



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CLASSE V SEZ. B

Indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"
ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA

**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
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
Soraci Giovanna	Lingua e Letteratura Italiana
Soraci Giovanna	Storia
Merenda Giovanni	Matematica
Taverniti Laura	Lingua Inglese
Favetti Carmela	Lingua Spagnola
Mancuso Francesco	Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva
Arena Anna	Scienza e Cultura dell'Alimentazione
Donatella Cosola	Scienze Motorie e Sportive
Lepiscopo Fabrizio	Laboratorio di Servizi Enogastronomici settore Cucina
Cosenza Santina	Laboratorio di Servizi Enogastronomici settore Sala
Rizzo Chiara Maria	I.R.C.

**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 5 B Sala e Vendita è composta da 4 alunni, provenienti dalla 4Bsv e residenti nel comune di Messina o nei pressi dei comprensori Nord e Sud.

La classe si presenta eterogenea sia per il livello socioculturale, sia per personalità ed interessi. Sotto il profilo comportamentale hanno assunto un atteggiamento collaborativo, hanno sviluppato un maggior senso di appartenenza, una partecipazione responsabile ed attiva ed un comportamento rispettoso.

Benché alcuni alunni si conoscano dal primo anno, sono riusciti ad instaurare un comportamento empatico, un rispetto reciproco ed una competizione sana e propositiva.

Il gruppo, sorretto da una attiva e consapevole motivazione allo studio, si è distinto mostrando perseveranza e tenacia, lasciandosi coinvolgere in attività sempre più professionalizzanti.

Tutte i discenti pertanto, sono stati supportati dall'intero consiglio.

di classe che li ha aiutati nel superare i punti di debolezza e consolidare i punti di forza per trovare la spinta necessaria nello sfruttare al massimo le proprie capacità e concludere questo percorso scolastico con la consapevolezza di essere cresciuti e di essere all'altezza di poter assolvere ai propri doveri, richiesti dal mondo del lavoro.

Lo svolgimento delle attività didattiche ha rispettato, a grandi linee, quanto previsto dalle programmazioni iniziali.

Il processo di apprendimento, grazie alla continua interazione tra docenti e discenti, è stato quasi costante ed il lavoro di squadra dell'intero consiglio di classe ne ha facilitato l'evoluzione, facendo sì che gli alunni potessero raggiungere, per quanto possibile, un livello di profitto adeguato alle loro capacità.

Il consiglio di classe ha lavorato in sinergia, condividendo strategie, criteri e metodi di valutazione, cercando di potenziare nei discenti le capacità espressive e logico-deduttive ed a promuovere una conoscenza adeguata in quasi tutte le discipline, al fine di far cogliere loro le affinità, le trasversalità dei saperi e di favorire l'elaborazione di percorsi pluridisciplinari. Si è cercato di porre, come obiettivo, lo sviluppo delle attitudini individuali poiché costituiscono un passo essenziale nella ricerca del miglioramento personale.

I soggetti che presentano qualche fragilità, sono stati supportati con interventi mirati e strategie. Nel corso dell'anno scolastico, negli allievi l'impegno e l'interesse sono stati adeguati, la motivazione è stata pari alle aspettative.

I discenti, dotati di discrete capacità cognitive, di un buon metodo di studio, di un senso di responsabilità hanno partecipato al dialogo educativo, dimostrando curiosità intellettuale che ha permesso loro di raggiungere una capacità di orientamento, di cogliere al volo le opportunità offerte e di raggiungere una preparazione soddisfacente in tutte le discipline.

Il gruppo ha via via migliorato il livello iniziale, raggiungendo delle competenze spendibili e significative sul piano formativo.

In ambiti disciplinari tecnico-pratici i discenti si sono mostrati attenti e motivati, hanno acquisito delle competenze con l'ausilio delle attività svolte nei Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento che il nostro istituto ha promosso nell'ottica di un allargamento del bagaglio esperienziale con compiti di realtà per acquisire autoconsapevolezza al fine di evitare atteggiamenti inadeguati e valorizzare i comportamenti costruttivi.

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

Le attività si sono sviluppate soprattutto attraverso metodologie basate su:

- la didattica di laboratorio, anche per valorizzare stili di apprendimento induttivi;
- l'orientamento progressivo, l'analisi e la soluzione dei problemi relativi al settore di riferimento;
- la personalizzazione dei servizi attraverso l'uso delle tecnologie e del pensiero creativo;
- l'avvio alla cultura del lavoro e dell'imprenditorialità.

