



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "MAJORANA"

Liceo Scientifico-Liceo Scienze applicate –Liceo Classico –Liceo Linguistico-Scienze Umane A.F.M –Turismo-Sirio I.T.C.-
Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale
Servizi per l' Enogastronomia Alberghiera
96012 AVOLA (SR) – Via Labriola, 1Tel - 0931831970 // Fax 0931814021

C.F. 92021320897

E_mail istituzionale: sris02300a@istruzione.gov.it
Posta certificata:sris02300a@pec.istruzione.it



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE V E NO ARTICOLAZIONE “PASTICCERIA”

Anno scolastico 2025/2026



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

COORDINATORE

Prof. Antonino Magliocco

DIRIGENTE SCOLASTICA

Prof.ssa Gabriella Pagano

Sommario

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE	1
1. LE CARATTERISTICHE DELL'ISTITUTO E DELL'INDIRIZZO	1
2. L'IDENTITÀ DEGLI ISTITUTI PROFESSIONALI.....	2
2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO	3
1. PECUP - profilo educativo, culturale e professionale	3
2. QUADRO ORARIO SETTIMANALE	8
3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE	9
1. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE A.S. 2025/2026	9
2. VARIAZIONI DEL CONSIGLIO DI CLASSE NELTRIENNIO	10
3. COMPOSIZIONE E STORIA DELLA CLASSE.....	11
4. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE ALLA FINE DEL PERCORSO D'ISTRUZIONE.....	12
4. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITA' DIDATTICA.....	13
1. METODOLOGIE	13
2. STRUMENTI	13
3. LIBRI DI TESTO IN ADOZIONE NELLA CLASSE	14
4. PARTECIPAZIONE DELLE FAMIGLIE	14
5. QUADRO DELLE COMPETENZE	14
1. COMPETENZE ACQUISITE ALLA FINE DEL QUINQUENNIO	14
2. OBIETTIVI EDUCATIVI E COMPORTAMENTALI REALIZZATI COMPETENZE TRA SVERSALI E PROFESSIONALI	15
6. ATTIVITA' E PROGETTI	15
1. PERCORSI INTERDISCIPLINARI	15
2. ATTIVITA' DI RECUPERO E POTENZIAMENTO DELLE CONOSCENZE E DELLE COMPETENZE.....	16
3. PROVE INVALSI	17
4. CURRICOLO EDUCAZIONE CIVICA.....	18
5. PERCORSI FSL – FORMAZIONE SCUOLA LAVORO NEL TRIENNIO	29
7. VERIFICA E VALUTAZIONE	32
1. CRITERI DI VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI	32
2. CRITERI DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO	34
3. TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA SVOLTE NELLE DIVERSE DISCIPLINE.....	37
4. CREDITO SCOLASTICO E FORMATIVO	38
5. GRIGLIE PER LA VALUTAZIONE DELLE PROVE SCRITTE E DEL COLLOQUIO	40
8. PROGETTO DI ORIENTAMENTO A.S. 2025/26	47
9. ALLEGATO A.....	51
CONSIGLIO DI CLASSE	87

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

1. LE CARATTERISTICHE DELL'ISTITUTO E DELL'INDIRIZZO

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

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

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

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

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

LICEO:

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

TECNICI:

- Amministrazione Finanza e Marketing
- Turismo
- Corso Serale AFM

PROFESSIONALI:

- Servizi per l'Agricoltura e lo sviluppo rurale
- Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera con le articolazioni di:
 - Enogastronomia
 - Pasticceria
 - Servizi di Sala e di Vendita
 - Accoglienza turistica

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

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

2. L'IDENTITÀ DEGLI ISTITUTI PROFESSIONALI

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

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

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

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

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

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

2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

1. PECUP - profilo educativo, culturale e professionale

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

l'occupazione giovanile anche in relazione ai “nuovi lavori”, prevenire e recuperare l'abbandono e la dispersione scolastica e in grado di trasformarsi in un laboratorio permanente di ricerca e di innovazione.

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

- una crescita educativa, culturale e professionale per trasformare la molteplicità dei saperi in un sapere unitario, dotato di senso, ricco di motivazioni;
- uno sviluppo dell'autonoma capacità di giudizio;
- un esercizio della responsabilità personale e sociale.

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

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

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

AREA GENERALE.

> COMPETENZA N 1

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

> COMPETENZA N 2

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

➤ COMPETENZA N 3

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

➤ COMPETENZA N 4

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

➤ COMPETENZA N 5

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

➤ COMPETENZA N 6

Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali

➤ COMPETENZA N 7

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

➤ COMPETENZA N 8

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

➤ COMPETENZA N 9

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

➤ COMPETENZA N 10

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

➤ COMPETENZA N 11

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

➤ COMPETENZA N 12

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

AREA INDIRIZZO

> COMPETENZA N 1

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

> COMPETENZA N 2

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

> COMPETENZA N 3

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

> COMPETENZA N 4

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

> COMPETENZA N 5

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

> COMPETENZA N 6

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

> COMPETENZA N 7

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

> COMPETENZA N 8

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

> COMPETENZA N 9

Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality

Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

➤ COMPETENZA N 10

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

➤ COMPETENZA N 11

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

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

2. QUADRO ORARIO SETTIMANALE

<i>Discipline curriculari</i>	<i>Ore di lezione per A.S. 2025/26</i>		
	<i>III</i>	<i>IV</i>	<i>V</i>
<i>Scienze Motorie</i>	2	2	2
<i>Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi</i>	///	2	2
<i>Diritto e Tecniche Amministr. della Strutt. Ricettiva</i>	4	3	3
<i>Italiano</i>	4	4	4
<i>Storia</i>	2	2	2
<i>Lab. Serv. Eno. Pasticceria</i> (*) 1 ora di compresenza con il docente di Scienze degli alimenti	7+1*	6+1*	7+1*
<i>Religione</i>	1	1	1
<i>Scienza e Cultura dell'Alimentaz.</i>	4	4	4
<i>Matematica</i>	3	3	3
<i>Inglese</i>	2	2	2
<i>Francese</i>	3	3	3
TOTALE	32	32	32

3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

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

DISCIPLINA	DOCENTE
Italiano e Storia	Accolla Franzina
Inglese	Minardi Enza Donatella
Matematica	Bellomia Adele
Scienze Motorie	Alderucci Rita
Scienza e cultura degli alimenti	Platania Claudia
Francese	Artale Graziella
Diritto e Tecniche Amministrative	Magliocco Antonino
Religione Cattolica	Grande Silvio
Lab. Serv. Eno. Pasticceria	Caroprese Giuseppe
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi	Fazzino Vito
Sostegno	Fucella Gaetano
Educazione Civica	Magliocco Agata Angela

