

Ci+



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"**

I.I.S.S. "E. MAJORANA" - AVOLA (SR) Prot. 0008126 del 15/05/2026 IV (Entrata)

DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

(O.M. n. 54 del 26/03/2026)

Classe VA

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

ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA

La Dirigente Scolastica
Prof.ssa Gabriella Pagano



ANNO SCOLASTICO 2025/2026

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">1. <i>Descrizione del contesto generale</i><ul style="list-style-type: none">1.1 <i>Le caratteristiche dell'Istituto e dell'Indirizzo</i>1.2 <i>L'identità degli Istituti professionali</i> |
| <ul style="list-style-type: none">2. <i>Informazioni sul curriculum</i><ul style="list-style-type: none">2.1 <i>Il PECUP - profilo educativo, culturale e professionale</i>2.2 <i>Quadro orario settimanale</i> |

3. Descrizione situazione classe 3.1 <i>Composizione consiglio di classe</i> 3.2 <i>Variazioni del Consiglio di classe nel triennio</i> 3.3 <i>Composizione e storia della classe – Composizione della classe nel triennio</i> 3.4 <i>Presentazione della classe alla fine del percorso d'istruzione</i>
Indicazioni generali attività didattica 4.1 <i>Metodologie</i> 4.2 <i>Strumenti</i> 4.3 <i>Libri di testo in adozione nella classe</i> 4.4 <i>Partecipazione delle famiglie</i>
5. Quadro delle competenze 5.1 <i>Competenze acquisite alla fine del quinquennio</i>
6. Attività e progetti 6.1 <i>Percorsi interdisciplinari e UDA</i> 6.2 <i>Attività di recupero e potenziamento delle conoscenze e delle competenze</i> 6.3 <i>Prove INVALSI</i> 6.4 <i>Attività, percorsi e progetti svolti nell'ambito di Cittadinanza e Costituzione</i> 6.5 <i>Curricolo Educazione Civica</i> 6.6 <i>Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento-Relazione FSL</i>
7. Verifica e valutazione 7.1 <i>Criteri di valutazione degli apprendimenti</i> 7.2 <i>Criteri di valutazione del comportamento</i> 7.3 <i>Criteri per l'ammissione all'esame di stato 2025/2026 O.M. del 26 marzo 2026</i> 7.4 <i>Tipologia di prove di verifica svolte nelle diverse discipline</i> 7.5 <i>Tabelle attribuzione credito scolastico</i> 7.6 <i>Valutazione del colloquio e griglie per la valutazione delle prove scritte</i>
Allegati dati non sensibili <i>Allegato A – Relazioni dei singoli docenti e materiale utilizzato per il raggiungimento delle competenze</i> <i>Allegato A1- Griglia di valutazione del colloquio</i> <i>Allegato B – Griglia per la valutazione della I prova scritta</i> <i>Allegato C- Griglia per la valutazione della II prova scritta</i> Allegati dati sensibili <i>Allegato 1- Piano didattico individualizzato e relazione docente di sostegno</i> <i>Allegato 2- Piano didattico individualizzato e relazione docente di sostegno</i>

Allegato 3- PDP BES
Allegato 4- Relazione FSL
Allegato 5- Programmazione di classe
Allegato 6- Foglio firme cdc
Allegato 7- Crediti scolastici
Allegato 8- Orientamento

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 (FSL) 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 poco 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 ai relativi fabbisogni formativi degli studenti.

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

1. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

2.1 PECUP - profilo educativo, culturale e professionale

Il PECUP, di cui al D.L.61/2017 e agli Allegati A e B, richiamando i punti cardine dell'identità dell'istruzione professionale e della sua vocazione educativa, intende offrire ai propri studenti percorsi che integrino, in modo armonico, le competenze chiave di cittadinanza con le competenze scientifiche, tecniche e operative che sono essenziali nelle figure professionali di livello intermedio. Esso delinea una scuola aperta in grado di contrastare le disuguaglianze 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, FSL. 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 riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete

☐ **COMPETENZA N 8**

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

☐ **COMPETENZA N 9**

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

☐ **COMPETENZA N 10**

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

☐ **COMPETENZA N 11**

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

☐ **COMPETENZA N 12**

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

AREA INDIRIZZO

☐ **COMPETENZA N 1**

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

☐ **COMPETENZA N 2**

Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione

☐ **COMPETENZA N 3**

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

☐ **COMPETENZA N 4**

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

☐ **COMPETENZA N 5**

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

2. DESCRIZIONE E SITUAZIONE CLASSE

3.1 COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE A.S. 2025/20226

DISCIPLINE	DOCENTI
<i>Diritto e Tecniche Amministrative</i>	<i>Spada Vanni</i>
<i>Sostegno</i>	<i>Argentino Sebastiana</i>
<i>Sostegno</i>	<i>Santoro Corrado</i>
<i>Italiano, Storia</i>	<i>Macca Stella</i>
<i>Scienza e Cultura dell'Alimentazione</i>	<i>Platania Claudia</i>
<i>Educazione Civica</i>	<i>Magliocco Agata</i>
<i>Matematica</i>	<i>Lo Iacono Ersilia</i>
<i>Scienze Motorie e Sportive</i>	<i>Alderucci Rita</i>
<i>Lingua Inglese (coord.)</i>	<i>Cicciarella Antonella</i>
<i>Lingua Francese</i>	<i>Artale Graziella</i>
<i>Religione Cattolica</i>	<i>Grande Silvio</i>
<i>Lab. Serv. Enog. Settore Cucina</i>	<i>Abela Tiziana</i>
<i>Lab. Serv. Enog. Settore Sala e Vendita</i>	<i>Baccio Sebastiano</i>
-----	-----
<i>Componente Genitore</i>	<i>Agostino Sebastiano</i>
<i>Componente Genitore</i>	<i>Rinaldo Sebastiano</i>
<i>Componente alunni</i>	<i>Battaglia Michael</i>

<i>Componente alunni</i>	Ferrara Gabriele
--------------------------	------------------

3.2 VARIAZIONI DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO

Discipline curricolari	A.S. 2023/24	A.S. 2024/25	A.S.2025/26
<i>Diritto e Tecniche Amministrative</i>	Bonfiglio Maria Rita	Scalora Nadia	Spada Vanni
<i>Seconda lingua Francese</i>	Artale Graziella	Artale Graziella	Artale Graziella
<i>Lingua Inglese</i>	Minardi Donatella	Cicciarella Antonella	Cicciarella Antonella
<i>Italiano/Storia</i>	Macca Stella/ Campisi R	Macca S.	Macca Stella
<i>Educazione Civica</i>	Grande Rossella	Di Maria M.	Magliocco Agata compresente Macca Stella
<i>Lab.Serv. Enog. Settore Cucina</i>	Abela Tiziana	Abela Tiziana	Abela Tiziana
<i>Lab.Serv. Enog. Settore Sala e Vendita</i>	//////////	Baccio Sebastiano	Baccio Sebastiano
<i>Matematica</i>	Lo Iacono Ersilia	Lo Iacono Ersilia	Lo Iacono Ersilia
<i>Religione Cattolica</i>	Caldarella Alida	Zappulla M. Elena	Grande Silvio
<i>Scienza e cultura dell'Alimentazione</i>	Platania Claudia	Platania Claudia	Platania Claudia
<i>Scienze Motorie e Sportive</i>	Alderucci Rita	Alderucci Rita	Alderucci Rita
<i>Sostegno</i>	Argentino Sebastiana	Argentino Sebastiana	Argentino Sebastiana
<i>Sostegno</i>	Barone Rosario	Barone Rosario	Santoro Corrado

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 (FSL) nel triennio con l'elenco degli alunni viene presentato in una sezione a parte, per evitare indebite diffusioni di dati personali e nel rispetto della Legge sulla privacy.

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE NEL TRIENNIO **(numero degli studenti per ogni colonna)**

Classe	2023/24	2024/25	2025/26
<i>totale studenti della classe</i>			
<i>studenti inseriti</i>	15	16	17
<i>sospensione del giudizio finale</i>	3	6	
<i>promossi scrutinio finale di Giugno</i>	12	9	
<i>non promossi</i>	0	0	
<i>provenienti da altro istituto</i>	0	0	
<i>ritirati/trasferiti/non scrutinati</i>	3	1	

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 diciassette alunni, tre femmine e quattordici maschi, quasi tutti provenienti della IV A Eno, fatta eccezione per una alunna proveniente da altro istituto, che però ha abbandonato gli studi subito dopo.

Fanno parte della classe due alunni diversamente abili, che seguono una programmazione della classe con valore equipollente; i docenti di sostegno assegnati agli studenti sono: la professoressa Argentino Sebastiana ed il professor Santoro Corrado. La relazione finale, riguardante

i suddetti alunni, è contenuta nel fascicolo allegato a parte. Inoltre, è presente un alunno Bes non certificato, che segue la programmazione di classe, però con tempi più dilatati.

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

Dal punto di vista didattico, quasi tutti hanno mostrato sufficienti 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 FSL, infatti, il giudizio globale sulle capacità, sulla partecipazione e sull'impegno risulta discreto.

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

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 tutti gli studenti.

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 discreti risultati, grazie alle proprie attitudini e inclinazioni.*
- *il secondo livello è formato dal resto degli alunni che ha mostrato una preparazione accettabile, un'applicazione in classe quasi costante, ma discontinua nello studio domestico, seguendo un metodo di studio, a volte, inadeguato.*

In tutti gli alunni si nota una certa fragilità determinata dai vissuti personali e motivi di salute,

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 che professionale.

Al termine dell'anno scolastico il profitto risulta nel complesso quasi discreto, diversificato in rapporto alle capacità, all'interesse personale e all'impegno profuso da ciascuno studente.

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.

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.

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.

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, ma in questa classe la presenza dei genitori è stata esigua.

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 numerose 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 un discreto 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*

6 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/FSL, 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. 3- 6 - 8 Indirizzo N.11	<i>Valorizziamo i nostri luoghi</i>
2	Area generale N.3- 5-11 Indirizzo N.3	<i>L'igiene e la sicurezza in ambiente di lavoro</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.

