



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- email: sris02300a@istruzione.it -

pec:sris02300a@pec.istruzione.it



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

DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

(O.M. n. 45 del 09/03/2023)

Classe VA

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

ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA



ANNO SCOLASTICO 2024/2025

1. Descrizione del contesto generale <i>1.1 Le caratteristiche dell'Istituto e dell'Indirizzo</i> <i>1.2 L'identità degli Istituti professionali</i>
2. Informazioni sul curriculum <i>2.1 Il PECUP - profilo educativo, culturale e professionale</i> <i>2.2 Quadro orario settimanale</i>
3. Descrizione situazione classe <i>3.1 Composizione consiglio di classe</i> <i>3.2 Variazioni del Consiglio di classe nel triennio</i> <i>3.3 Composizione e storia della classe – Composizione della classe nel triennio</i> <i>3.4 Presentazione della classe alla fine del percorso d'istruzione</i>
4. Indicazioni generali attività didattica <i>4.1 Metodologie</i> <i>4.2 Strumenti</i> <i>4.3 Libri di testo in adozione nella classe</i> <i>4.4 Partecipazione delle famiglie</i>
5. Quadro delle competenze <i>5.1 Competenze acquisite alla fine del quinquennio</i>
6. Attività e progetti <i>6.1 Percorsi interdisciplinari e UDA</i> <i>6.2 Attività di recupero e potenziamento delle conoscenze e delle competenze</i> <i>6.3 Prove INVALSI</i> <i>6.4 Attività, percorsi e progetti svolti nell'ambito di Cittadinanza e Costituzione</i> <i>6.5 Curricolo Educazione Civica</i> <i>6.6 Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento-Relazione PCTO</i>

7. Verifica e valutazione

7.1 Criteri di valutazione degli apprendimenti

7.2 Criteri di valutazione del comportamento

7.3 Criteri per l'ammissione all'esame di stato 2022/2023-O.M. 45 09-03-2023

7.4 Tipologia di prove di verifica svolte nelle diverse discipline

7.5 Tabelle attribuzione credito scolastico

7.6 Valutazione del colloquio e griglie per la valutazione delle prove scritte

Allegati dati non sensibili

Allegato A – Relazioni dei singoli docenti e materiale utilizzato per il raggiungimento delle competenze

Allegato A1- Griglia di valutazione del colloquio

Allegato B – Griglia per la valutazione della I prova scritta

Allegato C- Griglia per la valutazione della II prova scritta

Allegato B – UDA interdisciplinari

Allegato C - UDA Educazione Civica

Allegati dati sensibili

Allegato 1 - Composizione della classe

Allegato 2 – Andamento del credito scolastico

Allegato 3- Programmazione educativa e didattica del CdC

Allegato 4- Piano didattico individualizzato e relazione docente di sostegno

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

1.1 CARATTERISTICHE DELL'ISTITUTO E DEL CONTESTO

L'Istituto Majorana ha la sua sede ad Avola, si presenta come un'istituzione aperta, moderna e innovativa. Nel tempo l'Istituto è diventato punto di riferimento e centro culturale pulsante capace di rispondere alle esigenze del territorio avolese ad alta vocazione turistica per la presenza di numerose risorse paesaggistiche e storico-culturali.

Da sempre sostiene azioni di sviluppo e di ampliamento formativo con progetti di scambio e di partenariato con i Paesi europei al fine di incoraggiare attitudini e interessi degli allievi ma anche di adulti. Attento ai bisogni degli allievi in formazione e al fenomeno della dispersione scolastica, l'Istituto con il suo team di operatori (Dirigente, docenti, personale scolastico) e con le diverse attività didattico-educative curriculari ed extracurriculari (Pon, Erasmus, ecc.), l'adesione ai concorsi e alle iniziative locali e nazionali, cerca di intervenire con efficacia al raggiungimento degli obiettivi disciplinari, al successo scolastico, alla soddisfazione dei bisogni formativi di una utenza diversificata, valorizzando le eccellenze, motivando chi è in difficoltà, incoraggiando le potenzialità di ogni allievo.

L'aggiornamento e l'arricchimento costante delle tecnologie multimediali messe quotidianamente a disposizione degli studenti, testimoniano l'attenzione dell'Istituto alle esigenze del mondo circostante e al raggiungimento dell'obiettivo prioritario: preparare i giovani sia per l'accesso alle facoltà universitarie, sia per entrare nel mondo del lavoro.

Il profilo educativo generale dell'Istituto e i profili specifici degli indirizzi, infatti, permettono l'accesso alle facoltà universitarie, al mondo del lavoro e alle libere professioni. Nei processi di apprendimento assumono rilevanza le attività laboratoriali, gli stage, i tirocini e il PCTO per fare esperienza diretta nei contesti applicativi.

L'Istituto è dislocato su quattro sedi e offre agli allievi percorsi di studio differenti con i vari indirizzi nei Licei, nei Tecnici e nei Professionali ed è articolato in vari indirizzi nei corsi serali. Ciò ha richiesto uno sforzo organizzativo e progettuale che si è tradotto nella focalizzazione di una Mission sempre predisposta a offrire una specifica istruzione, necessaria ad inserire il diplomato nei settori del sistema culturale, economico, produttivo e turistico presenti sul territorio avolese e non solo.

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

In particolare, l'Istituto Majorana offre un indirizzo professionale quinquennale: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera nelle articolazioni di Enogastronomia, Enogastronomia con opzione Prodotti dolciari artigianali e industriali, Sala-bar e vendita, Accoglienza Turistica che

rispondono pienamente alle richieste del settore turistico ristorativo in crescita ad Avola, caratterizzato da piccole e medie imprese a conduzione familiare, molte delle quali stagionali.

L'indirizzo richiama molti allievi natii del territorio avolese, ma anche studenti provenienti dai comuni vicini, inoltre, accoglie ragazzi stranieri appartenenti a diverse nazionalità.

Gli allievi, anche se non tutti, provengono da famiglie non agiate, soggette alla crisi economica e spesso impiegate in settori in cui alta è la precarizzazione; inoltre, accoglie alunni diversamente abili e con BES, che se da un lato comporta la necessità di personalizzare i percorsi didattici con notevole impegno da parte dei docenti, dall'altro sono una risorsa preziosa con ricaduta positiva sulla classe. Nonostante le difficoltà oggettive, l'Istituto riesce a formare gli allievi culturalmente e professionalmente, e permette loro l'ingresso nel mondo universitario e del lavoro.

1.2 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 professioni, 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.

2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

2.1 PECUP - profilo educativo, culturale e professionale

Il PECUP, di cui al D.L.61/2017 e agli Allegati Ae 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 sapere 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, 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

referimento 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 innovativi

➤ **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 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.

2.2 QUADRO ORARIO SETTIMANALE

<i>Discipline Curricolari</i>	<i>Ore di lezione per anno scolastico</i>		
	<i>III</i>	<i>IV</i>	<i>V</i>
<i>Scienze Motorie e Sportive</i>	<i>2</i>	<i>2</i>	<i>2</i>
<i>Lab.Serv. Enog. Settore Cucina</i>	<i>7</i>	<i>7</i>	<i>7</i>
<i>Lab Serv Sala e Vendita</i>	<i>//</i>	<i>2</i>	<i>2</i>
<i>Diritto e Tecniche Amministrative</i>	<i>4</i>	<i>3</i>	<i>3</i>
<i>Italiano</i>	<i>4</i>	<i>4</i>	<i>4</i>
<i>Storia</i>	<i>2</i>	<i>2</i>	<i>2</i>
<i>Religione Cattolica</i>	<i>1</i>	<i>1</i>	<i>1</i>
<i>Scienza e Cultura dell'Alimentazione</i>	<i>4</i>	<i>3</i>	<i>3</i>
<i>Matematica</i>	<i>3</i>	<i>3</i>	<i>3</i>
<i>Lingua Inglese</i>	<i>2</i>	<i>2</i>	<i>2</i>
<i>Seconda Lingua Francese</i>	<i>3</i>	<i>3</i>	<i>3</i>
<i>Totale</i>	<i>32</i>	<i>32</i>	<i>32</i>

Si fa presente che le ore annuali di Educazione Civica vengono espletate in compresenza come da Curricolo allegato (Allegato 3).

