



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "Renato Guttuso"- MILAZZO

PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Anno Scolastico 2025 – 2026

• ISTITUTO PROFESSIONALE – SEDE DI MILAZZO - VIA RISORGIMENTO

CLASSE 1 SEZ. A

INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

QUADRO ORARIO : n. 32 ore settimanali COORDINATORE : Prof.ssa Carmela Berbiglia

OR E SET T.LI N.	DISCIPLINE	DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE
4	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Berbiglia Carmela
1	STORIA	Berbiglia carmela
1	GEOGRAFIA	La Fauci Carlo
1	LINGUA INGLESE	Ariosto Maria Grazia
1	LINGUA FRANCESE	Cirino Gianluca
4	MATEMATICA	La Rosa Emilio
1	TEC. DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	Valenti Emanuela
2	SCIENZE DELLA TERRA	Trovato Patrizia (sostituto)
1	SCIENZA DEGLI ALIMENTI	Giorgianni Stagno Piera
2	DIRITTO ED ECONOMIA	Furnari Antonino
1	LAB. ACCOGLIENZA TURISTICA	Sgrò Manuela
2	SCIENZE MOTORIE	Mazzeo Micha
1	RELIGIONE CATTOLICA	Ilacqua Elisa
1	ARC	Lombardo Laura
1 Compresenza	LAB. CUCINA LINGUA FRANCESE	Minutoli Tea Cirino Gianluca
1 Compresenza	LAB. CUCINA SC. DEGLI ALIMENTI	Minutoli Thea Giorgianni Stagno Piera
4 Compresenza	LAB. CUCINA LAB. SALA E VENDITA	Minutoli Tea Rondoni Dino
1 Compresenza	LAB. ACCOGLIENZA TURISTICA LAB. SALA e VENDITA	Sgrò Manuela Rondoni Dino

1 Compresenza	LAB. SALA E VENDITA LINGUA INGLESE	Rondoni Dino Ariosto Maria Grazia
18 9 + 9	SOSTEGNO SOSTEGNO	Giordano Lavinia Vinciullo Valeria

PROFILO IN USCITA (PECUP)

L'attività formativa svolta dall'Istituto Professionale di Milazzo si inserisce perfettamente nella spiccata vocazione turistica del territorio della cittadina e del suo hinterland, in particolar modo delle Isole Eolie. A conclusione del percorso quinquennale, la preparazione che acquisiranno gli allievi del primo biennio dell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" consentirà loro di acquisire quelle competenze tecniche, imprenditoriali e normative tipiche delle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, per potersi inserire proficuamente nel tessuto produttivo locale e promuovere la tipicità delle tradizioni della loro terra d'origine all'interno del sistema turistico ricettivo nazionale ed internazionale

FINALITA'

Riferite al : ☒ 1° biennio ☐ 2° biennio ☐ 5° anno

Le finalità educative che si vogliono perseguire alla fine del biennio sono:

- Fare acquisire agli studenti conoscenza e consapevolezza di sé
- Promuovere la partecipazione consapevole, responsabile e autonoma degli studenti alle attività comuni
- Accompagnare e rendere effettiva la maturazione degli studenti attraverso le conoscenze fondamentali acquisite nei vari contesti disciplinari
- Prevenire, individuare e rimuovere situazioni di particolare disagio e fenomeni di dispersione
- Usare le conoscenze e le competenze per riflettere sulla realtà

Fare acquisire comportamenti volti al rispetto ed alla solidarietà verso l'altro nella comunità scolastica e nella società multiculturale.

OBIETTIVI SPECIFICI DELL'INDIRIZZO

ASSE DEI LINGUAGGI

- Padronanza della lingua italiana, come capacità di gestire la comunicazione orale, di leggere, comprendere ed interpretare testi di vario tipo e di produrre lavori scritti con molteplici finalità
- Conoscenza di almeno una lingua straniera
- Capacità di fruire delle tecnologie della comunicazione e dell'informazione

ASSE MATEMATICO

- Capacità di utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico
- Di confrontare e analizzare figure geometriche
- Di individuare e risolvere problemi e di analizzare i dati e interpretarli, sviluppando deduzioni e ragionamenti.

ASSE SCIENTIFICO – TECNOLOGICO

- Acquisire metodi, concetti e atteggiamenti indispensabili per porsi domande, osservare e comprendere il mondo naturale e quello delle attività umane e contribuire al loro sviluppo nel rispetto dell'ambiente e della persona
- Apprendimento incentrato sull'esperienza e l'attività di laboratorio

ASSE STORICO – SOCIALE

- Capacità di percepire gli eventi storici a livello locale, nazionale, europeo e mondiale, cogliendone le connessioni con i fenomeni sociali ed economici
- Esercizio della partecipazione responsabile alla vita sociale nel rispetto dei valori dell'inclusione e dell'integrazione

ANALISI DELLA SITUAZIONE DI PARTENZA

n. tot. alunni	n. maschi	n. femmine	n. pendolari	n. ripetenti	alunni H	alunni DSA	alunni NAI	Valutazione Scuola/classe di provenienza	
15	8	7	9	2	3	2	0	Sufficiente 6 < M < 7	n. 5
								Buono 7 < M < 8	n.4
								Ottimo 8 < M < 10	n. 2

ELENCO ALUNNI

N.	COGNOME	NOME
1.	ANNUNZIATA	RICCARDO
2.	ARICO'	SOPHIA
3.	CALDERONE	MARILISA
4.	CARUSO	SAVERIO
5.	COLOSI	FABIANA MARIA
6.	COSTA	RAYSSA
7.	FORMICA	MATTIA
8.	HERMANOWICZ	DARIA
9.	MANDARANO	ROBERTA
10.	MARTINO	FRANCESCO
11.	MICI	GJULIO
12.	PETTINELLI	GIADA
13.	PINO	MARCO
14.	SALMERI	FRANCESCO
15.	SPINELLA	GIORGIO

ANALISI DELLA SITUAZIONE DI PARTENZA (profilo generale della classe)

La classe I A risulta composta da 15 alunni, di cui 7 ragazze e 8 ragazzi, con 2 ripetenti, provenienti da altro istituto. Sono presenti tre alunni diversamente abili, due dei quali sono seguiti dalla docente specializzata per 9 settimanali ciascuno, mentre il terzo è affiancato per 18 ore settimanali. Per questi allievi, sarà predisposto il PEI come previsto dalla normativa. Sono, inoltre, presenti due allievi con bisogni educativi speciali per i quali sarà redatto il PDP in collaborazione con le famiglie.

