

# **ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE "MAJORANA"**



via Antonio Labriola, 3 - 96012 Avola (SR)- Tel 0931831970 Fax 0931814021 - C.F.92021320897

web site [www.istitutomajoranaavola.it](http://www.istitutomajoranaavola.it)- email: [sris02300a@istruzione.it](mailto:sris02300a@istruzione.it) - pec: [sris02300a@pec.istruzione.it](mailto:sris02300a@pec.istruzione.it)

Certificazione delle competenze: TEST CENTER accreditato AICA per la Certificazione delle competenze informatiche "Nuova ECDL"

I.I.S.S. "E. MAJORANA" - AVOLA (SR)  
Prot. 0006215 del 14/05/2025  
IV (Entrata)

**ESAME DI STATO**  
**ANNO SCOLASTICO 2024/2025**  
**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**  
**Classe Quinta Sez. E**  
**INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA**  
**E**  
**L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE: "PASTICCERIA"**



**(O.M.67 del 31/03/25)**

**AVOLA li, 15/05/2025**

**DIRIGENTE SCOLASTICA**  
**Prof.ssa Calogera Alaimo**

| <b>INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| <b>1. Descrizione del contesto generale</b><br>1.1. Le caratteristiche dell'Istituto e dell'Indirizzo<br>1.2. L'identità degli Istituti professionali                                                                                                                                                                                                                                                       | pag.3<br><br>pag.4                             |
| <b>2. Informazioni sul curriculum</b><br>2.1. Il PECUP - profilo educativo, culturale e professionale<br>2.2. Quadro orario settimanale                                                                                                                                                                                                                                                                     | pag.5<br>pag.6<br>pag.9                        |
| <b>3. Descrizione situazione classe</b><br>3.1. Composizione consiglio di classe A.S. 2021/22<br>3.2. Variazioni del consiglio di classe nel triennio<br>3.3. Composizione e storia della classe<br>3.4. Presentazione della classe alla fine del percorso d'istruzione                                                                                                                                     | pag.10<br>pag.10<br>pag.11<br>pag.12<br>pag.12 |
| <b>4. Indicazioni generali attività didattica</b><br>4.1. Metodologie<br>4.2. Strumenti<br>4.3. Libri di testo in adozione nella classe<br>4.4. Partecipazione delle famiglie                                                                                                                                                                                                                               | pag.15                                         |
| <b>5. Quadro delle competenze</b><br>5.1. Competenze acquisite alla fine del quinquennio<br>5.2. Competenze chiave per l'apprendimento permanente<br>5.3. Quadro delle competenze in uscita per le attività ed insegnamenti di area generale<br>5.4. Quadro delle competenze in uscita per le attività ed insegnamenti del profilo di indirizzo<br>5.5. Le competenze chiave di cittadinanza e costituzione | pag.16                                         |
| <b>6. Attività e progetti</b><br>6.1. Attività di recupero e potenziamento delle conoscenze e delle competenze<br>6.2. Simulazioni delle prove in vista dell'esame di stato e prove Invalsi<br>6.3. Attività, percorsi e progetti svolti nell'ambito di Cittadinanza e Costituzione<br>6.4. Curricolo Educazione Civica                                                                                     | pag.17<br>pag.18<br>pag.18<br>pag.18<br>pag.19 |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>7. Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento nel triennio</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <i>pag.21</i> |
| <i>7.1.Pâtisserie sicilienne mais pas seulement 2020</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <i>pag.23</i> |
| <b>8. Verifica e valutazione</b><br><i>Criteri di valutazione degli apprendimenti</i><br><i>Criteri di valutazione del comportamento</i><br><i>Criteri per l'ammissione all'esame di stato 2022/2023</i><br><i>Tipologia di prove di verifica svolte nelle diverse discipline</i><br><i>Criteri deliberati per l'attribuzione del credito</i><br><i>Tabella attribuzione credito scolastico</i> | <i>pag.31</i> |
| <b>Allegati</b><br><i>Allegato A -Relazioni e materiali dei singoli docenti, utilizzati per il raggiungimento delle competenze</i>                                                                                                                                                                                                                                                              |               |

## **1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE**

### **1. LE CARATTERISTICHE DELL'ISTITUTO E DELL'INDIRIZZO**

*L'Istituto Majorana ha la sua sede ad Avola e nel tempo è diventato un centro di cultura, di servizio e di risorse aperto al territorio. Da sempre sostiene azioni di sviluppo e ampliamento della scuola al fine di incoraggiare attitudini e interessi degli allievi, ma anche di adulti, rispondenti alle esigenze del territorio avolese.*

*L'attenzione ai bisogni degli allievi in formazione, le varie attività didattico-educative, l'adesione ai concorsi e alle iniziative locali e nazionali danno l'opportunità di intervenire con più efficacia sul fenomeno della dispersione scolastica e sulla valorizzazione delle eccellenze, incoraggiano le potenzialità espressive degli studenti e sostengono le esperienze di orientamento scolastico e lavorativo.*

*L'Istituto Majorana è articolato in vari indirizzi con corsi diurni e serali e ciò ha richiesto uno sforzo organizzativo e progettuale che si è tradotto nella focalizzazione di una Mission sempre predisposta a offrire una specifica istruzione classica, scientifica, tecnica e professionale, necessaria ad inserire il diplomato nei settori del sistema culturale, economico, produttivo e turistico, presenti sul territorio avolese e non solo.*

*L'Istituto mira a perfezionare e ad arricchire la qualità del processo di insegnamento- apprendimento e tende ad essere centro culturale pulsante per una scuola inclusiva aperta a recepire i bisogni formativi di una utenza diversificata.*

*L'istituto è dislocato su quattro sedi e accoglie alunni che hanno scelto indirizzi di studio diversi: Tipologia scuola*

#### **LICEO:**

- Liceo Scientifico
- Liceo Classico
- Liceo Linguistico
- Liceo Scienze Umane
- Liceo Scienze Applicate

#### **TECNICI:**

- Amministrazione Finanza e Marketing
- Turismo
- Corso Serale AFM

## **PROFESSIONALI:**

- Servizi per l'Agricoltura e lo sviluppo rurale
- Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghie-

*ra con le articolazioni di:*

- Enogastronomia
- Pasticceria
- Servizi di Sala e di Vendita
- Accoglienza turistica

*Tutte le strutture sono abilitate a ospitare alunni disabili in quanto provviste di strutture che permettono condizioni di sicurezza e autonomia.*

*Il profilo educativo generale dell'Istituto e i profili specifici degli indirizzi permettono l'accesso alle facoltà universitarie e rispondono efficacemente anche alle richieste del territorio, del mondo del lavoro e delle libere professioni. Nei processi di apprendimento assumono rilevanza le attività laboratoriali, gli stage, i tirocini e l'alternanza scuola-lavoro per fare esperienza diretta nei contesti applicativi.*

## **2. L'IDENTITÀ DEGLI ISTITUTI PROFESSIONALI**

*Gli istituti professionali sono diventati scuole territoriali dell'innovazione con la Legge 13 luglio 2015 n. 107, i percorsi di studio sono stati riformati e revisionati con l'emanazione di altri decreti: decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61 decreto ministeriale 24 maggio 2018, n. 92 decreto ministeriale 23 agosto 2018, n. 766 decreto ministeriale 12 giugno 2020 n. 33.*

*I vari decreti, nella loro specificità, hanno tracciato gli assi portanti, sottolineato il ruolo e la specificità istituzionale, organizzativa e funzionale rispetto alla formazione professionale; hanno disciplinato e ridefinito gli indirizzi, i quadri orari e potenziato le attività didattiche laboratoriali. Inoltre il Decreto direttoriale n. 1400 del 25 settembre 2019 con le Linee guida, rivolte ai docenti, al personale ATA, ai dirigenti scolastici e ai rappresentanti degli organi collegiali degli istituti coinvolti, ha favorito e sostenuto l'attivazione del nuovo assetto didattico e organizzativo dei nuovi percorsi di istruzione professionale (di cui al Decreto interministeriale 24 maggio 2018, n. 92, Regolamento ai sensi dell'articolo 3, comma 3, Decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61 e adottate con Decreto 766 del 23 agosto 2019).*

*Con le Linee Guida si è posta l'attenzione al raccordo di tutta la filiera dell'educazione professionale al fine di realizzare l'effettiva integrazione, l'ampliamento e la differenziazione dei percorsi di studio in rapporto alle esigenze e specificità territoriali e sostenere la collaborazione tra le istituzioni scolastiche, le istituzioni formative per il completo sviluppo dell'allievo.*

*La riforma dei nuovi professionali, quindi, intende creare un ponte verso il mondo del lavoro e delle pro-*

*fessioni, dove lo studente potrà entrare facilmente dopo il conseguimento del diploma e il nuovo percorso di studi quinquennale, assicurando attività pratiche in laboratori e attività di alternanza nelle imprese, risponde all'esigenza organizzativa di percorsi che hanno una solida base di istruzione generale e tecnico-professionale.*

*La formazione acquisita permetterà al diplomato di utilizzare tecnologie e metodologie tipiche dei diversi contesti applicativi; di rispondere efficacemente alla crescente domanda di personalizzazione dei prodotti e dei servizi che sono alla base del successo di molte piccole e medie imprese del made in Italy; di interagire con i sistemi produttivi territoriali che richiedono l'acquisizione di una base di apprendimento ampi. I professionali, infatti, si configurano come un mezzo per mantenere un costante e necessario dialogo con il territorio nella sua valorizzazione, con i grandi settori in cui si articola il sistema economico nazionale e locale, declinandoli con i relativi fabbisogni formativi degli studenti.*

*L'integrazione con il territorio e il mondo produttivo è un fattore imprescindibile per l'elaborazione del piano dell'offerta formativa degli Istituti professionali. Per questo motivo nella progettazione i docenti hanno cercato di mettere in relazione l'istruzione generale con quella tecnico-professionale, con gli interessi e le motivazioni degli studenti, affinché i saperi appresi siano percepiti come utili, significativi, verificabili e collocabili nella vita reale. A favorire attitudini all'auto-apprendimento, al lavoro di gruppo, alla formazione continua e all'acquisizione e all'applicazione di valori che, insieme ai principi ispiratori della Costituzione, stanno alla base della convivenza civile. In questo quadro le discipline, mantenendo la loro specificità, sono volte a far acquisire agli studenti conoscenze e competenze spendibili nel mondo universitario e del lavoro.*

## **1. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO**

### **2.0 PECUP- profilo educativo, culturale e professionale**

*Il PECUP, di cui al D.L.61/2017 e agli Allegati A e B, richiamando i punti cardine dell'identità dell'istruzione professionale e della sua vocazione educativa, intende offrire ai propri studenti percorsi che integrino, in modo armonico, le competenze chiave di cittadinanza con le competenze scientifiche, tecniche e operative che sono essenziali nelle figure professionali di livello intermedio. Esso delinea una scuola aperta in grado di contrastare le diseguaglianze socio-culturali, favorire l'occupazione giovanile anche in relazione ai “nuovi lavori”, prevenire e recuperare l'abbandono e la dispersione scolastica e in grado di trasformarsi in un laboratorio permanente di ricerca e di innovazione.*

*Secondo tale ideazione, i profili di uscita, associati agli specifici risultati di apprendimento, declinati in termini di competenze, abilità e conoscenze, privilegiando il raccordo dei percorsi dell'istruzione professionale con il mondo del lavoro e delle professioni, intendono far raggiungere allo studente:*

- una crescita educativa, culturale e professionale per trasformare la molteplicità dei saperi in un sape-*

*re unitario, dotato di senso, ricco di motivazioni;*

- *uno sviluppo dell'autonoma capacità di giudizio;*
- *un esercizio della responsabilità personale e sociale.*

*Nella progettazione dei percorsi assumono particolare importanza le esperienze di raccordo tra scuola e mondo del lavoro, quali: visite aziendali, stage, tirocini, PCTO. Tali attività permettono di sperimentare una pluralità di soluzioni didattiche per facilitare il collegamento con il territorio e personalizzare l'apprendimento mediante l'inserimento degli studenti in contesti operativi reali.*

*L'esigenza del territorio di avere figure professionali in grado di operare nel settore della ristorazione e della ricettività alberghiera ha indotto l'IISS Majorana ad ampliare l'offerta formativa del Professionale con l'indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera, articolato in Enogastronomia e Enogastronomia opzione Prodotti dolciari artigianali e industriali, Sala e vendita, Accoglienza turistica rispondendo opportunamente alle richieste del territorio.*

*Per quanto riguarda il Profilo professionale Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera - Enogastronomia opzione Prodotti dolciari artigianali e industriali, secondo il modello didattico a cui si ispira il D.L. 61/2017, alla fine del quinquennio di studi, il diplomato è in grado di utilizzare le seguenti competenze:*

#### **AREA GENERALE.**

##### **> COMPETENZA N 1**

*Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali*

##### **> COMPETENZA N 2**

*Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali*

##### **> COMPETENZA N 3**

*Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo*

##### **> COMPETENZA N 4**

*Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro*

##### **> COMPETENZA N 5**

*Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro*

##### **> COMPETENZA N 6**

*Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali*



➤ **COMPETENZA N 7**

*Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete*

➤ **COMPETENZA N 8**

*Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento*

➤ **COMPETENZA N 9**

*Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo*

➤ **COMPETENZA N 10**

*Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi*

➤ **COMPETENZA N 11**

*Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio*

➤ **COMPETENZA N 12**

*Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi*

**AREA INDIRIZZO**

➤ **COMPETENZA N 1**

*Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.*

➤ **COMPETENZA N 2**

*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*

➤ **COMPETENZA N 3**

*Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.*

➤ **COMPETENZA N 4**

*Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.*

➤ **COMPETENZA N 5**

*Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovativ*

➤ **COMPETENZA N 6**

*Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.*

➤ **COMPETENZA N 7**

*Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.*

➤ **COMPETENZA N 8**

*Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.*

➤ **COMPETENZA N 9**

*Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.*

➤ **COMPETENZA N 10**

*Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.*

➤ **COMPETENZA N 11**

*Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.*

*Al termine del percorso di studi, gli studenti sostengono l'Esame di Stato e conseguono il Diploma quinquennale di istruzione professionale nell'indirizzo Enogastronomia opzione Prodotti dolciari artigianali e industriali, che permette l'iscrizione alle facoltà universitarie, l'inserimento nelle attività turistiche e della ristorazione a livello imprenditoriale e del pubblico impiego come: maitre, chef, cuoco, barman, cameriere, responsabile servizi alloggio, responsabile servizi ricevimento, responsabile servizi ristorazione, direttore d'albergo, barista, addetto alla sala nei ristoranti tradizionali, ristoranti gourmet, ristoranti per banchetti, ristoranti d'albergo ed in esercizi pubblici di vendita.*

1. **QUADRO ORARIO SETTIMANALE**

| <i>Discipline curriculari</i>                                                                           | <i>Ore di lezione per A.S. 2022/23</i> |           |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|-----------|-----------|
|                                                                                                         | <i>III</i>                             | <i>IV</i> | <i>V</i>  |
| <i>Scienze Motorie</i>                                                                                  | 2                                      | 2         | 2         |
| <i>Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi</i>                                    | ///                                    | 2         | ///       |
| <i>Diritto e Tecniche Amministr. della Strutt. Ricettiva</i>                                            | 4                                      | 3         | 4         |
| <i>Italiano</i>                                                                                         | 4                                      | 4         | 4         |
| <i>Storia</i>                                                                                           | 2                                      | 2         | 2         |
| <i>Lab. Serv. Eno. Pasticceria</i><br>(*) 1 ora di compresenza con il docente di Scienze degli alimenti | 7+1*                                   | 6+1*      | 7+1*      |
| <i>Religione</i>                                                                                        | 1                                      | 1         | 1         |
| <i>Scienza e Cultura dell'Alimentaz.</i>                                                                | 4                                      | 4         | 4         |
| <i>Matematica</i>                                                                                       | 3                                      | 3         | 3         |
| <i>Inglese</i>                                                                                          | 2                                      | 2         | 2         |
| <i>Francese</i>                                                                                         | 3                                      | 3         | 3         |
| <b>TOTALE</b>                                                                                           | <b>32</b>                              | <b>32</b> | <b>32</b> |

### **3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE**

#### **3.1 COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE A.S. 2024/2025**

| <i>DISCIPLINA</i>                                | <i>DOCENTE</i>                |
|--------------------------------------------------|-------------------------------|
| <i>Italiano e Storia</i>                         | <i>Fazzino Letizia</i>        |
| <i>Inglese</i>                                   | <i>Minardi Enza Donatella</i> |
| <i>Matematica</i>                                | <i>Bellomia Adele</i>         |
| <i>Scienze Motorie</i>                           | <i>Magliocco Paolo</i>        |
| <i>Scienza e cultura degli alimenti</i>          | <i>Giglio Alessandro</i>      |
| <i>Francese</i>                                  | <i>Cutrali Valentina</i>      |
| <i>Diritto e Tecniche Amministrative</i>         | <i>Spada Vanni</i>            |
| <i>Religione Cattolica</i>                       | <i>Zappulla Maria Elena</i>   |
| <i>Lab. Serv. Eno. Pasticceria</i>               | <i>Caroprese Giuseppe</i>     |
| <i>Lab. Serv. Eno. Pasticceria (compresenza)</i> | <i>Caldarella Flavio</i>      |
| <i>Sostegno</i>                                  | <i>Limpido Emanuele</i>       |
| <i>Sostegno</i>                                  | <i>Campisi Gianpaola</i>      |
| <i>Sostegno</i>                                  | <i>Campisi Vincenzo</i>       |
| <i>Educazione Civica</i>                         | <i>Magliocco Agata Angela</i> |

|                     |                         |
|---------------------|-------------------------|
| <i>Coordinatore</i> | <i>Limpido Emanuele</i> |
| <i>Segretario</i>   | <i>Spada Vanni</i>      |