3. DESCRIZIONE E SITUAZIONE CLASSE

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

DISCIPLINE	DOCENTI
<i>Diritto e Tecniche Amministrative</i> <i>Coordinatore</i>	<i>Fronte Francesco</i>
<i>Sostegno</i> <i>Segretaria</i>	<i>Lago Antonella</i>
<i>Italiano, Storia, Educazione Civica</i>	<i>Accolla Franzina</i>
<i>Scienza e Cultura dell'Alimentazione</i>	<i>Giglio Alessandro</i>
<i>Educazione Civica</i>	<i>Magliocco Agata</i>
<i>Matematica</i>	<i>Bellomia Adele</i>
<i>Scienze Motorie e Sportive</i>	<i>Magliocco Paolo</i>
<i>Lingua Inglese</i>	<i>Minardi Enza Donatella</i>
<i>Seconda Lingua Francese</i>	<i>Artale Graziella</i>
<i>Religione Cattolica</i>	<i>Zappulla Maria Elena</i>
<i>Lab. Serv. Enog. Settore Cucina</i>	<i>Caldarella Flavio</i>
<i>Lab. Serv. Enog. Settore Sala e Vendita</i>	<i>Pinasco Edmondo</i>
<i>Sostegno</i>	<i>Gisina Giuseppe</i>
<i>Componente Genitore</i>	<i>Corallo Giovanna</i>
<i>Componente alunni</i>	<i>Corallo Mauro</i>
<i>Componente alunni</i>	<i>Loreto Salvatore</i>

3.2 VARIAZIONI DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO

Discipline curricolari	A.S. 2022/23	A.S. 2023/24	A.S.2024/25
<i>Diritto e Tecniche Amministrative</i>	<i>Fronte Francesco</i>	<i>Fronte Francesco</i>	<i>Fronte Francesco</i>
<i>Seconda lingua Francese</i>	<i>Artale Graziella</i>	<i>Artale Graziella</i>	<i>Artale Graziella</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>Cancemi Ninfa</i>	<i>Cancemi Ninfa</i>	<i>Accolla Franzina</i>
<i>Educazione Civica</i>	<i>Cancemi Ninfa</i>	<i>Cancemi Ninfa</i>	<i>Magliocco Agata compresente Accolla Franzina</i>
	<i>Giglio Alessandro</i>	<i>//////////</i>	<i>//////////</i>
	<i>//////////</i>	<i>Fronte Francesco</i>	<i>Magliocco Agata compresente Fronte Francesco</i>
			<i>Zappulla M. Elena</i>
	<i>//////////</i>	<i>//////////</i>	
	<i>//////////</i>	<i>//////////</i>	
<i>Lab.Serv. Enog. Settore Cucina</i>	<i>Caldarella Flavio</i>	<i>Caldarella Flavio</i>	<i>Caldarella Flavio</i>
<i>Lab.Serv. Enog. Settore Sala e Vendita</i>	<i>//////////</i>	<i>Pinasco Edmondo</i>	<i>Pinasco Edmondo</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 M. 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>
<i>Sostegno</i>	<i>Lago Antonella</i>	<i>Lago Antonella</i>	<i>Lago Antonella</i>
<i>Sostegno</i>	<i>Morale Enzo</i>	<i>Morale Enzo</i>	<i>Gisina Giuseppe</i>

3.3 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.

(Allegato 1-2)

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE NEL TRIENNIO

(numero degli studenti per ogni colonna)

Classe	2022/23	2023/24	2024/25
<i>totale studenti della classe</i>	<i>18</i>	<i>18</i>	<i>10</i>
<i>studenti inseriti</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>0</i>
<i>sospensione del giudizio finale</i>	<i>7</i>	<i>5</i>	<i>0</i>
<i>promossi scrutinio finale di Giugno</i>	<i>10</i>	<i>8</i>	<i>//</i>
<i>non promossi</i>	<i>0</i>	<i>3</i>	<i>//</i>
<i>provenienti da altro istituto</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>0</i>
<i>ritirati/trasferiti/non scrutinati</i>	<i>1</i>	<i>2</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*

3.4 PRESENTAZIONE DELLA CLASSE ALLA FINE DEL PERCORSO

D'ISTRUZIONE

La classe V Sez. A Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Articolazione: Enogastronomia è composta da dieci alunni, tre femmine e sette maschi, tutti provenienti della IV A Eno. Fa parte della classe un alunno diversamente abile che segue una programmazione per obiettivi minimi seguito dal prof Gisina e un'alunna diversamente abile che segue una 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, seguita dalla prof.ssa Lago.

Dal punto di vista disciplinare, gli alunni hanno avuto una frequenza quasi sempre regolare, salvo qualcuno che ha accumulato un notevole numero di assenze. Gli alunni si sono sempre dimostrati disponibili al dialogo didattico-educativo, rispettosi delle regole di convivenza civile e forniti di adeguato senso del dovere e di autocontrollo.

Dal punto di vista didattico, quasi tutti hanno mostrato interesse e partecipazione al dialogo educativo anche se dal punto di vista dell'impegno nello studio non sempre sono stati puntuali nell'applicazione e nello studio pomeridiano per il raggiungimento degli obiettivi in termini di conoscenze, abilità e competenze.

Nel corso del triennio si sono susseguiti nuovi docenti per alcune discipline, ciò non ha garantito la continuità didattica e ha determinato difficoltà negli studenti riguardo ai nuovi approcci didattici, metodologici, relazionali e ripercussioni nel proseguo degli studi.

Durante il percorso di studi la classe ha manifestato interesse e acquisito più competenze nelle discipline di indirizzo, dimostrando maggiore partecipazione e applicazione nelle ore pratiche di laboratorio svolte sia durante le ore curricolari, sia durante i PON, e nella preparazione di banchetti per eventi organizzati dalla scuola. Gli alunni si sono distinti nei periodi di PCTO, infatti, il giudizio globale sulle capacità, sulla partecipazione e sull'impegno risulta buono.

Le competenze acquisite vengono già spese dagli alunni nel mondo del lavoro, infatti diversi di loro hanno maturato esperienze lavorative in alcune strutture presenti sul territorio avolese.

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

Il piano di lavoro redatto dal Consiglio di Classe all'inizio dell'anno scolastico, per quanto non abbia subito sconvolgimenti, è stato soggetto a delle modifiche nei metodi didattici, nelle modalità di verifica e di valutazione. I docenti hanno cercato di trattare adeguatamente gli argomenti previsti, diminuendo l'ampiezza e lo spessore nella trattazione dei contenuti, spesso semplificandoli per essere fruibili da parte di tutti gli allievi.

Alla conclusione del triennio, gli studenti che hanno bisogni formativi differenti, si presentano eterogenei sul piano cognitivo, in ragione della diversa attitudine, dell'impegno, della responsabilità e della costanza nello studio.