Dalla valutazione dei test d'Ingresso e dall'osservazione in classe, il livello di apprendimento risulta complessivamente più che sufficiente, con possibilità di miglioramento attraverso l'impegno e la continuità nello studio.

Dal punto di vista disciplinare, il comportamento è globalmente corretto, ad eccezione di alcuni alunni che tendono a non rispettare le regole o a distrarsi facilmente.

La presenza è costante, anche se sono presenti alcune situazioni da monitorare a causa dell'eccessivo numero di assenze e ritardi.

Il clima della classe appare sereno e collaborativo. Gli studenti si mostrano in generale disponibili verso le attività proposte e partecipano con interesse, sebbene non tutti in modo costante e autonomo. Il gruppo sta gradualmente trovando un equilibrio nelle relazioni sia tra pari che con i docenti.

L'impegno nello studio domestico è differenziato: diversi alunni si applicano con continuità, mentre altri tendono a lavorare in modo discontinuo o superficiale. Nel complesso, la classe presenta potenzialità positive e margini di miglioramento sia sul piano didattico sia su quello della maturità personale e organizzativa.

CONTENUTI CURRICULARI

DISCIPLINA	CONTENUTI ESSENZIALI
ITALIANO	Conoscenza delle principali strutture grammaticali della lingua italiana; lettura consapevole; capacità di individuare il significato esplicito di un testo e di riassumere nelle linee essenziali il contenuto di un testo; capacità di esprimere la propria opinione; capacità di analisi delle strutture più importanti di un testo narrativo (tipologie testuali e caratteristiche di genere); conoscenza delle origini della narrazione

	(epica, fiaba e favola) capacità di riconoscere testi di diverso genere; capacità di produrre testi globalmente corretti.
STORIA	La rivoluzione urbana e le prime città; le civiltà fluviali della Mesopotamia e dell'Egitto; le civiltà del Vicino Oriente e dell'Egeo; la civiltà greca; le guerre persiane e l'Atene di Pericle; la crisi delle poleis e l'ascesa della Macedonia; l'e civiltà dell'Italia e Roma; le guerre puniche; la società romana; Mario, Silla e la prima guerra civile; Cesare e il tramonto della repubblica.
GEOGRAFIA	Conoscenze dei principali strumenti della geografia. Il sistema terra e le sue risorse; la popolazione della terra; le attività economiche; l'Italia; l'Europa.
INGLESE	Saper presentarsi e presentare gli altri; chiedere e dare informazioni personali e sulla famiglia; chiedere e dare informazioni sulla routine giornaliera, sulla scuola, sul tempo (date, mesi); le forme affermative, negative e interrogative dei verbi essere e avere; chiedere e dare informazioni sul cibo, sulla quantità e sul prezzo, dare opinioni su cibo e bevande, parlare di eventi al passato, fare confronti e paragoni; interagire in semplici e brevi dialoghi di carattere generale.
FRANCESE	Saper salutare, conoscere i principali oggetti presenti in classe, sapersi presentare e presentare qualcuno, chiedere e dare informazioni personali. Saper parlare del tempo, delle azioni quotidiane, dei divertimenti, delle materie scolastiche e dell'uso del proprio tempo. Saper parlare della propria famiglia, di sport, del proprio aspetto fisico e del proprio carattere. Conoscere i numeri da 1 a 30. Riconoscere e utilizzare le funzioni comunicativo/linguistiche e le strutture grammaticali essenziali delle unità didattiche trattate. Riconoscere i principali aspetti e le diversità socio-culturali dei popoli francofoni.

	In compresenza con laboratorio: la brigata di cucina, l'organizzazione di una cucina, la mise en place, gli utensili e le ricette.
T.I.C.	Conoscere le caratteristiche dei servizi del Web e i problemi della sicurezza informatica. Conoscere come si crea un account email e le funzioni disponibili per la creazione e la modifica messaggi email e lo stile di scrittura. Conoscere le caratteristiche della finestra principale del programma di elaborazione dei testi. Conoscere le caratteristiche dei fogli elettronici e le funzionalità di calcolo disponibili all'interno dei programmi di foglio elettronico; Conoscere le caratteristiche dei grafici disponibili nei fogli elettronici e le funzionalità di stampa dei programmi di foglio elettronico. Conoscere le funzioni disponibili per la creazione e la modifica dei documenti e per la formattazione dei documenti; Conoscere le impostazioni che favoriscono la leggibilità dei documenti. Conoscere le caratteristiche di una presentazione e le funzionalità disponibili all'interno dei programmi di presentazione; Conoscere i tipi di visualizzazione disponibili e le rispettive funzionalità; Conoscere gli oggetti multimediali che è possibile inserire in una presentazione
SCIENZE DELLA TERRA	Lo spazio intorno a noi (il Sistema Solare, il Sole, i pianeti, la Luna, le stelle, l'origine dell'Universo); I movimenti della Terra (rotazione, rivoluzione, moti millenari); L'idrosfera: il ciclo dell'acqua, le acque oceaniche e continentali; L'atmosfera: composizione, stratificazione, effetto serra e buco dell'ozono, pressione atmosferica, venti; Litosfera: minerali e rocce; Vulcani e terremoti; Energie non rinnovabili, rinnovabili, trattamento dei rifiuti.

