



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "MAJORANA"

Liceo Scientifico-Liceo Scienze applicate –Liceo Classico –Liceo Linguistico-Scienze Umane A.F.M

Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale

Servizi per l'Enogastronomia Alberghiera

96012 AVOLA (SR) – Via Labriola, 1 Tel - 0931831970 // Fax 0931814021

C.F. 92021320897

E mail istituzionale: sris02300a@istruzione.gov.it



Erasmus+

We prepare for

Cambridge

Excellent

School of English

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(ai sensi dell'art. 10 dell'O.M. 45 del 9 marzo 2023)



Classe V sez. A

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

PERCORSO DI SECONDO LIVELLO

A. S. 2025/2026

Coordinatrice

prof.ssa Licata Tiso Rosa Venera

DIRIGENTE SCOLASTICO

prof.ssa Pagano Gabriella

INDICE

1. Descrizione del contesto generale	pag. 4
1.1 Le caratteristiche dell'Istituto e dell'Indirizzo	
1.2 L'identità degli Istituti professionali	
1.3 I Percorsi di Secondo Livello	
1.4 Profilo dell'Indirizzo: "Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera" – art. Cucina nei percorsi di secondo livello	
2. Informazioni sul curriculum	pag. 13
2.1 Il PECUP - profilo educativo, culturale e professionale	
2.2 Quadro orario Area Comune	
2.3 Quadro orario Area Indirizzo	
2.4 Quadro orario settimanale	
3. Descrizione e situazione della classe	pag. 20
3.1 Storia e profilo della classe	
3.2 Composizione consiglio di classe	
3.3 Variazioni del Consiglio di classe nel triennio	
3.4 Prospetto dati classe nel triennio	
3.5 Presentazione della classe alla fine del percorso d'istruzione	
4. Indicazioni generali attività didattica	pag. 26
4.1 Obiettivi, Metodologie, Strumenti, verifiche e valutazioni	
4.2 Libri di testo in adozione nella classe	
4.3 Partecipazione delle famiglie	
5. Quadro delle competenze	pag. 31
5.1 Competenze acquisite alla fine del quinquennio	
5.2 Testi di lingua italiana trattati nel corso del quinto anno	

5.3 Nodi Concettuali	
5.4 Percorsi interdisciplinari	
5.5 Curricolo Educazione Civica	
6. Attività e progetti	pag. 35
6.1 Attività, percorsi e progetti svolti nell'ambito di Cittadinanza e Costituzione	
6.2 Percorsi di Formazione Scuola/Lavoro e tabella	
6.3 Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento	
6.4 Modulo di Orientamento	
6.5 Attività di recupero e potenziamento delle conoscenze e delle competenze	
6.6 Prove INVALSI	
6.7 Simulazione d'esame	
7. Verifica e valutazione	pag.44
7.1 Criteri di valutazione degli apprendimenti	
7.3 Criteri per l'ammissione all'Esame di Stato 2025/2026	
7.4 Tipologia di prove di verifica svolte nelle diverse discipline	
7.5 Tabelle attribuzione credito scolastico	
7.6 Valutazione del colloquio e griglie per la valutazione delle prove scritte	
Allegati	pag. 46
Allegato A - Griglia di valutazione del colloquio	
Allegato B - Griglia per la valutazione della I prova scritta	
Allegato C - Griglia per la valutazione della II prova scritta	
Allegato D – Programmazione per competenze	
Allegato E: UDA Interdisciplinare	
Allegato F - UDA Educazione Civica	
Allegato G – Relazioni dei docenti e materiale utilizzato	
Firme del Consiglio di classe	pag.93

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

1.1 CARATTERISTICHE DELL'ISTITUTO "E. MAJORANA"

L'Istituto Majorana ha la sua sede ad Avola in via Labriola n. 1, 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 l'FSL (ex PCTO) per fare esperienza diretta nei contesti applicativi.

L'Istituto è dislocato su quattro sedi e offre agli allievi percorsi di studio differenti con i vari indirizzi

LICEI: Liceo Scientifico, Liceo Classico, Liceo Linguistico, Liceo Scienze Umane, Liceo Scienze Applicate;

TECNICI: · Amministrazione Finanza e Marketing, Turismo,

PROFESSIONALI: Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

PERCORSI DI SECONDO LIVELLO (EX SERALE): Servizi per l'Enogastronomia e L'ospitalità Alberghiera, Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale, Amministrazione Finanza E Marketing,

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.

1.2 IDENTITÀ DEGLI ISTITUTI PROFESSIONALI

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

I vari decreti, nella loro specificità, hanno tracciato gli assi portanti, sottolineato il ruolo e la specificità istituzionale, organizzativa e funzionale rispetto alla formazione professionale; hanno disciplinato e ridefinito gli indirizzi, i quadri orari e potenziato le attività didattiche laboratoriali.

Inoltre il Decreto direttoriale n. 1400 del 25 settembre 2019 con le Linee guida, rivolte ai docenti, al personale ATA, ai dirigenti scolastici e ai rappresentanti degli organi collegiali degli istituti coinvolti, ha favorito e sostenuto l'attivazione del nuovo assetto didattico e organizzativo dei nuovi percorsi di istruzione professionale (di cui al Decreto interministeriale 24 maggio 2018, n. 92, Regolamento ai sensi dell'articolo 3, comma 3, Decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61 e adottate con Decreto 766 del 23 agosto 2019).

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

La riforma dei nuovi professionali, quindi, intende creare un ponte verso il mondo del lavoro e delle professioni, dove lo studente potrà entrare facilmente dopo il conseguimento del diploma e il nuovo percorso di studi quinquennale, assicurando attività pratiche in laboratori e attività di alternanza nelle imprese, risponde all'esigenza organizzativa di percorsi che hanno una solida base di istruzione generale e tecnico-professionale.

La formazione acquisita permetterà al diplomato di utilizzare tecnologie e metodologie tipiche dei diversi contesti applicativi; di rispondere efficacemente alla crescente domanda di personalizzazione dei prodotti e dei servizi che sono alla base del successo di molte piccole e medie

imprese del made in Italy; di interagire con i sistemi produttivi territoriali che richiedono l'acquisizione di una base di apprendimento ampi.

I professionali, infatti, si configurano come un mezzo per mantenere un costante e necessario dialogo con il territorio nella sua valorizzazione, con i grandi settori in cui si articola il sistema economico nazionale e locale, declinandoli con i relativi fabbisogni formativi degli studenti.

L'integrazione con il territorio e il mondo produttivo è un fattore imprescindibile per l'elaborazione del piano dell'offerta formativa degli Istituti professionali.

Per questo motivo nella progettazione i docenti hanno cercato di mettere in relazione l'istruzione generale con quella tecnico-professionale, con gli interessi e le motivazioni degli studenti, affinché i saperi appresi siano percepiti come utili, significativi, verificabili e collocabili nella vita reale.

A favorire attitudini all'auto-apprendimento, al lavoro di gruppo, alla formazione continua e all'acquisizione e all'applicazione di valori che, insieme ai principi ispiratori della Costituzione, stanno alla base della convivenza civile.

In questo quadro le discipline, mantenendo la loro specificità, sono volte a far acquisire agli studenti conoscenze e competenze spendibili nel mondo universitario e del lavoro.

1.3.I PERCORSI DI SECONDO LIVELLO

I percorsi di istruzione di Secondo Livello sono finalizzati al conseguimento del diploma di istruzione tecnica, professionale e artistica.

I percorsi suddetti, si riferiscono al profilo educativo culturale e professionale dello studente e sono spesso strutturati su base triennale, o quadriennale ed

- offrono la possibilità di completare un percorso di studi sospeso in passato al fine di garantire un reinserimento fattivo nel mondo del lavoro;
- presentano una struttura che li rende significativamente diversi dal corso diurno, allo scopo di garantire reali opportunità formative agli adulti o ai giovani che li scelgono;
- sono fondati sulla flessibilità, sulla personalizzazione dei percorsi tramite i Patti Formativi Individuali (PFI).
- permettono il riconoscimento di crediti scolastici formali e lavorativi; di conseguire un diploma statale con valore legale facilmente spendibile nel mondo del lavoro;
- consentono l'accesso ad ogni tipo di facoltà universitaria, a specializzazioni post-diploma ed ai percorsi proposti dagli Istituti Tecnologici Superiori (ITS Academy).

I Percorsi di Secondo Livello di istruzione tecnica e professionale sono articolati in tre periodi didattici, così strutturati:

- a) Primo periodo didattico finalizzato all'acquisizione della certificazione necessarie per l'ammissione al secondo biennio in relazione all'indirizzo scelto dallo studente;
- b) Secondo periodo didattico finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria per l'ammissione all'ultimo anno;
- c) Terzo periodo didattico finalizzato all'acquisizione del Diploma di Istruzione Statale.

I periodi didattici si riferiscono alle conoscenze, abilità e competenze previste per il primo biennio, il secondo biennio e l'ultimo anno dei corrispettivi ordinamenti degli istituti professionali ed hanno rispettivamente un orario complessivo obbligatorio pari al 70% di quello previsto dai suddetti ordinamenti.

Ogni Percorso di studi prevede strumenti di flessibilità come l'accoglienza e l'orientamento. Nell'ambito di tali momenti sono state realizzate ulteriori attività propedeutiche alla definizione del Patto, finalizzate al rinforzo e alla messa a livello ed attività di implementazione e alfabetizzazione della lingua italiana.

In coerenza con le Raccomandazioni del Consiglio del 20 dicembre 2012 sulla convalida dell'apprendimento non formale ed informale, è previsto il riconoscimento di crediti formativi articolato in tre fasi: identificazione, valutazione, attestazione.

I Percorsi d'istruzione per adulti attivi nel nostro Istituto per l'a.s. 2026/2027 sono:

- una classe dell'istituto Tecnico – indirizzo “*Amministrazione, Finanza e Marketing*” (AFM)
- una classe dell'Istituto Professionale Settore: “*Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale*” (SASR)
- due classi dell'Istituto Professionale Settore: “*Servizi Di Enogastronomia e per l'Ospitalità Alberghiera*” (ENO)

Tutti i percorsi permettono allo studente/lavoratore di:

- affrontare e sviluppare le più innovative tecniche di gestione di tutti i servizi;
- maturare competenze che gli permetteranno di operare in strutture di ogni livello;
- attivare e gestire in proprio qualificate imprese;
- operare fattivamente e proficuamente nell'ambito;

DESTINATARI

I percorsi di Secondo Livello sono destinati a:

- Lavoratori maggiorenni, anche stranieri, in possesso del titolo di studio del primo ciclo di istruzione;
- persone maggiorenni che si siano allontanate dalla scuola superiore prima di terminare il percorso scolastico intrapreso;
- persone maggiorenni iscritte al Centro per l'impiego che vogliano acquisire una formazione

professionale idonea a inserirsi nel mondo del lavoro seguendo le richieste del territorio;

- persone maggiorenni inserite nel mondo del lavoro con contratti a tempo determinato che intendano integrare il proprio ruolo lavorativo con una formazione professionale idonea a facilitare la ricerca di attività lavorative;

- minori che hanno compiuto il 16° anno di età che dimostrino di non poter frequentare i corsi diurni.

Il reinserimento nel sistema formativo di studenti-lavoratori avviene attraverso:

- il riconoscimento di crediti formativi e delle esperienze maturate in ambito lavorativo o studi personali coerenti con l'indirizzo di studio;

- l'adozione di metodologie didattiche tendenti a valorizzare le esperienze culturali e professionali degli studenti;

- un'attività di tutoring svolta per aiutare i singoli allievi in difficoltà rispetto al loro inserimento nel sistema scolastico.

I CREDITI FORMATIVI

Anche per gli studenti dei Percorsi di Secondo Livello sono previsti i crediti formativi che costituiscono il riconoscimento di competenze già possedute dagli allievi ed acquisite in seguito a:

- studi compiuti e certificati da titoli conseguiti in Istituti Statali o paritari (crediti formali);
- esperienze maturate in ambito lavorativo o della formazione professionale (crediti non formali);
- studi o esperienze personali coerenti con l'indirizzo di studi (crediti informali);

I crediti comportano l'esonero della frequenza delle materie per le quali sono stati riconosciuti.

IL PATTO FORMATIVO INDIVIDUALIZZATO

Il nuovo sistema di istruzione degli adulti prevede che i percorsi siano organizzati in modo da consentire la personalizzazione del percorso sulla base di un Patto Formativo Individuale definito previo riconoscimento dei saperi e delle competenze formali (diplomi e certificazioni scolastici), informali (esperienze lavorative documentate da contratto, attestati di partecipazione a associazioni di volontariato ecc.) posseduti dall'adulto.

Il *Patto* rappresenta un contratto condiviso e sottoscritto dall'adulto, dalla Commissione e dal Dirigente del CPIA e per gli adulti iscritti ai Percorsi di Secondo livello, anche dal Dirigente Scolastico dell'istituzione scolastica presso la quale sono incarnati i suddetti percorsi; con esso viene formalizzato il percorso di studio personalizzati (PSP) relativo al periodo didattico del percorso richiesto dall'adulto all'atto dell'iscrizione.

Al Patto viene allegato il Certificato di Riconoscimento dei Crediti Scolastici per la personalizzazione

del percorso.

ASSENZE

Lo studente è tenuto a rispettare il monte ore di frequenza sottoscritto nel proprio Patto Formativo pari al 70% del monte ore previsto dall'indirizzo nel diurno.

Le assenze vanno conteggiate in ore e lo stesso allievo in quanto maggiorenne, li giustifica sotto la propria responsabilità in caso di assenze brevi, o con i certificati previsti dalle vigenti normative in caso di assenze continuative prolungate.

1.4 PROFILO DELL' INDIRIZZO:

“SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE CUCINA” NEI PERCORSI DI SECONDO LIVELLO

Il Percorso di Secondo Livello ad indirizzo "Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera" è un istituto formativo che si focalizza sulla preparazione di studenti adulti per intraprendere carriera nel settore della ristorazione e dell'accoglienza turistica.

Grazie ad un'integrazione tra istruzione generale e cultura professionale, gli studenti sono in grado di acquisire una solida base di conoscenze e competenze necessarie per ricoprire ruoli tecnici e operativi in vari ambiti ricettivi e ristorativi.

Il Percorso di istruzione per adulti è rivolto a coloro che desiderano ampliare le proprie conoscenze e acquisire una formazione professionale qualificante per poter accedere a nuove opportunità lavorative o migliorare le proprie competenze nel settore dell'enogastronomia e della sala e vendita.

Il corso vuole inoltre assumere una funzione determinante nel limitare la dispersione scolastica attraverso l'offerta di percorsi di riconversione e/o di ripresa degli studi di tutti quegli adulti e di quei giovani, anche non italofoni, che avendo interrotto il proprio percorso scolastico per ragioni diverse, necessitano di un completamento della propria formazione, tale da consentire di acquisire competenze sia nel campo della cittadinanza che in quello lavorativo.

Si sviluppa in tre periodi: il primo periodo che corrisponde al primo biennio, il secondo periodo che corrisponde al secondo biennio, il terzo periodo che corrisponde al quinto anno e che è finalizzato all'acquisizione del diploma di istruzione professionale in relazione all'indirizzo scelto dallo studente.

L'Istituto promuove nel corso serale un approccio "per competenze" adottato trasversalmente nelle operazioni di organizzazione della didattica, di personalizzazione e di valutazione degli

apprendimenti; la progettazione interdisciplinare del curriculum e dei percorsi formativi assume un ruolo centrale e gli assi culturali - e non i singoli insegnamenti - costituiscono, quindi, il riferimento per la definizione dei risultati e dei contenuti dell'apprendimento che competono al Consiglio di classe.

I percorsi sono modulati in Unità di apprendimento (UdA) per consentire una gestione flessibile e personalizzabile degli stessi.

L'UdA, in particolare, è così definita: "insieme autonomamente significativo di competenze, abilità e conoscenze in cui è organizzato il percorso formativo dello studente; costituisce il necessario riferimento per la valutazione, la certificazione e il riconoscimento dei crediti; parte da obiettivi formativi significativi e sviluppa appositi percorsi di metodo e di contenuto tramite i quali si valuta il livello delle conoscenze e delle abilità acquisite e la misura in cui lo studente ha maturato le competenze attese".

L'Istituto offre infine un'educazione personalizzata e mirata attraverso il Patto Formativo Individuale (P.F.I.), un contratto condiviso e sottoscritto dall'adulto, dal Dirigente del CPIA, dal Dirigente scolastico e definito previo riconoscimento dei saperi e delle competenze formali, non formali e informali posseduti dall'adulto. Con questo documento si formalizza infatti la personalizzazione del percorso di studio, valorizzandone il patrimonio culturale e professionale a partire dalla storia personale dello studente.

