



PUNTO DI EROGAZIONE: I.I.S. "C. M. CARAFA" - RIESI E MAZZARINO PRESSO SEDE ASSOCIATA
IPSEOA VIALE LUIGI EINAUDI, 93016 RIESI CL

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE "CARLO MARIA CARAFA" DI MAZZARINO E RIESI
PIAZZA CARLO MARIA CARAFA, 93013 MAZZARINO (CL)
[HTTPS://WWW.IISSCMCARAFA.EDU.IT/](https://www.iisscmcarafa.edu.it/) - CLIS007007@ISTRUZIONE.IT

CENTRO PROVINCIALE ISTRUZIONE ADULTI (C.P.I.A.) CALTANISSETTA/ENNA C.F.: 92063460858 -
CODICE MECCANOGRAFICO: CLMM04200B P.E.O.: CLMM04200B@ISTRUZIONE.IT
PEC.: CLMM04200B@PEC.ISTRUZIONE.IT

CLASSE V III PERIODO SEZ. A
ANNO SCOLASTICO 2025/2026

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

COORDINATORE PROF.SSA MARIA RUSSELLO

*IL DIRIGENTE SCOLASTICO
DOTT.SSA ADRIANA QUATTROCCHI*

- 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
- ALLEGATO AL DOCUMENTO ELENCO ALUNNI

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 didattico* 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)
RUSSELLO MARIA	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA E STORIA	NO
VENTURA NUNZIA	LINGUA FRANCESE	NO
LO BUE ANGELO MARIO	MATEMATICA	SI
MATTIOLO ALESSANDRA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	SI
BALSAMO CALOGERO	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	SI
GIORDANO RITA	INGLESE	NO
PUMA JOSEPH	LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETT. CUCINA	NO
CALOGERO BRUCCULERI	LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETT. SALA – BAR	SI

Dirigente scolastico Dott.ssa Adriana Quattrocchi

Coordinatore di classe Prof.ssa Maria Russello

Data di approvazione

14/05/2026

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 11 alunni, di cui 8 femmine e 3 maschi. Gli studenti presentano un'età eterogenea, comprendendo sia giovani sia adulti, e nella quasi totalità risultano impegnati in un'attività lavorativa. Il gruppo classe si caratterizza per una frequenza assidua e regolare; gli studenti partecipano alle attività didattiche con interesse, mostrando un buon livello di coinvolgimento e una discreta capacità di rielaborazione personale dei contenuti, anche attraverso collegamenti con esperienze di vita quotidiana. L'atteggiamento nei confronti del percorso formativo risulta complessivamente propositivo e collaborativo. Sotto il profilo comportamentale, la classe si distingue per il rispetto del regolamento e delle norme dell'istituzione scolastica. Le dinamiche relazionali tra pari risultano generalmente positive e improntate alla collaborazione; eventuali episodi di incomprensione sono stati gestiti e risolti in tempi brevi mediante il confronto e il dialogo. Analogamente, il rapporto con i docenti si caratterizza per un clima sereno e costruttivo, fondato sul rispetto reciproco dei ruoli, pur in presenza di una partecipazione attiva e di interventi critici da parte degli studenti. Per quanto riguarda il livello degli apprendimenti, la classe presenta un profilo eterogeneo, articolato in tre fasce: un primo gruppo di due studenti evidenzia competenze consolidate e un ottimo livello di autonomia; un secondo gruppo di quattro studenti si colloca su un livello intermedio, con esiti complessivamente adeguati; un terzo gruppo, composto da quattro studenti, presenta fragilità negli apprendimenti riconducibili, per due di essi, anche a difficoltà di natura linguistica.

L'insegnamento delle discipline ha cercato di favorire i processi logici, concettuali ed operativi degli studenti, nonché di consolidare la capacità di analisi, sintesi ed elaborazione personale dei contenuti, consentendo il raggiungimento di traguardi adeguati alla situazione di partenza e il consolidamento delle conoscenze acquisite. Nel corso dell'anno scolastico, si sono pertanto rilevati numerosi progressi, in particolare in termini di partecipazione, autonomia operativa e capacità di organizzazione dello studio, pur permanendo, per alcuni studenti, la necessità di un supporto più strutturato nell'acquisizione e nella rielaborazione dei contenuti.