I PCTO si sono configurati come attività formative fondamentali per una professionalizzazione che ha avvicinato la scuola all'azienda, che ha tenuto conto delle specificità dei settori di riferimento, tra innovazione tecnologica e mutamenti produttivi.

Gli alunni hanno effettuato attività esterne presso:

STRUTTURA	ESPERIENZA
Bar Didattico, IIS Antonello	Attività di Alternanza Scuola-Lavoro
Ristorante Stella Michelin - Hotel Signum Salina	Attività di Alternanza Scuola-Lavoro
Ristorante Mokarta Messina	Attività di Alternanza Scuola-Lavoro
La Trattoria del Marinaio Messina	Attività di Alternanza Scuola-Lavoro

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:

MODULO ORIENTATIVO			
TITOLO: IO NEL MONDO			
CLASSE	V B Sala e vendita		
TUTOR	Biundo Tiziana		
DIDATTICA ORIENTATIVA			
Competenze orientative	Attività-Discipline	Ore	Data
Competenze di previsione attraverso attenta analisi di mercato ricercare il lavoro del futuro	Agenda 2030 obiettivo 8 (Italiano)	1	18/03/2024
Competenze di previsione, comprendere e valutare molteplici futuri; determinare le conseguenze delle azioni e gestire i rischi e i cambiamenti (green comp)	Il lavoro nel settore di studio: produzione e consumo sostenibili (Scienza e cultura dell'alimentazione)	1	15/03/2024
Competenze di previsione Saper affrontare gli argomenti trattati con efficacia	I dati e i modelli matematici applicati al lavoro (Matematica)	1	14/03/2024
Competenze orientative: comprendere e valutare molteplici futuri-possibili, probabili e desiderabili; creare la propria visione per il futuro.	Agenda 2030, DSG 8: Decent work and economic growth (Inglese)	1	13/03/2024
Competenze di previsione: Creare la propria visione per il futuro.	Agenda 2030 lavoro dignitoso e sostenibile (Spagnolo)	1	08/04/2024
Competenze di previsione Conoscere il concetto di sostenibilità nel contesto economico	Produzione e consumo sostenibili Km 0 (Scienze giuridico economiche)	1	16/04/2024
Competenze di previsione: Individuare e accedere ad opportunità (entre comp)	Agenda 2030: sostenibilità e sport (Scienze Motorie e sportive)	1	13/03/2024

Competenze di previsione: Facilitare un approccio collaborativo e partecipato alla risoluzione di problemi	Agenda 2030: Giustizia sociale ed economica (Religione)	1	04/04/2024
Competenze di previsione: Creare la propria visione per il futuro.	Webinar: AIBES “Union Bartending course” (Laboratori di servizi enogastronomici, settore Cucina)	2	19/12/2023

ATTIVITA' LABORATORIALI

Titolo Corso/Attività	Ore svolte/ore previste	Ente/Università Presso cui si è svolta l'attività	Data
Consapevolmente	15	Università di Messina	12/03/2024 19/03/2024 22/04/2024
Webinar: “L'importanza del servizio nel Luxury Wedding”	4	IIS Antonello	27/12/2023
Laboratori Percorso Formativo: Incontro Heineken (progetto Responsibility in Education)	4	IIS Antonello “Hotel Timeo” Taormina	12/04/2024
Incontro Incontro Heineken (progetto Responsibility in Education)	4	Hotel Timeo Catania	18/04/2024
Webinar AIBES “Union Bartending course”	4	IIS Antonello	19/12/2023
Masterclass orientativo Master class “Mamertino DOC”	4	IIS Antonello	06/03/2024
Università Pegaso	1	IIS Antonello	27/02/2024
Alma	1	IIS Antonello	09/02/2024

TEMATICHE INTERDISCIPLINARI

Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, ha proposto agli studenti e sviluppato durante il corso dell'anno scolastico le seguenti tematiche interdisciplinari