## VARIAZIONI DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO

| <b>Discipline curriculari</b>                    | <b>A.S. 2022/23</b>           | <b>A.S. 2023/24</b>                       | <b>A.S.2024/25</b>            |
|--------------------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------------|-------------------------------|
| <i>Diritto e Tecniche Amministrative</i>         | <i>Migliore Giuseppe</i>      | <i>Spada Vanni</i>                        | <i>Spada Vanni</i>            |
| <i>Seconda lingua Francese</i>                   | <i>Cutrali Valentina</i>      | <i>Cutrali Valentina</i>                  | <i>Cutrali Valentina</i>      |
| <i>Lingua Inglese</i>                            | <i>Minardi Enza Donatella</i> | <i>Minardi Enza Donatella</i>             | <i>Minardi Enza Donatella</i> |
| <i>Italiano/Storia</i>                           | <i>Forte Patrizia</i>         | <i>Fazzino Letizia</i>                    | <i>Fazzino Letizia</i>        |
| <i>Educazione Civica</i>                         | <i>Forte Patrizia</i>         | <i>Fazzino Letizia</i>                    | ////////////////////          |
|                                                  | <i>Giglio Alessandro</i>      | ////////////////////                      | ////////////////////          |
|                                                  | <i>Caroprese Giuseppe</i>     | <i>Caroprese Giuseppe</i>                 | <i>Caroprese Giuseppe</i>     |
|                                                  | ////////////////////          | ////////////////////                      | <i>Zappulla Maria E.</i>      |
|                                                  | ////////////////////          | ////////////////////                      | <i>Magliocco Paolo</i>        |
|                                                  | ////////////////////          | <i>Spada Vanni<br/>(Dir. E Tec. Amm.)</i> | ////////////////////          |
|                                                  | ////////////////////          | <i>Grande Rossella</i>                    | <i>Magliocco Agata</i>        |
| <i>Lab. Serv. Eno. Pasticceria</i>               | <i>Caroprese Giuseppe</i>     | <i>Caroprese Giuseppe</i>                 | <i>Caroprese Giuseppe</i>     |
| <i>Lab. Serv. Eno. Pasticceria (compresenza)</i> | ////////////////////          | ////////////////////                      | <i>Caldarella Flavio</i>      |
| <i>Tecniche Proc. Prod.</i>                      | ////////////////////          | <i>Magnano Sebastiano</i>                 | ////////////////////          |
| <i>Sostegno</i>                                  | <i>Limpido Emanuele</i>       | <i>Limpido Emanuele</i>                   | <i>Limpido Emanuele</i>       |
| <i>Sostegno</i>                                  | <i>Campisi Gianpaola</i>      | <i>Campisi Gianpaola</i>                  | <i>Campisi Gianpaola</i>      |
| <i>Sostegno</i>                                  | <i>Tiralongo Salvatore</i>    | <i>Tiralongo Salvatore</i>                | <i>Campisi Vincenzo</i>       |
| <i>Matematica</i>                                | <i>Bellomia Adele</i>         | <i>Bellomia Adele</i>                     | <i>Bellomia Adele</i>         |
| <i>Religione Cattolica</i>                       | <i>Cataudella Giuseppe</i>    | <i>Cataudella Giuseppe</i>                | <i>Zappulla Maria Elena</i>   |
| <i>Scienza e cultura dell'Alimentazione</i>      | <i>Giglio Alessandro</i>      | <i>Giglio Alessandro</i>                  | <i>Giglio Alessandro</i>      |
| <i>Scienze Motorie e Sportive</i>                | <i>Magliocco Paolo</i>        | <i>Magliocco Paolo</i>                    | <i>Magliocco Paolo</i>        |

### **3.2 COMPOSIZIONE E STORIA DELLA CLASSE**

*La composizione della classe, l'andamento del credito scolastico, i percorsi per le competenze trasversali per l'orientamento nel triennio con l'elenco degli alunni viene presentato in una sezione a parte, per evitare indebite diffusioni di dati personali e nel rispetto della Legge sulla privacy.*

#### **COMPOSIZIONE DELLA CLASSE NEL TRIENNIO**

*(numero degli studenti per ogni colonna)*

| <b>Classe</b>                              | <b>2022/23</b>   | <b>2023/24</b>   | <b>2024/25</b>  |
|--------------------------------------------|------------------|------------------|-----------------|
| <b><i>totale studenti della classe</i></b> | <b><i>13</i></b> | <b><i>13</i></b> | <b><i>7</i></b> |
| <i>studenti inseriti</i>                   | <i>0</i>         | <i>0</i>         | <i>0</i>        |
| <i>sospensione del giudizio finale</i>     | <i>0</i>         | <i>2</i>         | <i>0</i>        |
| <i>promossi scrutinio finale di Giugno</i> | <i>13</i>        | <i>7</i>         | <i>7</i>        |
| <i>non promossi</i>                        | <i>0</i>         | <i>0</i>         | <i>0</i>        |
| <i>provenienti da altro istituto</i>       | <i>0</i>         | <i>0</i>         | <i>0</i>        |
| <i>ritirati/trasferiti/ non scrutinati</i> | <i>0</i>         | <i>4</i>         | <i>0</i>        |

*La **Programmazione del CdC** del corrente anno scolastico viene presentata **nell'Allegato 3***

*La **relazione dei singoli docenti, insieme ai materiali**, viene riportata **nell'Allegato A***

#### **4. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE ALLA FINE DEL PERCORSO D'ISTRUZIONE**

*La classe è formata da 7 alunni, 3 maschi e 4 femmine, tutti provenienti dalla IV E, indirizzo Pasticceria.*

*Gli alunni hanno avuto un percorso di studi regolare, sebbene non sempre sia stata assicurata la continuità didattica di qualche insegnante nel corso del triennio.*

*Di contro, i docenti hanno lavorato concordi nel portare avanti un lavoro teso verso il conseguimento di comuni obiettivi trasversali, al fine della formazione educativa, nel pieno rispetto delle diversità individuali e socio-culturali, e per orientare gli alunni all'utilizzo di un metodo di studio efficace e produttivo, incoraggiandoli ad una partecipazione sempre più attiva e fattiva.*

*Tutti i docenti hanno cercato sempre di incoraggiare, sollecitare, utilizzare tutte le strategie didattiche possibili, al fine di portare avanti un programma ricco di contenuti disciplinari, in linea con le indicazioni ministeriali, e anche stimolante, volto all'acquisizione di specifiche conoscenze, capacità e competenze. A tale scopo, ogni docente, nel contesto della propria disciplina, ha operato in modo da favorire e potenziare le capacità logico-cognitive e analitiche, le capacità argomentative e critiche di interpretazione e rielaborazione, la formazione e la maturazione della personalità di ogni studente.*

*Di estrazione socio-culturale medio-bassa, gli allievi si caratterizzano per la loro eterogeneità, intesa in termini di potenzialità cognitive e di esposizione, interesse, concentrazione, partecipazione al dialogo educativo, motivazione all'apprendimento, metodo di lavoro.*

*Nel gruppo classe sono presenti tre alunni diversamente abili, seguiti dagli insegnanti specializzati, prof. Limpido E. e prof. Campisi G. E Campisi V., una per diciotto ore settimanali, due per nove ore settimanali ciascuno. Per tutti e tre gli alunni è stata adottata la programmazione differenziata con obiettivi non riconducibili ai programmi ministeriali ai sensi dell'art. 15 dell'O.M. 21/05/2001 n 90 e successive modifiche.*

*Per le verifiche, effettuate durante l'anno scolastico, con il supporto degli insegnanti di sostegno, sono state predisposte prove equipollenti, utilizzando una riduzione dei contenuti, mappe concettuali, tempi più lunghi.*

*La valutazione, per questi alunni, fa riferimento ad una apposita griglia di valutazione approntata per gli alunni che seguono una programmazione differenziata. Per uno degli alunni è stata presente, durante l'anno scolastico, l'Assistente alla Comunicazione, signora Izzo Carmela.*

*Per quanto riguarda l'andamento disciplinare della classe, il comportamento degli alunni è stato quasi sempre corretto, così come adeguata è stata la frequenza di quasi tutti.*

*Va rilevato che l'attività di studio non è stata sempre supportata da un metodo di lavoro ordinato, funzionale e produttivo. L'impegno è stato spesso finalizzato alla preparazione per le verifiche scolastiche tradizionali, piuttosto che ad una matura e consapevole volontà di apprendimento.*

*Va tuttavia evidenziato che, sulla frequenza e sull'applicazione nello studio in classe e a casa hanno influito indubbiamente l'ambiente culturale e socio-economico di provenienza, non sempre attento agli stimoli intellettuali.*

*Tutto ciò ha indotto il Consiglio di Classe a richiamare gli alunni ad un maggiore impegno e a una maggiore responsabilità.*

*La programmazione iniziale è stata sviluppata seguendo le indicazioni ministeriali per i nuovi professionali, articolandola per UDA.*

*Volendo dare una presentazione più aderente possibile alla realtà della classe, per impegno, capacità, competenze e metodo di studio, è necessario suddividere la classe in gruppi:*

- Due alunni, si sono caratterizzati per positività; gli allievi hanno saputo usare al meglio le personali doti intellettive al fine di conseguire un discreto livello di preparazione. Essi si sono distinti, peraltro, per il costante impegno riscontrato e per il desiderio di apprendere nuovi contenuti disciplinari, al fine di arricchire il proprio bagaglio culturale;*
- Un alunno, ha evidenziato un'adeguata disponibilità al dialogo e alla collaborazione, ma ha manifestato un metodo di lavoro a volte inadeguato a causa del carente impegno;*



- *Un alunno presenta una preparazione non sempre sufficiente in termini di conoscenze e competenze, conseguenza di un impegno discontinuo, sebbene non siano mancati gli stimoli continui da parte del team docente.*
- *Infine i tre alunni seguiti da insegnanti di sostegno e con programmazione differenziata, si dividono in due sottogruppi, uno composto da un elemento che ha dimostrato impegno costante, e uno composto da due elementi che hanno dimostrato scarso impegno e frequenza saltuaria.*

*Bisogna precisare, inoltre, che le ore di Educazione civica affidate a Storia e a Diritto e tecniche amministrative, sono state svolte dalla professoressa Magliocco Agata Angela, docente di Scienze giuridico economiche (classe di concorso A046) in attività di compresenza con i docenti delle materie di riferimento.*

## **4. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITA' DIDATTICA**

### **1. METODOLOGIE**

*Nel processo di insegnamento-apprendimento, per il raggiungimento degli obiettivi prefissati in relazione alle discipline interessate e alle tematiche proposte, sono state effettuate durante l'attività didattica: lezioni frontali, problem-solving, brainstorming, lavori di gruppo, attività di laboratorio, attività di recupero in orario scolastico.*

*Tutti gli alunni sono stati costantemente seguiti e guidati nello studio.*

### **2. STRUMENTI**

*Durante l'attività in classe si è ricorso all'uso di libri di testo, LIM, Laboratori, Strumenti necessari allo svolgimento dell'attività didattica.*

*Ogni docente del C.d.C. ha sperimentato e concordato con gli alunni la metodologia più consona per la materia di insegnamento. Per una conoscenza più approfondita di queste diverse strategie e metodologie si rimanda alla lettura dei piani individuali, parte integrante di questo documento.*

### **3. LIBRI DI TESTO IN ADOZIONE NELLA CLASSE**

*I libri di testo utilizzati nel corso dell'anno sono indicati nelle singole relazioni dei docenti allegata al presente Documento (**Allegato A**)*

### **4. PARTECIPAZIONE DELLE FAMIGLIE**

*I docenti sono stati sempre disponibili a ricevere le famiglie, le quali potevano richiedere il colloquio per conoscere la situazione dei propri figli in qualsiasi momento sia online, sia in presenza, ma in questa classe la presenza dei genitori è stata insignificante.*

## **5. QUADRO DELLE COMPETENZE**

### **1. COMPETENZE ACQUISITE ALLA FINE DEL QUINQUENNIO**

*Pur nel rispetto dei programmi ministeriali, i contenuti e le competenze disciplinari sono stati adeguati alle esperienze, agli interessi, alle reali possibilità degli alunni tenendo conto dei momenti di interruzione causati dai problemi di allerta meteo, dalle assenze degli allievi e dei docenti per motivi personali o determinate dalla partecipazione alle attività organizzate dall'Istituto.*

*La programmazione didattica, presentata da ciascun insegnante ad inizio anno scolastico, ha sviluppato conoscenze, competenze tecniche e digitali, competenze personali, sociali, capacità di imparare ad imparare in ciascun discente a seguito dell'interagire con ciascun insegnante attraverso gli strumenti telematici.*

*Per quanto riguarda le competenze acquisite, intese come comprovata capacità di utilizzare in situazioni di lavoro, di studio o nello sviluppo professionale e personale, un insieme strutturato di conoscenze e abilità acquisite nei contesti di apprendimento formale, non formale, informale, la situazione è anche diversificata:*

- alcuni studenti hanno acquisito buone competenze in alcune discipline, ottime in altre;*
- alcuni studenti hanno acquisito discrete competenze in alcune discipline, buone in altre;*
- altri hanno acquisito accettabili competenze per un impegno inferiore alle reali possibilità o per oggettive lacune ancora presenti in determinate discipline.*

*In generale, per pochissimi alunni permangono incertezze espositive sia nella forma scritta, sia orale.*

*Quasi tutti riescono ad esprimere le conoscenze delle varie discipline con buona competenza personale.*

*Gli alunni hanno evidenziato anche coinvolgimento e bravura nelle materie di indirizzo, facendo apprezzare le loro capacità e le loro competenze pratiche nella realizzazione di panettoni e colombe artigianali, dimostrando di saper applicare le tecniche e le metodologie assimilate. Le competenze e la professionalità acquisite sono emerse nel corso delle attività in presenza e nei Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento nel triennio.*

*All'inizio dell'anno scolastico, per gli alunni che hanno presentato difficoltà si è provveduto ad organizzare appropriati interventi didattici, che hanno permesso il pieno recupero di alcune carenze presenti nella loro preparazione.*

*Nell'ultimo periodo tutti gli alunni hanno dimostrato un maggior senso di responsabilità e di applicazione allo studio delle varie discipline, anche per l'avvicinarsi dell'Esame di Stato.*

*La relazione, che permette di conoscere gli allievi, è il risultato del confronto tra i docenti del Consiglio di Classe.*

## ***OBIETTIVI EDUCATIVI/COMPORTAMENTALI REALIZZATI -COMPETENZE TRASVERSALI E PROFESSIONALI***

### ***2. OBIETTIVI EDUCATIVI E COMPORTAMENTALI REALIZZATI COMPETENZE TRASVERSALI E PROFESSIONALI***

*Il Consiglio di classe con le proprie discipline, i cui materiali sono esplicitati nelle relazioni personali e le attività aggiuntive, ha operato affinché gli alunni, ognuno a suo modo, con i propri tempi e le proprie motivazioni, raggiungessero alle:*

- *competenze chiave per l'Apprendimento permanente - quadro di riferimento europeo 2018*
- *competenze dell'Area generale e di indirizzo*
- *competenze chiave di Cittadinanza e Costituzione*

## ***6. ATTIVITA'E PROGETTI***

### ***1. PERCORSI INTERDISCIPLINARI***

*Il modello didattico cui si ispira il Decreto Legislativo 61/2017 è basato su un ripensamento complessivo degli strumenti e dei metodi. Esso vede l'accorpamento delle discipline in assi culturali, e gli insegnamenti di area generale e di indirizzo vengono declinati in abilità, conoscenze e competenze, come previste dall'Allegato A del DL 61/2017.*

*Alcune di esse sono riferibili agli assi culturali e alle discipline di studio, mentre altre sono da considerate assolutamente trasversali, per cui la loro acquisizione si ottiene attraverso l'interazione tra tutte le attività didattico/formative e non può essere declinabile all'interno di un singolo asse culturale.*

*Per questa ragione il Consiglio di classe, già dall'inizio dell'anno scolastico, ha condiviso strategie, metodi e strumenti per garantire o quanto meno sostenere il successo formativo di tutti gli studenti, integrando la didattica laboratoriale, il PCTO, la progettazione interdisciplinare con i tanti elementi che hanno contribuito anche al raggiungimento delle competenze trasversali.*

*Per raggiungere gli obiettivi didattici programmati, per ampliare e fissare determinati contenu-*

ti, abilità e competenze, oltre alla didattica tradizionale, sono state organizzate delle UDA con la realizzazione dei relativi compiti di realtà.