Complessivamente si possono distinguere all'interno della classe due fasce di preparazione:

- il primo livello è costituito da qualche alunno che ha conseguito buoni risultati grazie alle proprie attitudini e inclinazioni, ma soprattutto alla costanza e all'impegno quasi sempre continuo nello studio*
- il secondo livello è formato dal resto degli alunni che ha mostrato una preparazione accettabile, un'applicazione in classe costante, ma discontinua nello studio domestico, un*

metodo di lavoro a volte inadeguato.

In tutti gli alunni si nota una certa fragilità determinata dai vissuti personali, pertanto il Consiglio di classe ha cercato di fare aumentare l'autostima, sostenendo le attitudini e le potenzialità di ognuno al fine di renderli autonomi nelle attività intraprese sia dal punto di vista didattico, sia lavorativo.

Al termine dell'anno scolastico il profitto risulta nel complesso più che sufficiente, diversificato in rapporto alle capacità, all'interesse personale e all'impegno profuso da ciascun allievo.

4. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITA' DIDATTICA

4.1 METODOLOGIE

Nel processo di insegnamento-apprendimento, per il raggiungimento degli obiettivi prefissati e 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 ed extrascolastico. I docenti hanno fornito: mappe concettuali e power point, link per video, risorse digitali di cui gli alunni hanno fruito. Si sono adoperati materiali di studio e di esercitazione forniti agli alunni tramite i canali di messaggistica e web.

Anche l'alunno diversamente abile è stato seguito e guidato nello studio.

4.2 STRUMENTI

Per svolgere il lavoro preventivato sono stati utilizzati: libri di testo, video, laboratori e strumenti necessari allo svolgimento dell'attività didattica. I docenti, per le attività svolte, hanno fatto uso di appunti, schemi, mappe concettuali, Power Point, files video e audio.

Ogni docente del CdC ha sperimentato e concordato con gli alunni la metodologia più consona per la materia di insegnamento, finalizzata anche alla realizzazione delle UDA e dei compiti di realtà.

Per una conoscenza più approfondita di queste diverse strategie e metodologie si rimanda alla lettura dei piani individuali, parte integrante di codesto documento.

Il CdC ha inoltre creato un gruppo WhatsApp con i docenti e gli alunni ed è stata in costante contatto con loro per monitorare l'andamento didattico, ma anche per sostenere gli allievi nei bisogni che sono emersi durante l'anno scolastico.

4.3 LIBRI DI TESTO IN ADOZIONE NELLA CLASSE

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

4.4 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

5.1 COMPETENZE ACQUISITE ALLA FINE DEL QUINQUENNIO

I contenuti e le competenze disciplinari sono stati adeguati alle esperienze, agli interessi, alle reali possibilità degli alunni, tenendo conto anche 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 anche sviluppato conoscenze e competenze tecniche e digitali, ma anche competenze personali, sociali, capacità di imparare ad imparare in ciascun discente a seguito dell'interagire con ciascun insegnante anche attraverso gli strumenti telematici.

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

- alcuni studenti hanno acquisito buone competenze in quasi tutte le discipline*
- altri hanno acquisito discrete competenze per un impegno inferiore alle reali possibilità*
- qualcuno ha acquisito sufficienti competenze per oggettive lacune ancora presenti in determinate discipline.*

In generale permangono incertezze espositive sia nella forma scritta, sia orale. Quasi tutti riescono ad esprimere le conoscenze delle discipline, anche se alcune volte mnemonicamente e opportunamente guidati.

Gli alunni hanno evidenziato coinvolgimento nelle materie di indirizzo, facendo apprezzare le loro capacità e le loro competenze pratiche, dimostrando di saper applicare le tecniche e le metodologie assimilate. Le competenze e la professionalità acquisite sono emerse nel corso delle attività e nei percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento nel triennio.

All'inizio e durante l'anno scolastico si è provveduto ad organizzare appropriati interventi didattici che hanno permesso il recupero di carenze presenti nella preparazione.

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

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 le:

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

5. ATTIVITÀ E PROGETTI

6.1 PERCORSI INTERDISCIPLINARI E UDA

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 considerare 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 contenuti, 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- -5-6 - 8 Area di Indirizzo N. 2-7 -11	<i>Il mio piatto racconta</i>
2	Area Generale N. 1-3-5-7 - 9-10-11 Area di Indirizzo N. 1-3-4-9-10	<i>Crescere imprenditori</i>

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 B)

6.2 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 curriculari e extracurriculari. Sono state svolte verifiche: test, questionari, relazioni, simulazioni, dibattito e conversazioni guidate.

6.3 PROVE INVALSI

La classe V Sez. A Enogastronomia, come tutte le classi quinte delle scuole superiori, 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 C.I. del 23-02-2023 n. 251

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

La classe VA ENO, in coerenza con gli obiettivi del PTOF e della O.M. in vigore, ha partecipato alle seguenti attività:

<i>Titolo</i>	<i>Breve descrizione del progetto</i>	<i>Competenze Chiave Trasversali di Cittadinanza e Costituzione</i>
<i>31/1/2025 Orienta Sicilia</i>	<i>Acquisire conoscenza e consapevolezza nell'orientamento post diploma</i>	<i>✓ imparare ad imparare ✓ comunicare</i>

19/2/2025 Progetto intelligenza artificiale generativa	Sensibilizzare gli alunni a questa nuova forma di intelligenza che potrà agevolare in futuro, quella dell'uomo	✓collaborare e partecipare ✓agire in modo autonomo e responsabile ✓interpretare l'informazione
20/2/2025 Orientamento PCTO	Acquisire conoscenza nell'orientamento al lavoro	
26/02/2025 Orientamento in uscita presso UniKore di Enna	Orientamento indirizzi universitari	
24/3/2025 Educazione alla salute	Diffondere il valore del mangiare sano e genuino	
02/04/2025 Progetto Icaro, educazione	Incontro-relazione con funzionari della Polizia di Stato presso Cinema teatro Odeon	

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 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. Caldarella Flavio 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 ristorativo 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 cucina in base al menu da realizzare
- tecniche di presentazione di un piatto
- servizio di un buffet
- programmazione e controllo del magazzino/dispensa di una struttura ristorativa

Obiettivi raggiunti

Individuare gli aspetti fondamentali delle aziende nel settore di gastronomia. 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, allo stesso tempo, 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.

Avola, 13/05/2025

*TUTOR PCTO PROFESSORE
FLAVIO CALDARELLA*

**ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SECONDARIA
SUPERIORE "MAJORANA"**

FOOD DESIGN NEI PIATTI

Percorso triennale per il

Triennio scolastico 2022/2023 - 2024/2025
CLASSI III^A , IV^A A e V^A A
ENOGASTRONOMIA



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. Il 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 consone 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 curriculari 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:

- a.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 di almeno 210 nel triennio. I moduli sono strutturati in modo tale da rendere il progetto ben armonizzato tanto nella parte tecnica quanto in quelle tecnico pratica; le lezioni d'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 turistico e di effettuare simulazioni di problemi reali.

Interventi formativi III anno (2021/2022)

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>	•Esercitazioni pratiche di laboratorio; •Turni di servizio presso i laboratori di cucina, ristorante, bar e reception; •Partecipazione ad eventi e manifestazioni interne ed esterne.
<i>Visite aziendali</i>	Hotel, ristoranti, aziende agro alimentari, bar, agenzie di viaggio, ecc...
<i>Incontri con esperti di settore</i>	Direttori d'albergo, maitre, sommelier, barman, chef, direttori tecnici di agenzia di viaggio, rappresentanti di associazioni di categoria, ecc...
<i>Partecipazione a gare e concorsi</i>	Compatibilmente con le richieste pervenute.