2. VARIAZIONI DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO

Discipline curriculari	A.S. 2023/24	A.S. 2024/25	A.S.2025/26
Diritto e Tecniche Amministrative	Magliocco Antonino	Magliocco Antonino	Magliocco Antonino
Seconda lingua Francese	Artale Graziella	Artale Graziella	Artale Graziella
Lingua Inglese	Minardi Enza Donatella	Minardi Enza Donatella	Minardi Enza Donatella
Italiano/Storia	Accolla Franzina	Accolla Franzina	Accolla Franzina
Educazione Civica	Accolla Franzina	Accolla Franzina	Accolla Franzina
	Platania Claudia	Bellomia Adele	////////////////////////////////
	Caroprese Giuseppe	Caroprese Giuseppe	////////////////////////////////
	////////////////////////////////	Caldarella Flavio	////////////////////////////////
	////////////////////////////////	////////////////////////////////	////////////////////////////////
	////////////////////////////////	Magliocco Antonino	Magliocco Antonino
	Grande Rossella	Magliocco Agata	Magliocco Agata
Lab. Serv. Eno. Pasticceria	Caroprese Giuseppe	Caroprese Giuseppe	Caroprese Giuseppe
Lab. Serv. Eno. Pasticceria (compresenza)	////////////////////////////////	Caldarella Flavio	////////////////////////////////
Tecniche Proc. Prod.	////////////////////////////////	////////////////////////////////	Fazzino Vito
Sostegno	Fucella Gaetano	Fucella Gaetano	Fucella Gaetano
Matematica	Bellomia Adele	Bellomia Adele	Bellomia Adele
Religione Cattolica	Caldarella Alida	Zappulla Maria Elena	Grande Silvio
Scienza e cultura dell'Alimentazione	Platania Claudia	Platania Claudia	Platania Claudia
Scienze Motorie e Sportive	Alderucci Rita	Alderucci Rita	Alderucci Rita
EducazioneCivica (Referente)	Grande Rossella	Magliocco Agata	Magliocco Agata

3. COMPOSIZIONE E STORIA DELLA CLASSE

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE NEL TRIENNIO

(numero degli studenti per ogni colonna)

Classe	2023/24	2024/25	2025/26
totale studenti della classe	14	14	12
studenti inseriti	0	0	0
sospensione del giudizio finale	0	1	0
promossi scrutinio finale di Giugno	13	11	0
non promossi	1	0	0
provenienti da altro istituto	0	0	0
ritirati/trasferiti/ non scrutinati	0	2	0

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

La classe è formata da 12 alunni, tutti maschi e tutti provenienti dalla IV E, indirizzo Pasticceria.

Nel gruppo classe è presente un alunno diversamente abile, seguito dall' insegnante di sostegno per nove ore settimanali. Tale alunno ha seguito una programmazione differenziata con obiettivi non riconducibili ai programmi ministeriali, ai sensi dell'art. 15 dell'O.M. 21/05/2001 n 90 e successive modifiche. La relazione finale, curata dall'insegnante di sostegno, non viene inserita nel documento in oggetto, ma sarà contenuta in un fascicolo allegato a parte.

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

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

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

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

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

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

Va tuttavia evidenziato che, sulla frequenza e sull'applicazione nello studio in classe e a casa hanno influito indubbiamente l'ambiente culturale e socio-economico di provenienza, non sempre attento agli stimoli intellettuali. Tutto ciò ha indotto il Consiglio di Classe a richiamare gli alunni ad un maggiore impegno e a una maggiore responsabilità.

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

In termini di profitto, il giudizio complessivo della classe, per impegno, capacità, competenze e metodo di studio è più che sufficiente, anche se qualche alunno ha stentato a raggiungere la sufficienza, mentre un gruppetto, rappresentato da due/tre alunni, ha conseguito risultati migliori rispetto alla media.

In riferimento alle ore di Educazione civica, affidate a Storia e a Diritto e tecniche amministrative, sono state svolte dalla professoressa Magliocco Agata Angela, docente di Discipline giuridico economiche (classe di concorso A046) in attività di compresenza con i docenti delle materie di riferimento.

4. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITA' DIDATTICA

1. METODOLOGIE

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

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

2. STRUMENTI

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

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

3. LIBRI DI TESTO IN ADOZIONE NELLA CLASSE

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

4. PARTECIPAZIONE DELLE FAMIGLIE

I docenti sono stati sempre disponibili a ricevere le famiglie, sia durante l'ora settimanale di ricevimento e sia durante gli incontri con i genitori, fissati in occasione della distribuzione delle pagelle infra annuali, tuttavia, in entrambi i casi, la presenza dei genitori è stata insignificante.

5. QUADRO DELLE COMPETENZE

1. COMPETENZE ACQUISITE ALLA FINE DEL QUINQUENNIO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2. OBIETTIVI EDUCATIVI E COMPORTAMENTALI REALIZZATI COMPETENZE TRASVERSALI E PROFESSIONALI

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

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

6. ATTIVITA' E PROGETTI

1. PERCORSI INTERDISCIPLINARI

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

come previste dall'Allegato A del DL 61/2017.

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

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

Per raggiungere gli obiettivi didattici programmati, per ampliare e fissare determinati contenuti, abilità e competenze, oltre alla didattica tradizionale, sono state organizzate delle UDA con la realizzazione dei relativi compiti di realtà.

UNITÀ DIDATTICHE DI APPRENDIMENTO

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

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

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

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

3. PROVE INVALSI

La classe V E, come tutte le classi quinte dell'Istituto, è stata coinvolta nelle Prove In- valsi introdotte dal decreto legislativo n. 62 del 13/04/2017, per le seguenti discipline: Italiano, Matematica, Inglese. Le prove svolte sono state effettuate in modalità “Computer Based” (CBT) e nel periodo indicato dalla circolare interna del 13/02/2026 n.326 e successive rettifiche.

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

4. CURRICOLO EDUCAZIONE CIVICA

PERCORSI E PROGETTI SVOLTI NELL'AMBITO DELLE COMPETENZE DI EDUCAZIONE CIVICA

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:

PREMESSA

L'Educazione civica ha visto il suo inserimento già nei programmi ministeriali con il DPR 503 del 1955 che, attuato nel 1958, nella scuola primaria integra il programma di Storia con l'Educazione morale e civile. Successivamente con il DPR 104, nel 1985, diventa Educazione alla convivenza democratica.

Con il DM 211 del 2010 vengono dettate le indicazioni nazionali per i licei nelle quali si afferma che «L'acquisizione delle competenze relative a Cittadinanza e Costituzione investe globalmente il percorso scolastico», e che pertanto la scuola nella sua autonomia deve adottare le strategie più consone al raggiungimento degli obiettivi fissati. Nello stesso anno il DPR 87 e il DPR 88 coinvolgono gli Istituti Tecnici e Professionali e sottolineano che le attività e gli insegnamenti relativi a Cittadinanza e Costituzione devono essere inseriti in tutti i percorsi e tutti gli ambiti disciplinari, in particolare, in quelli di interesse storico-sociale e giuridico-economico.

Nel 2015, la Buona Scuola con la Legge 107 inserisce, fra gli obiettivi del potenziamento dell'offerta formativa, lo sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica.

Anche il Decreto legislativo 62 del 2017 nelle "Norme in materia di valutazione e certificazione delle competenze" fa riferimento anche a Cittadinanza e Costituzione, infatti nel colloquio previsto dall'Esame di Stato conclusivo del secondo ciclo vengono accertate le competenze maturate dal candidato.

La citata normativa non fa altro che recepire la raccomandazione del Parlamento e del Consiglio dell'Unione Europea del 18 dicembre 2006, relativa alle competenze chiave per l'apprendimento permanente (2006/962/CE), tra cui la Competenza in materia di cittadinanza.

Da ultimo, la legge n. 92, approvata l'1 agosto 2019 e pubblicata sulla GU il 21 agosto 2019, ha introdotto lo studio dell'Educazione civica in tutti gli ordini di scuola.

A seguito dell'entrata in vigore della citata legge, il D.M. n.35 del 22/06/2020 ha fornito le prime Linee guida relative alle competenze da perseguire rivedendo i curricula di istituto per adeguarli alle nuove disposizioni.

Lo spirito della Legge prevede che lo studio dell'Educazione civica sia declinato in modo trasversale nelle discipline scolastiche in quanto contribuisce a “formare cittadini responsabili e attivi e a promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri”.