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).

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:

Titolo	Breve descrizione del progetto	Competenze Chiave Trasversali di Cittadinanza e Costituzione
17/12/2025 <i>Orienta Sicilia-ASTER Sicilia</i>	<i>Favorire l'Orientamento post-diploma</i>	PROGETTARE
20/02/2026 <i>Incontro con il Magistrato Gaetano Bono</i>	Diffondere semi di legalità	COMUNICARE E COMPRENDERE
21-22/02/2026 <i>Convegno Nazionale Italian Teachers Programme ITP +Cern presso Ist. Einaudi di Siracusa</i>	<i>Favorire la conoscenza delle materie scientifiche in relazione all 'Ambiente</i>	AGIRE IN MODO RESPONSABILE
18/03/2026 <i>Incontro sui Disturbi del Comportamento Alimentare. "Fiocchetto Lilla"</i>	Sensibilizzare gli alunni riguardo i disturbi alimentari	COMUNICARE E COMPRENDERE
26/3/2026 Incontro Erasmus+ Vet promosso dall'Associazione Patrimoni del Sud	<i>Valorizzare il territorio del Sud</i>	IMPARARE AD IMPARARE
24/03/2026 Incontro con l'associazione di promozione turistica: "Tra mare e canyon"	<i>Valorizzare il territorio locale</i>	AGIRE IN MODO RESPONSABILE

12/05/2026 <i>Incontro con la Fondazione ITS Mobilita' Sostenibile/Accademia Mediterranea</i>	<i>Favorire l'Orientamento post-diploma</i>	<i>PROGETTARE</i>
--	---	-------------------

6.5 CURRICOLO EDUCAZIONE CIVICA

Il curriculum di Educazione Civica è allegato alla programmazione didattica stilata dal Consiglio di classe.

6.6 FSL

RELAZIONE FINALE F.S.L A.S. 2025-2026
TUTOR SCOLASTICO Prof. Baccio Sebastiano
CLASSE V A CUCINA INDIRIZZO Enogastronomia

(VEDI ALL. DATI SENSIBILI)

Considerazioni

finali:

Gli alunni, nel triennio dal 2023 al 2026 sono stati impegnati nei progetti prima PCTO e poi FSL, in attività di alternanza scuola lavoro presso strutture ristorative, raggiungendo obiettivi più che sufficienti e relazionati dai Tutor aziendali, constatazione fatta attraverso lettura dei questionari e dei colloqui in presenza tra il Tutor scolastico e il Tutor aziendale. Ho cercato di spiegare ai discenti l'importanza di questa attività, e l'opportunità che questa esperienza gli avrebbe dato nel capire se l'indirizzo scelto rientrava tra le attività da poter sviluppare in futuro in modo più approfondito. Gli alunni hanno anche partecipato alle varie attività organizzate dalla scuola. Tutti gli alunni, tranne una, hanno soddisfatto il numero minimo di ore previsto dal Ministero fissato a 210 ore nel triennio finale.

Avola li, 04/05/2026

Tutor Scolastico

Prof. Baccio Sebastiano

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

Griglia di valutazione del comportamento

Descrittori a.s. 2025-26

La Legge n. 150 del 1 ottobre 2024 segna un intervento deciso nel panorama scolastico,

focalizzandosi su tre aree principali: la valutazione degli apprendimenti, la riforma dello Statuto delle studentesse e degli studenti, e l'implementazione di misure per garantire l'autorevolezza del personale scolastico. Questa legge si inserisce in un contesto di crescente attenzione verso i temi dell'educazione civica e della disciplina scolastica, promuovendo al contempo un ambiente educativo più responsabile.

I DPR n 134 e 135 del 254 settembre 2025 apportano modifiche in materia di voto di condotta e sullo statuto degli studenti

Il nuovo assetto prevede tre passaggi chiave:

- ≥ 7 in condotta: lo studente è ammesso senza condizioni.*
- 6 in condotta: scatta la sospensione del giudizio e la necessità di redigere un compito di cittadinanza, un elaborato scritto o multimediale che rifletta sul rispetto delle regole, sulla cittadinanza attiva e sulle conseguenze del comportamento. Solo il superamento di questo compito consentirà l'ammissione.*
- ≤ 5 in condotta: scatta automaticamente la non ammissione alla classe successiva o all'esame.*

Parallelamente, le sospensioni vengono trasformate: non più solo giornate fuori dalla scuola, ma percorsi educativi. Quelle brevi prevedono la produzione di un elaborato di riflessione, quelle più lunghe attività di cittadinanza solidale presso enti convenzionati.

Criteri

- 1. Partecipazione e atteggiamento in classe*
 - 2. Rispetto di persone e regole (docenti, compagni, personale; regolamenti d'Istituto e di classe)*
 - 3. Responsabilità e cittadinanza (anche digitale)*
 - 4. Compiti/studio e organizzazione personale*
 - 5. Frequenza e puntualità*
 - 6. Relazioni e clima di classe*
-
- 1. Cura degli ambienti e dei beni comuni*
 - 2. Adesione a progetti/attività (PCTO dove previsto)*
 - 3. Uso dei dispositivi (coerenza con divieto smartphone e policy d'Istituto)*
 - 4. Sicurezza e tutela (comportamenti a rischio, rispetto procedure)*

Livelli e descrittori

10 – Eccellente

1. *Interviene con contributi pertinenti e propositivi; guida i pari, fa domande di qualità.*
2. *Rispetta sempre regole e persone; prevenzione attiva dei conflitti; nessuna nota.*
3. *Agisce con autonomia e responsabilità; comporta comportamenti esemplari anche online; segnala criticità con maturità.*
4. *Compiti sempre completi e puntuali; gestione del materiale impeccabile; autoverifica costante.*
5. *0-3 ritardi/uscite/entrare nell'anno; assenze motivate, comunicate e recuperate.*
6. *Promuove collaborazione e inclusione; facilita l'inserimento di compagni fragili.*
7. *Mantiene gli spazi in ordine; previene danni; partecipa a iniziative ambientali.*
8. *Partecipa attivamente a progetti/PCTO; assume ruoli di responsabilità.*
9. *Rispetta il divieto smartphone senza eccezioni; usa i device scolastici solo quando previsto.*
10. *Osserva tutte le procedure di sicurezza; richiama i pari al rispetto delle norme.*

9 – Molto buono

1. *Interventi frequenti e pertinenti; si prepara regolarmente.*
2. *Rispetto costante; rare correzioni verbali, nessuna nota.*
3. *Responsabile; condotta online corretta; chiede aiuto quando serve.*
4. *Compiti quasi sempre completi/puntuali; autonomia buona.*
5. *4-6 ritardi/uscite/entrare; assenze limitate e recuperate.*
6. *Collabora con il gruppo; gestione adeguata dei conflitti.*
7. *Cura abituale degli spazi; segnala danni.*
8. *Partecipa con impegno ai progetti; consegna i prodotti previsti.*
9. *Rispettoso delle policy sui dispositivi; nessuna violazione.*
10. *Rispetta procedure; atteggiamento prudente.*

8 – Buono

1. *Partecipa con regolarità, a volte passivo.*
2. *Rispetta le regole; qualche richiamo verbale, nessuna nota.*
3. *Generalmente responsabile; qualche ingenuità online, corretta al richiamo.*
4. *Compiti per lo più completi; qualche ritardo occasionale.*
5. *7-10 ritardi/uscite/entrare o assenze non pienamente recuperate.*

6. *Relazioni corrette; evita conflitti ma non li gestisce in autonomia.*
7. *Rispetto sufficiente degli ambienti; dimenticanze sporadiche.*
8. *Adesione ai progetti essenziale, senza ruoli di guida.*
9. *Una violazione minore delle policy device (episodica, non reiterata).*
10. *Rispetto delle norme di sicurezza, con qualche disattenzione non rischiosa.*

7 – Discreto

1. *Partecipazione discontinua; talvolta distratto o non cooperativo.*
2. *Rispetto altalenante; note occasionali; fatica a interiorizzare le regole.*
3. *Responsabilità debole; comportamenti online superficiali (condivisioni improprie non offensive). Violazioni ripetute uso smartphone (uso ricreativo); ammonizioni.*
4. *Compiti saltuari o incompleti; scarsa organizzazione.*
5. *11-15 ritardi/uscite/entrare o assenze 150–200 h; recuperi parziali.*
6. *Relazioni fragili; può innescare/ alimentare piccoli conflitti; necessita mediazione.*
7. *Dimentica spesso di curare gli spazi; ammonizioni per disordine.*
8. *Partecipa ai progetti solo su sollecitazione; consegne tardive.*
- 9.
10. *Dimentica indicazioni base di sicurezza; richiede richiami.*

6 – Sufficiente (giudizio sospeso → compito di cittadinanza)

1. *Partecipazione rara; ostruzionismo/passività marcata.*
2. *Note ricorrenti; mancato rispetto di indicazioni e figure educative.*
3. *Condotta non responsabile; uso improprio di chat/social (es. ironia denigratoria), senza reati.*
4. *Compiti irregolari; mancata preparazione frequente; scarso recupero.*
5. *>200 h assenze o >20 ritardi/uscite/entrare; giustificazioni carenti.*
6. *Relazioni conflittuali; tendenza a provocazioni/linguaggio inappropriato.*
7. *Trascuratezza degli ambienti; mancato rispetto delle consegne sulla cura dei beni.*
8. *Inadempienze nei progetti; rifiuto di ruoli minimi.*
9. *Violazioni ripetute e consapevoli delle policy device; eventuali sequestri secondo regolamento.*
10. *Inosservanze di norme di sicurezza con potenziale rischio (senza danno). Esito: ammissione subordinata al superamento del compito di cittadinanza (vedi criteri sotto).*

5 – Insufficiente (bocciatura automatica)

- 1. Rifiuto sistematico delle attività; disturbo grave/prolungato.*
- 2. Comportamenti scorretti gravi e/o reiterati; mancato rispetto delle persone; possibili sanzioni >15 giorni.*
- 3. Azioni lesive della dignità altrui anche online; possibili profili di reato/autorità coinvolte.*
- 4. Inadempienza sistematica nei compiti; assenza di recupero.*
- 5. Frequenza gravemente irregolare e saltuaria senza motivazioni; abbandono di fatto.*
- 6. Relazioni ostili; condotte intimidatorie.*
- 7. Danneggiamenti o appropriazione indebita di beni comuni/altrui.*
- 8. Rifiuto dei progetti/PCTO; mancato rispetto di obblighi minimi.*
- 9. Elusione consapevole e continua del divieto smartphone; diffusione non autorizzata di contenuti.*
- 10. Violazioni gravi della sicurezza con rischio per sé/altri. Esito: non ammissione.*

Compito di cittadinanza (solo per voto 6)

• Forma: elaborato scritto fino a ~1200 parole oppure presentazione/multimediale equivalente; tema coerente con le motivazioni del 6 (es. rispetto regole, cittadinanza digitale, uso dispositivi, convivenza, sicurezza, volontariato).