<i>professionali</i>	
<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 2022/23	TERZE	CLASSI 2023/24	QUARTE	CLASSI QUINTE 2024/25
90 ORE		90 ORE		70 ORE (a completamento eventuale del monte ore minimo previsto)

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

	Saper comunicare ed intrattenere, anche brevemente, clienti stranieri.	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:

a) elaborare, insieme al tutor esterno, il percorso formativo personalizzato che verrà sottoscritto dalle parti coinvolte;

b) 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

IL RESPONSABILE DI PROGETTO

(Responsabile Funzione Strumentale)

Prof. Giglio Alessandro

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Alaimo Calogera

7. VERIFICA E VALUTAZIONE

7.1 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.*

7.2 CRITERI DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

Il Consiglio di classe nella valutazione del comportamento ha tenuto conto dei seguenti criteri

e delle disposizioni della normativa vigente:

- ✓ frequenza e puntualità
- ✓ rispetto delle regole
- ✓ rispetto delle persone e di se stessi
- ✓ impegno nello studio
- ✓ partecipazione al dialogo educativo
- ✓ infrazioni e sospensioni

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

7.3 CRITERI PER L'AMMISSIONE ALL'ESAME DI STATO 2024/2025

L'Esame di Stato 2025 viene configurato secondo le disposizioni normative vigenti, tra e quali l'obbligatorietà di aver raggiunto il monte ore previsto per i percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO) e lo svolgimento delle prove INVALSI. Per quest'ultima prova la normativa non prevede alcuna connessione fra risultati delle prove INVALSI ed gli esiti dell'esame di Stato.

7.4 TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA SVOLTE NELLE DIVERSE DISCIPLINE

Tipologia di prova	Numero prove per quadrimestre	Disciplina
<i>• Prove scritte non strutturate, strutturate, semi strutturate, prove orientate per gli Esami di Stato, prove pratiche, prove orali.</i>	<i>• Numero congruo di prove orali e scritte</i>	<i>• Prove scritte per: Italiano, Lingua Inglese, Seconda Lingua Francese, Matematica, Scienza e cultura dell'Alimentazione, Diritto e Tecniche amministrative. • Prove orali: tutte le discipline. • Prove pratiche: Laboratorio enogastronomico e sala</i>

7.5 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 voti	Fasce di credito III ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
$M < 6$	-	-	7-8
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	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

7.6 VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO E GRIGLIE PER LA VALUTAZIONE DELLE PROVE SCRITTE

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 di seguito in allegati A, B,C,

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

Allegato B

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

AMBITI DEGLI INDICATORI	INDICATORI GENERALI (punti 12)	INDICATORI SPECIFICI (punti 8)	PUNTI (punti 20)				
ADEGUATEZZA		- 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) Punti 2	Fino a 0,4	Fino a 0,8	Fino a 1,2	Fino a 1,6	Fino a 2
CARATTERISTICHE DEL CONTENUTO	- Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali - Espressione di giudizi critici e valutazioni personali Punti 2		Fino a 0,4	Fino a 0,8	Fino a 1,2	Fino a 1,6	Fino a 2
		- Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici - Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta) - Interpretazione corretta e articolata del testo Punti 6	Fino a 1,2	Fino a 2,4	Fino a 3,6	Fino a 4,8	Fino a 6
ORGANIZZAZIONE DEL TESTO	- Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo - Coesione e coerenza testuale Punti 4		Fino a 0,8	Fino a 1,6	Fino a 2,4	Fino a 3,2	Fino a 4
LESSICO E STILE	- Ricchezza e padronanza lessicale Punti 3		Fino a 0,6	Fino a 1,2	Fino a 1,8	Fino a 2,4	Fino a 3
CORRETTEZZA ORTOGRAFICA E MORFOSINTATTICA	- Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura Punti 3		Fino a 0,6	Fino a 1,2	Fino a 1,8	Fino a 2,4	Fino a 3
			TOTALE				

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

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

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

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

Allegato C:**Griglia di valutazione seconda prova scritta**

Candidato _____ Classe _____ Voto _____ /20

Indicatore	Descrittori	punti
COMPRESIONE del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo. (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
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione. (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
PADRONANZA 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. (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
CORRETTEZZA morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale. (max 3 punti)	Argomenta e collega appropriatamente e in modo esauriente le informazioni, utilizzando con proprietà la terminologia specifica. Evidenzia ottime capacità di sintesi.	3
	Argomenta e collega appropriatamente le informazioni, utilizzando con discreta padronanza la terminologia specifica. Evidenzia buone capacità di sintesi	2,5
	Argomenta e collega le informazioni utilizzando, con lievi incertezze, la terminologia specifica. Evidenzia sufficienti capacità di sintesi	2
	Evidenzia incertezze nell'argomentare e nel collegare le informazioni, non usa opportunamente la terminologia specifica. Evidenzia limitate capacità di sintesi	1,5
	Argomenta con difficoltà, non collega le informazioni, usa in modo scorretto o non utilizza la terminologia specifica. Non evidenzia capacità di sintesi	1
TOTALE PUNTI		/20

La Commissione

Il Presidente

ALLEGATI

RELAZIONI
E
MATERIALI UTILIZZATI
DAI DOCENTI PER IL
RAGGIUNGIMENTO DELLE
COMPETENZE

RELAZIONE E MATERIALI DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI ITALIANO

Docente: prof.ssa Accolla Franzina

Libro di testo: Letteratura Aperta 3° Vol.

Autore: Sambugar /Sala

Casa Editrice: Rizzoli Education

La classe è composta da dieci alunni, sette maschi e tre femmine, provenienti tutti dalla IV A. Tutti gli alunni hanno tenuto, durante le ore di lezione, un comportamento attento, corretto e rispettoso delle regole, per cui il clima è risultato sempre idoneo ed efficace al processo di insegnamento – apprendimento. All'interno della classe sono inseriti due alunni, che seguono, una la programmazione differenziata, l'altro una programmazione per obiettivi minimi.

Dal punto di vista didattico, la classe può essere divisa in due gruppi di apprendimento: il primo formato da alunni diligenti e studiosi, puntuali nelle consegne e nelle verifiche, mentre il secondo, pur dimostrando buona volontà e voglia di apprendere, presenta qualche fragilità in ambito operativo.

Tuttavia, anche per questo gruppo gli obiettivi sono stati raggiunti in modo sufficiente.

Il programma, a causa delle numerose attività extrascolastiche e attività di PCTO, ha subito notevoli riduzioni rispetto alla traccia iniziale, programmata all'inizio dell'anno scolastico. Pur accennando ad autori stranieri, si è preferito costruire un percorso didattico preferibilmente italiano. Gli autori scelti sono generalmente i maggiori esponenti della nostra letteratura ed i testi analizzati sono tra i più significativi dei singoli letterati. Sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

Conoscenze

- Conoscenza accettabile della biografia, delle opere e della poetica di un autore studiato
- Conoscenza accettabile dei caratteri dell'età e dei movimenti studiati
- Conoscenza non approfondita dei passi antologizzati e con analisi semplice
- Conoscenza accettabile, solo in qualche caso lacunosa, delle strutture morfosintattiche della lingua italiana

Competenze

- Tutti gli alunni comprendono testi semplici e sono in grado di produrre in forma scritta testi di vario genere.
- Gli alunni riescono a contestualizzare un autore nel momento storico e nella corrente letteraria di appartenenza.
- La maggior parte degli alunni riesce ad operare confronti tra gli autori studiati, individuando analogie e differenze.

