiglio di Periodo, 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 Periodo è stato designato un docente coordinatore, il Professore Salvatore Ponz De Leon, insegnante di Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva insegnante 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 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- corso serale il curriculum di educazione civica è il seguente:

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	ABILITA'	CONOSCENZE	ORE	DISCIPLINA
La Costituzione	Saper assumere comportamenti nel rispetto dei diritti fondamentali della persona sanciti dalla Costituzione	La Costituzione. I principi fondamentali.	3	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	5	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	2	Italiano

		internazionali		
Educazione al volontariato	Partecipare in modo attivo alle attività della comunità	Il servizio civile. Il volontariato	2	Religione
Diritti ed istituti di partecipazione	Acquisire comportamenti di partecipazione attiva e responsabile durante le assemblee studentesche	Il diritto-dovere di voto. La partecipazione agli organi collegiali.	1	Diritto e tecniche amm. della struttura ricettiva

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	2	Lettere
			3	Lingua Francese
			3	Lingua Inglese
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.	3	Sc alimenti
			2	Laboratorio
			2	Cucina
			2	Laboratorio Sala Lingua Inglese

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	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

La scelta dei metodi, opportunamente concordata, ha dato omogeneità agli interventi dei singoli docenti. Le strategie per raggiungere gli obiettivi indicati sono state fondate sul principio dell'attivo coinvolgimento degli adulti in un'interazione comunicativa attuata durante le attività scolastiche sotto forma di conversazioni, discussioni, relazioni orali e scritte, lavori di gruppo, attività di laboratorio multimediale, ricerche, facendo attenzione alle motivazioni e agli stili di apprendimento degli adulti. Ogni docente, pertanto, si è impegnato in un'azione di sollecitazione culturale per offrire la lettura della realtà, la problematizzazione, la capacità di organizzare i contenuti, integrando vicendevolmente teoria e pratica. Nel corso dell'anno, quando alcuni studenti hanno trovato qualche difficoltà nell'analisi, nella comprensione, nell'apprendimento e nella rielaborazione dei contenuti, il Consiglio di Periodo ha predisposto e attivato specifiche strategie di intervento (lezioni semplificate, ritmo più lento, attività di recupero in itinere, apprendimento cooperativo, insegnamento individualizzato), permettendo così a tutti gli adulti volenterosi di raggiungere risultati complessivamente positivi. Tali interventi sono stati posti in essere anche nella Formazione a Distanza, prevista dal nuovo sistema di istruzione degli adulti e adottata nel corso, in misura non superiore al 20% del monte ore complessivo del periodo didattico.

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 adulti

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 adulti 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 degli adulti;
- 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 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 DEL CREDITO SCOLASTICO

Nei percorsi di istruzione degli adulti di secondo livello, in sede di scrutinio finale il consiglio di Periodo attribuisce il punteggio per il credito scolastico maturato nel secondo e nel terzo periodo fino a un massimo di quaranta punti. In particolare, per quanto riguarda il credito maturato nel secondo periodo didattico, il consiglio attribuisce il punteggio facendo riferimento alla media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relativo al quarto anno di cui alla tabella all'allegato A del d. lgs 62/2017, moltiplicando per due il punteggio ivi previsto, in misura comunque non superiore a venticinque punti; per quanto riguarda, invece, il credito maturato nel terzo periodo didattico, il consiglio di livello attribuisce il punteggio facendo riferimento alla media dei voti e alle correlate fasce di credito relativo al quinto anno di cui alla citata tabella.