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 agli 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 più che buono; 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 ≤ 7	8-9	9-10	10-11
7 <M ≤ 8	9-10	10-11	11-12
8 <M ≤ 9	10-11	11-12	13-14
9 <M ≤ 10	11-12	13-14	14-15

AZIONE METODOLOGICA E DIDATTICA

Individuata la situazione di partenza, il consiglio di classe ha progettato la propria azione educativa tenendo conto dei bisogni formativi degli studenti e definendo strategie d'intervento finalizzate al raggiungimento degli obiettivi prefissati. La programmazione è stata intesa come uno strumento

flessibile, nel senso che le scelte operate, dopo un'attenta verifica, potranno essere modificate nel corso dell'anno qualora particolari situazioni o esigenze emerse durante il percorso di studio lo rendessero necessario. I docenti si impegnano a favorire un clima sereno e improntato alla fiducia reciproca, condizione essenziale per il conseguimento degli obiettivi educativi e didattici.

Dopo aver individuato gli obiettivi formativi ed educativi comuni alle diverse discipline, si procederà alla definizione degli obiettivi didattici specifici. Il consiglio di classe intende perseguire finalità educative significative, orientando il proprio intervento verso il raggiungimento di obiettivi generali trasversali che, pur nella specificità delle singole discipline, risultano convergenti nell'unico scopo della formazione integrale e della crescita degli studenti. Tali obiettivi si realizzano attraverso il riferimento alla *mission* dell'istituto, che risponde ai bisogni dell'uomo e del cittadino, alla *vision* educativa, al profilo in uscita dello studente, nonché allo sviluppo delle competenze chiave e delle 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. Nel corso dell'anno scolastico, il Consiglio di classe ha utilizzato griglie di valutazione approvate nelle riunioni di dipartimento di inizio anno, relative sia alle prove scritte sia alle prove orali.

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).

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 (13 ore);
- Storia: L'Unione europea storia organi e competenze (10 ore);4Scienza degli alimenti: Agenda 2030 Educazione ambientale sviluppo eco sostenibile (10 ore)

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 favorirà 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-portfolio 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	C.d.C.	2 h
	Imparare dall'esperienza	Potenziamento delle competenze	Cucina, sala, ricevimento scienze degli alimenti	2 h
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 sé 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 sulle 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 scelto	C.d.c	4h

NODI CONCETTUALI

I nodi concettuali individuati dal Consiglio di classe hanno carattere trasversale e interdisciplinare e coinvolgono, in coerenza con il PECUP, tutte le discipline del curriculum, con particolare riferimento alle materie caratterizzanti l'indirizzo:

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	<ol style="list-style-type: none">1. ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA, PRINCIPI NUTRITIVI E FABBISOGNI ENERGETICI2. CUCINA TRADIZIONALE E REINTERPRETAZIONE DEI PIATTI CLASSICI3. IDENTITA' CULTURALE E TRADIZIONI NELLA LETTERATURA E NELLA SOCIETA' ITALIANA4. HEALTHY EATING, BALANCED DIET, FOOD PYRAMID

SIMULAZIONE DELLE PROVE DEGLI ESAMI DI STATO

Durante l'anno scolastico sono state svolte le simulazioni della prima e della seconda prova scritta dell'esame di maturità. È stata inoltre programmata una simulazione del colloquio orale al fine di mettere gli studenti nelle condizioni di conoscere l'intera procedura dell'esame di maturità e di affrontarlo con maggiore consapevolezza e cognizione.

Ciò assume ancor più rilevanza in considerazione del fatto che, a partire dall'anno scolastico 2025/2026, l'esame è stato modificato secondo le nuove disposizioni normative, D.L 9 settembre 2025, n. 127 (convertito in legge 164/2025).

In particolare, il colloquio orale ha inizio con una breve riflessione del candidato sul proprio percorso scolastico e personale, anche alla luce delle informazioni contenute nel Curriculum della studentessa e dello studente; esso prosegue con la proposta di domande e approfondimenti relativi alle quattro discipline individuate dall'art.1, co.1, lettera b) del D.M 13/26, al fine di evidenziare il grado di responsabilità e maturità raggiunto dal candidato nell'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole discipline, nonché la capacità di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite per argomentare in maniera critica e personale. Nel corso del colloquio il candidato è inoltre chiamato ad analizzare una breve relazione o un elaborato multimediale, le esperienze svolte nell'ambito delle attività di formazione scuola-lavoro o nell'apprendistato di primo livello, con riferimento al complessivo percorso formativo effettuato.

