



ISTITUTO



ISTRUZIONE SUPERIORE “Renato Guttuso” - MILAZZO

PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Anno Scolastico 2025 – 2026

ISTITUTO PROFESSIONALE - SEDE DI MILAZZO - VIA RISORGIMENTO

Classe 5 Sez. D

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

QUADRO ORARIO: n.32 ore settimanali - COORDINATORE: Prof.ssa Karen Colosi

ORE SETT.LI N.	DISCIPLINE	DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE
4	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	COLOSI KAREN
2	STORIA	COLOSI KAREN
2	LINGUA INGLESE	SANTORO MARIA CARMELA
3	MATEMATICA	ANDALORO MILENA
3	LINGUA FRANCESE	TESTASECCA MARIA STELLA
4	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	ARENA MASSIMO ANTONIO
3	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	QUAGLIATA MAURIZIO
6	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	IANNELLO ELIDE MARIA
4	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	CUSMÀ SALVATORE
1	LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	SGRÒ MANUELA
2	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	ARAGONA PAOLO
1	RELIGIONE CATTOLICA	ILACQUA ELISA
18	SOSTEGNO	TRAMONTANA GRAZIA GIUSEPPA

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", nell'articolazione "Enogastronomia", ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del quinto anno, 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	
19	11	8	17	1	2	ripetente	1
						Sufficiente $6 < M < 7$	6
						Buono $7 < M < 8$	6
						Ottimo $8 < M < 10$	6

TEST D'INGRESSO

Disciplina	Assente	Iniziale <6	Base 6	Intermedio 7-8	Avanzato 9-10
Italiano	3	10	2	3	1
Storia*	/	/	/	/	/
Francese	1	3	6	5	4
Matematica	3	14	0	1	1
Diritto	6	9	2	2	0
Lab. Cucina	1	0	4	12	2
Lab. Sala E Vendita	3	4	6	6	0
Sc. Motorie	2	2	9	5	1
Lab. Acc. Tur.	6	0	0	7	6
Sc. Alim.	3	5	4	5	2
Inglese	2	11	5	0	1
Religione*	/	/	/	/	/

* Le prove non sono state effettuate, in quanto non previste, secondo quanto stabilito nei rispettivi sotto dipartimenti disciplinari.

ELENCO ALUNNI

N.	COGNOME	NOME
1	AMALFA	LUCA
2	AMZAZ	ABDELHADI
3	AQUILONE	NADIA LEONARDA
4	ARICÒ	ANTONIO
5	CANNISTRÀ	GIUSEPPE
6	CATANIA	STEFANIA TINDARA
7	CAUDULLO	MARIOROSARIO
8	EL MSELEK	NOUHAILA
9	IMBESI	ALBERTO
10	LASCARI	SOFIA
11	LIZZIO	FRANCESCO CARMELO
12	MAISANO	KEVIN
13	MESSINA	GIUSY
14	MUNAFÒ	SARA
15	NANIA	ANGELO
16	NASTASI	MARTINA
17	NAVARRA	NAIKE
18	ORLANDO	MANOLO
19	SAMMICELI	EMANUELE SALVATORE

ANALISI DELLA SITUAZIONE di PARTENZA (profilo generale della classe)