#### **UNITÀ DIDATTICHE DI APPRENDIMENTO**

|   | <i>COMPETENZA</i>                                                                     | <i>UNITÀ DIDATTICHE DI APPRENDIMENTO</i>                                                                |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Area Generale N.1-2- 3 - 4- 6 – 7- 8 -11- 12<br>Area di Indirizzo N. 2- 5- 6- 7 -8-11 | <b>CITTADINI RESPONSABILI: IL TERRITORIO, L'ALIMENTAZIONE E LA CULTURA DEL BENE COMUNE</b>              |
| 2 | Area Generale N. 1-3-5-7-9-10-11<br>Area di Indirizzo N. 1-3-4- 9-10                  | <b>LAVORO, SICUREZZA E SALUTE: TRA ETICA, QUALITÀ ALIMENTARE E DIRITTI DEI LAVORATORI NEL MERIDIONE</b> |

*\*Il compito di realtà relativo all' UDA numero 2 verrà svolto il 19/05/2025.*

*I temi delle UDA hanno coinvolto la maggior parte delle discipline e hanno permesso di abituare gli studenti a effettuare i collegamenti ogni qualvolta i materiali lo hanno permesso e secondo gli accordi presi tra i docenti in sede di Consiglio di classe. (Allegato 3)*

## **2. ATTIVITA' DI RECUPERO E POTENZIAMENTO DELLE CONOSCENZE E DELLE COMPETENZE**

*Durante l'anno scolastico sono stati effettuati periodi di recupero secondo la necessità nelle ore curricolari e extracurricolari. Sono stati svolte verifiche: test, questionari, relazioni, simulazioni, dibattito e conversazioni guidate.*

## **3. PROVE INVALSI**

*La classe V E, come tutte le classi quinte dell'Istituto, è stata coinvolta nelle Prove Invalsi introdotte dal decreto legislativo n. 62 del 13/04/2017, per le seguenti discipline: Italiano, Matematica, Inglese. Le prove svolte sono state effettuate in modalità "Computer Based" (CBT) e nel periodo indicato dalla circolare interna del 10/02/2023 n.238 e successive rettifiche.*

*La partecipazione alle Prove Invalsi è necessaria per l'ammissione all'esame di Stato, come da Ordinanza Ministeriale in vigore.*

#### **6.4 ATTIVITÀ, PERCORSI E PROGETTI SVOLTI NELL'AMBITO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE**

*Il Consiglio di classe ha realizzato, in coerenza con gli obiettivi del PTOF e della O.M. in vigore, le seguenti attività per l'acquisizione delle competenze trasversali di Cittadinanza e Costituzione:*

| <b>Titolo</b>                                                                                                                     | <b>Breve descrizione del progetto</b>                                                              | <b>Competenze Chiave Trasversali Cittadinanza</b>                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| <i>Convegno “Nessuno escluso: formidabili”<br/>Per la giornata internazionale delle persone con disabilità. (2 dicembre 2024)</i> | <i>Sensibilizzare gli alunni alla solidarietà e al rispetto degli altri</i>                        | ✓ imparare ad imparare<br>✓ comunicare                                 |
| <i>Convegno “Dalle leggi razziali alla Costituzione. Alle radici della nostra Repubblica.”<br/>(29 gennaio 2025)</i>              | <i>Sensibilizzare gli alunni al rispetto delle regole e alla cultura della legalità</i>            | ✓ collaborare e partecipare<br>✓ agire in modo autonomo e responsabile |
| <i>Incontro informativo/formativo<br/>“La cultura della sicurezza sul lavoro nel mondo scolastico”(31 gennaio 2025)</i>           | <i>Sensibilizzare gli alunni al rispetto delle regole e alla cultura della legalità</i>            | ✓ interpretare<br>✓ l'informazione                                     |
| <i>PROGETTO @Lab school: azioni a contrasto e prevenzione dalle dipendenze.<br/>(24 marzo 2025)</i>                               | <i>Sensibilizzare gli alunni al rispetto di se stessi e degli altri</i>                            |                                                                        |
| <i>Progetto Icaro. Sensibilizzazione alla sicurezza stradale ( 21 febbraio - 2 aprile 2025)</i>                                   | <i>Sensibilizzare gli alunni al rispetto delle regole, al rispetto di se stessi e degli altri.</i> |                                                                        |

## **6.5 CURRICULO EDUCAZIONE CIVICA**

*Il curriculum di Educazione Civica è allegato alla programmazione didattica stilata dal Consiglio di classe e presentato nell' **Allegato 3**.*

## **6.6 PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO NEL TRIENNIO**

*L'Istituto valorizza la metodologia del PCTO che mira a far maturare, in una realtà produttiva esterna, alcune competenze previste dai Profili educativi, culturali e professionali dei corsi di studio. I PCTO nascono dal rapporto costante con i processi produttivi presenti nel territorio, nella consapevolezza che la qualità della formazione degli studenti venga elevata da esperienze formative significative realizzate presso le imprese.*

*La presenza in azienda dello studente è un importante momento di formazione professionale attraverso cui rafforzare la dimensione culturale della professionalità dell'indirizzo. Nello specifico i PCTO si sviluppano in modo da consentire allo studente di esercitare nel concreto le conoscenze ristorative-alberghiere, linguistiche e culturali acquisite in ambito scolastico.*

*La classe nel percorso triennale per le competenze trasversali e per l'orientamento, è stata seguita dal professore Giuseppe Caroprese negli anni scolastici 2022-23, 2023-24, 2024-2025.*

*Dall'anno scolastico 2023/2024 la classe è stata seguita, per l'attività di orientamento in uscita, dal Tutor orientatore Prof. Emanuele Limpido. L'attività ha comportato, oltre a incontri, convegni, giornate di open day universitario, colloqui individuali con il Tutor, l'utilizzo della piattaforma "Unica" e l'utilizzo dell'E-portfolio dello studente.*

## **7      PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO NEL TRIENNIO Classe V E Pasticceria**

*L'Istituto valorizza la metodologia **PCTO** che mira a far maturare, in una realtà produttiva esterna, alcune competenze previste dai Profili educativi, culturali e professionali dei corsi di studio. PCTO nasce dal rapporto costante con i processi produttivi presenti nel territorio, nella consapevolezza che la qualità della formazione degli studenti venga elevata da esperienze formative significative realizzate presso le imprese.*

*La presenza in azienda dello studente è un importante momento di formazione professionale attraverso cui rafforzare la dimensione culturale della professionalità dell'indirizzo. Nello specifico il PCTO si sviluppa in modo da consentire allo studente di esercitare nel concreto le conoscenze ristorative-alberghiere, linguistiche e culturali acquisite in ambito scolastico.*

*La classe nel percorso quinquennale di Enogastronomia è stata seguita dal prof. Caroprese Giuseppe che, come tutor scolastico, ha seguito e guidato gli studenti nelle attività di **PCTO** negli anni scolastici 2022-23/ 2023-24 /2024-25.*

*Gli studenti hanno svolto le ore di **PCTO** nelle aziende site nel territorio e partecipato nella realizzazione di eventi che hanno visto l'Istituto protagonista. Hanno svolto le ore, nelle varie strutture che gentilmente li hanno accolti e dove gli studenti hanno dimostrato serietà e responsabilità ottenendo risultati positivi. L'esperienza per alcuni è stata anche "motivo" per future assunzioni al termine del corso di studi.*

*I progressi formativi riscontrati dopo l'attività di tirocinio sono stati i seguenti:*

- **conoscenze di base:** settore Pasticceria l'abilità manuale; conoscenze organizzative, tecniche e normative; il lessico professionale; l'etica professionale;
- **abilità professionali:** capacità di imparare e mettere in atto ciò che si è acquisito
- **competenze relazionali:** capacità di interagire ed integrarsi con lo staff; conoscenza ed il rispetto delle regole aziendali; curiosità e l'interesse dimostrati.

*I materiali utilizzati per il conseguimento del PECUP sono stati:*

- *tecniche di:* preparazione, cotture, distribuzione e riassetto.
- *programmazione e coordinamento dei turni di servizio*
- *controllo del magazzino, immagazzinamento alimenti deperibili e non deperibili*
- *mise en place di pasticceria in base al menu da realizzare*



- *tecniche di allestimento vetrina*
- *servizio di pasticceria.*
- *programmazione e controllo del magazzino/dispensa di pasticceria.*

### ***Obiettivi raggiunti***

*Individuare gli aspetti fondamentali delle aziende nel settore di pasticceria. Saper analizzare i processi produttivi dell'azienda. Conoscere il contesto di settore, esprimere conoscenze e competenze specifiche in ordine al servizio ristorativo, valutare e suggerire acquisti e rotazione dei prodotti. Saper individuare le figure professionali della struttura e le relative competenze al fine di valorizzare le risorse aziendali.*

### ***Valutazione dell'azione di stage***

*La valutazione è stata effettuata dal tutor aziendale tramite la scheda di valutazione riportata sul Libretto di Tirocinio Formativo ed è stata sintetizzata, come segue, dal docente di Laboratorio di Servizi Enogastronomici, I tutor aziendali si sono dimostrati molto collaborativi ed hanno favorito, negli alunni, la consapevolezza delle loro potenzialità migliorando, nel contempo, la disinvoltura nel rapporto interpersonale. I contenuti acquisiti hanno contribuito notevolmente a rinforzare e ampliare la formazione tecnico-professionale.*

*Le valutazioni sono espresse con giudizi: scarso (non sufficiente); sufficiente (sufficiente per le aspettative aziendali); medio (secondo le aspettative aziendali); eccellente (giudizio molto positivo in diversi ambiti)*

### ***Giudizio sull'attività PCTO***

*I discenti hanno svolto **PCTO** con serietà dimostrando capacità professionali. Si sono applicati seguendo le regole con scrupolosità e disciplina. Nel complesso mi ritengo soddisfatto degli obiettivi didattici. Buono è il giudizio sull'attività di **PCTO***

**ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SECONDARIA  
SUPERIORE “MAJORANA”**

# **Pâtisserie sicilienne mais pas seulement 2022**

**Percorso triennale per il  
Triennio scolastico 2022/2023 - 2024/2025  
CLASSI III<sup>A</sup> E - IV<sup>A</sup> E - V<sup>A</sup> E  
PASTICCERIA**



## PREMESSA

Il Ministero della Pubblica Istruzione con la L.107/2015 ha introdotto l'obbligatorietà del percorso di alternanza scuola-lavoro, che per gli istituti professionali prevede lo svolgimento di 400 ore, ma a partire dall'anno scolastico 2018/2019, i percorsi in alternanza scuola lavoro sono stati ridenominati “**percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento**” (PCTO) e sono attuati per una durata complessiva non inferiore a **210** ore nel triennio terminale del percorso di studi degli istituti professionali. I PCTO si realizza con attività, svolte all'interno della scuola e in aziende, tali da permettere ai giovani diplomandi di inserirsi in contesti lavorativi delle realtà produttive e operative del territorio. Aprire il mondo della scuola al mondo esterno consente più in generale di trasformare il concetto di apprendimento in attività permanente (*lifelong learning*, opportunità di crescita e lavoro lungo tutto l'arco della vita), consegnando pari dignità alla formazione scolastica e all'esperienza di lavoro. Il presente PCTO rappresenta una modalità di apprendimento mirata a perseguire le seguenti finalità:

- *Collegare la formazione in aula con l'esperienza pratica in ambienti operativi reali;*
- *Favorire l'orientamento dei giovani valorizzandone le vocazioni personali;*
- *Arricchire la formazione degli allievi con l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro;*

- *Realizzare un collegamento tra l'istituzione scolastica, il mondo del lavoro e la società;*
- *Correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.*

## **FASI DEL PROGETTO FASE PREPARATORIA**

(azioni attivate in ambito scolastico e in ambito aziendale):

Comprensione e condivisione delle finalità e degli obiettivi dell'alternanza rivolta a tutti i docenti della scuola;

Individuazione delle classi dove il percorso deve essere attuato;

Formazione dei docenti coinvolti con l'individuazione del tutor scolastico;

Presentazione del progetto agli alunni;

Definizione del Consiglio di classe degli obiettivi e delle attività da inserire nel piano personalizzato del percorso;

Fare conoscere alle famiglie le rilevazioni del consiglio di classe relative ai percorsi individualizzati;

Sensibilizzazione delle aziende da parte delle associazioni di categoria, allo scopo di verificare la disponibilità ad accettare studenti destinatari del percorso di alternanza;

Definizione di obiettivi formativi comuni e individuazione delle aree aziendali più consoni ai percorsi previsti;

Costruzione di un sistema stabile di comunicazione scuola e mondo del lavoro con la definizione dei tutor aziendali e la modulistica relativa;

Individuazione dei docenti esperti che potrebbero supportare la formazione in aula.

I tirocini curricolari in azienda sono parte integrante dei percorsi formativi personalizzati e sono volti alla realizzazione del profilo educativo, culturale e professionale del corso di studi. I percorsi in alternanza hanno una struttura flessibile e possono essere svolti con modalità differenti, anche in momenti diversi da quelli previsti dal calendario delle lezioni.

Il PCTO della durata complessiva di 210 ore, nel secondo biennio e nell'ultimo anno del percorso di studi, si realizza attraverso:

- N. 24 ore di formazione in aula per la classe terza, che prevede una o più attività scelte dai rispettivi consigli di classe tra quelle sotto elencate:

## **LA DEONTOLOGIA NELLA COMUNICAZIONE ENOGASTRONOMICA. (ATTESTATO HACCP, ATTESTATO DI SICUREZZA DI LAVORO)**

### **STRUTTURA DEL PROFILO FORMATIVO**

Il progetto nei tre anni di formazione si articola (per ogni anno) in un numero di ore di lezioni teoriche, suddivise in moduli didattici, e in ore di stage mantenendo comunque il monte ore non inferiore a 210 nel triennio. I moduli sono strutturati in modo tale da rendere il progetto ben armonizzato tanto nella parte tecnica quanto in quella tecnico pratica; le lezioni in aula dei vari moduli saranno supportate ed integrate dall'attività operativa. I temi che si approfondiranno nel corso dei tre anni riguarderanno le discipline di base del curriculum scolastico.

In relazione agli argomenti trattati, infine, il progetto prevede di utilizzare strumenti informatici con software applicativi del settore enogastronomico e di effettuare simulazioni di problemi reali.

### Interventi formativi III anno (2020/2021)

| Moduli teorici                           | Ore   | Anno scol. |
|------------------------------------------|-------|------------|
| PRESENTAZIONE PROGETTO E VERIFICHE       | 2     | 2022/23    |
| ESPERTI DI SETTORE, ATTIVI. SCUOLA VARIE | 10-20 | 2022/23    |
| SICUREZZA SUL LAVORO                     | 6     | 2022/23    |
| HACCP ED IGIENE SUL LAVORO               | 12    | 2022/23    |
| ALTERNANZA IN AZIENDA                    | 60    | 2022/23    |
| TOTALE III Anno 2019/2020                | 90    |            |
| Ore di teoria e verifica                 | 20    |            |
| Ore di stage e attività varie            | 70    |            |

### Interventi formativi IV e V anno

|                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Al IV anno sono previste 90 ore annuali di stage in azienda | Anno 2023/ 2024                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Al V anno sono previste 70 ore annuali di stage in azienda  | Anno 2024/ 2025                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <i>Attività laboratoriali</i>                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Esercitazioni pratiche di laboratorio;</li> <li>• Turni di servizio presso i laboratori di pasticceria, ristorante, bar e reception;</li> <li>• Partecipazione ad eventi e manifestazioni interne ed esterne.</li> </ul> |
| <i>Visite aziendali</i>                                     | Pasticcerie, Hotel, ristoranti, bar, ecc..                                                                                                                                                                                                                        |
| <i>Incontri con esperti di settore</i>                      | Maestri pasticceri, maitre, sommelier, barman, chef, rappresentanti di associazioni di categoria, ecc...                                                                                                                                                          |
| <i>Partecipazione a gare e concorsi professionali</i>       | Compatibilmente con le richieste pervenute.                                                                                                                                                                                                                       |
| <i>Visite a fiere di settore</i>                            | SIGEP, ecc...                                                                                                                                                                                                                                                     |

- b. Tirocinio curricolare presso strutture ricettive, ristorative ed enti che operano in ambito turistico così suddivise

| CLASSI TERZE<br>2022/23 | CLASSI QUAR-<br>TE 2023/24 | CLASSI QUINTE<br>2024/25                                         |
|-------------------------|----------------------------|------------------------------------------------------------------|
| 90 ORE                  | 90 ORE                     | 70 ORE (a completamento eventuale del monte ore minimo previsto) |

c.  
c.  
c.

c. La valutazione delle attività di alternanza scuola-lavoro avviene tramite gli strumenti previsti dalle linee guida nazionali, tenendo conto dei seguenti criteri:

♦ **Livello di partecipazione dello studente alle attività previste dal progetto**

♦ **Relazione finale di alternanza**

♦ **Attestato di alternanza scuola-lavoro** (compilato dal tutor aziendale).

