



I.I.S.S. "C.M. CARAFA" di Mazzarino e Riesi
Prot. 0003033 del 14/05/2025
IV (Entrata)



CLASSE V
III° PERIODO
IPSEOA CPIA

Esame di Stato
2024/2025

Coordinatrice
prof.ssa Margherita Palmeri

I.I.S.S. C. M.
CARAFA
SEDE DI RIESI

Documento del
Consiglio di Classe

15 Maggio 2025



INDICE

- ❖ DESCRIZIONE DELL'ISTITUTO
- ❖ PROFILO DELL'INDIRIZZO
- ❖ IL CONSIGLIO DI CLASSE
- ❖ PIANO DI STUDIO DELLA CLASSE
- ❖ PRESENTAZIONE DELLA CLASSE
- ❖ ATTRIBUZIONE DEL CREDITO
- ❖ AZIONE METODOLOGICA E DIDATTICA
- ❖ CRITERI DI VALUTAZIONE
- ❖ MEZZI E STRUMENTI
- ❖ VERIFICHE
- ❖ EDUCAZIONE CIVICA
- ❖ PCTO
- ❖ MODULO ORIENTAMENTO FORMATIVO
- ❖ NODI CONCETTUALI
- ❖ SIMULAZIONE DELLE PROVE DEGLI ESAMI DI STATO
- ❖ DNL CON METODOLOGIA CLIL
- ❖ PROVE INVALSI
- ❖ ATTIVITA' INTEGRATIVE
- ❖ INDICAZIONI SULLE DISCIPLINE
- ❖ ELENCO DELLA CLASSE
- ❖ IL CONSIGLIO DI CLASSE
- ❖ ALLEGATI AL DOCUMENTO (elenco alunni, griglie di valutazione, programmi della discipline)

DESCRIZIONE DELL'ISTITUTO

Dall'anno scolastico 2013/2014 L'istituto "Rosario Pasqualino Vassallo" di Riesi è stato accorpato all'I.I.S.S. "Carlo Maria Carafa" di Mazzarino, in attuazione del piano di dimensionamento scolastico regionale. Nella sua nuova configurazione I.I.S.S. "Carlo Maria Carafa" di Mazzarino e Riesi aggrega ben 8 indirizzi di studio: il *Liceo Classico*, il *Liceo Scientifico*, il *Liceo Linguistico*, il *Liceo delle Scienze Umane*, l'indirizzo *Amministrazione, Finanza e Marketing*, l'indirizzo *Costruzioni, Ambiente e Territorio*, l'*Istituto Professionale per l'Agricoltura e lo sviluppo rurale* e l'*Istituto professionale per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera*. I corsi di Liceo scientifico e Istituto alberghiero sono ubicati nella sede di Riesi. Questo accorpamento ha risposto, in parte, alla necessità di creare un "polo" di indirizzi di studi di scuola secondaria superiore diversificato, per soddisfare le esigenze di un'utenza scolastica abbastanza vasta che abbraccia i comprensori di Riesi, Mazzarino e Butera, comuni che, con le dovute differenze, condividono in parte origini storiche, tradizione e cultura. Gli indirizzi di studio presenti nelle sedi di Mazzarino e Riesi rappresentano per il territorio le principali agenzie formative e si pongono, pertanto, come luogo privilegiato di crescita e confronto culturale, in un territorio caratterizzato da un'economia di tipo agricolo e impiegatizio. Quanto detto consente di considerare come obiettivo strategico e finalità primaria della politica scolastica dell'istituto l'interazione con il territorio, vale a dire, una scuola aperta al comprensorio e parte integrante del suo vissuto sociale, oltreché punto di riferimento educativo e formativo. Per questa ragione, l'I.I.S.S. "Carlo Maria Carafa" ha scelto per la propria *vision pedagogico didattica* d'insieme la metafora "*dal castello alla rete*". Essa raffigura la scuola radicata nel suo territorio e rappresenta, nel contempo, un modello organizzativo democratico, contraddistinto dalla differenziazione di compiti e dall'assunzione di responsabilità; un modello di scuola che amplia i suoi confini ed è caratterizzato da un modo diverso di intendere le relazioni tra persone e tra sistemi organizzativi. A conferma di quanto detto, va sottolineato che, nell'analisi dei bisogni e nell'elaborazione del sistema dei valori, periodicamente vengono sentiti anche i protagonisti del territorio che, in tal modo, divengono dei veri e propri alleati dell'istituzione scolastica. I rappresentanti degli Enti locali, gli altri dirigenti scolastici, le agenzie formative, i rappresentanti della società civile e delle associazioni entrano a, far parte, di conseguenza, del progetto formativo del Carafa che si apre alle città del comprensorio e vuole dare il suo contributo alla crescita del territorio.

Il Collegio dei docenti dell'I.I.S.S. "Carlo Maria Carafa", inoltre, presta una particolare attenzione alle tematiche pedagogiche e alle indicazioni che provengono dagli organismi

nazionali ed europei in materia scolastica ed educativa. Tale riflessione si rivela assai utile per l'elaborazione di un modello educativo rispondente alle aspettative dell'utenza scolastica e per dare risposte qualitative alla crescita culturale e sociale degli studenti, giacché *“ogni persona – come evidenziato nel Trattato di Amsterdam del 1999 – ha diritto all'istruzione e all'accesso alla formazione professionale e continua”*. La scuola, di conseguenza, ha adottato un modello educativo e formativo mirato a far perseguire e far maturare negli alunni le otto competenze chiave indicate dall'Unione Europea:

- ✓ Saper comunicare oralmente e verbalmente, in modo corretto, nella madrelingua.
- ✓ Saper comunicare oralmente e verbalmente, in modo corretto, nella lingua straniera.
- ✓ Avere competenze matematiche, scientifiche e tecnologiche di base.
- ✓ Possedere competenze digitali.
- ✓ Possedere competenze sociali e civiche.
- ✓ Possedere la capacità di imparare ad imparare.
- ✓ Possedere spirito di iniziativa e di impresa.
- ✓ Avere sensibilità ed espressione critica culturale.

PROFILO DELL'INDIRIZZO

Il Diplomato di istruzione Professionale nell'indirizzo “Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera” articolazione enogastronomia ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'Enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene tutto il ciclo di organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità. Nell'articolazione “Enogastronomia“, il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali, internazionali, individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Competenze specifiche:

- ✓ Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- ✓ Organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane

- ✓ Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati valorizzando i prodotti tipici
- ✓ Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico, nutrizionale e gastronomico
- ✓ 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 dei suoi prodotti tipici.

Il Consiglio di Classe ha impostato la propria programmazione didattica tenendo presente l'esigenza di trasmettere agli alunni una buona preparazione culturale di base, frutto di interessi e atteggiamento critico, unita allo sviluppo delle competenze richieste dal profilo professionale.

