



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “Renato Guttuso” - MILAZZO

PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Anno Scolastico 2025 – 2026

ISTITUTO PROFESSIONALE - SEDE DI MILAZZO - VIA RISORGIMENTO

Classe 3 Sez. D

INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

QUADRO ORARIO: n.32 ore settimanali - COORDINATORE: Prof.ssa Lucia Carmela Salvia

ORE SETT. LI N.	DISCIPLINE	DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE
4	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	COLOSI KAREN
2	STORIA	COLOSI KAREN
2	LINGUA INGLESE	ARIOSTO MARIA GRAZIA
3	MATEMATICA	LA ROSA EMILIO
3	LINGUA E LETTERATURA FRANCESE	TESTASECCA MARIA STELLA
3	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	GIORGIANNI STAGNO PIERA
3	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	SORBINO ANNA
4	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	IANNELLO ELIDE MARIA
3	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	PREVITI GIACOMO
2	LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	SGRO' MANUELA
2	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	PARISI MARIO SANTO
1	RELIGIONE CATTOLICA	ILACQUA ELISA
1	MATERIA ALTERNATIVA	FURNARI ANTONINO
18	SOSTEGNO	SALVIA LUCIA CARMELA
18	SOSTEGNO	SANTORO FABIO

PROFILO IN USCITA (PECUP)

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

È in grado di:

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

FINALITA' EDUCATIVE

Riferite al: ☐ 1° biennio ☒ 3° anno ☐ 4° anno ☐ 5° anno

L'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del secondo biennio, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici.

La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

OBIETTIVI SPECIFICI DELL'INDIRIZZO

Gli studenti dovranno acquisire competenze che li mettano in grado di:

- svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici;
- interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela;
- valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.

ANALISI DELLA SITUAZIONE DI PARTENZA

n. tot. alunni	n. maschi	n. femmine	pendolari	ripetenti	disabili/DS A	Valutazione Scuola/classe di provenienza	
23	11	12	16	4	3+2	Sufficiente $6 < M < 7$	15
						Buono $7 < M < 8$	5
						Ottimo $8 < M < 10$	3

ELENCO ALUNNI

N.	COGNOME	NOME
1	BAJRAMAJ	ELIOS
2	CAMPAGNA	SOFIA
3	CARDULLO	ALESSIA
4	CAVALLARO	SEFORA
5	CUCITI	KEVIN
6	GITTO	ALICE
7	GUIDO	FRANCESCO
8	LA MALFA	TOMMASO
9	LIPARI	GABRIEL
10	MARINO	LAURA
11	MICI	NELSI
12	MUSCARA'	SABRINA
13	NAPOLI	GIULIO
14	PATACCHIOLA	CHIARA
15	PICCIOLO	FRANCESCO
16	PINIZZOTTO	DALILA
17	RENDA	SILVIO
18	SALMERI	GABRIEL
19	SAMIHIK	YOUSSEF
20	STROSCIO	CRISTEL
21	SULFARO	NAOMI
22	YOUSFI	NOHAYLA
23	ZIRILLI	IRENE

ANALISI DELLA SITUAZIONE di PARTENZA (profilo generale della classe)

La classe è composta da 23 alunni (11 maschi e 12 femmine), la maggior parte dei quali provenienti da paesi limitrofi, quasi tutti frequentanti regolarmente, n.3 alunni diversamente abili, uno seguito per 18 ore settimanali da un docente specializzato e da ASACOM, che segue una programmazione di classe curriculare con obiettivi minimi e altre due alunne seguite per 9 ore settimanali ciascuna da una insegnante specializzata, anche loro seguono una programmazione di classe curriculare con obiettivi minimi. N. 4 alunni ripetenti, n. 2 alunni con Disturbi Specifici dell'Apprendimento. Nella fase iniziale dell'anno scolastico gli alunni sono stati coinvolti nelle attività di accoglienza, in occasione delle quali i docenti delle varie discipline hanno indicato e illustrato le linee essenziali delle discipline, esplicitando, inoltre, i criteri di valutazione ed il metodo di lavoro. Per un primo bilancio della situazione di partenza si è preso atto delle valutazioni risultanti dallo scrutinio finale del precedente anno scolastico, che hanno evidenziato un profilo della classe che si attesta su un livello discreto. Dalla valutazione dei test d'ingresso e dall'osservazione in classe, si è rilevato un livello più che sufficiente in termini di conoscenze, abilità e competenze. Buona parte della classe sembra dotata di adeguate capacità logiche e riflessive. Un gruppo conduce uno studio più lento e sistematico, caratterizzato da conoscenze e competenze puramente scolastiche, preferendo, spesso, alcuni ambiti disciplinari rispetto ad altri. Un'ultima componente manifesta carenze nei prerequisiti, in alcune discipline, deboli motivazioni e applicazione saltuaria. Allo stato attuale, la classe risulta distribuita in quattro gruppi di livello: un primo gruppo possiede buone abilità di base in quasi tutte le discipline; un secondo gruppo mostra discrete capacità in buona parte delle discipline con adeguati linguaggi e contenuti disciplinari; un terzo gruppo possiede sufficienti abilità di base e adeguate conoscenze disciplinari che espone usando i linguaggi specifici in modo semplice ma chiaro; un quarto gruppo mostra