La certificazione delle competenze sviluppate attraverso la metodologia dell'alternanza può essere acquisita negli scrutini intermedi e finali degli anni scolastici compresi nel secondo biennio e nell'ultimo anno del corso di studi. In tutti i casi, tale certificazione deve essere acquisita entro la data dello scrutinio di ammissione agli esami di Stato e inserita nel curriculum dello studente. La valutazione di tali competenze, compito assegnato ai Consigli di Classe, concorre alla determinazione del voto di profitto delle discipline coinvolte nell'esperienza di alternanza secondo il libretto predisposto dai dipartimenti e, inoltre, del voto di condotta, partecipando all'attribuzione del credito scolastico.

## TIPOLOGIE DI TIROCINI CURRICOLARI

### a) TIROCINI FORMATIVI E DI ORIENTAMENTO CLASSI TERZE, QUARTE e QUINTE

Tutti gli studenti effettuano esperienze in azienda secondo calendari da concordare

**CLASSI TERZE** (stage di 70-80 ore)

**CLASSI QUARTE** (stage di 90 ore con possibilità di prolungamento)

**CLASSI QUINTE** (di 70 ore a eventuale completamento del monte ore minimo)

### b) TIROCINI FORMATIVI E DI ORIENTAMENTO PER STUDENTI CON P.E.I.

Durante tutto l'anno scolastico, sono organizzate numerose attività di alternanza scuola-lavoro per alunni con PEI, realizzate grazie alla preziosa collaborazione con aziende particolarmente sensibili alle specifiche esigenze dei nostri studenti. Il nostro istituto predispone progetti educativi, individuali che prevedono periodi di esperienza in azienda alternati a giornate a scuola, sempre sotto la supervisione del tutor scolastico e dei docenti di sostegno.

### c) TIROCINI FORMATIVI E DI ORIENTAMENTO VOLONTARI

I tirocini volontari possono essere attivati durante tutto l'anno scolastico, in accordo con i docenti dei relativi consigli di classe e si svolgono preferibilmente durante due o tre pomeriggi infra settimanali oppure nei week-end o ancora durante i ponti festivi e le vacanze di Natale e di Pasqua e estivi.

#### **d) TIROCINI FORMATIVI E DI ORIENTAMENTO PER LA VALORIZZAZIONE DELLE ECCELLENZE**

Al fine di potenziare le competenze professionali e linguistiche degli studenti particolarmente meritevoli, (il nostro istituto deve attivare) protocolli d'intesa e convenzioni con enti pubblici (in altre regioni) e importanti aziende italiane ed estere, in strutture ricettive e altre prestigiose organizzazioni), in modo da garantire la continuità nella collaborazione con importanti realtà aziendali sia a livello nazionale sia a livello internazionale. Inoltre sono attivati tirocini anche nell'ambito delle attività di scambio con l'estero in collaborazione con i soggetti es. Erasmus.

#### **e) TIROCINI FORMATIVI E DI ORIENTAMENTO ESTIVI**

Sono tirocini organizzati durante le vacanze estive, su specifica richiesta degli studenti regolarmente iscritti e che hanno compiuto il sedicesimo anno di età, che desiderano approfondire le loro competenze professionali. Possono essere attivati a partire dalla fine delle lezioni e devono terminare entro l'inizio dell'anno scolastico successivo. La durata prevista è solitamente di quattro settimane, preferibilmente nei mesi di giugno e luglio, con la possibilità comunque di prolungare tale periodo fino a fine agosto.

#### **f) TIROCINI NON CURRICOLARI PER NEO-DIPLOMATI**

Gli studenti neo-diplomati, come previsto dalla normativa vigente, possono iniziare un periodo di tirocinio retribuito, della durata massima di sei mesi, entro un anno dal conseguimento del diploma di Stato. Per agevolare l'inserimento lavorativo degli ex-alunni il nostro istituto collabora attivamente con il Centro per l'Impiego e il Comune di Avola e con importanti agenzie per il lavoro.

## Competenze, abilità e conoscenze da acquisire nel percorso di alternanza in azienda

| Competenze                                                                                                                                   | Abilità                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Conoscenze                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Competenze di relazione da sviluppare in azienda con superiori, colleghi e soprattutto i clienti.                                            | Saper inserirsi in un contesto aziendale produttivo reale.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Conoscere il lavoro e le modalità operative specifiche dell'azienda ospitante.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Competenze motivazionali di accrescimento dell'autostima dell'alunno che potrà accrescere le conoscenze e applicarle a diversi casi pratici. | Saper rielaborare le abilità acquisite in azienda e riportarle come abilità in Istituto.<br>Saper riconoscere e anticipare le esigenze della clientela.                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Conoscere e approfondire le esigenze delle diverse tipologie di clientela.<br>Conoscere e approfondire i prodotti enogastronomici di qualità offerti dal territorio di appartenenza.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Competenze di settore utili per conoscere in concreto le aziende del settore ristorativo legate al territorio.                               | Saper progettare modalità operative di servizi in relazione all'eventuale richiesto nell'azienda ospitante.<br>Saper risolvere problemi nuovi e imprevisti legati alla realtà produttiva e difficilmente riscontrabili nel contesto scolastico<br>Sapersi orientare nel mondo del lavoro<br>Sapersi attenere alle regole di igiene previste dalle normative vigenti.<br>Saper comunicare ed intrattenere anche brevemente, clienti stranieri. | Conoscere ed applicare piani di sicurezza in azienda<br>Conoscere la terminologia specifica usata per indicare le caratteristiche organolettiche dei prodotti enogastronomici;<br>Conoscere e applicare correttamente le tecniche di cucina, in relazione alle caratteristiche dei piatti e dei prodotti tipici;<br>Conoscere e suggerire correttamente i più elementari abbinamenti enogastronomici anche in lingua inglese;<br>Conoscere le normative di base del mondo del lavoro e dell'igiene della persona e dei luoghi di lavoro |

### FASE DELLA VALUTAZIONE

(azioni attivate sia in ambito scolastico che in ambito aziendale): Scheda di valutazione del tutor scolastico

Scheda di autovalutazione dello studente

Incontro fra allievi, famiglie, tutor interno ed esterno e consiglio di classe per esporre le riflessioni sull'esperienza

Verifica risultati

### TUTOR SCOLASTICO

Le funzioni del Docente Tutor interno, sono:

- elaborare, insieme al tutor esterno, il percorso formativo personalizzato che verrà sottoscritto dalle parti coinvolte;
- assistere e guidare lo studente nei percorsi di alternanza e verificarne, in collaborazione con il tutor esterno, il corretto svolgimento;



- c) gestire le relazioni con il contesto in cui si sviluppa l'esperienza di alternanza scuola lavoro, rapportandosi con il tutor esterno;
- d) monitorare le attività e affrontare le eventuali criticità che dovessero emergere dalle stesse;
- e) valutare, comunicare e valorizzare gli obiettivi raggiunti e le competenze progressivamente sviluppate dallo studente;
- f) promuovere l'attività di valutazione sull'efficacia e la coerenza del percorso di alternanza, da parte dello studente coinvolto;
- g) informare gli organi scolastici preposti (Dirigente Scolastico, Dipartimenti, Collegio dei docenti, Comitato Tecnico/Scientifico) ed aggiornare il Consiglio di classe sullo svolgimento dei percorsi, anche ai fini dell'eventuale riallineamento della classe;
- h)** assistere il Dirigente Scolastico nella redazione della scheda di valutazione sulle strutture con le quali sono state stipulate le convenzioni per le attività di alternanza, evidenziandone il potenziale formativo e le eventuali difficoltà incontrate nella collaborazione. Si precisa che l'incarico sarà riconosciuto con i fondi specifici dell'alternanza in forma forfettaria e proporzionale rispetto agli alunni affidati.

**Allegati:**

1. *Scheda di presentazione progetto*
2. *Schede di valutazione*
3. *Convenzione scuola-azienda*
4. *Patto formativo*
5. *Foglio presenze*
6. *questionario aziende*
7. *diario di bordo*

Avola li \_\_\_\_\_ 22

IL RESPONSABILE DI PROGETTO

Prof. Giglio Alessandro

---

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Alaimo Calogera

---

## **8 VERIFICA E VALUTAZIONE**

### **CRITERI DI VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI**

*La valutazione è il momento in cui si verificano il conseguimento dei risultati e il processo di insegnamento/apprendimento. L'obiettivo è quello di porre l'attenzione sui progressi dell'allievo, ma al contempo sull'efficacia dell'azione didattica. Il voto diventa, pertanto, la sintesi valutativa ed è fondato su una pluralità di prove di verifica riconducibili a diverse tipologie, coerenti con le strategie metodologico – didattiche adottate dai componenti il C.d.C. Esso è l'espressione del processo di apprendimento, del comportamento e del rendimento scolastico complessivo degli alunni.*

*Il Collegio dei docenti definisce modalità e criteri per assicurare omogeneità, equità e trasparenza della valutazione, nel rispetto della libertà di insegnamento, detti criteri e modalità fanno parte integrante del PTOF.*

*La verifica e la valutazione sono atti imprescindibili della prassi didattica e del processo di insegnamento/apprendimento.*

*Nel processo di valutazione quadrimestrale e finale per ogni alunno sono stati presi in esame:*

- *il raggiungimento degli obiettivi fondamentali (verificati con un congruo numero di prove scritte, orali e/o pratiche) relativamente a conoscenze, competenze e abilità in ciascuna disciplina sia nel caso di voti di profitto positivo, sia nel caso di voti di profitto non positivo e tiene conto complessivamente dei parametri sotto indicati: l'impegno, l'interesse e la partecipazione dimostrati nell'intero percorso formativo*
- *livello di partenza*
- *la progressione dei risultati nell'intero anno scolastico*
  - *la capacità di organizzare il proprio lavoro*
  - *il rispetto delle regole e delle consegne*
  - *la frequenza*
- *analisi di situazioni extra - scolastiche che possono aver influito sul processo di apprendimento.*

## **CRITERI DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO**

*frequenza e puntualità*

*rispetto delle regole*

*rispetto delle persone e di sé stessi*

*impegno nello studio*

*partecipazione al dialogo educativo*

*infrazioni e sospensioni*

| Descrittori                                             | Indicatori / Voti         |                           |                                         |                                        |                             |
|---------------------------------------------------------|---------------------------|---------------------------|-----------------------------------------|----------------------------------------|-----------------------------|
|                                                         | 10/9                      | 8                         | 7                                       | 6                                      | 5                           |
| <b>A</b><br>Frequenza                                   | Assidua<br>(assenze<5%)   | Regolare<br>(assenze<10%) | Abbastanza<br>Regolare<br>(assenze<15%) | Appena<br>accettabile<br>(assenze<20%) | Irregolare<br>(assenze>20%) |
| <b>B</b><br>Puntualità                                  | costante                  | Regolare                  | accettabile                             | Appena<br>accettabile                  | scarsa                      |
| <b>C</b><br>Rispetto delle<br>regole                    | Attento e<br>scrupoloso   | Attento                   | Sufficiente                             | Saltuario                              | Del tutto<br>inadeguato     |
| <b>D</b><br>Rispetto delle<br>persone e di se<br>stessi | Consapevole<br>e maturo   | Adeguito                  | accettabile                             | discontinuo                            | Del tutto<br>inadeguato     |
| <b>E</b><br>Impegno nello<br>studio                     | Lodevole                  | rigoroso                  | Discreto                                | Sufficiente                            | Insufficiente<br>e/o scarso |
| <b>F</b><br>Partecipazione<br>al dialogo<br>educativo   | Lodevole e<br>costruttiva | Attiva                    | regolare                                | Accettabile                            | sporadica                   |

## **CRITERI PER L'AMMISSIONE ALL'ESAME DI STATO 2022/2023**

*L'Esame di Stato, che costituisce un passaggio sostanziale e simbolico nel processo di costruzione del progetto di vita dello studente ed è momento finale dell'intera esperienza scolastica; l'allievo esprime le conoscenze, le abilità e le competenze sviluppate nei percorsi formativi.*

*L'attuale normativa per l'Esame di Stato 2025 prevede:*

### **Ammissione candidati interni** (Articolo 3)

1. Sono ammessi a sostenere l'esame di Stato in qualità di candidati interni come da normativa vigente:

a) *gli studenti che hanno frequentato l'ultimo anno di corso dei percorsi di istruzione secondaria di secondo grado presso le istituzioni scolastiche statali e paritarie in possesso dei seguenti requisiti:*

- *Frequenza per almeno tre quarti del monte ore annuo.*
- *Lo svolgimento delle prove INVALSI. La normativa non prevede alcuna connessione fra risultati delle prove INVALSI e gli esiti dell'esame di Stato.*
- *Lo svolgimento dei PCTO secondo quanto previsto dall'indirizzo di studio nel secondo biennio e nell'ultimo anno di corso.*
- *Votazione non inferiore ai sei decimi in ciascuna disciplina o gruppo di discipline valutate con l'attribuzione di un unico voto secondo l'ordinamento vigente e un voto di comportamento non inferiore a sei decimi. Nel caso di valutazione del comportamento pari a sei decimi, ai sensi dell'art. 13 co. 2, lettera d), secondo periodo del d. lgs 62/2017 - introdotto dall'art.1, co. 1, lettera c), della l. 150/2024, il consiglio di classe, nel corso dello scrutinio finale assegna un elaborato critico in materia di cittadinanza attiva e solidale da trattare in sede di colloquio dell'esame conclusivo del secondo ciclo. Nel caso di valutazione del comportamento inferiore a sei decimi, il consiglio di classe delibera la non ammissione all'esame di Stato conclusivo del periodo di studi.*

b) *a domanda, gli studenti che intendano avvalersi dell'abbreviazione per merito e che si trovino nelle condizioni di cui all'art. 13, comma 4, del d. lgs. 62/2017. L'abbreviazione per merito non è consentita nei corsi quadriennali e nei percorsi di istruzione degli adulti di secondo livello, in considerazione della peculiarità dei corsi medesimi;*

2. *In sede di scrutinio finale, la valutazione degli studenti è effettuata dal consiglio di classe. Ai sensi dell'art. 37, comma 3, del Testo unico, in caso di parità nell'esito di una votazione, prevale il voto del presidente. Gli esiti degli scrutini con la sola indicazione, per ogni studente, della dicitura "ammesso" e "non ammesso" all'esame, ivi compresi i crediti scolastici attribuiti ai candidati, sono pubblicati, distintamente per ogni classe, solo e unicamente nell'area documentale riservata del registro elettronico, cui accedono tutti gli studenti della classe di riferimento. I voti in decimi riferiti alle singole disci-*

pline sono riportati, oltre che nel documento di valutazione, anche nell'area riservata del registro elettronico cui può accedere il singolo studente mediante le proprie credenziali personali.

3. Le sanzioni per le mancanze disciplinari commesse durante le sessioni d'esame sono irrogate dalla commissione di esame e sono applicabili anche ai candidati esterni ai sensi dell'art. 4, comma 11, dello Statuto.