Contenuti minimi: Analisi dell'episodio/comportamento e riconoscimento dell'errore.

Riferimenti a principi di educazione civica e regolamenti d'Istituto.

Impegni concreti di miglioramento (piano personale con tempi/indicatori).

Eventuale attività solidale/riparativa collegata (documentata).

Valutazione (Consiglio di classe): Attinenza e completezza (0–10)

Chiarezza e argomentazione (0–10)

Consapevolezza etica e responsabilità (0–10)

Fattibilità del piano di miglioramento (0–10)

Comportamento successivo fino alla verifica (0–10) Soglia di superamento: $\geq 28/50$ e assenza di nuove violazioni. Esito registrato nel verbale.

Note operative per l'Istituto / Consiglio di classe

- *Progressività: considerare il trend (miglioramenti/recidive) sull'intero periodo.*
- *Evidenze: usare registri note, verbali, osservazioni strutturate, consegne progetti, segnalazioni su device.*
- *Coerenza con PEI/PDP: per studenti con PEI/PDP applicare misure personalizzate e valutare gli esiti in rapporto agli obiettivi individuali.*
- *Aggravanti/attenuanti: intenzionalità, reiterazione, danno a persone/beni, collaborazione post-fatto, riparazione.*
- *Dispositivi: applicare in modo uniforme la policy (divieto smartphone alle superiori) e le sanzioni educative previste dal regolamento.*
- *Crediti: ricordare che ≥ 9 in condotta consente l'accesso al massimo dei crediti.*

7.3 CRITERI PER L'AMMISSIONE ALL'ESAME DI STATO 2025/2026

Le studentesse e gli studenti, sono ammessi a sostenere gli esami di maturità, su delibera del consiglio di classe e a condizione di avere i seguenti requisiti:

- *Aver frequentato per almeno tre quarti del monte ore annuale;*
- *Aver partecipato, durante l'ultimo anno di corso, alle prove INVALSI;*
- *Avere svolto l'attività FSL*
- *Aver conseguito una votazione non inferiore ai sei decimi in ciascuna disciplina*
- *Aver conseguito un voto di comportamento non inferiore a sei decimi.*

7.4 TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA SVOLTE NELLE DIVERSE DISCIPLINE

<i>Tipologia di prova</i>	<i>Numero prove per quadrimestre</i>	<i>Disciplina</i>
• Prove scritte non strutturate, strutturate, semi strutturate, prove orientate per gli Esami di Stato, prove pratiche, prove orali.	• Numero congruo di prove orali e scritte	• 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

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. Il credito scolastico si articola per fasce così come illustrato dalla tabella contenuta nell'Allegato A del d.lgs. 62/2017, che definisce la corrispondenza tra la media dei voti conseguiti negli scrutini finali per ciascun anno di corso e la fascia di attribuzione del credito scolastico.

L'attribuzione del punteggio minimo o massimo di ciascuna fascia spetta al Consiglio di Classe, che tiene conto di due parametri ovvero della media dei voti integrata dai criteri deliberati dal Collegio dei Docenti relativamente alle attività complementari, svolte dagli studenti, sia all'interno dell'Istituto che presso enti esterni.

Tenuto conto che l'art.11 dell'O.M. n.54 del 26/03/2026 prevede che il punteggio più alto nell'ambito della fascia di attribuzione del credito scolastico spettante sulla base della media dei voti, riportata nello scrutinio finale, possa essere attribuito se il voto di comportamento assegnato è pari o superiore a nove decimi, i criteri di attribuzione del credito in sede di scrutinio sono i seguenti:

- se lo studente riporta una media dei voti con il decimale $> 0,50$ viene attribuito il massimo di fascia di credito;*

- se lo studente riporta una media dei voti da 0,01 a 0,50 può accedere al massimo di fascia in presenza di almeno due dei seguenti requisiti:*

- a) Puntualità e frequenza regolare: il numero di ingressi a seconda ora, nell'intero anno scolastico, deve essere inferiore o pari a dieci (circ. n.21/25), le assenze non devono superare il 25% del monte ore annuale;*

- b) Partecipazione a progetti legati all'ampliamento dell'offerta formativa (progetti PON, FIS...)*

- c) Certificazioni linguistiche, informatiche, attività di volontariato documentate, attività sportive a livello agonistico documentate.*

Si precisa che la valutazione sul comportamento concorre alla determinazione del credito scolastico e 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

La commissione d'esame, una ogni due classi

- è presieduta da un Presidente esterno all'istituzione scolastica
- è composta da due membri esterni e, per ciascuna delle due classi, da due membri interni, afferenti alle aree disciplinari individuate con decreto del Ministro dell'istruzione e del merito.

*Il punteggio di ciascuna prova d'esame (prima, seconda e orale) è il seguente: le due prove scritte e il **colloquio orale** vengono valutate fino a un massimo di 20 punti ciascuna, mentre il **voto massimo** derivante dai crediti è **40**. Il voto massimo è pari a 100, mentre il voto minimo equivale a 60.*

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.

Il cdc ha stabilito di effettuare una simulazione di colloquio orale riguardante le discipline coinvolte nel mese di Maggio: Italiano ed Ed. Civica, Inglese, Cucina, Scienze degli Alimenti.

Allegato B

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA ESAMI DI STATO 2025/2026 PARTE GENERALE

Indicatori generali ministeriali	Descrittori	Punti
Indicatori generali ministeriali Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo risultano rigorose e ben strutturate	5
	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo risultano chiare e costruttive	4
	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo risultano adeguate e lineari	3
	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo risultano disorganizzate in alcuni punti ma accettabili nell'elaborazione	2
	Il testo risulta a tratti mancante nella pianificazione e nell'ideazione di base	1
Coesione e coerenza	Il testo è caratterizzato da un'eccellente coesione e chiarezza espositiva supportato da argomentazioni pienamente coerenti ed originali	5
	Il testo presenta uno sviluppo lineare in tutte le sue parti	4

testuale	Il testo presenta uno sviluppo globalmente rispondente al livello base di competenza richiesto	3
	Il testo si presenta solo a tratti coeso e le argomentazioni sono poco coerenti tra di loro	2
	La coesione e la coerenza del testo sono quasi del tutto assenti	1
Ricchezza e padronanza lessicale N.V. (*)	Bagaglio lessicale ricco, ottima padronanza linguistica	5
	Bagaglio lessicale discreto, uso adeguato dello stesso	4
	Bagaglio lessicale essenziale, uso rispondente al livello base di competenza richiesto	3
	Lessico impreciso e scarsa padronanza dello stesso	2
	Lessico ripetitivo e povero usato in maniera del tutto impropria	1
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); Uso corretto ed efficace Della punteggiatura N.V. (*)	Correttezza grammaticale accurata. Ottimo ed efficace l'uso della punteggiatura	5
	Correttezza grammaticale e uso della punteggiatura chiari e corretti	4
	Correttezza grammaticale e uso della punteggiatura aderenti ai livelli di base di competenza richiesti	3
	Correttezza grammaticale e uso della punteggiatura non del tutto lineare. Qualche errore sistematico	2
	Errori diffusi e gravi a tutti i livelli. Punteggiatura scorretta e a tratti inesistente	1
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Conoscenze ricche e puntuali. Riferimenti culturali di ottimo livello	5
	Conoscenze pertinenti ed esaurienti. Opportuni riferimenti culturali	4
	Conoscenze essenziali globalmente corrette e aderenti ai livelli di base di competenza richiesti. Adeguati i riferimenti culturali	3
	Conoscenze superficiali ed imprecise. Qualche tentativo di riferimento culturale	2
	Conoscenze limitate ed in più punti errate. Scarsi ed impropri i riferimenti culturali	1
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Elaborazione logico-critica ed espressiva corretta ed organica. Valutazioni personali motivate, approfondite e a tratti originali	5
	Elaborazione logico-critica ed espressiva corretta. Valutazioni personali chiare e lineari	4

valutazioni
i personali

	Elaborazione logico-critica ed espressiva sostanzialmente corretta e coerente con i livelli base di competenza richiesta	3
	Elaborazione logico-critica ed espressiva mediocre/incerta. Alcune parti della traccia non sono sviluppate in modo adeguato	2
	Elaborazione logico-critica ed espressiva parziale e non appropriata. Giudizi critici e valutazioni personali sono solo accennati	1

(*) indicatore non valutabile per alunni BES e DSA

Istituto Istruzione Superiore “Majorana” Avola –SR

COGNOME.....NOME..... CLASSE..... DATA ____/____/____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA A
(Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)

INDICATORI	DESCRITTORI (MAX 100pt)				
COMPETENZA GENERALE	10	8	6	4	2
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Uso corretto e articolato delle strutture sintattiche. Punteggiatura accurata ed efficace	Sostanzialmente corretto; punteggiatura accurata	Qualche errore in periodi più complessi. Punteggiatura sostanzialmente corretta	Presenza di gravi errori. Punteggiatura poco sorvegliata	Gravi e numerosi errori. Punteggiatura scorretta
Ricchezza e padronanza lessicale	Lessico vario ed appropriato	Lessico appropriato	Lessico semplice ma pertinente	Lessico limitato	Lessico povero
<u>ANALISI E COMPRENSIONE DEL TESTO (testo della consegna)</u>					