abilità di base insufficienti e un possesso frammentario dei contenuti disciplinari soprattutto in Inglese, Francese, Diritto e Tecniche Amministrative, Matematica, Scienza e Cultura dell’Alimentazione, Italiano e Storia. Dal punto di vista disciplinare la classe risulta particolarmente vivace ed alcuni alunni necessitano di continui richiami all’attenzione e al rispetto delle regole scolastiche. Appare ancora non del tutto acquisito il divieto di uso dei cellulari. Una parte della classe partecipa alle attività didattiche, si dimostra disponibile alle iniziative, rispetta le consegne e cura l'efficienza dei materiali; la rimanente parte ha bisogno di essere sollecitata per prestare attenzione, rispetta saltuariamente le consegne e non cura l'efficienza dei materiali che spesso dimentica a casa. Non sempre sono interessati alle spiegazioni e i tempi di attenzione sono molto limitati. L’impegno individuale, a casa e a scuola, è differenziato: alcuni alunni si applicano con continuità, altri invece lavorano in modo non costante o superficiale. Non tutti gli alunni posseggono un metodo di studio efficace: la maggioranza dimostra una scarsa propensione all’approfondimento e anche nelle attività svolte in classe non tutti sono dotati di sufficiente autonomia organizzativa.

CONTENUTI CURRICULARI

DISCIPLINA	CONTENUTI ESSENZIALI
ITALIANO	Poemi epici cavallereschi e lirica provenzale Le origini della poesia italiana La scuola poetica siciliana Il dolce stilnovo Dante Alighieri Francesco Petrarca Giovanni Boccaccio Umanesimo e Rinascimento La poesia del Quattrocento Niccolò Machiavelli Il poema cavalleresco e Ludovico Ariosto Torquato Tasso
STORIA	La società medioevale La rinascita dell’anno Mille La spada e la croce, scontro tra impero e papato Le crociate La nascita dei Comuni La crisi del Trecento Monarchie e stati regionali Le scoperte geografiche Le guerre d’Italia Riforma e controriforma Il seicento tra scienza e guerre L’assolutismo monarchico
MATEMATICA	Disequazioni di 2° grado. Disequazioni frazionarie. Sistemi di disequazioni. Il piano cartesiano. La retta. La parabola. La circonferenza
INGLESE	Working in a kitchen The world of pastry The reception at the restaurant and at the hotel
FRANCESE	La brigade de cuisine, la tenue professionnelle et l’hygiène L’implantation d’une cuisine professionnelle Décrire la préparation d’une recette Le monde de la pâtisserie La salle: personnel, tenue et mise en place L’accueil en salle et à l’hotel
SCIENZA e CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE	Elementi di dietetica e nutrizione I prodotti di origine vegetale I prodotti di origine animale Grassi e dolci I prodotti accessori
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	Strumenti di lavoro