SCIENZA DEGLI ALIMENTI	- Contaminazione chimica, fisica e biologica degli alimenti - Sicurezza alimentare e sistema HACCP - Concetti fondamentali di chimica gastronomica. <u>In compresenza con Laboratorio di Cucina:</u> conoscenza delle procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare e saperle applicare; conoscenza dei nutrienti e delle relative proprietà organolettiche nei principali gruppi alimentari; saper realizzare menù salutarì per una corretta alimentazione.
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA - SETTORE CUCINA	Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomico e le regole fondamentali di comportamento professionale. Identificare attrezzature e utensili di uso comune. Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature. Rispettare le «buone pratiche» di lavorazione inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio. Applicare le norme vigenti in materia di igiene e sicurezza sul posto di lavoro. Intervenire nella valorizzazione, trasformazione e conservazione dei prodotti enogastronomici. Controllare gli alimenti sotto il profilo qualitativo e gastronomico. <u>In compresenza con Laboratorio servizi di Accoglienza turistica:</u> Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio alla Room Division Service ed al Food and Beverage Division Service.
LAB. SALA E VENDITE	Al primo anno dovrà conoscere: igiene e sicurezza negli ambienti di lavoro; la comunicazione nella ristorazione; i metodi di servizio; struttura e offerta del bar. <u>In compresenza con Laboratorio servizi di accoglienza turistica:</u> conoscere le operazioni relative al front-desk e back office; i

	momenti dell'ospitalità; reparti dell'albergo con particolare riferimento alla sala e al bar nelle strutture ricettive; le tipologie di bar nelle strutture ricettive e la comunicazione tra i reparti. <u>In compresenza con Inglese:</u> il menu, il ristorante e il bar. English breakfast. Il vino e i cocktails.
LAB. SERVIZI ACC. TURISTICA	- Il sistema turismo - Le imprese ricettive in Italia - L'albergo oggi - La comunicazione <u>In compresenza con Laboratorio di cucina e enogastronomia:</u> Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio alla Room Division Service ed al Food and Beverage Division Service.
DIRITTO ED ECONOMIA	La funzione del diritto; i caratteri delle norme giuridiche; le fonti del diritto italiano; la capacità giuridica e di agire; gli elementi costitutivi dello Stato; lo stato italiano e la situazione storica che ha portato all'emanazione della nostra Costituzione; la classificazione di beni, bisogni e servizi; differenza tra reddito, consumo e risparmio; i settori della produzione.
SCIENZE MOTORIE	Rielaborazione degli schemi motori e delle capacità coordinative. Potenziamento fisiologico: velocità e mobilità. Giochi sportivi e giochi popolari. Sport e attività motorie in strutture alberghiere. Educazione alla salute e al primo soccorso.
RELIGIONE	Conoscenza essenziale dei concetti di base della disciplina: cultura e religione; le radici ebraico-cristiane: l'ebraismo; introduzione alla Sacra Scrittura.
ED. CIVICA	Conoscenza del concetto di fonti del diritto, dei principi fondamentali della Costituzione italiana, del valore dei simboli dello Stato. Conoscenza delle principali regole di sicurezza informatica e delle principali forme di comunicazione virtuale. Conoscenza delle varie forme di energia e del concetto di sviluppo sostenibile.

--	--

UNITÀ DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARI

UDA 1 – Sicurezza e igiene sul posto di lavoro

Competenze	Abilità	Conoscenze	Discipline coinvolte	Prodotti	Tempi (totali 48 ore)
Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti	Comprendere • Gli scopi e le caratteristiche del testo regolativo • Informazioni veicolate in forma grafica Distinguere • Informazioni e opinioni • Informazioni principali e secondarie Applicare • Tecniche del testo regolativo Dibattere Opinioni e idee nel gruppo di pari	Il testo regolativo: stabilire delle regole	Italiano	Cartellone o power point	Secondo trimestre 3 ore
Collocare eventi e fenomeni nel tempo Collocare luoghi e fenomeni nello spazio Collegare -fenomeni e concetti, -passato e presente	Comprendere la differenza tra preistoria e storia Descrivere il sistema di caccia e raccolta Comprendere come ambienti differenti abbiano influito su processi storici differenti Riconoscere l'evoluzione storica della sicurezza sul lavoro	Il paleolitico. -La rivoluzione neolitica. -La rivoluzione urbana. -La civiltà egizia. -Lavoro e strumenti di lavoro nelle società antiche.	Storia	Prodotto cartaceo o digitale	2 ore
Osservare ed analizzare i fenomeni appartenenti alla realtà naturale, individuare collegamenti e relazioni.	Saper individuare le aree in cui sono concentrate le maggior riserve d'acqua dolce. Individuare i bisogni idrici fondamentali dei	Conoscere l'idrosfera e la domanda globale d'acqua. Conoscere i fattori dell'inquinamento idrico	Geografia	Cartelloni o powerpoint	2 ore