### ***TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA SVOLTE NELLE DIVERSE DISCIPLINE***

| <b><i>Tipologia di prova</i></b>                                                                                                                                                            | <b><i>Numero prove per quadrimestre</i></b>    | <b><i>Disciplina</i></b>                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li><i>Prove scritte non strutturate, strutturate, semi strutturate, prove orientate per gli Esami di Stato, prove pratiche, prove orali.</i></li> </ul> | <i>Numero congruo di prove orali e scritte</i> | <ul style="list-style-type: none"> <li><i>Prove scritte per: Italiano, Lingua Inglese, Lingua Francese, Matematica, Scienza e cultura degli alimenti, Diritto e Tecniche amministrative.</i></li> <li><i>Prove orali: tutte le discipline.</i></li> <li><i>Prove pratiche: Laboratorio enogastronomico.</i></li> </ul> |

### **TABELLE ATTRIBUZIONE CREDITO SCOLASTICO**

*Ai sensi dell'art. 15 del d. lgs. 62/2017, in sede di scrutinio finale il Consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino a un massimo di quaranta punti, di cui dodici per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno.*

*Premesso che la valutazione sul comportamento concorre alla determinazione del credito scolastico, il Consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, procede all'attribuzione del credito*

*scolastico a ogni candidato interno, sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017:*

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

## VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

*Per la valutazione del colloquio d'esame, il Consiglio di Classe, sulla base dei quadri di riferimento ministeriali, propone la griglia ministeriale allegata al presente documento; sulla base di tale griglia la Commissione assegnerà fino ad un massimo di 20 punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi indicati. Propone, inoltre le griglie di valutazione utilizzate per le prove scritte e inserite negli allegati:*

### Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

La Commissione assegna fino ad un massimo di venti punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

| Indicatori                                                                                                                              | Livelli | Descrittori                                                                                                                                        | Punti     | Punteggio |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|
| Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo       | I       | Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.                  | 0,50-1    |           |
|                                                                                                                                         | II      | Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.          | 1,50-2,50 |           |
|                                                                                                                                         | III     | Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.                                              | 3-3,50    |           |
|                                                                                                                                         | IV      | Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.                                | 4-4,50    |           |
|                                                                                                                                         | V       | Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.                | 5         |           |
| Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro                                                                 | I       | Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato                                              | 0,50-1    |           |
|                                                                                                                                         | II      | È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato                                                     | 1,50-2,50 |           |
|                                                                                                                                         | III     | È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline                                 | 3-3,50    |           |
|                                                                                                                                         | IV      | È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata                                      | 4-4,50    |           |
|                                                                                                                                         | V       | È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita                            | 5         |           |
| Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti                                              | I       | Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico                                       | 0,50-1    |           |
|                                                                                                                                         | II      | È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti                                | 1,50-2,50 |           |
|                                                                                                                                         | III     | È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti                      | 3-3,50    |           |
|                                                                                                                                         | IV      | È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti                           | 4-4,50    |           |
|                                                                                                                                         | V       | È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti                 | 5         |           |
| Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera | I       | Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato                                                                         | 0,50      |           |
|                                                                                                                                         | II      | Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato                                            | 1         |           |
|                                                                                                                                         | III     | Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore                             | 1,50      |           |
|                                                                                                                                         | IV      | Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato                                       | 2         |           |
|                                                                                                                                         | V       | Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore                       | 2,50      |           |
| Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali | I       | Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato              | 0,50      |           |
|                                                                                                                                         | II      | È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato             | 1         |           |
|                                                                                                                                         | III     | È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali                  | 1,50      |           |
|                                                                                                                                         | IV      | È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali                    | 2         |           |
|                                                                                                                                         | V       | È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali | 2,50      |           |
| Punteggio totale della prova                                                                                                            |         |                                                                                                                                                    |           |           |



Firmato digitalmente da  
VALDITARA GIUSEPPE  
C=IT  
O=MINISTERO  
DELL'ISTRUZIONE

# ***ALLEGATI***



***ALLEGATO A***

***GRIGLIE I E II PROVA SCRITTA***

***RELAZIONI***

***E***

***MATERIALI UTILIZZATI***

***DAI DOCENTI PER IL RAGGIUNGI-  
MENTO DELLE COMPETENZE***

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE I PROVA SCRITTA**  
**TIPOLOGIA A Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano**

| AMBITI DEGLI INDICATORI                          | INDICATORI GENERALI<br>(punti 12)                                                                                                                  | INDICATORI SPECIFICI<br>(punti 8)                                                                                                                                                                                                                                   | PUNTI<br>(punti 20)  |                      |                      |                      |                    |
|--------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|--------------------|
| <b>ADEGUATEZZA</b>                               |                                                                                                                                                    | - Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)<br><b>Punti 2</b>                                           | Fino a<br><b>0,4</b> | Fino a<br><b>0,8</b> | Fino a<br><b>1,2</b> | Fino a<br><b>1,6</b> | Fino a<br><b>2</b> |
| <b>CARATTERISTICHE DEL CONTENUTO</b>             | - Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali<br>- Espressione di giudizi critici e valutazioni personali<br><b>Punti 2</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                     | Fino a<br><b>0,4</b> | Fino a<br><b>0,8</b> | Fino a<br><b>1,2</b> | Fino a<br><b>1,6</b> | Fino a<br><b>2</b> |
|                                                  |                                                                                                                                                    | - Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici<br>- Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)<br>- Interpretazione corretta e articolata del testo<br><b>Punti 6</b> | Fino a<br><b>1,2</b> | Fino a<br><b>2,4</b> | Fino a<br><b>3,6</b> | Fino a<br><b>4,8</b> | Fino a<br><b>6</b> |
| <b>ORGANIZZAZIONE DEL TESTO</b>                  | - Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo<br>- Coesione e coerenza testuale<br><b>Punti 4</b>                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                     | Fino a<br><b>0,8</b> | Fino a<br><b>1,6</b> | Fino a<br><b>2,4</b> | Fino a<br><b>3,2</b> | Fino a<br><b>4</b> |
| <b>LESSICO E STILE</b>                           | - Ricchezza e padronanza lessicale<br><b>Punti 3</b>                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                     | Fino a<br><b>0,6</b> | Fino a<br><b>1,2</b> | Fino a<br><b>1,8</b> | Fino a<br><b>2,4</b> | Fino a<br><b>3</b> |
| <b>CORRETTEZZA ORTOGRAFICA E MORFOSINTATTICA</b> | - Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura<br><b>Punti 3</b>                      |                                                                                                                                                                                                                                                                     | Fino a<br><b>0,6</b> | Fino a<br><b>1,2</b> | Fino a<br><b>1,8</b> | Fino a<br><b>2,4</b> | Fino a<br><b>3</b> |
|                                                  |                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>TOTALE .....</b>  |                      |                      |                      |                    |

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE I PROVA SCRITTA**  
**TIPOLOGIA B Analisi e produzione di un testo argomentativo**

| AMBITI DEGLI INDICATORI                          | INDICATORI GENERALI<br>(punti 12)                                                                                                                  | INDICATORI SPECIFICI<br>(punti 8)                                                                                | PUNTI<br>(punti 20)  |                      |                      |                      |                    |
|--------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|--------------------|
| <b>ADEGUATEZZA</b>                               |                                                                                                                                                    | - Individuazione corretta della tesi e delle argomentazioni nel testo proposto<br><b>Punti 2</b>                 | Fino a<br><b>0,4</b> | Fino a<br><b>0,8</b> | Fino a<br><b>1,2</b> | Fino a<br><b>1,6</b> | Fino a<br><b>2</b> |
| <b>CARATTERISTICHE DEL CONTENUTO</b>             | - Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali<br>- Espressione di giudizi critici e valutazioni personali<br><b>Punti 2</b> |                                                                                                                  | Fino a<br><b>0,4</b> | Fino a<br><b>0,8</b> | Fino a<br><b>1,2</b> | Fino a<br><b>1,6</b> | Fino a<br><b>2</b> |
|                                                  |                                                                                                                                                    | - Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione<br><b>Punti 4</b> | Fino a<br><b>0,8</b> | Fino a<br><b>1,6</b> | Fino a<br><b>2,4</b> | Fino a<br><b>3,2</b> | Fino a<br><b>4</b> |
| <b>ORGANIZZAZIONE DEL TESTO</b>                  | - Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo<br>- Coesione e coerenza testuale<br><b>Punti 4</b>                                         |                                                                                                                  | Fino a<br><b>0,8</b> | Fino a<br><b>1,6</b> | Fino a<br><b>2,4</b> | Fino a<br><b>3,2</b> | Fino a<br><b>4</b> |
|                                                  |                                                                                                                                                    | - Capacità di sostenere con coerenza il percorso ragionativo adottando connettivi pertinenti<br><b>Punti 2</b>   | Fino a<br><b>0,4</b> | Fino a<br><b>0,8</b> | Fino a<br><b>1,2</b> | Fino a<br><b>1,6</b> | Fino a<br><b>2</b> |
| <b>LESSICO E STILE</b>                           | - Ricchezza e padronanza lessicale<br><b>Punti 3</b>                                                                                               |                                                                                                                  | Fino a<br><b>0,6</b> | Fino a<br><b>1,2</b> | Fino a<br><b>1,8</b> | Fino a<br><b>2,4</b> | Fino a<br><b>3</b> |
| <b>CORRETTEZZA ORTOGRAFICA E MORFOSINTATTICA</b> | - Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura<br><b>Punti 3</b>                      |                                                                                                                  | Fino a<br><b>0,6</b> | Fino a<br><b>1,2</b> | Fino a<br><b>1,8</b> | Fino a<br><b>2,4</b> | Fino a<br><b>3</b> |
|                                                  |                                                                                                                                                    |                                                                                                                  | <b>TOTALE .....</b>  |                      |                      |                      |                    |

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE I PROVA SCRITTA**  
**TIPOLOGIA C Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità**

| AMBITI DEGLI INDICATORI                          | INDICATORI GENERALI<br>(punti 12)                                                                                                                  | INDICATORI SPECIFICI<br>(punti 8)                                                                                                  | PUNTI<br>(punti 20)  |                      |                      |                      |                    |
|--------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|--------------------|
| <b>ADEGUATEZZA</b>                               |                                                                                                                                                    | - Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi<br><b>Punti 2</b> | Fino a<br><b>0,4</b> | Fino a<br><b>0,8</b> | Fino a<br><b>1,2</b> | Fino a<br>1,6        | Fino a<br><b>2</b> |
| <b>CARATTERISTICHE DEL CONTENUTO</b>             | - Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali<br>- Espressione di giudizi critici e valutazioni personali<br><b>Punti 2</b> |                                                                                                                                    | Fino a<br><b>0,4</b> | Fino a<br><b>0,8</b> | Fino a<br><b>1,2</b> | Fino a<br>1,6        | Fino a<br><b>2</b> |
|                                                  |                                                                                                                                                    | - Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali<br><b>Punti 4</b>                                       | Fino a<br><b>0,8</b> | Fino a<br><b>1,6</b> | Fino a<br><b>2,4</b> | Fino a<br><b>3,2</b> | Fino a<br><b>4</b> |
| <b>ORGANIZZAZIONE DEL TESTO</b>                  | - Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo<br>- Coesione e coerenza testuale<br><b>Punti 4</b>                                         |                                                                                                                                    | Fino a<br><b>0,8</b> | Fino a<br><b>1,6</b> | Fino a<br><b>2,4</b> | Fino a<br><b>3,2</b> | Fino a<br><b>4</b> |
|                                                  |                                                                                                                                                    | - Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione<br><b>Punti 2</b>                                                                   | Fino a<br><b>0,4</b> | Fino a<br><b>0,8</b> | Fino a<br><b>1,2</b> | Fino a<br>1,6        | Fino a<br><b>2</b> |
| <b>LESSICO E STILE</b>                           | - Ricchezza e padronanza lessicale<br><b>Punti 3</b>                                                                                               |                                                                                                                                    | Fino a<br><b>0,6</b> | Fino a<br><b>1,2</b> | Fino a<br><b>1,8</b> | Fino a<br><b>2,4</b> | Fino a<br><b>3</b> |
| <b>CORRETTEZZA ORTOGRAFICA E MORFOSINTATTICA</b> | - Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura<br><b>Punti 3</b>                      |                                                                                                                                    | Fino a<br><b>0,6</b> | Fino a<br><b>1,2</b> | Fino a<br><b>1,8</b> | Fino a<br><b>2,4</b> | Fino a<br><b>3</b> |
|                                                  |                                                                                                                                                    |                                                                                                                                    | <b>TOTALE .....</b>  |                      |                      |                      |                    |

### Griglia di valutazione seconda prova scritta

Candidato \_\_\_\_\_ Classe \_\_\_\_\_ Voto \_\_\_\_\_ /20

| Indicatore                                                                                                                                                                                                                                    | Descrittori                                                                                                                                                                                                             | punti |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>COMPRESIONE</b> del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo.<br>(max 3 punti)                                                                                                               | Comprende pienamente, in tutti gli aspetti, il testo introduttivo o il caso professionale proposto o i dati del contesto operativo.                                                                                     | 3     |
|                                                                                                                                                                                                                                               | Comprende in modo pressoché completo, con lievi incertezze, il testo introduttivo o il caso professionale proposto o i dati del contesto operativo.                                                                     | 2,5   |
|                                                                                                                                                                                                                                               | Comprende nelle linee essenziali il testo introduttivo o il caso professionale proposto o i dati del contesto operativo.                                                                                                | 2     |
|                                                                                                                                                                                                                                               | Comprende parzialmente il testo introduttivo o il caso professionale proposto o i dati del contesto operativo.                                                                                                          | 1,5   |
|                                                                                                                                                                                                                                               | Non comprende il testo introduttivo o il caso professionale proposto o i dati del contesto operativo.                                                                                                                   | 1     |
| <b>PADRONANZA</b> delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione.<br>(max 6 punti)                                                                               | Evidenzia conoscenze complete ed approfondite.                                                                                                                                                                          | 6     |
|                                                                                                                                                                                                                                               | Evidenzia conoscenze corrette e complete.                                                                                                                                                                               | 5     |
|                                                                                                                                                                                                                                               | Evidenzia conoscenze corrette ed essenziali.                                                                                                                                                                            | 4     |
|                                                                                                                                                                                                                                               | Evidenzia conoscenze non del tutto complete con presenza di errori.                                                                                                                                                     | 3     |
|                                                                                                                                                                                                                                               | Evidenzia conoscenze superficiali, frammentate, confuse e/o gravi errori.                                                                                                                                               | 2     |
|                                                                                                                                                                                                                                               | Evidenzia gravi lacune nelle conoscenze, presenza di gravi errori.                                                                                                                                                      | 1     |
| <b>PADRONANZA</b> delle competenze tecnico professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi.<br>(max 8 punti) | Individua tutte le problematiche ed elabora pertinenti soluzioni evidenziando ottima padronanza delle competenze tecnico-professionali e ottime capacità di collegamenti concettuali e operativi.                       | 8     |
|                                                                                                                                                                                                                                               | Individua le problematiche ed elabora relative soluzioni evidenziando buona padronanza delle competenze tecnico-professionali e buone capacità di collegamenti concettuali e operativi.                                 | 7     |
|                                                                                                                                                                                                                                               | Individua le problematiche ed elabora relative soluzioni evidenziando discreta padronanza delle competenze tecnico-professionali e discreta capacità di collegamenti concettuali e operativi.                           | 6     |
|                                                                                                                                                                                                                                               | Individua le problematiche ed elabora semplici soluzioni evidenziando sufficiente padronanza delle competenze tecnico-professionali e sufficienti capacità di collegamenti concettuali e operativi.                     | 5     |
|                                                                                                                                                                                                                                               | Non individua tutte le problematiche e/o non elabora interventi risolutivi sufficientemente idonei evidenziando competenze non sufficientemente adeguate e capacità di collegamenti concettuali e operativi inadeguati. | 4     |
|                                                                                                                                                                                                                                               | Non individua le problematiche ed elabora soluzioni parziali evidenziando mediocre padronanza delle competenze tecnico-professionali e mediocri capacità di collegamenti concettuali e operativi.                       | 3     |
|                                                                                                                                                                                                                                               | Non individua le problematiche e non elabora interventi risolutivi evidenziando scarsa padronanza delle competenze tecnico-professionali e scarsa capacità di collegamenti concettuali e operativi.                     | 2     |
|                                                                                                                                                                                                                                               | Evidenzia capacità di analisi risolutive, competenze professionali e capacità di collegamenti concettuali operativi e lacunose.                                                                                         | 1     |
|                                                                                                                                                                                                                                               | Argomenta e collega appropriatamente e in modo esauriente le informazioni, utilizzando con proprietà la terminologia specifica.<br>Evidenzia ottime capacità di sintesi.                                                | 3     |

|                                                                                                                             |                                                                                                                                                                    |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| CORRETTEZZA morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale.<br>(max 3 punti) | Argomenta e collega appropriatamente le informazioni, utilizzando con discreta padronanza la terminologia specifica.<br>Evidenzia buone capacità di sintesi        | 2,5        |
|                                                                                                                             | Argomenta e collega le informazioni utilizzando, con lievi incertezze, la terminologia specifica.<br>Evidenzia sufficienti capacità di sintesi                     | 2          |
|                                                                                                                             | Evidenzia incertezze nell'argomentare e nel collegare le informazioni, non usa opportunamente la terminologia specifica.<br>Evidenzia limitate capacità di sintesi | 1,5        |
|                                                                                                                             | Argomenta con difficoltà, non collega le informazioni, usa in modo scorretto o non utilizza la terminologia specifica.<br>Non evidenzia capacità di sintesi        | 1          |
| <b>TOTALE PUNTI</b>                                                                                                         |                                                                                                                                                                    | <b>/20</b> |

La Commissione

Il Presidente

***RELAZIONI***

***E***

***MATERIALI DOCENTI***

**RELAZIONE E MATERIALI DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI**  
**Italiano**

**Classe V E – Indirizzo Pasticceria**  
**Docente Fazzino Letizia**

Libro di testo adottato: Marta Sambugar, Gabriella Salà

**LETTERATURA APERTA – DAL POSITIVISMO ALLA LETTERATURA  
CONTEMPORANEA– III volume**, Editore La Nuova Italia

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2024-2025 fino al 14 maggio

Ore settimanali 04

N. ore 101 su N. 132 ore previste dal piano di studi

Gli alunni della VE sono stati interessati ad apprendere, ma con alcune difficoltà per cui è stato necessario attuare delle semplificazioni.

Gli studenti hanno raggiunto risultati diversificati in relazione alle abilità, alle capacità e ai livelli di competenza individuali. Gli alunni hanno raggiunto un livello di conoscenze e di competenza adeguate. Presentano difficoltà opportunamente ma guidati riescono ad orientarsi nei contenuti che rimangono, per alcuni, talora mnemonici e lagunosi. Quasi tutti incontrano difficoltà nell'uso e nella correttezza della lingua italiana sia scritta che orale.