DELLA STRUTTURA RICETTIVA	Il mercato turistico La costituzione e la gestione dell'impresa I documenti delle operazioni di gestione Caratteristiche organizzative e gestionali delle imprese turistico-ristorative
LAB. di CUCINA	L'igiene e la sicurezza sul lavoro Gli alimenti freschi e conservati Il menù, la compilazione e la tipicità del territorio Il laboratorio: le tecniche di base e la preparazione di piatti semplici e composti operando in autonomia Approccio alla gestione della cucina
LAB. di SALA E VENDITA	Haccp, Igiene e Sicurezza La comunicazione nella ristorazione I metodi di servizio Struttura e offerta del bar
LAB. di ACCOGLIENZA TURISTICA	La fase ANTE La fase CHECK IN La fase LIVE IN La fase CHECK OUT e POST
SCIENZE MOTORIE e SPORTIVE	Potenziamento delle qualità motorie di base Approfondimento delle tecniche dei giochi sportivi e delle regole. Avviamento alla pratica sportiva: giochi di squadra. Prevenzione ed informazione nella tutela degli infortuni scolastici.
RELIGIONE	Il cristianesimo in Europa: riforma luterana e riforma cattolica. Le religioni non cristiane. Argomenti proposti dagli alunni collegati alla disciplina.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARI

UDA 1 – “Dall’aroma ai sapori dei prodotti tipici del territorio”

ITALIANO				
Competenze	Abilità	Conoscenze	Prodotti	Tempi
Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti. Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo. Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, in relazione agli interlocutori e al contesto. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti di varia tipologia, provenienti da fonti diverse, anche digitali.	- Redigere testi a carattere professionale utilizzando un linguaggio tecnico specifico. - Saper collaborare con i compagni - Saper utilizzare i dispositivi multimediali per la redazione del prodotto - Produrre oralmente e per iscritto brevi testi e/o dialoghi di tipo informativo-descrittivo - Saper individuare i prodotti tipici di una località identificandone le diverse caratteristiche - Saper collocare le principali espressioni storico-artistiche del proprio territorio nel loro contesto culturale	- Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società. - L'importanza dei mercati alimentari nel corso dell'evoluzione storica europea - Testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale nelle varie epoche - Elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi. - Tradizioni culturali e fonti letterarie e artistiche del territorio - La filiera alimentare: l'importanza nella storia e le interconnessioni con la cultura del territorio	- Presentazione PowerPoint - Relazione individuale o di gruppo	(2 ore) II Trimestre

FRANCESE				
Competenze chiave europee Competenza multilinguistica Competenze degli assi culturali Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi Padroneggiare gli strumenti espressivi indispensabili per gestire semplici interazioni comunicative nella LS Utilizzare e produrre testi multimediali Competenze di cittadinanza Imparare ad imparare Comunicare Collaborare e partecipare	-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. -Ideare e realizzare prodotti multimediali in rapporto ad esigenze di studio professionali e personali	-Funzioni linguistiche comunicative riferite al livello A2 del CEFR. -Aspetti comunicativi socio-linguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori. -Conoscere e valorizzare i prodotti tipici del territorio e i dolci locali.	Ricettario	3 ore (II Trimestre)
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE				
Attuare strategie di pianificazione, compensazione, Monitoraggio per ottimizzare la produzione dei beni e servizi in relazione al contesto. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali individuando le nuove tendenze di filiera di interesse.	Individuare i nutrienti presenti negli alimenti e le funzioni che svolgono nell'organismo operando scelte per una corretta alimentazione	Principi di alimentazione equilibrata, prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità	PowerPoint	5 ore (II Trimestre)
SCIENZE MOTORIE e SPORTIVE				
Confrontarsi con gli altri tramite l'esperienza sportiva. Riconoscere e valutare situazioni e problemi di diversa natura.	Migliorare l'efficienza fisica considerando il progresso personale unito a quello del compagno.	Conoscere alcuni fondamentali dei giochi popolari.	Cartaceo	4 ore (II Trimestre)
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA				
Competenze chiave europee Competenza digitale Imparare ad imparare Spirito di iniziativa ed imprenditorialità Consapevolezza ed espressione culturale	Analizzare e interpretare le dinamiche del mercato turistico Identificare le caratteristiche e i nuovi trend del mercato turistico Individuare le risorse per	Domanda e offerta nel mercato turistico Enogastroturismo, turismo e consumo responsabile	Realizzare la presentazione di un prodotto multimediale PowerPoint che descriva il turismo enogastronomico, le eccellenze del territorio e il turismo	4 ore (II trimestre)