ARTICOLAZIONE - CUCINA

L'articolazione di Enogastronomia privilegia determinate competenze comuni legate all'utilizzo di:

- tecniche di lavorazione nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici;
- tecniche di comunicazione anche in lingua straniera;
- strategie per valorizzazione, promozione, vendita e produzione di prodotti tipici locali, nazionali ed internazionali;
- normative nazionali ed internazionali su sicurezza, trasparenza e tracciabilità;
- tecniche di conservazione, trasformazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.

Nello specifico l'articolazione si professionalizza attraverso il percorso del laboratorio in work in progress nei tre differenti periodi, conseguendo autonomia per:

- la preparazione di piatti caldi e freddi;
- l'organizzazione della produzione in termini di tempi di esecuzione del lavoro
- efficienza nell'impiego delle risorse;
- calcolo dei costi dei prezzi dei singoli piatti ed elaborazione di menù;
- valorizzazione e promozione della tipicità del territorio;
- strategie per il controllo degli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico,

nutrizionale e gastronomico anche predisponendo menù coerenti con esigenze e necessità dietologiche del cliente.

L'indirizzo risponde pienamente alle richieste del settore turistico ristorativo in crescita ad Avola, caratterizzato da piccole e medie imprese a conduzione familiare, molte delle quali stagionali e richiama molti studenti sia natii del territorio avolese, sia studenti provenienti dai comuni vicini, e inoltre, accoglie studenti stranieri appartenenti a diverse nazionalità.

Infine, grazie ai corsi predisposti dall'offerta formativa del nostro istituto, anche gli studenti dei percorsi di secondo Livello possono acquisire competenze in ambito HACCP, di Sicurezza sul lavoro e sulla legislazione sanitaria e marketing turistico.

Profilo culturale e risultati di apprendimento dei percorsi del settore servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Il profilo culturale dei percorsi in Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera coniuga competenze tecniche professionali con competenze umane, gestionali e relazionali, orientate all'eccellenza nell'accoglienza e alla valorizzazione del territorio. Il diplomato è in grado di operare con autonomia e responsabilità, integrando i servizi di ospitalità con la promozione enogastronomica.

Profilo Culturale e Professionale

- **Approccio orientato al cliente:** Capacità di gestire l'accoglienza e rispondere alle esigenze di una clientela diversificata.
- **Valorizzazione territoriale:** Conoscenza e promozione delle risorse enogastronomiche, storiche e artistiche locali.
- **Competenze digitali e linguistiche:** Uso di software di settore e lingue straniere (almeno due) per l'interazione internazionale.
- **Approccio sistemico:** Comprensione della filiera turistico-alberghiera in un contesto globale e sostenibile.

Risultati di Apprendimento (Competenze Specifiche)

- **Gestione dell'Ospitalità:** Applicare tecniche di sala, cucina, ricevimento e marketing turistico-alberghiero per ottimizzare la vendita dei servizi.
- **Organizzazione Eventi:** Progettare e gestire eventi culturali ed enogastronomici.
- **Tecniche operative:** Utilizzare strumenti e attrezzature specifiche con metodologie tradizionali e innovative.
- **Sicurezza e Qualità:** Controllare la sicurezza e la qualità dei servizi rispettando le normative igienico-sanitarie e di sicurezza alimentare (HACCP).

Articolazioni del Settore

1. **Enogastronomia:** Specializzazione in produzione e valorizzazione di prodotti alimentari e dolciari.
2. **Servizi di Sala e Vendita:** Specializzazione nell'organizzazione e gestione della somministrazione e promozione dei prodotti.

3. **Accoglienza Turistica:** Specializzazione nella gestione dei flussi turistici e dei servizi alberghieri.
Il percorso si sviluppa attraverso metodologie didattiche attive (laboratori, alternanza scuola-lavoro) per integrare il sapere teorico con la pratica lavorativa.

Il percorso di studi è rivolto a chi:

- vuole operare nel settore dell'enogastronomia e dell'ospitalità per valorizzare le risorse e gli aspetti tipici del territorio italiano, diventando "portavoce" della nostra cucina e dell'ospitalità nel mondo;
- ha interesse per le tradizioni locali e le nuove tendenze enogastronomiche nazionali e internazionali;
- considera importante offrire al cliente servizi personalizzati e vuole contribuire alla promozione dei beni culturali e ambientali, e delle tipicità enogastronomiche e dell'ospitalità per veicolare un'immagine rappresentativa della varietà e della ricchezza dei prodotti e delle tradizioni Made in Italy.

Al termine del percorso di studi, gli studenti del percorso di Secondo Livello sostengono l'Esame di Stato e conseguono il Diploma di istruzione professionale nell'indirizzo Enogastronomia che permette l'iscrizione alle facoltà universitarie e forma figure professionali qualificate con competenze tecniche, economiche e gestionali.

- nella produzione, trasformazione e conservazione dei prodotti enogastronomici
- nella valorizzazione e presentazione di prodotti promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze enogastronomiche.
- nelle attività turistiche e della ristorazione a livello imprenditoriale e del pubblico impiego come: maître, 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.

Pertanto il diplomato dell'Istituto professionale per i Servizi per l'enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera possiede, dunque, competenze tecniche, possiede competenze tecniche, organizzative e gestionali che gli consentono di operare nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera enogastronomica e turistico-alberghiera.

COMPITI

- produzione culinaria: preparazione, cottura e presentazione di piatti, utilizzando tecniche tradizionali e innovative
- Gestione Materie Prime: Selezione, conservazione e valorizzazione dei prodotti enogastronomici,

con attenzione alla sostenibilità e tipicità locale.

- Sicurezza alimentare: applicazione rigorosa delle norme igienico- sanitarie e del sistema HACCP.
- Gestione Cucina: Organizzazione delle postazioni di lavoro e supporto alla gestione del food cost.

2. INFORMAZIONI DEL CURRICULO

2.1 PECUP - PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE

Il PECUP, è il profilo Educativo, Culturale e Professionale in uscita degli studenti della scuola secondaria di secondo grado. di cui al D.L.61/2017 e agli Allegati Ae B, richiamando i punti cardine dell'identità dell'istruzione professionale e della sua vocazione educativa, intende offrire ai propri studenti percorsi che integrino, in modo armonico, le competenze chiave di cittadinanza con le competenze scientifiche, tecniche e operative che sono essenziali nelle figure professionali di livello intermedio.

Esso delinea le competenze, le abilità e le conoscenze che lo studente deve possedere a conclusione del percorso quinquennale. Mira ad una scuola aperta in grado di contrastare le diseguaglianze socioculturali, 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.

Le competenze previste nel PECUP possono essere raggruppate nelle macroaree di seguito esposte.

Competenze di base: esprimono gli obiettivi di competenza di tipo disciplinare, articolati nei seguenti **assi culturali**:

- Asse dei linguaggi
- Asse matematico
- Asse scientifico tecnologico
- Asse storico – sociale

Tali competenze risultano fondamentali nel curriculum del primo biennio.

Competenze tecnico – professionali: sono costituite da conoscenze dichiarative, procedurali e tecniche tipiche delle attività e dei processi lavorativi da acquisire per lo più con attività di laboratorio.

Competenze trasversali: sono l'insieme delle abilità di ampio respiro che permettono all'individuo di fare fronte anche a situazioni nuove e a imprevedibili e che forniscono strumenti per la realizzazione di percorsi di educazione permanente. A titolo indicativo ma non esaustivo possono ricondursi a questo insieme le competenze di diagnosi, problem solving, decisione, comunicazione, lavoro di gruppo, in rete e per progetti.

Competenze chiave di Cittadinanza: includono (Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio, competenze comunicative nella madrelingua e nelle lingue straniere, competenze matematiche e di base in scienza e tecnologia, competenza digitali, competenze sociali e civiche, imparare ad imparare, spirito di iniziativa e imprenditorialità, consapevolezza ed espressione culturale.

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 percorso 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.

2.2 QUADRO ORARIO AREA COMUNE

ASSI CULTURALI	DISCIPLINE	ORE						
		I periodo didattico			II periodo didattico			III Periodo didattico
		I	II		III	IV		V
Assi dei linguaggi	italiano	99	99	198	99	99	198	99
	Lingua inglese	66	66	132	66	66	132	66
Asse storico- sociale- economico	Storia		99	99	66	66	132	66
	Diritto ed economia		66	66				
Asse matematico	Matematica	99	99	198	99	99	198	99
Asse scientifico-tecnologico	Scienze integrate	99		99				
	Religione Catt.			33			33	33
Tot. Ore insegnamenti generali				825			693	693
Tot. Ore insegnamenti indirizzo				693			825	396
				1518			1518	759

2.3 QUADRO ORARIO AREA INDIRIZZO- articolazione ENOGASTRONOMIA

DISCIPLINE	ORE						
	I periodo didattico			II periodo didattico			III periodo didattico
	I	II		III	IV	V	
Scienze Integrate(Fisica/chimica)	99		99				
Scienze e cultura dell'alimentazione		99	99	66	99	165	66
Di cui compresenza				33			
Diritto e Tecniche Amm				99	99	198	99
Lab. di servizi – settore Cucina	66	66		132	99	231	99
Lab. di servizi- settore Accoglienza turistica	66	66	132				
Lab. dei servizi – settore Sala e Vendita	66	66	132		66	66	66
Seconda lingua straniera		99	99				

2.4 QUADRO ORARIO SETTIMANALE

Discipline Curricolari	Ore di lezione settimanali		
	III	IV	V
Italiano	3	3	3
Lab. Servizi Enogastronomia - Settore Cucina	4	3	3
Lab. Servizi Enogastronomia - Settore Sala e Vendita	no	2	2
Diritto e Tecniche Amministrative	3	3	3
Educazione civica	si	si	si
Storia	2	2	2
Religione Cattolica	no	1	1
Scienze dell'Alimentazione	2	3	2
Matematica	3	3	3
Lingua Inglese	2	2	2
Seconda Lingua Francese	3	2	2
Totale	22	24	23

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

3. DESCRIZIONE E SITUAZIONE DELLA CLASSE

PREMESSA

Con riferimento alle indicazioni del Garante per la protezione dei dati personali, contenute nella Nota

ministeriale Prot. 10719 del 21 marzo 2017 (MIUR - Dipartimento Libertà Pubbliche e Sanità, GPDP. Ufficio Protocollo U. 0010719. 21-03-2017. h. 13:04, con “Oggetto: diffusione di dati personali riferiti agli studenti nell'ambito del c.d. *“documento del 15 maggio”* ai sensi dell'art. 5, comma 2, del D.P.R. 23 luglio 1998, n.323 - Indicazioni operative” [All. I]), il Consiglio di Classe ritiene opportuno non inserire in questo Documento l'elenco dei nominativi degli alunni della classe. Questo elenco, con tutti i relativi dati, considerato non strettamente necessario alle finalità del presente Documento, sarà puntualmente consultabile sulla base della documentazione che l'Istituto metterà a disposizione della Commissione dell'Esame di Stato.

La presente relazione è stata redatta tenendo conto delle informazioni prodotte dai docenti del Consiglio di Classe relativamente alle specifiche discipline, da cui sono emersi i percorsi educativi e didattici svolti, le strategie educative adottate, gli strumenti di lavoro adottati, le modalità di valutazione effettuate, il grado di raggiungimento degli obiettivi formativi programmati e le competenze acquisite.

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

3.1. STORIA E PROFILO DELLA CLASSE

La classe V Sez. A dell'indirizzo “Servizi per Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera” è costituita da 20 alunni, tredici femmine e sette maschi, la maggior parte provenienti dalla IV A e frequentanti per la prima volta la classe quinta.

Due alunni si sono iscritti quest'anno ai quali, sin dall'inizio dell'anno scolastico sono state dedicate ore di recupero per l'acquisizione delle conoscenze previste per la frequenza al quinto anno del corso di studi soprattutto nelle discipline d'indirizzo per l'accertamento delle competenze attraverso l'esame di Messa a Livello effettuata a fine Novembre 2025.

Altri due alunni con disabilità seguono una programmazione didattica differenziata finalizzata più alla socializzazione e all'inclusione dell'alunno in classe e all'acquisizione di minime e semplici competenze.

Sono seguiti da due assistenti alla comunicazione ASACOM; un'alunna con bisogni specifici di apprendimento che necessita di stimoli e supporto da parte dei docenti per l'acquisizione delle conoscenze mediante la semplificazione dei concetti attraverso l'uso di mappe concettuali, mappe, schemi e riassunti.

Dal punto di vista disciplinare, gli studenti hanno tenuto un comportamento corretto e rispettosi delle regole di convivenza civile e forniti di adeguato senso del dovere e di autocontrollo e ciò ha garantito un clima sereno durante lo svolgimento delle attività.

La frequenza delle lezioni, per la maggior parte degli studenti, è stata quasi sempre costante e solo un piccolo gruppo ha fatto registrare una frequenza saltuaria molto spesso dovuta ad esigenze lavorative.

Dal punto di vista didattico, quasi tutti hanno mostrato interesse e partecipazione al dialogo educativo anche se l'impegno nello studio non sempre è stato puntuale e adeguato al raggiungimento degli obiettivi in termini di conoscenze, abilità e competenze.

Complessivamente si possono distinguere all'interno della classe due livelli di apprendimento:

- il primo livello è costituito da un grande gruppo che ha conseguito buoni risultati grazie alle proprie attitudini e inclinazioni, ma soprattutto alla costanza e all'impegno quasi sempre continuo nello studio. Presenta un discreto bagaglio culturale e un'adeguata padronanza della lingua italiana, della lingua straniera e del linguaggio tecnico.
- il secondo livello è formato da un piccolo gruppo che ha mostrato una preparazione accettabile, un'applicazione in classe costante, ma discontinua nello studio a casa (e a volte nullo), un metodo di lavoro a volte inadeguato.

Inoltre, una limitata padronanza della lingua italiana che si traduce in difficoltà di analisi, di sintesi e di rielaborazione sia scritta che orale in tutte le discipline.

Proprio perché la maggior parte degli studenti sono lavoratori e con una famiglia a carico, non riescono a colmare le lacune didattiche pregresse proprio per il poco tempo a disposizione dedicato allo studio a casa.

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 dal punto di vista didattico.

Tuttavia, in generale si registra un discreto entusiasmo e curiosità nell'acquisizione delle nuove conoscenze, una buona disponibilità all'apprendimento delle varie proposte

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

Il piano di lavoro didattico redatto dal Consiglio di Classe ha, pertanto, subito delle modifiche nei metodi didattici, nelle modalità di verifica e di valutazione adeguando di volta in volta alle esigenze della classe. I docenti hanno cercato di trattare gli argomenti previsti, diminuendo l'ampiezza e lo spessore dei contenuti, semplificandoli per renderli fruibili da parte di tutti.

Durante l'anno scolastico non si sono verificate situazioni di evidente criticità né nell'aspetto comportamentale, né nell'aspetto didattico, favorendo un clima sereno e cordiale tra le parti. Nel complesso tutti alla fine dell'anno scolastico, i discenti hanno raggiunto le competenze previste dal profilo educativo, culturale e professionale e un discreto livello di apprendimento delle conoscenze, diversificato in rapporto alle capacità, all'interesse e all'impegno didattico profuso da ciascun allievo.

Per quanto riguarda la Formazione Scuola/Lavoro (ex PCTO), gli studenti si sono distinti nei periodi di FSL per la maggior parte online, infatti, il giudizio globale sulle capacità, sulla partecipazione e sull'impegno risulta buono. In quanto studenti lavoratori, le competenze acquisite vengono facilmente spese nel mondo del lavoro nelle varie strutture presenti sul territorio avolese.