Comprendere il cambiamento e le diversità dei tempi ed il confronto tra aree geografiche e culturali.	popoli in riferimento all'organizzazione socio-economica. Saper individuare le Strategie per il risparmio dell'acqua.				
Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi Padroneggiare gli strumenti espressivi indispensabili per gestire semplici interazioni comunicative nella LS.	Utilizzare le regole specifiche in lingua e metterle in atto - utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni di base sull'argomento. -descrivere in maniera semplice il sistema HACCP e l'uniforme	Regole generali di igiene per la sicurezza alimentare, il sistema HACCP. Le parti dell'uniforme.	Lingua Inglese	Power point	2 ore
Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi Padroneggiare gli strumenti espressivi indispensabili per gestire semplici interazioni comunicative nella LS Padroneggiare le lingue straniere per interagire in diversi ambiti e contesti e per comprendere gli aspetti significativi della civiltà degli altri paesi in prospettiva interculturale Utilizzare e produrre testi multimediali	Riconoscere e comprendere gli aspetti strutturali della lingua utilizzata in testi comunicativi nella forma scritta, orale e multimediale. -Produrre oralmente e per iscritto brevi testi e/o dialoghi semplici e coerenti su tematiche note di interesse personale, quotidiano, professionale appropriati nelle scelte lessicali e sintattiche. -Utilizzare appropriate strategie ai fini della ricerca di informazioni e della comprensione dei punti essenziali in messaggi chiari, di breve estensione, scritti e orali, su argomenti di natura professionale.	Conoscere le parti che compongono la divisa; conoscere e rispettare le principali regole di igiene e di sicurezza nell'ambiente di lavoro. Strategie espressive e strumenti tecnici della comunicazione in rete Software e tool per l'elaborazione di prodotti multimediali	Lingua francese	Glossario digitale	3 ore

	-Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni di base, per descrivere bisogni concreti della vita quotidiana in laboratorio. - Utilizzare i dizionari monolingue e bilingue, compresi quelli multimediali. -Ideare e realizzare prodotti multimediali in rapporto ad esigenze di studio professionali e personali				
Individuare collegamenti e relazioni. Risolvere problemi. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	Comprendere i significati delle frazioni come rapporto e come quoziente di numeri interi. Riconoscere frazioni equivalenti; comprendere il significato dei numeri razionali. Riconoscere e usare scritture diverse per lo stesso numero razionale. Saper utilizzare il calcolo numerico nella esecuzione delle procedure di sanificazione e di igienizzazione delle attrezzature e degli ambienti di lavoro.	Percentuali e proporzioni.	Matematica	scheda tecnica di un prodotto di pulizia; una soluzione per igienizzare e/o sanificare gli ambienti di lavoro.	3 ore
Riconoscere l'importanza della Sicurezza in laboratorio	Comprendere l'importanza della sicurezza in laboratorio	Sicurezza in laboratorio	TIC	Redazione di un testo scritto con un software di videoscrittura, opportunamente formattato	3 ore
Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e	Acquisire consapevolezza sulla importanza della sicurezza e dell'igiene	Tecniche di sterilizzazione	Sc. della Terra	Cartellone o PowerPoint	2 ore

riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità - Cogliere analogie e differenze e riconoscere relazioni di causa – effetto in modo autonomo; - Riordinare in sequenza logica le fasi di un fenomeno, raccogliere dati quantitativi e rielaborarli autonomamente - Confrontare i risultati con i dati attesi e fornire interpretazioni in modo autonomo - Acquisire un linguaggio rigoroso e specifico; - Saper utilizzare grafici, classificazioni e generalizzazioni.	all'interno di un laboratorio				
Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.	utilizzare le regole specifiche in laboratorio e metterle in atto - saper cogliere il ruolo professionale che si ha nella società attuale e dell'importanza del loro impatto sulla vita sociale e dei singoli -descrivere in maniera semplice il sistema HACCP e l'uniforme	Regole generali di igiene per la sicurezza alimentare, il sistema HACCP. Le parti dell'uniforme.	Sc. Alimenti	Power point	10 ore
Riconoscere l'importanza della presenza di regole giuridiche in un contesto sociale organizzato	Comprendere il fatto che tutte le nostre azioni, individuali e collettive, sono collegate alle situazioni di necessità in cui ci troviamo	Le fonti del diritto. Le sanzioni	Diritto ed Economia	Libero	3ore

Applicare le regole sulla sicurezza e l'igiene del reparto Ricevimento di un hotel, utilizzando a livello basico, termini in lingua straniera: inglese e o francese.	Rispettare le buone pratiche in materia di igiene e sicurezza negli ambienti di lavoro.	La sicurezza negli edifici alberghieri. I certificati. Regole generali di igiene per la sicurezza alimentare, il sistema HACCP. Normativa sulla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica	Lab. Accoglienza Turistica	Vademecum Contenente buone pratiche da seguire in laboratorio.	3 ore
I principi fondamentali di prevenzione e attuazione della sicurezza personale in palestra, a scuola e negli spazi aperti.	Rispettare le regole di comportamento, di sicurezza e di igiene nel luogo di pratica sportiva.	Conoscere i principi fondamentali di prevenzione per la sicurezza e l'igiene personale nel luogo di pratica sportiva, a casa, negli spazi aperti, nel luogo di lavoro.	Sc. Motorie	Prodotto cartaceo	3 ore
Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro	Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro dell'ambiente del territorio.	Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica.	Lab. Cucina	Vademecum con le principali regole da seguire all'interno dei laboratori durante l'esercitazione pratiche.	6 ore
Applicare le regole sulla sicurezza e l'igiene all'interno del laboratorio di Sala e nel Bar (anche utilizzando a livello basico, termini in lingua straniera: inglese e o francese).	Rispettare le corrette fasi di lavorazione delle materie prime utilizzando le attrezzature in modo adeguato. Rispettare le buone pratiche in materia di igiene e sicurezza negli ambienti di lavoro.	Il laboratorio di Sala e il Bar, le principali attrezzature. Le corrette fasi di preparazione sia utilizzando attrezzi (mise en place) che derrate alimentari. L'igiene personale, delle attrezzature e degli ambienti. Normativa sulla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica	Lab. Sala e Vendita	Vademecum Contenente buone pratiche da seguire in laboratorio.	3 ore