L'Istituto Majorana, sempre sensibile ai bisogni formativi della propria utenza, nel 2015, con l'attuazione con la Legge 107, la Buona Scuola, avvia nelle classi prime dell'Istituto una progettazione dal titolo “Regole, un valore aggiunto” per lo sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica. Il progetto viene attuato dai docenti di potenziamento di Diritto e di Filosofia, in compresenza con i docenti di Lettere e i docenti di Diritto curricolari.

Il progetto mirava a far apprendere agli studenti i concetti di cittadinanza, legalità e responsabilità individuale, a far loro acquisire consapevolezza e a farli riflettere sul come, attraverso azioni concrete, si possano apportare cambiamenti sociali.

A seguito delle attività realizzate dalle scuole e tenendo conto delle novità normative intervenute, a partire dall'anno scolastico 2024/2025, i curricula di educazione civica si riferiscono a traguardi e obiettivi di apprendimento definiti a livello nazionale, come individuati dalle presenti Linee guida che sostituiscono le precedenti.

Tra le tematiche recentemente richiamate dalla normativa nazionale si sottolinea una particolare attenzione alla tutela dell'ambiente, alla educazione stradale e alla promozione dell'educazione finanziaria.

Le Linee guida si configurano come strumento di supporto e sostegno ai docenti anche di fronte ad alcune gravi emergenze educative e sociali del nostro tempo quali, ad esempio, l'aumento di atti di bullismo, di cyberbullismo e di violenza contro le donne, la dipendenza dal digitale, il drammatico incremento dell'incidentalità stradale – che impone di avviare azioni sinergiche, sistematiche e preventive in tema di educazione e sicurezza stradale – nonché di altre tematiche, quali il contrasto all'uso delle sostanze stupefacenti, l'educazione alimentare, alla salute, al benessere della persona e allo sport.

Le Linee guida, ai sensi di quanto previsto dall'articolo 1 della Legge 20 agosto 2019, n.

92 istitutiva dell'insegnamento scolastico dell'educazione civica, mirano innanzitutto a favorire e sviluppare nelle istituzioni scolastiche la conoscenza della Costituzione italiana – riconoscendola non solo come norma cardine del nostro ordinamento, ma anche come riferimento prioritario per identificare valori, diritti, doveri, compiti, comportamenti personali e istituzionali finalizzati a promuovere il pieno sviluppo della persona e la partecipazione di tutti i cittadini all'organizzazione politica, economica e sociale del Paese – nonché delle istituzioni dell'Unione Europea.

La conoscenza della Costituzione – nelle sue dimensioni storiche, giuridiche, valoriali – rappresenta il fondamento del curriculum di educazione civica.

Dal carattere personalistico della nostra Costituzione discende la necessità di sottolineare la centralità della persona umana, soggetto fondamentale della storia, al cui servizio si pone lo Stato.

Da qui nasce l'importanza di valorizzare i talenti di ogni studente e la cultura del rispetto verso ogni essere umano, nonché il carattere fondamentale dei valori di solidarietà, di libertà, di eguaglianza nel godimento dei diritti inviolabili e nell'adempimento dei doveri inderogabili. Da qui il concetto stesso di democrazia che la nostra Costituzione collega non casualmente alla sovranità popolare e che, per essere autentica, presuppone lo Stato di diritto. Da qui anche la funzionalità della società allo sviluppo di ogni individuo (e non viceversa) ed il primato dell'essere umano su ogni concezione ideologica.

Inoltre, le nuove Linee guida, in piena coerenza con il dettato costituzionale, sottolineano non solo la centralità dei diritti, ma anche dei doveri verso la collettività, che l'articolo 2 della nostra Carta costituzionale definisce come “doveri inderogabili di solidarietà politica, economica e sociale”. L'importanza di sviluppare anche una cultura dei doveri rende necessario insegnare il rispetto verso le regole che sono poste per una società ordinata al fine di favorire la convivenza civile, per far prevalere il diritto e non l'arbitrio. Da qui l'importanza fondamentale della responsabilità individuale che non può essere sostituita dalla responsabilità sociale.

In particolare le linee guida individuano tre nuclei concettuali fondanti:

LA COSTITUZIONE che comprende:

COMPETENZA N. 1

Sviluppare atteggiamenti e adottare comportamenti fondati sul rispetto verso ogni persona, sulla responsabilità individuale, sulla legalità, sulla partecipazione e la solidarietà, sulla importanza del lavoro, sostenuti dalla conoscenza della Carta costituzionale, della Carta dei Diritti fondamentali

dell'Unione Europea e della Dichiarazione Internazionale dei Diritti umani. Conoscere il significato della appartenenza ad una comunità, locale e nazionale. Approfondire il concetto di Patria.

COMPETENZA N. 2

Interagire correttamente con le istituzioni nella vita quotidiana, nella partecipazione e nell'esercizio della cittadinanza attiva, a partire dalla conoscenza dell'organizzazione e delle funzioni dello Stato, dell'Unione europea, degli organismi internazionali, delle regioni e delle Autonomie locali.

COMPETENZA N. 3

Rispettare le regole e le norme che governano lo stato di diritto, la convivenza sociale e la vita quotidiana in famiglia, a scuola, nella comunità, nel mondo del lavoro al fine di comunicare e rapportarsi correttamente con gli altri, esercitare consapevolmente i propri diritti e doveri per contribuire al bene comune e al rispetto dei diritti delle persone.

COMPETENZA N. 4

Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela della salute e del benessere psicofisico.

SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITÀ che comprende:

COMPETENZA N. 5

Comprendere l'importanza della crescita economica. Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela dell'ambiente, degli ecosistemi e delle risorse naturali per uno sviluppo economico rispettoso dell'ambiente.

COMPETENZA N. 6

Acquisire la consapevolezza delle situazioni di rischio del proprio territorio, delle potenzialità e dei limiti dello sviluppo e degli effetti delle attività umane sull'ambiente. Adottare comportamenti responsabili verso l'ambiente.

COMPETENZA N. 7

Maturare scelte e condotte di tutela dei beni materiali e immateriali. **COMPETENZA N. 8**

Maturare scelte e condotte di tutela del risparmio e assicurativa nonché di pianificazione di percorsi previdenziali e di utilizzo responsabile delle risorse finanziarie. Riconoscere il valore dell'impresa e dell'iniziativa economica privata.

COMPETENZA N. 9

Maturare scelte e condotte di contrasto alla illegalità.

CITTADINANZA DIGITALE che comprende:

COMPETENZA N. 10

Sviluppare la capacità di accedere alle informazioni, alle fonti, ai contenuti digitali, in modo critico, responsabile e consapevole.

COMPETENZA N. 11

Individuare forme di comunicazione digitale adeguate, adottando e rispettando le regole comportamentali proprie di ciascun contesto comunicativo.

COMPETENZA N. 12

Gestire l'identità digitale e i dati della rete, salvaguardando la propria e altrui sicurezza negli ambienti digitali, evitando minacce per la salute e il benessere fisico e psicologico di sé e degli altri.