Gli elementi presi in esame in maniera generale e quindi validi per tutte le materie sono stati: obiettivi, metodi, mezzi e strumenti, verifiche e valutazione.

Obiettivi generali

- ✓ Favorire l'acquisizione di alcune abilità ed atteggiamenti come: l'autonomia nell'affrontare i problemi
- ✓ La competenza comunicativa parlata e scritta
- ✓ L'accettazione di situazioni nuove e l'iniziativa personale
- ✓ Fare acquisire consapevolezza dei percorsi e nuclei tematici di ciascuna disciplina
- ✓ Far cogliere i rapporti concettuali tra i vari saperi
- ✓ Stimolare la disponibilità ad esperienze di numerose e varie letture
- ✓ Promuovere un comportamento improntato alla tolleranza all'autocontrollo e dal senso della misura.

Obiettivi specifici:

- ✓ Sviluppare le capacità di analisi, sintesi e valutazione critica
- ✓ Promuovere e sviluppare le capacità di operare collegamenti nell'ambito di una disciplina o interdisciplinari
- ✓ Sviluppare la capacità di utilizzare i linguaggi, i procedimenti e gli strumenti fondamentali del settore per consentire un approccio operativo, sia analitico sia progettuale, alla soluzione dei problemi.

IL CONSIGLIO DI CLASSE

COGNOME E NOME	MATERIA/E D'INSEGNAMENTO	CONTINUITA' (SI/NO)
PALMERI MARGHERITA	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA e STORIA	NO
ZAGARELLA DENISE M. L.	LINGUA FRANCESE	NO
LO BUE ANGELO MARIO	MATEMATICA	NO
MATTIOLO ALESSANDRA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	SI
BALSAMO CALOGERO	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	NO
RIDOLFO ROSALINDA	INGLESE	NO
GALATI FABIO	LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETT. CUCINA	NO
SALVATORE BRUCCULERI	LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETT. SALA – BAR	SI

PIANO DI STUDIO DELLA CLASSE

Materia	I° Periodo 1^ annualità	I° Periodo 2^ annualità	II° Periodo 1^ annualità	II° Periodo 2^ annualità	III° Periodo
Lingua e letteratura italiana	3	3	3	3	3
Lingua inglese	2	2	2	2	2
Storia	/	3	2	2	2
Diritto ed Economia	2	/	/	/	/
Matematica	3	3	3	3	3
Scienze integrate Fisica	2	/	/	/	/
Scienze integrate Chimica	1	/	/	/	/
Sc. degli Alimenti/Sc. e Cultura degli Alimenti	/	3	2	3	2
Lab. di Servizi Enogastronomici-Sett. Cucina	2	2	/	/	/
Lab. di Servizi Enogastronomici- Sett. Sala Vendita	2	2	/	/	/
Lab. di servizi di Accoglienza Turistica	2	2	/	/	/
Seconda Lingua straniera Francese	/	3	3	2	2
Compresenza di B-20 con A-31 Sc. e Cultura dell'alimentazione	/	/	1	1	1
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	/	/	3	3	3
Lab. Servizi enogastronomici- sett. Cucina	/	/	4	3	3
Lab. Servizi enogastronomici- sett. Sala e vendita	/	/	/	2	2

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe del III° Periodo Alberghiero serale è formata da 17 alunni di cui 15 femmine e 2 maschi; 13 provenienti tutti dalla quarta classe, 4 da altri Istituti. Gli allievi sono di età diversa, giovani e adulti, quasi tutti esercitanti un lavoro. Pur con molte difficoltà, risultato di un precedente percorso scolastico, per alcuni, non sempre ben costruito, la classe ha cercato di impegnarsi nella costruzione graduale di un sistema didattico più adeguato. Quasi tutti, comunque, mostrano disponibilità al dialogo educativo, vivacità intellettuale e un comportamento quasi sempre corretto e partecipe nel rapportarsi alla lezione.

L'insegnamento delle discipline ha cercato di favorire i loro processi logici, concettuali ed operativi e consolidare la capacità di analisi, sintesi ed elaborazione personale determinando il raggiungimento di traguardi adeguati alla situazione di partenza e un consolidamento dell'apprendimento delle conoscenze. Nel corso dell'anno scolastico, gli studenti hanno generalmente migliorato il loro atteggiamento nei confronti dello studio e della vita di classe. Alcuni corsisti, pur tenendo conto della specificità dell'Istruzione della popolazione adulta, spesso in possesso di competenze derivanti da esperienze di ambito lavorativo o altro (non formale e informale) presentano una preparazione insufficiente nei prerequisiti di base a seguito della distanza dall'esperienza scolastica e degli impegni lavorativi, elemento questo che contraddistingue il Corso di Istruzione per Adulti. La frequenza è risultata sostanzialmente regolare e il grado di interesse e di partecipazione alle attività scolastiche è stato in generale alterno.

Il rapporto fra discenti ha mostrato grande collaborazione e coesione soprattutto nell'affrontare la quotidianità scolastica. Il rapporto fra alunni e docenti è stato basato sul rispetto reciproco e sulla collaborazione, cosa che ha permesso di lavorare in un ambiente tranquillo e motivato; tutto questo ha permesso, durante il corso dell'anno, un sereno dialogo formativo e culturale. Gli obiettivi programmati, distinti in conoscenze, competenze e capacità, hanno mirato a fornire una formazione umana e culturale capace di coniugare sapere umanistico, tecnico/pratico ed esperienza laboratoriale. Particolare attenzione è stata riservata a quegli allievi che hanno mostrato incertezze nel processo di apprendimento e nei confronti dei quali sono state messe in atto tutte le strategie atte al recupero. Nel complesso, il livello raggiunto è medio; alcuni alunni hanno raggiunto ottimi risultati, mentre per pochi altri si riscontrano ancora carenze in alcune discipline.

ATTRIBUZIONE DEL CREDITO

I crediti sono stati attribuiti sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 e, in riferimento al Secondo Periodo Didattico, tenendo presente l'Art. 11, comma 5, dell'Ordinanza ministeriale n.45 del 9 marzo 2023 che riporta il seguente testo: *Nei percorsi di istruzione degli adulti di secondo livello...per quanto riguarda il credito maturato nel secondo periodo didattico, il consiglio di classe attribuisce il punteggio facendo riferimento alla media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative 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.*

Di seguito si riporta la tabella A allegata al D.lgs.62/2017:

Media dei voti	Fasce di credito III anno	Fasce di credito IV anno	Fasce di credito V anno
$M < 6$	-	-	7-8
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	13-14	14-15

AZIONE METODOLOGICA E DIDATTICA

Individuata la situazione di partenza, il C.d.C. ha progettato la propria azione educativa tenendo conto dei bisogni e stabilendo strategie d'intervento per il raggiungimento degli obiettivi. Pertanto la programmazione dovrà essere considerata come uno strumento flessibile, nel senso che le scelte effettuate, dopo essere state attentamente verificate, potranno essere di volta in volta modificate, qualora particolari situazioni ed esigenze emerse durante il percorso di studio lo richiedessero. Da parte loro i docenti si impegneranno a creare un clima di serenità e di fiducia che consentirà loro di raggiungere gli obiettivi prefissati. Gli insegnanti, stabiliti gli obiettivi formativi ed educativi di tutte le discipline, passeranno alla definizione di quelli didattici.