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLA CONDOTTA

Ai sensi del Regolamento di Istituto

VOTO	Vita scolastica		Rispetto delle norme comportamentali				Comportamenti sanzionabili con sospensione		
	Frequenza	Partecipazione	Consegne e Abbigliamento	Ritardi	Rapporti Interpersonali	Giustificazioni e Assenze	Art. 2 Danneggiamenti a beni, bullismo	Art. 7 Fumo nei locali	Art. 8 Uso tel. 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 livello 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	Lingua e Letteratura italiana
------------	-------------------------------

Docente	Francesca Minissale
---------	---------------------

Testo in adozione	
Autore	P. Di Sacco – P. Manfredi
Titolo	Scoprirai leggendo. Dalla seconda metà dell’ottocento a oggi
Volume	3
Casa editrice	Pearson

NUCLEI FONDANTI	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Utilizzare adeguatamente il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana. ➤ Riconoscere le linee essenziali della letteratura ed orientarsi tra i testi degli autori principali. ➤ Contestualizzare lo svolgersi della letteratura italiana tra secondo 800 e primo 900
-----------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

U.D.A.	ARGOMENTI
0. RIALLINEAMENTO ARGOMENTI SVILUPPATI NEL II PERIODO	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Conoscenza della classe ➤ Sviluppo dei nodi fondamentali della disciplina ➤ Riallineamento argomenti sviluppati nel secondo periodo
1. Movimenti letterari tra ‘800 e ‘900: Positivismo, Naturalismo, Verismo e Decadentismo	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Quadro storico- culturale dall’Unità d’Italia alla Prima guerra mondiale: brevi linee ➤ Il Naturalismo francese e il Verismo italiano: caratteri generali e differenze. Lettura, analisi e commento del manifesto del Naturalismo, “Questo romanzo è un vero romanzo”, prefazione del romanzo “Germnie Lacertaux” dei fratelli E. e J. Goncourt; de “L’eletto ringrazia il popolo” da “I Vicerè” di F. De Roberto. ➤ Giovanni Verga: opere, pensiero e poetica. Lettura, analisi e commento di “La roba” da “Novelle rusticane”; di “Rosso Malpelo” da “Vita dei campi”; “La morte di Gesualdo” da “Mastro-don Gesualdo”. ➤ Il Decadentismo: origini e caratteristiche ➤ La poesia decadente dei simbolisti: Charles Baudelaire e i “poeti maledetti”. Lettura, analisi e commento di “Corrispondenze” da “I fiori del male” di Baudelaire; di “Vocali”

	<p>da “Poesie” di Arthur Rimbaud.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Il romanzo decadente: Huysmans , Wilde e D’Annunzio. Lettura, analisi e commento di “Lord Henry esalta la bellezza” da “Il ritratto di Dorian Gray” di Oscar Wilde.
<p>2. La Poesia del Primo ‘900 in Italia</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Quadro storico- culturale del secolo XX : brevi linee ➤ . La poesia italiana dei primi anni del Novecento. Giovanni Pascoli: opere, pensiero e poetica. Lettura, analisi e commento di “Lavandare”, di “Il gelsomino notturno” da “Myrica”, di “La piada” da “Nuovi Poemetti”. ➤ Gabriele D’annunzio: opere, pensiero e poetica. Lettura, analisi e commento di “Il conte Andrea Sperelli” da “Il piacere”, di “La pioggia nel pineto” da”Alcyone” ➤ Quadro storico- culturale del secolo XX : brevi linee ➤ Le avanguardie: il Futurismo. Brevi linee. ➤ Caratteri generali del Futurismo italiano. Filippo Tommaso Marinetti: opere, pensiero e poetica. Lettura, analisi e commento de “Il manifesto del futurismo” di F. T. Marinetti.
<p>3. Autori e generi del Novecento</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Il romanzo europeo del primo Novecento: caratteristiche generali ➤ Luigi Pirandello: opere, pensiero e poetica: Lettura, analisi e commento di “La patente” da “Novelle per un anno”; di “Io mi chiamo Mattia Pascal” da “Il fu Mattia Pascal ➤ Italo Svevo: opere, pensiero e poetica: Trama di “La coscienza di Zeno” ➤ Eugenio Montale: opere, pensiero e poetica. Lettura, analisi e commento de “I limoni”, di “Spesso il male di vivere ho incontrato” da “Ossi di seppia”
<p>4. Il Dopoguerra: la necessità dell’impegno</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Neorealismo: caratteristiche generali ➤ Primo Levi: opere, pensiero e poetica. Lettura, analisi e commento di “Eccomi dunque sul fondo” da “Se questo è un uomo”
<p>5. UdA Interdisciplinare Comprendo e mi oriento</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Presentazione dell’UDA (coordinamento 1 h) ➤ Verifica prerequisiti ➤ Lettura, analisi di testi e risoluzione di problemi
<p>6. UdA interdisciplinare L’orto delle Meraviglie</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Presentazione dell’UDA (COORDINAMENTO 1h)