Rispetto dei vincoli posti dalla consegna (Ha risposto a tutte le domande? Ha sviluppato il compito secondo la divisione in due parti analisi/elaborazione?)	Completo ed esauriente	Rispondente	Semplice e lineare	Impreciso e frammentario	Assente
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	Esaustiva e precisa	Adeguate	Essenziale ma corretta	Carente	Assente
Capacità di comprendere il testo nel senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Completa	Adeguate	Parziale	Scarsa	Assente
Interpretazione corretta e articolata del testo	Completa e articolata	Corretta e lineare	Parziale	Imprecisa e lacunosa	Del tutto errata / assente
<u>RIFLESSIONI E APPROFONDIMENTI</u> <u>(testo elaborato)</u>					
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Efficaci ed originali	Ben strutturate e articolate	Parzialmente efficaci e poco puntuali	Imprecise ed incomplete	Del tutto confuse e disorganiche
Coesione e coerenza testuale	Coerente e coesa	Ordinata e scorrevole	Qualche incongruenza	A tratti incoerente	Disordinata ed incoerente
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Esaurenti ed originali	Pertinenti	Superficiali	Limitate ed imprecise	Scarse
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	Riflessioni motivate, ampie e con originalità di pensiero	Giudizi personali motivati	Presenza di qualche riflessione personale	Riflessioni imprecise e/o infondate	Riflessioni non pertinenti / assenti
PUNTEGGIO TOTALE	/ 100			VOTO FINALE	
PUNTEGGIO ASSEGNATO	/ 20				

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

Tabella di equipollenza	3	4	4,5	5	5,5	6	6,5	7	7,5	8	8,5	9	9,5	10
Scala 1:10	5	6	7	7,50	8	9	10	10,50	11	12	13	13,50	14	15
Scala 1:15	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Scala 1:100	25-35	36-40	41-45	46-50	51-55	56-60	61-65	66-70	71-75	76-80	81-85	86-90	91-95	96-100

Istituto Istruzione Superiore "Majorana" Avola –SR

COGNOME.....NOME..... CLASSE _____ DATA ____/____/____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA B
(Analisi e produzione di un testo argomentativo)

INDICATORI	DESCRITTORI				
	10	8	6	4	2
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Uso corretto e articolato delle strutture sintattiche; punteggiatura accurata ed efficace	Sostanzialmente corretto; punteggiatura accurata	Qualche errore in periodi più complessi; punteggiatura sostanzialmente corretta	Presenza di gravi errori; punteggiatura poco sorvegliata	Gravi e numerosi errori; punteggiatura scorretta
Ricchezza e padronanza lessicale	Lessico vario ed appropriato	Lessico appropriato	Lessico semplice ma pertinente	Lessico limitato	Lessico povero
<u>COMPRENSIONE</u> <u>E</u> <u>ANALISI del TESTO</u> <u>PROPOSTO</u>					
Individuazione corretta di tesi e snodi argomentativi presenti nel testo proposto	Corretta e precisa	Nel complesso corretta	Con qualche imprecisione	Limitata e/o nel complesso scorretta	Del tutto errata

Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Esaurienti ed originali	Pertinenti	Superficiali	Limitate ed imprecise	Scarse
<u>ELABORAZIONE TESTO ARGOMENTATIVO</u>					
Elaborazione tesi e argomentazioni	Tesi ben definita e chiaramente espressa. Argomentazioni presenti, ben collegate logicamente e sintatticamente	Tesi presente, argomentazioni collegate sintatticamente	Tesi accennata, argomentazioni debolmente collegate	Tesi appena accennata, argomentazioni assenti	Tesi assente, argomentazioni assenti
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Efficaci ed originali	Ben strutturate e articolate	Parzialmente efficaci e poco puntuali	Imprecise ed incomplete	Del tutto confuse e disorganiche
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	Riflessioni motivate, ampie e con originalità di pensiero	Giudizi personali motivati	Presenza di qualche riflessione personale	Riflessioni imprecise e/o infondate	Riflessioni non pertinenti / assenti
Coesione e coerenza testuale	Coerente e coesa	Ordinata e scorrevole	Qualche incongruenza	A tratti incoerente	Disordinata ed incoerente
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Articolata e consapevole	Adeguate	Accettabile	Poco articolata e superficiale	Assente e/o incoerente
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Appropriata ed efficace	Appropriata	Essenziale ma sostanzialmente corretta	Carente	Assente e/o del tutto inappropriata
PUNTEGGIO TOTALE	/ 100				
PUNTEGGIO ASSEGNATO	/ 20				

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

Tabella di equipollenza														
Scala 1:10	3	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10
Scala 1:15	5	6	7	7.50	8	9	10	10.50	11	12	13	13.50	14	15
Scala 1:20	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Scala 1:100	25-35	36-40	41-45	46-50	51-55	56-60	61-65	66-70	71-75	76-80	81-85	86-90	91-95	96-100

COGNOME.....NOME..... CLASSE..... DATA ____/____/____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA C
(Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità)

Descrittori	Indicatori				
	10	8	6	4	2
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Uso corretto e articolato delle strutture sintattiche; punteggiatura accurata ed efficace	Sostanzialmente corretto; punteggiatura accurata	Qualche errore in periodi più complessi; punteggiatura sostanzialmente corretta	Presenza di gravi errori; punteggiatura poco sorvegliata	Gravi e numerosi errori; punteggiatura scorretta
Ricchezza e padronanza lessicale	Lessico vario ed appropriato	Lessico appropriato	Lessico semplice ma pertinente	Lessico limitato	Lessico povero
<u>ELABORAZIONE</u> <u>TESTO</u> <u>ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO</u>					
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Efficaci ed originali	Ben strutturate e articolate	Parzialmente efficaci e poco puntuali	Imprecise ed incomplete	Del tutto confuse e disorganiche
Coesione e coerenza testuale	Coerente e coesa	Ordinata e scorrevole	Qualche incongruenza	A tratti incoerente	Disordinata ed incoerente

Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	Esaustive	Adeguate	Accettabili	Scarse	Del tutto inadeguate
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Rigoroso e preciso	Nel complesso adeguato	Accettabile	Poco articolata e superficiale	Assente e/o incoerente
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Complete ed approfondite	Appropriate e ben strutturate	Essenziali e/o parziali	Limitate e imprecise	Scarse
	15	12	9	6	3
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	Riflessioni motivate, ampie e con originalità di pensiero	Giudizi personali motivati	Presenza di qualche riflessione personale	Riflessioni imprecise e/o infondate	Riflessioni non pertinenti / assenti
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Articolata e consapevole	Adeguate	Accettabile	Poco articolata e superficiale	Assente e/o incoerente
PUNTEGGIO TOTALE	/ 100		VOTO FINALE		
PUNTEGGIO ASSEGNATO	/ 20				

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

Tabella di equipollenza	3	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10
Scala 1:10	5	6	7	7.50	8	9	10	10.50	11	12	13	13.50	14	15
Scala 1:15	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Scala 1:100	25-35	36-40	41-45	46-50	51-55	56-60	61-65	66-70	71-75	76-80	81-85	86-90	91-95	96-100

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
(dati non sensibili)

RELAZIONI
E
MATERIALI UTILIZZATI
DAI DOCENTI PER IL
RAGGIUNGIMENTO DELLE
COMPETENZE

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI

Materia: **Tecnica dei servizi di Sala e Bar**

Docente: Baccio Sebastiano

Classe: **5 A Servizi di Cucina**

Libro di testo adottato: **Sala-Bar e Vendita per il quarto e quinto anno
dell'articolazione enogastronomia**

Autori: **Galeazzi Oscar**

Casa: **Hoepli**

Ore di lezioni effettuate nell'anno scolastico **2025/2026**

Ore settimanali lezioni: 2

N. ore 21 su N. ore 66 previste dal piano di studi

Considerazioni sulla Classe

La classe composta da 17 alunni, tra questi un alunno si è ritirato nel mese di febbraio, nella classe ci sono 2 alunni BES, che seguono una programmazione con obiettivi minimi. L'attività didattica si è sempre svolta in un clima di poca collaborazione, in particolare la partecipazione alla parte teorica è stata incostante e poco approfondita.

Nel contesto classe il comportamento non è sempre stato corretto evidenziando così la difficoltà degli alunni a riconoscere determinati comportamenti consoni ai luoghi.

Per quanto riguarda la preparazione, gran parte della classe è eterogenea, un numero esiguo ha delle buone competenze, altri raggiungono la sufficienza e una minima parte stenta a raggiungere la mediocrità. Lo studio a casa è quasi assente.

La frequenza si è mostrata critica, in quanto solo pochi alunni hanno una frequenza regolare, mentre la maggior parte, nel corso dell'anno scolastico, hanno avuto una frequenza molto discontinua.

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 con compiti scritti e interrogazioni orali durante le lezioni in classe.

Il programma è stato svolto in parte e gli obiettivi previsti nella progettazione sono stati raggiunti solo da pochi discenti.

In conclusione, l'impegno dimostrato dalla classe nel suo complesso, ha permesso di acquisire le conoscenze disciplinari in modo essenziale.