Il C.d.C. intende perseguire delle finalità importanti e significative nell'intervento educativo che

propone alla classe, ponendosi degli obiettivi generali trasversali e degli obiettivi, che, pur nella specificità di ciascuna disciplina, sono comuni nello scopo ultimo, che è la formazione e la crescita degli studenti. Tali obiettivi si realizzano specificamente attraverso il perseguimento e la messa in pratica di: mission dell'istituto, società e i bisogni dell'uomo e del cittadino, vision, profilo cognitivo in uscita degli studenti, competenze chiave, competenze disciplinari.

Alla fine del percorso lo studente dovrà aver sviluppato le seguenti abilità trasversali e maturato i seguenti comportamenti:

- ✓ saper analizzare un testo e comprendere lo scopo per cui è stato scritto.
- ✓ Saper sintetizzare per iscritto una comunicazione orale.
- ✓ Saper correlare le conoscenze acquisite nei diversi ambiti studiati.
- ✓ Saper progettare semplici prodotti professionali e di settore.
- ✓ Saper utilizzare gli strumenti presenti nei laboratori e gli attrezzi da lavoro.
- ✓ Sapersi auto-valutare ed autocorreggere.
- ✓ Partecipare attentamente ed attivamente al dialogo educativo.
- ✓ Avere consapevolezza di sé e delle proprie capacità.
- ✓ Sviluppare il senso di autostima e di fiducia e rispetto verso il prossimo.
- ✓ Saper esercitare un costante autocontrollo nei rapporti interpersonali.
- ✓ Migliorare la conoscenza di sé tramite la conoscenza dell'altro, misurandosi in modo costruttivo con realtà o opinioni diverse dalla propria.

Alla fine del percorso formativo lo studente dovrà, altresì, avere sviluppato capacità trasversali di:

- ✓ acquisizione di una terminologia specifica per ogni disciplina di studio.
- ✓ Assimilazione della lingua straniera come strumento operativo nel settore professionale nonché come conoscenza di culture diverse.
- ✓ Promozione dei valori morali e religiosi.
- ✓ Potenziamento delle abilità: saper leggere, ascoltare, scrivere e parlare esprimendosi in maniera razionale.
- ✓ Sviluppo di capacità logico intuitive.
- ✓ Abitudine a ragionare e a risolvere problemi.
- ✓ Ampliare il patrimonio linguistico e comunicare in modo efficace e preciso, utilizzando appropriati linguaggi specialistici.
- ✓ Sviluppare le capacità intuitive e logiche, analitiche e sintetiche.
- ✓ Organizzare il proprio studio, individuare collegamenti e relazioni, apprendere in maniera autonoma.

- ✓ Apprendere in maniera autonoma, individuando i punti salienti dei contenuti disciplinari, organizzandoli logicamente e rielaborandoli criticamente.
- ✓ Ragionare in modo coerente ed argomentato.
- ✓ Progettare.
- ✓ Analizzare situazioni ed applicare concretamente le acquisizioni ai fini della risoluzione di problemi (problem-solving).
- ✓ In linea con la il PTOF d'istituto, i docenti, ciascuno nel rispetto e in coerenza con le proprie teorie pedagogiche di riferimento utilizzeranno le strategie più opportune per il raggiungimento degli obiettivi specifici.

CRITERI DI VALUTAZIONE

La valutazione rappresenta un momento fondamentale del percorso educativo- didattico, essa ha per oggetto l'impegno personale, la partecipazione e gli esiti delle prove di verifica. Durante l'anno scolastico il Consiglio di Classe ha adottato delle griglie di valutazione sia per la prova orale che per le prove scritte. Tutte le griglie sono allegate insieme alle programmazioni svolte delle singole discipline.

Le verifiche durante l'anno hanno consentito la valutazione dei progressi nell'apprendimento, che ha tenuto conto dei livelli di partenza, della capacità di apprendimento, del raggiungimento degli obiettivi comportamentali, dell'attenzione, della partecipazione dell'interesse e dell'impegno. Il consiglio di classe nella valutazione ha tenuto conto di:

- ✓ Conoscenze: contenuti specifici, classificazioni, categorie, metodologie;
- ✓ Competenze: acquisizione di strutture mentali, strumenti logici, che sviluppano capacità critiche, rielaborazione autonoma di contenuti;
- ✓ Capacità: qualità individuali da sviluppare, che consentono d'acquisire competenze e conoscenze (osservazione, analisi, sintesi).

Per la valutazione delle prove scritte sono state utilizzate griglie predefinite atte ad esplicitare i criteri di attribuzione dei punteggi

MEZZI E STRUMENTI

Durante le attività didattiche sono stati utilizzati i seguenti supporti didattici:

- ✓ Libri di testo
- ✓ Laboratori presenti in istituto
- ✓ Dizionari

- ✓ Strumenti informatici
- ✓ Manuali tecnici
- ✓ Documentazione prodotta dai docenti
- ✓ Lim, digital board

VERIFICHE

Ogni docente ha svolto per la propria disciplina verifiche scritte e orali, secondo le modalità espresse nelle singole programmazioni, al termine di una o più UDA, raccogliendo un congruo numero di valutazioni finalizzate all'espressione del voto finale.

EDUCAZIONE CIVICA

La legge 92 del 20 agosto 2019 “Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'educazione civica”, ha introdotto dall'anno scolastico 2020-21 l'insegnamento scolastico trasversale dell'educazione civica oltre che nel primo anche nel secondo ciclo di istruzione. Il tema dell'educazione civica e la sua declinazione in modo trasversale nelle discipline scolastiche rappresenta una scelta “fondante” del sistema educativo, contribuendo 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”. Dunque l'educazione alla cittadinanza è uno degli aspetti principali della formazione integrale del cittadino. La scuola ha in tale contesto un ruolo fondamentale e deve mirare a far acquisire agli alunni atteggiamenti sociali positivi, comportamenti legali, autonomia di giudizio e spirito critico, strumenti mentali indispensabili per saper discriminare le varie forme di comportamento ed arginare i fenomeni negativi. L'obiettivo è educare cittadini che siano capaci di giocare il proprio ruolo nell'assumere scelte e nell'organizzazione democratica e civile della società.