La classe è composta da 19 alunni (11 maschi e 8 femmine), la maggior parte dei quali provenienti da paesi limitrofi. Sono presenti n.2 alunni con disabilità, di cui uno ripetente, supportati per 9 ore ciascuno da una docente specializzata; entrambi seguono una programmazione di classe curriculare con obiettivi minimi; inoltre, la classe include n. 3 alunni con Disturbi specifici dell'Apprendimento e una BES certificata. Nella prima settimana dell'anno scolastico i docenti hanno presentato le linee essenziali delle discipline, esplicitando criteri di valutazione e metodi di lavoro, anche in prospettiva della preparazione all'Esame di Stato. Dalle valutazioni risultanti dallo scrutinio finale del precedente anno scolastico, la classe risulta divisa in tre livelli equamente distribuiti. La composizione del gruppo classe si configura come eterogenea. Si evidenzia, inoltre, la presenza di un alunno ripetente con disabilità, che non ha raggiunto, nell'anno precedente, il monte ore minimo di frequenza pari ai tre quarti del totale previsto dalla normativa vigente. Si rileva, altresì, che anche nel corrente anno scolastico l'alunno registra numerose assenze. Dall'analisi dei test d'ingresso e dalle osservazioni iniziali in classe, emerge tuttavia un profilo professionale generalmente maturo, con buone competenze di base e avanzate nelle discipline tecnico-pratiche (Cucina, Accoglienza Turistica, Sala e Vendita). Permangono invece carenze significative nelle discipline di area generale, in particolare Matematica, Diritto, Tecnologie Amministrative, Inglese e Italiano. Ciò suggerisce un profilo di classe orientato verso l'apprendimento pratico, ma che necessita di interventi mirati per rafforzare le competenze di base e teoriche. Una consistente parte della classe mostra adeguate capacità logiche e riflessive e partecipa in modo adeguato alle attività, esprimendosi con un linguaggio specifico, semplice, ma chiaro. Tuttavia, alcuni studenti presentano elevati tassi di assenza e, anche quando presenti, partecipano in modo discontinuo e selettivo; possiedono conoscenze frammentarie e utilizzano un linguaggio poco preciso e non sempre appropriato. Dal punto di vista comportamentale, alcuni alunni necessitano di richiami frequenti per l'uso improprio dei cellulari, per le continue e prolungate uscite dall'aula e per la scarsa partecipazione alle lezioni. L'interesse verso le attività didattiche non è sempre costante e i tempi di attenzione risultano, in diversi casi, limitati. L'impegno individuale, sia a scuola che a casa, risulta disomogeneo: alcuni studenti mostrano costanza, puntualità e senso di responsabilità, mentre altri si applicano in modo saltuario, superficiale e selettivo, con risultati altalenanti. 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	- Il Positivismo: Naturalismo e Verismo (Verga); - Il Decadentismo (Simbolismo ed Estetismo): Pascoli, D'Annunzio; - Le Avanguardie (Futurismo) e il romanzo del '900 (Pirandello, Svevo); - La poesia tra le due guerre mondiali: Ungaretti, Saba, l'Ermetismo, Quasimodo, Montale; - Il Neorealismo: Pavese, Primo Levi e Calvino.
STORIA	- La società di massa; - L'Imperialismo e il contesto internazionale fra XIX e XX secolo; - L'Italia giolittiana; - La Prima guerra mondiale. - La nascita delle dittature totalitarie: comunismo, fascismo e nazismo; - La Seconda guerra mondiale; - La "Guerra fredda"; - L'Italia: dalla guerra civile alle stagioni della Repubblica. - La Decolonizzazione e i nuovi assetti internazionali; - La fine del mondo bipolare e la civiltà nel mondo globale.
MATEMATICA	- Le funzioni e le loro proprietà; - I limiti e la ricerca degli asintoti; - Le derivate; - Lo studio delle funzioni.

INGLESE	- Health & Safety Procedures; - Diet & Nutrition; - Food & Wine Tour.
FRANCESE	- Alimentation et santé; - Vins e tourisme oenogastronomique; - Hygiène et sécurité.
DIRITTO E TECNICHE AM- MINISTRATIVE DELLA STRUT- TURA RICETTIVA	- Finanziamenti; - Bilancio d'esercizio; - Mercato del lavoro; - Analisi dei costi. - Il mercato turistico; - Il marketing; - Pianificazione, programmazione e controllo di gestione; - La normativa del settore turistico-ristorativo; - Le abitudini alimentari e l'economia del territorio.
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	- Caratteristiche funzionali degli alimenti e dei principi nutritivi; - Le tecnologie alimentari e le trasformazioni dei nutrienti. - La filiera alimentare; - Il sistema HACCP; - La contaminazione biologica degli alimenti; - La contaminazione fisico-chimica degli alimenti; - La trasformazione degli alimenti; - Diete e stili alimentari; - L'alimentazione in situazioni patologiche.
LABORATORIO DI CUCINA	- Cibo, cultura e società; - Alimenti e qualità alimentare; - Le cucine regionali, nazionali e internazionali; - Il menu; - La costruzione del menu; - L'organizzazione della cucina; - Tecniche di cottura e presentazione dei piatti; - Sicurezza e salubrità del luogo di lavoro; - Ricettario; - Software Chefmate.
LABORATORIO DI SALA E VENDITA	- L'offerta enogastronomica; - La produzione vitivinicola in Italia, Europa e nel mondo; - Analisi sensoriale e degustazione; - Gli eventi speciali: il Banqueting e il Catering; - I servizi speciali di sala; - Le tecniche di gestione (hardware e software)
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	- Il turismo; - Il Marketing in Hotel; - Il Marketing territoriale ed il marketing digitale; - Il revenue management; - Progettazione e avvio dell'impresa ricettiva; - L'evoluzione della normativa nel settore turistico-alberghiero; - Il marketing privato ed il marketing pubblico; - Caratteristiche delle strutture ricettive.
SCIENZE MOTORIE.	- Potenziamento arti superiori; - Potenziamento arti inferiori; - Potenziamento del busto; - Potenziamento della funzione cardio respiratoria; - Le capacità motorie di base; - Olimpiadi e Sport di squadra - Educazione al mantenimento della salute - Atletica leggera.
RELIGIONE	- Questioni di bioetica; - Il valore della proposta cristiana nell'ambito della vocazione all'amore; - La Chiesa e il mondo contemporaneo; - Argomenti proposti dagli alunni collegati alla disciplina.