Sulla base di quanto sopra illustrato si ritiene di declinare il curriculum di educazione civica come segue, distribuendolo su tutte le discipline sulla base di 33 ore annue per ciascuna classe:

PER QUANTO RIGUARDA L'INDIRIZZO PROFESSIONALE SI PROPONE QUANTO SEGUE:

	Nuclei - Tematiche per nucleo		1	2	3	4	5	Discipline
COSTITUZIONE								
1	Responsabilità individuale, legalità, partecipazione e solidarietà (es. la Protezione Civile) Rispettare le regole e i patti assunti nella comunità, partecipare alle forme di rappresentanza a livello di classe, scuola, territorio Tutela dell’ambiente e degli animali (art.9 Cost.)	7	3	2		2		Diritto (3) Diritto (2) Inglese (1) Francese (1)
2	Analizzare e comparare il contenuto della Costituzione con altre Carte attuali o passate, anche in relazione al contesto storico in cui essa è nata	6		2			4	Diritto (1) Inglese (1) Storia (3) Francese (1)
3	Individuare nel testo della Costituzione i diritti fondamentali e i doveri delle persone e dei cittadini, evidenziando in particolare la concezione personalistica del nostro ordinamento costituzionale, i principi di eguaglianza, solidarietà, libertà, con particolare riferimento al diritto al lavoro	13	3	4		6		Diritto (3) Diritto (4) Religione (2) Italiano (4)
4	Conoscenza dell’organizzazione e delle funzioni degli organi dello Stato	10		5			5	Diritto (5) Storia (5)
5	Conoscere il proprio comune	1					1	Storia (1)
6	L’Unione Europea e gli organismi internazionali	6					6	Storia (3) DTA (3)
8	Storia della Bandiera e dell’Inno nazionale	1					1	Storia (1)
9	Nozioni di diritto del Lavoro	3				3		Diritto e Tecnica Ammin. (3)
10	Educazione stradale	8	4	4				Scienze motorie (4) Scienze motorie (4)

11	Educazione al volontariato e cittadinanza	8			3	3	2	Religione (3)
12	Educazione alla legalità e contrasto ad ogni forma di violenza (mafia, femminicidi, discriminazioni)							Religione (3) Religione (2)
SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITA'								
13	Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile	13	4	3	6			Scienze (4) Geografia (3) Scienze degli alimenti (6)
14	Tutela del patrimonio ambientale	8	4	4				Scienze (4) Scienza degli alimenti (4)
15	Tutela delle identità e delle produzioni	19			8	6	5	Laboratorio Enogastronomia/ Scienza degli alimenti (8) lab. Enogastr./ Scienza degli alimenti (6) lab. Enogastr./ Scienza degli alimenti (5)
16	Rispetto e valorizzazione del patrimonio culturale e del territorio	8			4	4		Italiano/ Arte e territorio (4) Italiano/Arte e territorio (4)
17	Conoscenza storica del territorio	9	1	3	5			Storia (1) Accoglienza (3) Lab. Enogastronomia/Arte e territorio (5)
18	Rispetto per gli animali	1	1					Scienze integrate (1)
19	Norme di protezione civile	3		3				Scienze Motorie (3)
20	Educazione alla salute e al benessere – le nuove dipendenze	15	4		7		5	Sc. degli Alimenti (4) Sc. degli Alimenti (7) Sc. degli Alimenti (5)
CITTADINANZA DIGITALE								
22.	Affidabilità delle fonti	4	4					Informatica (4)
23.	Forme di comunicazione digitale							

24	Pericoli e vantaggi dell'uso dell'I.A.	5				5		DTA (3) Matematica (2)
25	Norme comportamentali e Pericoli degli ambienti digitali Identità digitale e pericoli del fishing e Tutela dei dati	6	3	3				Informatica (3)
								Informatica (3)
28	Esperienze extrascolastiche	10	2			4	4	Tutte le discipline
		165	33	33	33	33	33	

TABELLA – SINTESI DELLE ORE PER DISCIPLINA-Enogastronomico

Distribuzione delle ore delle discipline che concorrono all'insegnamento dell'Educazione Civica nel quinquennio

DISCIPLINA	ORE	1	2	3	4	5
ITALIANO	10/4			4	6/0	
STORIA	12	1				11
RELIGIONE	9			3	4	2
DIRITTO	18	6	12			
SCIENZA DEGLI ALIMENTI + 6 in acc.tur.	*	4	4	21	6	6/6
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	8				5	3
INGLESE	2		1		1	
FRANCESE	2				1	1
SCIENZE integrate	9	9				
GEOGRAFIA	3		3			
LABORATORIO ENOGASTRONOMICO (tranne acc. Tur.)	*			13	6	6
INFORMATICA	10	7	3			
SCIENZE MOTORIE	11	4	7			
MATEMATICA	2				2	
LABORATORIO ACCOGLIENZA	7		3		4	
ARTE E TERRITORIO (solo ACC. TURISTICA)	*			9	4	
TECNICA DELLE COMUNICAZIONI (Solo ACC.TURISTICA)	*				2	
ESPERIENZE ETRASCOLASTICHE	10	2			4	4
TOTALE ORE	165	33	33	33	33	33

CLASSE QUINTA					
1. Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.					
tematica	conoscenze	abilità	metodologie/attività	ore	discipline
Storia della bandiera italiana e dell'inno nazionale	Storia della bandiera italiana e dell'inno nazionale	Comprendere l'importanza dei simboli	- Attività di Ricerca - Visione di Video/Film - Problem solving - Lezione partecipata - Analisi dei casi - Flipped classroom	1	Storia
Costituzione Analizzare e comparare il contenuto della Costituzione con altre Carte attuali o passate, anche in relazione al contesto storico in cui essa è nata	Che cos'è la Costituzione	Capire le motivazioni, le cause e gli effetti e l'importanza dell'entrata in vigore della nostra Costituzione	- Attività di Ricerca - Visione di Video/Film - Problem solving - Lezione partecipata - Analisi dei casi - Flipped classroom	1	Storia
	Dallo Statuto Albertino alla Costituzione I caratteri della Costituzione Principi fondamentali Le principali libertà costituzionali			1	Francese
Istituzioni dello stato italiano	Le Istituzioni dello stato italiano: Conoscenza dell'organizzazione e delle funzioni degli organi dello Stato	Individuare e saper collegare la persona al ruolo istituzionale	- Attività di Ricerca - Visione di Video/Film - Problem solving - Lezione partecipata - Analisi dei casi - Flipped classroom	3	Storia
Conoscere il proprio comune	Conoscere sommariamente le funzioni del Comune e le competenze dei diversi uffici	Saper individuare l'ufficio competente per ciascuna funzione	- Attività di Ricerca - Visione di Video/Film - Problem solving - Lezione partecipata - Analisi dei casi - Flipped classroom	1	Storia
2. Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali					
L'Unione europea	Storia della nascita dell'Unione Europea	Saper ricercare notizie utili alla conoscenza dell'argomento	- Attività di Ricerca - Visione di	3	Storia

			Video/Film - Problem solving - Lezione partecipata - Analisi dei	3	DTA
			casi - Flipped classroom		
Gli organismi internazionali	Le istituzioni dell'Unione Europea e gli organismi internazionali (ONU, NATO)	Individuare il ruolo e le funzioni degli Organi Istituzionali	- Attività di Ricerca - Visione di Video/Film - Problem solving - Lezione partecipata - Analisi dei casi - Flipped classroom	2	Storia
7. Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.					
Educazione alla salute e al benessere – le nuove dipendenze	- La dieta alimentare: nutrienti e alimenti - anoressia e bulimia	-Conoscere gli alimenti necessari per la vita dell'organismo. -Comprendere quando la dieta alimentare è equilibrata -Comprendere le cause dei disturbi alimentari	- Attività di Ricerca - Visione di Video/Film - Problem solving - Lezione partecipata - Analisi dei casi - Flipped classroom	6	Scienza dell'alimentazione
10. Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.					