QUADRO DEGLI OBIETTIVI DI COMPETENZA

Competenze disciplinari <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

Argomenti trattati durante l'anno:

- La vite
- Struttura del grappolo
- Il mosto
- 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.
- Le diverse organizzazioni di lavoro a secondo delle strutture ricettive o ristoranti
- La differenza tra materiale e attrezzature, riconoscere e saper utilizzare
- Riconoscere e saper attuare i vari stili di servizio
- Calcolo del Food-Drink cost

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- Libro di testo
- Laboratorio di Sala Bar

ATTIVITA' INTEGRATIVE DIDATTICHE

- Partecipazione a manifestazioni extrascolastiche e scolastiche
- Stage dal 01/10/25 al 30/04/26, in alternanza scuola lavoro, in varie strutture del territorio

VALUTAZIONE

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:

- Situazione di partenza.
- Grado di evoluzione tecnico-pratica e competenze raggiunte.
- 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, li 28/04/2026

Prof. Baccio Sebastiano

RELAZIONE E MATERIALI DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI

ISTITUTO SUPERIORE "E. MAJORANA" AVOLA

RELAZIONE FINALE DISCIPLINARE

A.S. 2025 – 2026

Disciplina: ITALIANO

Classe V sez. A

Prof. Macca Stella

1. SITUAZIONE DELLA CLASSE ALLA FINE DELL'ANNO SCOLASTICO

Gli allievi hanno mostrato nei confronti della disciplina un atteggiamento nel complesso accettabile e una partecipazione sufficiente. La preparazione è complessivamente adatta alle loro capacità. L'autonomia di lavoro è risultata poco adeguata. L'atteggiamento generale degli allievi è stato talvolta difficoltoso. Il clima relazionale è stato a volte conflittuale. Si è registrata una frequenza assidua da parte di alcuni studenti, e saltuaria per altri studenti che ha inciso sul percorso di apprendimento.

2. REALIZZAZIONE DEGLI INTERVENTI PROGETTATI

Gli interventi progettati, nonostante le varie difficoltà riscontrate, sono stati tutti effettivamente realizzati.

3. OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO CONSEGUITI

Gli obiettivi sono stati sufficientemente acquisiti.

Rispetto alla situazione di partenza ed alla sua evoluzione nel corso dell'anno, la classe è rimasta stabile.

4. SUDDIVISIONE DELLA CLASSE IN FASCE DI LIVELLO IN USCITA

LIVELLO INIZIALE	LIVELLO BASE	LIVELLO INTER MEDIO	LIVELLO AVANZATO
non raggiunto (voti fino a 5,4)-	(voto da 5,5 a 7,4)	(voti da 7,5 a 9,4)	(voti da 9,5 a 10)

Lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali solo guidato.	Lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali.	Lo studente svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite.	Lo studente svolge compiti e problemi complessi in situazioni anche non note, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità. Sa proporre e sostenere le proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli.
Numero alunni	Numero alunni	Numero alunni	Numero alunni
3	6	6	0

5. INTERVENTI DI SOSTEGNO

Ci si è avvalsi della collaborazione:

o *Dell'insegnante di sostegno specializzato* " *dell'educatore comunale* per i seguenti alunni:

- B. A.
- C. M.

Inoltre è presente un alunno BES non certificato.

Il lavoro è stato svolto prevalentemente in classe (Vedi PEI)

6. METODOLOGIA E STRUMENTI

Gli interventi didattici sono stati effettuati utilizzando:

METODI E STRATEGIE

Lezione frontale
Testi didattici di supporto
Schede predisposte per l'insegnante

MEZZI E STRUMENTI

Libri di testo
LIM
Canali digitali di approfondimento

Lavori di gruppo per fasce di livello
Brain Storming
Problem solving
Discussione guida

7. VERIFICA DEGLI APPRENDIMENTI E DELLE COMPETENZE

Le conoscenze e le abilità sono state verificate attraverso un congruo numero di prove di vario tipo:
compiti significativi, osservazioni sistematiche, autobiografia cognitiva semplice o strutturata.

Le competenze chiave di cittadinanza sono state osservate e valutate attraverso:
attività curriculari disciplinari e/o per Asse Culturale
attività laboratoriali
attività previste in progetti

8. MODI UTILIZZATI PER VERIFICARE GLI APPRENDIMENTI

PROVE SCRITTE

Testi
Relazioni
Sintesi
Questionari aperti

PROVE ORALI

Interrogazioni
Discussione argomenti di studio

PROVE PRATICHE

NESSUNA

9. SITUAZIONE DISCIPLINARE

Non è stato necessario ricorrere a provvedimenti disciplinari rilevanti, ma episodicamente e in via del tutto eccezionale si è fatto uso di annotazioni di richiamo personale. A volte è stato necessario convocare le famiglie.

10. RAPPORTI CON LE FAMIGLIE

I genitori degli allievi sono stati contattati attraverso le consuete modalità dei colloqui individuali e generali; in particolare, la partecipazione della famiglia ai colloqui è stata scarsa.

RECUPERO DELLE DIFFICOLTÀ

SOSTEGNO DELLE ECCELLENZE

- Attività mirate al miglioramento della partecipazione alla vita di classe. - Controlli sistematici del lavoro svolto in autonomia. - Attività mirate all'acquisizione di un metodo di lavoro più ordinato ed organizzato. - Attività personalizzate - Interventi mirati di recupero delle carenze anche attraverso l'utilizzo di tutoraggio tra pari e momenti di cooperative learning	- Approfondimento degli argomenti di studio. - Attività mirate al perfezionamento del metodo di studio e di lavoro. - Attività mirate a consolidare le capacità di comprensione, di comunicazione e le abilità logiche. - Attività di gruppo per migliorare lo spirito di cooperazione.
--	--

ARGOMENTI SVOLTI DI LETTERATURA

Dal secondo Ottocento al primo Novecento

L'età del Positivismo:

- Il Naturalismo in Francia (la narrativa naturalista)
 - Il Verismo in Italia (i caratteri)
- Luigi Capuana (lettura di approfondimento *Le paesane*)
- Giovanni Verga (vita, opere, pensiero e poetica, tecniche narrative. Lettura di approfondimento *I Malavoglia e Mastro don Gesualdo*)

L'età del Decadentismo:

- I caratteri del Decadentismo, il superamento del Positivismo, il Simbolismo, l'Estetismo
 - La Scapigliatura e il ritorno al Classicismo
- Charles Baudelaire (lettura di approfondimento *i fiori del male*)
- Grazia Deledda (lettura di approfondimento *Canne al vento*)
- Giovanni Pascoli (vita, opere, pensiero e poetica, approfondimento poesie *Lavandare e X Agosto*)
- Gabriele D'Annunzio (vita, opere, pensiero e poetica, approfondimento *la pioggia nel pineto*)

La letteratura del primo Novecento in Europa

Le Avanguardie:

- Espressionismo
- Futurismo
- Dadaismo
- Surrealismo
- Crisi del Romanzo

La letteratura del primo Novecento in Italia

- Crepuscolarismo
- Futurismo
- Narrativa in crisi
- Italo Svevo (vita, opere, pensiero e poetica, approfondimento lettura *la coscienza di Zeno*)
- Luigi Pirandello (vita, opere, pensiero e poetica, teatro, lettura di approfondimento *il fu Mattia Pascal*)
- Giuseppe Ungaretti (vita, opere, pensiero e poetica, approfondimento poesie *Veglia, Soldati, Fratelli, Mattina*)

La letteratura dal primo al secondo dopoguerra nel mondo

- La Lirica

- Il nuovo Romanzo

Dagli anni Venti agli inizi degli anni Cinquanta

La poesia italiana tra Ermetismo e antiermetismo

- Salvatore Quasimodo
- Umberto Saba
- Cesare Pavese
- Eugenio Montale (lettura di approfondimento: *Ossi di seppia*)

ISTITUTO SUPERIORE “E. MAJORANA” AVOLA

RELAZIONE FINALE DISCIPLINARE

A.S. 2025 – 2026

Disciplina: STORIA Classe V sez. A Prof. Macca Stella

1. SITUAZIONE DELLA CLASSE ALLA FINE DELL'ANNO SCOLASTICO

Gli allievi hanno mostrato nei confronti della disciplina un atteggiamento nel complesso accettabile e una partecipazione sufficiente. La preparazione è complessivamente adatta alle loro capacità. L'autonomia di lavoro è risultata poco adeguata. L'atteggiamento generale degli allievi è stato talvolta difficoltoso. Il clima relazionale è stato a volte conflittuale. Si è registrata una frequenza assidua da parte di alcuni studenti, e saltuaria per altri studenti che ha inciso sul percorso di apprendimento.

2. REALIZZAZIONE DEGLI INTERVENTI PROGETTATI

Gli interventi progettati, nonostante le varie difficoltà riscontrate, sono stati

tutti effettivamente realizzati.

3. OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO CONSEGUITI

Gli obiettivi sono stati sufficientemente acquisiti.

Rispetto alla situazione di partenza ed alla sua evoluzione nel corso dell'anno, la classe è rimasta stabile.

4. SUDDIVISIONE DELLA CLASSE IN FASCE DI LIVELLO IN USCITA

LIVELLO INIZIALE (voti fino a 5,4)	LIVELLO BASE (voto da 6 a 7)	LIVELLO INTERMEDIO (voti da 7,5 a 8,5)	LIVELLO AVANZATO (voti da 9 a 10)
Lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali solo guidato.	Lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali.	Lo studente svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite.	Lo studente svolge compiti e problemi complessi in situazioni anche non note, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità. Sa proporre e sostenere le proprie opinioni e assumere

			autonomamente decisioni consapevoli.
Numero alunni	Numero alunni	Numero alunni	Numero alunni
3	5	7	0

5. INTERVENTI DI SOSTEGNO

Ci si è avvalsi della collaborazione:

insegnante di sostegno specializzato, dell'educatore comunale per i seguenti alunni:

- B. A.
- C. M.

Inoltre, è presente un alunno BES non certificato.

Il lavoro è stato svolto prevalentemente in classe (Vedi PEI)

6. METODOLOGIA E STRUMENTI

Gli interventi didattici sono stati effettuati utilizzando:

METODI E STRATEGIE

Lezione frontale
Testi didattici di supporto

MEZZI E STRUMENTI

Libri di testo
LIM

Schede e mappe Storiche
Brain Storming
Problem solving
Discussione guida

Canali digitali di approfondimento

7. MODI UTILIZZATI PER VERIFICARE GLI APPRENDIMENTI

PROVE SCRITTE

Testi
Sintesi (mappe)
Questionari aperti

PROVE ORALI

Interrogazioni
Discussione argomenti di studio

8. SITUAZIONE DISCIPLINARE

Non è stato necessario ricorrere a provvedimenti disciplinari rilevanti, ma episodicamente e in via del tutto eccezionale si è fatto uso di annotazioni di richiamo personale. A volte è stato necessario convocare le famiglie.