Tematiche interdisciplinari	Discipline interessate
Il Viaggio	Tutte le discipline
Il Mediterraneo	Tutte le discipline
Realtà e apparenza	Tutte le discipline
Il Boom economico	Tutte le discipline
Sviluppo sostenibile	Tutte le discipline
Alimentazione ieri e oggi	Tutte le discipline
Made in Italy e ...	Tutte le discipline
Km 0, è meglio da vicino	Tutte le discipline
Diete e regimi	Tutte le discipline
Alcol e salute	Tutte le discipline

PERCORSO FORMATIVO

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

Obiettivi educativi

- Rispettare le norme disciplinari contenute nel Regolamento di Istituto
- Sviluppare l'autocontrollo, agire in modo autonomo e responsabile
- Collaborare e partecipare rispettando i diritti altrui
- Sviluppare e potenziare capacità di giudizio autonomo e personale
- Evidenziare le proprie motivazioni in relazione al personale progetto professionale (operare scelte motivate e consapevoli).
- Acquisire un metodo di studio e di lavoro autonomo

Obiettivi didattici trasversali

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

Hanno concorso alla realizzazione del percorso formativo:

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

ATTIVITÀ COMPLEMENTARI / INTEGRATIVE FINALIZZATE ALL'INTEGRAZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO

- Partecipazione "Viaggio al centro delle competenze" Palacultura
- Webinar AIBES "Union Bartending course"
- Partecipazione spettacolo benefico "I Promessi Sposi"

- *Partecipazione Evento “percorso della memoria” “Un eroe italiano” collegamento online*
- *Partecipazione seminario “valorizzazione degli alimenti attraverso analisi organolettica caso di studio Olio e.v.o”*
- *Master class “Il Granchio Reale Blu”*
- *Master class “Mamertino D.O.C. “Cantina Gaglio Vignaioli”*
- *Partecipazione “Festa dello sport” c/o IIS Antonello*
- *Partecipazione Progetto didattico “la Birra dell’Antonello”*
- *Partecipazione seminario Vini e Olio EVO “Cantine Conte Luciese”*
- *Partecipazione Rapp. Teatrale in lingua “La leyenda de Zorro”*
- *Partecipazione rappresentazione teatrale “Tutto è possibile basta crederci”*
- *Partecipazione Master class “Faro D.O.C. “Cantine Santi Gatto”*
- *Partecipazione inaugurazione campetti; laboratorio enogastronomico 4.0*
- *Partecipazione Colletta alimentare*
- *Partecipazione Progetto didattico “A scuola di cucina con Grana Padano”*
- *Partecipazione Progetto didattico “Cantine Pellegrino”*
- *Partecipazione proiezione film in lingua “Naufrago”*
- *Webinar “L’importanza del servizio nel Luxury Wedding”*
- *Progetto Cinema: proiezione film “C’è ancora domani”*
- *Progetto Cinema “Al cinema in L2 con passione”: proiezione film in lingua inglese “La La Land”*
- *Orientamento in uscita c/o Unime progetto “Consapevolmente”*
- *Orientamento e formazione “Esercito 24° Reggimento a. ter. “Peloritani”*
- *Orientamento in uscita c/o università di Messina Pegaso*
- *Orientamento “ALMA”*
- *Progetto “Educazione alla salute: Papilloma virus ho vinto io”*
- *Incontro Heineken (progetto Responsibility in Education) Percorso Formativo*
- *Incontro formativo AVIS-ADMO*
- *Partecipazione AVIS Campagna di donazione sangue*
- *Incontro con il giornalista ANSA prof. Gianluca Rossellini*
- *Uscita didattica “Birrificio Messina” e “Cantine Madaudo”*
- *Visita guidata “I tesori di Trezza”*
- *Visita guidata alle distillerie “Giovi” e “Cantine Cambria”*
- *Uscita didattica “Hotel Timeo” Taormina*
- *Seminario “L’accademia del Tonno Rosso in Sicilia” Show cooking*
- *Partecipazione progetto PNRR potenziamento letteratura Italiana*

INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

L'educazione civica, introdotta a partire dall'a.s. 2020/21 dalla Legge n.92 del 20 agosto 2019 e relative Linee guida, è un insegnamento trasversale finalizzata a formare cittadini responsabili e attivi e a promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri previsti dalla nostra Costituzione. La trasversalità del nuovo insegnamento offre un paradigma di riferimento diverso da quello delle discipline, poiché assume la valenza di matrice valoriale trasversale da coniugare con le discipline di studio, per evitare superficiali e improduttive aggregazioni di contenuti teorici e per sviluppare processi di interconnessione tra saperi disciplinari ed extradisciplinari.