Capacità / Abilità

- Gli alunni, per lo più, usano un lessico semplice ma corretto
- Tutti gli alunni hanno sviluppato abilità di scrittura accettabili o discrete
- Solo qualche alunno incontra difficoltà nell'uso delle fonti e nella rielaborazione dei dati.

Metodi di insegnamento e mezzi e strumenti di lavoro

- Lezione frontale e dialogata
- Libro di testo digitale e cartaceo
- Schede didattiche argomentate prodotte dall'insegnante

Spazi

➤ Aula

Strumenti di verifica

➤ Verifiche sistematiche scritte e orali

Contenuti del programma

AREA	TEMATICA	<i>Il Naturalismo e il Verismo - Verga</i>
<i>n°1</i>		
Giovanni Verga (Vita, Pensiero, Poetica, Opere) da Vita dei campi, visione del film “ La lupa” da I Malavoglia: La famiglia Malavoglia		

AREA	TEMATICA	<i>Due grandi tra Ottocento e Novecento: D’Annunzio e G. Pascoli</i>
<i>n°2</i>		Estetismo- Decadentismo
D’Annunzio (Vita, Pensiero, Poetica, Opere) Dal Piacere: Il ritratto di un esteta Pascoli (Vita, Pensiero, Poetica, Opere) Da Myricae: Lavandare, X Agosto.		

AREA	TEMATICA	<i>L’età delle Avanguardie: Svevo e Pirandello</i>
<i>N°3</i>		
Italo Svevo (Vita, Pensiero, Poetica, Opere) Luigi Pirandello (Vita, Pensiero, Poetica, Opere) Da “ Il Fu Mattia Pascal : Capitolo I, Premessa		

AREA	TEMATICA	<i>La Letteratura tra le due guerre: Ungaretti, Quasimodo, P.Levi</i>
<i>n°4</i>		
L’Ermetismo Giuseppe Ungaretti (Vita, Pensiero, Poetica, Opere) Da “ Allegria”: Veglia; San Martino del Carso Salvatore Quasimodo (Vita, Pensiero, Poetica, Opere) Da Giorno dopo giorno: Uomo del mio tempo Primo Levi (Vita, Pensiero, Poetica, Opere) Considerate se questo è un uomo		

RELAZIONE E MATERIALI DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI
STORIA
Classe V A Indirizzo. Cucina

Docente: prof.ssa Accolla Franzina

Libro di testo: Paolo Di Sacco, Agenda Storia 3

Editrice SEI

PREMESSA

Nel corso dell'anno scolastico, la classe ha evidenziato nei confronti della disciplina interesse e partecipazione. Nel complesso i livelli formativi acquisiti risultano pienamente sufficienti.

In relazione alla programmazione iniziale sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di conoscenze, competenze e capacità.

Conoscenze

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

Competenze

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

Capacità / Abilità

- Alcuni alunni riescono a collegare il presente con il passato
- Solo pochi alunni collegano i fatti storici ai movimenti ideologici che li hanno causati

Metodi di insegnamento e mezzi e strumenti di lavoro

- Lezione frontale, dialogata e guidata
- Libro di testo digitale e cartaceo
- Schede didattiche argomentate prodotte dall'insegnante

Spazi

- Aula

Strumenti di verifica

➤ Verifiche sistematiche formative e sommative orali

Il programma di Storia ha subito notevoli riduzioni rispetto alla programmazione iniziale, prevista all'inizio dell'anno scolastico; si sono pertanto selezionati i periodi storici e gli eventi più significativi del Novecento.

Contenuti del programma

<i>UNITA' A</i>	<i>Un inquieto inizio per il XX secolo</i>
<i>1</i>	La Belle époque e la nuova società di massa
<i>2</i>	L'Italia di Giolitti
<i>3</i>	Gli opposti nazionalismi alla vigilia del 1914
<i>UNITA' B</i>	<i>Guerra e dopoguerra</i>
<i>1</i>	L'Europa nella spirale della Prima guerra mondiale;
<i>2</i>	Un bilancio del conflitto e la pace insoddisfacente
<i>3</i>	Il difficile dopoguerra e la Repubblica di Weimar
<i>UNITA' C</i>	<i>L'ascesa dei totalitarismi</i>
<i>1</i>	Il Fascismo scala il potere in Italia
<i>2</i>	Le difficoltà delle democrazie: la crisi del '29 (sintesi)
<i>3</i>	La Germania di Hitler
<i>UNITA' D</i>	<i>Nell'abisso della Seconda guerra mondiale</i>
<i>1</i>	Dall'offensiva di Hitler alla sconfitta del Nazismo (in sintesi)
<i>2</i>	La guerra civile in Italia, la Resistenza e la nascita della Repubblica (in sintesi)

Avola, lì 13/05/2025

*L'Insegnante
Accolla Franzina*

Materia: **MATEMATICA**

Docente: Prof.^{ssa} **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 74, si prevedono entro fine anno scolastico un numero totale di 89 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, è stato possibile effettuare un numero consistente di esercitazioni ma per la mancanza di attenzione e per la mancanza di applicazione della quasi totalità dei discenti a casa non si è potuto ottenere il risultato atteso.

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: ∞/∞ 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 semplice mentalità tecnica ha senz'altro contribuito a potenziare capacità logiche, favorendo, con 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: ∞/∞ 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 decrescita 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 quasi discreto. 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 quasi discreto.

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.

Avola, lì 13/05/2025

Il Docente

Prof.^{ssa} 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 intorni*
- 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: ∞/∞ 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.^{ssa} Adele Bellomia

RELAZIONE FINALE E MATERIALI DELLA DISCIPLINA

A.S. 2024/2025

Disciplina : **INGLESE**

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

Libro di testo adottato: **Mastering Cooking &Service** Autrici : Catrin E. WITH ALISON SMITH

Casa Editrice : **Eli Editore**

Monte ore previste dal piano di studio n. **66**, ore effettuate a tutt'oggi **45**

La classe è formata da 10 alunni, di cui 3 di sesso femminile. Nella classe sono inseriti un'alunna che segue la programmazione differenziata e un alunno che segue la programmazione per obiettivi minimi, entrambi sono seguiti dai colleghi specializzati nel sostegno.

Sin dall'inizio dell'anno scolastico la classe si è presentata omogenea e il gruppo gli alunni ha partecipato attivamente all'attività didattica dimostrandosi sempre pronto ad acquisire la terminologia tecnica che caratterizza il settore della cucina, raggiungendo autonome capacità di lavoro e dimostrando volontà di approfondire gli argomenti proposti, dando vita ad un clima positivo e produttivo. Nella seconda parte dell'anno scolastico gli studenti si sono distinti nello studio della Lingua Inglese per l'impegno e la serietà durante le attività svolte in classe. Il comportamento è stato sempre corretto nei confronti della docente e della disciplina, facendo sì che i discenti abbiano raggiunto un risultato quasi discreto.

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 enogastronomico
- Conoscenza del rapporto cibo e religione
- Conoscenza dei diversi stili alimentari, delle malattie legate all'alimentazione e le diete alternative.
- Conoscere i prodotti tipici del territorio
- 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 discreta; 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 e internet
- 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,lim

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 alle attività di Alternanza Scuola lavoro.