Competenze degli assi culturali Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio. Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti della Costituzione, della persona, della collettività e dell'ambiente Competenze di cittadinanza imparare ad imparare saper progettare collaborare e partecipare agire con responsabilità risolvere i problemi	promuovere e potenziare il turismo integrato e sostenibile		sostenibile, formulando idee.	
LABORATORIO DI CUCINA				
Valorizzare i prodotti enogastronomici di qualità. Utilizzare le principali produzioni agroalimentari nei piatti tipici del territorio siciliano.	Distinguere piatti e prodotti della tradizione gastronomica siciliana Distinguere e classificare spezie e aromi. Eseguire alcune ricette della tradizione legate al territorio.	La produzione locale. Caratteristiche di base della gastronomia siciliana. Tecniche di preparazione della tradizione siciliana	PowerPoint sulle attività svolte in laboratorio riferite alla cucina siciliana	3 ore (II trimestre)
LABORATORIO DI SALA E VENDITA				
Valorizzare i prodotti tipici del territorio, proponendo la scelta di esse alla clientela nelle aziende ristorative	Essere in grado di scegliere la migliore combinazione di servizi enogastronomici ristorativi da proporre al cliente	Saper effettuare un corretto servizio di sala e di bar.	Menù tipico regionale Itinerario enogastronomico	3 ore (II Trimestre)
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA				
Eseguire compiti semplici, in contesti	Essere in grado di scegliere la migliore	Come costruire un itinerario turistico	Brochure di presentazione	3 ore (II Trimestre)

strutturati e secondo criteri prestabiliti, di promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni del territorio di appartenenza.	combinazione di servizi turistici da proporre al cliente	enogastronomico.	Itinerario enogastronomico	
INGLESE				
Competenze chiave europee Competenza multilinguistica Competenze degli assi culturali 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 Competenze di cittadinanza Imparare ad imparare Comunicare Collaborare e partecipare	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. Utilizzare i dizionari monolingue e bilingue, compresi quelli multimediali. Ideare e realizzare prodotti multimediali in rapporto ad esigenze di studio professionali e personali	Funzioni linguistico-comunicative riferite al livello A2 del CEFR. Aspetti comunicativi socio-linguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori. Conoscere e valorizzare i prodotti tipici del territorio e i dolci locali.	Ricettario PowerPoint	2 ore (II Trimestre)

UDA 2 – “Lo Street Food nel mondo”

SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE				
Competenze	Abilità	Conoscenze	Prodotti	Tempi

Riconoscere tra le tendenze nel mondo della ristorazione il rinnovo concettuale dello street food con i piatti tipici che diventano protagonisti	Essere in grado di creare con pochi ingredienti delle ricette pratiche e ingegnose.	I 10 street food più famosi nel mondo. Ingredienti tecniche di preparazione, salute.	Realizzazione di un PowerPoint con le immagini e le descrizioni dei piatti più rappresentativi.	5 ore (III Trimestre)
STORIA				
Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti. Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali.	- Saper collaborare con i compagni - Saper utilizzare i dispositivi multimediali per la redazione del prodotto - Produrre oralmente e per iscritto brevi testi e/o dialoghi di tipo informativo-descrittivo - Saper individuare i prodotti tipici di una località identificandone le diverse caratteristiche - Saper collocare le principali espressioni storico-artistiche del proprio territorio nel loro contesto culturale	- L'importanza del cibo "da strada" nell'epoca medievale - Le varie particolarità alimentari nelle fiere (motore economico dell'epoca medievale) e nelle sagre dei centri urbani - La valenza sociale dello "street food" e le sue connessioni con i ceti popolari - Il "cibo da strada" ed il folklore	- Presentazione PowerPoint - Relazione individuale	2 ore (III Trimestre)
SCIENZE MOTORIE e SPORTIVE				
Assumere e portare a termine ruoli e compiti. Aiutare i compagni in difficoltà. Riconoscere e valutare situazioni e problemi di diversa natura.	Acquisire una maggiore consapevolezza di se stessi attraverso la conoscenza dell'ambiente-territorio in cui si vive.	Conoscere antiche tradizioni locali. Conoscere il territorio nei suoi aspetti artistici e culturali.	Cartaceo	5 ore (III Trimestre)
LABORATORIO DI CUCINA				
Valorizzare e promuovere le tradizioni e le relative innovazioni nell'ambito dello street food. Attuare strategie di pianificazione per ottimizzare la produzione dell'Arte Bianca	Tecniche di pasticceria e panetteria Preparazioni di salse salate Ricette della tradizione e loro innovazione Programmazione organizzazione della produzione nel contesto dello street food	Origine dello street food Piatti tipici dello street food Valore culturale del cibo. Rapporto tra gastronomia e società.	PowerPoint sulla storia dello Street Food e le attività di laboratorio relativo all'argomento dell'UDA	5 ore (III Trimestre)
LABORATORIO DI SALA E VENDITA				
Acquisire la consapevolezza della complessità del lavoro di Sala anche in relazione al tipo di ristorazione, in particolare lo street food come nuova ristorazione (anche utilizzando a livello	Essere in grado di distinguere e classificare le varie pietanze appartenenti alla famiglia dello street-food a livello mondiale	Saper effettuare un corretto servizio di street-food nel mondo	Street-food (letteralmente cibo di strada) regionale, nazionale, mondiale. Tour enogastronomico internazionale	3 ore (III Trimestre)