Educazione alla legalità e contrasto ad ogni forma di violenza (mafia, femminicidi, discriminazioni), al volontariato e alla cittadinanza	•Don Pino Puglisi - Le motivazioni e le caratteristiche del suo impegno di uomo e sacerdote per la giustizia: libertà e coraggio, solidarietà, promozione umana, fiducia e fede, coerenza e radicalità, dono di sé e gratuità. •LIBERA – La storia e l'attività di LIBERA contro le droghe e le mafie e il ruolo dei giovani all'interno del	- Saper comprendere gli eventi storici legati al fenomeno mafioso, cogliendone le connessioni con i fenomeni sociali e economici e religiosi. -	- Attività di Ricerca - Visione di Video/Film - Problem solving - Lezione partecipata - Analisi dei casi - Flipped classroom	2	Religione
	coordinamento.				
13. Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese					
Tutela delle identità e delle produzioni	-I prodotti a denominazione d'origine e i prodotti tradizionali -La pasticceria nella ristorazione e la valorizzazione dei prodotti della tradizione- -Le frodi alimentari -La cucina italiana nel mondo	-saper individuare un prodotto a marchio di qualità -Essere capaci di realizzare prodotti dolciari con l'utilizzo esclusivo di prodotti locali -Saper riconoscere un prodotto nazionale o regionale tutelato da un prodotto affine o imitato - Comprendere il valore culturale della cucina italiana nel mondo come identità unica e nazionale	- Attività di Ricerca - Visione di Video/Film - Problem solving - Lezione partecipata - Analisi dei casi - Flipped classroom	6	Laboratorio di Enogastronomia/Scienza degli alimenti
Attività extrascolastiche	Le classi quinte parteciperanno altresì a progetti ed eventi relativi ai Nuclei e alle Tematiche in linea con il presente percorso per almeno 4 ore.				

5. PERCORSI FSL – FORMAZIONE SCUOLA LAVORO NEL TRIENNIO

La Formazione Scuola-Lavoro (FSL), già Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento, è parte integrante del percorso formativo degli studenti della scuola secondaria di secondo grado. Finalità principale è integrare la dimensione scolastica con il contesto sociale, culturale e produttivo, favorendo lo sviluppo di competenze trasversali e sostenendo l'orientamento consapevole degli studenti.

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

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

*La classe nel percorso quinquennale di Enogastronomia è stata seguita dal **prof. Caroprese Giuseppe** che, come tutor scolastico, ha seguito e guidato gli studenti nelle attività di **FSL** negli anni scolastici 2023-24, 2024-25, 2025-26.*

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

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

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

I materiali utilizzati per il conseguimento del PECUP sono stati:

- Tecniche di: preparazione, cotture, distribuzione, conservazione, e riassetto.
- Programmazione e coordinamento dei turni di servizio
- Controllo del magazzino, immagazzinamento alimenti deperibili e non deperibili

- Mise en place di pasticceria in base al menu da realizzare
- Tecniche di allestimento vetrina
- Servizio di pasticceria.
- Programmazione e controllo del magazzino/dispensa di pasticceria.

Obiettivi raggiunti

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

Valutazione dell'azione di stage

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

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

Giudizio sull'attività FSL

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

**STRUTTURE CHE HANNO OSPITATO I NOSTRI ALUNNI
NEL TRIENNIO 2023-2026**

<i>Titolo del percorso triennale</i>	<i>Ente partner e soggetti coinvolti</i>	<i>Descrizione delle attività svolte</i>	<i>Competenze EQF e di cittadinanza acquisite</i>	<i>Percezione della qualità e della validità del progetto da parte degli studenti</i>
<i>Pâtisserie sicilienne mais pas seulement</i>	<i>Piattaforma del Miur</i>	<i>Corso sulla sicurezza</i>	<i>Collaborare e partecipare</i>	<i>Buono</i>
	<i>Majorana Avola</i>	<i>Varie attività</i>	<i>Collaborare e partecipare</i>	<i>Buono</i>
	<i>Malta</i>	<i>Varie attività</i>	<i>Imparare ad imparare</i>	<i>Buono</i>
	<i>Bar Bianco</i>	<i>Aiuto pasticcere</i>	<i>Agire in modo autonomo e responsabile</i>	<i>Buono</i>
	<i>Speedy pizza fratelli Bufalino</i>	<i>Varie attività</i>	<i>Collaborare e partecipare</i>	<i>Buono</i>
	<i>Majorana Avola</i>	<i>Corso HACCP</i>	<i>Collaborare e partecipare</i>	<i>Buono</i>
	<i>Blu bar</i>	<i>Aiuto pasticcere</i>	<i>Collaborare e partecipare</i>	<i>Buono</i>
	<i>Bio Si Puo Fare Società Agricola Cooperativa Sociale Onlus</i>	<i>Aiuto pasticcere</i>	<i>Collaborare e partecipare</i>	<i>Buono</i>
	<i>Panificio del Popolo</i>	<i>Aiuto pasticcere</i>	<i>Collaborare e partecipare</i>	<i>Buono</i>
	<i>Kiwi beach baia d'oro s.r.l.</i>	<i>Sala-bar</i>	<i>Collaborare e partecipare</i>	<i>Buono</i>
	<i>Hotel Alcide Toscana</i>	<i>Aiuto pasticcere</i>	<i>Agire in modo autonomo e responsabile</i>	<i>Buono</i>

7. VERIFICA E VALUTAZIONE

1. CRITERI DI VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

Il C.d.C. della classe V sez. E, nel rispetto di quanto deliberato dal Collegio dei docenti in merito alla valutazione dei livelli di apprendimento e di profitto, ha operato verifiche *in itinere* e finali, di tipo formativo e sommativo, basando la scelta e la misurazione delle prove su obiettivi, modalità e criteri di valutazione resi noti di volta in volta agli alunni, in un'ottica di partecipazione consapevole all'apprendimento, attraverso meccanismi anche di autocorrezione e autovalutazione.

Note al processo di valutazione

La valutazione globale degli studenti è stata esplicitata attraverso:

- la comunicazione di valutazioni e assenze attraverso il registro elettronico;
- la comunicazione rivolta agli studenti a conclusione di ogni verifica effettuata;
- la comunicazione riservata alle famiglie degli studenti telefonicamente o in presenza;
- la pagella di fine periodo (al termine di ogni quadrimestre);
- la scheda intermedia per la comunicazione alle famiglie dei livelli cognitivi raggiunti a metà di ogni quadrimestre;
- la progettazione di un numero minimo di valutazioni per ogni periodo, e precisamente:
 - Nel periodo intermedio: almeno 2 valutazioni orali per le discipline istituzionalmente orali e almeno 2 valutazioni scritte e 2 orali per le altre discipline;
 - Nel quadrimestre: almeno 4 valutazioni orali per le discipline istituzionalmente orali e almeno 3 valutazioni scritte e 4 orali per le altre discipline.

SOSPENSIONI DEL GIUDIZIO e/o CARENZE PREGRESSE

In base a quanto deliberato in sede di Collegio dei docenti, sono stati attivati i seguenti interventi per le discipline soggette a sospensione del giudizio e/o carenze pregresse:

1. Prima decade di settembre: esami di recupero relativi al precedente anno scolastico.
2. Settembre - ottobre: attività di recupero delle carenze pregresse.
3. Gennaio - febbraio: recupero curriculare.

Descrittori dell'apprendimento e criteri di valutazione assunti dal Consiglio di classe, deliberati in Collegio Docenti.