EDUCAZIONE CIVICA	- Turismo e sviluppo sostenibile; - Enciclica “Laudato si”; - Dalla produzione alla vendita; - La “cucina sostenibile” nuova tendenza della ristorazione; - “Defend the planet”! - Turismo responsabile; tour enogastronomico; le tradizioni regionali; - Sostenibilità e salvaguardia del pianeta; - Le tecnologie della comunicazione dell’informazione per il monitoraggio della salute del pianeta; - Sport a impatto zero.
-------------------	---

NODI CONCETTUALI*	
Igiene e sicurezza in laboratorio	Per immettersi nel mondo del lavoro e svolgere al meglio un mestiere in ambito enogastronomico è necessario possedere una conoscenza approfondita del sistema HACCP e dei meccanismi di controllo in materia di sicurezza alimentare, nonché degli accorgimenti utili per evitare la contaminazione degli alimenti, delle regole fondamentali nell’utilizzo dell’attrezzatura di laboratorio.
Le nuove tendenze alimentari	Anche in ambito enogastronomico si parla sempre più spesso di mode alimentari e di filosofie nutrizionali. Per alcuni un’attrazione irresistibile. Dalla cucina crudista, a quella vegana o vegetariana, alla cucina sana: un viaggio e diverse mete, attraverso il gusto e i fattori che influenzano consumi e nuovi orientamenti alimentari.
Evoluzione della cucina nel tempo	La storia del cibo e della gastronomia come percorso strettamente legato agli avvenimenti che hanno scandito il comportamento dell’uomo nel corso dei secoli, dalla preistoria ai giorni nostri. Un’evoluzione che ha interessato la scoperta di nuovi e stuzzicanti ingredienti, la sperimentazione di metodi di conservazione e di cottura innovativi, e che ha toccato persino il modo di servire le pietanze a tavola.
Una dieta per tutti	Un excursus tra i principi nutritivi fondamentali per creare una dieta adatta alle esigenze di ciascuno e stilare menù equilibrati che si basino sui principi della piramide alimentare. Riscoprire il piacere di mangiar sano per privilegiare i prodotti locali e a km 0, per adottare duraturi corretti stili di vita e contrastare al tempo stesso la dannosa globalizzazione alimentare.
A tavola con le religioni	Il cibo è per certi versi un profondo credo. Oltre ad essere nutrimento indispensabile per la nostra sopravvivenza, rispecchia culture diverse e diventa segno di condivisione e di festa. In diverse tradizioni religiose è anche assunto con valore rituale e simbolico perché, ieri come oggi, i fedeli danno al mangiare e al bere, o all’astensione, un forte significato religioso. A tavola come nella vita, il rispetto delle altrui convinzioni consente di evitare possibili fenomeni di discriminazione e contribuisce a realizzare migliori processi di integrazione e inclusione sociale.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARI

UDA 1 – “Cibo e cultura nel mondo”