9. RAPPORTI CON LE FAMIGLIE

I genitori degli allievi sono stati contattati attraverso le consuete modalità dei colloqui individuali e generali; in particolare, la partecipazione della famiglia ai colloqui è stata scarsa.

***RECUPERO DELLE
DIFFICOLTÀ***

***SOSTEGNO DELLE
ECCELLENZE***

- Attività mirate al miglioramento della partecipazione alla vita di classe. - Controlli sistematici del lavoro svolto in autonomia. - Attività mirate all'acquisizione di un metodo di lavoro più ordinato ed organizzato. - Attività personalizzate - Interventi mirati di recupero delle carenze anche attraverso l'utilizzo di tutoraggio tra pari e momenti di cooperative learning	- Approfondimento degli argomenti di studio. - Attività mirate al perfezionamento del metodo di studio e di lavoro. - Attività mirate a consolidare le capacità di comprensione, di comunicazione e le abilità logiche. - Attività di gruppo per migliorare lo spirito di cooperazione.
--	--

ARGOMENTI SVOLTI DI STORIA

Inizio inquieto per il XX secolo

- La Belle Epoque e la nuova società di Massa
- Nuovi protagonisti sulla scena internazionale
- L'Italia di Giolitti
- Gli opposti nazionalismi alla vigilia del 1914

Guerra e Dopoguerra

- L'Europa nella spirale della Prima guerra mondiale
- La Rivoluzione russa
- Un bilancio del conflitto e la pace insoddisfacente
- Il difficile dopoguerra e la Repubblica di Weimar

L'ascesa dei Totalitarismi

- Il Fascismo scala il potere in Italia
- Le difficoltà delle democrazie: la crisi del 1929
- Il fascismo diventa regime
- L'URSS di Stalin
- La Germania di Hitler

La Seconda guerra mondiale

- Verso un nuovo conflitto
- Dall'offensiva di Hitler alla sconfitta del nazismo
- La Resistenza in Italia e la nascita della Repubblica
- Due tragedie: l'olocausto nucleare e la Shoah

Gli anni della guerra fredda

- L'Europa e il mondo divisi in due "blocchi"
- La rivoluzione di Mao e l'indipendenza dell'India
- USA, URSS ed Europa negli anni Cinquanta e Sessanta
- Il 1968 e la contestazione giovanile

RELAZIONE E MATERIALI DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI

RELAZIONE E MATERIALI DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI

Materia: Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva

Docente: Prof. Vanni Spada

Il Libro di testo adottato: TUTTO COMPRESO Diritto e Tecnica Amministrativa Dell'Impresa
Turistica

- Autori: F. Cammisa P. Matrisciano M. Micelli
 - Casa Editrice: Scuola & Azienda
-

Ore di lezioni effettuate nell'anno scolastico 2025/2026

Ore settimanali lezioni 03

N. ore 70 su N. ore 99

■ ■

Nota Bene: lo scarto fra le ore previste e quelle effettuate è dovuto a qualche assenza collettiva della classe ma soprattutto alle circostanze che il conteggio delle ore effettivamente svolte fa riferimento alla data di redazione del presente consuntivo.

Considerazioni sulla Classe

La classe è composta da 17 alunni. Nel mese di febbraio un alunno ha interrotto la frequenza. Nel gruppo classe sono presenti due alunni con Bisogni Educativi Speciali che seguono una programmazione per obiettivi minimi e si avvalgono del supporto degli insegnanti di sostegno. La classe si presenta eterogenea riguardo al livello di preparazione. Un esiguo numero di alunni possiede buone competenze e partecipa in modo costruttivo. Alcuni raggiungono la piena sufficienza, mentre altri si attestano su livelli quasi sufficienti, evidenziando fragilità sia nell'acquisizione dei contenuti sia nell'applicazione delle procedure. Data la disomogeneità della classe i contenuti sono stati trattati in maniera più semplicistica. Il comportamento non è sempre corretto, anche a causa delle difficoltà di alcuni alunni a rispettare le regole del contesto classe. Il dialogo educativo risulta difficoltoso poiché il gruppo, nel complesso, mostra scarsa attenzione alle attività proposte e fatica a mantenere la concentrazione per tempi prolungati. Lo studio domestico risulta mediocre per la maggior parte degli alunni, solo alcuni hanno raggiunto una conoscenza discreta. Solo pochi studenti mantengono una frequenza regolare. La restante parte della classe ha registrato, nel corso dell'anno

scolastico, una frequenza discontinua, con assenze frequenti. Nel corso dell'anno sono stati predisposti diversi interventi finalizzati a:

- potenziare un metodo di studio autonomo;
- migliorare l'uso della terminologia specifica disciplinare;

Le attività hanno previsto lavori di gruppo, esercitazioni guidate e recupero in itinere. L'impegno mostrato dalla classe, nel suo complesso, è risultato sufficiente per alcuni alunni e quasi sufficiente per altri. Ciò ha permesso di acquisire le conoscenze disciplinari in modo essenziale, pur con il permanere di lacune che richiedono ulteriore consolidamento.

In relazione alla programmazione curricolare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di conoscenze, competenze capacità:

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

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

CONTENUTI

<i>Modulo</i>	<i>Ore</i>	<i>Titolazione del modulo</i>
1	10	Siamo cittadini europei

2	55	La legislazione turistica
3	25	La programmazione ed il budget
4	25	Le politiche di vendita nella ristorazione
	17	Attività di recupero e di consolidamento delle conoscenze pregresse

Metodi di insegnamento:

lezione frontale, lavoro di gruppo.

Mezzi e strumenti di lavoro:

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

Spazi

I Aula.

Strumenti di verifica

Prove strutturate e semi-strutturate, verifiche orali

Avola 16/05/2026

F.to Prof. Vanni Spada

MATERIA: Matematica

Docente: Prof.ssa Lo Iacono Ersilia

Libro di testo adottato: La matematica a colori 4 – Edizione gialla- Leonardo Sasso (Autore) - Petrini/DeA Scuola (Editore)

N° ore di lezione settimanali: 3

N° ore di lezione effettuate nell'A.S. 2025-2026 al 24/04/2026: 66 su 99 ore previste dal piano di studi.

Considerazioni sulla classe

La classe è composta da 17 alunni. Nel mese di febbraio un alunno ha interrotto la frequenza.

Nel gruppo classe sono presenti tre alunni con Bisogni Educativi Speciali di cui due seguono una programmazione per obiettivi minimi e si avvalgono del supporto degli insegnanti di sostegno.

La classe si presenta eterogenea riguardo al livello di preparazione. Un esiguo numero di alunni possiede buone competenze e partecipa in modo costruttivo. Alcuni raggiungono la piena sufficienza, mentre altri si attestano su livelli quasi sufficienti, evidenziando fragilità sia nell'acquisizione dei contenuti sia nell'applicazione delle procedure. Data la disomogeneità della classe i contenuti sono stati trattati in maniera più semplicistica. Il comportamento non è sempre corretto, anche a causa delle difficoltà di alcuni alunni a rispettare le regole del contesto classe. Il dialogo educativo risulta difficoltoso poiché il gruppo, nel complesso, mostra scarsa attenzione alle attività proposte e fatica a mantenere la concentrazione per tempi prolungati. Lo studio domestico risulta scarso per la maggior parte degli alunni. Solo pochi studenti mantengono una frequenza regolare. La restante parte della classe ha registrato, nel corso dell'anno scolastico, una frequenza discontinua, con assenze frequenti. Nel corso dell'anno sono stati predisposti diversi interventi finalizzati a:

- potenziare un metodo di studio autonomo;
- migliorare l'uso della terminologia specifica disciplinare;

Le attività hanno previsto lavori di gruppo, esercitazioni guidate e recupero in itinere. L'impegno mostrato dalla classe, nel suo complesso, è risultato sufficiente per alcuni alunni e quasi sufficiente per altri. Ciò ha permesso di acquisire le conoscenze disciplinari in modo essenziale, pur con il permanere di lacune che richiedono ulteriore consolidamento.

Conoscenze

RICHIAMI SU EQUAZIONI INTERE E FRATTE DI PRIMO E SECONDO GRADO

RICHIAMI SU DISEQUAZIONI INTERE DI PRIMO E SECONDO GRADO

FUNZIONI

- Concetto di funzione
- Classificazione delle funzioni numeriche con riferimento particolare alle funzioni razionali
- Dominio di una funzione e sua determinazione in termini algebrici e di intervalli di una funzione razionale fratta di primo e secondo grado
- Funzione pari o dispari

- Intersezioni del grafico di una funzione razionale fratta di primo e secondo grado con gli assi cartesiani
- Segno di una funzione razionale fratta di primo e secondo grado
- Funzione monotona a partire dal grafico
- Punti di estremo relativo/assoluto a partire dal grafico

LIMITI DI FUNZIONI

- Approccio grafico al concetto di limite di una funzione
- Determinazione dei limiti di una funzione a partire dal grafico
- Limiti come applicazione per la ricerca degli asintoti verticali e orizzontali di funzioni razionali fratte di primo e secondo grado

ANALISI GRAFICA DI UNA FUNZIONE

- Lettura del grafico di una funzione con determinazione del dominio, degli intervalli di positività e di crescita, delle intersezioni con gli assi, dei limiti e degli asintoti, dei punti estremanti (eventuale scrittura della legge della funzione)

DOPO IL 15 MAGGIO

DERIVATE

- Approccio grafico della derivata
- Regola di derivazione di una funzione razionale fratta (caso semplice)
- Determinazione dei punti estremanti
-

Abilità

- Individuare dominio, zeri, segni e asintoti di una funzione razionale fratta
- Rappresentare sul piano cartesiano tutti gli elementi analitici del punto precedente
- Tracciare il grafico probabile di una funzione razionale fratta a partire dallo studio degli elementi caratteristici
- Leggere e interpretare un grafico assegnato ricavando gli elementi caratteristici

Competenze

- Utilizzare in maniera adeguata il linguaggio matematico
- Argomentare i passaggi risolutivi e giustificare le scelte operate nell'analisi del grafico
- Collegare la rappresentazione analitica e quella grafica, sviluppando capacità di controllo dei risultati

Metodi di insegnamento

- Lezione frontale e partecipata
- Approfondimenti con gruppi di lavoro
- Attività di recupero in itinere

Mezzi e strumenti di lavoro

- Libro di testo
- Fotocopie

Spazi

- Aula

Tempi

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

Strumenti di verifica e valutazione

Sono state realizzate prove scritte alla fine di ogni argomento e verifiche orali. 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 a un uso corretto di formule, alla scorrevolezza e proprietà dell'esposizione, alla competenza nell'uso adeguato delle nozioni acquisite, alla capacità di rielaborazione.