UDA 1 – La visita in albergo

Competenze	Abilità	Conoscenze	Discipline coinvolte	Prodotti	Tempi (tot. 31 ore)
Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti	Esaminare Schematizzare Distinguere l'uso oggettivo e soggettivo della descrizione Applicare Tecniche di scrittura descrittiva con procedure guidate (descrizioni oggettive, soggettive, d'atmosfera, d'ambiente, nei diversi piani)	Tipi e funzioni del testo descrittivo. Linguaggio e tecniche della descrizione.	Italiano	Brochure/ presentazione digitale	Terzo trimestre 3 ore
Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi Padroneggiare gli strumenti espressivi indispensabili per gestire semplici interazioni comunicative nella LS	Comprendere un dialogo relativo alla prenotazione in hotel. -utilizzare in modo adeguato la terminologia -interagire in brevi conversazioni	Terminologia specifica dell'ambito alberghiero. Dialoghi in lingua relativi alla prenotazione di una camera. Simulazioni.	Lingua Inglese	Glossario	3 ore
Conoscere le caratteristiche e funzioni di un programma per presentazioni multimediali	Essere abile nella realizzazione di presentazioni	Creazione di presentazioni con software applicativo Grafici e oggetti in una presentazione Inserimento di animazioni e transizioni in una presentazione	TIC	Presentazione	3 ore
Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità - Cogliere analogie e differenze e riconoscere	Riconoscere le principali parti di un vulcano	Anatomia del vulcano	Sc. della Terra	Cartellone o PowerPoint	2 ore

relazioni di causa – effetto in modo autonomo; - Riordinare in sequenza logica le fasi di un fenomeno, raccogliere dati quantitativi e rielaborarli autonomamente - Confrontare i risultati con i dati attesi e fornire interpretazioni in modo autonomo - Acquisire un linguaggio rigoroso e specifico; - Saper utilizzare grafici, classificazioni e generalizzazioni.					
Utilizzare un linguaggio semplice e chiaro per i principali scopi comunicativi ed operativi Padroneggiare gli strumenti espressivi indispensabili per gestire semplici interazioni comunicative	Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito personale e sociale.	Evitare ogni tipologia di pericolo fisico, chimico e biologico capace di creare qualsiasi forma di contaminazione.	Sc. Alimenti	Power point	4 ore
Comprendere il ruolo dei soggetti del sistema economico.	Individuare l'importanza dei rapporti esistenti tra i soggetti che operano in un sistema economico	Che cosa fa l'impresa? I fattori della produzione.	Diritto ed Economia	Libero	3 ore
Utilizzare le corrette tecniche motorie generali e gli strumenti gestionali nella riproduzione di servizi sportivi in struttura alberghiera.	Rispettare gli attrezzi nelle aree dedicate ad attività motoria ed i tempi di esecuzione ludico, ginnico, fitness, sportivo proposti in struttura turistico/alberghiera.	Norme e metodologie di allenamento generale per la pratica sportiva in struttura turistico/alberghiera negli spazi attrezzati per le attività motorie generali e specifiche.	Sc. Motorie	Prodotto cartaceo	4 ore
Utilizzare tecniche tradizionali e	Identificare quali-quantitativamente le risorse	Tecniche di realizzazione, lavoro e	Lab. Cucina	Presentazione multimediale	6 ore

innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ricettivi e di accoglienza turistico – alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.	necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti.	erogazione del prodotto/servizio tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa.			
Acquisire la consapevolezza della complessità del lavoro in Sala e nel bar anche in relazione al tipo di azienda di ristorazione, in particolare all'interno di un albergo, (anche utilizzando a livello basilico, termini in lingua straniera: inglese e o francese), (anche in ambito interdisciplinare con accoglienza turistica).	Riconoscere le principali figure professionali. Distinguere le caratteristiche essenziali delle varie aziende ristorative. Riconoscere le varie aree di lavoro e loro funzionamento.	Il reparto ristorazione: Sala e il bar e loro attrezzature principali. Le figure professionali: la brigata di sala e le altre figure della ristorazione. Ristorazione commerciale e collettiva.	Lab. Sala e Vendita	Presentazione Multimediale	3 ore

UNITA' DI APPRENDIMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

(redatta/e in concertazione con le componenti del c.d.c.)

La fame nel mondo

Nuclei concettuali	Discipline	Tematiche	Conoscenze	Abilità	Competenze
COSTITUZIONE	Primo Trimestre Diritto ed Economia a ore 4	L'art.2 della Costituzione:diritti inviolabili e doveri inderogabili	I contenuti sono sviluppati dalle discipline coinvolte	Applicare i principi democratici e di solidarietà nel settore alimentare.	Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti da parte della Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell' ambiente.
	Secondo Trimestre Seconda lingua straniera ore 4	La fame in un mondo di abbondanza: cause e soluzioni		Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di solidarietà e sostenibilità.	Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico.
	Terzo Trimestre Storia ore 3	Il diritto al cibo adeguato nella Costituzione italiana		Utilizzare comportamenti consapevoli in rete.	Essere consapevoli dell'importanza che il ruolo degli organi costituzionali riveste in materia di
CITTADINANZA DIGITALE	Primo Trimestre TIC ore 3	Affidabilità delle fonti		Sapere utilizzare la rete per ricercare fonti e dati.	soddisfacimento del bisogno alimentare.
	Secondo Trimestre Inglese ore 4	Against world hunger		Utilizzare le risorse alimentari con equilibrio.	Comprendere il valore della democrazia quale strumento di solidarietà.
	Terzo Trimestre Matematica ore 4	Earth Overshoot Day: Calcolo del giorno in cui l'umanità esaurirà tutte le risorse alimentari della Terra		Individuare gli sprechi e adoperarsi per trovare soluzioni al problema degli scarti alimentari.	Essere in grado di utilizzare adeguatamente le fonti di ricerca dalla rete.
SVILUPPO SOSTENIBILE	Primo Trimestre Scienze della Terra ore 3	Risorse rinnovabili per limitare i cambiamenti climatici		Saper operare in favore dello sviluppo eco-sostenibile in materia di produzione alimentare.	Essere consapevoli dell'esistenza del problema alimentare nel mondo e saper operare in favore dello sviluppo eco-sostenibile.
	Secondo Trimestre Lab. Cucina ore 4	Lo spreco alimentare			Riconoscere le aree geografiche in cui è presente lo
	Terzo Trimestre Geografia ore 4	Nord e sud del mondo			squilibrio alimentare
Totale ore annuali 33					