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

- ◆ Wine
- ◆ How to taste wine
- ◆ Analysing wine
- ◆ Food and wine matching
- ◆ Menu
- ◆ Breakfast, brunch, lunch, afternoon tea, dinner
- ◆ Full English Breakfast recipe
- ◆ Banquets and buffets
- ◆ Special menus and religious menu
- ◆ A healthy lifestyle
- ◆ The food pyramid and food groups
- ◆ Healthy plates
- ◆ The Mediterranean diet
- ◆ Special diets for food allergies and intolerances
- ◆ Alternative diets
- ◆ Food safety legislation
- ◆ The HCCP system and HCCP principles
- ◆ Sicilian cooking
- ◆ Traditional sicilian recipes

Avola 13/05/2025

La Docente
Prof.ssa Enza Donatella Minardi

ENOGASTRONOMIA - PASTICCERIA

Docente: **Prof. Flavio Caldarella**

Libro di testo adottato: **Nuovo Chef con Master Lab**

Casa Editrice: **Le Monnier scuola di G. Frangini**

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2024-2025

N. ore svolte 100 previste dal piano di studi ore 122

Presentazione della classe

La classe si presenta abbastanza 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:

Conoscenza dell'HACCP e sicurezza sul lavoro.

Conoscenze delle problematiche di ordine organizzativo e strutturale dei vari reparti di ristorazione.

Conoscenze dei principali piatti nella cucina Regionale e Nazionale.

Conoscenze dei principali piatti nella pasticceria Regionale e Nazionale.

Conoscenze delle caratteristiche degli alimenti di cucina.

Conoscenze delle tecniche per la manipolazione e trasformazione degli alimenti.

Conoscenze delle caratteristiche e impiego delle preparazioni base di cucina e pasticceria.

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

Conoscenze di tecniche di presentazione e decorazione dei piatti.

Conoscenza del significato di allergie ed intolleranze alimentari e di alcune problematiche legate

all'alimentazione e relativi menu.

Competenze:

Gli alunni sanno Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti gastronomici, comprese le basi di prodotti dolciari e di panificazione, 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 una terminologia consona al settore della gastronomia.

Metodi di insegnamento

Lezione frontale, cooperative learning, peer education, dibattito sulle problematiche affrontate.

Mezzi e strumenti di lavoro

- 1)Libro di testo
- 2)Appunti forniti dall'insegnante per esemplificare, integrare e/o sostituire il libro di testo
- 3)Esempi pratici in laboratorio didattico di cucina
- 4) Video You tube
- 5)Uso della Lim

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, dall'orientamento.

Strumenti di verifica e valutazione

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

CONTENUTI DEL PROGRAMMA

L'evoluzione degli stili alimentari
Il valore del cibo e la sua promozione
L'evoluzione dei consumi in Italia
Il mercato della ristorazione
La pianificazione dell'attività ristorativa
Il prodotto
L'immagine e la cultura aziendale
La qualità degli alimenti
Stili e concept di cucina
Gli stili di cucina
I menu
L'arte bianca
L'arte bianca in cucina
L'intolleranza al glutine, Il cuoco, e il cliente con intolleranza alimentare.
I requisiti per la somministrazione dei prodotti senza glutine.
I prodotti di marchi di qualità.
La sicurezza alimentare.
Igiene nella ristorazione
HACCP
Sicurezza e salubrità sul luogo di lavoro
Le malattie trasmissibile dagli alimenti e relativi menu
ED CIVICA
I prodotti a denominazione d'origine e i prodotti tradizionali.
La ristorazione e la valorizzazione dei prodotti della tradizione.
Le frodi alimentari.
Etica professionale

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

Docente: **Prof. Francesco Fronte**

Libro di testo adottato: **F. Cammisa – P. Matrisciano – M. Miceli, *Tutto Compreso*, Scuola e Azienda.**

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2024-2025

N. ore 80 su N. 99 ore previste dal piano di studi.

Gli alunni inseriti nella classe 5A Enogastronomico – settore Cucina, si sono mostrati quasi sempre disponibili a partecipare al dialogo educativo, mostrando attenzione a tutte le attività proposte. Il loro comportamento in classe è stato sempre corretto.

Tuttavia il loro impegno è stato vario, sia in base alle loro capacità che nella loro applicazione durante lo studio domestico. Pertanto non tutti sono riusciti a raggiungere risultati pienamente sufficienti, salvo qualcuno che si è distinto per la sua costanza e serietà.

Gli studenti alla fine dell'a.s. hanno raggiunto risultati diversificati tenuto conto delle abilità, delle capacità e dei livelli di competenza individuali. Quasi tutti hanno incontrato qualche difficoltà nell'uso della terminologia specifica e nella rielaborazione dei contenuti in maniera autonoma, ma se guidati si sono orientati nell'argomento.

Nell'ultimo periodo tutti hanno cercato di applicarsi maggiormente nella prospettiva della conclusione dell'anno scolastico, cercando di migliorare il loro livello di preparazione.

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

Conoscenze:

- Conoscenze del marketing, della sua evoluzione, delle ricerche di mercato
- Conoscenza sull'analisi SWOT e sulla redazione di un piano di Marketing
- Conoscenza degli strumenti di marketing: Prezzo, Prodotto, Pubblicità, canali di distribuzione e Personale
- Conoscenza delle nuove forme di marketing: web marketing e direct marketing;
- Conoscenza della pianificazione, della programmazione aziendale e della valutazione dei risultati raggiunti: il budget d'esercizio

Competenze e abilità

- Saper formare un prezzo di vendita per un menù alla carta che un menù per un banchetto
- Saper determinare la quantità minima di persone che deve partecipare ad un evento per non subire una perdita
- Saper determinare un prezzo di vendita minimo per non subire una perdita
- Redazione del Budget degli investimenti, il budget finanziario e il budget economico
- Redazione e commento del budget economico: i 5 sotto budget
- Impostazione del business plan;
- Capacità di saper organizzare il proprio lavoro con consapevolezza e autonomia;

- Capacità di lavorare in gruppo, apportandovi un fattivo contributo

Metodologia didattica utilizzata

-La metodologia didattica è stata improntata principalmente su lezioni frontali con uso frequente della lavagna.

Valutazione

La valutazione si è basata su verifiche orali e scritte. Le valutazioni delle verifiche orali hanno tenuto in considerazione i contenuti acquisiti, la terminologia usata, il linguaggio tecnico usato e l'aderenza della risposta alla domanda, mentre la valutazione delle verifiche scritte ha tenuto in considerazione lo svolgimento pratico dell'esercizio, la chiarezza espositiva e la terminologia tecnica utilizzata

<i>CONTENUTI</i>		
<i>Modulo</i>	<i>Ore</i>	<i>Titolazione del modulo</i>
1	10	Il Marketing: evoluzione; Ricerche di mercato, segmentazione di mercato, analisi SWOT
2	10	Il Marketing: le 5 P, le strategie di Marketing, nuove forme di comunicazione del marketing; impostazione di un piano di marketing
3	5	L'analisi del territorio e i benefici del consumo dei prodotti a Km 0
4	15	Analisi dei costi. Calcolo del prezzo di vendita con il metodo a full costing e a direct costing
5	10	Grafico del punto di equilibrio (Break even analysis)
6	20	La previsione, la pianificazione e la programmazione aziendale - Il Budget d'esercizio: Il budget degli investimenti, il budget finanziario e il budget economico
7	20	il budget economico: il budget delle vendite, il budget commerciale, il budget Food & beverage, il budget amministrativo

In relazione alla programmazione di Educazione Civica, svolta in compresenza con la prof.ssa Agata Magliocco, per 1 ora a settimana, sono stati conseguiti gli obiettivi riportati nell'apposita sezione dedicata alla disciplina.