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

3.2. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE A.S. 2025/2026

DISCIPLINA	DOCENTE
Lingua e letteratura Italiana / Storia	Licata Tiso Rosa Venera
Lingua Francese	Spada Rosamaria
Lingua Inglese	Trovato Valeria
Matematica	Lorefice Corrado
Diritto e Tecniche Amministrative	Caruso Maria
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Leona Maria
Lab. Serv. Enog. Settore Cucina	Lomagro Federica
Lab. Serv. Enog. Settore Sala e Vendita	Mazzarella Maria
Religione Cattolica	Magliocco Maria Concetta

3.3. VARIAZIONI DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO COMPONENTE DOCENTE

DISCIPLINA	A.S. 2023/24	A.S. 2024/25	A.S.2025/26
Italiano/Storia	Scorsonetto Giuseppina	Scorsonetto Giuseppina	Licata Tiso Rosa Venera
Lingua Francese	Caruso Anna	Caruso Anna	Spada Rosamaria
Lingua Inglese	Gozzo Serena	Nicolaci Carola	Trovato Valeria
Lab.Serv. Enog. Settore Cucina	Lomagro Federica	Lomagro Federica	Lomagro Federica
Lab.Serv. Enog. Settore Sala e Vendita	No	Correnti Cristina	Mazzarella Maria
Matematica	Calleri Giovanni	Lorefice Corrado	Lorefice Corrado
Religione Cattolica	No	Zappulla Maria Elena	Magliocco Maria Concetta
Scienza e cultura dell'Alimentazione	Iannello Caterina	Controscieri Piro	Leone Maria
Diritto e Tecniche Amministrative	Carpino Salvatore	Scalora Nadia	Caruso Maria

3.4. PROSPETTO DELLA CLASSE NEL TRIENNIO

(numero degli studenti per ogni colonna)

Classe	2023/24	2024/25	2025/26
totale studenti della classe	23	28	21
studenti inseriti	0	5	2
sospensione del giudizio finale	4	2	0
promossi scrutinio finale di Giugno	15	19	20
non promossi	0	9	1
provenienti da altro istituto	0	0	0
ritirati/trasferiti/non scrutinati	4	2	1

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

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

4. INDICAZIONI GENERALI DELLE ATTIVITA' DIDATTICHE

Affinché lo studente raggiunga un percorso educativo adeguato, all'inizio dell'anno scolastico, il Consiglio di classe ha individuato i seguenti obiettivi educativi trasversali e interdisciplinari nelle linee generali mentre per gli obiettivi specifici e per le soglie minime si rimanda alle singole programmazioni:

4.1 OBIETTIVI TRASVERSALI:

- 1) Rispettare le regole, relazionarsi e confrontarsi con gli altri, rispettare il corredo scolastico. Assumere con senso di responsabilità gli impegni di studio attraverso la costante e puntuale esecuzione dei compiti assegnati e la regolare partecipazione al dialogo educativo.
- 2) Aiutare lo sviluppo di emozioni e sensibilità soggettive sia nella vita personale sia nella vita di gruppo.
- 3) Assumere nei confronti di tutte le discipline una uguale e seria motivazione poiché ogni disciplina contribuisce alla completa formazione della personalità.
- 4) Promuovere una cultura della legalità, della solidarietà e della convivenza democratica e multietnica;
- 5) Favorire la conoscenza dell'ambiente e della società, per avviare uno scambio dinamico fra scuola e territorio;
- 6) Incoraggiare la formazione di mentalità aperte ai nuovi orizzonti europei, culturali e occupazionali, renderli consapevoli di assumersi nuove responsabilità verso se stessi, nell'ambito delle loro attività lavorative, nella società

OBIETTIVI INTERDISCIPLINARI: AREA LINGUISTICO - ESPRESSIVA

- 1) Sapere ascoltare l'altro (il compagno, l'insegnante) sia come finalità specifica fondamentale per percepire e riconoscere i fonemi della lingua italiana e della lingua inglese sia come attività propedeutica alla comprensione di un testo.
- 2) Consolidare le competenze comunicative mediante lo sviluppo delle quattro abilità linguistiche di base: comprensione e produzione orale, comprensione e produzione scritta.
- 3) Partecipare attivamente al processo comunicativo.
- 4) Favorire l'acquisizione di un lessico spendibile nei più svariati campi di interesse personale

OBIETTIVI INTERDISCIPLINARI: AREA SCIENTIFICA

- 1) 2) Sviluppare abilità di analisi e di sintesi nelle discipline dell'area tecnico-pratica. Sviluppare capacità di analisi di problemi e situazioni problematiche, individuando il procedimento più efficiente per la risoluzione avanzando ipotesi e verificando la validità dell'obiettivo e dei risultati attesi.
- 3)Cogliere la coerenza all'interno dei procedimenti.
- 4) Acquisizione di un ampio ventaglio di conoscenze e capacità per orientarsi di fronte a problemi nuovi.
- 5) Applicare principi e regole.
- 6) Attitudine ad esaminare fatti e fenomeni, cogliendo analogie e differenze.

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.

Particolare spazio verrà data alla didattica laboratoriale che porti gli alunni alla scoperta, alla verifica e alla collaborazione.

I docenti hanno fornito: mappe concettuali e power point, link per video, risorse digitali di cui gli alunni hanno fruito.

Si sono adoperati materiali di studio e di esercitazione forniti agli alunni tramite i canali di messaggistica e web. Anche gli studenti diversamente abili sono stati seguiti e guidati nello studio dai docenti curricolari e dalle assistenti alla comunicazione.

STRUMENTI E SPAZI

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. Inoltre, per una conoscenza più approfondita di queste diverse strategie e metodologie, all'inizio dell'anno scolastico sono stati predisposti i patti formativi individuali condivisi e firmati

da ogni studente.

La coordinatrice di classe ha inoltre creato un gruppo WhatsApp con gli studenti ed è stata in costante contatto con loro per monitorare l'andamento didattico, ma anche per sostenere gli allievi nei bisogni che sono emersi durante l'anno scolastico. Gli spazi utilizzati durante le attività sono: laboratori, cucina, aula magna, aule.

VERIFICHE

Interrogazione collettiva e individuale, tema o problema, prove strutturate e semi-strutturate, questionari, relazione, esercizi, ricerca guidata. Numero verifiche sommative previste per ogni periodo: almeno 2 scritto e/o orale durante il primo trimestre, 3/4 scritto e/o orale durante il pentamere. La valutazione ha per oggetto il processo di apprendimento, il comportamento e il rendimento scolastico complessivo degli alunni atto a coinvolgere sia lo sviluppo delle competenze sia la maturazione personale dello studente.

Il consiglio di classe promuove:

1. L'autovalutazione di ciascun alunno in relazione all'acquisizione di conoscenze, abilità e competenze;
2. 3. la riflessione di ciascun alunno sul proprio percorso formativo; programma il calendario delle prove scritte con anticipo.

Successivamente alla correzione delle prove, gli alunni e le famiglie (tramite registro elettronico o colloqui) sono stati informati dei risultati delle verifiche e delle valutazioni in itinere. La valutazione è riferita alla realtà specifica del singolo alunno, valutato non in confronto agli altri compagni, ma rispetto al personale percorso formativo.

In relazione alla valutazione degli apprendimenti si identificano le seguenti fasi:

- *valutazione iniziale diagnostica*: nella fase iniziale dell'anno scolastico somministrando test di ingresso per rilevare il profilo socio culturale e i prerequisiti cognitivi e socio-affettivi degli alunni.
- *valutazione in itinere formativa*: per valutare l'efficacia dei percorsi messi in atto con la finalità di ricalibrare azioni educative.
- *valutazione finale sommativa*: per accertare in che misura sono stati raggiunti gli obiettivi ed esprimere un giudizio sul livello di maturazione dell'alunno, tenendo conto sia delle condizioni di partenza, sia dei traguardi attesi.

VALUTAZIONE

I Criteri essenziali per una valutazione di qualità verteranno su una:

- a) finalità formativa, validità, attendibilità, accuratezza, trasparenza, equità;
- b) coerenza rispetto agli obiettivi di apprendimento previsti dai piani di studio;
- c) considerazione sia dei processi di apprendimento sia degli esiti;
- d) rigore metodologico delle procedure.

Il consiglio di classe farà riferimento ai criteri di valutazione ed agli indicatori di sufficienza elaborati dai dipartimenti. In tutto il processo di apprendimento saranno in particolare oggetto di valutazione:

- la conoscenza dei contenuti disciplinari;
- le competenze operative ed applicative;
- le capacità creative, rielaborative, logiche e critiche.

Il profitto si intenderà sufficiente se l'alunno avrà acquisito le conoscenze essenziali delle discipline, se le saprà utilizzare in contesti applicativi. Il consiglio di classe approva la seguente griglia di carattere generale, fermo restando le griglie di valutazione specifiche.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

	Molto scarso 1-3	Scarso 4	Mediocre 5	Sufficiente 6	Discreto 7	Buono 8	Ottimo Eccellente 9-10
Conoscenze	Non conosce	Conosce in modo assai carente	Conosce in modo approssimativo	Conosce nelle linee essenziali	Conosce in modo corretto semplice	Conosce in modo corretto e completo	Conosce in modo critico e approfondito
Competenze	Non è in grado di utilizzare quanto appreso	Ha grandi difficoltà nell'utilizzare le cognizioni apprese	Utilizza le cognizioni in modo essenziale	Coglie i concetti chiave, applica quanto appreso in modo corretto	Utilizza i concetti chiave in modo corretto e puntuale, usa un linguaggio appropriato	Utilizza i concetti chiave in modo corretto e puntuale, usa un linguaggio appropriato	Utilizza autonomamente le cognizioni in suo possesso, si esprime con un linguaggio rigoroso
Capacità	Non è in grado di analizzare, rielaborare, compiere collegamenti pluridisciplinari	Applica o rielabora in modo confuso o errato.	Analizza o rielabora in modo sufficiente, ma non originale	Analizza o rielabora in modo adeguato, compie collegamenti	Esprime giudizi adeguati, compie collegamenti	Esprime giudizi adeguati, compie collegamenti	Analizza e rielabora in modo autonomo, esprime giudizi motivati, compie collegamenti pluridisciplinari
Impegno	Impegno assente	Impegno carente	Impegno consapevole	Impegno costante	Impegno regolare	Impegno regolare	Impegno diligente
Metodo	Metodo errato	Metodo errato	Metodo corretto	Metodo corretto	metodo puntuale	metodo puntuale	metodo autonomo

--	--	--	--	--	--	--	--

Fattori che concorrono alla valutazione periodica e finale:

- metodo di studio
- partecipazione all' attività didattica
- impegno

progresso

- situazione personale
- numero di assenze
- comportamento

4.2 LIBRI DI TESTO IN ADOZIONE NELLA CLASSE

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

4.3 PARTECIPAZIONE SCUOLA/FAMIGLIA

I docenti sono stati sempre disponibili a ricevere gli studenti concordando l'appuntamento richiesto sia in presenza in orario extrascolastico, sia telefonicamente concordando l'ora , sia mediante messaggi whatsapp. Le comunicazioni tra le parti si sono sempre tenute in un clima di cordialità, di serenità e di collaborazione.

5. *QUADRO DELLE COMPETENZE*

5.1 *COMPETENZE ACQUISITE ALLA FINE DEL PERCORSO DI STUDI*

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

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

Per quanto riguarda le competenze acquisite, intese come capacità da utilizzare in situazioni di lavoro, di studio o nello sviluppo professionale e personale, come un insieme strutturato di conoscenze e abilità acquisite nei contesti di apprendimento formale, non formale, informale, è anche diversificata: alcuni studenti hanno acquisito buone competenze in quasi tutte le discipline; altri hanno acquisito discrete competenze per un impegno inferiore alle reali possibilità; qualcuno ha acquisito sufficienti competenze per oggettive lacune ancora presenti in determinate discipline.

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

Gli alunni hanno evidenziato coinvolgimento nelle materie di indirizzo, facendo apprezzare le loro capacità e le loro competenze pratiche, dimostrando di saper applicare le tecniche e le metodologie assimilate. Le competenze e la professionalità acquisite sono emerse nel corso delle attività e nei percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento nel triennio. All'inizio e durante l'anno scolastico si è provveduto ad organizzare appropriati interventi didattici che hanno permesso il recupero di carenze presenti nella preparazione.

Obiettivi Educativi e Comportamentali Realizzati Competenze Trasversali e Professionali

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

- competenze chiave per l'Apprendimento permanente - quadro di riferimento europeo

2018

- competenze dell'Area generale e di indirizzo
- competenze chiave di Cittadinanza e Costituzione

**5. 2 TESTI DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
TRATTATI DURANTE IL QUINTO ANNO**

N	AUTORE	OPERA	TESTO
1	Giovanni Verga	Vita dei campi	Rosso malpelo
2	Giovanni Verga	I Malavoglia	La famiglia Malavoglia
3	Giovanni Verga	Novelle Rusticane	La roba
4	Giosuè Carducci	Rime Nuove	Pianto Antico
5	Giovanni Pascoli	Mirymae	X Agosto
6	Giovanni Pascoli	Canti di Castelvecchio	Il gelsomino notturno
7	Giovanni Pascoli	Il Fanciullino	E' dentro di noi un fanciullino
8	Gabriele D'Annunzio	Il Piacere	Il ritratto di un esteta
9	Gabriele D'Annunzio	Laudi	La sabbia del tempo
10	Gabriele D'Annunzio	Laudi	La pioggia nel pineto
11	Guido Gozzano	I colloqui	La signorina felicità ovvero la felicità
12	Italo Svevo	La coscienza di Zeno	L'ultima sigaretta
13	Luigi Pirandello	Il fu Mattia Pascal	Io e l'ombra mia
14	Luigi Pirandello	Novelle per un anno	La patente
15	Luigi Pirandello	Sei personaggi in cerca di autore	Personaggi come attori
16	Giuseppe Ungaretti	L' Allegria	Soldati
17	Giuseppe Ungaretti	L' Allegria	Veglia

5.3 NODI CONCETTUALI

I nodi concettuali per l'esame di Stato 2026 sono temi trasversali e interdisciplinari che collegano tra loro diverse discipline, fondamentali per strutturare il colloquio orale, che non è più una semplice interrogazione mnemonica, ma una sintesi critica del percorso di studi. Rappresentano i "fili rossi" che uniscono argomenti del quinto anno, i PCTO e l'educazione civica. Il consiglio di classe all'inizio dell'anno scolastico ha deliberato i seguenti nodi concettuali che sono stati trattati in tutte le discipline

NODI CONCETTUALI SVILUPPATI NEL CORSO DELL'ANNO	DISCIPLINE COINVOLTE
La comunicazione	Tutte
Il viaggio	Tutte

5.4 PERCORSI INTERDISCIPLINARI

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

Alcune di esse sono riferibili agli assi culturali e alle discipline di studio, mentre altre sono da 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, la FSL (formazione scuola/lavoro), la progettazione interdisciplinare con i tanti elementi che hanno contribuito anche al raggiungimento delle competenze trasversali.

Per raggiungere gli obiettivi didattici, per ampliare e per facilitare l'apprendimento

dei contenuti, abilità e competenze, oltre alla didattica tradizionale, sono state organizzate delle UDA interdisciplinari con la realizzazione dei relativi compiti di realtà, come si evince dalla programmazione di classe e dai patti formativi individualizzati.

L'UDA interdisciplinare " IL VIAGGIO" , è presente negli allegati al punto All. D.

5.5 CURRICULO EDUCAZIONE CIVICA

Il curriculum di Educazione civica d'Istituto ha contribuito al raggiungimento del profilo d'uscita del tecnico della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera per proseguire sia negli studi, sia entrare nel mondo del lavoro, attraverso lo sviluppo dei seguenti obiettivi generali:

1. Sviluppare la conoscenza della Costituzione Italiana e delle istituzioni dell'Unione Europea;
2. Promuovere la condivisione dei principi di legalità, cittadinanza attiva e digitale, sostenibilità ambientale, diritto al lavoro, diritto all'istruzione, alla salute e al benessere della persona;
3. Determinare un rinnovato rapporto attraverso l'etica nei confronti delle cose, delle persone degli animali, della natura (del cibo), dei popoli;
4. Condurre alla consapevolezza di azioni quotidiane e professionali di tutela, conservazione e valorizzazione del Patrimonio culturale con particolare riferimento a ciò che contribuisce alle eccellenze in campo enogastronomico e di accoglienza turistica;
5. Sviluppare la conoscenza e la comprensione delle strutture e dei profili sociali economici e giuridici civili e ambientali della società;
6. Promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica culturale e sociale della comunità nel rispetto delle regole dei diritti e dei doveri.

Per i criteri di valutazione si rimanda allo specifico documento parte integrante del PTOF d'Istituto, specificando che l'attribuzione del voto è scaturita dalla proposta del coordinatore (Art.2 comma 6, Legge 92/2019) e che la valutazione si riferisce a quell'insieme di comportamenti nei quali si riflette l'acquisizione di conoscenze.