Disciplina	Storia
------------	--------

Docente	Francesca Minissale
---------	---------------------

Testo in adozione	
Autore	A.R. Leone – G. Casalegno
Titolo	Storia aperta
Volume	3
Casa editrice	Sansoni per la Scuola

NUCLEI FONDANTI	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Riconoscere le radici del passato nel presente cogliendo gli elementi di persistenza e di continuità ➤ Analizzare con adeguato spirito critico il passato ed il presente ponendosi in maniera responsabile nel proprio tempo ➤ Agire in sintonia con il sistema di valori coerente con i principi della Costituzione
-----------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

MODULI	ARGOMENTI
0. RIALLINEAMENTO ARGOMENTI SVILUPPATI NEL II PERIODO	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Conoscenza della classe ➤ Sviluppo dei nodi fondamentali della disciplina ➤ Riallineamento argomenti sviluppati nel secondo periodo
1. L'alba del Ventesimo secolo	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Le grandi potenze ➤ L'Italia liberale di Giovanni Giolitti
2. La Grande Guerra: causa e conseguenze	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Premesse e cause del primo conflitto mondiale ➤ Le fasi della guerra ➤ L'Europa e il mondo dopo la guerra ➤ La crisi economica e politica in Europa ➤ Gli Stati Uniti degli anni Venti ➤ Dalla Grande Depressione al New Deal ➤ Il cibo in guerra
3. I Totalitarismi in Europa	<ul style="list-style-type: none"> ➤ L'Italia fascista: ➤ Un drammatico dopoguerra ➤ Il fascismo: dalla nascita allo Stato Totalitario ➤ La società fascista e i suoi oppositori ➤ L'economia e la politica estera ➤ ➤ La Russia comunista: ➤ Lenin e la fondazione dello Stato sovietico ➤ Stalin: verso la dittatura ➤ L'attuazione del progetto totalitario ➤ ➤ La Germania nazista:

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ La Repubblica di Weimar e l'ascesa di Hitler ➤ Nazismo e antisemitismo ➤ Lo stato totalitario nazista
4. La seconda guerra mondiale e il mondo bipolare	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Il mondo verso un nuovo conflitto ➤ Le vittorie dell'Asse ➤ L'Europa nazista e la Shoah ➤ La vittoria degli Alleati ➤ La guerra in Italia ➤ Il nuovo bipolare: ➤ nuovo ordine mondiale ➤ Decolonizzazione (breve cenni) ➤ disgregazione dell'URSS
5. L'Italia repubblicana e i nuovi scenari mondiali	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Gli anni del dopoguerra in Italia e il "miracolo economico" ➤ La seconda Repubblica ➤ Nuovi scenari mondiali: brevi linee sull'economia globale e la fine del bipolarismo

Disciplina	Lingua Francese
------------	-----------------

Docente	Elena Alessi
---------	--------------

Testo in adozione	
Autore	M. Olivieri– P. Beaupart
Titolo	Saveurs & Cuisine
Volume	Unico
Casa editrice	Rizzoli languages

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 francese 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.
------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

UDA	ARGOMENTI
1. 1. Les plats de résistance	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les poissons (comment habiller un poisson, les modes de cuisson des poissons) ➤ Les fruits de mer (lexique) ➤ Les viandes (différents types de viande et modes de cuisson)