In relazione alla programmazione curriculare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

**Conoscenze:**

- conoscenza della biografia, delle opere e della poetica di un autore studiato
- conoscenza dei caratteri dell'età e dei movimenti oggetto di studio
- conoscenza di analisi dei passi in prosa e poesia

**Competenze:**

- gli alunni comprendono testi e sono in grado di produrre in forma scritta elaborati dal contenuto e dalla forma ottima e quanto più corretti grammaticalmente
- gli alunni riescono a contestualizzare un autore nel momento storico e nella corrente letteraria di appartenenza



- riescono ad operare confronti tra gli autori, individuando analogie e differenze

### **Capacità / Àbilità:**

- gli alunni usano un lessico sempre corretto
- tutti hanno sviluppato abilità di scrittura relativamente alle tipologie previste dell'Esame di Stato; non incontrano difficoltà nell'uso del documento e nella rielaborazione dei dati.

### **Metodi di insegnamento**

- Lezione frontale
- lettura e analisi guidata dei testi con l'obiettivo di favorirne la comprensione e l'individuazione dei caratteri specifici dell'opera e del suo autore
- dibattito sulle problematiche attuali affrontate
- schemi ed appunti

### **Mezzi e strumenti di lavoro**

- libro di testo
- appunti forniti dall'insegnante per esemplificare, integrare e/o sostituire il libro di testo

### **Spazi utilizzati**

- aula
- laboratorio informatico

### **Tempi**

I tempi per la realizzazione dei moduli sono stati determinati dalla costanza degli alunni nell'impegno scolastico, dalle attività formative organizzate dall'Istituto, dalle sospensioni didattiche, dalla partecipazione degli allievi a corsi, a conferenze e allo stage di Alternanza Scuola – Lavoro

### **Contenuti**

Dall'inizio dell'anno scolastico alla stesura del Documento del Consiglio di Classe sono stati trattati i seguenti argomenti: Leopardi, Verismo, Naturalismo, Decadentismo, Zolà, Verga, Capuana, Praga, Carducci, Estetismo, D'Annunzio, Pascoli, Proust, Pirandello, Svevo, Ungaretti, Quasimodo, Montale, Calvino.

### **Strumenti di verifica e valutazione**

Sono state svolte verifiche sistematiche (tipologie Esami di Stato) valutate secondo i criteri e le griglie di valutazione ministeriali concordate in sede di Dipartimento e deliberate dal Collegio dei docenti.

## **PROGRAMMA SVOLTO ITALIANO**

### **Il Positivismo e il Verismo**

**L. Capuana:** Il Marchese di Roccaverdina, Giacinta

**G. Verga:** La vita, le opere il pensiero

Prefazione ai Malavoglia, Rosso Malpelo, La roba

**E. Zola:** L'Assommoir

**O. Wilde:** Il ritratto di Dorian Gray

## **Il Decadentismo**

**Giovanni Pascoli:** La vita, le opere, il pensiero

Lavandare, X agosto, il fanciullino

**Gabriele D'Annunzio:** La vita, le opere, il pensiero

La pioggia nel pineto

**M. Proust:** Alla ricerca del tempo perduto

**Luigi Pirandello:** La vita, le opere, il pensiero

Il fu Mattia Pascal, L'Umoreismo, Novelle per un anno, Così è se vi pare,

Uno nessuno e centomila, Sei personaggi in cerca di autore

**Italo Svevo:** La vita, le opere, il pensiero

Trame dei romanzi: Una vita, Senilità, La coscienza di Zeno

**L'Ermetismo, Giuseppe Ungaretti:** La vita, le opere, il pensiero (sintesi)

**Eugenio Montale:** La vita, le opere, il pensiero ( sintesi)

Avola, 13 Maggio 2025

Prof.ssa Letizia Fazzino

## STORIA

Docente: **Prof.ssa Letizia Fazzino**

Libri di testo adottato: Paolo Di Sacco, **Agenda Storia, vol.3**, Editrice SEI

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2024-2025 fino al 14 maggio

N. ore 54 su N. 66 ore previste dal piano di studi

La classe ha evidenziato nei confronti della disciplina un atteggiamento di interesse e di partecipazione sempre adeguata. Gli argomenti che sono risultati più coinvolgenti hanno permesso ad alcuni di conseguire un'adeguata conoscenza nei riguardi degli eventi storici contemporanei. L'acquisizione di abilità logiche, espressive e l'uso del linguaggio specifico possono ritenersi raggiunti in parte per la classe.

In relazione alla programmazione curriculare sono stati raggiunti i seguenti obiettivi in termini di conoscenze, competenze e capacità:

### **Conoscenze**

- Conoscenza degli eventi storici studiati
- Conoscenza delle dinamiche che legano gli eventi storici
- Conoscenza del lessico storico di base

### **Competenze**

- Quasi tutti gli alunni riconoscono i principali problemi del periodo storico studiato
- Riescono a cogliere autonomamente il nesso causa-effetto che lega i fatti storici
- Sono in grado di esporre in maniera ordinata le informazioni apprese e usano il lessico specifico essenziale

### **Capacità / Abilità**

- Gli alunni, per la maggior parte, hanno acquisito un'ottima capacità di stabilire un rapporto corretto tra passato e presente, individuando somiglianze e differenze.
- Tutti riescono ad utilizzare in maniera adeguata le strutture spazio - tempo per collocare i fatti storici

### **Metodi di insegnamento**

- Lezione frontale
- Dibattito sulle problematiche affrontate
- Lettura guidata del libro di testo con l'obiettivo di favorirne la comprensione e individuare i caratteri specifici delle vicende storiche e dei nessi causa-effetto
- Schemi ed appunti per approntare scalette sugli argomenti trattati

### **Mezzi e strumenti di lavoro**

- Libro di testo

### **Spazi**

- Aula
- Aula-informatica

### **Tempi**

I tempi per la realizzazione dei moduli sono stati determinati dall'interesse, dalla costanza e dall'impegno dimostrati dagli alunni, tenuto conto dell'ASL, delle varie attività extracurriculare alle quali gli allievi hanno partecipato e della sospensioni delle attività didattiche avvenute durante l'anno scolastico.

### **Contenuti**

Dall'inizio dell'anno scolastico alla stesura del Documento del 15 maggio sono stati affrontati gli argomenti storici che vanno dalla Destra Storica alla globalizzazione

### **Strumenti di verifica**

Gli alunni sono stati sottoposti a verifiche scritte e orali, prove a risposta aperta, multipla, vero/falso. Le verifiche sistematiche sia formative sia sommative sono state svolte nel corso dell'anno scolastico e valutate secondo i criteri concordati in sede di Dipartimento e deliberate dal Collegio dei docenti.

## PROGRAMMA SVOLTO DI STORIA

### **L'Italia post-unitaria**

L'Italia nell'età della Destra e della Sinistra storica (sintesi)

### **Un difficile inizio per il XX secolo**

Le illusioni della Belle époque

L'età giolittiana in Italia

I nazionalismi e il riarmo

### **La prima guerra mondiale e la Rivoluzione russa**

L'Europa in fiamme;

Una Guerra Mondiale

Vincitori e vinti

La Rivoluzione russa

### **Dopoguerra, democrazia e totalitarismi**

La crisi del dopoguerra e il nuovo ruolo delle masse

La Germania di Weimar e il fascismo al potere in Italia, l'Italia di Mussolini

Le democrazie alla prova

La Germania di Hitler

### **La Seconda Guerra Mondiale**

L'aggressione nazista all'Europa; L'Asse all'offensiva

La svolta nel conflitto e l'Italia della Resistenza

La fine della guerra: Auschwitz e Hiroshima

### **L'Europa, L'URS e l'URSS**

Europa, L'URS e l'URSS; Il lento cammino della distensione

Due anni chiave: 1968 e il 1989

L'Europa unita dal trattato di Roma

### **L'Italia contemporanea**

Il dopoguerra Italiano e la ricostruzione

Dal centro-sinistra agli anni di piombo

Avola, 13 Maggio 2025

Prof.ssa Letizia Fazzino

**RELAZIONE E MATERIALI DELLA DISCIPLINA  
SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI V sez. E ENO  
PASTICCERIA**

**Docente: prof. Giglio Alessandro**

Libro di testo: **Scienza e cultura dell'alimentazione** –A-Machado(autore). Poseidonia scuola (casa editrice)

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2024-2025 fino al 15 maggio in presenza

N. ore 105 (bisogna aggiungere 10 ore fino al termine delle lezioni) su N. ore 132 previste dal piano di studi.

**Breve presentazione della classe**

La classe è costituita da 7 alunni frequentanti, 3 maschi e 4 femmine, tre alunne diversamente abili che seguono la programmazione differenziata. La classe si presenta eterogenea sia per quanto concerne il livello di preparazione, sia per il grado di attenzione e di partecipazione al dialogo. Il comportamento non ha destato mai problemi. Quasi sempre costante l'impegno da parte di tutti gli alunni. Nella classe, è stato individuato un gruppetto di alunni con una buona padronanza espressiva e di contenuti, un piccolo gruppetto che con qualche sforzo ha raggiunto comunque le competenze e gli obiettivi minimi.

Dal punto di vista didattico-educativo, la maggior parte della classe ha dimostrato impegno e interesse adeguato, senso di responsabilità manifestando un livello di attenzione discreto.

Il programma è stato svolto sostanzialmente in conformità alla traccia ministeriale prevista per la classe quinta. Le attività e i programmi hanno seguito la ripartizione in due quadrimestri così come deliberato dal collegio docenti ad inizio anno scolastico. Il numero di ore di lezione settimanale è stato pari a 4. Tuttavia il numero di ore di lezione totale effettivamente svolte risulta leggermente inferiore rispetto a quanto preventivato ad inizio a.s. in quanto gli studenti sono stati impegnati in assemblee d'istituto ed altre iniziative organizzate dalla scuola e per ultimo la chiusura della scuola per decreti. Nel corso dell'anno scolastico lo svolgimento del programma ha subito piccoli cambiamenti rispetto a quanto preventivato in sede di programmazione iniziale per riadeguarlo al ritmo di apprendimento più lento di alcuni studenti. Sono state svolte ore di potenziamento pomeridiane grazie anche alle quali si sono conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

**Conoscenze**

- Conoscenza accettabile dei principali fattori legati all'alimentazione nell'era della globalizzazione

- Conoscenza buona, del significato di dieta equilibrata nelle diverse condizioni fisiologiche ed in alcune patologie
- Conoscenza discreta del significato di allergie ed intolleranze alimentari e di alcune problematiche legate all'alimentazione

### **Competenze**

- 
- 
- 
- Gli alunni complessivamente riescono ad utilizzare in modo corretto il linguaggio specifico della disciplina.
- Alcuni alunni, riescono a contestualizzare le normative vigenti in fatto di sicurezza alimentare.
- Gli alunni, opportunamente guidati, riescono a predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

### **Capacità / Abilità**

- 
- 
- 
- Gli alunni sanno quali misure attuare per prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti
- Gli alunni complessivamente riescono a formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche e patologiche della clientela
- Tutti gli alunni hanno sviluppato discrete abilità di scrittura relativamente alla nuova tipologie di Esame di stato:
- Solo pochi alunni incontra difficoltà nell'uso delle fonti e nella rielaborazione dei dati.

### **Metodi di insegnamento**

- 
- 
- 
- Lezione frontale
- Dibattito sulle problematiche affrontate
- Attività di approfondimento con fonti tratte da internet

### **Mezzi e strumenti di lavoro**

- 
- 
- 
- Libro di testo
- Approfondimenti forniti agli alunni per esemplificare, integrare e/o sostituire il libro di testo

### **Spazi :**

- 
- 
- 
- Aula
- Aula-informatica

### **Tempi:**

- 
- 
- 

### **Primo Quadrimestre:**

- Area tematica 1 (Sicurezza alimentare a tutela del consumatore)
- Area tematica 2 (Trasformazione degli alimenti)

### **Secondo quadrimestre:**

- Area tematica 3 (L'alimentazione in situazioni fisiologiche)
- Area tematica 4 (L'alimentazione in situazioni patologiche)

### **Strumenti di verifica**

- 
- 
- 

Verifiche sistematiche sia scritte sia orali (almeno 4 scritte e 3 orali per ogni quadrimestre).

## **MATERIALI UTILIZZATI PER IL RAGGIUNGIMENTO DELLE COMPETENZE**

### **SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI**

| Aree tematiche                                   | Unità Didattiche                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1) Sicurezza alimentare a tutela del consumatore | U.D.1: la filiera alimentare<br>U.D.2: sistema HACCP<br>U.D.3: contaminazione biologica degli alimenti                                            |
| 2) Trasformazione degli alimenti                 | U.D.1: conservazione degli alimenti<br>U.D.2: Cottura degli alimenti.<br>U.D. 3: Nuovi prodotti alimentari.                                       |
| 3) L'alimentazione in situazioni fisiologiche    | U.D.1: L'alimentazione nelle diverse fasi della vita.<br>U.D.2: Diete e stili alimentari.<br>U.D.3: L'alimentazione nella ristorazione collettiva |



|                                              |                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4) L'alimentazione in situazioni patologiche | <p>U.D.1: La dieta nelle malattie cardiovascolari.</p> <p>U.D.2: La dieta nelle malattie metaboliche. (diabete, obesità, gotta, osteoporosi)</p> <p>U.D.3: Allergie e intolleranze alimentari.</p> <p>U.D.4: Alimentazione e tumori. Disturbi alimentari.</p> |
|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Avola, 13 Maggio 2025

Prof. Giglio Alessandro

Materia: **RELIGIONE CATTOLICA**

Docente: **Prof.<sup>ssa</sup> ZAPPULLA MARIA ELENA**

Libro di testo adottato: **ORIZZONTI**

Autore: **A. CAMPOLEONI**

Casa Editrice: **SEI**

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2024-2025:

N. ore 25, si prevedono entro fine anno scolastico un numero totale di 29 ore su n. 33 ore previste dal piano di studi

### ***Obiettivi disciplinari raggiunti***

- Acquisizione di una coscienza morale che predispone a una lettura critica, riferita ai valori etici fondamentali.
- Essere in grado di riconoscere, in un contesto di pluralismo culturale e religioso, gli orientamenti della Chiesa sul valore etico della vita umana, la dignità della persona, la libertà di coscienza, la responsabilità verso se stessi, gli altri e il mondo.
- Capacità di accoglienza e dialogo nei confronti di colui che è ritenuto "diverso" per etnia, cultura, religione.

### ***Contenuti***

- La Chiesa cattolica secondo il Concilio Vaticano II
- Dati magisteriali, fondati sulla Sacra Scrittura, relativi alla teologia della vita e al rispetto di essa dal suo concepimento alla conclusione terrena.
- L'amore cristiano e la famiglia (rif. Gaudium et Spes 27)

### ***Metodologie - Testi e materiali / strumenti***

Le metodologie adottate sono state: lezione dialogata, circle time, cooperative learning; lettura di testi o articoli con analisi e riflessioni; dibattiti a tema.

Particolare sottolineatura è stata data al dialogo.

Sono stati ritenuti utili al processo di apprendimento i seguenti strumenti: film o spezzoni; brani musicali, video selezionati da web.

**Spazi utilizzati :** aula, sala multimediale.

### ***Criteri di valutazione***

La valutazione è stata effettuata attraverso l'osservazione dell'atteggiamento mostrato nei confronti della materia, della partecipazione ed interesse alle lezioni, della qualità dell'impegno.

I giudizi espressi hanno tenuto conto dei seguenti criteri:

- coerenza con l'argomento proposto
- capacità critiche e rielaborazione
- capacità di analisi e sintesi
- acquisizione di un linguaggio specifico

Gli alunni hanno sempre avuto un comportamento educato, rispettoso delle regole scolastiche e del ruolo dell'insegnante.

Il rendimento ottenuto è nel complesso molto soddisfacente.