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

L'UDA di Educazione civica " IL PIATTO SOSTENIBILE" è presente tra gli allegati al punto: All. E

6. ATTIVITÀ E PROGETTI

6.1.ATTIVITÀ, PERCORSI E PROGETTI SVOLTI NELL'AMBITO DELL'EDUCAZIONE CIVICA (anche in continuità con i percorsi di Cittadinanza e Costituzione)

Il Consiglio di classe ha realizzato, in coerenza con gli obiettivi del PTOF e della C.M. n. 86/2010, le seguenti attività per l'acquisizione delle competenze di Educazione Civica: VIAGGIO NEL TERRITORIO

TITOLO	BREVE DESCRIZIONE DEL PROGETTO	ATTIVITA' SVOLTE, DURATA, SOGGETTI COINVOLTI	COMPETENZE ACQUISITE
DUSTY	è un'azienda che dal 1982 non solo si occupa della raccolta e corretta gestione dei rifiuti della città ma lavora per migliorare la salvaguardia del territorio e diffondere una maggiore consapevolezza sulla tutela dell'ambiente	Lezione e video lezione Incontro in aula magna con il responsabile locale dell'Asse. Dusty Durata 4 ore Tutti gli studenti della 5 classe	Acquisire la competenza del riciclo, ridurre, riusare; Valorizzare e tutelare il territorio avendone cura; Accrescere il la consapevolezza ambientale per una maggiore efficienza dei servizi
Centro antiviolenza "DORIDE"	Il centro accoglie le donne violentate e abusate dia psicologicamente , sia fisicamente, per tutelare e supportarle. Lo scopo è	Lezione e video lezione Incontro in aula magna con i responsabili dell'associazione Durata 4 ore Tutti gli studenti della 5 classe	Acquisire la consapevolezza del rispetto per se e per gli altri; Avere consapevolezza di quando un gesto diventa reato

	l'importanza dell'azione preventiva e dell'informazione pubblica; La denuncia come azione di difesa		Avere il coraggio di denunciare azioni di abuso
CROCE ROSSA ITALIANA-comitato di Avola	Presentazione delle attività, progetti, corsi, obiettivi dell'Associazione della Croce Rossa Italiana -manovre di ostruzione -Manovre di respirazione -funzionamento del defibrillatore	Lezione e video lezione Incontro in aula magna con il personale del comitato di Avola Durata 4 ore Tutti gli studenti della 5 classe	Comprendere una situazione di emergenza e chiamare i soccorsi; Fare le manovre di ostruzione e di respiratoria
ASS LIBERA Nomi e numeri vittime di mafia	Presentazione dell'ass. libera: le azioni e le attività previste per diffondere la legalità nel territorio Testimonianze di vittime di mafia	Lezione e video lezione Incontro in aula magna con il presidente del presidio di Avola Durata 4 Tutti gli studenti della 5 classe	Denunciare un'azione illegale; Scegliere di agire legalmente nel nostro vissuto
ORIENTASICILIA	Fiera per il potenziamento dell'Orientamento in uscita a Catania che accoglie tutte le università nazionali e le rappresentanze per la sicurezza dello Stato (polizia, carabinieri, marina, aeronautica ecc.)	Gli studenti hanno potuto interagire con realtà universitarie nazionali e realtà lavorative come esercito, carabinieri, polizia, marina ecc. Durata 10 ore Tutti gli studenti della 5 classe	Acquisire consapevolezza nella scelta del proprio futuro lavorativo. Conoscere realtà diverse come opportunità lavorative

HACCP	Il corso serve a formare il personale del settore alimentare sulle norme igieniche e di sicurezza, rendendo obbligatorio l'apprendimento delle procedure per prevenire contaminazioni.	Corso in presenza in aula magna Durata 8 ore Rilascio dell'Attestato	Saper identificare e controllare i pericoli(Biologici, fisici, chimici) durante la produzione, conservazione e somministrazione degli alimenti.
PROGETTO “Sicurezza sul lavoro”	Il progetto sicurezza sul lavoro è un piano strutturato spesso conforme al DL 81/08, finalizzato a prevenire infortuni e malattie professionali	Tutti gli studenti Aula Magna Durata 4 ore	Saper prevenire i rischi sul posto di lavoro;
Progetto “Genitori, nell’era digitale”	Strumenti per comprendere e guidare i ragazzi nel mondo digitale	Tutti gli studenti Aula Magna Durata 2 ore	Acquisire consapevolezza del mondo digitale

Coordinatore di Educazione Civica
Prof.ssa Rosa Venera Licata Tiso

6.2. PERCORSI DI FORMAZIONE SCUOLA /LAVORO

Per i corsi d’istruzione per gli adulti non è obbligatorio lo svolgimento di attività per il PCTO. Per come previsto dalla nota ministeriale “Attività di alternanza scuola lavoro – Guida operativa per la scuola”, tuttavia,

“....Attesa la specificità dell’utenza, contraddistinta da bisogni formativi differenziati, e alla luce della formulazione del comma 33 dell’articolo 1 della legge 107/2015, che fa riferimento esclusivamente agli assetti ordinamentali disciplinati dai dd.PP.RR. 87, 88 e 89 del 2010, si ritiene che nei suddetti percorsi di istruzione per gli adulti l’alternanza scuola lavoro, in quanto metodologia didattica, rappresenti un’opportunità per gli studenti iscritti, rimessa all’autonomia delle istituzioni scolastiche...”

Pertanto, gli studenti coinvolti in esperienze di FSL/PCTO potranno relazionare su dette esperienze durante il colloquio degli esami di stato.

L'O.M. n. 67/2025 relativa agli Esami di Stato precisa per i percorsi di II livello dell'istruzione per adulti che nella prova orale per i candidati che non hanno svolto i PCTO, il colloquio valorizza il patrimonio culturale della persona a partire dalla sua storia professionale e individuale, quale emerge dal patto formativo individuale, e favorisce una rilettura biografica del percorso anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente. Per gli studenti che non hanno esperienze lavorative la normativa prevede che il monte ore minimo richiesto ai percorsi serali è quello del diurno con una riduzione del 30% e cioè 147 ore durante il secondo e il terzo periodo didattico.

L'impianto complessivo dell'alternanza scuola-lavoro nei corsi serali è definito nella delibera della Giunta Provinciale n. 1423 del 10 agosto 2018. La classe nel percorso del secondo periodo didattico non ha svolto attività di FSL.

Alla luce della suddetta situazione, per la classe quinta, il consiglio di classe ha deliberato, i seguenti punti:

- studenti lavoratori: esperienze lavorative documentate da contratto di lavoro preferibilmente attinenti al percorso di studi svolti nell'ultimo triennio;
- studenti non lavoratori: corsi di FSL on line e in presenza

Pertanto, durante il corso del quinto anno la maggior parte degli studenti non lavoratori ha svolto n. 6 progetti di FSL online e un progetto in presenza presso l'azienda locale "PAPELLI" mentre gli studenti lavoratori hanno svolto solo alcuni dei progetti per cumulare le ore e arrivare al monte ore richiesto dalla normativa.

Infine tutti gli studenti hanno maturato le ore richieste di FSL mostrando interesse e acquisendo competenze. In tutti questi percorsi di FSL sono stati seguiti dalla prof.ssa Licata Tiso Rosa Venera in qualità di tutor di FSL.

L'attività di FSL digitale è costituita da una fase di e-learning e da un project work finale. L'e-Learning ha presisto lo svolgimento, dopo la compilazione di un questionario preliminare, da parte di ciascuno studente, di moduli formativi online costituiti da video-lezioni, approfondimenti teorici e pratici.

La formazione si conclude con un Test Di Verifica; il superamento del test è indispensabile per poter accedere al modulo successivo. A chiusura della fase di e-learning gli studenti hanno prodotto un elaborato che è stato svolto sia individualmente sia da gruppo classe.

La validazione è spettata al docente Tutor. In quest'ultimo caso, ogni studente e studentessa ha compilato il canvas indicando le risposte concordate in classe.

La certificazione delle ore per i singoli è stata seguita della validazione del Project Work e della compilazione individuale del questionario finale. Completate tutte le attività previste il sistema ha rilasciato l'attestato di partecipazione. Tutor di FSL: prof.ssa Licata Tiso Rosa Venera.

Tabella:

DESCRIZIONE DEL PERCORSO	ATTIVITÀ	ORE
1.ECONOMIA CIVILE	VIDEO LEZIONI 1. Dall'Educazione Civica all'autoimprenditorialità 2. Progetti di innovazione territoriale e analisi di contesto 3. Offerta di valore e contabilità dell'innovazione MODULI TEORICI -Economia Civile e Economia classica a confronto -Economia civile e sviluppo sostenibile APPROFONFIMENTI TEORICI -Catacombe di Napoli -D-Orbit Generazione Ponte Periferica Rondine Legatoria Prampolini APPROFONDIMENTI PRATICI -Partire dai bisogni e dal territorio -targhet e soluzione -Offerta di valore vantaggio e patner -Risorse costi e ricavi -Swot e contabilità dell'innovazione TEST DI VERIFICA QUESTIONARIO FINALE	21 ore
2.FACCIAMO LUCE	VIDEOLEZIONI E TEST -il consorzio Ecolamp: Mission di Ecolamp -Life cycle dei RAEE: Facciamo luce; Economia Circolare e RAEE; Il sistema RAEE in Italia -Dalle AEE ai RAEE; Normativa dei soggetti responsabili Euco Light e i traguardi in Europa: riciclo in Europa; I mestieri dei RAEE QUESTIONARIO FINALE	20
3.LA SOSTENIBILITÀ IN AZIENDA	LEZIONI E TEST -La Sostenibilità in azienda: cos'è e quali obiettivi ha; - La sostenibilità ambientale; -Una nuova professione "Il sustainability manager -la sostenibilità verso le risorse umane	30

	-le certificazioni -la comunicazione della sostenibilità -il bilancio di sostenibilità -la valutazione di impatto	
4.LA VOCE DELLA TUA GENERAZIONE	LEZIONI E TEST -perché la voce? Samsung e la Responsabilità Sociale -Cos'è un podcast e cosa serve per realizzarlo -Conduzione e Monitoraggio di un Podcast -Storytelling e Incipit - Le emozioni e gli Archetipi -Il progetto Creativo -Dinamiche di gruppo e Leadership -Come scegliere un influencer	20
5.SPORTELLO ENERGIA	LEZIONI E TEST -Produzione, distribuzione ed utilizzazione dell'energia; -le fonti energetiche -la povertà energetica -Una casa sana: comfort termoigrometrico e impianti termici -Impianti termici - Conoscere i consumi - Buone pratiche per il risparmio energetico e l'uso consapevole dell'energia -come risparmiare energia e acqua con dispositivi -Super bonus 110 e incentivi energetici -Il superbonus 110% -La verifica dei requisiti tecnici	35
6. E' UNA QUESTIONE DI PLASTICA	Plastica: una risorsa da conoscere VIDEO LEZIONI E TEST vi presentiamo la plastica cos'è un imballaggio la gestione della risorsa la gestione del rifiuto la gestione del rifiuto: sostenibilità la valorizzazione dalla raccolta al riciclo la valorizzazione : riciclo e recupero energetico Faq o fake: la plastica e la sua narrazione	20
AZIENZA PAPELLI (territorio di Avola)	1 incontro in azienda: Visita dell'azienda e presentazione delle attività e dei macchinari; spiegazione della lavorazione delle olive; trasformazione da olive in olio; 2 incontro a scuola: spiegazione dell'imbottigliamento e conservazione del prodotto; degustazione del prodotto finito	10
	TOTALE ORE FSL ONLINE	156 ore

6.3 PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L' ORIENTAMENTO

Il Progetto di Orientamento dell'IISS "Majorana" è stato elaborato in stretta aderenza alle Linee Guida del D.M. 328/2022 (finanziate dal PNRR), con l'obiettivo strategico di contrastare la dispersione scolastica e il *mismatch* tra formazione e mondo del lavoro, attraverso il potenziamento delle competenze trasversali e della capacità di scelta consapevole degli studenti.

L'Istituto ha incaricato un Docente Orientatore – figura chiave per la coordinazione generale e la connessione con le reti esterne – e i Docenti Tutor, che hanno il compito di monitorare il percorso personalizzato di ciascun allievo e di implementare i moduli curriculari obbligatori di almeno 30 ore per il triennio.

Tali figure hanno delineato il quadro di competenze orientative (da raggiungere nel corso del triennio nell'area personale e sociale, dello sviluppo della determinazione e della capacità di previsione e progettazione) basandosi sui Quadri Europei di Riferimento per le Competenze (risultanti dalle Raccomandazioni UE per il *lifelong learning* del 2018).

I moduli curriculari sono strutturati in una progressione verticale per accompagnare la maturazione dello studente:

Classe Terza: Conoscenze di sé. Si focalizza sull'analisi delle attitudini, degli interessi e dei punti di forza/debolezza individuali. L'obiettivo è sviluppare la consapevolezza del proprio potenziale e delle motivazioni che guidano il processo decisionale.

Classe Quarta: Costruzione del proprio progetto di vita. Si concentra sulla connessione tra il percorso scolastico e le prospettive future. Gli studenti esplorano le opportunità formative e professionali, imparando a definire obiettivi a medio e lungo termine e a comprendere l'importanza della flessibilità e dell'apprendimento continuo.

Classe Quinta: Valore della scelta (percorsi post-diploma). Si orienta sulla preparazione alla transizione finale. Il focus è sulle **modalità di accesso** all'istruzione superiore (università, ITS) e sul mondo del lavoro, sviluppando la capacità critica di valutazione delle opzioni e la redazione di strumenti utili per l'inserimento professionale (es. CV).

Gli Studenti durante il triennio, sebbene i docenti tutor siano cambiati ogni anno compromettendo la continuità didattica, hanno svolto tutte le ore di Orientamento previste e cioè 30 ore annui. Per gli anni 2023/2024 e 2024/2025 rispettivamente per la classe III e classe IV la documentazione relativa alle attività di orientamento sono depositati agli atti della scuola. Per l'anno in corso la docente tutor ha calendarizzato su piattaforma UNICA, gli incontri per l'orientamento e invitato tramite e-mail gli studenti a partecipare. Gli

incontri si sono svolti in presenza presso l'aula magna della sede del Plesso "Mattei" del nostro istituto.

Inoltre ogni studente dopo il recupero delle credenziali, ha avuto modo di accedere alla piattaforma UNICA e poter caricare le proprie caricazioni relative alle competenze acquisite:

- competenza alfabetica funzionale
- Competenza multilinguistica
- Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali
- Competenza matematica
- competenza in scienze, tecnologie e ingegneria
- Competenza digitale
- Competenza in materia di cittadinanza
- Competenza imprenditoriale.
- Esperienze non associate a competenze chiave

Infine sotto la guida del docente tutor, gli studenti hanno elaborato un capolavoro relativo alle proprie esperienze personali e professionali e caricato in piattaforma UNICA nel proprio profilo.

6.4. MODULO DI ORIENTAMENTO – A.S. 2025/2026

Gli studenti dei percorsi di Secondo Livello della classe VA ENO, hanno partecipato ai seguenti incontri di formazione e orientamento:

EVENTO	ORE
ACCESSO IN PIATTAFORMA UNICA	1
ORIENTASICILIA	10
DUSTY (incontro + dibattito)	4
ASS. DORIDE (incontro + dibattito)	4
ASS. CROCE ROSSA ITALIANA (incontro + dibattito)	4
ASS. LIBERA (incontro + dibattito)	4
EDUCATORI DIGITALI	2
CARICAMENTO CERTIFICAZIONI SU UNICA	2
CAPOLAVORO	5
ORE TOTALI	36

6.5 ATTIVITA' DI RECUPERO E POTENZIAMENTO DELLE CONOSCENZE E DELLE COMPETENZE

Il consiglio di classe ha concordato di effettuare durante l'orario curriculare, due periodi di attività di recupero e di potenziamento delle conoscenze e delle competenze che sono state individuate all'inizio di ogni quadrimestre e/o in itinere secondo le necessità degli studenti secondo la necessità. Sono state svolte verifiche: test, questionari, relazioni, simulazioni, dibattito e conversazioni guidate.

6.6.PROVE INVALSI

La classe V Sez. A Enogastronomia del percorso di Secondo Livello, 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 nei giorni 10, 11, e 12 marzo 2026. Le prove svolte sono state effettuate in modalità "Computer Based" (CBT) e nel periodo indicato dalla C.I. n. 386 del 5/03/2026. La partecipazione alle Prove Invalsi è necessaria per l'ammissione all'esame di Stato, come da Ordinanza Ministeriale in vigore.

6.7 SIMULAZIONE DI ESAMI DI STATO 2026 - PROVA ORALE

In considerazione delle novità introdotte dall'O.M. n. 54 del 26/03/2026 che disciplina il nuovo Esame di Stato e ai fini di agevolare la preparazione degli studenti, nei giorni 3, 4, 5 giugno dalle ore 17.40 alle ore 20.10 si svolgeranno le simulazioni della Prova Orale degli Esami di Stato per la classe V A ENO dei Percorsi d'Istruzione di Secondo Livello.

Saranno coinvolte le seguenti discipline oggetto della Prova Orale:

- Lingua e letteratura italiana,
- Lingua inglese,
- Scienze e cultura dell'alimentazione
- Laboratorio dei servizi enogastronomico settore cucina.

Visto che le prove di simulazione si svolgeranno dopo la pubblicazione del suddetto documento, non è possibile avere dati certi sull'esito.

7. VERIFICA E VALUTAZIONE

7.1. CRITERI DI VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

Il Consiglio di classe nella valutazione del comportamento ha tenuto conto dei seguenti criteri e delle disposizioni della normativa vigente: frequenza e puntualità; rispetto delle regole; rispetto delle persone e di se stessi; impegno nello studio; partecipazione al dialogo educativo; infrazioni e sospensioni.

- **Tipologia di prove di verifica svolte nelle diverse discipline:** Prove scritte non strutturate, strutturate, semi strutturate, prove orientate per gli Esami di Stato, prove pratiche, prove orali.
- **Numero prove per quadrimestre:** Numero congruo di prove orali e scritte concordate nei vari dipartimenti
- **Prove scritte per:** Italiano, Lingua Inglese, Seconda Lingua Francese, Matematica, Scienza e cultura dell'Alimentazione, Diritto e Tecniche amministrative.
- **Prove orali:** tutte le discipline.