All'insegnamento dell'educazione civica sono state dedicate 33 ore di lezione, svolte da più docenti del Consiglio di Classe, in ragione della pluralità degli obiettivi di apprendimento e delle competenze attese, non ascrivibili a una singola disciplina e neppure esclusivamente disciplinari. All'interno del Consiglio di classe è stato designato un docente coordinatore con il compito di coordinare le attività di educazione civica svolte nel corso dell'anno e, in sede di scrutinio, formulare la proposta di valutazione, espressa ai sensi della normativa vigente, da inserire nel documento di valutazione, dopo aver acquisito elementi conoscitivi dai docenti del Consiglio di Classe cui è affidato l'insegnamento dell'educazione civica.

Nel rispetto dell'autonomia organizzativa e didattica dell'istituto le indicazioni nazionali sono state tradotte in un curriculum verticale di istituto, comprendente specifiche tematiche riconducibili ai tre nuclei concettuali che costituiscono i pilastri della Legge n.92/2019, ovvero Costituzione, Sviluppo sostenibile e cittadinanza digitale.

Per la classe V dell'indirizzo enogastronomia il curriculum di educazione civica è il seguente:

INDIRIZZO PROFESSIONALE ENOGASTRONOMIA

PROGRAMMAZIONE CLASSE V

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

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

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

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 professionalizzanti/ *Arte

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

Lasciando ad ogni docente la libertà di individuare di volta in volta i metodi e gli strumenti più idonei e funzionali al conseguimento degli obiettivi prefissati, si sottolinea che concretezza, operatività e gradualità sono le caratteristiche fondamentali dell'azione educativa durante tutto il quinquennio. La metodologia prevalentemente privilegiata in tutte le discipline è quella laboratoriale (imparare lavorando), coerente con l'impostazione culturale dell'istruzione professionale e tecnica e capace di realizzare il coinvolgimento e la motivazione all'apprendimento degli studenti, orientati al raggiungimento delle competenze richieste dal mondo del lavoro e delle professioni. I percorsi didattici sono illustrati e discussi con gli alunni, affinché essi possano conoscere gli obiettivi stabiliti e condividere consapevolmente le strategie adottate per poterli conseguire. Inoltre è posta particolare attenzione ai processi e agli stili di apprendimento per incrementare, nel rispetto dell'evoluzione cognitiva e della personalità dello studente, le capacità di autovalutazione e di percezione autonoma del processo di apprendimento. L'intento è quello di fornire, alla fine del percorso di studi scelto, una conoscenza operativa essenziale compiuta, fondata più sulle abilità e le competenze che sulle mere conoscenze teoriche.

STRUMENTI DIDATTICI

Per lo svolgimento delle attività sia curriculari che extracurriculari sono stati utilizzati:

- Libro di testo
- Fotocopie
- Materiale audio-visivo
- Giornali
- PC
- Lavagne Interattive Multimediali
- Attrezzature di laboratorio

VERIFICA E VALUTAZIONE

Il controllo dell'apprendimento e la valutazione, effettuato con sistematicità, si è realizzato attraverso prove miranti a verificare competenze, abilità, conoscenze, nello specifico:

- osservazioni occasionali su comportamenti-apprendimenti;
- osservazioni sistematiche;
- colloqui;
- prove non strutturate (elaborati scritti, relazioni di attività svolte in classe, in laboratorio, in palestra, all'esterno della scuola);
- prove semi-strutturate e strutturate;
- unità di apprendimento;
- test elaborati su supporti informatici;
- prove pratiche.

Per sollecitare l'attenzione degli studenti, frequenti sono stati momenti di controllo informale, tramite discussioni e riepiloghi collettivi. Questa strategia ha favorito l'interscambio delle conoscenze, l'esercizio dell'esposizione orale e la partecipazione di tutti gli alunni

CRITERI DI VALUTAZIONE

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

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

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

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

I criteri di valutazione sono esplicitati nella seguente tabella:

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

INDICATORE	DESCRITTORI	LIVELLI
------------	-------------	---------

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

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

CRITERI DI ATTRIBUZIONE CREDITI FORMATIVI

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

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

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

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

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLA CONDOTTA

Ai sensi del Regolamento di Istituto

VOTO	Vita scolastica		Rispetto delle norme comportamentali				Comportamenti sanzionabili con sospensione		
	Frequenza	Partecipazione	Consegne e Abbigliamento	Ritardi	Rapporti Interpersonali	Giustificazioni e Assenze	Art. 2 Danneggiamenti a beni, bullismo	Art. 7 Fumo nei locali	Art. 8 Uso tel. cellulari
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	Assente
9 <i>Valutazione molto positiva</i>	Frequenza assidua	Interesse continuo e partecipazione attiva	Consegne puntuali e abbigliamento conforme ai relativi contesti	Puntualità costante	Cordiali e corretti	Puntuale	Assenti	Assenti	Assente
8 <i>Valutazione Positiva</i>	Frequenza regolare	Interesse e partecipazione continui	Consegne puntuali e abbigliamento conforme ai relativi contesti	Puntualità quasi sempre costante	Corretti	Puntuale	Assenti	Assenti	Assente
7 <i>Valutazione Intermedia</i>	Frequenza abbastanza regolare	Attenzione non sempre costante	Consegne non sempre puntuali, abbigliamento non sempre conforme ai relativi contesti	Saltuari Ritardi	Atteggiamenti vivaci	Ritardata	Assenti	Assente	Assente
Presenza di n. note disciplinari - relativamente agli indicatori - < 10									
6 <i>Valutazione accettabile</i>	Frequenza non regolare	Attenzione saltuaria e partecipazione non continua	Consegne non Puntuali, abbigliamento non conforme ai relativi contesti	Ripetuti ritardi o uscite anticipate non motivati	Disturbo dello Svolgimento delle lezioni	Assenze non sempre giustificate	Assenti	Assente	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	Assente	Presenti	Presenti
Presenza di n. note disciplinari - relativamente agli indicatori - > 10 con recidiva e /o sospensione superiore a 15 giorni									
4 e inferiore <i>Valutazione Gravemente negativa</i>	Assenze eccedenti i limiti consentiti dall'art. 4	Completo disinteresse in qualunque settore della didattica	Consegne assenti, inibizione permanente dai laboratori per abbigliamento non conforme	Ripetuti ritardi non motivati e strategici	Provocatori e violenti	Assenze non giustificate	Presenti	Presenti	Presenti

PROVE DI SIMULAZIONE

Il Consiglio di classe ha deliberato l'attuazione di simulazioni per entrambi le prove scritte, che sono state effettuate nelle seguenti date:

Simulazione I prova 15.04.2024

Simulazione II prova 19.04.2024

SCHEDE INFORMATIVE SULLE SINGOLE DISCIPLINE

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

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

Docente	Prof.ssa Giovanna Soraci
----------------	--------------------------

Testo in adozione	
Autore	Ronconi- Cappellini- Dendi-Sada-Tribulato
Titolo	Le porte della letteratura
Volume	Terzo
Casa editrice	Signorelli

	Tra Ottocento e Novecento
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
Moduli	Argomenti
Letteratura di fine '800	Tra ottocento e novecento Contesto storico di fine ottocento. I problemi dopo l'Unità d'Italia Il Positivismo
Giovanni Verga	Naturalismo e Verismo Il Verismo in Italia- differenze con il Naturalismo La vita e le opere, il pensiero, la poetica Le novelle: Rosso Malpelo, La Roba, Libertà. I Malavoglia Mastro don Gesualdi

Il Decadentismo Il Romanzo decadente in Italia	La Poesia francese Charles Baudelaire - I fiori del male L'albatro, Corrispondenze, similitudini con Alda Merini Oscar Wilde – Il ritratto di Dorian Gray- Trama
---	--