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les substituts de la viande, alternatives végétales (lexique) ➤ Les garnitures
<p style="text-align: center;">2. Aliments et préparations culinaires</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ L'organisation d'un repas français. Le repas gastronomique français, patrimoine culturel immatériel de l'humanité. ➤ Quelques plats français ➤ La tradition des crêpes à la Chandeleur ➤ La composition d'un menu
<p style="text-align: center;">3. Hygiène et sécurité</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Hygiène et conservation des aliments ➤ Comprendre les dates limites de consommation ➤ Les techniques de conservation ➤ Les systèmes de contrôle et de prévention : le système HACCP
<p style="text-align: center;">4. Sciences de l'alimentation – Une alimentation correcte</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les groupes alimentaires ➤ La pyramide alimentaire ➤ L'huile ➤ Les herbes et les aromates ➤ Les huiles aromatisée (UDA pluridisciplinaire) ➤ Les féculents ➤ Les céréales ➤ Les légumes secs

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

Docente	Cama Maria
---------	------------

Testo in adozione	
Autore	Olga Cibelli - Daniela d'Avino
Titolo	Cook Book Club Compact
Volume	Unico
Casa editrice	Clitt

NUCLEI FONDANTI	
-----------------	--

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Ortografia, fonetica, grammatica, sintassi, lessico, inclusi quelli specifici della microlingua professionale di indirizzo ➤ Funzioni comunicative ➤ Modelli di interazione sociale ➤ Aspetti sociolinguistici ➤ Tipologie e generi testuali inclusi quelli specifici della microlingua professionale di indirizzo ➤ Aspetti socio-culturali della Lingua (inglese-francese-spagnolo) con valorizzazione e promozione delle tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando anche le nuove tendenze di filiera
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

UDA	ARGOMENTI
<p>1.</p> <p>Italian Style and cross-cultural food</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ ITALIAN ENOGASTRONOMY ➤ SLOW FOOD PRESIDIA ➤ SICILIAN CUISINE ➤ ITALIAN WINE AND QUALITY SEALS ➤ OLIVE OIL PROPERTIES
<p>2.</p> <p>Sustainability</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ SUSTAINABILITY ➤ FOOD SUSTAINABILITY ➤ FOOD SAFETY AND THE SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS OF 2030 AGENDA 2030
<p>3.</p> <p>On the healthy side</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ WELL BEING ➤ NUTRIENTS: CARBOHYDRATES, PROTEINS, FATS VITAMINS, MINERALS, WATER ➤ THE FOOD PYRAMID ➤ FOOD ALLERGIES ➤ FOOD INTOLERANCES
<p>4.</p> <p>Food safety</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ FOOD POISONING: BACTERIA, VIRUSES, PARASITES, CHEMICALS ➤ FOOD CONTAMINATION ➤ FOOD HYGIENE AND SAFETY CERTIFICATION: HACCP ➤ THE SEVEN PRINCIPLES OF HACCP
<p>5.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ OLIVE OIL FLAVOURED WITH AROMATIC HERBES

Orto delle meraviglie	
------------------------------	--

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

Docente	Prof.ssa Grazia Battaglia
---------	---------------------------

Testo in adozione	
Autore	Bergamini - Trifone - Barozzi
Titolo	Elementi di Matematica
Volume	Volume A
Casa editrice	Zanichelli

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

MODULI	ARGOMENTI
1. Elementi di raccordo	<ul style="list-style-type: none"> ➤ I punti di discontinuità di una funzione ➤ Gli asintoti: verticale, orizzontale e obliquo
2. Funzioni reali	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Primo studio della funzione: ➤ il dominio, intersezioni con gli assi, il segno della funzione ➤ ricerca degli asintoti e rappresentazione grafica
3. Derivata	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Definizione di derivata e suo significato geometrico ➤ Derivate fondamentali ➤ Teorema di De L'Hopital ➤ Applicazioni delle derivate allo studio di una funzione: funzioni crescenti e decrescenti; massimi e minimi relativi; concavità e flessi
4. Calcolo combinatorio	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Disposizioni semplici e con ripetizione ➤ Permutazioni semplici e con ripetizione