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

Per l'ammissione all'Esame di Stato nei percorsi di istruzione degli adulti (secondo livello), i requisiti includono la frequenza di almeno **tre quarti del monte ore** annuale personalizzato, il possesso del diploma di primo ciclo, la partecipazione alle prove INVALSI e una valutazione sufficiente in tutte le materie. Per l'anno scolastico 2025/2026 i requisiti sono:

- **Frequenza:** Il candidato deve aver frequentato almeno il 75% del monte ore annuale personalizzato e secondo le deroghe deliberate dal Collegio docenti per casi documentati.
- **Crediti Scolastici:** Il credito scolastico è attribuito dal consiglio di classe in sede di scrutinio finale, considerando il secondo e il terzo periodo didattico.
- **Prove Invalsi:** È obbligatoria la partecipazione alle prove INVALSI, anche se l'esito non influisce direttamente sul voto finale.
- **Valutazione:** Necessaria una votazione non inferiore a 6/10 in ciascuna disciplina.

7.3. TABELLE ATTRIBUZIONE CREDITO SCOLASTICO

Nei percorsi di istruzione degli adulti di secondo livello, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito scolastico maturato nel secondo e nel terzo periodo didattico fino a un massimo di quaranta punti.

In particolare, per quanto riguarda il credito maturato nel secondo periodo didattico, il consiglio di classe attribuisce il punteggio facendo riferimento alla media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative al quarto anno di cui alla tabella all'allegato A del d. lgs. 62/2017, moltiplicando per due il punteggio ivi previsto, in misura comunque non superiore a venticinque punti; per quanto riguarda, invece, il credito maturato nel terzo periodo didattico, il consiglio di classe attribuisce il punteggio facendo riferimento alla media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative al quinto anno di cui alla citata tabella. 6.

I percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento, previsti dal d.lgs. 15 aprile 2005, n. 77

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 ≤ 7	8-9	9-10	10-11
7 < M ≤ 8	9-10	10-11	11-12
8 < M ≤ 9	10-11	11-12	13-14
9 < M ≤ 10	11-12	12-13	14-15

7.6. VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO E GRIGLIE

PER LA VALUTAZIONE DELLE PROVE SCRITTE

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

ALLEGATI

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

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



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

ALLEGATO B

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
ANALISI E COMPRENSIONE DEL TESTO (testo della consegna)					
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
RIFLESSIONI E APPROFONDIMENTI (testo elaborato)					
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														
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 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>COMPRESIONE E ANALISI del TESTO 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	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

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 TESTO</u> <u>ESPOSITIVO-</u> <u>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 parafrasi	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 argomentativo 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														
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

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

ALLEGATO D:

**PROGRAMMAZIONE PER COMPETENZE
CLASSE V SEZ A
ENOGASTRONOMICO - ARTICOLAZIONE CUCINA
Anno scolastico: 2025/2026**

1. ANALISI DELLA SITUAZIONE DI PARTENZA

PROFILO GENERALE DELLA CLASSE (caratteristiche cognitive, comportamentali, atteggiamento verso le materie, interessi, partecipazione).

La classe è composta da 21 alunni: 13 donne e 8 uomini quasi tutti provenienti dalla classe quarta e abitanti ad Avola. Solo due provenienti da Noto. Due alunni si sono iscritti quest'anno, i quali verranno somministrati le prove di messa a livello per l'accertamento delle competenze e conoscenze. Fanno parte della classe due alunni diversamente abili seguiti da due assistenti alla comunicazione per 12 ore settimanali ognuno, e che seguiranno una programmazione differenziata e al PEI.

Dalle prove d'ingresso somministrate si evince due diversi livelli di apprendimento: un grande gruppo s'impegna con sostanza partecipando assiduamente alle attività proposte e mostrando interesse verso tutte le proposte didattiche, mentre un piccolo gruppo si assenta frequentemente facendo registrare un lavoro incostante e un apprendimento quasi sufficiente. Le attività si svolgono in un clima sereno grazie al rispetto delle regole di convivenza democratica. La maggior parte degli studenti sono lavoratori, pertanto, lo studio a casa è poco adeguato alle competenze richieste, per questo motivo il consiglio di classe adeguerà di volta in volta le attività alle esigenze della classe.

Il lavoro che i docenti cercheranno di svolgere terrà conto delle competenze chiave trasversali europee, delle competenze dell'area generale e di indirizzo da perseguire a conclusione della quinta classe. Si terrà conto, inoltre, del Curricolo di Educazione Civica e della programmazione per UDA previsti dalla Legge 92 del 20 agosto 2019 "Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'educazione civica" che ha introdotto l'insegnamento della disciplina nell'anno scolastico 2020-2021. Ne deriva che ogni docente coinvolto con la propria disciplina utilizzerà alcune delle sue ore, individuate nel curriculum verticale, per lo svolgimento delle tematiche e il raggiungimento delle competenze individuate dalle linee guida

2. COMPETENZE CHIAVE TRASVERSALI EUROPEE

AMBITO DI RIFERIMENTO	COMPETENZE CHIAVE da conseguire a fine obbligo scolastico	CAPACITA' (indicare le capacità che si intendono sviluppare in modo particolare nell'A.S. in corso)
COSTRUZIONE DEL SE'	Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare	La Competenza personale, sociale e la capacità di imparare ad imparare consiste nella capacità di riflettere su se stessi, di gestire efficacemente il tempo e le informazioni, di lavorare con gli altri in maniera costruttiva, di mantenersi resilienti e di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera. Comprende la capacità di far fronte all'incertezza e alla complessità, di imparare a imparare, di favorire il proprio benessere fisico ed emotivo, di mantenere la salute fisica e mentale, nonché di essere in grado di condurre una vita attenta alla salute ed orientata al futuro, di empatizzare e di gestire il conflitto in un contesto favorevole ed inclusivo.
RELAZIONE CON GLI ALTRI CON GLI ALTRI RENE CON GLI ALTRI	Competenza in materia di cittadinanza	La competenza in materia di cittadinanza si riferisce alla capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente alla vita civica e sociale, in base alla comprensione delle strutture e dei concetti sociali, economici, giuridici e politici oltre che dell'evoluzione a livello globale e della sostenibilità.

3. COMPETENZE DELL'AREA GENERALE

(da perseguire a conclusione del QUINTO ANNO)

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 INTERMEDIA QUINTO ANNO		
Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali per costruire un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità.		
ASSI	ABILITA'	CONOSCENZE
Storico-sociale	Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle	I e II parte della Costituzione: i principi dell'organizzazione dello Stato ed il ruolo del cittadino

	norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici. Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura personale (critica) delle principali fonti di informazione Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese ed essere in grado di costruire un proprio progetto di vita.	nell'esercizio consapevole delle sue prerogative. Lo Stato italiano nell'Unione Europea e nelle istituzioni internazionali
--	---	--

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 INTERMEDIA QUINTO ANNO		
Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi. Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali. Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimodali. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali).		
ASSI	ABILITA'	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	Argomentare una propria idea e la propria tesi su una tematica specifica, con dati pertinenti e motivazioni valide, usando un lessico appropriato all'argomento e alla situazione. Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi afferenti alle lingue e letterature oggetto di studio. Scrivere testi di tipo diverso (narrativo, descrittivo, espositivo, regolativo, argomentativo) anche in formato digitale, corretti sul piano morfosintattico e ortografico, con scelte lessicali appropriate, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario, curati nell'impaginazione, con lo sviluppo chiaro di un'idea di fondo e con riferimenti/citazioni funzionali al discorso Selezionare e ricavare informazioni, con uso attento delle fonti (manuale, enciclopedia, saggio, sito web, portale) per documentarsi su un argomento specifico. Interpretare testi della tradizione letteraria, di vario tipo e forma, individuando la struttura tematica e le caratteristiche del genere. Argomentare un'interpretazione e un commento di testi letterari e non letterari di vario genere, esplicitando in forma chiara e appropriata tesi e argomenti a	Strutture essenziali dei testi funzionali: descrittivi, espositivi, espressivi, valutativo-interpretativi, argomentativi, regolativi. Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari, per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio; strumenti e metodi di documentazione per l'informazione tecnica. Repertori dei termini tecnici e scientifici in differenti lingue

	supporto utilizzando in modo ragionato i dati ricavati dall'analisi del testo. Scrivere testi di forma diversa, ad es. istruzioni per l'uso, lettere private e pubbliche (lettera formale, CV europeo, webportfolio), diari personali e di bordo, articoli (di cronaca, recensioni, commenti, argomentazioni) sulla base di modelli, adeguandoli a situazione, argomento, scopo, destinatario, e selezionando il registro più adeguato. Mostrare consapevolezza delle questioni linguistico-culturali che scaturiscono dalla traduzione e dall'adattamento da altre lingue	
--	---	--

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 INTERMEDIA QUINTO ANNO		
Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato 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.		
ASSI	ABILITA'	CONOSCENZE
Storico-sociale	Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea	Il territorio come fonte storica: tessuto sociale e produttivo, in relazione ai fabbisogni formativi e professionali Principali persistenze e processi di trasformazione tra il secolo XI e il secolo XXI in Italia, in Europa e nel mondo Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi sui servizi e sulle condizioni economiche

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 INTERMEDIA QUINTO ANNO		
Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili tra-guardi di sviluppo personale e professionale.		
ASSI	ABILITA'	CONOSCENZE

Asse dei linguaggi	Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse	Aspetti interculturali
Scientifico-tecnologico e professionale	Individuare linguaggi e contenuti nella storia della scienza e della cultura che hanno differenziato gli apprendimenti nei diversi contesti storico-sociali	I modelli culturali che hanno influenzato e determinato lo sviluppo e i cambiamenti della scienza e della tecnologia nei diversi contesti territoriali
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 INTERMEDIA QUINTO ANNO Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.		
ASSI	ABILITA'	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti e orale relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni. Scrivere testi quanto più chiari possibile, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza	Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale

COMPETENZA N° 6		
Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali		
COMPETENZA INTERMEDIA QUINTO ANNO		
Riconoscere e valutare, anche in una cornice storico-culturale, il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, inserendoli in una prospettiva di sviluppo professionale.		
ASSI	ABILITA'	CONOSCENZE
Storico-sociale	Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico-artistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale	Gli aspetti caratteristici del patrimonio ambientale e urbanistico e i principali monumenti storico-artistici del proprio territorio

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 INTERMEDIA QUINTO ANNO		
Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera.		
ASSI	ABILITA'	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.	Fonti dell'informazione e della documentazione Social network e new media come fenomeno comunicativo Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale
Scientifico-tecnologico e professionale	Utilizzare il linguaggio e gli strumenti adeguati alla situazione comunicativa Utilizzare la rete Internet per attività di comunicazione interpersonale Utilizzare applicazioni di scrittura, calcolo e grafica	Tecniche di presentazione Tecniche di comunicazione Forme di comunicazione commerciale e pubblicità Normativa sulla privacy e sul diritto d'autore Utilizzo sicuro della rete: firewall, antivirus, crittografia, protezione dell'identità Applicazioni di scrittura, calcolo, grafica

COMPETENZA N° 8		
Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento		
COMPETENZA INTERMEDIA QUINTO ANNO		
Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente		
ASSI	ABILITA'	CONOSCENZE
Scientifico-tecnologico-professionale	Raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere efficacemente informazioni Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati Saper garantire una conservazione corretta e sicura delle informazioni	Sistemi di documentazione, archiviazione e trasmissione delle informazioni Il database: struttura e utilizzo per l'accesso, la modifica e l'estrazione delle informazioni Strumenti per la rappresentazione multimediale delle informazioni Utilizzo sicuro della rete: firewall, antivirus, crittografia, protezione dell'identità Dispositivi e applicazioni di salvataggio Strumenti per la compressione dei dati I sistemi di archiviazione "Cloud"

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 INTERMEDIA QUINTO ANNO		
Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva in modo anche responsabilmente creativo, così che i relativi propri comportamenti personali, sociali e professionali siano parte di un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità.		
ASSI	ABILITA'	CONOSCENZE
Scientifico-tecnologico-professionale	Comprendere e produrre consapevolmente i linguaggi non verbali Riconoscere, riprodurre, elaborare e realizzare sequenze motorie con carattere ritmico a finalità espressiva, rispettando strutture spaziali e temporali del movimento	Gli elementi tecnico-scientifici di base relativi alle principali tecniche espressive Differenze tra movimento biomeccanico e gesto espressivo. Le caratteristiche ritmiche del movimento

COMPETENZA N° 10		
Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi		
COMPETENZA INTERMEDIA QUINTO ANNO		
Utilizzare concetti e modelli relativi all'organizzazione aziendale, alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento.		
ASSI	ABILITA'	CONOSCENZE
Scientifico- tecnologico	Individuare gli obiettivi e gli elementi distintivi di un progetto	Metodi per la scomposizione del progetto in attività e task
	Individuare gli eventi, le attività e descrivere il ciclo di vita di un progetto	Strumenti e metodi di monitoraggio di un progetto.
	Utilizzare la documentazione tecnica di progetto	Certificazioni aziendali relative a qualità, ambiente e sicurezza
	Applicare le normative sulla sicurezza personale e ambientale	Servizi di rete a supporto della comunicazione aziendale
	Utilizzare le tecniche dell'analisi statistica nel controllo della produzione di beni e servizi	Software applicativi per la produzione di documenti multimediali (word processor, presentazione, grafica)
	Raccogliere, archiviare, utilizzare dati nell'ambito del sistema informativo aziendale	Il foglio elettronico per la rappresentazione tabellare e/o grafica di dati di produzione, qualità, marketing, commerciali
	Utilizzare software applicativi in relazione alle esigenze aziendali	Il database: struttura e utilizzo per l'accesso, la modifica e l'estrazione delle informazioni
Storico – sociale	Utilizzare le funzioni di accesso/interrogazione/modifica di un DBMS	
	Riconoscere le caratteristiche essenziali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative in linea con la propria formazione	Le regole che governano l'economia ed i principali soggetti del sistema economico del proprio territorio. Il tessuto produttivo e dei servizi del proprio territorio

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 INTERMEDIA QUINTO ANNO		
Padroneggiare, in autonomia, 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		
ASSI	ABILITA'	CONOSCENZE
Scientifico-tecnologico-professionale	Comprendere il ruolo della ricerca scientifica e della tecnologia nella prevenzione dei rischi per la salute, per la conservazione dell'ambiente e per l'acquisizione di stili di vita responsabili Utilizzare programmi e app, su computer, tablet e smartphones, per effettuare le più comuni operazioni di organizzazione, elaborazione, rappresentazione e trasmissione di informazioni Applicare le disposizioni legislative e normative, nazionali e comunitarie, nel campo della sicurezza e salute, prevenzione di infortuni e incendi Applicare le disposizioni legislative e normative, nazionali e comunitarie, nel campo della salvaguardia dell'ambiente Valutare l'impatto ambientale derivante dall'uso di apparecchiature tecnologiche	L'impatto delle attività umane sull'ambiente, il problema della CO2 Caratteristiche delle energie rinnovabili Il foglio elettronico: caratteristiche e principali funzioni Il database: struttura e utilizzo per l'accesso, la modifica e l'estrazione delle informazioni Strumenti per la rappresentazione multimediale delle informazioni Strumenti per la comunicazione: e-mail, forum, social networks, blog, wiki Certificazione dei prodotti e dei processi. Enti e soggetti preposti alla prevenzione. Obblighi dei datori di lavoro e doveri dei lavoratori Documento di valutazione del rischio Norme tecniche e leggi sulla prevenzione incendi Sistemi e mezzi per la prevenzione dagli infortuni negli ambienti di lavoro Tecniche di valutazione d'impatto ambientale
Storico-sociale	Comprendere il contesto lavorativo entro il quale ci si trova ad agire rispettando procedure e relative standardizzazioni	Problematiche economiche, sociali ed etiche connesse con il settore produttivo e i servizi in cui si opera I principi e le norme che regolano la salute e la sicurezza nel mondo del lavoro, con particolare riferimento settore produttivo cui si riferisce ciascun indirizzo.