Gabriele D'Annunzio	La vita, le opere, il pensiero, la poetica Il Piacere: la trama dell'opera
Giovanni Pascoli Il nuovo romanzo europeo	La vita, le opere, il pensiero La "poetica del fanciullino" Myricae: X Agosto, Canti di Castel Vecchio
Luigi Pirandello	La vita, le opere, il pensiero Novelle per un anno Il Fu Mattia Pascal- trama dell'opera Uno, nessuno, centomila- trama dell'opera
IL Novecento	Contesto storico
Giuseppe Ungaretti	Vita, opere, pensiero, poetica. Le raccolte poetiche. Allegria: Il Porto sepolto- I fiumi- In memoria- Fratelli- Veglia- Sono una creatura- San Martino del Carso- Soldati – Mattina
L'Ermetismo Salvatore Quasimodo	Vita, opere, pensiero, la Scuola Ermetica Acque e terra: Ed è subito sera- Specchio- Vento a Tindari Oboe sommerso- Isola Giorno dopo Giorno: Alle fronde dei salici- Uomo del mio tempo- La vita è un sogno: Mia Madre
Eugenio Montale	Vita, opere, pensiero Ossi di Seppia: I Limoni- Spesso il male di vivere ho incontrato- Da "Le Occasioni" a "Satura" Non recidere, forbice, quel volto- La casa dei doganieri- Ti libero la fronte dai ghiaccioli- Ho sceso, dandoti il braccio.
Il Neorealismo	Contesto storico-caratteri generali- La narrativa della resistenza Primo Levi. Se questo è un uomo.
Crisi del Neorealismo Postmoderno e oltre	Contesto storico-caratteri generali- Le prime opere post moderne italiane

Disciplina	STORIA
Docente	Prof.ssa Giovanna Soraci

Testo in adozione	
Autore	Alba Rosa Leone Giovanni Casalegno
Titolo	Storia aperta
Volume	Terzo
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
L'alba del Ventesimo secolo	<ul style="list-style-type: none"> • Le trasformazioni sociali della <i>Belle époque</i> • Un nuovo sistema di fabbrica • La catena di montaggio • Le grandi potenze • Lo sviluppo industriale
La Grande Guerra	<ul style="list-style-type: none"> • Le premesse e le cause del conflitto • 1914-1916: la guerra di trincea • Il cibo in guerra • 1917-1918: la crisi e la vittoria degli alleati
Il dopoguerra e la crisi del 1929	<ul style="list-style-type: none"> • La crisi economica e politica in Europa
L'Italia fascista	<p>Un drammatico dopoguerra</p> <ul style="list-style-type: none"> • La "vittoria mutilata" e l'avventura fiumana • Il "Biennio rosso" • Il fascismo, dalla nascita allo stato totalitario • La società fascista e gli oppositori • Politica interna ed estera del Fascismo • Aspetti di storia settoriale durante il Fascismo: La Battaglia del grano. I surrogati
Il totalitarismo in URSS	<p>La nascita dell'Urss</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dall'Urss alla nascita Federazione Russa
La Germania nazista	<ul style="list-style-type: none"> • L'ascesa di Hitler • Nazismo e antisemitismo • Lo stato totalitario
La Seconda guerra mondiale	<p>Il mondo verso un nuovo conflitto</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le vittorie dell'asse • L'Europa nazista e la Shoah • La vittoria degli Alleati • La guerra in Italia • La Resistenza in Italia
Il mondo bipolare	<ul style="list-style-type: none"> • Usa e URSS, dalla collaborazione ai primi contrasti • La guerra fredda. Il blocco di Berlino Ovest • La crisi di Cuba • La guerra in Vietnam • La fine dei regimi comunisti.
L'Italia Repubblicana.	<ul style="list-style-type: none"> • La nascita della Repubblica

Disciplina	MATEMATICA
Docente	Prof. Giovanni Merenda
Testo in adozione	
Autore	Massimo Bergamini - Anna Trifone - Graziella Barozzi
Titolo	Elementi di Matematica
Volume	A
Casa editrice	Zanichelli
NUCLEI FONDANTI	➤ Studio Di Funzione - Statistica - Probabilità'