Avola, 24 aprile 2026

F.to Prof. ssa Lo Iacono Ersilia

Disciplina : **INGLESE**

Docente : **Prof.ssa Antonella Ciciarella**

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 **50**

La classe è composta da diciassette alunni, tre femmine e quattordici maschi, quasi tutti provenienti della IV A Eno, fatta eccezione per una alunna proveniente da altro istituto, che però ha abbandonato gli studi subito dopo.

Fanno parte della classe due alunni diversamente abili, che seguono una programmazione per obiettivi minimi. E' presente anche un alunno Bes non certificato.

Sin dall'inizio dell'anno scolastico la classe si è presentata eterogenea, un piccolo gruppo di alunni ha partecipato all'attività didattica dimostrandosi spesso pronto ad acquisire la terminologia tecnica che caratterizza il settore della cucina, raggiungendo autonome capacità di lavoro e dimostrando volontà di studiare gli argomenti proposti, dando vita ad un mediamente positivo e produttivo risultato; un gruppo più consistente, invece, caratterizzato da conoscenze pregresse basilari, ha stentato nella parte di Speaking.

Il comportamento è stato sempre vivace per la maggior parte degli alunni, i quali, nel complesso, hanno raggiunto un risultato più che sufficiente.

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

Conoscenze:

- Conoscenza degli aspetti comunicativi 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 della microlingua enogastronomica
- Conoscenza del rapporto cibo e salute

- Conoscenza dei diversi stili alimentari, delle malattie legate all'alimentazione e le diete alternative
- Conoscere il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare

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.
- Pochi sono in grado di esprimersi, per iscritto od oralmente, in misura discreta; alcuni incontrano 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 FSL.

Strumenti di verifica e valutazione

Sono state svolte verifiche sistematiche sia scritte che orali.

ARGOMENTI TRATTATI

Alternative diets: Vegetarian diet, Vegan diet, Microbiotic diet, Raw food diet

Teen and sport diets

A recipe: Mussels steamed with cider and bacon

The role of food (photocopy)

The Slow Food Movement

Food contamination

Food preservation

Physical methods

HCCP (photocopy)

Safety and the uniform (photocopy)

Personal hygiene and appearance (photocopy)

EDUCAZIONE CIVICA:

UDA 1: Valorizziamo i nostri luoghi: Slow food

UDA 2. L'igiene e la sicurezza in ambiente di lavoro:

MATERIA: Laboratorio Enogastronomia Cucina

Docente: Prof.ssa Abela Tiziana

Libro di testo adottato: Nuovo Chef 5

Autori: G. Frangini

Casa Editrice: Le Monnier Scuola

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2025-2026: 176 ore svolte a tutt'oggi su 198 ore previste dal piano di studi.

La classe composta da 17 alunni, tra questi un alunno ha interrotto la sua frequenza nel mese di febbraio. Nel gruppo classe sono presenti due alunni con Bisogni educativi speciali che seguono una programmazione per obiettivi minimi e godono dell'ausilio degli insegnanti di sostegno, e un alunno Bes non certificato. La classe per quanto riguarda il livello di preparazione si presenta eterogenea, un esiguo numero ha delle buone competenze, alcuni raggiungono la sufficienza mentre altri sono quasi sufficienti. Il comportamento risulta non sempre corretto per un gruppo di alunni, ciò rende difficoltoso il dialogo e il regolare svolgimento delle attività sia teoriche che pratiche. Lo studio a casa per la maggior parte è scarso. Pochi alunni presentano una frequenza regolare, mentre, la maggior parte ha riportato nel corso dell'anno scolastico una frequenza discontinua. Sono stati articolati diversi interventi volti a potenziare un metodo di studio autonomo nonché al miglioramento dell'uso della terminologia specifica nell'ottica dell'acquisizione delle competenze richieste dal mondo del lavoro. L'impegno mostrato dalla classe nel suo complesso, ad oggi, è risultato essere per alcuni discreto, per altri sufficiente mentre per altri quasi sufficienti, permettendo così di acquisire le conoscenze disciplinari in modo essenziale.

Conoscenze

- Normativa igienico-sanitaria, procedura di autocontrollo e HACCP.
- Normativa tutela sicurezza dei lavoratori e del cliente
- Tecnologie innovative di manipolazione, cottura dei cibi.
- Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura.
- Criteri di elaborazione di un menu
- Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari.

Abilità

- Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.
- Applicare le normative sulla sicurezza e salute sui luoghi di lavoro
- Applicare correttamente tecniche di cottura e conservazione.
- Riconoscere i cibi di qualità e le certificazioni utilizzate

Competenze

- 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.
- Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a nuove abitudini e stili di vita.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

Metodi di insegnamento

- Lezione frontale e partecipata
- Approfondimenti con fonti tratte dal web

Mezzi e strumenti di lavoro

- Libro di testo
- Appunti, schemi forniti dall'insegnante per semplificare, integrare e/o sostituire il libro di testo
- Power point
- Esercitazioni pratiche

Spazi

- Aula
- Laboratorio di cucina

Tempi:

I tempi per la realizzazione dei moduli rispetto a quanto previsto dal docente, hanno subito delle piccole variazioni legate all'impegno e ai differenti tempi di apprendimento dei singoli alunni. Nel corso dell'anno gli alunni hanno svolto due UDA (una per quadrimestre)

Strumenti di verifica e valutazione

Sono state svolte verifiche orali arricchite dalla revisione dei compiti di realtà consegnati dagli studenti a termine di ciascuna UDA.

Numerose verifiche pratiche di laboratorio di cucina

Elaborati scritti con scienze dell'alimentazione per abituare gli alunni a sostenere la seconda prova degli Esami di Stato.

Programma svolto di Laboratorio enogastronomia Cucina

Aree tematiche	Unità Didattiche
1) Sicurezza alimentare	U.D.1: L'igiene in cucina U.D.2: : Il sistema HACCP
2) Sicurezza e salubrità del luogo di lavoro	U.D.1: La sicurezza sul luogo di lavoro U.D.2: I rischi lavorativi nella ristorazione
3) Qualità alimentare	U.D.1: La qualità dei prodotti: le certificazioni europee, italiane e siciliane U.D.2: Le certificazioni religiose; i nuovi prodotti alimentari
4) I menu della ristorazione commerciale	U.D.1: L'aspetto gastronomico del menu U.D.2: I tipi di menu U.D.3: L'equilibrio nutrizionale del menu
5) Il catering e il banqueting	U.D.1: Il catering (dopo il 15 maggio) U.D.2: Il banqueting (dopo il 15 maggio)

Ed. Civica:

- I prodotti a denominazione d'origine e prodotti tradizionali
- Le frodi alimentari
- La cucina italiana nel mondo

Avola, 27 aprile 2026

F.to Prof. ssa Tiziana Abela

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

La classe originariamente composta da 17 studenti, di cui uno ha cessato la frequenza nel mese di febbraio, presenta un livello mediamente appena accettabile.

Nel gruppo classe sono presenti tre alunni con Bisogni Educativi Speciali di cui due seguono una programmazione per obiettivi minimi e si avvalgono del supporto degli insegnanti di sostegno.

La classe si presenta eterogenea riguardo al livello di preparazione. Un esiguo numero di alunni possiede buone competenze e partecipa in modo costruttivo. Alcuni raggiungono la piena sufficienza, mentre altri si attestano su livelli quasi sufficienti, evidenziando fragilità sia nell'acquisizione dei contenuti sia nell'uso del linguaggio specifico della disciplina. Gli argomenti sono stati di conseguenza semplificati e ridotti, adeguandoli ai livelli riscontrati. Solo una parte della classe si mostra partecipativa e interessata e si sottopone con una certa regolarità alle verifiche orali. Lo studio domestico risulta scarso per la maggior parte degli studenti.

Il comportamento non è sempre corretto, anche a causa delle difficoltà di alcuni alunni a rispettare le regole del contesto classe. Il dialogo educativo risulta difficoltoso poiché il gruppo, nel complesso, mostra scarsa attenzione alle attività proposte e fatica a mantenere la concentrazione per tempi prolungati.

Le ore svolte sono molto inferiori al monte ore previsto, principalmente a causa del ritardo nell'avvio delle ore in compresenza di educazione civica, due settimanali insieme a D.T.A. e Italiano/Storia (le lezioni per motivi organizzativi hanno avuto inizio dopo le vacanze di Natale), sia a causa di esigenze didattiche delle suddette due discipline (eventuali compiti in classe o verifiche orali di D.T.A. e Italiano/Storia) sia per ulteriori attività extracurricolari.