DNL CON METODOLOGIA CLIL

Constatata l'assenza di docenti di DNL in possesso delle necessarie competenze linguistiche e 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 inglese, italiano e matematica secondo il seguente calendario:

- 25/03/2026 Inglese;
- 26/03/2026 Italiano;
- 27/03/2026 Matematica.

ATTIVITÀ INTEGRATIVE

La scuola ha 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;
- ✓ Convegno sull'alimentazione "Mens sana in corpore sano";
- ✓ Incontro con i membri del Centro Antiviolenza (organizzazione che offre supporto gratuito alle donne vittime della violenza di genere);
- ✓ Film contro la violenza sulle donne: "C'è ancora domani" (P. Cortellesi);
- ✓ Incontro con la Croce Rossa Italiana per il corso di primo soccorso;
- ✓ Incontro con la Polizia Postale per parlare del cyberbullismo e dei pericoli della rete;
- ✓ Partecipazione alla presentazione del libro di Giovanni Nicosia: uno scrittore di Riesi.

INDICAZIONI SULLE DISCIPLINE

Le schede informative sulle singole discipline 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	Maria Russello
TESTI UTILIZZATI	Paolo Di Sacco, Paola Manfredi, <i>Scoprirai leggendo, vol. 3 Pearson</i> Ronconi A. M.M. Cappellini, E. Saba, <i>Una frase, un verso appena... XX secoli di letteratura, vol. 3, C. Signorelli scuola</i>
OBIETTIVI DISCIPLINARI	<p>In coerenza con le Indicazioni nazionali e con il PTOF di Istituto, l'insegnamento della disciplina italiana ha perseguito i seguenti obiettivi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Competenze linguistiche e comunicative: <ul style="list-style-type: none"> • Padroneggiare la lingua italiana in forma scritta e orale in modo corretto, coerente ed efficace; • Utilizzare registri linguistici adeguati ai diversi contesti comunicativi (formali, professionali, quotidiani); • Esporre contenuti disciplinari in modo chiaro, logico e ben organizzato; • Comprendere e produrre testi di diverse tipologie 2. Educazione letteraria: <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere autori e movimenti della letteratura italiana tra ottocento e Novecento; • Collocare testi e autori nel contesto storico-culturale di riferimento; • Comprendere e analizzare testi letterari (poesia e prosa) nei loro aspetti tematici e formali; • Riconoscere le principali figure retoriche e caratteristiche storiche; • Operare collegamenti interdisciplinari (anche con ambito enogastronomico e culturale del territorio). 3. Analisi e interpretazione dei testi: <ul style="list-style-type: none"> • Interpretare criticamente i contenuti,

	<p>formulando giudizi personali motivati;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Individuare tema, struttura e messaggio di un testo; • Confrontare testi e autori diversi. <p>4. Produzione scritta:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare un lessico appropriato e specifico; • Rielaborare le informazioni in modo personale e critico. <p>5. Educazione civica e cittadinanza:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riflettere su tematiche sociali, culturali e civiche attraverso i testi letterari; • Sviluppare capacità critiche e consapevolezza del proprio ruolo di cittadino. <p>6. Competenze trasversali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper comunicare in modo efficace in contesti professionali (accoglienza, presentazione, relazione); • Valorizzare il patrimonio culturale e gastronomico attraverso il linguaggio; • Utilizzare strumenti digitali per la ricerca, la produzione e la presentazione dei contenuti.
<p style="text-align: center;">CONTENUTI</p>	<p>UDA 1 Tra Ottocento e Novecento</p> <ul style="list-style-type: none"> • NATURALISMO E 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

	<p>Il pensiero e la poetica</p> <p>La visione della vita nella narrativa di Verga</p> <p>L'approdo al Verismo</p> <p>Le tecniche narrative</p> <p>Vita dei campi: "Rosso malpelo"</p> <p>Vita dei campi: "La lupa"</p> <p>Ciclo dei vinti: "I malavoglia"</p> <p>Ciclo dei vinti: "Mastro Don Gesualdo"</p> <ul style="list-style-type: none"> • IL DECADENTISMO <ul style="list-style-type: none"> Il superamento del Positivismo L'affermarsi del Decadentismo Le correnti del Decadentismo: <ul style="list-style-type: none"> Il Simbolismo L'Estetismo • GIOVANNI PASCOLI <ul style="list-style-type: none"> La vita Le opere: le raccolte poetiche Il pensiero e la poetica Il Simbolismo pascoliano La sfiducia nella scienza e il Socialismo umanitario Temi, motivi e simboli Mirycae: "X Agosto", Analisi operativa Canti di Castelvecchio: "Il gelsomino notturno". Analisi operativa Il Fanciullino: un manifesto di poetica. • GABRIELE D'ANNUNZIO <ul style="list-style-type: none"> La vita Le opere: produzione poetica, opere in prosa Il pensiero e la poetica La produzione del Superuomo Il Piacere: "L'attesa dell'amante". Analisi operativa
--	--