Il profilo educativo dello studente, pertanto, a conclusione del quinquennio si arricchisce dei seguenti elementi:

- ✓ conoscere l'organizzazione costituzionale e amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare consapevolmente i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.
- ✓ Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali e i loro compiti e funzioni.
- ✓ Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica.
- ✓ Esercitare con responsabilità e consapevolezza gli impegni assunti all'interno dei diversi ambiti istituzionali e sociali.

- ✓ Cogliere la complessità dei problemi politici e sociali, economici e scientifici
- ✓ Rispettare l'ambiente, curarlo e migliorarlo.
- ✓ Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà, promuovendo principi e valori di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.
- ✓ Esercitare i principi della cittadinanza digitale con competenza e coerenza rispetto ai valori che regolano la vita democratica.
- ✓ Compiere scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza in coerenza con gli obiettivi di sostenibilità sanciti dall'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.
- ✓ Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.

Gli argomenti di educazione civica sono stati affrontati secondo il Curricolo di Istituto.

RIPARTIZIONE DELLE 33 ORE TEMATICHE.

- Diritto e tecniche amm. della struttura ricettiva : La Repubblica lo Stato e gli organi costituzionali
- Storia: L'Unione europea storia organi e competenze
- Scienza e cultura dell'alimentazione: Agenda 2030 Educazione ambientale sviluppo eco sostenibile

PCTO

Come stabilito dall'Ordinanza Ministeriale n.45 del 9 marzo 2023 che regola lo svolgimento dell'Esame di Stato, per i candidati che non hanno svolto i PCTO, nei percorsi di II livello, il colloquio valorizzerà il patrimonio culturale della persona a partire dalla sua storia professionale e individuale, quale emerge dal patto Formativo individuale, e favorisce una rilettura biografica del percorso anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente.

MODULO ORIENTAMENTO FORMATIVO

Con il PNRR è stata avviata un'importante riforma dell'orientamento scolastico che ha l'obiettivo di valorizzare i talenti e le inclinazioni di ciascuno, di promuovere il ruolo del merito nel successo formativo, di dare supporto a studenti e famiglie per consentire loro di fare scelte consapevoli per il futuro, nello studio e nel lavoro. Il D.M.328/2022 ha istituito, nella scuola secondaria di secondo grado due nuove figure: il docente tutor e il docente orientatore. Il docente tutor svolge due attività principali:

- aiutare ogni studente a creare un E-port-folio personale;
- costituirsi consigliere delle famiglie nei momenti di scelta dei percorsi formativi o delle prospettive professionali dello studente, anche alla luce dei dati territoriali e nazionali e

delle informazioni contenute nella piattaforma digitale unica per l'orientamento.

Il docente tutor della classe è la professoressa Ievolella Stefania Francesca Emilia.

Le Linee guida per l'orientamento, allegate al Decreto Ministeriale n. 328 del 22/12/2022, prevedono a partire dall'anno scolastico 2023/2024, Moduli di orientamento formativo degli studenti. Il Consiglio di classe ha realizzato nel corrente anno scolastico il seguente Modulo:

IL MIO PROGETTO DI VITA TRA FORMAZIONE E LAVORO				
Competenze	Obiettivi	Attività	Soggetti coinvolti	Tempi
LIFE COMP	Imparare ad imparare	Didattica orientativa Corsi di recupero e potenziamento	C.d.C.	2h
COMPETENZE Scienze degli alimenti, Sala, Cucina, Ricevimento	Imparare dall'esperienza	Potenziamento delle competenze	Cucina,sala,rice vimento scienze degli alimenti	2h
DIGI COMP	Creazione di contenuti digitali Comunicazione e collaborazione	Ricerca e comprensione di testi dalla rete e valutazione dell'affidabilità delle fonti	C.d.C.	2h
ENTRE COMP	Lavorare su se stessi e sulla motivazione	Accesso ai contenuti della piattaforma: https://www.planyourfuture.eu/questionari#intro	C.d.C.	2h
		-Progetti PTOF a carattere orientativo (educ. alla salute e alla legalità) -giornata contro la violenza sulle donne -shoah giorno della memoria		4h
Collaborazione e maturità mentale	Lavorare sulle capacità comunicative	-Esercitazioni sul public speaking -Organizzazione di gare di debate	C.d.C.	2h
SENSO DEL FUTURO	Lavorare sullo spirito di iniziativa e sulla capacità imprenditoriali	orientamento sul territorio	C.d.C.	4h
Riconoscere le opportunità	Conoscere la formazione superiore	L'offerta universitaria Le altre agenzie formative Incontri con figure professionali del mondo del lavoro e delle Università	C.d.C.	4h
Competenza di cittadinanza	Partecipare pienamente e con consapevolezza alla vita civica, culturale e sociale della comunità	Educazione civica Laboratori didattici finalizzati alla cittadinanza attiva e alla sostenibilità	C.d.C.	4h
Capacità di progettare	Essere capace di definire progetti per raggiungere obiettivi definiti	Attività tecnico pratico inerenti al percorso PCTO	TUTOR PCTO	4h

NODI CONCETTUALI

Tra i contenuti disciplinari (vedi Programmi in allegato) alcuni, oggetto di particolare attenzione didattica, afferiscono ai seguenti nodi concettuali:

Aree disciplinari/Materie	Nodi
Scienza e cultura dell'alimentazione Lingua e letteratura italiana e storia Lingua francese Matematica Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva Lingua Inglese Lab. servizi enogastronomici sett. Cucina Lab. servizi enogastronomici sett. sala – bar	1. PROGRESSO, SOCIETÀ E ALIMENTAZIONE 2. GUERRE, CARESTIE E NUTRIZIONE 3. IL RITORNO ALLA NATURA E IL CIBO SOSTENIBILE 4. USI E COSTUMI ALIMENTARI DEI POPOLI MEDITERRANEI

SIMULAZIONE DELLE PROVE DEGLI ESAMI DI STATO

Durante l'anno sono state svolte le simulazioni della prima e della seconda prova d'Esame. È stata programmata una simulazione del colloquio orale per mettere gli alunni nelle condizioni di conoscere l'intera procedura dell'Esame di Stato così da poterla affrontare con cognizione rinnovata. Le tematiche coerenti con il percorso didattico effettivamente svolto durante il quinto anno, favoriscono la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare.

Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione/classe, attinente alle Indicazioni nazionali per i Licei e alle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un

progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla commissione/classe ai sensi del comma 5. La commissione/classe provvede alla predisposizione e all'assegnazione dei materiali all'inizio di ogni giornata di colloquio, prima del loro avvio, per i relativi candidati. Il materiale è finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare. Nella predisposizione dei materiali e nella assegnazione ai candidati la commissione/classe tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto, in coerenza con il documento di ciascun consiglio di classe, al fine di considerare le metodologie adottate, i progetti e le esperienze realizzati, con riguardo anche alle iniziative di individualizzazione e personalizzazione eventualmente intraprese nel percorso di studi, nel rispetto delle Indicazioni nazionali e delle Linee guida.