Tematica	Conoscenze	Abilità	Metodologie/attività	or e	Discipline
----------	------------	---------	----------------------	---------	------------

Costituzion e	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 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 transizione ecologica	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
	La democrazia art.1: significato e modi di esercizio – il referendum confermativo o costituzionale a confronto con il referendum abrogativo Art.11 Cost. ripudio della	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	6	Diritto e tecniche amministrative

	guerra e limitazione della sovranità nazionale: la guerra in Ucraina.		Verifica formativa		
--	---	--	--------------------	--	--

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 Atti normativi)	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: Le principali norme (differenza tra regolamenti e direttive) L'importanza di essere cittadini europei. Principio del ripudio della guerra e della	Individuare il ruolo e le funzioni degli Organismi internazionali	Lezione guidata e dialogata	3	Storia

	cooperazione internazionale sanciti dalla Costituzione. nell'articolo 11				
--	---	--	--	--	--

f.to Prof.ssa Agata Angela Magliocco

Materia: SCIENZE MOTORIE

Classe: V A ENO CONSUNTIVO SCIENZE MOTORIE

Classe: 5A ENO

Materia: Scienze motorie

Docente: Alderucci Rita

Libro di testo adottato: "Educare al movimento" G.Fiorini, S. Coretti, N. Lovecchio, S. Bocchi

Ore di lezione previste dal piano di studi nell'anno scolastico 2025\2026: n° 66

Ore di lezione effettuate: n° 54

Considerazioni sulla classe

- Nella classe sono presenti studenti dotati di discrete capacità, pertanto la classe in generale ha conseguito risultati soddisfacenti in termini di conoscenze e competenze. Gli obiettivi programmati all'inizio dell'anno scolastico sono stati quasi completamente raggiunti. La classe nel complesso ha raggiunto una buona preparazione e conoscenza degli argomenti trattati.

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

CONOSCENZE

La classe ha acquisito la conoscenza dei vari tipi di allenamento per la resistenza, la ginnastica respiratoria, il gioco della pallavolo, educazione alimentare e alla salute, elementi di primo soccorso.

COMPETENZE

Come allenarsi per la resistenza, la velocità e la forza, eseguire la tecnica e la tattica di gioco della pallavolo e una buona educazione alla salute.

CAPACITA'\ABILITA'

Migliorare le capacità condizionali e coordinative e assumere ruoli nella pallavolo e nel calcio

CONTENUTI DISCIPLINARI – I e II quadrimestre

Lezioni pratiche

- Potenziamento fisiologico generale
- Sviluppo e miglioramento della capacità condizionali (forza-velocità-resistenza), capacità coordinative e generali e specifiche
- Apprendimento della tecnica di alcune specialità dell'Atletica: corsa di resistenza e corsa veloce
- Miglioramento della capacità articolare
- Miglioramento della lateralizzazione

- Il gioco della pallavolo
- Il gioco del calcio a 5
- Incontri di tennis tavolo

Lezioni teoriche

- Discreta conoscenza del sistema muscolare e dell'apparato cardiocircolatorio
- Il gioco della pallavolo
- Il gioco del calcio a cinque
- Incontri di tennis da tavolo
- Le dipendenze dall'alcool, tabacco e droghe

Educazione civica

Educazione alla salute e al benessere:

- I benefici dell'attività motoria all'aperto per quanto concerne l'apparato scheletrico, muscolare, respiratorio e cardiocircolatorio
- Igiene e sicurezza in palestra

METODI DI INSEGNAMENTO

Le lezioni si sono tenute in presenza mediante lezioni frontali, lavori di gruppo, insegnamento individualizzato, simulazioni.

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO

Libro di testo.

Attrezzi sportivi (palloni, racchette)

SPAZI UTILIZZATI

La teoria si è svolta regolarmente in aula.

Le attività pratiche sono state svolte negli spazi esterni dell'edificio scolastico e all'interno della palestra attrezzata.

STRUMENTI DI VERIFICA

Interrogazioni, test e attività pratica. Le verifiche si sono svolte alla fine di ogni modulo attraverso conversazioni e prove pratiche di ogni modulo.

DOCENTE

Avola, 23/04/2026

FIRMA DEL

Alderucci Rita

RELAZIONE E MATERIALI DELLA DISCIPLINA

FRANCESE

Docente: Prof.ssa Graziella Artale

CLASSE V A – Enogastronomia

LIBRO DI TESTO: Sublime oenogastronomie et service

Anno scolastico 2025/2026

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2025-2026

N. ore svolte 67 su 99 previste dal piano di studi

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V Sez. A indirizzo enogastronomia è composta da 15 alunni (13 maschi e 2 femmine). In classe sono inseriti due alunni che seguono una programmazione per obiettivi minimi seguiti dagli insegnanti di sostegno.

Durante le ore di lezione, alcuni hanno partecipato sufficientemente alle attività proposte dalla docente, altri hanno prestato un livello di attenzione piuttosto 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 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

CAPACITA'

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

Légumes, les fromages, les fruits et les desserts

La Boulimie et l'anorexie

L'Igène dans la restauration
Les allergies et les intolérances
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
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. Compiti di realtà consegnati dagli studenti a termine dell'UDA.

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, 27/04/2026

L'Insegnante

Graziella Artale

Materia: **RELIGIONE CATTOLICA**

Docente: Grande Silvio

Libro di testo adottato: **ORIZZONTI**

Autore: **A. CAMPOLEONI**

Casa Editrice: **SEI**

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

N. ore 16, si prevedono entro fine anno scolastico un numero totale di

21

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

La maggior parte degli 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 27-04-2026

Il Docente

Prof. Grande Silvio

RELAZIONE E MATERIALI DELLA DISCIPLINA

SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI V sez. A ENO

Docente: Prof.ssa **Platania Claudia**

Libro di testo adottato: Scienza e Cultura dell'Alimentazione

Autori: A. Machado

Casa Editrice: Poseidonia Scuola - Mondadori Education

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2025-2026: 76 ore svolte a tutt'oggi su 132 ore previste dal piano di studi.

La classe composta da 17 alunni, tra questi un alunno ha interrotto la sua frequenza nel mese di febbraio. Nel gruppo classe sono presenti tre alunni con BES di questi, due seguono una programmazione per obiettivi minimi e godono dell'ausilio degli insegnanti di sostegno e un altro è un alunno non certificato. La maggior parte della classe è eterogenea riguardo il livello di preparazione, un esiguo numero ha delle buone competenze, alcuni raggiungono la sufficienza mentre altri sono quasi sufficienti. Il comportamento non sempre corretto a causa della difficoltà a vivere nel contesto classe. Difficoltoso è il dialogo poiché la classe non mostra attenzione alle attività proposte. Lo studio a casa per la maggior parte è scarso. Pochi alunni presentano una frequenza regolare, mentre, la maggior parte ha riportato nel corso dell'anno scolastico una frequenza discontinua e spesso talune strategie. Sono stati articolati diversi interventi volti a potenziare un metodo di studio autonomo nonché al miglioramento dell'uso della terminologia specifica nell'ottica dell'acquisizione delle competenze richieste dal mondo del lavoro. L'impegno mostrato dalla classe nel suo complesso è risultato essere per alcuni sufficiente mentre per altri quasi sufficienti, permettendo così di acquisire le conoscenze disciplinari in modo essenziale.

Conoscenze

- Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni e altre malattie di origine alimentare.
- Normativa igienico-sanitaria, procedura di autocontrollo e HACCP.
- Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi.
- Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura.
- Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari.

Abilità

- Prevenire e gestire i rischi di malattie di origine alimentare.
- Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.
- Applicare correttamente tecniche di cottura e conservazione.
- Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato e sostenibile.
- Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e limitazioni alimentari.

Competenze

- 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.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

Metodi di insegnamento

- Lezione frontale e partecipata
- Approfondimenti con fonti tratte dal web

Mezzi e strumenti di lavoro

- Libro di testo
- Fotocopie
- Power point

Spazi

- Aula
- Laboratorio di informatica

Tempi:

I tempi, così come previsto dal docente, hanno subito delle piccole variazioni legate ai differenti tempi di apprendimento dei singoli alunni. L'insegnante ha scandito i tempi secondo quanto previsto dalla normativa in merito alla progettazione per il 5 anno di indirizzo enogastronomia. Inoltre, gli alunni hanno svolto due UDA. Per permettere il recupero e il potenziamento delle competenze di Scienza e Cultura dell'Alimentazione sono state svolte 10 ore aggiuntive, alle quali una parte della classe ha partecipato.

Strumenti di verifica e valutazione

Per le prove di verifica sono stati predisposti test strutturati e semi-strutturati. Inoltre, sono stati svolti in classe elaborati scritti per abituare gli alunni a sostenere la seconda prova degli Esami di Stato. Le prove orali svolte con cadenza regolare sono state arricchite della revisione dei compiti di realtà consegnati dagli studenti a termine di ciascuna UDA.

Aree tematiche	Unità Didattiche
1) Sicurezza alimentare a tutela del consumatore	U.D.1: La contaminazione biologica degli alimenti
	U.D.2: La contaminazione fisico-chimica degli alimenti
	U.D.3: Il sistema HACCP
2) La trasformazione degli alimenti	U.D.1: La conservazione degli alimenti
	U.D.2: La cottura degli alimenti
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: Prescrizioni alimentari e religioni (dopo 15 maggio)
4) L'alimentazione in situazioni patologiche	U.D.1: La dieta nelle malattie cardiovascolari
	U.D.2: La dieta nelle malattie metaboliche (dopo 15 maggio)
	U.D.3: Allergie e intolleranze alimentari (dopo 15 maggio)

Avola, 22 aprile 2026

F.to Prof. ssa Claudia Platania

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE A.S. 2025/20226

DISCIPLINA	DOCENTI	FIRMA
<i>Diritto e Tecniche Amministrative</i>	<i>Spada Vanni</i>	
<i>Sostegno</i>	<i>Argentino Sebastiana</i>	
<i>Sostegno</i>	<i>Santoro Corrado</i>	
<i>Italiano, Storia</i>	<i>Macca Stella</i>	
<i>Scienza e Cultura dell'Alimentazione</i>	<i>Platania Claudia</i>	
<i>Educazione Civica</i>	<i>Magliocco Agata</i>	

<i>Matematica</i>	<i>Lo Iacono Ersilia</i>	
<i>Scienze Motorie e Sportive</i>	<i>Alderucci Rita</i>	
<i>Lingua Inglese (coord.)</i>	<i>Cicciarella Antonella</i>	
<i>Lingua Francese</i>	<i>Artale Graziella</i>	
<i>Religione Cattolica</i>	<i>Grande Silvio</i>	
<i>Lab. Serv. Enog. Settore Cucina</i>	<i>Abela Tiziana</i>	
<i>Lab. Serv. Enog. Settore Sala e Vendita</i>	<i>Baccio Sebastiano</i>	