basico, termini in lingua straniera: inglese e/o francese)				
MATEMATICA				
Competenza matematica e Competenza in scienze, tecnologie e ingegneria Competenza digitale Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica. Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi. Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico. Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.	Saper impostare un problema reale traducendolo in un'equazione matematica -Saper rappresentare graficamente in un piano cartesiano dati dipendenti linearmente o in relazione di dipendenza quadratica - Saper costruire o leggere grafici che rappresentano la diffusione dello street food nel mondo	-Calcolo algebrico -Funzioni ed equazioni esponenziali e logaritmiche -Rappresentazione grafica di una funzione lineare o quadratica - il fenomeno dello street food in Sicilia, in Italia, nel mondo -Dati riguardanti la diffusione del fenomeno	-Realizzare un prodotto multimediale power point con grafici che descrivano il fenomeno dello spreco alimentare in Italia e in Sicilia	3 ore (III Trimestre)

UNITA' DI APPRENDIMENTO DI EDUCAZIONE CIVICA
(redatta/e in concertazione con le componenti del c.d.c.)

U.D.A. TRASVERSALE

Titolo: LEGALITA' E MAFIA

Coordinatore designato: *prof.ssa Domenica Mantarro*

Totale ore di lezione 33

Nuclei concettuali	Discipline	Tematiche	Conoscenze	Abilità	Competenze
COSTITUZIONE	Primo Trimestre Diritto e Tec. Amministrative ore 4	L'azienda	I contenuti sono sviluppati dalle discipline coinvolte	Applicare le norme in materia di costituzione e gestione dell'azienda.	Compiere le scelte di partecipazione alla vita economica e di cittadinanza conformemente ai principi di legalità e democrazia.
	Secondo Trimestre Seconda lingua straniera ore 4	Legalità e costituzionalità		Riconoscere gli atteggiamenti arroganti ed adoperarsi per indurre il soggetto che li attua ad evitarli.	Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, assumendo il principio di responsabilità, adottando i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente.
	Terzo Trimestre Storia ore 3	La legalità e la lotta alla mafia		Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.	Partecipare al dibattito culturale.
CITTADINANZA DIGITALE	Primo Trimestre Religione ore 3	Don Pino Puglisi		Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità e di rispetto delle norme di settore.	Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici, scientifici e formulare risposte personali argomentate traendo spunto dalla rete.
	Secondo Trimestre Inglese ore 4	“Teen dilemmas”: bullying, cyberbullying, drugs, racism and discrimination		Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo.	Prendere coscienza che la diversità è fonte di arricchimento personale.
	Terzo Trimestre Matematica ore 4	Rispetto delle regole della civile convivenza e fenomeni di cyberbullismo			Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del paese.
SVILUPPO SOSTENIBILE	Primo Trimestre Scienza e Cultura dell'Alim. ore 4	Sicurezza alimentare			
	Secondo Trimestre Laboratori di indirizzo ore 4	L'agenda 2030 Il galateo a tavola Sistema HACCP			
	Terzo Trimestre Scienze Motorie ore 3	La staffetta della pace			
Totale ore annuali 33					

MODULO DI ORIENTAMENTO FORMATIVO

Relativamente al modulo di orientamento formativo, visto il curriculum verticale d'Istituto ad esso relativo (D.M. 328/2022), il Consiglio di classe delibera per la classe 3E obiettivi, attività e docenti incaricati, nonché, il monte ore annuale che sarà di almeno 30 ore. Si allega la tabella riepilogativa del modulo di orientamento formativo, che potrà essere aggiornata nel corso dei trimestri in relazione alle attività di orientamento alle quali parteciperanno gli studenti.