DNL CON METODOLOGIA CLIL

Constatata l'assenza di docenti di DNL in possesso delle necessarie competenze linguistiche metodologiche all'interno dell'organico dell'Istituzione scolastica, relativamente all'insegnamento con modalità CLIL, si è realizzato un progetto interdisciplinare in lingua straniera inglese nell'ambito del PTOF che si è avvalso della collaborazione tra un docente di una disciplina non linguistica e il docente di lingua straniera. Gli aspetti formali correlati alla valutazione rimangono di competenza del docente della disciplina non linguistica. Il Consiglio di Classe ha indicato come DNL **Scienza e cultura dell'alimentazione**.

PROVE INVALSI

Gli studenti hanno svolto le Prove Invalsi di Italiano, Matematica e Inglese secondo il seguente calendario:

18/03/2024 ITALIANO

19/03/2024 INGLESE

20/03/2024 MATEMATICA

ATTIVITÀ INTEGRATIVE

La scuola il compito di promuovere un percorso di attività nel quale ogni alunno possa sviluppare al meglio le proprie inclinazioni, assumere sempre maggiore consapevolezza di sé e avviarsi a costruire un proprio progetto di vita scolastico e professionale. Nel corso dell'anno la classe ha partecipato ad attività integrative e di orientamento le quali hanno permesso di identificare capacità, competenze e interessi degli studenti. Tali attività sono di seguito elencate:

- ✓ Giorno della Memoria
- ✓ Giorno del Ricordo
- ✓ Giornata sulla violenza contro le donne. Film: “C’è ancora domani (P. Cortellesi)
- ✓ Incontro con i rappresentanti FIDAS
- ✓ Giornata mondiale della memoria e dell’impegno in ricordo delle vittime delle mafie. Film: “I cento passi” (M. T. Giordana)
- ✓ INTERconNETtiamoci ma con la testa (incontro con Ispettore Polizia Postale, Psicologa e referente Lions di Rieti)

INDICAZIONI SULLE DISCIPLINE

Schede informative su singole discipline

Le schede informative relative alle singole discipline sono allegate al presente documento; esse esplicitano gli obiettivi disciplinari programmati in termini di abilità e competenze, come riportato nei piani di lavoro di inizio anno e nella programmazione coordinata. La scheda riporta, altresì i metodi, i mezzi di lavoro e le modalità di verifica e valutazione utilizzate dal docente.

DISCIPLINA	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
DOCENTE	MARGHERITA PALMERI
TESTI UTILIZZATI	INCONTRI E VOCI 3 Guida alla lettura felice. Percorso breve. Jacomuzzi-Pagliero-Manduca SEI
OBIETTIVI DISCIPLINARI	La classe opportunamente guidata riesce a: 1. Padroneggiare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti. 2. Individuare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. 3. Utilizzare efficacemente la lingua secondo gli scopi comunicativi. 4. Mettere in relazione un testo con le correnti, le poetiche, la storia dei generi 5. Scoprire la pluralità degli intrecci tra letteratura e storia politico-sociale e culturale.

	6. Contestualizzare le opere letterarie e le tematiche affrontate nell'ambito di percorsi formativi, anche in collegamento con altre discipline 7. Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione. 8. competenza in materia di cittadinanza, competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali. 9. cogliere ed esporre i nessi essenziali con le correnti e le poetiche
CONTENUTI	UDA 1. DA ROMA CAPITALE AL PRIMO DOPOGUERRA • L'ETA' DEL POSITIVISMO: IL NATURALISMO E IL VERISMO - Una nuova fiducia nella scienza - La nascita dell'evoluzionismo - Il Realismo - Il Naturalismo francese - Il Verismo italiano • GIOVANNI VERGA - La vita - Le opere: fase preverista, fase verista, ultimo Verga - Il pensiero e la poetica - La visione della vita nella narrativa di Verga - L'approdo al Verismo - Le tecniche narrative - Vita dei campi: Rosso malpelo - Vita dei campi: La Lupa - Ciclo dei vinti: I Malavoglia - Le miniere in Sicilia e i "carusi" • IL DECADENTISMO - Il superamento del Positivismo - L'affermarsi del Decadentismo - Le correnti del Decadentismo - Il Simbolismo - L'Estetismo - Sibilla Aleramo. La difficile conquista dell'autonomia • GIOVANNI PASCOLI - La vita - Le opere: le raccolte poetiche - Il pensiero e la poetica - Fra umanitarismo e nazionalismo - Pascoli e il socialismo - Tem, motivi e simboli - Mirycae: X Agosto. Analisi operativa

	Il Fanciullino: E' dentro di noi un fanciullino • GABRIELE D'ANNUNZIO La vita Le opere: produzione poetica, opere in prosa Il pensiero e la poetica La produzione del superuomo Il Piacere: Il ritratto di un esteta. Analisi operativa Alcyone: La pioggia nel pineto. Analisi operativa UDA 2. LA POESIA ITALIANA DEI PRIMI DEL NOVECENTO E LE AVANGUARDIE STORICHE L'età della crisi, il disagio esistenziale I principali autori del romanzo della crisi • ITALO SVEVO La vita Le opere I primi romanzi Il pensiero e la poetica La formazione culturale Gli influssi e le nuove tecniche narrative Approfondimento: Sigmund Freud La Coscienza di Zeno: L'ultima sigaretta (cap. 3). Analisi operativa La Coscienza di Zeno: Una catastrofe inaudita (cap.8). Analisi operativa. • LUIGI PIRANDELLO La vita Le opere: le novelle, i saggi, i romanzi, il teatro Il pensiero e la poetica La formazione verista e gli studi di psicologia e filosofia La maschera e la crisi dei valori La difficile interpretazione della realtà L'umorismo, il sentimento del contrario Il fu Mattia Pascal. Le edizioni e la trama, la struttura e i temi, la visione del mondo, le tecniche narrative e lo stile. Premessa (cap.I) Novelle per un anno: La Patente, libro 3. Analisi operativa UDA 3. PROGETTO EDUCATIVO-DIDATTICO • Tipologia A, analisi e interpretazione di un testo letterario • Tipologia B, analisi e produzione di un testo argomentativo • Tipologia C, riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità
--	--

METODO	Lezioni frontali, lettura e comprensione di testi, comprensione orale conversazione sui temi trattati
MEZZI	Libro di testo, siti web, fotocopie e mappe concettuali.
VERIFICA E VALUTAZIONE	Verifiche scritte e orali. Per la valutazione formativa si è tenuto conto non solo dei risultati delle verifiche, ma anche della restituzione dei lavori nei tempi richiesti; degli interventi personali, della qualità e dell'originalità degli interventi oltre che dei progressi rispetto alla situazione di partenza.