MODULI	ARGOMENTI
1. Ripasso	<input type="checkbox"/> Ripasso sulle equazioni e disequazioni di primo grado: equazioni e disequazioni in una incognita intera, ricerca delle soluzioni, casi possibili. Equazioni fratte. <input type="checkbox"/> Ripasso sulle equazioni di secondo grado intere: definizioni, risoluzioni delle equazioni incomplete, equazione di secondo grado completa: formula risolutiva e casi possibili. <input type="checkbox"/> Disequazioni di secondo grado intere: ricerca delle soluzioni, tabella riepilogativa.
2. Funzioni	<input type="checkbox"/> Concetto di funzione. Dominio e codominio, classificazione, intersezione con gli assi cartesiani, continuità e segno di una funzione. Forme indeterminate. <input type="checkbox"/> Ricerca di eventuali asintoti di una funzione: casi possibili.
3. Derivate	<input type="checkbox"/> Concetto di derivata. Derivate immediate e tabella. Regole di derivazione: derivata di una somma algebrica, di un prodotto, del prodotto di una costante per una funzione, derivata di un quoziente. <input type="checkbox"/> Applicazioni delle derivate allo studio di semplici funzioni in una variabile, funzioni crescenti e decrescenti, ricerca di massimi e minimi relativi. <input type="checkbox"/> Teorema di De L'Hospital per limiti indeterminati. <input type="checkbox"/> Studio e rappresentazione grafica di una semplice funzione per punti nel piano cartesiano.
4. Statistica	<input type="checkbox"/> I Dati Statistici e le rappresentazioni grafiche dei dati. Media Aritmetica, Media Ponderata, Mediana, Moda, Media Quadratica.
5.	<input type="checkbox"/> La Probabilità: Evento, definizione classica, statistica e

Probabilità'	soggettiva.
--------------	-------------

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

Docente	Prof.ssa Maria Concetta Taverniti
---------	-----------------------------------

Testo in adozione	
Autore	Assirelli Elena, Cappellini Barbara, Vetri Alessandra.
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 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. Menus and meals	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Menu basics ➤ Breakfast, lunch and dinner menus ➤ Banquets and buffets ➤ Special menus ➤ Wine lists
2. Food and health	<ul style="list-style-type: none"> ➤ A healthy lifestyle: nutrients. ➤ Food and health ➤ The food pyramid and food groups ➤ The Mediterranean diet ➤ Food allergies and intolerances
3. Food safety and Hygiene	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Food contamination ➤ Food poisoning ➤ The HACCP system
4. Think globally, eat locally.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Promoting a sustainable diet ➤ Sustainable food ➤ Organic food ➤ Slow food and 0 Km food

Disciplina	LINGUA SPAGNOLA
Docente	Prof.ssa Favetti Carmela

Testo in adozione	
Autore	M. CERVI, S. MONTAGNA
Titolo	EN LA MESA
Volume	unico
Casa editrice	LOESCHER

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 finalizzate all'acquisizione delle abilità produttive in un percorso pratico teso a sviluppare situazioni lavorative del settore. ➤ Dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e interculturale.
-----------------	--

MODULI	ARGOMENTI
1. Degustación y servicio del vino	<ul style="list-style-type: none"> ➤ El vino ➤ La cata del vino ➤ Los defectos de un vino ➤ Maridaje vino y comida ➤ La carta de vinos ➤ El servicio del vino ➤ El vino Faro
2. Restauración	<ul style="list-style-type: none"> ➤ La dieta mediterránea ➤ Agenda 2030 y cocina sostenible ➤ Los productos de calidad ➤ El fraude alimentario ➤ Alergia e Intolerancia ➤ La celiacía ➤ Tipos de menús y su composición ➤ Platos a la vista: el flambeado ➤ La cata de aceite
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Fermentación y Destilación

3. ¡A Beber!	<ul style="list-style-type: none"> ➤ El flambeado ➤ Champán y Cava ➤ La cerveza
--------------	--

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

Docente	Prof.ssa Arena Anna
---------	---------------------

Testo in adozione	
Autore	Silvano Rodato
Titolo	Alimentazione Oggi
Volume	5°
Casa editrice	CLITT

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

MODULI	ARGOMENTI
1. Malattie Alimentari Trasmesse da Contaminazioni Biologiche	<ul style="list-style-type: none"> - Contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche - Batteri, virus e funghi: lieviti e muffe - Malattie da contaminazioni microbiche: infezioni, tossinfezioni e intossicazioni - Parassitosi: amebiasi, giardiasi e teniasi
2. Alimentazione Equilibrata e Larn	<ul style="list-style-type: none"> - Bioenergetica - Valutazione dello stato nutrizionale - LARN e dieta equilibrata - Linee guida per una sana alimentazione
3. Dieta in Particolari Condizioni Patologiche	<ul style="list-style-type: none"> - Obesità - Diabete