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Combinazioni semplici
5. Calcolo della probabilità	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Eventi aleatori ➤ Definizione classica di probabilità ➤ Teoremi della probabilità: probabilità dell'evento somma e prodotto
6. UDA INVALSI "Comprendo e mi oriento"	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Numeri ➤ Spazio e figure ➤ Relazioni e funzioni ➤ Dati e previsioni

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

Docente	Prof.Salvatore Ponz de Leon
---------	-----------------------------

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

NUCLEI FONDANTI	<p style="text-align: center;"><i>L'imprenditore, l'impresa e l'azienda</i></p> <p>L'importanza dell'attività imprenditoriale nel tessuto economico La rilevanza della distinzione fra impresa individuale e collettiva Il marketing per le scelte strategiche aziendali</p> <p style="text-align: center;"><i>Il contratto</i></p> <p>La conoscenza dei principi generali del contratto nell'ambito imprenditoriale I contratti di impresa</p> <p style="text-align: center;"><i>La normativa in tema di igiene e sicurezza alimentare</i></p> <p>Il ruolo fondamentale della normativa della sicurezza sui luoghi di lavoro L'igiene degli alimenti a tutela dell'impresa e dei consumatori</p>
------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

MODULI	ARGOMENTI
1. Imprenditore, impresa e azienda	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Imprenditore commerciale e piccolo imprenditore ➤ Gli obblighi dell'imprenditore commerciale ➤ L'azienda e l'avviamento ➤ L'impresa collettiva e l'autonomia patrimoniale
2. Il contratto	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nozione, elementi essenziali, accidentali e naturali. La rescissione e la risoluzione del contratto. ➤ I singoli contratti collegati all'impresa ristorativa
3.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Il consumatore al centro delle scelte aziendali ➤ Pianificazione, programmazione e controllo

Pianificazione, programmazione e controllo dell'impresa ristorativa	
4. Il budget e il marketing	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Redazione di un semplice budget ➤ Analisi degli scostamenti ➤ Sviluppo e ruolo del marketing ➤ Il marketing strategico
5. L'igiene e la sicurezza alimentare	<ul style="list-style-type: none"> ➤ La normativa di riferimento ➤ Gli operatori del settore. ➤ La formazione

Docente	GITTO PIERFRANCESCO
---------	---------------------

Testo in adozione	
Autore	Prato-Pedone-Moscatiello-Orsini
Titolo	PROTAGONISTI IN SALA
Volume	VOLUME 4° e 5° ANNO SERVIZI SALA E VENDITA
Casa editrice	GIUNTA SCUOLA

<p><u>NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Abbinamento cibo-vino I criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande in relazione al tipo di menu. ➤ Il sistema della qualità: sicurezza, tracciabilità e certificazione La normativa igienico-sanitaria: saper applicare il piano di autocontrollo e il sistema HACCP. La “Qualità totale”: controllare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, nutrizionale e gastronomico. La classificazione dei diversi marchi di tutela dei prodotti agroalimentari e l’individuazione delle principali caratteristiche previste dai disciplinari di produzione. ➤ Il cliente e le sue esigenze Le allergie e le intolleranze alimentari: menu coerenti con le specifiche esigenze dietologiche del cliente. La simulazione di menu e carte nell’organizzazione di eventi professionali, culturali e gastronomici. La simulazione di eventi e servizi di catering e banqueting.
---------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Ottimizzare il servizio per valorizzare il territorio e promuovere il “made in Italy” <p>La valorizzazione dei prodotti e dei piatti tipici per promuovere l’immagine culturale e turistica del territorio.</p> <p>La presentazione dei prodotti enogastronomici in lingua italiana e, almeno, in una lingua straniera.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Gestione, vendita e commercializzazione <p>L’utilizzazione di tecniche di presentazione e di commercializzazione dei prodotti enogastronomici, con particolare attenzione al settore delle bevande.</p> <p>L’utilizzazione di tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi di magazzini e cantine.</p>
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