DISCIPLINA	STORIA
DOCENTE	MARGHERITA PALMERI
TESTI UTILIZZATI	SPECCHIO Il riflesso del passato nel presente. Strumenti per la didattica inclusiva 5. Gentile-Ronga-Rossi-Digo. LA SCUOLA
OBIETTIVI DISCIPLINARI	La classe opportunamente guidata riesce a: 1. Ricavare informazioni dal libro di testo o da altra fonte. 2. Rapportare criticamente i fatti del passato al presente. 3. Formulare un giudizio critico sui fatti e le loro connessioni. 4. Ricostruire autonomamente lo sviluppo degli eventi, risalendo alle cause e valutandone gli effetti. 5. Descrivere situazioni e narrare avvenimenti storici 6. Operare contestualizzazioni spaziali, temporali, socio-politiche ed economiche delle informazioni raccolte. 7. Confrontare situazioni e modelli. 8. Mettere in relazione le informazioni raccolte con altri ambiti disciplinari. 9. Problematicizzare una situazione storica 10. Collocare le scoperte scientifiche e le innovazioni tecnologiche in una dimensione storico-culturale, nella consapevolezza della relatività e storicità dei saperi

CONTENUTI	UDA 1. L'ETA' DEGLI IMPERI • LA SECONDA RIVOLUZIONE INDUSTRIALE Industria, Scienza e Tecnologia Un nuovo sistema produttivo: operai alla catena di montaggio Crescita economica e società di massa La Belle époque • L'ETA' GIOLITTIANA Le riforme sociali e lo sviluppo economico La politica interna tra socialisti e cattolici La guerra di Libia e la caduta di Giolitti UDA 2. LA PRIMA GUERRA MONDIALE E PRIMO DOPOGUERRA • LA PRIMA GUERRA MONDIALE Le origini della guerra L'Italia dalla neutralità alla guerra La guerra di posizione: 1915-1916 1917: l'anno della svolta La fase finale della guerra I trattati di pace e l'impresa di Fiume • LA RUSSIA DALLA RIVOLUZIONE ALLA DITTATURA Le rivoluzioni del 1917 Lenin al potere e la nascita dell'URSS Lo Stato totalitario di Stalin e il terrore dei gulag • L'ITALIA DAL DOPOGUERRA AL FASCISMO La crisi del dopoguerra e il "biennio rosso" L'ascesa del fascismo Le leggi fasciste e l'inizio della dittatura La politica sociale ed economica • LA CRISI DEL '29 E IL NEW DEAL Sviluppo e benessere negli Stati Uniti La crisi economica del 1929 La risposta alla crisi: il New Deal • LA GERMANIA DALLA REPUBBLICA DI WEIMAR AL TERZO REICH La repubblica di Weimar Hitler e la nascita del nazionalsocialismo La costruzione dello stato unitario L'ideologia nazista e l'antisemitismo L'aggressiva politica estera di Hitler UDA 3. DAI TOTALITARISMI ALLA GUERRA FREDDA. • LA SECONDA GUERRA MONDIALE La guerra-lampo (1939-1940)
---	---

	La svolta del 1941: la guerra diventa mondiale La controffensiva alleata La caduta del fascismo e la guerra civile in Italia La vittoria degli Alleati Lo sterminio degli ebrei La guerra dei civili Storia e tecnologia: bomba atomica un'arma di distruzione totale • USA-URSS: DALLA GUERRA FREDDA AL TRAMONDO DEL BIPOLARISMO Dalla pace alla guerra fredda (1945-1953) La “coesistenza pacifica” (1953-1963) La crisi del sistema bipolare (1964-1974) Dalla nuova guerra fredda al crollo dell'Urss
METODO	Lezioni frontali, lettura e comprensione di testi, documenti e carte geografiche, comprensione orale conversazione sui temi trattati
MEZZI	Libro di testo, siti web, fotocopie e mappe concettuali.
VERIFICA E VALUTAZIONE	Verifiche scritte e orali. Per la valutazione formativa si è tenuto conto non solo dei risultati delle verifiche, ma anche della restituzione dei lavori nei tempi richiesti; degli interventi personali, della qualità e dell'originalità degli interventi oltre che dei progressi rispetto alla situazione di partenza.

DISCIPLINA:	LINGUA FRANCESE
DOCENTE:	DENISE MARIA LUCIA ZAGARELLA
TESTI UTILIZZATI	Saveurs & Cuisine – M. Olivieri, P. Beaupart

OBIETTIVI DISCIPLINARI	- Décrire les rôles du personnel de la brigade, associer chaque ustensile à sa fonction et parler de la tenue vestimentaire. - S'exprimer sur des sujets relatifs à l'alimentation et aux régimes alimentaires, analyser les caractéristiques des cuissons diététiques et rédiger des menus équilibrés. - Citer et situer les principales régions productrices de vins en France, classer les différents types d'appellation dans un ordre croissant de qualité ; lire et interpréter une étiquette de vin. - Appliquer le système HACCP, utiliser les différents techniques de conservation des aliments et s'informer sur la réglementation alimentaire.
CONTENUTI	1. Le langage technique de la cuisine : - la brigade de cuisine ; - les ustensiles ; - la tenue vestimentaire du personnel de cuisine ; - les équipements - rédiger une lettre de motivation. 2. L'alimentation au cœur de la santé : - comment manger équilibré ; - les groupes alimentaires ; - la pyramide alimentaire ; - les régimes alimentaires (méditerranéen, végétarien et véganisme) ; - les allergies et les intolérances ; - les OGM et les labels de qualité et d'origine ; - la Nouvelle Cuisine, le Fast Food et le Slow Food. 3. Sécurité et description du vin : - l'hygiène et la sécurité du personnel, des équipements et des locaux ; - le système HACCP ; - les contrôles qualitatif et quantitatif ; - le vin et les différents typologies ; - la production vinicole en Italie et en France.
METODO	Lezioni frontali, lettura e comprensione di testi in lingua francese, comprensione orale conversazione sui temi trattati.
MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO	Libro di testo, siti web, fotocopie e mappe concettuali.
VERIFICA E VALUTAZIONE	Verifiche scritte e orali.