	<ul style="list-style-type: none"> - Aterosclerosi - Ipertensione - Alimentazione e cancro - Allergie e intolleranze alimentari - Disturbi del comportamento alimentare: anoressia e bulimia
4. Alimentazione nelle Diverse Condizioni Fisiologiche e Tipologie Dietetiche	<ul style="list-style-type: none"> - Alimentazione del lattante e del bambino - Dieta dell'adolescente - Dieta dell'adulto - Dieta della gestante e della nutrice - Dieta dell'anziano - Tipologie dietetiche: dieta mediterranea, dieta vegetariana e dieta vegana
5. Sistema Haccp e Qualita' degli Alimenti	<ul style="list-style-type: none"> - HACCP - Sicurezza alimentare

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 muscolo-scheletrici professionali. ➤ Postura e linguaggio del corpo: consapevolezza del corpo come condizione personale, relazionale, comunicativa ed espressiva ➤ 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
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Benefici di una corretta alimentazione, di una corretta attività motoria per il mantenimento della salute.

3. Sport e Alimentazione	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 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	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA
------------	---

Docente	Prof. Fabrizio L’Episcopo
---------	---------------------------

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

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

Docente	Prof.ssa Cosenza Santina
---------	--------------------------

Testo in adozione	
Autore	Prato-Pedone-Moscatiello-Orsini
Titolo	Protagonisti in sala
Volume	Volume Unico 5°
Casa editrice	Giunti T.V.P.

NUCLEI FONDANTI	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Abbinamento cibo-vino <p>I criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande in relazione al tipo di menu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Il sistema della qualità: sicurezza, tracciabilità e certificazione ◦ 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 ◦ La simulazione di menu e carte nell’organizzazione di eventi professionali, culturali e gastronomici. <p>La simulazione di eventi e servizi di catering e banqueting.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Ottimizzare il servizio per valorizzare il territorio promuovere Il “Made in Italy” ➤ Gestione, vendita e commercializzazione ◦ L’utilizzazione di tecniche di presentazione e di commercializzazione dei prodotti enogastronomici, con particolare attenzione al settore delle bevande. ◦ Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail
-----------------	--

MODULI	ARGOMENTI
1 Abbinamento di cibo e bevande	<ul style="list-style-type: none"> ➤ L'analisi sensoriale del vino ➤ L'abbinamento di cibo e vino ➤ Tecnica di analisi sensoriale del cibo ➤ Caratteristiche organolettiche dei vini giovani e invecchiati
2 La Gastronomia Italiana e la Cucina Internazionale	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nozioni di gastronomia ➤ Prodotti gastronomici e Vini tipici della Sicilia ➤ La cucina regionale italiana e preparazioni tipiche ➤ Metodo di produzione di Spumanti Italiani ➤ (Metodo Champenoise) Le fasi del servizio dello Spumante

3 La Sala e la Vendita	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Il Catering e varie tipologie di Banqueting ➤ Banchetti- Buffet - altri servizi ➤ Principali disposizioni dei tavoli buffet ➤ Accordi fra ristoratore e committente (Banqueting reservation) ➤ Le occasioni e le tipologie di evento. ➤ Le fasi dell'attività di banchettistica ➤ Menu. I servizi. La mise en place.
4 Organizzazione e Programmazione della produzione	<ul style="list-style-type: none"> ➤ L'organizzazione e la programmazione nell'attività ristorativa ➤ Il servizio e lo stile di un'attività ristorativa ➤ Strumenti informatici usati nella ristorazione (comanda elettronica)
5 Il bere miscelato Le bevande al bar e le nuove tendenze La merceologia	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Le Tecniche di miscelazione ➤ Gli attrezzi per fare i cocktail e gli strumenti di lavoro del bartender ➤ Il caffè e le bevande: le nuove tendenze ➤ La carta del bar: strumento di vendita ➤ I Distillati, liquori,

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

NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI	<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

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 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

ALLEGATI

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

IL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	DISCIPLINA	FIRMA
Soraci Giovanna	Lingua e letteratura Italiana Storia	
Merenda Giovanni	Matematica	
Taverniti Laura	Lingua Inglese	
Favetti Carmela	Lingua Spagnola	
Mancuso Francesco	Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	
Arena Anna	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	
Cosola Donatella	Scienze Motorie e Sportive	
Lepiscopo Fabrizio	Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore Cucina	
Cosenza Santina	Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore Sala	
Rizzo Chiara Maria	I.R.C.	

Messina, 02/05/2024

Il Dirigente Scolastico
prof.ssa *Laura Tringali*