ITALIANO				
Competenze	Abilità	Conoscenze	Prodotti	Tempi
Competenze chiave europee: Competenza alfabetica funzionale Competenza sociale e civica in materia di cittadinanza Competenza in materia di consapevolezza ed espressioni culturali Competenze degli assi culturali: Assumere e portare a termine ruoli e compiti. Aiutare i compagni in difficoltà. Competenze di cittadinanza: Imparare ad imparare Comunicare Collaborare e partecipare	Saper collaborare con i compagni 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 Individuare le trasformazioni dei sistemi sociali e produttivi.	- Cibo e letteratura (a scelta): ➤ D’Annunzio ➤ Il menu futurista ➤ Pascoli ➤ Proust ➤ Tomasi di Lampedusa	Redazione di una ricetta di un prodotto culinario	3 ore (II trimestre)

SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE				
Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti. Applicare i principi essenziali dell’ecosostenibilità ambientale per eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti per la realizzazione di offerte turistiche. Eseguire compiti semplici, in contesti 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.	Individuare le nuove tendenze nella filiera alimentare. Individuare le caratteristiche merceologiche e organolettiche dei nuovi prodotti alimentari. Scegliere menù adatti al contesto territoriale e culturale.	Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari	Realizzazione di un power point	5 ore (II trimestre)

SCIENZE MOTORIE				
Far conoscere agli allievi il fenomeno Olimpico. Trasferire alcuni concetti chiave per la formazione dell'individuo, che stanno alla base di tutto lo sport, quali l'adozione di un corretto stile di vita, il fair play e i valori dello sport.	Sviluppare negli allievi, attraverso la presentazione degli sport Olimpici, l'interesse per il gioco sportivo individuale e di squadra, la socializzazione e il confronto con gli altri. Rispettare le regole dei giochi.	Conoscere e comprendere il significato morale e sportivo delle Olimpiadi; Conoscere e comprenderne la storia, i simboli e i valori.	Cartaceo o PowerPoint	4 ore (II Trimestre)

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA				
Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti locali, nazionali e internazionali.	Saper riconoscere la provenienza territoriale dei prodotti. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti eno- gastronomici.	Le nozioni fondamentali di qualità, sicurezza e salute in cucina. Le caratteristiche della qualità alimentare. Conoscenza delle varie culture gastronomiche nel mondo.	Realizzazione di un piatto utilizzando come ingrediente principale un prodotto internazionale.	3 ore (II trimestre)

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA				
Riconoscere il cibo fra le diverse culture nel mondo	Utilizzare tecniche di produzione e preparazione corrette	Saper conoscere i cibi e le provenienze	PowerPoint	3 ore (II Trimestre)

MATEMATICA				
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.	Reperimento e lettura di dati da fonti attendibili e relativi alla produzione ed al consumo di cibo. Creazione di un grafico che rappresenti i consumi e le abitudini alimentari nel mondo.	Definizione di funzione numerica e di grafico; rappresentazione del grafico probabile di una funzione	Presentazione argomento UDA in power point.	4 (secondo trimestre)

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE				
Competenze	Abilità	Conoscenze	Prodotti	Tempi
Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione. Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.	Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. Formulare menu funzionali alle esigenze patologiche della clientela.	L'alimentazione nella prevenzione delle malattie metaboliche (obesità)	Realizzazione di un power point	5 ore (III trimestre)
STORIA				
Competenze chiave europee: Competenza alfabetica funzionale Competenza sociale e civica in materia di cittadinanza Competenza in materia di consapevolezza ed espressioni culturali Competenze degli assi culturali: Assumere e portare a termine ruoli e compiti. Aiutare i compagni in difficoltà. Competenze di cittadinanza: Imparare ad imparare Comunicare Collaborare e partecipare.	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 Contestualizzare le innovazioni scientifiche e tecnologiche Individuare le trasformazioni dei sistemi sociali e produttivi.	Prodotti a km zero vs alimentazione globalizzata Cibo, salute e società nell'età contemporanea	Realizzazione di una relazione (anche multimediale) sul tema	3 ore (III 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 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 Competenze dell'area di indirizzo IE3	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 un repertorio lessicale ed espressioni di base, per descrivere eventi concreti della vita scolastica Utilizzare i dizionari monolingue e bilingue, compresi quelli multimediali. Ideare e realizzare prodotti multimediali in rapporto ad esigenze di studio professionali e personali	Funzioni linguisticocomunicative riferite al livello A2 del CEFR. Aspetti comunicativi socio-linguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori. Qualità e sicurezza alimentare	Dossier digitale	3 ore (III Trimestre)