DISCIPLINA	LSE CUCINA
DOCENTE	GALATI FABIO
TESTI UTILIZZATI	SMART CHEF HOEPLI GIOVANNI SALVIANI
OBIETTIVI DISCIPLINARI	1.Elaborare un’offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato e sostenibile. 2.Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. 3.Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. 4.La valorizzazione del territorio e la promozione del “Made in Italy” 5.La conoscenza e la valorizzazione dei prodotti tipici regionali e nazionali, anche attraverso la realizzazione di piatti. 6.processi innovativi della tradizione gastronomica attraverso nuove materie prime e/o nuove tecnologie di cottura e conservazione. 7.L’elaborazione di percorsi enogastronomico-turistici, in collaborazione con le figure professionali dei settori e i soggetti pubblici e privati presenti sul territorio.
CONTENUTI	1. IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE a. le contaminazioni degli alimenti b. le certificazioni di qualità c. tracciabilità e rintracciabilità d. il sistema HACCP 2. MADE IN ITALY: LA CUCINA REGIONALE ITALIANA a. L’Italia settentrionale b. L’Italia centrale c. L’Italia meridionale e le isole 3. GASTRONOMIA, CULTURA E RISTORAZIONE a. l’evoluzione delle abitudini alimentari b. gli stili gastronomici 4. LA RISTORAZIONE CONTEMPORANEA a. ristorazione commerciale e collettiva

	5. MARKETING E MENU a. il menu b. le allergie e le intolleranze
METODO	Lezione frontale, lezione partecipata e conversazioni guidate
MEZZI	Libro di testo/web, ,fotocopie di materiali, video esplicativi, sintesi scritte
VERIFICA E VALUTAZIONE	Verifiche orali

DISCIPLINA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
DOCENTE	ALESSANDRA MATTIOLO
TESTI UTILIZZATI	Scienza degli alimenti - Lanzoni, Braccetti Scienza e cultura dell'alimentazione – A. Machado
OBIETTIVI DISCIPLINARI	1.Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato e sostenibile. 2.Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. 3.Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.

CONTENUTI	1. Dietologia e dietoterapia a. dieta razionale ed equilibrata b. dieta nelle diverse età e negli stati fisiologici particolari c. dieta in stati patologici d. malattie correlate all'alimentazione e. allergie e intolleranze alimentari f. disturbi alimentari 2. Igiene e sicurezza alimentare a. le contaminazioni degli alimenti b. le certificazioni di qualità c. tracciabilità e rintracciabilità d. il sistema HACCP 3. La qualità alimentare a. La qualità totale di un alimento b. Tipicità e strumenti di tutela
METODO	Lezione frontale, lezione partecipata e conversazioni guidate
MEZZI	Libro di testo/web, fotocopie di materiali, video esplicativi, sintesi scritte
VERIFICAE VALUTAZIONE	Prove scritte, verifiche orali

DISCIPLINA	MATEMATICA
DOCENTE	LO BUE ANGELO MARIO
TESTI UTILIZZATI	Colori della matematica (ed. bianca) – Sasso, Fragni – Petrini Editore

OBIETTIVI DISCIPLINARI	• Saper risolvere disequazioni e sistemi di disequazioni di primo e secondo grado intere, fratte e irrazionali • Riconoscere ed individuare le caratteristiche fondamentali di parabola, ellisse e iperbole • Saper costruire ed interpretare il grafico di funzioni razionali ed irrazionali intere e fratte attraverso le conoscenze acquisite sullo studio di funzioni
CONTENUTI	• Caratteristiche fondamentali di parabola, ellisse e iperbole • Disequazioni e sistemi di disequazioni di primo e secondo grado intere, fratte e irrazionali • Funzioni e loro proprietà: ○ Definizione di funzione; ○ Proprietà delle funzioni ○ Classificazione delle funzioni; ○ Dominio di una funzione; ○ Zeri e segno della funzione; ○ Funzioni pari e dispari ○ Studio di funzioni razionali ed irrazionali intere e fratte • Limiti e calcolo dei limiti: ○ Cenni sul concetto di limite e significato geometrico ○ Operazioni di base sui limiti ○ Asintoti orizzontali e verticali e la loro ricerca
METODO	Lezione frontale, lezione partecipata, brainstorming e cooperative learning
MEZZI	Libro di testo, dispense e appunti dell'insegnante, smart board, geogebra
VERIFICA E VALUTAZIONE	Verifiche scritte e orali

DISCIPLINA	LINGUA INGLESE
DOCENTE	RIDOLFO ROSALINDA
TESTI UTILIZZATI	LIBRI DI TESTO CATERING TODAY AA.VV Annarita De Chiara, Valentina Alice Gambari, Costanza Torchia ed. <i>Trinity Whitebridge</i> co.uk 2022, MASTERING PREMIUM AA. VV Catrin Elen Morris, Alison Smith ed. <i>Gruppo Editoriale Eli</i> 2023 Fotocopie fornite dal docente
OBIETTIVI DISCIPLINARI	1. Discuss topics related to food and diets, analyse the characteristics of healthy cooking methods, and write balanced menus. 2. List and locate the main wine-producing regions in Italy, classify the different types of appellations in ascending order of quality. 3. Apply the HACCP system, use different food preservation techniques, and learn about food regulations.
CONTENUTI	NUTRITION AND FOOD CULTURE - Healthy Eating Habits: What makes a balanced diet? - The Mediterranean diet. - The food pyramid. - Alternative diets. - Special diets for food allergies and intolerances. - Food today: Nouvelle Cuisine and Fast Food. - Slow Food. - Slow Food Philosophy. SAFETY PROCEDURES - Food Safety: What's food hazard, - HACCP, The seven principles of HACCP. - Food preservation. BEVERAGES - Wine making - Wine Appellation with Geographical Denomination - Wine Tasting
METODO	Lezioni frontali, lettura e comprensione di testi in lingua inglese, comprensione orale conversazione sui temi trattati.
MEZZI	Libro di testo, siti web, fotocopie e mappe concettuali.
VERIFICA E VALUTAZIONE	Verifiche orali e scritte

DISCIPLINA	LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETT. SALA – BAR
DOCENTE	BRUCCULERI SALVATORE
TESTI UTILIZZATI	MATERIALE FORNITO DAL DOCENTE
OBIETTIVI DISCIPLINARI	• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti • Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico • Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche • Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici • Individuare e descrivere le fasi fondamentali della produzione di vino • Distinguere e descrivere la fermentazione alcolica e quella malolattica • Descrivere le diverse modalità di vinificazione • Individuare e descrivere le fasi che il vino attraversa durante la sua evoluzione • Distinguere e descrivere le diverse tipologie di vini • Individuare le componenti culturali della gastronomia • Individuare il contributo degli alimenti nelle diverse cucine territoriali