OBIETTIVI	ATTIVITÀ	LUOGO	SOGGETTI COINVOLTI	METODOLOGIE	TEM PI
Rinforzare il metodo di studio	Didattica orientativa	Classe	Docenti ITP	A che cosa serve studiare le discipline professionalizzanti?	4 4
Lavorare sullo spirito di iniziativa e sulle capacità imprenditoriali	Incontri con ex alunni diventati imprenditori	Scuola	• Docenti ITP • Ex alunni	Racconto di storie di successo	2 5
	La settimana creativa		• Docenti ITP • Esperti e imprenditori di settore	Project work	3
Conoscere se stessi e le proprie attitudini	Autovalutazione delle soft skills	Classe	Docente tutor	• Riflessione sulle proprie emozioni • Somministrazione di test strutturati	3 6
	Incontri con il tutor PFI	Scuola	Docente tutor	• Colloquio individuale • Colloquio con le famiglie	3
Conoscere il mondo del lavoro	La ricerca di lavoro	Classe	Docenti di Diritto e tecniche amministrative dei servizi ricettivi Docenti di Lingue	• contratti di lavoro – classificazione • Curriculum vitae	6 6

Conoscere il territorio	Visite presso la fiera specializzata di Rimini	• Fiera di Rimini	Docenti accompagnatori	Visita guidata al SIGEP di Rimini dal 17 al 22 gennaio 2025	6	9
	Visite aziendali	Sito dell'impresa	Imprenditori	Intervista	3	

ATTIVITA' COMPLEMENTARI ED INTEGRATIVE

La classe parteciperà a tutte le attività complementari ed integrative proposte nel PTOF, quali: Progetto di Educazione Civica “Educare alla Pace” - Attività interdisciplinare “ I sogni di zenzero. Una cucina per la pace” - 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

VIAGGI DI ISTRUZIONE E VISITE GUIDATE

I viaggi di istruzione e le visite guidate sono proposti e saranno organizzati dalla Commissione appositamente costituita e le mete sono visibili nel PTOF aggiornato per l’anno 2025/26.

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			

Indicare le strategie utilizzate:

☒ attività simulata	☒ e-learning
☒ attività di gruppo	☒ role playing
☒ risoluzione di problemi	☒ lezione-dibattito (anche con esperti)
☒ attività laboratoriali	☒ lezione multimediale

☒ studio autonomo

☒ learning by doing

ATTREZZATURE E STRUMENTI DIDATTICI

☐ Libro di testo

☐ fotocopie

☐ riviste e quotidiani

☐ LIM

☐ testi di consultazione

☐ Laboratori

☐ esempi tratti dalla realtà esperienziale dei ragazzi

☐ Computer

☐ sussidi multimediali

☐ Monitor interattivo

☐ Registro elettronico

MODALITÀ DI VALUTAZIONE E DI RECUPERO

MODALITÀ DI VALUTAZIONE E DI RECUPERO		
TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA		MODALITA' DI VALUTAZIONE, NUMERO E SCANSIONE TEMPORALE
[X] Test	[X] Analisi testuale	• Prove scritte n. 2 per ciascun trimestre • Prove orali n. 2 per ciascun trimestre
[X] Questionari	[X] Interrogazioni	
[X] Relazioni	[] Prove grafiche	Il recupero si effettuerà in orario curriculare e durante le pause didattiche.
[X] Temi	[X] Prove pratiche	
[] Sviluppo di progetti	[X] Traduzioni	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. Per le valutazioni verranno utilizzate le griglie stabilite in sede dipartimentale e allegate ai verbali di dipartimento.
[X] Test motori.		
[X] Esercitazioni		
[X] Prove strutturate e semistrutturate		
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;		
[X] 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 scarna 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 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. Adegua 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.

Milazzo, 05/11/2025

IL COORDINATORE
Prof.ssa Lucia Carmela Salvia
Lucia Salvia