Modulo di orientamento formativo

OBIETTIVI	OBIETTIVI	ATTIVITÀ	SOGGETTI COINVOLTI	METODOLOGIE	TEMPI
Rinforzare il metodo di studio	Rinforzare il metodo di studio	• La comprensione e del testo	Docente di Italiano e di Storia	• Lettura e lavoro su testi • Costruzione e utilizzo di mappe concettuali	4

		• L'individuazione delle consegne • La sintesi dei contenuti • Le mappe concettuali			
		La motivazione allo studio	Esperti in orario curriculare	Incontri motivazionali	2
		Didattica orientativa	Docenti ITP di: Servizi di cucina, Sala e Vendita, Accoglienza Turistica	Le discipline nelle scelte del quotidiano e nella vita.	4
		Sviluppo e rinforzo delle competenze Stern	Docenti discipline: Matematica e Fisica; Scienze della Terra e Biologia; T.I.C.	Progetti di didattica innovativa: • Uso di software dedicati • Studio tra pari	3
Lavorare sul senso di responsabilità	Il Regolamento d'Istituto e del Patto di corresponsabilità educativa	Classe	Docenti di: • Diritto ed Economia; • Storia	Lettura e commento dei documenti della scuola con proposte di modifica	2
	• Laboratori sulle scelte • Imparare a chiedere aiuto	Classe	Docente di	Esercitazioni per imparare a valutare le conseguenze delle scelte fatte e chiedere aiuto	2
	Lezioni congiunte con le classi del triennio	Laboratori di indirizzo	Docenti e ITP del triennio	Laboratori sulle discipline professionalizzanti	2
	Eventi con esperti esterni	Scuola	• Autori di libri e pubblicazioni • Personaggi "motivatori" • Istruttori professionisti • Esperti sui temi della salute	• Dimostrazioni sportive • Incontri divulgativi su temi culturali, di attualità, della salute	5
Conoscere il territorio	Visite guidate a carattere orientativo	• Monumenti e musei • Aziende di settore • Impianti sportivi	• Docenti • Referenti delle strutture coinvolte	• Individuazione dei saperi collegati all'esperienza • Riflessione sulle proprie emozioni	6

ATTIVITA' COMPLEMENTARI ED INTEGRATIVE

La classe parteciperà a tutte le attività complementari ed integrative proposte nel PTOF, quali:

- *Partecipazione ai giochi sportivi studenteschi*
- *Partecipazione a gare, eventi, manifestazioni sia sportive che laboratoriali*
- *Partecipazione al Gruppo sportivo: "Sport e Para-Sport al Guttuso 9"*
- *Partecipazione ad eventi in seno ai progetti promossi per l'educazione alla legalità, all'ambiente e alla salute*
- *Collaborazione nelle attività di orientamento in ingresso*
- *Giornalino scolastico*
- *Partecipazione ai progetti PNRR*

- Eventuali visite guidate, viaggi d'istruzione e visite aziendali
- Eventi letterari (Libriamoci, ecc.)
- Giornate a tema
- Giornata dello Sport
- Settimana creativa
- Spettacoli teatrali anche in lingua

METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

Indicare le metodologie utilizzate:

☒ Lezione frontale ☒ Lezione dialogata ☒ Metodo esperienziale ☒ Metodo scientifico
☒ Scoperta guidata ☒ Lavoro di gruppo ☒ Metodo induttivo ☒ Problem solving
☒ Metodo deduttivo ☒ Brainstorming ☒ Ricerca individuale e/o di gruppo;
☒ Flipped Classroom

Indicare le strategie utilizzate:

☒ attività simulata ☒ e-learning
☒ attività di gruppo ☒ role playing
☒ risoluzione di problemi ☒ lezione-dibattito
☒ attività laboratoriali ☒ lezione multimediale
☒ studio autonomo ☒ learning by doing

ATTREZZATURE E STRUMENTI DIDATTICI

☒ Libri di testo

IN PRESENZA

☒ riviste e quotidiani	☒ LIM
☒ testi di consultazione	☒ Laboratori
☒ esempi tratti dalla realtà esperienziale dei ragazzi	☒ Computer
☒ sussidi multimediali	☒ Videocamera
☒ fotocopie	☒ Monitor interattivo
☒ Google Apps e tools digitali	
☒ Classe virtuale	
☒ Whatsapp	

☒ Registro elettronico Argo

MODALITÀ DI VALUTAZIONE E DI RECUPERO	
TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA	MODALITÀ DI VALUTAZIONE, NUMERO E SCANSIONE TEMPORALE
<u>IN PRESENZA</u> [x] Test [x] Questionari [x] Relazioni [x] Temi [x] Sviluppo di progetti [x] Test motori. [x] Esercitazioni [x] Prove strutturate e semistrustrate [x] Analisi testuale [x] Interrogazioni [x] Prove grafiche [x] Prove pratiche [x] Traduzioni	- Prove scritte n. 2 per ciascun trimestre - Prove orali n. 1/2 per ciascun trimestre Il recupero si effettuerà in orario curriculare e durante le pause didattiche. La valutazione sarà di tipo formativo e sommativo. Si terrà conto non soltanto dei risultati ottenuti nelle prove scritte e orali, ma anche della fattiva partecipazione e coinvolgimento individuale alle lezioni, della puntualità nel rispetto delle scadenze e della cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati.
MODALITÀ DI RECUPERO	
[x] Riproposizione dei contenuti in forma diversificata; [x] Attività guidate a crescente livello di difficoltà; [x] Esercitazioni per migliorare il metodo di studio e di lavoro; [x] Recupero in itinere attraverso studio autonomo; [x] Recupero durante la pausa didattica; [] Sportello didattico; [] Corsi di recupero pomeridiani	