COMPETENZA N° 12		
Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi		
COMPETENZA INTERMEDIA QUINTO ANNO		
Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate		
ASSI	ABILITA'	CONOSCENZE
Matematico	Utilizzare in modo consapevole strumenti di calcolo automatico Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo e il concetto di approssimazione. Risolvere equazioni, disequazioni e sistemi anche graficamente. Rappresentare (anche utilizzando strumenti informatici) in un piano cartesiano funzioni lineari, paraboliche, razionali. Porre, analizzare e risolvere problemi con l'uso di funzioni, di equazioni e sistemi di equazioni anche per via grafica. Rappresentazioni grafiche delle distribuzioni di frequenze (anche utilizzando adeguatamente opportuni strumenti informatici) Calcolare, utilizzare e interpretare valori medi e misure di variabilità per caratteri quantitativi Determinare, anche con l'utilizzo di strumenti informatici, il numero di permutazioni, disposizioni, combinazioni in un insieme, distinguendo le relative situazioni applicative Riconoscere e descrivere semplici relazioni tra grandezze in situazioni reali utilizzando un modello lineare, quadratico Analizzare, descrivere e interpretare il comportamento di una funzione al variare di uno o più parametri, anche con l'uso di strumenti informatici	Equazioni e disequazioni di primo e secondo grado. Le funzioni e la loro rappresentazione (numerica, funzionale, grafica) Sistemi di equazioni e disequazioni Interpretazione geometrica dei sistemi di equazioni e disequazioni lineari in due incognite. Funzioni reali, razionali, paraboliche, : caratteristiche e parametri significativi. Probabilità e frequenza Statistica descrittiva: distribuzione delle frequenze a seconda del tipo di carattere e principali rappresentazioni grafiche. Indicatori di tendenza centrale: media, mediana, moda Indicatori di dispersione: deviazione standard, varianza Distribuzioni di probabilità e concetto di variabile aleatoria discreta. Concetto di permutazione, disposizione e combinazione. Calcolo di permutazioni, disposizioni e permutazioni
Storico sociale	Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento	Principali persistenze e processi di trasformazione tra il secolo XI e il secolo XXI in Italia, in Europa e nel Mondo Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi sui servizi e sulle condizioni economiche

ALLEGATO E:

UDA INTERDISCIPLINARE	
<i>Denominazione</i>	IL VIAGGIO DELLE CONOSCENZE: Rotte, Ingredienti E Culture Alimentari
<i>Classe VA</i>	Studenti n. 20
<i>Docenti coinvolti</i>	Quasi tutti
<i>Periodo</i>	Da ottobre a maggio
<i>Ore svolte</i>	20 ore totali
<i>Competenze e obiettivi mirati</i>	
<i>Competenza chiave</i>	Consapevolezza ed espressione culturale, competenza multilinguistica, competenza digitale
<i>Competenza di indirizzo</i>	Valorizzare i prodotti tipici locali e internazionali. Integrare le nuove tendenze culinarie con la storia della gastronomia.
- Articolazione interdisciplinare	
<i>Laboratorio di Servizi Enogastronomici/cucina</i>	Contenuti: Analisi tecnica di ingredienti arrivati in Europa tramite le rotte commerciali (es. spezie, pomodoro, patata, caffè). Attività: Sviluppo di ricette che uniscono tecniche tradizionali e ingredienti globali.
<i>Lingua e lett. italiana</i>	Contenuti: Il tema del viaggio nella letteratura del Novecento (es. Ungaretti, Montale) o la letteratura di viaggio (es. Marco Polo come precursore). Attività: Analisi del testo letterario e produzione scritta di una prefazione narrativa al menu degustazione.
<i>Lingua Inglese</i>	Contenuti: Il lessico tecnico della ristorazione internazionale e dello storytelling gastronomico.

	Attività: Traduzione dei menu e simulazione di accoglienza/descrizione dei piatti a clienti stranieri (<i>role-playing</i>).
Storia /Educazione Civica	Contenuti: La globalizzazione dei mercati alimentari storici (es. lo scambio colombiano dopo il 1492) e le moderne rotte geopolitiche del cibo. Attività: Dibattito sull'impatto etico, sociale e ambientale dell'importazione intensiva di cibo.
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Contenuti: Modifiche nutrizionali e organolettiche degli alimenti durante i lunghi trasporti. Tecniche di conservazione storiche vs moderne. Attività: Calcolo nutrizionale dei piatti inseriti nel prodotto finale.
Matematica, religione, francese	Supporto alla didattica
METODOLOGIA E FASI DI SVILUPPO	
Fase 1	Lancio: Brainstorming collettivo sulle materie prime considerate "italiane" ma originarie di altri continenti.
Fase 2	Ricerca: Lavoro di gruppo in modalità <i>flipped classroom</i> (studio autonomo a casa dei materiali forniti, discussione in classe).
Fase 3	Sviluppo Laboratorio pratico di cucina e stesura dei testi in italiano e inglese durante le ore teoriche.
Fase 4	Chiusura: Presentazione del menu alla commissione interna (ottimo allenamento in vista dell'Esame di Stato)
Compito di realtà	Realizzare una scheda tecnica con i profili nutrizionali
Valutazione	Griglia di Valutazione del Prodotto: Accuratezza tecnica del menu, correttezza linguistica (italiano/inglese), sostenibilità della proposta commerciale. Valutazione del Processo: Autonomia dello studente adulto, capacità di problem-solving, puntualità nelle consegne parziali.

ALLEGATO F:

UDA DI EDUCAZIONE CIVICA		
Denominazione	IL PIATTO SOSTENIBILE	
Classe VA	Studenti n. 20 Docenti: tutti	
Ore svolte	33	
Competenze e obiettivi mirati		
Competenza chiave	Sviluppo sostenibile e tutela del patrimonio ambientale (Agenda 2030)	
Obiettivo formativo	- Consapevolezza dell’impatto ecologico e sociale delle scelte alimentari. - Diminuzione dell’impatto ambientale attraverso una corretta alimentazione	
Competenza professionale	Ideare menu sostenibili valorizzando i prodotti tipici e riducendo gli sprechi	
discipline coinvolte	CONTENUTI	Ore per disciplina
Italiano	La stesura del manifesto sostenibile e l’agenda 2030	4
Storia	Storia delle tradizioni contadine e la sostenibilità ambientale ieri e oggi	2
Matematica	Contare per cambiare: dati, scelte e sostenibilità	4
Scienze e Cultura Alim	Sviluppo economico e sostenibilità: impronta idrica e stagionalità	4

Lingua Inglese	The digital world	2
Lingua Francese	Les restaurants durables	2
Lab. Sala e vendite	Il digitale nella ristorazione	2
Lab. Cucina	Cucina Ecologica e tecniche di recupero e abbinamenti	6
Diritto Tecnico Ammin	Lo sviluppo sostenibile e lo spreco alimentare normativo	6
Religione Cattolica	Cittadinanza digitale: i rischi del web	1
Fasi di sviluppo del progetto		
Fase 1	Analisi e contesto - Introduzione agli obiettivi dell'Agenda 2030 - Calcolo del Food Print di ingredienti comuni: carne bovina vs legumi - Analisi delle etichette e della filiera corta (Kmo)	
Fase 2	Progettazione e Ricerca - Ricerca sui prodotti tradizionali a rischio di estinzione - Studio delle tecniche culinarie a basso impatto energetico (es. cottura a bassa temperatura, vasocottura) - Progettazione di un menù a Spreco Zero	
Fase 3	Laboratorio Pratico - Realizzazione delle ricette usando scarti creativi(es. bucce, gambi, pane raffermo) Simulazione di servizio in sala con focus sullo storytelling della sostenibilità del piatto	
Fase 4	Valutazione e Restituzione -Presentazione del compito di realtà - Autovalutazione degli studenti	

Compito di realtà	Gli studenti devono creare un "Manifesto del Ristorante Sostenibile" e il relativo "Menu Eco-Consapevole". Il menu deve includere: • Tre portate a basso impatto ambientale. • L'indicazione della provenienza geografica di ogni ingrediente. • La quantificazione e il riutilizzo degli scarti di lavorazione. • Una scheda descrittiva in lingua inglese per i clienti stranieri.
--------------------------	--

Griglia di osservazione

La griglia di osservazione per le attività di Educazione Civica tiene conto dei processi in itinere.

In sede di scrutinio trimestrale e valutazione intermedia, la/il docente con funzioni di coordinamento dell'insegnamento di Educazione Civica formula la proposta di voto da inserire nel documento di valutazione, sulla base degli elementi conoscitivi acquisiti dalle/dai docenti dell'intero Consiglio di Classe

Griglia di osservazione per la valutazione in itinere delle attività di Educazione Civica						
Comprende ed è in grado di selezionare informazioni utili in modo	1) Parziale	2) Essenziale	3) Completo ma con lievi imperfezioni	4) Completo e coerente	5) Completo, coerente e preciso	A
Risolve (interviene/espone/argomenta su) problemi relativi • alla situazione • all'argomento • allo scopo in modo	1) Parziale e approssimativo	2) Essenziale in situazioni note	3) Completo solo in situazioni note	4) Completo in situazioni nuove di media complessità	5) Completo e coerente in situazioni nuove e complesse	B
In relazione alle consegne e all'interno delle attività di gruppo e/o laboratoriali assume un comportamento	1) Disinteressato e/o incostante	2) Superficiale e collaborativo solo se stimolata/o e guidata/o	3) Attento e partecipe	4) Sempre interessato e partecipe, ma non sempre adotta decisioni efficaci	5) Interessato, partecipe e in grado di trovare soluzioni efficaci da condividere con il gruppo	C
Punteggi	4-5	6	7	7-8	9-10	

Rubrica di Valutazione

La rubrica di valutazione, approvata dal Collegio docenti, tiene conto degli esiti finali.

In sede di scrutinio finale la/il docente con funzioni di coordinamento dell'insegnamento di Educazione Civica formula la proposta di valutazione, espressa ai sensi della normativa vigente, da inserire nel documento di valutazione, sulla base degli elementi conoscitivi acquisiti dalle/dai docenti dell'intero Consiglio di Classe.

INDICATORI GENERALI DI COMPETENZA	RUBRICA DI VALUTAZIONE DI EDUCAZIONE CIVICA DESCRIZIONE PER LIVELLI	VALUTAZIONE
CONOSCENZE	La/lo studente conosce il significato degli argomenti trattati. Sa comprendere e discutere della loro importanza e ne apprezza il valore individuandoli nelle azioni di vita quotidiana.	AVANZATO 9 - 10
	La/lo studente conosce il significato dei più importanti argomenti trattati. Se sollecitata/o ne parla anche con riferimento a situazioni di vita quotidiana.	INTERMEDIO 7 - 8
	La/lo studente conosce le definizioni letterali dei più importanti argomenti trattati anche se non è sempre in grado di apprezzarne pienamente l'importanza e di riconoscerli nell'ambito del proprio vissuto quotidiano.	BASE 6
	La/lo studente non conosce gli argomenti trattati e non ne apprezza valore e importanza per la propria vita.	INSUFFICIENTE 4 - 5
ABILITÀ	Posta/o di fronte ad una situazione nuova, la/lo studente è in grado di comprendere pienamente le ragioni e le opinioni diverse dalla sua, riuscendo ad adeguare il suo punto di vista, senza perdere la coerenza con il pensiero originale. Sa confrontare passato e presente e riconosce, a partire dalla propria esperienza e dalla cronaca, i diritti e i doveri individuali sanciti dalla Costituzione e dalle Carte internazionali.	AVANZATO 9 - 10
	In situazioni nuove, la/lo studente capisce le ragioni diverse dalla sua, ma è poco disponibile ad adeguare il proprio pensiero a ragionamenti e considerazioni diversi dai propri. Sa confrontare passato e presente ma non sempre riconosce i diritti e i doveri individuali sanciti dalla Costituzione e dalle Carte internazionali.	INTERMEDIO 7 - 8
	La/lo studente tende ad ignorare il punto di vista degli altri e posta/o in situazioni nuove riesce con difficoltà a adeguare i propri ragionamenti e a valutare i fatti in modo oggettivo. Non sempre riesce a confrontare passato e presente e spesso non riconosce i diritti e i doveri individuali sanciti dalla Costituzione e dalle Carte internazionali.	BASE 6
	In situazioni nuove, la/lo studente non comprende ragioni diverse dalla sua e non è disponibile ad adeguare il proprio pensiero a ragionamenti e considerazioni diversi dai propri. Non sa confrontare passato e presente e non riconosce i diritti e i doveri individuali sanciti dalla Costituzione e dalle Carte internazionali.	INSUFFICIENTE 4 - 5
PARTECIPAZIONE IMPEGNO RESPONSABILITÀ	Chiamata/o a svolgere un compito, la/lo studente dimostra interesse a risolvere i problemi del gruppo in cui opera, è in grado di riflettere e prendere decisioni per risolvere i conflitti, prova a cercare soluzioni idonee per raggiungere l'obiettivo che le/gli è stato assegnato. Sa condividere con il gruppo azioni orientate all'interesse comune, è molto attiva/o nel coinvolgere altri soggetti. Rispetta puntualmente le consegne.	AVANZATO 9 - 10
	La/lo studente condivide con il gruppo le azioni orientate all'interesse comune, si lascia coinvolgere facilmente dagli altri. Chiamata/o a svolgere un compito, dimostra interesse a risolvere i problemi del gruppo in cui opera, ma non è in grado di adottare decisioni efficaci per risolvere i conflitti e trovare soluzioni. È perlopiù puntuale nel rispetto delle consegne.	INTERMEDIO 7 - 8
	La/lo studente condivide il lavoro con il gruppo, ma collabora solo se spronata/o con chi è più motivata/o. Impegnata/o nello svolgere un compito, lavora nel gruppo ma evita le situazioni di conflitto e si adegua alle soluzioni proposte da altre/i. Ha bisogno di essere stimolata/o per rispettare le consegne.	BASE 6
	La/lo studente non partecipa al lavoro del gruppo e non collabora con gli altri. Non si impegna nel gruppo e non mostra alcun interesse alle dinamiche relazionali dello stesso. Non rispetta le consegne.	INSUFFICIENTE 4 - 5

CONSEGNA A STUDENTESSE E STUDENTI
Titolo UdA
Cosa si chiede di fare
In che modo (singoli, gruppi)
Cosa bisogna realizzare
Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti)
Tempi
Risorse (strumenti, consulenze, opportunità)
Criteri di valutazione dei processi
Criteri di valutazione degli esiti

Per “consegna” si intende *il documento che l'équipe delle/dei docenti/formatori presenta alle/agli studenti, sulla base del quale esse/i si attivano realizzando il prodotto nei tempi e nei modi definiti, tenendo presente anche i criteri di valutazione.*

1^ nota: il linguaggio deve essere accessibile, comprensibile, semplice e concreto.

2^ nota: l'Uda prevede dei compiti/problema che per certi versi sono “oltre misura” ovvero richiedono alle/agli studenti competenze e loro articolazioni (conoscenze, abilità, capacità) che ancora non possiedono, ma che possono acquisire autonomamente. Ciò in forza della potenzialità del metodo laboratoriale che porta alla scoperta e alla conquista personale del sapere.

3^ nota: l'Uda mette in moto processi di apprendimento che non debbono solo rifluire nel “prodotto”, ma fornire spunti ed agganci per una ripresa dei contenuti attraverso la riflessione, l'esposizione, il consolidamento di quanto appreso.

RELAZIONI
E
MATERIALI UTILIZZATI
DAI DOCENTI PER IL
RAGGIUNGIMENTO DELLE
COMPETENZE

RELAZIONI DEI DOCENTI E PROGRAMMI DELLE DISCIPLINE E PROGRAMMA SVOLTO

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI 2025/2026		
Docente LICATA TISO ROSA VENERA Disciplina: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA		
Ore settimanali di lezione	N.3	Ore di lezioni previste nell'a.s. 2025/2026 n. 99
Analisi Della Situazione Finale Della Classe Profilo Didattico-Disciplinare	Dal punto di vista didattico, quasi tutti hanno mostrato interesse e partecipazione al dialogo educativo anche se l'impegno nello studio non sempre è stato puntuale e adeguato al raggiungimento degli obiettivi in termini di conoscenze, abilità e competenze. Complessivamente si possono distinguere all'interno della classe due livelli di apprendimento: il primo livello è costituito da un grande gruppo che ha conseguito buoni risultati grazie alle proprie attitudini e inclinazioni, ma soprattutto alla costanza e all'impegno quasi sempre continuo nello studio. Presenta un discreto bagaglio culturale e un adeguata padronanza della lingua italiana, della lingua straniera e del linguaggio tecnico. il secondo livello è formato da un piccolo gruppo che ha mostrato una preparazione accettabile, un'applicazione in classe costante, ma discontinua nello studio a casa (e a volte nullo), un metodo di lavoro a volte inadeguato. Inoltre, una limitata padronanza della lingua italiana che si traduce in difficoltà di analisi, di sintesi e di rielaborazione sia scritta che orale in tutte le discipline. Dal punto di vista disciplinare, gli studenti hanno tenuto un comportamento corretto e rispettosi delle regole di convivenza civile e forniti di adeguato senso del dovere e di autocontrollo e ciò ha garantito un clima sereno durante lo svolgimento delle attività. La frequenza delle lezioni, per la maggior parte degli studenti, è stata quasi sempre costante e solo un piccolo gruppo ha fatto registrare una frequenza saltuaria molto spesso dovuta ad esigenze lavorative.	