Voto	Giudizio	Descrittore
1-2	DEL TUTTO INSUFFICIENTE	Dimostra completo disinteresse per l'attività didattica, non si sottopone alle verifiche
3	SCARSO	Si disinteressa dell'attività didattica, non si impegna, disconosce i contenuti della disciplina, non si orienta neppure se guidato
4	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE	Non possiede i contenuti minimi, l'impegno è discontinuo e superficiale, dimostra difficoltà di orientamento anche se guidato
5	MEDIOCRE/ INSUFFICIENZA NON GRAVE	Ha acquisito i concetti in modo frammentario, non conosce tutti i contenuti minimi, non applica sempre correttamente le informazioni ma, se guidato, si orienta
6	SUFFICIENTE	Conosce i contenuti minimi, non commette errori significativi. Se guidato, riesce a correggerli
7	DISCRETO	Ha acquisito una conoscenza appropriata dei contenuti, tende ad approfondirli, sa orientarsi
8	BUONO	Ha acquisito una conoscenza appropriata ed esauriente dei contenuti, è capace di ampliare i temi e di collegare tra loro argomenti diversi
9	OTTIMO	Ha acquisito padronanza della disciplina, della quale dimostra una approfondita conoscenza sostanziale, manifesta spiccato senso critico, sa proporre problemi e lavorare su progetti autonomamente
10	ECCELLENTE	Ha acquisito una padronanza completa della disciplina, della quale dimostra un'approfondita conoscenza formale e sostanziale, manifesta spiccata capacità di lavorare in modo autonomo, arricchendo ed approfondendo i contenuti disciplinari anche con rielaborazioni originali

2. CRITERI DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

La Legge n. 150 del 1 ottobre 2024 segna un intervento deciso nel panorama scolastico, focalizzandosi su tre aree principali: la **valutazione degli apprendimenti**, la **rimessa dello Statuto delle studentesse e degli studenti**, e l'**implementazione di misure per garantire l'autorevolezza del personale scolastico**. Questa legge si inserisce in un contesto di crescente attenzione verso i temi dell'educazione civica e della disciplina scolastica, promuovendo al contempo un ambiente educativo più responsabile.

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

Il nuovo assetto prevede tre passaggi chiave:

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

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

Criteria

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

Livelli e descrittori

10 – Eccellente

1. Interviene con contributi **pertinenti e propositivi**; guida i pari, fa domande di qualità.
2. Rispetta **sempre** regole e persone; **prevenzione attiva** dei conflitti; nessuna nota.
3. Agisce con **autonomia e responsabilità**; comportamenti esemplari anche online; segnala criticità con maturità.
4. Compiti **sempre completi e puntuali**; gestione del materiale impeccabile; **autoverifica** costante.
5. **0-3** ritardi/uscite/entrate nell'anno; assenze motivate, comunicate e recuperate.
6. Promuove **collaborazione e inclusione**; facilita l'inserimento di compagni fragili.
7. Mantiene gli spazi in ordine; **previene** danni; partecipa a iniziative ambientali.

8. Partecipa **attivamente** a progetti/PCTO; assume ruoli di responsabilità.
9. Rispetta il **divieto smartphone** senza eccezioni; usa i device scolastici solo quando previsto.
10. Osserva tutte le procedure di sicurezza; **richiama** i pari al rispetto delle norme.

9 – Molto buono

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

8 – Buono

1. Partecipa con **regolarità**, a volte passivo.
2. Rispetta le regole; **qualche** richiamo verbale, nessuna nota.
3. Generalmente responsabile; **qualche ingenuità** online, corretta al richiamo.
4. Compiti per lo più completi; qualche ritardo occasionale.
5. **7-10** ritardi/uscite/entrate o assenze non pienamente recuperate.
6. Relazioni corrette; evita conflitti ma non li gestisce in autonomia.
7. Rispetto sufficiente degli ambienti; dimenticanze sporadiche.
8. Adesione ai progetti **essenziale**, senza ruoli di guida.
9. Una **violazione minore** delle policy device (episodica, non reiterata).
10. Rispetto delle norme di sicurezza, con **qualche** disattenzione non rischiosa.

7 – Discreto

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

6 – Sufficiente (giudizio sospeso → compito di cittadinanza)

1. Partecipazione **rara**; ostruzionismo/passività marcata.
2. **Note ricorrenti**; mancato rispetto di indicazioni e figure educative.
3. Condotta **non responsabile**; **uso improprio** di chat/social (es. ironia denigratoria), senza reati.
4. Compiti **irregolari**; mancata preparazione frequente; scarso recupero.
5. **>200 h** assenze o **>20** ritardi/uscite/entrate; giustificazioni **carenti**.

6. Relazioni **conflittuali**; tendenza a provocazioni/linguaggio inappropriato.
7. **Trascuratezza** degli ambienti; mancato rispetto delle consegne sulla cura dei beni.
8. **Inadempienze** nei progetti; rifiuto di ruoli minimi.
9. **Violazioni ripetute** e consapevoli delle policy device; eventuali sequestri secondo regolamento.
10. **Inosservanze** di norme di sicurezza con **potenziale rischio** (senza danno). **Esito:** ammissione subordinata al **superamento del compito di cittadinanza** (vedi criteri sotto).

5 – **Insufficiente (bocciatura automatica)**

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

Compito di cittadinanza (solo per voto 6)

- **Forma:** elaborato scritto fino a ~1200 **parole** oppure presentazione/multimediale equivalente; tema **coerente con le motivazioni** del 6 (es. rispetto regole, cittadinanza digitale, uso dispositivi, convivenza, sicurezza, volontariato).
- **Contenuti minimi:**
 1. Analisi dell'episodio/comportamento e **riconoscimento dell'errore**.
 2. Riferimenti a **principi di educazione civica** e regolamenti d'Istituto.
 3. **Impegni concreti** di miglioramento (piano personale con tempi/indicatori).
 4. Eventuale **attività solidale/riparativa** collegata (documentata).
- **Valutazione** (Consiglio di classe):
 - **Attinenza e completezza** (0–10)
 - **Chiarezza e argomentazione** (0–10)
 - **Consapevolezza etica e responsabilità** (0–10)
 - **Fattibilità del piano di miglioramento** (0–10)
 - **Comportamento successivo** fino alla verifica (0–10) **Soglia di superamento: $\geq 28/50$** e assenza di nuove violazioni. Esito registrato nel verbale.

Note operative per l'Istituto / Consiglio di classe

- **Progressività:** considerare il trend (miglioramenti/recidive) sull'intero periodo.

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

3. TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA SVOLTE NELLE DIVERSE DISCIPLINE

Tipologia di prova	Numero prove per quadrimestre	Disciplina
• Prove scritte non strutturate, strutturate, semi strutturate, prove orientate per gli Esami di Stato, prove pratiche, prove orali.	• Numero congruo di prove orali e scritte	• Prove scritte per: Italiano, Lingua Inglese, Lingua Francese, Matematica, Scienza e cultura degli alimenti, Diritto e Tecniche amministrative. • Prove orali: tutte le discipline. • Prove pratiche: Laboratorio enogastronomico.

4. CREDITO SCOLASTICO E FORMATIVO

Criteri di attribuzione del credito scolastico

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

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

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

- se lo studente riporta una media dei voti con il decimale $\geq 0,50$ viene attribuito il massimo di fascia di credito;
- se lo studente riporta una media dei voti da 0,01 a 0,49 può accedere al massimo di fascia in presenza di almeno due dei seguenti requisiti:
 - a) Puntualità e frequenza regolare: il numero di ingressi a seconda ora, nell'intero anno scolastico, deve essere inferiore o pari a dieci (circ. n.21/25), le assenze non devono superare il 25% del monte ore annuale;
 - b) Partecipazione a progetti legati all'ampliamento dell'offerta formativa (progetti PON, FIS...)
 - c) Certificazioni linguistiche, informatiche, attività di volontariato documentate, attività sportive a livello agonistico documentate.