Alcyone: "La Pioggia nel pineto". Analisi operativa
LA SCAPIGLIATURA. Avanguardia decadente in Italia
"La Scapigliatura e il sei febbraio" (1862) di Cletto Arrighi

Iginio Ugo Tarchetti, Emilio Praga.

- GIOSUÈ CARDUCCI
L'altra faccia di un'epoca: il Classicismo
Carducci, l'ultimo poeta vate
"Inno a Satana" (da Levia gravia)
"Traversando la maremma Toscana" (da Rime nuove)
"Pianto antico" (da Rime nuove)

UDA 2 La poesia italiana dei primi del Novecento e le avanguardie storiche

IL TEMPO RIBELLE DELLE AVANGUARDIE

- IL FUTURISMO:
Filippo Tommaso Marinetti: "Parole in libertà"
Filippo Tommaso Marinetti: "Il bombardamento di Adrianopoli"
Aldo Palazzeschi: "L'incendiario"
Aldo Palazzeschi: "E lasciatemi divertire"
Aldo Palazzeschi: romanzi: "Il codice di Perelà" (1911) e "Sorelle materassi" (1934)
- I CREPUSCOLARI E I VOCIANI:
Guido Gozzano: "I colloqui"
Dino Campana: "Canti orfici"
Clemente Rebora: "Frammenti lirici"
Camillo Sbarbaro: "Pianissimo"

UDA 3 Il romanzo della prima metà del Novecento

L'età della crisi, il disagio esistenziale: analisi dell'interiorità del singolo individuo

I principali autori del romanzo della crisi:

- ITALO SVEVO

La vita

Le opere

La formazione culturale

Il pensiero e la poetica

La figura dell' "inetto"

I primi romanzi: "Una vita" (1892); "Senilità" (1898)

Gli influssi e le nuove tecniche narrative

Approfondimento: Sigmund Freud

"La Coscienza di Zeno": Prefazione e preambolo (cap. 1 – 2)

"L'ultima sigaretta" (cap. 3);

"Zeno investe in borsa e dimentica il funerale di Guido" (cap. 7)

- LUIGI PIRANDELLO

La vita

Le opere: le novelle, i saggi, i romanzi, il teatro

Il pensiero e la poetica

Il "Relativismo" pirandelliano

Il contrasto tra "Vita" e "Forma"

La poetica dell'Umorismo

Il "Sentimento del contrario" (da L'umorismo, cap. 2)

I romanzi:

"Il Fu Mattia Pascal":La nascita di Adriano Meis

"Uno nessuno e centomila":Un piccolo difetto

Novelle per un anno: "La patente". Analisi operativa

Teatro:

"Sei personaggi in cerca d'autore":L'ingresso in scena dei sei personaggi.

UDA 4 La poesia del Novecento: crisi dell'uomo e nuove forme espressive

La "poesia pura" e l'Ermetismo

- GIUSEPPE UNGARETTI
La vita
Il pensiero e la poetica
Poesia come illuminazione e verso libero
La riduzione all'essenziale e il ricorso all'analogia
"Il porto sepolto" (da L'Allegria). Analisi operativa
"San Martino del Carso" (da L'Allegria). Analisi operativa
Poesie di guerra: "Veglia" (da L'Allegria); "Fratelli" (da L'Allegria); "Sono una creatura" (da L'Allegria); "Soldati" (da L'Allegria); "Mattina" (da L'Allegria); "La madre" (da Sentimento del tempo). Analisi operativa.
- SALVATORE QUASIMODO
La vita
Il pensiero e la poetica
Esordi poetici di Quasimodo fortemente legati all'Ermetismo
"Ed è subito sera" (da Acque e terre). Analisi operativa.
Svolta nella poesia di Quasimodo con la raccolta "Giorno dopo giorno" (1947)
"Alle fronde dei salici" (da Giorno dopo giorno). Analisi operativa
- EUGENIO MONTALE
La vita
Il pensiero e la poetica
Poesia come espressione del "male di vivere".
"I limoni" (da Ossi di seppia, sezione movimenti).
"Non chiederci la parola che squarci da ogni lato" (da Ossi di seppia, sezione ossi di seppia)
"Merigiare pallido e assorto" (da Ossi di seppia, sezione ossi di seppia)