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 curricolo 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	ore	Discipline
Costituzione	La nostra Costituzione: la carta d'identità dello Stato I principi fondamentali e i diritti in essa contenuti (cenni generali) Confronto tra Costituzione repubblicana e Statuto Albertino La disoccupazione e gli articoli della Costituzione a garanzia del lavoratore. Approfondimenti: Formazione del Governo ed excursus storico degli ultimi quattro Governi Italiani La riforma costituzionale del 2020 e le ultime modifiche alla Costituzione Repubblicana in materia di ambiente e di elettorato attivo L'art.9 Cost. e la salvaguardia dell'ambiente: sviluppo sostenibile e	Comprendere la necessità di vivere in una società organizzata Comprendere l'importanza delle regole sociali e la necessità del loro rispetto	Lezione in forma dialogata Visione di video con l'ausilio della Lim. Mappa concettuale	5	Storia

	transizione ecologica (Agenda 2030 e P.N.R.R.) Socialità e pari opportunità nella nostra Costituzione La democrazia art.1: significato e modi di esercizio - l'ordinamento dello Stato. Art.11 Cost. ripudio della guerra e limitazione della sovranità nazionale: la guerra in Ucraina.	Capire le motivazioni, le cause e gli effetti di un evento storico Comprendere i caratteri fondanti della Costituzione italiana vigente	Lezione guidata e dialogata Mappa concettuale Presentazione dei contenuti in power point Verifica formativa	6	Diritto e tecniche amministrative
--	---	---	--	---	--

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

Materia: **TECNICA DEI SERVIZI DI SALA E BAR**

Docente: **Pinasco Edmondo**

Classe: **5 A CUCINA**

Libro di testo adottato: Sala bar e vendita per il quarto e quinto anno dell articolazione.

Autori: OSCAR GALEAZZI

Casa editrice **HOEPLI**

Ore di lezioni effettuate nell'anno scolastico **2024/25**

Ore settimanali lezioni: **2**

N. ore 53 su N. ore 66 previste dal piano di studi

Nota Bene: lo scarto fra le ore previste e quelle effettuate è dovuto alle attività integrative e alle assenze collettive e agli stage inerenti l'area di professionalizzazione.

Considerazioni sulla Classe
La classe composta da 10 alunni, si è rivelata nel corso dell'ultimo anno globalmente affiatata e motivata da un buon entusiasmo allo studio della disciplina; l'attività didattica si è sempre svolta in un clima di collaborazione tra gli allievi e l'insegnante e tra gli allievi stessi, e in particolare la partecipazione alla parte pratica è stata, quasi per tutti, costante e approfondita. Gli alunni, sono stati coinvolti nel lavoro sia a livello individuale che di gruppo, riportando un profitto differenziato in relazione all'impegno, alla partecipazione e all'interesse maturato nel dialogo educativo. Nella classe possono essere individuate due gruppi: - un primo gruppo, formato da pochi elementi hanno raggiunto competenze e conoscenze di base ottime, si è impegnato in modo costante ed ha partecipato attivamente alla costruzione degli apprendimenti; - un secondo gruppo, di cui fa parte poco più di un terzo degli studenti, ha raggiunto competenze e conoscenze buone, anche se in alcuni casi l'impegno a casa e la partecipazione alle attività in classe non sono state costanti. Il libro di testo consultato è stato idoneo allo svolgimento del programma stabilito dal docente infatti, gli alunni non hanno trovato grosse difficoltà. La valutazione e le verifiche sono state svolte attraverso lavori individuali e di gruppo, durante le esercitazioni pratiche. Il programma è stato interamente svolto e gli obiettivi previsti nella progettazione sono stati raggiunti. In conclusione, avendo dimostrato globalmente una buona preparazione di base per le abilità tecnico pratiche, la classe ha raggiunto un profitto soddisfacente.

QUADRO DEGLI OBIETTIVI DI COMPETENZA

<u>Competenze disciplinari</u> <i>Obiettivi generali di competenza della disciplina definiti all'interno dei Dipartimenti</i>	• Acquisizione della cultura del lavoro che si fonda sull'interazione con i sistemi produttivi territoriali • Acquisizione di modalità laboratoriali che consentono di apprendere in modo attivo, coinvolgente, significativo ed efficace (imparare lavorando) • Acquisizione dell'attitudine all'auto-apprendimento, al lavoro di gruppo e alla formazione continua • Raggiungimento delle competenze richieste dal mondo del lavoro e delle professioni, attraverso la specificità delle discipline • Operare secondo i criteri di responsabilità personale e sociale • Acquisire strumenti concettuali e procedure funzionali a preparare ad una maggiore interazione con il mondo del lavoro e delle professioni
--	---

ARTICOLAZIONE DELLE COMPETENZE IN ABILITA' E CONOSCENZE

COMPETENZE	ABILITA'*	CONOSCENZE*
La gestione e l'offerta del bar e della sala: utilizzare tecniche di lavorazione e attrezzature del bar e della sala, classificando, proponendo e producendo cocktails, ed eseguendo le principali tecniche del servizio	Simulare la gestione del bar con riferimento alle risorse umane, economiche e finanziarie Rispettare le pratiche igieniche e di pulizia Eseguire le principali tecniche di base, sia della sala che del bar	L'organizzazione dei vari reparti e il servizio La gestione del bar e della sala Le bevande analcoliche e alcoliche preparate al bar. Predisporre la mise en place, eseguendo le tecniche di lavorazione per quanto riguarda la "cucina di sala"
Enologia e tecniche della degustazione	Saper riconoscere le caratteristiche del vino ed eseguire una scheda organolettica Saper riconoscere i vini D.O.C e D.O.C.G Riconoscere le varie tecniche di vinificazione	La vite Il mosto Le vinificazioni I vini spumanti Enografia regionale e nazionale L'esame visivo, olfattivo e gustativo Le schede di valutazione

CONTENUTI TRATTATI

UNITA' DIDATTICHE O MODULI
Preparazione di piatti nazionali e internazionali durante le esercitazioni pratiche:
- La vite
- Struttura del grappolo
- Il mosto
- I microrganismi
- Vinificazione in rosso, bianco e rosato
- Lo champagne, metodo charmat e champenois
- Vini D.O.C e D.O.C.G
- Vini speciali
- Classificazione dei vini
- Scheda descrittiva e organolettica
-Abbinamento cibo-vino
-Preparazione di cocktail facenti parte dell'I.B.A.
-Metodo della contrapposizione e concordanza
-Terminologia appropriata riguardante l'esame visivo, olfattivo e gustativo
-Struttura della lingua
-Degustazione di un vino e conseguente compilazione della scheda organolettica

METODOLGIE DIDATTICHE

-Lezione frontale
-Esercitazioni a coppie e in gruppo
-Esercitazioni individuali

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

-Libro di testo
-Laboratorio di Sala Bar

VALUTAZIONE

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:
-Situazione di partenza.

- Grado di evoluzione tecnico-pratica raggiunto.
- Interesse e partecipazione mostrati durante le attività pratiche e teoriche.
- Livello di partecipazione ed impegno.
- Grado di cooperazione e collaborazione con il docente e i compagni.