Criteri di attribuzione del credito formativo

Il Collegio dei Docenti, tenuto conto di quanto previsto dal D.M. n. 49 del 24.02.2000 e successive integrazioni, definisce i seguenti criteri per l'attribuzione del **credito formativo**:

1. Considerato che il punteggio del credito formativo va mantenuto entro la banda di oscillazione e che tale banda si riduce, per ogni livello, a "un punto", si riserva al credito formativo una parte di tale punto, unitamente agli altri indicatori segnalati.

2. Le esperienze valutabili debbono essere certificate da un ente, associazione, istituzione per il quale sia chiaramente identificabile il responsabile legale; nel caso di attestato conseguito in un paese straniero, serve la convalida da parte dell'autorità diplomatica o consolare italiana.
3. Le certificazioni debbono contenere una sintetica descrizione dell'esperienza svolta e non possono consistere in una mera attestazione di partecipazione ad iniziative nelle quali non siano riconoscibili e individuabili i compiti o le funzioni o le attività svolte dall'alunno, così come l'impegno orario che deve essere supplementare rispetto al normale impegno scolastico quotidiano e/o settimanale.
4. Le certificazioni debbono pervenire all'Ufficio di protocollo della scuola entro il 15 maggio 2024.
5. In nessun caso il credito formativo riconosciuto può determinare il superamento dei limiti fissati in relazione alla media riportata nello scrutinio finale.
6. Al fine della valutazione della esperienza svolta si terrà conto di:
 - a) presentazione da parte dell'interessato della certificazione (**attestazione**) formale e di una descrizione sintetica delle attività svolte come indicato dal D. M. 452/98, art. 3;
 - b) estraneità rispetto alla scuola; le attività devono essere organizzate da enti, associazioni, agenzie, ecc., diversi dalla scuola, anche se utilizzano le attrezzature e gli spazi dell'Istituto (a titolo esemplificativo, corsi per il conseguimento di competenze in lingue straniere e/o informatiche, corsi/seminari di studio/stage, esperienze di volontariato/solidarietà/cooperazione e/o di tutela dell'ambiente e del territorio, attività culturali e/o artistico-musicali coerenti con l'indirizzo frequentato, gare/concorsi, attività sportive, esperienze di lavoro coerenti con l'indirizzo di studio, ecc.);
 - c) coerenza tra le attività e l'indirizzo di studi.

TABELLA ATTRIBUZIONE CREDITO SCOLASTICO (Decreto legislativo n. 62 del 2017)

Ai sensi dell'art. 15 del d. lgs. 62/2017, in sede di scrutinio finale il Consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino a un massimo di quaranta punti, di cui dodici per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno. Premesso che la valutazione sul comportamento concorre alla determinazione del credito scolastico, il Consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, procede all'attribuzione del credito scolastico a ogni candidato interno, sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017:

MEDIA DEI VOTI	FASCE DI CREDITO III ANNO	FASCE DI CREDITO IV ANNO	FASCE DI CREDITO V ANNO
$M < 6$	-	-	7-8
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

5. GRIGLIE PER LA VALUTAZIONE DELLE PROVE SCRITTE E DEL COLLOQUIO

Per la valutazione delle prove scritte e del colloquio d'esame, il Consiglio di Classe, sulla base dei quadri di riferimento ministeriali e della delibera del Collegio Docenti del 12 maggio 2026, propone le sotto elencate griglie di valutazione per la prima prova, seconda prova e colloquio orale. Per ogni griglia di valutazione la Commissione assegnerà fino ad un massimo di 20 punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi indicati.

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

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

INDICATORI	DESCRITTORI (MAX 100pt)				
COMPETENZA GENERALE	10	8	6	4	2
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Uso corretto e articolato delle strutture sintattiche. Punteggiatura accurata ed efficace	Sostanzialmente corretto; punteggiatura accurata	Qualche errore in periodi più complessi. Punteggiatura sostanzialmente corretta	Presenza di gravi errori. Punteggiatura poco sorvegliata	Gravi e numerosi errori. Punteggiatura scorretta
Ricchezza e padronanza lessicale	Lessico vario ed appropriato	Lessico appropriato	Lessico semplice ma pertinente	Lessico limitato	Lessico povero
<u>ANALISI E COMPrensIONE DEL TESTO</u> (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
<u>RIFLESSIONI E APPROFONDIMENTI</u> (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				
PUNTEGGIO ASSEGNATO	/ 20				
					VOTO FINALE

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

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA C

(Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità)

Descrittori	Indicatori				
	10	8	6	4	2
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Uso corretto e articolato delle strutture sintattiche; punteggiatura accurata ed efficace	Sostanzialmente corretto; punteggiatura accurata	Qualche errore in periodi più complessi; punteggiatura sostanzialmente corretta	Presenza di gravi errori; punteggiatura poco sorvegliata	Gravi e numerosi errori; punteggiatura scorretta
Ricchezza e padronanza lessicale	Lessico vario ed appropriato	Lessico appropriato	Lessico semplice ma pertinente	Lessico limitato	Lessico povero
<u>ELABORAZIONE TESTO ESPOSITIVO- ARGOMENTATIVO</u>					
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Efficaci ed originali	Ben strutturate e articolate	Parzialmente efficaci e poco puntuali	Imprecise ed incomplete	Del tutto confuse e disorganiche
Coesione e coerenza testuale	Coerente e coesa	Ordinata e scorrevole	Qualche incongruenza	A tratti incoerente	Disordinata ed incoerente
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale 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	3	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10
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

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 medio-bassa padronanza delle competenze tecnico-professionali e mediocri capacità di collegamenti concettuali e operativi.	3
	Non individua le problematiche e non elabora interventi risolutivi evidenziando scarsa padronanza delle competenze tecnico-professionali e scarsa capacità di collegamenti concettuali e operativi.	2
	Evidenzia capacità di analisi risolutive, competenze professionali e capacità di collegamenti concettuali operativi e lacunose.	1
	Argomenta e collega appropriatamente e in modo esauriente le informazioni, utilizzando con proprietà la terminologia specifica. Evidenzia ottime capacità di sintesi.	3

CORRETTEZZA morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale. (max 3 punti)	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

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 quattro discipline oggetto del colloquio	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/o incompleto, e li utilizza 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 relativi metodi.	4 - 4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i relativi metodi.	5	
Capacità di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite; padronanza lessicale e semantica, anche con riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore (eventualmente anche in lingua straniera)	I	Non è in grado di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato. Si esprime in modo scorretto e/o stentato.	0.50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite con difficoltà e solo se guidato. Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato.	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati raccordi tra le discipline. Si esprime utilizzando un lessico complessivamente corretto, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	3 - 3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite raccordandole in una trattazione pluridisciplinare articolata. Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e preciso.	4 - 4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite raccordandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita. Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	5	
Capacità di argomentare in modo critico e personale	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/o solo in relazione a specifici argomenti.	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, rielaborando correttamente i 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	
Grado di maturazione personale, di autonomia e di responsabilità raggiunto al termine del percorso di studio	I	Ha raggiunto un grado di maturazione molto parziale e un livello di autonomia e responsabilità incompleto.	0.50 - 1	
	II	Ha raggiunto un limitato grado di maturazione e di autonomia; necessita di guida e di supporto per gestire scelte e responsabilità.	1.50 - 2.50	
	III	Ha raggiunto un apprezzabile livello di maturazione; è in grado di assumere decisioni autonome e gestire con sicurezza scelte personali.	3 - 3.50	
	IV	Ha raggiunto un alto grado di maturazione, autonomia e responsabilità; è capace di riflettere criticamente sulle proprie scelte e sul proprio agire.	4 - 4.50	
	V	Ha raggiunto un elevato grado di autonomia e maturazione personale; sa gestire responsabilità significative in modo esemplare per gli altri.	5	
Punteggio totale della prova				/20

8. PROGETTO DI ORIENTAMENTO A.S. 2025/26

Progetto di Orientamento IISS "Majorana" A.S. 2025/2026

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).