	<p>“Spesso il male di vivere ho incontrato” (da Ossi di seppia, sezione ossi di seppia)</p> <p>“La casa dei doganieri” (da Le Occasioni, sezione IV)</p> <p>“Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale”(da Satura, sezione Xenia II)</p> <p>UDA 5 PROGETTO EDUCATIVO-DIDATTICO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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	Maria Russello
TESTI UTILIZZATI	Antonio Brancati, Trebi Pagliarani, <i>Storia in movimento</i> , vol. 3, Rizzoli education Miguel Gotor, Elena Valeri, <i>Generazioni. Percorsi facilitati di storia</i> , Le Monnier scuola
OBIETTIVI DISCIPLINARI	<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i principali eventi, processi, trasformazioni storiche dal XIX al XXI secolo • Comprendere le cause e le conseguenze di fenomeni storici (industrializzazione, guerre mondiali, globalizzazione) • Conoscere i concetti chiave della disciplina (stato, nazione, democrazia, totalitarismo, economia)

	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le principali tappe della storia italiana ed europea contemporanea <p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Collocare eventi e fenomeni nel tempo e nello spazio; • Individuare relazioni causa-effetto tra eventi storici; • Analizzare fonti storiche (testi, immagini, documenti); • Esporre in modo chiaro e coerente i contenuti studiati, utilizzando il lessico specifico <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprendere i cambiamenti sociali ed economici nel tempo; • Interpretare criticamente eventi e processi storici; • Collegare i fenomeni storici al settore enogastronomico e turistico (es. Sviluppo del turismo, tradizioni alimentari, globalizzazione del cibo); • Riconoscere il valore del patrimonio culturale e storico del territorio; • Utilizzare le conoscenze storiche per orientarsi nella realtà contemporanea.
<p style="text-align: center;">CONTENUTI</p>	<p>UDA 1. L'ETA' DEGLI IMPERI</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>UDA 2. LA PRIMA GUERRA MONDIALE E il PRIMO DOPOGUERRA</p> <ul style="list-style-type: none"> • LA GRANDE GUERRA Le origini della guerra L'Italia dalla neutralità all'intervento 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

	<ul style="list-style-type: none"> • 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 di Roosevelt • 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 <p>UDA 3. DAI TOTALITARISMI ALLA GUERRA FREDDA</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 TRAMONTO 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, 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	Ventura Nunzia
TESTI UTILIZZATI	Saveurs & Cuisine – M. Olivieri, P. Beaupart
OBIETTIVI DISCIPLINARI	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le langage technique de la cuisine : <ul style="list-style-type: none"> - 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 : <ul style="list-style-type: none"> - comment manger équilibré ; - les groupes alimentaires ; - la pyramide alimentaire ; - les régimes alimentaires (méditerrané, végétarien et véganisme) ; - les allergies et les intolérances ;

	<ul style="list-style-type: none"> - les OGM et les labels de qualité et d'origine ; - la Nouvelle Cuisine, le Fast Food et le Slow Food. <p>3. Sécurité et description du vin :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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		LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	
DOCENTE		PUMA JOSEPH	
UDA	Titolo	Argomenti trattati	N. ORE
UDA N. 1	<i>Dalla globalizzazione al km. 0</i>	<p>Cenni storici della cucina nazionale e internazionale. L'evoluzione della cucina nel tempo; il significato del cibo; Il nuovo millennio e le nuove tendenze di consumo, evoluzione degli stili alimentari in Italia; Concetto di glocalizzazione.</p> <p>I prodotti ecologici, i nuovi prodotti alimentari.</p> <p>Sostenibilità e sensibilità alimentare;</p> <p>I vantaggi della filiera corta e alimenti a km 0;</p> <p>I menu tradizionali regionali del proprio territorio utilizzando alimenti a km 0; La cucina dei localismi, il fenomeno della globalizzazione in cucina. La dieta mediterranea e la piramide alimentare.</p>	30
	I marchi di qualità nella	La qualità degli alimenti;	30