CONTENUTI

UDA 1 - L'enologia e i menu' con prodotti locali e km0

La pianta della vite: caratteristiche e cicli biologici

- Il grappolo
- La viticoltura
- Le fermentazioni
- Tecniche di vinificazione
- L'evoluzione
- I trattamenti e le correzioni del vino
- L'imbottigliamento e la tappatura
- I vini passiti: vini muffati, vini di ghiaccio, arresto della fermentazione, servizio
- I vini liquorosi: produzione, caratteristiche e servizio
- Il Marsala DOP
- Il Madeira DOP
- Il Porto DOP
- Lo Jerez-Xéres-Sherry DOP
- I vini aromatizzati: produzione, caratteristiche e servizio
- Il Vermut
- I vini spumanti: produzione (metodo classico e metodo Charmat), caratteristiche e servizio
- La legislazione vitivinicola
- La tutela dell'origine geografica dei vini
- L'etichettatura del vino
- La composizione chimica del vino
- La degustazione: gli esami visivo, olfattivo e gusto-olfattivo
- Alterazioni, difetti e malattie del vino
- L'abbinamento del vino con le principali pietanze
- Caratteristiche dell'enografia nazionale

Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera

UDA 2 – i marchi di qualità e la cucina

Internazionale

Preparazioni tipiche della cucina internazionale

- Le cucine europee
- La cucina cinese
- La cucina indiana
- La cucina giapponese
- La cucina araba
- La cucina ebraica

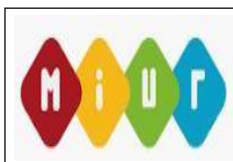
La cucina americana

	UDA 3 - l'approvvigionamento e i prodotti tipici. Le imprese di servizi • Le risorse umane nelle imprese di servizi • L'organizzazione del lavoro • L'organizzazione del personale • Lo staff management • Le job description del settore Food & Beverage • La politica del personale • Il rapporto di lavoro Programmazione e organizzazione della produzione • L'approvvigionamento • Le politiche di approvvigionamento • Il magazzino • La gestione delle scorte • Costi di produzione • Il food cost: tipologie e metodi di calcolo • Il beverage cost: definizione e metodi di controllo La standardizzazione delle ricette
METODO	Lezione frontale, lavoro di gruppo, ricerche bibliografiche e multimediali, esercitazioni pratiche, visite guidate, incontri con esperti di settore; collegamento con le altre discipline, in particolare le materie dell'area tecnico scientifica, come: Scienza degli alimenti, matematica ecc. al fine di stimolare le capacità logico-cognitive degli allievi.
MEZZI	Quaderno degli appunti, libro di testo, fotocopie di materiale integrativo, lavagna luminosa, video proiettore, Pc collegato in rete.
VERIFICA E VALUTAZIONE	Prove oggettive o prove strutturate o test di profitto caratterizzate da un elevato grado di strutturazione delle domande. Quesiti vero/falso, giusto/errato, sì/no ecc.; scelte multiple; corrispondenze o item di confronto; completamenti. Le prove di tipo oggettivo/ a scelta multipla; quesiti a risposta breve/strutturati; i quesiti a saggio/ quesiti "problemsolving"; il colloquio orale.

DISCIPLINA	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLA STRUTTURA RICETTIVA
DOCENTE	BALSAMO CALOGERO
TESTI UTILIZZATI	STEFANO RASCONI – FABIO FERRIELLO: “GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE UP”3 . TRAMONTANA EDITORE
OBIETTIVI DISCIPLINARI	☐ caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale; ☐ normativa nazionale , internazionale e comunitaria di settore ☐ strategia dell’impresa e scelte strategiche ☐ normativa di igiene alimentare e protezione dei dati personali I contratti delle imprese ristorative Le abitudini alimentari I marchi di qualità alimentare identificare le caratteristiche del mercato turistico ☐ analizzare il mercato turistico e interpretare le dinamiche ☐ individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato ☐ individuare la normativa internazionale e comunitaria di riferimento per il funzionamento dell’impresa turistica ☐ analizzare il mercato turistico e interpretare le dinamiche ☐ individuare le risorse per promuovere il turismo integrato ☐ distinguere le caratteristiche del mercato turistico

CONTENUTI	1 : IL MERCATO TURISTICO ☐ il mercato turistico internazionale ☐ cenni sugli organismi nazionali e internazionali del turismo ☐ il mercato turistico nazionale ☐ le nuove tendenze del turismo 2: LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO RISTORATIVO. Le normative di igiene alimentare e di protezione dei dati personali I contratti delle imprese ristorative. 3: LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO. Le abitudini alimentari I marchi di qualità alimentare
METODO	☐ lezione frontale ☐ dialogo guidato ☐ problem solving ☐ lavoro di gruppo ☐ lettura e interpretazione di fonti economico-giuridico; ☐ Analisi dei casi
MEZZI	Libri di testo e supporti audiovisivi, uso della LIM, PowerPoint, calcolatrice, riviste economiche. ☐ Personal computer/smartphone/tablet ☐ Collegamento a internet ☐ Schede, appunti e dispense prodotti dall'insegnante ☐ WhatsApp
VERIFICA E VALUTAZIONE	Colloqui individuali prove scritte, strutturate e semistrutturate Per la valutazione sommativa delle prove orali e scritte si sono utilizzate le griglia di valutazione. Per la valutazione formativa

	si è tenuto conto; non solo dei risultati delle verifiche, ma anche della restituzione dei lavori nei tempi richiesti; degli interventi personali ; della qualità e dell'originalità degli interventi o delle attività svolte, oltre che dei progressi rispetto alla situazione di partenza, della partecipazione al lavoro scolastico, della capacità di organizzare lo studio, il raggiungimento degli obiettivi cognitivi e comportamentali fissati, i progressi manifestati in termini di conoscenze e abilità.
--	--



Elenco della classe

1	Omissis	--
2	Omissis	--
3	Omissis	--
4	Omissis	--
5	Omissis	--
6	Omissis	--
7	Omissis	--
8	Omissis	--
9	Omissis	--
10	Omissis	--
11	Omissis	--
12	Omissis	--
13	Omissis	--
14	Omissis	--
15	Omissis	--
16	Omissis	--
17	Omissis	--



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "C.M. CARAFA"
Mazzarino e Riesi





IL CONSIGLIO DI CLASSE III° Periodo classe 5^ IPSEOA CPIA 2024-25

COGNOME E NOME	FIRMA
PALMERI MARGHERITA	<i>Margherita Palmeri</i>
ZAGARELLA DENISE M. L.	<i>Denise Rosanna Zagarella</i>
LO BUE ANGELO MARIO	<i>Angelo Lo Bue</i>
MATTIOLO ALESSANDRA	<i>Alessandra Mattiolo</i>
BALSAMO CALOGERO	<i>Calogero Balsamo</i>
RIDOLFO ROSALINDA	<i>Rosalinda Ridolfo</i>
GALATI FABIO	<i>Fabio Galati</i>
SALVATORE BRUCCULERI	<i>Brucculero Salvatore</i>



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “C.M. CARAFA”
Mazzarino e Riesi



ALLEGATI AL DOCUMENTO

- 1.** Elenco alunni.
- 2.** Griglie di valutazione
- 3.** Programmi delle discipline