Nota: I criteri di valutazione saranno conformi alla griglia disciplinare definita in sede di sotto dipartimento allegata alla presente programmazione.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

voto in decimi	asse culturale	descrittori del rendimento
----------------	----------------	----------------------------

3 scarso	Asse dei Linguaggi	Partecipazione passiva. Impegno scarso Conoscenze frammentarie. Inadeguata applicazione delle conoscenze. Espressione scorretta. Elaborazione di testi non rispondenti al tema proposto.
	Asse Matematico	Partecipazione passiva. Impegno scarso Conoscenze frammentarie. Applicazione difficoltosa delle conoscenze con gravi errori. Assenza di autonomia di valutazione.
	Asse Scientifico-Tecnologico	Partecipazione passiva – Impegno scarso – Conoscenze: gravemente lacunose. Competenze: insignificanti competenze esecutive; insignificanti abilità grafiche; incontra gravi difficoltà nell'applicare le tecniche e le procedure; ha gravi difficoltà nell'uso degli strumenti tecnico- grafici. Capacità: espressione con gravi scorrettezze e con scarsa applicazione dei codici specifici.
	Asse Storico-sociale	Partecipazione passiva. Impegno scarso. Conoscenze frammentarie. Notevole difficoltà di orientamento storico-sociale. Gravi difficoltà espressive. Interpretazione errata di problemi ed eventi storico-sociali.
4 insufficiente	Asse dei Linguaggi	Partecipazione superficiale. Impegno discontinuo. Conoscenze lacunose. Applicazione disorganica delle conoscenze in compiti semplici. Articolazione disorganica dei contenuti. Analisi e sintesi parziali. Espressione imprecisa e stentata. Elaborazione confusa e forma scorretta.
	Asse Matematico	Partecipazione superficiale. Impegno discontinuo Conoscenze lacunose. Applicazione delle conoscenze in compiti semplici con errori gravi nell'esecuzione. Competenza insufficiente nelle applicazioni di concetti e procedure.
	Asse Scientifico-Tecnologico	Partecipazione superficiale. Impegno discontinuo. Conoscenze: lacunose. Scarse competenze esecutive, incoerenti abilità grafiche. Applicazione difficoltosa delle tecniche, delle regole e delle procedure. Scarsa padronanza nell'utilizzo degli strumenti tecnico- scientifici. Espressione scorretta con difficoltà di applicazione dei codici specifici.
	Asse Storico-sociale	Partecipazione superficiale. Impegno discontinuo. Conoscenze lacunose. Difficoltà di individuazione delle problematiche proposte e di formulazione di giudizi. Esposizione incerta, mnemonica, analisi stentata.
5 mediocre	Asse dei Linguaggi	Partecipazione limitata. Impegno modesto. Conoscenze generiche, superficiali e/o incomplete. Applicazione generica ed incerta delle conoscenze. Espressione incompleta. Lessico generico ed inadeguato. Analisi parziali ed imprecise. Elaborazione scarsa e forma poco lineare.
	Asse Matematico	Partecipazione limitata. Impegno modesto. Conoscenze frammentarie e superficiali. Esecuzione incerta di compiti piuttosto semplici. Analisi e sintesi molto parziali ed imprecise.
	Asse Scientifico-Tecnologico	Partecipazione ed impegno modesti. Conoscenze frammentarie. Incerte competenze tecnico-esecutive, limitate abilità grafiche. Applicazione incerta delle tecniche, delle regole e delle procedure. Poca padronanza degli strumenti tecnico- scientifici. Espressione debole con limitata applicazione dei codici specifici.
	Asse Storico-sociale	Partecipazione limitata. Impegno modesto. Conoscenze approssimative. Comprensione non del tutto adeguata delle problematiche storico-sociali. Esposizione semplice, strutturalmente non del tutto corretta. Analisi superficiale.