Avola, 13/5/2025

PROF.RE EDMONDO PINASCO

Materia: SCIENZE MOTORIE

Classe: V A 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 agevolato, con esercitazioni soprattutto pratiche la classe ha dimostrato un impegno positivo da parte di tutti i discenti.

Gli studenti hanno avuto l'opportunità di esercitarsi in 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 campetto esterno di calcetto*

Obiettivi Formativi

- Sviluppare competenze motorie e sportive attraverso la pratica di diverse discipline.
- Promuovere uno stile di vita attivo e sano.
- Conoscere e comprendere l'importanza dello sport nel contesto sociale.
- 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 buono. 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 è buono

Osservazioni sui rapporti con le famiglie

La partecipazione delle famiglie è stata sporadica e a volte nulla con la maggior parte dei genitori

Avola 13/05/2025

Il Docente

Prof. Paolo Magliocco

RELAZIONE E MATERIALI DELLA DISCIPLINA

FRANCESE

Docente: Prof.ssa Graziella Artale

CLASSE V A – Enogastronomia

LIBRO DI TESTO: Sublime oenogastronomie et service

Anno scolastico 2024/2025

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2024-2025

N. ore svolte 62 su 99 previste dal piano di studi

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V Sez. A indirizzo enogastronomia è composta da 10 alunni (7 maschi e 3 femmine)

In classe sono inseriti due alunni che seguono rispettivamente una programmazione differenziata e una per obiettivi minimi seguiti dagli insegnanti di sostegno .

A livello comportamentale, la classe si è mostrata piuttosto rispettosa, il che ha favorito l'instaurarsi di un rapporto basato sul rispetto e dialogo educativo. Durante le ore di lezione, alcuni hanno partecipato discretamente alle attività proposte dal docente, altri hanno prestato un livello di attenzione più basso. Gli alunni, seppur in maniera non omogenea, conoscono i principali contenuti della disciplina, le principali strutture grammaticali e sintattiche della lingua francese e il linguaggio settoriale relativo all'area di indirizzo enogastronomia. In generale, il quadro delle conoscenze, delle abilità e delle competenze è accettabile e il livello di profitto, a fine anno scolastico, è più che sufficiente. L'approccio adottato è stato di tipo comunicativo e l'attività didattica ha dato particolare importanza all'alunno.

Durante l'anno scolastico, sono state svolte due verifiche di valutazione individuali, sia orali in lingua straniera che scritte. La valutazione ha tenuto conto di vari criteri, principalmente la correttezza grammaticale, sintattica e lessicale, la capacità di comprensione, rielaborazione ed esposizione. Si è tenuto conto altresì dell'impegno mostrato durante l'anno scolastico, dell'interesse mostrato nello studio, della partecipazione attiva in classe, della frequenza e del comportamento tenuto dallo studente nel contesto classe.

OBIETTIVI DISCIPLINARI TRASVERSALI

CONOSCENZE

Raggiungere un livello di preparazione tale da consentire agli alunni di superare la pura conoscenza del dato acquisito, per inserirlo in un contesto pluridisciplinare

Conoscere i linguaggi specifici

COMPETENZE

Saper argomentare in modo organico e completo

Saper leggere i testi, analizzarli, contestualizzarli e interpretarli,

Saper operare sintesi globali

Saper utilizzare un metodo corretto e flessibile, efficace sia dal punto di vista cognitivo che operativo

Saper usare criteri e procedure di lavoro in maniera corretta e funzionale

CAPACITÀ

Capacità di valutare e autovalutarsi

Capacità di essere originale e creativo

Capacità di eseguire, applicare, controllare i procedimenti

Contenuti:

La cuisine moléculaire

Les groupes alimentaires

L'HACCP

Le dessert

Légumes, les fromages, les fruits et les desserts

La Boulimie et l'anorexie

L'Igène dans la restauration

Les allergies et les intolérances

Les entremets

Alimentation diététique

Les produits BIO
Les OGM en alimentation
Le régime méditerranéen
La pyramide alimentaire
La maladie coeliaque
Les matières grasses
Les charcuteries et les boissons
Les infections et les intoxications alimentaires
La conservation des aliments
Histoire de la cuisine françaises
Les menus religieux
L'alimentation du sportif
L'alimentation de la femme enceinte
L'alimentation de l'adolescent

METODOLOGIE

Il lavoro è stato imperniato sul libro di testo evitando così il rischio per i ragazzi di trovarsi senza punti di riferimento, ma ci si è serviti anche di strumenti didattici flessibili, in grado di consentire agli alunni di organizzare ed elaborare le varie conoscenze. Sono stati presentati argomenti relativi all'indirizzo di enogastronomia attraverso l'analisi dei testi e ad attività ed esercizi di diverso tipo.

Il criterio della gradualità ha accompagnato di continuo l'approccio metodologico, insieme all'utilizzo di un linguaggio chiaro e all'esplicitazione di procedure e metodi con esempi, applicazioni ed esercizi.

MATERIALI E STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Schede
Libro di testo

PROVE DI VERIFICA E VALUTAZIONE

L'alunno ha avuto l'opportunità di valutare il proprio apprendimento in modo formale attraverso i test proposti periodicamente ed in modo informale attraverso i brevi ma regolari controlli su aspetti grammaticali e lessicali, controlli orali mirati a richiamare funzioni comunicative o espressioni di uso comune. I test comprendevano:

Prove strutturate , ,Esercizi vero/falso Scelte Multiple ,Prove semi-strutturate , ,Interrogazioni .

Nella valutazione si è tenuto conto dei seguenti elementi:

- La comprensione del testo;
- Le capacità logiche, di argomentazione e di rielaborazione personale;
- La capacità di orientarsi nella discussione sulle tematiche trattate e di intervenire con pertinenza;
- La capacità di cogliere e operare interrelazioni tra i saperi;
- Il grado di autonomia raggiunto nel lavoro individuale e di gruppo.

La valutazione ha tenuto conto di:

- Impegno
- Partecipazione attiva e costruttiva
- Capacità di comunicazione
- Acquisizione di un linguaggio specifico
- Rafforzamento di un metodo di lavoro
- Capacità di analizzare, sintetizzare e produrre testi scritti
- Progressi rispetto ai livelli di partenza

Avola, 13/05/2025

L'Insegnante

Graziella Artale

Materia: **RELIGIONE CATTOLICA**
Docente: Prof. ssa 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

RELAZIONE E MATERIALI DELLA DISCIPLINA

SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI V sez. A ENO

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 110 (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 10 alunni frequentanti, 7 maschi e 3 femmina, due alunni diversamente abile: una che segue la programmazione differenziata e uno che segue una programmazione per obiettivi minimi. 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 ed approfondito 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 tipologia 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

1) Sicurezza alimentare a tutela del consumatore

U.D.1: la filiera alimentare

U.D.2: sistema HACCP

U.D.3: contaminazione biologica degli alimenti

2) Trasformazione degli alimenti

U.D.1: conservazione degli alimenti

U.D.2: Cottura degli alimenti.

U.D. 3: Nuovi prodotti alimentari.

3) L'alimentazione in situazioni fisiologiche

U.D.1: L'alimentazione nelle diverse fasi della vita.

U.D.2: Diete e stili alimentari.

U.D.3: L'alimentazione nella ristorazione collettiva

4) L'alimentazione in situazioni patologiche

U.D.1: La dieta nelle malattie cardiovascolari.

U.D.2: La dieta nelle malattie metaboliche. (diabete, obesità, gotta, osteoporosi)

U.D.3: Allergie e intolleranze alimentari.

U.D.4: Alimentazione e tumori. Disturbi alimentari