<p>UDA N. 2</p>	<p>ristorazione e la tutela dei consumatori, marchi biologici, gluten free</p>	<p>Normativa dei marchi di qualità nazionali “DOC, DOCG, PAT, DECO” ed Europei, “IGP, DOP e STG”; La tutela del consumatore nei confronti di contraffazioni adulterazione sofisticazione e alterazioni dei prodotti alimentari.</p> <p>Le principali intolleranze alimentari “celiachia e intolleranza al lattosio”; Corretta gestione dei clienti con intolleranze alimentari. Redazione di un menù per clienti con intolleranza alimentare.</p>	
<p>UDA N. 3</p>	<p><i>Gli aspetti gestionali e la sicurezza sul posto di lavoro nel settore alberghiero ristorativo</i></p>	<p>La Normativa che disciplina il settore banqueting e catering. Organizzazione di un evento di banqueting; L’ incontro con il cliente e definizione del menu; responsabilità legali del caterer; stili di servizio; la gestione dell’intero evento; I costi del banqueting</p> <p>Il testo unico 81/2008; La redazione del DVR; il ruolo dell’RSPP, RLS, responsabile del primo soccorso e il responsabile dell’antincendio e la gestione delle emergenze. I rischi lavorativi nella ristorazione; I dispositivi di protezione individuale. Regolamento europeo 852/04, il D. lgs 155/97. Il sistema ‘HACCP e il campo di applicazione nel sistema produttivo ed organizzativo del catering e banqueting. Le 7 fasi del sistema HACCP. Il piano di autocontrollo e le principali procedure di sistema.</p>	<p>30</p>

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	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dietologia e dietoterapia <ol style="list-style-type: none"> 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 <ol style="list-style-type: none"> a. le contaminazioni degli alimenti b. le certificazioni di qualità c. tracciabilità e rintracciabilità d. il sistema HACCP 3. La qualità alimentare <ol style="list-style-type: none"> 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

DISCIPLINA	MATEMATICA
DOCENTE	LO BUE ANGELO MARIO
TESTI UTILIZZATI	Colori della matematica (ed. bianca) – Sasso, Fragni – Petrini Editore
OBIETTIVI DISCIPLINARI	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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: <ul style="list-style-type: none"> ○ 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: <ul style="list-style-type: none"> ○ 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

DISCIPLINA	LINGUA INGLESE
DOCENTE	RITA GIORDANO
TESTI UTILIZZATI	The Burlington English, english for tourism
OBIETTIVI DISCIPLINARI	<p>Comprensione orale (Listening)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprendere istruzioni e richieste di clienti stranieri (prenotazioni, ordini, reclami). • Riconoscere informazioni chiave in conversazioni autentiche in ambito hospitality. • Comprendere annunci, telefonate e dialoghi tipici di hotel/ristoranti. <p>2. Produzione orale (Speaking)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Interagire con il cliente in modo efficace e cortese. • Presentare menu, piatti e servizi dell'hotel/ristorante. • Gestire situazioni professionali: accoglienza, presa ordini, suggerimenti, gestione reclami. • Usare formule di cortesia e registro adeguato. <p>3. Comprensione scritta (Reading)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprendere menu, recensioni, email di prenotazione. • Leggere testi brevi su gastronomia, turismo e cultura anglofona. • Individuare informazioni specifiche in documenti professionali. <p>4. Produzione scritta (Writing)</p> <p>Redigere brevi descrizioni di piatti, menu o servizi.</p> <p>5. Lessico settoriale (ESP – English for Specific Purposes)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Terminologia di cucina, sala e accoglienza. • Nomi di ingredienti, tecniche di cottura, bevande. • Linguaggio per il servizio al cliente e il turismo.