Conoscenze	Gli alunni hanno conosciuto poetiche e tematiche all'interno del romanzo verista, riuscendo a contestualizzare le componenti essenziali del genere; hanno compreso l'importanza del testo poetico nell'ambito specifico e peculiare della lirica italiana nel Novecento, mediante un processo di confronto delle produzioni dei maggiori poeti del Novecento italiano. Le conoscenze acquisite dagli alunni risultano generalmente adeguate e diversificate in base alle singole capacità e all'impegno profuso. In modo particolare, risultano complete e approfondite per gli alunni più motivati, che si sono applicati con serietà e costanza per tutto l'anno scolastico e in ogni tipo di attività didattica, approfondendo anche in modo personale; sono discrete per gli alunni che si sono impegnati con una certa regolarità, ma soprattutto in occasione delle verifiche; appaiono sufficienti per quegli alunni che hanno evidenziato scarso interesse e qualche difficoltà nella rielaborazione personale dei contenuti disciplinari.
Competenze	Alcuni allievi hanno affinato le abilità di analisi e di interpretazione del testo letterario di tipo narrativo e poetico; hanno sviluppato le abilità di scrittura riuscendo, pertanto, a produrre testi di varia tipologia: analisi, testi argomentativi di differenti ambiti, in relazione ai differenti scopi comunicativi, e hanno mostrato di utilizzare con una certa padronanza gli strumenti espressivi indispensabili per gestire l'interazione verbale orale. Il gruppo classe ha acquisito sufficienti competenze di analisi ed interpretazione critica del testo letterario, migliorato le abilità operative, è in grado di stabilire relazioni di tipo tematico con autori coevi contestualizzandone la produzione nel panorama storico-culturale.
Metodi	lezione frontale discussione guidata lettura e l'interpretazione del testo
Mezzi E Strumenti	Libro di testo, LIM, mappe concettuali, schede operative, dizionario, questionari strutturati e semistrutturati, verifiche in itinere e di fine unità di apprendimento per accertare il livello di apprendimento.
PROGRAMMA SVOLTO	
Modulo di recupero	Attività di recupero e consolidamento -mese di Settembre

Modulo 1 L'età del Positivismo: Il Naturalismo e il Verismo	Giovanni Verga: vita, opere, pensiero e poetica; la svolta verso il Verismo. Rosso Malpelo. Il ciclo dei vinti. I Malavoglia. Mastro-don Gesualdo. Vita dai campi. Da Vita dei campi: La lupa. Dai Malavoglia "La famiglia Malavoglia".
Modulo 2 Il Decadentismo e il Primo Novecento	-L'origine del Decadentismo. La visione del mondo decadente. Simbolismo. -Gabriele D'Annunzio: la vita. Il superuomo. La poetica. L'avventura fiumana. L'esordio letterario. L'estetismo dannunziano. I romanzi. Il Piacere. Le Laudi. Da Il Piacere: "Il ritratto di un esteta". Da Alcyone "La pioggia nel pineto". Giovanni Pascoli: la vita e l'ideologia. I simboli. La visione del mondo. La poetica del fanciullino. La poesia pura. Da Myricae: "Lavandare", "X Agosto". Da I Canti di Castelvecchio "Il gelsomino notturno". I poemetti.
Modulo 3 La narrativa del '900	Luigi Pirandello: la vita e le prime opere. I rapporti con il Fascismo. Le maschere di Pirandello. Il relativismo conoscitivo. L'umorismo. I romanzi di Pirandello: Il fu Mattia Pascal; Uno, nessuno e centomila. Dalle novelle: Il treno ha fischiato; La patente. Il Teatro: Sei personaggi in cerca d'autore. Italo Svevo: vita, opere, pensiero e poetica – La coscienza di Zeno
Modulo 4 Tra Le Due Guerre	Giuseppe Ungaretti: la vita e le raccolte. L'Allegria. Il sentimento del tempo. Il dolore. Da L'Allegria: "Veglia", "Soldati" Eugenio Montale: la vita e le raccolte. Da Ossi di seppia: "Non chiederci la parola"; "Spesso il male di vivere". Salvatore Quasimodo: vita, opere, pensiero e poetica - Ed è subito sera
Libro Di Testo	Titolo: Letteratura Aperta vol.3 (dal Positivismo all'età contemporanea) Autore: M. Sambugar, G. Sala' editore: La Nuova Italia

Avola, 13 maggio 2026

la docente

Prof.ssa Rosa Venera Licata Tiso

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI 2025/2026		
Docente: LICATA TISO ROSA VENERA		
Disciplina: STORIA		
Ore settimanali di lezione	N.2	Ore di lezioni previste nell'a.s. 2025/2026 n.66
Analisi della situazione finale della classe Profilo didattico-disciplinare	<u>Conoscenze:</u> Gli alunni possiedono specifiche conoscenze relative al contenuto dei moduli. Conoscono le periodizzazioni fondamentali della storia mondiale e gli eventi storici più rilevanti della storia contemporanea. Adoperano correttamente termini e concetti storici in rapporto agli specifici contesti storico-culturali esaminati e discutono sugli argomenti disciplinari dimostrando di averne razionalmente assimilato i contenuti. <u>Competenze:</u> Gli alunni sanno contestualizzare i fatti nel tempo e nello spazio e classificare le informazioni. Hanno consapevolezza dei concetti di persistenza e mutamento, nonché del concetto di rivoluzione come paradigma del cambiamento. Comprendono il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali. Comprendono la complessità del fatto storico attraverso l'individuazione di interconnessioni, di rapporti tra particolare e generale, tra soggetti e contesti. Hanno consolidato l'attitudine a problematizzare gli eventi storici favorendo la discussione, il dibattito e il confronto di idee. <u>Capacità:</u> Gli alunni sanno cogliere le relazioni di causa-effetto e sanno porre in relazione i fatti storici. La maggior parte sa esporre le conoscenze, utilizzando correttamente i termini storici; altri, invece, si esprimono palesando qualche incertezza. <u>Metodologia D'insegnamento</u> Ricerca parole "chiave"; lettura e analisi di documenti storici; lezione frontale e strumenti multimediali.	

	<u>Strumenti</u> Libro di testo; appunti. <u>Verifica E Valutazione</u> Le tipologie utilizzate per la verifica sono state: la trattazione sintetica e le interrogazioni orali. I risultati delle prove sono stati misurati secondo i seguenti indicatori: possesso delle conoscenze; abilità nell'utilizzare e collegare le conoscenze e nell'esprimerle con linguaggio specifico; competenza nel rielaborare, giudicare, approfondire. La valutazione ha tenuto conto di essenziali aspetti quali: la motivazione personale, l'impegno nello studio, il livello di partenza e il percorso effettuato da ciascun alunno.
PROGRAMMA SVOLTO	
Modulo di recupero	Attività di recupero e di consolidamento – mese di Settembre
Modulo 1 L'Europa della Belle Époque	Inizio secolo. Le inquietudini della modernità. Giolitti. La politica. La conquista della Libia. La I Guerra Mondiale. Le Cause. Invasione del Belgio. La fine della Guerra di movimento. L'Italia: neutralisti e interventisti. Lo svolgimento del conflitto e la vittoria dell'Intesa. La Russia tra il 1917-1919. La Rivoluzione Russa. I diversi orientamenti sul fronte rivoluzionario. La Rivoluzione d'ottobre. Guerra civile e comunismo di guerra. Il quadro politico del dopoguerra. Le tensioni del dopoguerra italiano.
Modulo 2 La Cittadinanza Totalitaria	I regimi totalitari. Benito Mussolini. Il Partito Fascista. Il governo fascista. La Repubblica di Weimar. Hitler al potere. La II Guerra Mondiale. L'Europa sotto il tallone nazista. Verso la guerra. L'Asse Roma-Berlino. Il patto d'Acciaio. L'inizio della guerra. L'Italia entra

	in guerra. Il crollo del Fascismo. Lo sbarco in Normandia. Hiroshima e Nagasaki. La Resistenza. La fine della guerra.
Libro di Testo	Titolo: <i>MEMORIA E FUTURO, dal Novecento al mondo attuale</i> , Autore: Sacco Paolo Editore: SEI.

Avola, 13 maggio 2026

la docente

Prof.ssa Rosa Venera Licata Tiso

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI 2025/2026		
Docente: Rosamaria Spada		
Disciplina: LINGUA E CULTURA STRANIERA FRANCESE		
Ore settimanali di lezione	N.2	Ore di lezioni previste nell'a.s. 2025/2026
		n.66
Analisi della situazione finale della classe Profilo didattico-disciplinare	La classe ha mostrato durante l'anno un livello di conoscenze di base, di interesse e di partecipazione eterogeneo. Sotto il profilo dell'impegno e del rendimento i risultati appaiono in linea con il profilo disciplinare; il livello medio della classe è infatti buono. Si possono tuttavia identificare tre gruppi di studenti: un gruppo ha sempre dimostrato grande interesse ed impegno, costanza e capacità nello studio, raggiungendo risultati eccellenti in termini di conoscenze ed abilità. Tale gruppo ha dimostrato, oltre all'accuratezza dello studio, anche buonissime capacità espositive e capacità nel cogliere la complessità della lingua francese. Un altro gruppo ha profuso un certo impegno soprattutto in previsione delle verifiche, con buoni risultati nell'orale, talvolta più incerti negli scritti. Tuttavia anche questo gruppo ha sempre lavorato con impegno e serietà. Infine un piccolo gruppo si è invece dimostrato meno collaborativo, spesso più superficiale nella preparazione e in generale meno interessato. Da parte di questo terzo piccolo gruppo, soltanto nell'ultima parte dell'anno, si è avuta una risposta più positiva in termini di impegno e partecipazione.. Dal punto di vista comportamentale, la classe non ha manifestato particolari problematiche..	

	Gli obiettivi sono stati adeguati al livello di partenza della classe, alla situazione della classe, agli stimoli socio-culturali che ogni singolo alunno ha mostrato. Le modalità di verifica sono state quelle inserite nella programmazione didattica: verifiche orali, colloqui. prove scritte.
PROGRAMMA SVOLTO	
Modulo di recupero	Révision des verbes avec des exercices en classe.
Modulo 1	La sécurité et l'hygiène: la tenue du cuisinier professionnel ; santé et sécurité ; les risques en cuisine ; le système HACCP et ses 7 principes; les risques et les mesures préventives contre la contamination des aliments; le décalogue de l'hygiène alimentaire ; les infections et les intoxications alimentaires.
Modulo 2	Régimes et nutrition: les groupes alimentaires ; les aliments bons pour la santé, le régime méditerranéen et la pyramide alimentaire ; les allergies et les intolérances alimentaires ; les régimes alternatifs ; les troubles de l'alimentation.
Modulo 3	Les techniques culinaires : la cuisson à l'eau ; la cuisson au corps gras ; la cuisson à la chaleur.
Modulo 4	Trouver un travail : le CV ; la lettre de motivation.
Contenuti da svolgere fino al termine delle attività didattiche	L'entretien d'embauche ; comment devenir chef de cuisine ; comment devenir directeur de la restauration.
Testi di riferimento	"Sublime oenogastronomie" - Christine Duvallier- Bordas

Avola 13 maggio 2026

la docente

Prof.ssa Rosamaria Spada

RELAZIONE FINALE E MATERIALI DELLA DISCIPLINA A.S. 2025/2026	
Disciplina : INGLESE Docente : Prof.ssa Trovato Valeria	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
PROFILO DELLA CLASSE	La classe è formata da 21 alunni. Nella classe sono inseriti due alunni che seguono la programmazione differenziata, entrambi sono seguiti da due educatrici specializzate. Sin dall'inizio dell'anno scolastico la classe si è presentata eterogenea, per ragioni di età e percorso di vita e scolastico personale - oltre al fatto che molti alunni sono impegnati nella propria attività lavorativa - , ciononostante tutti hanno partecipato attivamente all'attività didattica dimostrandosi volenterosi ad acquisire la terminologia tecnica che caratterizza il settore della cucina, raggiungendo buone capacità di lavoro, dando vita ad un clima positivo e produttivo. Il comportamento è stato sempre corretto nei confronti della docente e della disciplina. In relazione alla programmazione curriculare, sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di: Conoscenze: conoscenza degli aspetti comunicativi, sociolinguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori; 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; della lingua inglese, includendo il linguaggio settoriale relativo al percorso di studio, per produrre testi scritti e orali; del mondo enogastronomico; dei vari tipi di menù; del rapporto cibo e religione; dei diversi stili alimentari, delle malattie legate all'alimentazione e le diete

	alternative; del rischio e la sicurezza nella filiera alimentare e il sistema HACCP; delle potenzialità e dei rischi di Internet (per quanto riguarda l'Educazione Civica). Competenze: Gran parte degli 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. Capacità / Abilità: Gli alunni usano un lessico semplice e, ad eccezione di pochi alunni che possiedono un'ottima padronanza lessicale, gli alunni incontrano qualche difficoltà nell'esposizione orale, dovuta a lacune pregresse che si è cercato di colmare durante l'intero anno scolastico. 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, riassunti. Mezzi e strumenti di lavoro: libro di testo , materiale fornito dalla docente, lim. Spazi utilizzati: aula. Tempi: I tempi per la realizzazione dei moduli sono stati determinati dalla costanza degli alunni nell'impegno scolastico, condizionata dai vari impegni degli alunni stessi in quanto lavoratori, dalle attività formative organizzate dall'Istituto, dalle sospensioni didattiche. Strumenti di verifica e valutazione: Sono state svolte verifiche sistematiche sia scritte che orali. Le prove sono state valutate secondo i criteri e le griglie di valutazione concordate in sede di Dipartimento di Lingue. MATERIALI PER IL RAGGIUNGIMENTO DELLE COMPETENZE: A healthy lifestyle; The food pyramid and food groups; Healthy plates; The Mediterranean diet; Special diets; Alternative diets; Daily meals; brunch, lunch, dinner and afternoon tea; menu basics; types of menus; special menus; Food contamination; A glance to microbes; Food poisoning; Food
--	---

	spoilage and save storage; Food preservation and food packaging; The HACCP System; The digital world; The effects of the Internet on the catering industry.
PROGRAMMA SVOLTO	
Lezione frontale con uso di schede individuali, lezione partecipata con il contributo della LIM, per l'uso di piattaforme linguistiche, app, videoclip, podcast, per migliorare la propria performance linguistica. Lavori in coppia e piccolo gruppo per interazioni orali in situazione, comprensione del testo scritto, miglioramento fonetico e fonologico, anche tramite utilizzo autonomo di piattaforme linguistiche. Esercitazioni partecipate per la riduzione del testo scritto di lingua settoriale in mappe concettuali e riassunti scritti. INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI: Pausa didattica di fine modulo per l'aggiustamento e il recupero dei contenuti; approfondimenti e raccordo con le discipline di indirizzo. MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO: Libro di testo, materiale cartaceo e digitale fornito dall'insegnante. STRUMENTI DI VERIFICA: Verifiche scritte strutturate e semi strutturate. Verifiche orali espositive ed interattive dei contenuti orali di lingua settoriale. OBIETTIVI RAGGIUNTI CONOSCENZE : Conoscenza delle strutture grammaticali di base e delle principali funzioni comunicative. Conoscenza del lessico specifico della microlingua del settore di indirizzo, relativo agli argomenti esplicitati nella voce 'contenuti'. ABILITÀ Abilità ad intervenire con frasi semplici e corrette in conversazioni su temi di carattere quotidiano e professionale del proprio settore di indirizzo, sapendo esporre anche la modalità di applicazione pratica dei contenuti teorici appresi. Abilità a produrre semplici testi scritti di interesse professionale. COMPETENZE: Capacità di cogliere il senso globale e specifico di un testo scritto o orale relativo alla lingua settoriale studiata; di interagire in conversazioni brevi e semplici in ordine ai contenuti appresi; di produrre semplici testi scritti di carattere personale ed operativo. Capacità di parlare di sostenibilità, con particolare attenzione alla riduzione dello spreco del cibo, al cibo km 0, e progetti slow food. Capacità di esprimere riflessioni semplici sul secondo obiettivo dell'Agenda 2030.	

CONTENUTI

U.D.A. 1 Food and health

A healthy lifestyle; The food pyramid and food groups; Healthy plates; The Mediterranean diet; Special diets; Alternative diets

U.D.A. 2 Meals and Menus

Daily meals; brunch, lunch, dinner and afternoon tea; menu basics; types of menus; special menus.

U.D.A. 3 Food safety and hygiene

Food contamination; A glance to microbes; Food poisoning; Food spoilage and save storage; Food preservation and food packaging; The HACCP System.

U.D.A. 4 ED. CIVICA The digital world; The effects of the Internet on the catering industry.