***Avola, lì 13/05/2025***

***Il Docente***

***Prof.ssa Maria Elena Zappulla***

EDUCAZIONE CIVICA E POTENZIAMENTO DIRITTO

CLASSE V A SEZ. CUCINA

DOCENTE:

PROF. SSA MAGLIOCCO AGATA ANGELA

In relazione agli apprendimenti dell'Educazione civica, inseriti all'interno del relativo curriculum verticale predisposto all'inizio dell'anno scolastico, ai sensi dell'art. 3 della L. 20/08/2019 n. 92 e successive integrazioni, sono state trattate le seguenti tematiche, in merito alle quali non tutti gli alunni hanno conseguito pienamente le seguenti abilità e conoscenze

| .        |            |         |                      |         |            |
|----------|------------|---------|----------------------|---------|------------|
| Tematica | Conoscenze | Abilità | Metodologie/attività | or<br>e | Discipline |

|                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                               |                   |                                                                    |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------------------------------------------------------------|
| Costitu-<br>zione | <p>La nostra Costi-<br/>tuzione: la carta<br/>d'identità dello<br/>Stato<br/>I principi fonda-<br/>mentali e i diritti in<br/>essa contenuti<br/>(cenni generali)<br/>Confronto tra Co-<br/>stituzione repub-<br/>blicana e Statuto<br/>Albertino La di-<br/>soccupazione e gli<br/>articoli della Costi-<br/>tuzione a garanzia<br/>del lavoratore.</p> <p><b>Approfondimenti:</b><br/>Formazione del Go-<br/>verno ed excursus<br/>storico degli ultimi<br/>quattro Governi Ita-<br/>liani<br/>La riforma costitu-<br/>zionale del 2020 e le<br/>ultime modifiche<br/>alla Costituzione<br/>Repubblicana in ma-<br/>teria di ambiente e di<br/>elettorato attivo<br/>L'art.9 Cost. e la sal-<br/>vaguardia dell'am-<br/>biente: sviluppo so-<br/>stenibile e transizio-<br/>ne ecologica (Agen-<br/>da 2030 e P.N.R.R.)<br/>Socialità e pari op-<br/>portunità nella nostra<br/>Costituzione</p> <p>La democrazia art.1:<br/>significato e modi di<br/>esercizio - l'ordina-<br/>mento dello Stato.</p> <p>Art.11 Cost. ripudio<br/>della guerra e limita-<br/>zione della sovranità<br/>nazionale: la guerra in<br/>Ucraina.</p> | <p>Comprendere<br/>la necessità<br/>di vivere in<br/>una società<br/>organizzata<br/>Comprendere<br/>l'importanza<br/>delle regole<br/>sociali e la<br/>necessità del<br/>loro rispetto</p> <p>Capire le moti-<br/>vazioni, le cause<br/>e gli effetti di un<br/>evento storico<br/>Comprendere i<br/>caratteri fondanti<br/>della Costituzio-<br/>ne italiana vigen-<br/>te</p> | <p>Lezione in<br/>forma dialoga-<br/>ta Visione di<br/>video<br/>con l'ausilio<br/>della Lim.<br/>Mappa concettuale</p> <p>Lezione guidata e<br/>dialogata</p> <p>Mappa concet-<br/>tuale Presenta-<br/>zione dei<br/>contenuti in power<br/>point<br/>Verifica formativa</p> | <p>5</p> <p>6</p> | <p>Storia</p> <p>Diritto e tec-<br/>niche ammi-<br/>nistrative</p> |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------------------------------------------------------------|

|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                   |                                                                                                                                                      |   |        |
|----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--------|
| Istituzioni dello stato italiano | <p>Le Istituzioni dello stato italiano: Il Presidente della Repubblica (Importanza del ruolo, e tipo di maggioranza per eleggerlo)</p> <p>Il Parlamento (composizione e principali funzioni) Governo (struttura, formazione e decreto legge)</p>                                                        | Individuare e saper collegare la persona al ruolo istituzionale   | <p>Lezione guidata e dialogata</p> <p>Mappa concettuale alla lavagna</p> <p>Presentazione dei contenuti in power point</p> <p>Verifica formativa</p> | 5 | Storia |
| Gli organismi internazionali     | <p>L'Unione Europea in generale, cenni sul P.N.R.R.</p> <p>Le principali norme (differenza tra regolamenti e direttive) L'importanza di essere cittadini europei.</p> <p>Principio del ripudio della guerra e della cooperazione internazionale sanciti dalla Costituzione.</p> <p>nell'articolo 11</p> | Individuare il ruolo e le funzioni degli Organismi internazionali | Lezione guidata e dialogata                                                                                                                          | 3 | Storia |

f.to Prof.ssa Agata Magliocco

## **ENOGASTRONOMIA PASTICCERIA**

Docente: **Prof. Giuseppe Caroprese**

Libro di testo adottato: **Pasticceria Smart**

Casa Editrice: **Ulrico Hoepli Milano di Giovanni Salviani**

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2024-2025

**N. ore svolte 90 previste dal piano di studi ore 122**

### **Presentazione della classe**

La classe si presenta eterogenea sia per quanto concerne il livello di preparazione, sia per il grado di attenzione che di partecipazione al dialogo.

Dal punto di vista didattico la classe ha raggiunto gli obiettivi minimi prefissati con buoni risultati. Dal punto di vista educativo la classe si è mostrata positiva sia nel comportamento che nel rispetto delle regole.

### **Programmazione curricolare**

Il programma è stato svolto sostanzialmente in conformità alla traccia ministeriale prevista per la classe quinta. Le attività e i programmi da svolgere hanno seguito la ripartizione in due quadrimestri così come deliberato dal collegio docenti ad inizio anno scolastico. Il numero di ore di lezione settimanale è stato pari a 7.. Sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

#### **Conoscenze:**

Conoscenze delle problematiche di ordine organizzativo e strutturale dei vari reparti di pasticceria;

Conoscenze i principali dessert nella pasticceria Regionale e Nazionale

Conoscenze delle caratteristiche e impiego degli impasti di base.

Conoscenze delle caratteristiche e impiego delle creme di base.

Conoscenze fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti

Conoscenze di tecniche di presentazione e decorazione.

Conoscenza del significato di allergie ed intolleranze alimentari e di alcune problematiche legate all'alimentazione.

**Competenze:**

Gli alunni sanno Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, Nazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

**Capacità / Abilità:**

Gli alunni sanno applicare in maniera professionale le conoscenze e competenze conseguite, e sono in grado di argomentare quanto appreso utilizzando unaterminologia consona al settore della pasticceria.

**Metodi di insegnamento**

Lezione frontale e dibattito sulle problematiche affrontate.

**Mezzi e strumenti di lavoro**

- Libro di testo
- Appunti forniti dall'insegnante per esemplificare, integrare e/o sostituire il libro di testo
- Esempi pratici in laboratorio didattico di cucina.
- Video you tube

**Spazi utilizzati**

- Aula
- Laboratorio di pasticceria
- Aula virtuale (DaD)

**Tempi**

I tempi per la realizzazione dei moduli sono stati determinati dalla costanza degli alunni nell'impegno scolastico, dalle attività formative organizzate dall'Istituto, dalle sospensioni didattiche, dalla partecipazione degli allievi a corsi, a conferenze e, dalla riorganizzazione delle attività a seguito della DaD.

**Strumenti di verifica e valutazione**

Sono state svolte verifiche sistematiche sia scritte (tipologie Esami di Stato), sia orali e pratiche di laboratorio di pasticceria valutate secondo i criteri e le griglie di valutazione concordate in sede di Dipartimento e deliberate dal Collegio dei docenti



## **CONTENUTI DEL PROGRAMMA**

|                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>La classificazione dei dessert</b>                                                |
| I dolci della pasticceria classica                                                   |
| I dolci della pasticceria regionale                                                  |
| Dolci al cucchiaino                                                                  |
| I Grandi lievitati                                                                   |
| La gelateria                                                                         |
| L'intolleranza al glutine, Il pasticcere, e il cliente con intolleranza alimentare.  |
| I requisiti per la somministrazione dei prodotti senza glutine.                      |
| Caratteristiche della pasticceria moderna, un mondo in continuo cambiamento.         |
| I prodotti di marchi di qualità, della Sicilia                                       |
| Cenni sul menu di pasticceria                                                        |
| <b>ED CIVICA</b>                                                                     |
| I prodotti a denominazione d'origine e i prodotti tradizionali.                      |
| La pasticceria nella ristorazione e la valorizzazione dei prodotti della tradizione. |
| Le frodi alimentari.                                                                 |

Avola, 13 Maggio 2025

Prof. Giuseppe Caroprese

**Materia Scienze Motorie**

**Classe: V E ENO**

Docente: **Prof. Paolo Magliocco**

Libro di testo adottato: **EDUCARE AL MOVIMENTO VOLUME ALLENAMENTO SALUTE E BENESSERE + EBOOK - + VOLUME GLI SPORT**

Autori: **LOVECCHIO N**

Casa Editrice: **MARIETTI SCUOLA**

### ***Criteri didattici seguiti e mete educative raggiunte***

La programmazione iniziale è stata affrontata in modo semplificato, con una limitata possibilità di esercitazioni a causa della scarsa attenzione e del mancato impegno della maggior parte dei discenti.

Gli studenti hanno avuto l'opportunità di praticare diversi sport, sia di squadra che individuali.

In particolare : Pallavolo, basket, calcetto e tennis da tavolo

Hanno appreso le regole, le tecniche e le strategie di gioco

***Gli spazi utilizzati sono stati:*** *la palestra attrezzata e il campo esterno di calcetto*

### **Obiettivi Formativi**

1. Sviluppare competenze motorie e sportive attraverso la pratica di diverse discipline.
2. Promuovere uno stile di vita attivo e sano.
3. Conoscere e comprendere l'importanza dello sport nel contesto sociale.
4. Acquisire consapevolezza delle dinamiche di gruppo e del lavoro di squadra.

### **Contenuti**

#### **Teoria dello Sport**

- L'importanza delle scienze motorie nel contesto educativo e sociale (Cittadinanza)

#### **: Attività Sportive**

- **Lezione 1:** Sport di squadra
  - Pratica di sport individuali e di gruppo: calcio, pallacanestro, pallavolo.
  - Giochi e tornei di squadra.
- **Lezione 2:** Sport individuali
  - **Lezione 3:** Introduzione all'atletica leggera e ginnastica, esercizi individuali e gare.
- **Storia e cultura dello sport:**

Evoluzione e significato storico dello sport attraverso i secoli.

- **Nutrizione sportiva:**

Importanza dell'alimentazione per gli atleti e strategie nutrizionali per ottimizzare le Performance.

- **Educazione alla sicurezza:**

Metodologie per garantire la sicurezza prima e durante le attività fisiche (Cittadinanza).

## **Risultati raggiunti**

*Il profitto medio raggiunto dalla classe è più che sufficiente. Il criterio di valutazione adottato si è basato principalmente sul livello ottenuto nel raggiungimento degli obiettivi specifici, educativi e cognitivi valutati in base ai dati emersi nelle varie esercitazioni svolte e discusse nell'arco dell'anno scolastico.*

*Ogni tipo di verifica ha consentito non solo il controllo delle nozioni acquisite e degli obiettivi raggiunti, ma anche la realizzazione di interventi di sostegno e talvolta approcci diversi alle problematiche inerenti i vari tipi di sport praticati*

*Sono stati momenti di verifica le esercitazioni e l'esecuzione individuale e a gruppi in palestra*

*Sono stati ulteriori momenti di verifica le discussioni, gli interventi e i momenti di approfondimento durante le lezioni*

*La classe ha avuto un comportamento corretto, basato su rapporti educati e rispettosi sia nei confronti dei docenti sia nei rapporti interpersonali fra alunni.*

*Il rendimento ottenuto è nel complesso più che sufficiente.*

## **Osservazioni sui rapporti con le famiglie**

*La partecipazione delle famiglie è stata quasi nulla.*

**Avola 13/05/2025**

**Il Docente**

**Prof. Paolo Magliocco**

## **Consuntivo delle discipline e materiale utilizzato per il raggiungimento delle competenze e per lo sviluppo dei nodi concettuali e interdisciplinari**

Materia: **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**

Docente: **Prof. Vanni Spada**

Libro di testo adottato: **Cammisa Matriciano Micelli, Tutto Compreso Volume 2, Scuola & Azienda**

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2024-2025

**N. ore 50 su N. 66 ore previste dal piano di studi alla data del 30/04/2025.**

**Si prevede di raggiungere il monte ore al 06/06/2025**

Gli alunni inseriti nella classe 5E, affidati al docente di diritto e tecniche amministrative dal precedente a.s., si sono mostrati volenterosi, corretti nel comportamento e quasi sempre presenti alle lezioni.

Nonostante siano presenti alcuni studenti dotati di discrete capacità, la classe in generale non ha conseguito risultati soddisfacenti in termini di conoscenze e competenze; alcuni hanno partecipato con poca attenzione a tutte le attività proposte dimostrando un limitato interesse per la materia, altri invece si sono dimostrati interessati. Gli obiettivi programmati all'inizio dell'anno scolastico sono stati quasi completamente raggiunti.

Nell'ultimo periodo tutti hanno cercato di applicarsi maggiormente, cercando di migliorare il loro livello di preparazione.

In relazione alla programmazione curriculare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

- Conoscenza dell'istituzione dell'Unione europea e delle fonti del diritto comunitario;
- Conoscenza e comprensione della legislazione turistica nazionale e comunitaria;
- Conoscenza della pianificazione, della programmazione aziendale e della valutazione dei risultati raggiunti;
- Conoscenza delle funzioni e delle strategie di marketing;
- Conoscenza del Market Plan;
- Acquisizione delle tecniche di redazione del Business Plan delle imprese ricettive e Ristorative;
- Capacità di redazione del Business Plan;
- Capacità logico interpretative;
- Capacità di saper organizzare il proprio lavoro con consapevolezza e autonomia;
- Capacità di lavorare in gruppo, apportandovi un fattivo contributo

N.B: gli obiettivi descritti, in termini di conoscenze, competenze e capacità si intendono parzialmente raggiunti.

## • *CONTENUTI*

| <i>Modulo</i> | <i>Ore</i> | <i>Titolazione del modulo</i>                                       |
|---------------|------------|---------------------------------------------------------------------|
| 1             | 10         | Siamo cittadini europei                                             |
| 2             | 14         | La legislazione turistica                                           |
| 3             | 15         | La programmazione ed il budget                                      |
| 4             | 14         | Le politiche di vendita nella ristorazione                          |
|               | 13         | Attività di recupero e di consolidamento delle conoscenze pregresse |

Metodi di insegnamento:

lezione frontale, lavoro di gruppo, simulazioni video lezioni.

Mezzi e strumenti di lavoro:

Libro di testo, dispense fornite dal docente, laboratorio di informatica, lavagna;  
appunti forniti dal docente tramite bacheca Argo

Spazi

- Aula.
- Videolezioni

*Strumenti di verifica*

Prove strutturate e semi-strutturate, verifiche orali

Materia: **MATEMATICA**

Docente: **Prof.<sup>ssa</sup> BELLOMIA ADELE**

Libro di testo adottato: **La matematica a colori 4 – Edizione gialla**

Autori: **Leonardo Sasso**

Casa Editrice: **Petrini - DeA Scuola**

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2024-2025:

**N. ore 75, si prevedono entro fine anno scolastico un numero totale di 90 ore su n. ore 99 previste dal piano di studi**

### **1 – Utilizzo dei materiali e coordinamento interdisciplinare.**

**Criteri didattici seguiti e mete educative raggiunte.**

**Il materiale utilizzato si è rifatto a tutta la programmazione iniziale, i contenuti sono stati trattati in maniera più semplicistica, e non è stato possibile effettuare un numero consistente di esercitazioni sia per la mancanza di attenzione sia per la mancanza di applicazione della quasi totalità dei discenti.**

**Gli spazi utilizzati sono stati: l'aula.**

**Si sono seguite come metodologie didattiche le lezioni frontali, il problem solving, il cooperative learning e la peer education.**

**Il corso ha fornito conoscenze inerenti a :**

- **Concetto di funzione, dominio;**
- **concetto di funzione crescente o decrescente;**
- **concetto di limite come applicazione allo studio delle funzioni;**
- **individuazione delle strategie più idonee per dare significato alle forme indeterminate:  $\infty/\infty$  e  $0/0$ ;**
- **tipologie di asintoti di una funzione;**
- **definizione di derivata;**
- **studio di una funzione e costruzione del relativo grafico;**
- **lettura del grafico di una semplice funzione razionale fratta.**

**Nell'utilizzo dei materiali e nella scelta dei percorsi didattici si è fornito un insegnamento non esclusivamente nozionistico, ma finalizzato alla comprensione critica degli argomenti oggetto di studio e per questo, tutte le volte che si è presentata la necessità, si è fatto riferimento a quanto trattato negli anni precedenti.**

*Il consolidamento di una stentata mentalità tecnica ha senz'altro contribuito a potenziare capacità logiche, favorendo, con molta difficoltà, il conseguimento di parte degli obiettivi generali di conoscenza, competenza e capacità fissati dal consiglio di classe.*

*In particolare gli obiettivi specifici perseguiti sono sinteticamente riassunti nei seguenti:*

- *esposizione chiara degli argomenti;*
- *uso corretto del linguaggio;*
- *saper determinare il dominio di una funzione;*
- *saper operare con i limiti riconoscendo i casi che portano alla considerazione di forme indeterminate:  $\infty/\infty$  e  $0/0$ ;*
- *saper costruire il grafico di una funzione accertandone: il dominio; gli asintoti; le eventuali intersezioni con gli assi; la positività della funzione; la crescita e la decrescenza della funzione; i punti estremanti*
- *saper leggere il grafico di una funzione.*

## *2. – Profitto medio ottenuto e criteri di valutazione. Comportamento degli alunni e giudizio sul rendimento della classe.*

*Il profitto medio raggiunto dalla classe è più che sufficiente. Il criterio di valutazione adottato si è basato principalmente sul livello ottenuto nel raggiungimento degli obiettivi specifici, educativi e cognitivi valutati in base ai dati emersi nelle verifiche scritte fatte e dalle esercitazioni svolte e discusse nell'arco dell'anno scolastico.*

*Ogni tipo di verifica ha consentito non solo il controllo delle nozioni acquisite e degli obiettivi raggiunti, ma anche la realizzazione di interventi di sostegno e talvolta approcci diversi alle problematiche affrontate.*