MODULI	ARGOMENTI
1. LE AZIENDE GASTRONOMICHE	<ul style="list-style-type: none"> ➤ la classificazione delle aziende enogastronomiche organizzazione e gestione aziendale
2. IL MONDO DEL VINO	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Dalla vite al calice: il percorso di trasformazione dell’acino in vino ➤ L’enologia e la fermentazione alcolica ➤ La legislazione vinicola in Italia ➤ La piramide dei vini e i disciplinari
3. LA SPUMANTIZZAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Storia e della spumantizzazione ➤ Il metodo classico-champenoise ➤ Il metodo charmat-Martinotti
4. DEGUSTAZIONI DI CIBO E	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Analisi visiva, olfattiva, gustativo del vino ➤ Analisi visiva, olfattiva, gustativa del cibo ➤ Analisi visiva, olfattiva, gustativa dell’olio

BAVANDE	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Scheda AIS e metodo Mercadini
5. LE CARTE NEI MENU	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Le carte dei vini ➤ Le carte degli oli ➤ Le carte delle acque
6. L'ORTO DELLE MERA VIGLIE	<ul style="list-style-type: none"> ➤ L'olio extravergine di oliva ➤ Gli oli essenziali e l'abbinamento olio-cibo

Disciplina	CUCINA
-------------------	---------------

Docente	ARENA GIANMARCO
----------------	------------------------

Testo in adozione	
Autore	BARATTA - COMBA - GUERRA - MELI - TALLONE
Titolo	PROTAGONISTI IN CUCINA
Volume	SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO
Casa editrice	GIUNTI T.V.P EDITORI

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

MODULO	ARGOMENTI
1. Il concetto di qualità	<ul style="list-style-type: none"> ➤ I marchi di qualità ➤ Gli OGM ➤ L'ecosostenibilità alimentare
2. La salute a tavola	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Allergie ed intolleranze alimentari ➤ Il favismo ➤ Diete equilibrate
3. La sicurezza alimentare e del lavoratore	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Igiene e sicurezza in cucina ➤ La contaminazione degli alimenti ➤ Il sistema HACCP ➤ Applicazione di un autocontrollo
4. Gli eventi	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Il catering e il banqueting ➤ Il buffet - regole tecniche ➤ Forme e tipologie
5. Attività pratica di laboratorio	<ul style="list-style-type: none"> ➤ La cucina internazionale (attività laboratoriale)
6. Il food and beverage manager	<ul style="list-style-type: none"> ➤ La figura del FeB ➤ Redazione di un menu ➤ Il marketing
7. La creazione del piatto	<ul style="list-style-type: none"> ➤ La preparazione del piatto ➤ Alcune tecniche di tendenza ➤ Food style e food design
8. Le forme di ristorazione	<ul style="list-style-type: none"> ➤ La ristorazione commerciale ➤ La ristorazione collettiva ➤ Le strutture ricettive

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

Docente	PROF.SSA MAFODDA CATERINA
---------	---------------------------

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

NUCLEI FONDANTI	➤ Conoscenze fondamentali di alimentazione e nutrizione
-----------------	---------------------------------------------------------