SCIENZE MOTORIE				
Mettere in pratica le indicazioni per una corretta ed equilibrata alimentazione in relazione al benessere psicofisico.	Sviluppare la cura e il controllo della propria salute attraverso una corretta alimentazione basata sulla scelta di alimenti in relazione al contenuto dei principi nutritivi.	Conoscere i principi nutritivi e le loro caratteristiche. Conoscere le regole per una corretta ed equilibrata alimentazione.	Cartaceo o Power-Point	3 ore (III Trimestre)

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - CUCINA				
Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione dei prodotti enogastronomici, promuovendo le nuove tendenze alimentari. Progettare eventi enogastronomici e culturali che valorizzino prodotti salutari e di qualità.	Applicare le principali norme igienico-sanitarie. Riconoscere le caratteristiche degli alimenti come i cereali, gli ortaggi, formaggi e uova. Applicare le tecniche più idonee nel recupero degli scarti.	Le principali norme igienico-sanitarie. Gli ortaggi ed i legumi: classificazione conservazione, aspetti igienici, stagionalità, caratteristiche merceologiche.	Realizzazione di piatti a scarto zero e workshop fotografico delle fasi di preparazione.	3 ore (III Trimestre)
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE DI SALA E VENDITA				
Saper riconoscere la qualità degli alimenti ai fini di una sana alimentazione	Utilizzare prodotti agroalimentari a Km 0	Saper distinguere un prodotto di qualità a marchio da uno scadente	Power-point	3 ore (III Trimestre)
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA				
Capacità di identificare e descrivere le principali caratteristiche enogastronomiche della propria regione e di altre aree.	Abilità nel pianificare e gestire eventi enogastronomici, come degustazioni, festival e tour culinari.	Il turismo enogastronomico	Pacchetto turistico Enogastronomico	3 ore (III Trimestre)
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. 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 su tematiche trattate. Utilizzare appropriate strategie ai fini della ricerca di informazioni e della comprensione dei punti essenziali in messaggi e testi. - Utilizzare i dizionari monolingue e bilingue, compresi quelli multimediali.	Funzioni linguistiche comunicative riferite al livello B2 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.	PowerPoint, cartellone o relazione	3 ore (III Trimestre)

MATEMATICA				
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.	Reperimento e lettura di dati da studi di settore scientificamente validati e relativi alla relazione tra alimentazione e salute. Creazione di un grafico che rappresenti l'insorgenza di patologie correlate alle errate abitudini alimentari.	Definizione di funzione numerica e di grafico; rappresentazione del grafico probabile di una funzione	Presentazione argomento UDA in power point.	4h (terzo trimestre)
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE				
Predisporre prodotti coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di stili di vita sostenibili ed equilibrati (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili di vita).	Elaborare un'offerta di prodotti e servizi atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile e dal punto di vista ambientale. Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità.	Le abitudini alimentari. I marchi di qualità alimentare. Le attuali tendenze riguardo le modalità alimentari; atteggiamento dei Consumatori.	Prodotto multimediale PDF o Power Point relativo alla qualità alimentare.	4h (terzo trimestre)

UNITA' DI APPRENDIMENTO DI EDUCAZIONE CIVICA

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

Titolo: “Lo Sviluppo Sostenibile Ambientale”

Coordinatore designato: prof.ssa Manuela Sgrò

Totale ore di lezione 33

Nuclei Concettuali	Discipline	Tematiche	Conoscenze	Abilità	Competenze
COSTITUZIONE	Primo Trimestre Diritto e Tec. Amministrative ore 4	Turismo e sviluppo sostenibile	I contenuti sono sviluppati dalle discipline coinvolte	Adoperarsi per il turismo eco-sostenibile nel settore delle nuove tendenze eno-gastronomiche.	Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e ambiti di contrasto ai comportamenti che non rispettano l'ambiente.
	Secondo Trimestre Seconda lingua straniera ore 4	La “cucina sostenibile” nuova tendenza della ristorazione		Partecipare alla vita pubblica e di cittadinanza utilizzando le conoscenze acquisite in materia di eco-sostenibilità per perseguire la salute del pianeta.	Compiere le scelte di partecipazione alla vita economica coerentemente agli
	Terzo Trimestre Storia ore 3	Sostenibilità e salvaguardia del pianeta		Utilizzare tecniche di	
CITTADINANZA DIGITALE	Primo Trimestre Religione ore 3	Enciclica “Laudato si”		produzione coerentemente con gli obiettivi dell’Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.	obiettivi di sostenibilità a livello comunitario attraverso l’Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.
	Secondo Trimestre	“Defend the planet”!		Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile per la tutela delle identità e delle eccellenze produttive del paese.	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.
SVILUPPO SOSTENIBILE	Inglese ore 4	planet”!		Utilizzare le diverse tecniche sportive in modo da salvaguardare la salute del pianeta.	Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del paese.
	Terzo Trimestre Matematica ore 4	Le tecnologie della comunicaz. e dell’informaz. per il monitoraggio della salute del pianeta			Essere in grado di individuare le tecniche produttive orientate alla tutela della eco- sostenibilità.
	Primo Trimestre Scienza e cultura dell’alim. ore 4	Dalla produzione alla vendita			Riconoscere e promuovere le attività sportive eco- compatibili.
	Secondo Trimestre Laboratori di indirizzo ore 4	Turismo responsabile Tour enogastronomico Le tradizioni regionali			
	Terzo Trimestre Scienze Motorie ore 3	Sport a impatto zero			