*Sono stati momenti di verifica le interrogazioni orali, l'esecuzione individuale e a gruppi (peer education e cooperative learning) di esercizi e le verifiche scritte tradizionali.*

*Sono stati ulteriori momenti di verifica le discussioni, gli interventi e i momenti di approfondimento.*

*Per la valutazione si è tenuto conto delle verifiche oltre agli obiettivi che ogni singolo alunno ha raggiunto tenendo conto della situazione di partenza, della partecipazione, del grado di socializzazione, dell'impegno, della quantità e della qualità delle conoscenze acquisite. In tal caso si è utilizzata una scala di valori da 1 a 10.*

*Nella valutazione dell'esposizione orale si è suddiviso il profitto in base alla conoscenza dei contenuti teorici e ad un uso corretto di formule, alla scorrevolezza e proprietà dell'esposizione, alla competenza nell'uso adeguato delle nozioni acquisite, alla capacità di rielaborazione, mentre nella valutazione dell'elaborato scritto si è suddiviso il punteggio totale tra i vari quesiti proposti e sulla loro corretta esposizione.*

*Gli alunni sono stati sempre informati della valutazione conseguita.*

*La classe ha avuto un comportamento corretto, basato su rapporti educati e rispettosi sia nei confronti dei docenti sia nei rapporti interpersonali fra alunni.*

*Il rendimento ottenuto è nel complesso più che sufficiente.*

**3. – Osservazioni sui rapporti con le famiglie. Attività parascolastiche e uso dei sussidi didattici**

*La partecipazione delle famiglie è stata quasi nulla.*

*L'uso dei sussidi didattici è stato alternato alla dettatura di appunti e a piccole dispense fornite dal docente.*

**4. – Osservazioni sul materiale ed i libri di testo**

*Il materiale utilizzato e previsto per la disciplina è molto vasto rispetto alle ore stabilite e ciò fa registrare una notevole difficoltà nello svolgimento delle sue parti.*

*Il libro di testo in uso si può ritenere insufficiente per linguaggio, trattazione e coerenza con la nuova normativa inerente le linee guida del nuovo ordinamento.*

*Si allega di seguito il materiale utilizzato.*

*Avola, lì 13/05/2025*

***Il Docente***

***Prof.<sup>ssa</sup> ADELE BELLOMIA***

**MATERIALI UTILIZZATI PER IL RAGGIUNGIMENTO DELLE COMPETENZE  
MATEMATICA  
A.S. 2024 / 2025**

***DISEQUAZIONI E SISTEMI DI DISEQUAZIONI DI PRIMO GRADO***

- Risoluzione di una disequazione di primo grado*
- Disequazioni fratte e loro risoluzione*

***EQUAZIONI DI SECONDO GRADO***

- Equazioni di secondo grado*
- Risoluzione dell'equazione incompleta di secondo grado*
- Risoluzione dell'equazione completa di secondo grado*

***DISEQUAZIONI DI SECONDO GRADO***

- Disequazioni di secondo grado*
- Risoluzione di disequazioni di secondo grado*
- Risoluzione di disequazioni fratte di secondo grado*

***FUNZIONI***

- Intervalli e intorno*
- Classificazione delle funzioni*



- Funzioni: dominio
- Funzioni crescenti e funzioni decrescenti
- Funzioni pari o dispari

#### **LIMITI DI FUNZIONI**

- Approccio al concetto di limite di una funzione
- Forme indeterminate:  $\infty/\infty$  e  $0/0$ ;
- Limiti come applicazione alla ricerca degli asintoti nello studio delle funzioni

#### **STUDIO DI UNA FUNZIONE**

- Studio di una funzione
- Asintoti di una funzione
- Indagini necessarie per lo studio di una funzione

#### **DERIVATE**

- Derivata
- Significato geometrico e analitico della derivata
- Ricerca dei punti di massimo e di minimo

#### **STUDIO COMPLETO DI UNA FUNZIONE**

- Studio di una funzione razionale intera o fratta e relativo grafico
- Lettura del grafico di una funzione razionale fratta

*Avola, lì 13/05/2025*

*Il Docente*  
*Prof.<sup>ssa</sup> Adele Bellomia*

## CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI LINGUA FRANCESE

Docente: **Prof.ssa Valentina Cutrali**

Libro di testo adottato: *Et comme dessert ? Méthode de français pour chefs pâtissiers*.

Autrici: D. Bertone, P. Bovero

Casa Editrice: Loescher Editore

Anno di pubblicazione: 2017

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2024-2025: 67 ore svolte su 99 ore previste dal piano di studi.

Gli alunni della classe V E, seguiti dall'anno scolastico 2022/2023, hanno avuto un comportamento corretto nel corso dell'intero anno, seguendo le regole della buona convivenza sociale e scolastica. Hanno evidenziato un livello nel complesso soddisfacente, quanto a capacità comunicative ed espositive, nonché relativamente alle conoscenze strutturali della lingua francese. I discenti si sono mostrati sufficientemente interessati e attivi nella partecipazione al dialogo educativo svoltosi in classe, anche se, per alcuni studenti, le difficoltà nello svolgimento delle attività di produzione scritta e orale hanno reso malagevole il lavoro autonomo nella prima parte dell'anno scolastico. Pertanto, sono state adottate strategie trasversali quali rinforzo delle strutture e funzioni linguistiche volte a recuperare le carenze in itinere, potersi esprimere con sufficiente chiarezza e veicolare un messaggio efficace, pur se non sempre corretto da un punto di vista formale e con alcune imprecisioni lessicali. Inoltre, sono stati forniti tutorial e podcast didattici per il ripasso degli argomenti trattati e per il consolidamento delle succitate abilità. Nell'acquisizione di concetti, procedure e linguaggio tecnico specifico, la classe, alla fine del corso di studi, possiede una più che sufficiente competenza linguistica relativa alle abilità linguistico-comunicative, ovvero comprensione scritta, comprensione orale, produzione scritta, produzione e interazione orale. La programmazione preventivata all'inizio dell'anno ha subito delle modifiche, anche se non sostanziali, a causa delle attività formative organizzate dall'Istituto e delle sospensioni didattiche.

La classe accoglie tre studentesse che hanno seguito una Programmazione semplificata (Obiettivi minimi) con l'aiuto di tre insegnanti di Sostegno (una per 18 ore settimanali, due per 9 ore settimanali).

In relazione alla programmazione curriculare, sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

### Conoscenze

#### **Contenuti svolti e UDA di riferimento**

##### **UDA 1**

***Cittadini responsabili: il territorio, l'alimentazione e la cultura del bene comune.***

- La Sicile : situation géographique, climat, histoire, événements culturels ; Syracuse ; la gastronomie sicilienne.
- L'amande d'Avola : origine, culture, variétés et bienfaits sur la santé.
- L'amande dans la gastronomie sicilienne.
- La conception d'une carte.
- La conception d'un menu.
- Élaboration et présentation d'un menu à base de produits du terroir sicilien : vers un système alimentaire plus durable.

- Manger mieux, manger éthique : restaurants *Slow Food*.
- Les menus religieux : les hindous, les bouddhistes, le droit musulman, les aliments casher, le christianisme.
- Les régimes alternatifs : végétarisme et véganisme.
- Les intolérances alimentaires.

## UDA 2

*Lavoro, sicurezza e salute: tra etica, qualità alimentare e diritti dei lavoratori nel meridione.*

- La méthode HACCP.
- Principales règles d'hygiène du personnel.
- La conservation des aliments.
- Toxi-infections et infections alimentaires.
- Le régime méditerranéen.
- Poser sa candidature : le CV.
- La lettre de motivation.
- L'entretien d'embauche.
- De la convention de stage au contrat de travail en France.

**Révision:** Morphosyntaxe, communication, phonétique.

## Abilità

Gli alunni dimostrano di saper :

- comprendere il contenuto di messaggi orali e scritti di carattere generale e/o tecnico-professionale ed interagire coerentemente con il contesto comunicativo;
- esprimersi ed interloquire in modo efficace su argomenti di carattere generale e/o attinenti al proprio settore professionale con appropriatezza sul piano funzionale;
- produrre messaggi scritti di carattere tecnico-professionale che risultino appropriati ed efficaci sul piano funzionale;
- utilizzare il lessico del settore dei servizi alberghieri;
- riconoscere la dimensione culturale della lingua per accostarsi e comprendere civiltà e identità diverse.

## Competenze

Gli studenti hanno acquisito le competenze linguistico-comunicative corrispondenti al livello B1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le lingue straniere, nonché le seguenti Competenze chiave europee per l'apprendimento permanente contenute nelle Raccomandazioni del Consiglio Europeo del 22 maggio 2018 :

- Competenza multilinguistica;
- Competenza digitale;
- Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare;
- Competenza in materia di cittadinanza;
- Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.

Al termine del corso di studi, gli alunni sono in grado di:

- usare la lingua francese per interagire in diversi ambiti e contesti professionali;
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- comprendere i concetti chiave di testi relativamente complessi, di carattere generale e relativi al settore di specializzazione;

- saper interagire con una certa spontaneità, integrando le competenze professionali con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- produrre testi semplici ma chiari su un certo numero di argomenti;
- comprendere messaggi autentici orali di tipo espositivo e dialogico su argomenti di carattere generale e settoriale.

### **Metodi di insegnamento**

- Lezione in presenza
- Lezione frontale e dialogata
- *Cooperative learning, peer tutoring*
- Insegnamento individualizzato
- Approccio comunicativo
- Approccio azionale

### **Mezzi e strumenti di lavoro**

- Libro di testo
- Appunti forniti dall'insegnante per esemplificare, integrare e/o sostituire il libro di testo
- Videolezioni, tutorial e podcast per l'apprendimento
- BYOD (Bring Your Own Device)
- Materiali inseriti su Drive
- Web
- LIM
- Schemi e mappe concettuali

### **Spazi utilizzati**

- Aula
- Laboratorio Linguistico
- Workspace

### **Tempi**

I tempi per la realizzazione di UDA e compiti di realtà sono stati concordati in seno al Consiglio di classe e determinati dalla costanza degli alunni nell'impegno scolastico, dalle attività formative organizzate dall'Istituto e dalle sospensioni didattiche.

### **Strumenti di verifica e valutazione**

Sono state svolte verifiche sistematiche orali e scritte (prove strutturate e semi-strutturate), valutate secondo i criteri e le griglie di valutazione concordate in sede di Dipartimento e deliberate dal Collegio dei docenti. Sono state svolte verifiche intermedie soggettive alla fine di ogni UDA, allo scopo di controllare la validità del metodo ed attivare, ove necessario, dei recuperi individualizzati per gli alunni che presentavano difficoltà. Sono stati svolti compiti di realtà interdisciplinari alla fine delle UDA, per i quali è stata prevista una valutazione unica espressa dal Consiglio di classe. Sono state previste fasi di recupero ogniqualvolta si è reso necessario effettuare delle soste didattiche in relazione alle difficoltà evidenziate da parte degli alunni. La valutazione complessiva non si è limitata a considerare la mera media matematica dei singoli voti ottenuti, ma ha attribuito notevole importanza alle

effettive competenze comunicative acquisite, tenendo conto del miglioramento rispetto al livello di partenza, dell'impegno e della partecipazione, nonché delle specificità del singolo discente.

Avola, 13 Maggio 2025

La Docente

***Prof.ssa Valentina Cutrali***

# RELAZIONE E MATERIALI DELLA DISCIPLINA

a.s. 2024/2025

Disciplina: **Inglese**

Classe: **5E**

Docente: **Prof.ssa Enza Donatella Minardi**

Libro di testo adottato: **Autori Vari.** " PASTRY SHOW! " Hoepli

## Breve presentazione della classe

La classe è formata da 7 alunni, 3 di sesso maschile e 4 di sesso femminile. Nella classe sono inserite 3 alunne con programmazione differenziata, le quali sono seguite da colleghi specializzati nel sostegno.

Sin dall'inizio dell'anno scolastico gli alunni hanno partecipato attivamente dimostrandosi sempre pronti ad acquisire la terminologia tecnica che caratterizza il settore pasticceria, raggiungendo autonome capacità di lavoro e dimostrando volontà di approfondire gli argomenti proposti. Nella seconda parte dell'anno scolastico il primo gruppo si è distinto nello studio della Lingua Inglese per l'impegno e la serietà durante le attività svolte in classe. Il comportamento dei discenti nei confronti della docente e della disciplina è stato sempre corretto, pur tuttavia l'impegno dimostrato dalla classe nell'ultima parte dell'anno scolastico, ha fatto sì che gli alunni abbiano raggiunto un risultato sufficiente.

In relazione alla programmazione curriculare, sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

### Conoscenze:

- Conoscenza degli aspetti comunicativi, sociolinguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori.
- Conoscenza delle strategie per comprendere le idee principali e i dettagli specifici di testi inerenti alla sfera personale, l'attualità, il lavoro o il settore d'indirizzo.
- Conoscenza della lingua inglese, includendo il linguaggio settoriale relativo al percorso di studio, per produrre testi scritti e orali.
- Conoscenza del mondo della pasticceria.
- Conoscenza del rapporto cibo e religione
- Conoscere i diversi stili alimentari, le malattie legate all'alimentazione e le diete alternative.
- Conoscere il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare e il sistema HACCP

### Competenze:

- Quasi tutti gli alunni comprendono testi di media difficoltà, compresi quelli tecnico-professionali, e sono in grado di esprimere, in forma scritta ed orale, opinioni o descrivere esperienze e processi.
- Comprendere testi orali di tipo espositivo e dialogico su argomenti di tipo generale e settoriale.

### Capacità / Abilità:

- Gli alunni usano un lessico semplice e quasi sempre corretto.

- Tutti sono in grado di esprimersi, per iscritto od oralmente, in misura più che sufficiente; solo qualcuno incontra qualche difficoltà nell'uso dei documenti e nella rielaborazione dei dati.

### **Metodi di insegnamento**

- Lezione frontale
- lettura e spiegazione guidata dei testi con l'obiettivo di favorire la comprensione e l'individuazione degli aspetti più salienti dell'argomento affrontato.
- schemi ed appunti
- filmati da YouTube
- mappe concettuali

### **Mezzi e strumenti di lavoro**

- libro di testo
- appunti forniti dall'insegnante per esemplificare, integrare e/o sostituire il libro di testo
- computer, tablet, cellulare

### **Spazi utilizzati**

- aula
- laboratorio informatico
- laboratorio linguistico

### **Tempi**

I tempi per la realizzazione dei moduli sono stati determinati dalla costanza degli alunni nell'impegno scolastico, dalle attività formative organizzate dall'Istituto, dalle sospensioni didattiche, dalla partecipazione degli allievi a corsi, a conferenze e alle attività di PCTO.

### **Strumenti di verifica e valutazione**

Sono state svolte verifiche sistematiche sia scritte che orali. Le prove sono state valutate secondo i criteri e le griglie di valutazione concordate in sede di Dipartimento di Lingue.

## **MATERIALI PER IL RAGGIUNGIMENTO DELLE COMPETENZE**

- The fundamental ingredients: cereals, alternative flours, eggs, milk and dairy products, sugar and different types of sugar;
- The HCCP system and HCCP principles;
- History of Chocolate ;
- How is Chocolate made?;

- Chocolate varieties;
- Chocolate in pastry around the world;
- Gianduia, Modica Chocolate
- English menus : breakfast, brunch, lunch, afternoon tea, dinner.
- The history of Afternoon Tea
- Discovering Italy :
- The Gran Tour;
- South of Italy :
- Sicily, the island of the sun;
- Sicilian pastry;
- Traditional sicilian pastry recipes: biancomangiare, marzapane, paste di mandorle,
- Modica 'mpanatigghje', pistachio in pastry;

*Avola, 13-05-2025*

La Docente  
Donatella Enza Minardi



I docenti del Consiglio di Classe V Sez. 5 E Pasticceria

| Materia                                                         | Nome e Cognome         | FIRMA |
|-----------------------------------------------------------------|------------------------|-------|
| 1. Coordinatore / Sostegno                                      | Emanuele Limpido       |       |
| 2. Italiano / Storia                                            | Letizia Fazzino        |       |
| 3. Sostegno                                                     | Gianpaola Campisi      |       |
| 4. Religione cattolica                                          | Maria Elena Zappulla   |       |
| 5. Ed. Civica                                                   | Agata Angela Magliocco |       |
| 6. Lingua Inglese                                               | Donatella Enza Minardi |       |
| 7. Lingua Francese                                              | Valentina Cutrali      |       |
| 8. Matematica                                                   | Adele Bellomia         |       |
| 9. Scienze dell'Alimentazione                                   | Alessandro Giglio      |       |
| 10. Diritto e Tecniche Amministrative delle Strutture Ricettive | Vanni Spada            |       |
| 11. Laboratorio di Pasticceria                                  | Giuseppe Caroprese     |       |
| 13. Scienze motorie e sportive                                  | Paolo Magliocco        |       |
| 14. Sostegno                                                    | Vincenzo campisi       |       |
| 15. Laboratorio di Pasticceria (compresenza)                    | Flavio Caldarella      |       |

Avola lì 13/05/2025