Avola 13/05/2026

La Docente Prof.ssa Trovato Valeria

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE DI MATEMATICA

Anno scolastico: 2025/2026

Classe: V A ENO – Percorsi di Secondo Livello

Docente: Loreface Corrado

Disciplina: Matematica

1. OBIETTIVI DIDATTICI

Gli obiettivi formativi previsti per il secondo anno di corso hanno riguardato:

- l'approfondimento delle nozioni di algebra, geometria, trigonometria e statistica
- Favorire l'interiorizzazione di un metodo di studio autonomo.

2. METODOLOGIA DIDATTICA

L'attività didattica è stata impostata su lezioni frontali, attività guidate, lavori individuali e di gruppo. Si è cercato di stimolare la partecipazione della classe.

3. VERIFICHE E METODO DI VALUTAZIONE

La valutazione ha tenuto conto di:

- Comprensione e rielaborazione dei contenuti.
- Capacità argomentative e analitiche.

- Frequenza e partecipazione attiva. 4. RISULTATI RAGGIUNTI Il rendimento complessivo della classe è stato soddisfacente. La maggior parte degli studenti hanno mostrato un reale interesse e partecipazione continuativa.
PROGRAMMA SVOLTO Problemi di scelta in condizioni di certezza Problemi di scelta in condizioni di certezza con effetti differiti Problemi di scelta in condizioni di incertezza Statistica Bivariata, Media, Moda e Mediana Interesse finanziario, criteri di calcolo, diretti ed indiretti Sconto bancario, criteri di calcolo

IL DOCENTE
Prof.Lorefice Corrado

Classe	V A	Indirizzo	Enogastronomia
Sede	I.I.S. Majorana Avola	Disciplina	Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina
Docente	Prof.ssa Federica Lomagro	Coordinatore	Prof.ssa Rosa Licata Tiso

Quadro di riferimento

La presente scheda è compilata dal singolo docente e confluisce, quale parte integrante, nel Documento

del 15 maggio elaborato dal Consiglio di classe ai sensi dell'art. 17, comma 1, del D.Lgs. 62/2017 e dell'art. 10 dell'O.M. n. 54 del 26.03.2026. Nella compilazione si tiene conto, altresì, dell'art. 2 del D.M.

n. 13 del 29.01.2026, con particolare attenzione agli elementi realmente utili alla Commissione per lo svolgimento del colloquio.

Nuclei tematici fondamentali e snodi disciplinari	GASTRONOMIA, CULTURA E RISTORAZIONE: L'evoluzione delle abitudini alimentari; Le nuove tendenze culinarie; L'offerta gastronomica; Gli stili gastronomici; Le scelte alimentari; La progettazione di un menu. LE AZIENDE RISTORATIVE: La definizione di ristorante; Le diverse tipologie di ristorazione commerciale e collettiva; Le modalità di servizio nella ristorazione collettiva; Il catering e il banqueting (definizione, caratteristiche e soggetti coinvolti). I PROCESSI A TUTELA DELLA SALUTE: Le contaminazioni alimentari (definizione, classificazione e cause di sviluppo microbico); Il piano di autocontrollo HACCP (Pacchetto Igiene – Reg. CE 852/04); Le caratteristiche, le fasi preliminari e i principi dell'HACCP; La prevenzione e la sicurezza sui luoghi di lavoro (TUSL – D.lgs n.81/2008, gli obblighi del datore di lavoro e dei lavoratori, il Documento di Valutazione dei Rischi, i Dispositivi di Protezione Individuale, gli infortuni in cucina). I PRODOTTI ENOGASTRONOMICI, LA LORO CLASSIFICAZIONE, LAVORAZIONE E PRESENTAZIONE: Il concetto di alimento (definizione e classificazione); La qualità totale di un alimento (caratteristiche e regola delle 5S); Le gamme alimentari; La nuova piramide alimentare; L'etichettatura e la tracciabilità degli alimenti; I prodotti certificati e i marchi di qualità europei (D.O.P, I.G.P, S.T.G), italiani (P.A.T e DE.CO), i marchi BIO e O.G.M. Il Presidio Slow Food; Gli alimenti a filiera corta - km zero. Il concetto di tipico e di tipicità.
---	--

	MENU' ED ESIGENZE SPECIALI: Il menu (definizione, caratteristiche, classificazione e indicazioni per la redazione di un menu); Le allergie e le intolleranze alimentari; L'intolleranza al glutine e la celiachia (caratteristiche e prevenzione in cucina). LA CUCINA REGIONALE ITALIANA: Le origini e le caratteristiche della cucina italiana; La cucina regionale delle regioni italiane; Le ricette regionali italiane.
Competenze e risultati di apprendimento	Capacità di organizzare e gestire un'attività ristorativa in modo efficiente e sostenibile. Autonomia nella progettazione di menu adeguati a target diversi e a esigenze specifiche. Applicazione corretta delle normative igienico-sanitarie e di sicurezza. Consapevolezza nella scelta e valorizzazione delle materie prime, con attenzione a qualità e tipicità. Capacità di analizzare il mercato e la clientela, adattando l'offerta gastronomica. Sviluppo di una visione integrata tra cultura gastronomica, territorio e innovazione.
Metodologie, ambienti di apprendimento, strumenti e materiali	Libro di testo; Utilizzo di schemi e riassunti; Laboratorio per esercitazione pratica; Slide e link multimediali.
Tipologie di verifica e criteri di valutazione	La verifica degli apprendimenti è stata effettuata con le seguenti modalità: Scritto: trattazione sintetica degli argomenti, stesura di relazioni, attività di ricerca in relazione a criteri definiti; Orale: esposizione degli argomenti trattati ai fini dei collegamenti inter/intra disciplinari e per potenziare il lessico tecnico-specialistico;

	Pratico: lettura, preparazione e analisi dei menu previsti dal programma, simulazione di un servizio di cucina. La valutazione è stata ritenuta: oltre al livello di preparazione raggiunto da ogni singolo allievo, anche dell'impegno dimostrato nello studio della disciplina e nelle esercitazioni pratiche, dell'ordine, della precisione e della puntualità nel rispetto delle scadenze, della cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati.
Elementi utili al colloquio	Nodi concettuali di riferimento. Libro di testo.

Avola 13 maggio 2026

la docente

Prof.ssa Lomagro Federica

MATERIA: Lab. di Servizi Enogastronomici – settore Sala e Vendita

Docente: Prof.ssa Mazzarella Maria

Libro di testo adottato: Dispense fornite dalla docente

Autori: _____

Casa Editrice: _____

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2025/2026: 32 ore svolte a tutt'oggi su 66 ore previste dal piano di studi.

La classe, 5^a Sez. A indirizzo enogastronomia del percorso di secondo livello, è composta da 22 alunni, tra questi una alunna ha interrotto la sua frequenza il 16/09/2025, un alunno ha interrotto la sua frequenza nel mese di febbraio ed una alunna ha un elevato numero di assenze, tra l'altro, non ha mai frequentato le lezioni della disciplina.

Nel gruppo classe sono presenti:

una alunna BES;

due alunni con disabilità che seguono una programmazione differenziata e godono dell'ausilio di due assistenti ASACOM.

La classe per quanto riguarda il livello di preparazione si presenta eterogenea e complessivamente ha delle buone competenze, si presenta come un gruppo sostanzialmente coeso, caratterizzato da una spiccata motivazione intrinseca legata alla volontà di riqualificazione professionale. Nonostante il carico derivante dagli impegni lavorativi e familiari di molti studenti, la frequenza è

stata per la maggioranza regolare e pochi alunni hanno riportato una frequenza discontinua, con una partecipazione attiva e propositiva durante le lezioni. Il clima relazionale è improntato al rispetto reciproco ed a una proficua collaborazione. Lo studio a casa per la maggior parte è buono. Sono stati articolati diversi interventi 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 buono, permettendo così di acquisire le conoscenze disciplinari in modo soddisfacente e solido.

Conoscenze

Conoscere le differenze tra catering e banqueting

Conoscere le caratteristiche dei principali tipi di vino, le temperature e le tecniche di servizio

Conoscere il significato delle analisi sensoriali di un vino, la terminologia e le regole della degustazione

Conoscere le regole fondamentali dell'abbinamento cibo-vino

Conoscere i principali distillati e liquori

Conoscere le tecniche di miscelazione e la classificazione dei cocktail

Abilità

Organizzare un menù con l'abbinamento delle bevande per un banchetto

Sapere effettuare il servizio del vino e l'apertura della bottiglia con professionalità

Identificare le fasi della degustazione di un vino

Saper spiegare le caratteristiche del vino esaltando il cibo e viceversa

Individuare le differenze tra i principali distillati ed i liquori

Conoscere i principali cocktail codificati dall'IBA

Competenze

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

Saper progettare eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità e la promozione del Made in Italy

Possedere le nozioni basilari di enologia

Metodi di insegnamento

Lezione frontale e partecipata

Approfondimenti con fonti tratte dal web

Mezzi e strumenti di lavoro

Dispense, appunti, schemi forniti dall'insegnante per semplificare, integrare e/o sostituire il libro di testo
Spazi
Aula
Tempi
In linea con la flessibilità richiesta dal percorso di secondo livello, la scansione cronologica dei moduli ha subito marginali rimodulazioni. Ciò ha permesso di calibrare l'attività didattica sull'eterogeneità dei tempi di apprendimento e degli impegni lavorativi degli alunni, assicurando una partecipazione più consapevole e proficua.
Strumenti di verifica e valutazione
Sono state svolte verifiche orali arricchite dagli interventi personali degli studenti

Programma svolto di Lab. di Servizi Enogastronomici – settore Sala e Vendita

Aree tematiche	Unità Didattiche
1) Il catering e il banqueting	Il catering Il banqueting
2) Il mondo del vino	Dall'uva al vino L'etichetta del vino Classificazione del vino
3) Degustazione ed abbinamento	La degustazione del vino L'abbinamento cibo-vino
4) Distillati e Liquori	Classificazione dei distillati Classificazione dei liquori
5) Il mondo del bere miscelato	Introduzione ai cocktail (dopo il 15 maggio) Le principali tecniche di miscelazione (dopo il 15 maggio)

PROGRAMMA SVOLTO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI

Materia		SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE			
Docente Prof.		Prof.ssa LEONE MARIA			
Libri di testo adottati		SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE Rodato Ed. CLITT			
Ore settimanali di lezione	N. 2	Ore di lezione previste nell'anno scolastico 2025/26	N. 60	Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2025/26	
Nota Bene: lo scarto fra le ore previste e quelle effettuate è dovuto alle attività integrative e alle assenze collettive.					
COMPETENZE		- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse - Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche			
ABILITA'		- Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento - Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti - Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela			
CONOSCENZE		- Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari - Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezione - Fondamenti di una corretta alimentazione in individui sani o affetti da patologie			

CONTENUTI (*esplicitarli in moduli, unità di apprendimento, argomenti*)

Ed. Civica:

- Incontro con “DUSTY – Al servizio dell’ambiente”.
- Incontro con il “Centro Antiviolenza Doride” di Avola.
- Assunzione di alcol. Effetti dell’alcol.

Avola, 13 maggio 2026

F.to Prof.ssa Mazzearella Maria

MODULO A:	UD 1	-Dieta Nelle Diverse Condizioni Fisiologiche, Diete E Stili Alimentari, Alimentazione Nelle Malattie Cardiovascolari, Dieta Nelle Malattie Metaboliche, Allergie E Intolleranze -Innovazioni di filiera - filiera corta o Km 0 - sviluppo sostenibile - doppia piramide alimentare e ambientale -Nuovi prodotti alimentari
------------------	-------------	---

	UD 2	-Alimenti light – fortificati – arricchiti – supplementati- funzionali- OGM – novel food – di gamma - integrali – biologici – destinati ad una alimentazione particolare - integratori
MODULO B:	UD 1 UD 2	Sicurezza alimentare, malattie trasmesse con gli alimenti. Sicurezza nella filiera alimentare: tipi di contaminazione -Contaminazioni fisiche, chimiche e biologiche: Prioni e malattie prioniche ; Virus; Batteri: classificazione, -Principali malattie da contaminazione biologica: -EpatiteA, Salmonellosi, botulismo, intossicazione da muffe e anisakidosi
MODULO C:	UD 1	SISTEMA HACCP E CERTIFICAZIONI DI QUALITA’
MODULO D	UD1	Alimentazione nelle diverse situazioni fisiologiche e tipologie dietetiche Alimentazione nell’adolescenza, nell’età adulta, nell’anziano
MODULO E	UD 1	Dieta in particolari condizioni patologiche Obesità, diabete, allergie e intolleranze alimentari
Metodi d’insegnamento		Lezione frontale dialogica, lavori di gruppo, problem-solving, esercitazioni, attività di ricerca, mappe concettuali
Interventi didattici educativi ed integrativi		Pausa didattica, recuperi e approfondimenti svolti in orario curriculare
Mezzi e strumenti di lavoro		Libro di testo,
Spazi		Aula scolastica
Strumenti di verifica		Interrogazioni, prove strutturate, semi-strutturate, temi e quesiti

La docente
Prof.ssa LEONE MARIA

1. PROFILO DELLA CLASSE: Il gruppo classe che si avvale dell’Insegnamento della Religione Cattolica comprende venti studenti di cui tredici femmine e 7 maschi. Il gruppo è sempre corretto, abbastanza interessato e partecipe, e ciò ha permesso di realizzare attività in linea con la programmazione prevista; gli alunni hanno sviluppato buone competenze relative al lavoro di gruppo e all’ascolto.

2. COMPETENZE EUROPEE PER L’APPRENDIMENTO PERMANENTE E COMPETENZE DEL PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE, E PROFESSIONALE DELLO STUDENTE:

Competenza chiave europea	Contributo della disciplina
Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare	Sviluppo di un pensiero critico, e di capacità argomentativa. Rispetto di ciascun individuo.
Consapevolezza ed espressione culturale	Conoscenza delle religioni del mondo, saper raccontare la propria visione e confrontarsi sulle diversità di opinione.
Competenza digitale	Consapevolezza sul funzionamento dei social Network; Riconoscere i rischi potenziali e l’impatto psicologico dell’uso di internet; saper prendere decisioni consapevoli e agire in modo responsabile

3. PROGRAMMA SVOLTO DI RELIGIONE:

Modulo 1: L’uomo e la religione: Le domande esistenziali; Il sentimento religioso; L’origine della religione.

Modulo 2: Le religioni orientali: Induismo; Buddismo; Differenze fra Induismo e Buddismo.

Modulo 3: La Rivelazione ebraico-cristiana: La storia della salvezza da Abramo alla nascita del giudaismo post-esilico; Le maggiori festività ebraiche.

Modulo 4: Gesù di Nazareth: Gesù storico; Fonti dirette e indirette.

Modulo 5: La storia della Chiesa: Dall’avvento della Pentecoste e la nascita della Chiesa; i primi concili; La Riforma protestante; Riforma anglicana; Riforma Cattolica e Concilio di Trento.

Modulo 6: L’Islam: Maometto; I cinque pilastri dell’Islam; le maggiori festività.

Modulo 7: Educazione Civica: I rischi del web.

4. METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE: Lezione dialogata, visione di documentari.

5. MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO: Documenti in formato digitale.

6. TEMPI: Un’ora a settimana.

7. CRITERI E MODALITÀ DI VALUTAZIONE E VERIFICA:

Nella valutazione degli alunni si è tenuto conto della capacità di apprendimento, l’attitudine allo studio, la partecipazione in classe e il progresso manifestato. Nella valutazione dei colloqui orali si è

tenuto conto sia della conoscenza degli argomenti, sia del lavoro svolto individualmente. Nella valutazione si è tenuto conto delle Competenze chiave europea Contributo della disciplina Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare Sviluppo di un pensiero critico, e di capacità argomentativa; Rispetto di ciascun individuo. Consapevolezza ed espressione culturale Conoscenza delle religioni del mondo, saper raccontare la propria visione e confrontarsi sulle diversità di opinione. Competenza digitale Consapevolezza sul funzionamento dei social network e sull'uso responsabile di internet. soprattutto della capacità di esprimere le proprie opinioni personali apertamente, manifestando il proprio pensiero critico. I criteri utilizzati per la valutazione sono stati: Rubriche di valutazione, capacità di problem solving, progressi in itinere, impegno, partecipazione e costanza nello studio.

Avola li 13/05 /2026

La docente

Prof.ssa Maria Concetta Magliocco

IL CONSIGLIO DI CLASSE

COMPONENTE	DISCIPLINA	FIRMA
Licata Tiso Rosa Venera	Lingua e lett. Italiana	
Spada Rosamaria	Lingua Francese	
Trovato Valeria	Lingua Inglese	
Lorefice Corrado	Matematica	
Caruso Maria	Diritto e Tecniche Amministrative	
Leone Maria	Scienze E Cultura Dell'alimentazione	
Lo Magro Federica	Lab. Settore Cucina	
Mazzarella Maria	Lab. Settore Sala e Vendita	
Magliocco Maria Concetta	Religione Cattolica	

LA COORDINATRICE

LA DIRIGENTE SCOLASTICO