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 5D 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	TEMPI	
Lavorare sullo spirito di iniziativa e sulle capacità imprenditoriali	Visite aziendali	Scuola	Docenti ITP Sala e vendite		4	7
	La settimana creativa: MASTERCLASS AIBES		• Docenti ITP • Imprenditori del territorio	• Interviste con imprenditori	3	
Lavorare sulle capacità comunicative	Dibattiti su temi di interesse generale o su temi specialistici	• Classe • Scuola	• Docenti di: Italiano;	• Esercitazioni sul come parlare in pubblico • Organizzazione di gare di dibattito	2	2
Lavorare su se stessi e sulla motivazione	Libriamoci	• Classe • Scuola	• Docenti di Italiano • incontro con l'autore	• Letture orientate alla scrittura creativa ed alla lettura • Organizzazione di gare di dibattito sull'argomento del testo prescelto • colloquio con l'autore prescelto	4	10
	Autovalutazione delle soft skills	Classe	Docente tutor	Somministrazione di test strutturati	1	
	Incontri con il tutor	Scuola	Docente tutor	• Colloquio individuale • Colloquio con le famiglie	3	
	Compilazione dell'e-portfolio	Scuola	Docente tutor	• Scelta del capolavoro • Accesso alla piattaforma dedicata	2	
Conoscere la formazione superiore	L'offerta formativa universitaria	UNIVERSITÀ DI MESSINA "CONSAPEVOLMENTE"; ASSORIENTA	• Docente orientatore • Docenti di Scienze e Cultura	• Incontri con docenti di orientamento • Visita guidata alla Fiera del Mediterraneo	15	17

			dell'Alimentazione • Docenti universitari	Palermo		
	L'offerta formativa degli ITS Academy	Scuola	Referenti di ITS Academy	Incontri con esperti	2	
Conoscere il territorio	Visite presso la fiera specializzata di Rimini	• Fiera di Rimini	Docenti accompagnatori	Visita guidata al SIGEP	6	6
	Uscite didattiche nel territorio	Da definirsi	Docenti accompagnatori			

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, alla pace 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 saranno proposti e conseguentemente organizzati dalla Commissione appositamente costituita.

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

TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA		MODALITÀ DI VALUTAZIONE, NUMERO E SCANSIONE TEMPORALE
☒ Test	☒ Analisi testuale	• Prove scritte n. 2 per ciascun trimestre • Prove orali n. 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. Per le valutazioni verranno utilizzate le griglie stabilite in sede dipartimentale e allegate ai verbali di dipartimento.
☒ Questionari	☒ Interrogazioni	
☒ Relazioni	☐ Prove grafiche	
☒ Temi	☒ Prove pratiche	
☐ Sviluppo di progetti	☒ Traduzioni	
☒ Test motori.		
☒ Esercitazioni		
☒ Prove strutturate e semistrutturate		

MODALITÀ DI RECUPERO

- ☒ Riproposizione dei contenuti in forma diversificata;
- ☒ Attività guidate a crescente livello di difficoltà;
- ☒ Esercitazioni per migliorare il metodo di studio e di lavoro;
- ☒ Recupero in itinere attraverso studio autonomo;
- ☒ 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 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. 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 controllata 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, 03/11/2025

IL COORDINATORE
Prof.ssa Karen Colosi