	<p>6. Strutture grammaticali</p> <ul style="list-style-type: none"> • Consolidare tempi verbali di base (present, past, future). • Uso di modali (can, must, should) per offerte e consigli. • Strutture per richieste cortesi (Would you like?, Could I...?). <p>7. Competenze trasversali</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sviluppare autonomia comunicativa in contesti reali. • Migliorare la capacità di problem solving linguistico. • Favorire la consapevolezza interculturale (clienti internazionali). • Capacità di valorizzazione dei prodotti tipici territoriali, proponendo menù con prodotti del luogo.
<p>CONTENUTI</p>	<p>Lessico:</p> <ul style="list-style-type: none"> • categorie alimentari (starters, main courses, desserts) • tecniche di cottura (grilled, fried, baked) • descrizione sensoriale dei piatti (spicy, creamy, crunchy) • allergeni (gluten-free, dairy-free, HACCP) • Dieta mediterranea <p>Funzioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • consigliare piatti e bevande • descrivere ingredienti e preparazioni <p>Contenuti professionali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • struttura del menu • abbinamento cibo-vino
<p>MEZZI</p>	<p>strumenti multimediali, mappe schemi aggiuntivi, glossari di microlingua (ristorazione/turismo)</p>
<p>VERIFICA E VALUTAZIONE</p>	<p>Verifiche scritte ed orali, esercitazioni sullo speaking e simulazioni orali di accoglienza e scelta sui menù territoriali, per la valorizzazione dei prodotti tipici.</p>

DISCIPLINA	LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETT. SALA – BAR
DOCENTE	BRUCCULERI SALVATORE
TESTI UTILIZZATI	Materiale fornito dal docente
OBIETTIVI DISCIPLINARI	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<p>UDA 1 - L'enologia e i menu' con prodotti locali e km0 La pianta della vite: caratteristiche e cicli biologici</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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

	<p>UDA 3 - L'approvvigionamento e i prodotti tipici. Le imprese di servizi</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Programmazione e organizzazione della produzione</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>La standardizzazione delle ricette</p>
METODO	<p>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.</p>
MEZZI	<p>Quaderno degli appunti, libro di testo, fotocopie di materiale integrativo, lavagna luminosa, video proiettore, Pc collegato in rete.</p>
VERIFICA E VALUTAZIONE	<p>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.</p>

DISCIPLINA	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLA STRUTTURA RICETTIVA
DOCENTE	BALSAMO CALOGERO
OBIETTIVI DISCIPLINARI	<ul style="list-style-type: none"> • caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale; • normativa nazionale , internazionale e comunitaria di settore • strategia dell'impresa e scelte strategiche Il Marketing • normativa di igiene alimentare e protezione dei dati personali <p>I contratti delle imprese ristorative</p> <p>Le abitudini alimentati</p> <p>I marchi di qualità alimentare</p> <p>identificare le caratteristiche del mercato turistico</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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	<p>1. Il mercato turistico</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ il mercato turistico internazionale

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ cenni sugli organismi nazionali e internazionali del turismo ▪ il mercato turistico nazionale ▪ le nuove tendenze del turismo <p>2. Il marketing</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Il marketing aspetti generali ▪ Il marketing strategico ▪ Il marketing operativo <p>3. La normativa del settore turistico ristorativo</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Le normative di igiene alimentare e di protezione dei dati personali ▪ I contratti delle imprese ristorative. <p>4. Le abitudini alimentari e l'economia del territorio</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Le abitudini alimentari ▪ I marchi di qualità alimentare
METODO	<ul style="list-style-type: none"> • lezione frontale • dialogo guidato • problem solving • lavoro di gruppo • lettura e interpretazione di fonti economico-giuridico; • Analisi dei casi
MEZZI	<p>Libri di testo e supporti audiovisivi, uso della LIM, PowerPoint, calcolatrice, riviste economiche.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Personal computer/smartphone/tablet • Collegamento a internet • Schede, appunti e dispense prodotti dall'insegnante • WhatsApp

VERIFICA E VALUTAZIONE	<p>Colloqui individuali prove scritte, strutturate e semistrutturate</p> <p>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.</p>
-------------------------------	---

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	--

1. Allegato al documento Elenco candidati

IL CONSIGLIO DI CLASSE III PERIODO – CLASSE 5^A IPSEOA CPIA 2025/26

COGNOME E NOME	Firma
RUSSELLO MARIA	<i>Maria Russo</i>
VENTURA NUNZIA	<i>Nunzia Ventura</i>
LO BUE ANGELO MARIO	<i>Angelo Lo Bue</i>
MATTIOLO ALESSANDRA	<i>Alessandra Mattiolo</i>
BALSAMO CALOGERO	<i>Calogero Balsamo</i>
GIORDANO RITA	<i>Rita Giordano</i>
PUMA JOSEPH	<i>Joseph Puma</i>
BRUCCULERI CALOGERO	<i>Calogero Brucculero</i>

LA COMPONENTE STUDENTESCA

OPTOVETS KATERYNA	<i>Optovets Kateryna</i>
VILAFRANCA MARIA	<i>Villafranca Maria</i>