6 sufficiente	Asse dei Linguaggi	Partecipazione ed impegno adeguati. Conoscenze di base. Applicazione pertinente delle conoscenze acquisite ed esecuzione di compiti semplici, anche se talvolta con qualche errore. Organizzazione delle conoscenze in funzione della del tema proposto. Analisi semplice e sintetica. Espressione semplice con incertezza dei codici specifici. Elaborazione pertinente ma poco approfondita e la forma lineare.
	Asse Matematico	Partecipazione ed impegno adeguati. Conoscenze elementari. Applicazione elementare delle conoscenze ed esecuzione di compiti semplici senza gravi errori. Analisi e sintesi non complete. Valutazione semplice e guidata.
	Asse Scientifico-Tecnologico	Partecipazione ed impegno adeguato. Conoscenze elementari. Competenze esecutive di base; fondamentali abilità tecniche. Applicazione incerta delle tecniche, delle regole e delle procedure. Padronanza accettabile degli strumenti tecnico- scientifici. Espressione semplice con incerta applicazione dei codici specifici.
	Asse Storico-sociale	Partecipazione ed impegno adeguati. Conoscenze essenziali. Corretta interpretazione dei dati culturali indispensabili. Esposizione e lettura corretta di problemi, fenomeni ed eventi storico-sociali.
7 discreto	Asse dei Linguaggi	Partecipazione interessata. Impegno sistematico. Conoscenze essenziali parzialmente approfondite. Applicazione delle conoscenze in ambiti specifici. Analisi ed espressione corretta con utilizzo dei codici specifici nelle componenti essenziali. Elaborazione pertinente e forma complessiva corretta.
	Asse Matematico	Partecipazione interessata. Impegno costante. Conoscenze esaurienti. Esecuzione di compiti di media complessità e applicazione discreta dei contenuti e delle procedure con qualche errore non determinante. Analisi e sintesi non complete. Valutazioni autonome parziali e non approfondite.
	Asse Scientifico-Tecnologico	Partecipazione interessata. Impegno continuo. Conoscenze essenziali. Fondamentali competenze esecutive. Significative abilità tecnico-operative. Applicazione corretta delle tecniche, delle regole e delle procedure. Utilizzo disinvolto degli strumenti tecnico-scientifici. Espressione corretta con utilizzo dei codici specifici nelle componenti essenziali.
	Asse Storico-sociale	Partecipazione interessata, impegno sistematico. Conoscenza sostanziale dei contenuti. Adeguate contestualizzazione e storicizzazione di fatti, idee ed eventi. Esposizione appropriata alla specifica tematica. Analisi e sintesi coerenti.
8 buono	Asse dei Linguaggi	Partecipazione attiva. Impegno proficuo. Conoscenze ampie. Applicazione delle conoscenze, delle regole e delle procedure su linguaggi diversi. Analisi significativa e valutazione coerente; Espressione controllato con vario utilizzo dei codici specifici. Elaborazione equilibrata e forma corretta e scorrevole.
	Asse Matematico	Partecipazione attiva. Impegno proficuo. Conoscenze complete, approfondite e coordinate. Svolgimento di compiti complessi, applicazione delle conoscenze e delle procedure in nuovi contesti. Analisi e sintesi complete ed approfondite. Valutazione autonoma.
	Asse Scientifico-Tecnologico	Partecipazione attiva. Impegno proficuo. Conoscenze ampie. Appropriate competenze esecutive. Accurate abilità tecnico-operative. Applicazione appropriata delle tecniche, delle regole e delle procedure Buona padronanza degli strumenti tecnico- scientifici. Espressione controllata ed appropriata con utilizzo dei codici specifici.

	Asse Storico-sociale	Partecipazione attiva. Impegno proficuo. Conoscenza ampia dei contenuti. Riflessione personale e correlazione dei contenuti in senso pluridisciplinare. Correttezza espressiva e pertinenza di argomentazioni. Analisi corretta delle tematiche storico-sociali.
9 distinto	Asse dei Linguaggi	Partecipazione costruttiva. Impegno assiduo Conoscenze complete, approfondite. Applicazione delle conoscenze su più linguaggi e su più moduli interpretativi. Analisi accurate e valutazioni coerenti e personali. Espressione controllata ed appropriata con disinvolto utilizzo dei codici specifici. Elaborazione organica e forma corretta e fluida.
	Asse Matematico	Partecipazione costruttiva . Impegno assiduo. Conoscenze complete, approfondite, coordinate e ampliate. Esecuzione di compiti complessi, applicazione delle conoscenze e delle procedure in nuovi contesti. Capacità di cogliere gli elementi di un insieme, stabilire relazioni, organizzare autonomamente e completamente le conoscenze e le procedure acquisite. Valutazioni autonome, complete ed approfondite.
	Asse Scientifico-Tecnologico	Partecipazione attiva e critica. Impegno assiduo. Conoscenze complete. Valide competenze esecutive. Spiccate abilità tecnico-operative. Autonomia nell'applicazione delle tecniche, delle regole e delle procedure. Singolare padronanza gli strumenti tecnico- grafici. Espressione controllata ed appropriata con disinvolto utilizzo dei codici specifici
	Asse Storico-sociale	Partecipazione attiva e critica. Impegno assiduo. Conoscenze complete, approfondite e strutturate in senso trasversale. Correlazioni complesse ed originali. Personale formulazione di ipotesi in relazione a quadri storico-sociali problematici complessi. Esposizione coerente ed originale. Individuazione ed analisi delle tematiche trasversali.
10 ottimo	Asse dei Linguaggi	Partecipazione costruttiva e ricca di interventi. Impegno ammirevole Conoscenze complete, approfondite e ben coordinate. Applicazione delle conoscenze e delle competenze in altri contesti, operando collegamenti interdisciplinari variamente articolati e complessi. Autonomia di lavoro, originalità di pensiero e capacità critiche. Espressione controllata ed appropriata con flessibile ed originale utilizzo dei codici specifici. Elaborazione ricca ed originale e forma ricercata e personale.
	Asse Matematico	Partecipazione costruttiva e propositiva. Impegno lodevole. Conoscenze complete, approfondite, coordinate, ampliate e personalizzate. Esecuzione di compiti complessi, applicazione delle conoscenze e delle procedure in nuovi contesti con originalità. Capacità di cogliere gli elementi di un insieme, stabilire relazioni, organizzare autonomamente e completamente le conoscenze e le procedure acquisite. Valutazioni autonome, complete, approfondite e personali.
	Asse Scientifico-Tecnologico	Partecipazione attiva e critica. Impegno ammirevole. Conoscenze complete. Valide ed autonome competenze esecutive. Eccellenti abilità tecnico-operative. Applicazione personale ed esplicativa delle tecniche, delle regole e delle procedure. Espressione controllata, appropriata e creativa con flessibile ed originale utilizzo dei codici specifici.
	Asse Storico-sociale	Partecipazione attiva e critica. Impegno ammirevole. Conoscenze organiche, sviluppate con ricerche personali e strutturate secondo un'ottica progettuale multidisciplinare. Completa autonomia di giudizio. Sviluppo valido di inferenze. Costruzione sintetica di prospettive storico-sociali. Padronanza completa dei linguaggi specifici. Corretta ed efficace astrazione concettuale.

Prof.ssa Carmela Berbiglia