	<ul style="list-style-type: none"> ● I nutrienti ● Le materie prime e i prodotti alimentari ● I nuovi prodotti alimentari ● La “qualità totale” dell’alimento <p>➤ Il cliente e le sue esigenze: dalle condizioni fisiologiche alle principali patologie</p> <ul style="list-style-type: none"> ● La predisposizione del menù ● Le allergie, le intolleranze alimentari e le malattie correlate all’alimentazione ● La promozione di uno stile di vita equilibrato <p>➤ Tutela e sicurezza del cliente</p> <ul style="list-style-type: none"> ● I pericoli chimico-fisici e biologici nella filiera alimentare e la loro prevenzione ● La normativa igienico-sanitaria del settore. ● Applicazione del piano di autocontrollo e del sistema HACCP ● Le certificazioni di qualità <p>➤ Promozione del “made in Italy” e valorizzazione del territorio</p> <ul style="list-style-type: none"> ● La valorizzazione, dal punto di vista nutrizionale, delle tipicità e delle tradizioni enogastronomiche del territorio ● La sostenibilità ambientale nella filiera agro-alimentare <p>➤ La tutela dei prodotti “Made in Italy” attraverso la difesa delle frodi.</p>
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

U.D.A.	ARGOMENTI
1. Innovazioni di filiera agroalimentare	<p>➤ Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile</p> <p>➤ Filiera agroalimentare</p> <p>➤ Nuovi prodotti alimentari (gruppi alimentari e nuovi prodotti alimentari)</p>
2. Sicurezza igienica	<p>➤ Contaminazioni alimentari</p> <p>➤ Malattie da contaminazione biologica degli alimenti</p>
3. Sistema HACCP e qualità degli alimenti	<p>➤ Igiene nella ristorazione</p> <p>➤ Sistema HACCP</p> <p>➤ Qualità degli alimenti</p>

<p>4.</p> <p>Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Alimentazione equilibrata e LARN ➤ Linee guida per una sana alimentazione italiana ➤ Tipologie dietetiche(dieta mediterranea, dieta vegetariana, limiti delle diete dimagranti). ➤ Dieta nelle varie fasce d'età (in gravidanza, della nutrice, nell'età evolutiva, prima, seconda e terza infanzia, nell'adolescenza, in età adulta, nella terza età).
<p>5.</p> <p>Dieta in particolari condizioni patologiche</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Obesita' e sindrome metabolica ➤ Diabete ➤ Alimentazione e tumori ➤ Disturbi del comportamento alimentare ➤ Malnutrizione da carenza di nutrienti ➤ Alcol etilico e alcolemia ➤ Allergie e intolleranze alimentari

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

Docente	Prof.ssa DI DIO GIOVANNA
---------	--------------------------

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

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

MODULI	ARGOMENTI
<p>1. Ragionare su Dio</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Un Dio solo in tre Persone ➤ Interrogarsi su Dio ➤ Negare l'esistenza di Dio ➤ La ricchezza del limite: trasformare le ferite in perle
<p>2. La responsabilità verso gli altri</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Papa Giovanni XXIII : "Pacem in Terris" ➤ Giustizia, solidarietà e pace ➤ La convivenza civile ➤ Il volontariato
<p>3. La responsabilità verso la terra</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Papa Francesco: "Laudato Sì" ➤ Il rispetto della nostra "casa comune" ➤ La crisi ambientale ➤ L'acqua, l'oro blu in pericolo
<p>4. Responsabilità e bioetica</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Scienza e fede ➤ L'etica di fronte al problema della vita ➤ Il rispetto della vita ➤ La violenza contro le donne e i bambini

ALLEGATI

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

IL CONSIGLIO DI PERIODO

DOCENTE	DISCIPLINA	FIRMA
Alessi Elena	Lingua Francese	
Arena Gianmarco	Laboratori di Servizi Enogastronomici, settore Cucina	
Battaglia Grazia	Matematica	
Cama Maria Letizia	Lingua Inglese	
Di Dio Giovanna Luciana	Religione	
Gitto Pierfrancesco	Laboratori di Servizi Enogastronomici, settore Sala Bar	
Mafodda Caterina	Scienza e Cultura dell'alimentazione	
Minissale Francesca	Ligua e Letteratura Italiana, Storia	
Ponz De Leon Salvatore	Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva	

Messina, 02/05/2024

Il Dirigente Scolastico
prof.ssa *Laura Tringali*