Il percorso adotta un approccio integrato, combinando l'orientamento informativo (per mettere a fuoco le conoscenze sul lavoro del futuro, sulle possibilità formative successive e riportare in auge la **cultura del lavoro**) con l'orientamento formativo (sviluppo di soft skills e *Empowerment*), operando in contesti sia formali che non formali. Le attività di orientamento valorizzano l'uso **dell'e-portfolio sulla piattaforma Unica** e sono potenziate attraverso:

- I **Percorsi di Formazione Scuola Lavoro (FSL)**, che integrano esperienze pratiche e simulazioni lavorative per consolidare le competenze trasversali.
- Attività specifiche di **Educazione Civica** (in linea con le Linee Guida Ministeriali) e **Salute**, che includono la visione di documentari su temi di prevenzione (violenza, dipendenze, incidenti stradali).
- La promozione della **cittadinanza attiva** tramite la valorizzazione delle competenze acquisite durante i momenti di **autogestione studentesca nelle Assemblee di Istituto. Tali momenti sono riconosciuti come laboratori fondamentali di democrazia partecipativa, dove gli studenti esercitano l'autonomia decisionale, la negoziazione e la responsabilità civica, trasferendo tali soft skills nel loro percorso di crescita e orientamento.**

Il progetto impegna l'intero corpo docenti all'adozione di una didattica orientativa. Questo implica che ogni docente è chiamato a integrare l'orientamento nella propria disciplina, non solo trasmettendo contenuti, ma anche evidenziando il valore orientativo delle materie, stimolando la riflessione metacognitiva e promuovendo l'auto-efficacia degli studenti in ogni contesto didattico. L'uso dell'e-portfolio prevede incontri con il tutor per documentare il percorso di studi e le esperienze formative, inclusa la scelta motivata di un "capolavoro", condivisa con il tutor, che concorre alla valorizzazione delle attitudini. **Il progetto garantisce percorsi specifici anche per il biennio, sebbene senza l'assegnazione di docenti tutor.**

NOTA BENE: Elemento fondamentale è la flessibilità dei moduli: i format proposti sono da considerarsi come linee guida che devono essere adattati dal Consiglio di Classe (CdC) in base alle specifiche caratteristiche degli alunni, alle concrete esigenze della classe e all'effettiva partecipazione degli studenti alle varie proposte formative e progettuali.

CLASSI QUINTE - *Il valore della scelta verso l'università e il mondo del lavoro*

«L'istruzione è l'arma più potente che puoi usare per cambiare il mondo»

Nelson Mandela

Il modulo è interamente dedicato alla Transizione Finale, configurandosi come il culmine del percorso triennale di orientamento. L'obiettivo primario è fornire agli studenti strumenti critici e operativi per compiere una scelta post-diploma motivata e consapevole.

Docenti tutor: Accolla Franzina

Docente orientatore: Di Pietro M. Luisa

CLASSE V E ENOGASTRONOMIA INDIRIZZO PASTICCERIA

Competenze

1. Area personale e sociale	Autoconsapevolezza e autoefficacia - Pensiero critico - Benessere
2. Area per lo sviluppo della determinazione	Motivazione e perseveranza - Flessibilità - Imparare dall'esperienza
3. Area di previsione e progettazione	Vision - Creatività - Riconoscere le opportunità - Sicurezza

Attività curricolari

N.	Titolo attività	Tipo	N. ore	Soggetti coinvolti
----	-----------------	------	--------	--------------------

1	Introduzione alle attività di orientamento (quadro delle competenze, e-portfolio, capolavoro, attività di orientamento informativo e formativo).	Incontro informativo	1	docente tutor
2	Introduzione all'uso della piattaforma e alla compilazione dell'e-portfolio. Incontro tutor-gruppi	Incontro informativo	1	Docenti tutor, gruppo classe
3	Partecipazione obbligatoria a due giornate di orientamento verso percorsi di Istruzione Superiore (università, ITS Academy, AFAM) o di informazione sui settori lavorativi di interesse. La scelta sarà dello studente e concordata con il tutor. Le assenze saranno giustificate dalla scuola. ➤ AssOrienta (Forze Armate e di Polizia) (3 ore); ➤ OrientaSicilia (Fiera per l'orientamento universitario, professionale e internazionalizzazione). (10 ore) ➤ ITS Academy Siracusa (Presentazione percorsi di Alta Formazione Tecnologica post-diploma) (ore 2)	Modulo di orientamento informativo	15	Studente, docente tutor, <i>enti esterni</i>
4	Attività di Formazione Scuola Lavoro (FSL) scelta dal CdC con attività di riflessione e autovalutazione delle competenze ➤ IV Convegno nazionale Italian Teacheers, Programme ITP CERN (6ore) ➤ Fiera Ristora Hotel Sicilia CT (6 ore)	FSL (ex Pcto)	10	CdC, docente tutor, docente orientatore
5	Progetto di “Educazione alla salute” e/o attività di Educazione civica con attività di riflessione e autovalutazione delle competenze: • Incontro di sensibilizzazione sui disturbi alimentari del DCA; • Stop Cyberhate; • XXXI Giornata della memoria vittime delle mafie; • Memoria e diritti: Gaetana Midolo, una storia di coraggio, lavoro e dignità; ;	Progetto di istituto	3	Docente referente alla salute, CdC

6	Attività di tutoraggio, scelta ed elaborazione del capolavoro, compilazione dell'e-portfolio.	Tutoring	4	Docente tutor
	Ore curriculari complessive di orientamento		34	
Attività extracurricolari ed extrascolastiche				
1	Uscita didattica giornaliera di visita a laboratori, centri di ricerca, università, aziende, enti del territorio. ➤ Azienda vinicola Giasira (4 ore) ➤ Giornata della Ristorazione (5 ore))		9	CdC

9. ALLEGATO A

**RELAZIONI
E
MATERIALI UTILIZZATI
DAI DOCENTI PER IL
RAGGIUNGIMENTO DELLE
COMPETENZE**

RELAZIONE E MATERIALI DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI

Italiano

Classe V E – Indirizzo Pasticceria

Docente Accolla Franzina

Libro di testo: Letteratura Aperta

Autore: Sambugar Salà

Casa Editrice: Rizzoli

La classe è composta da 12 alunni, provenienti tutti dalla IV.

La maggior parte degli alunni presenta un comportamento tranquillo, idoneo ad un efficace processo di insegnamento – apprendimento.

Dal punto di vista didattico, la classe può essere divisa in tre gruppi di apprendimento: il primo formato da alunni studiosi, puntuali nelle consegne e nelle verifiche; un secondo gruppo, presenta capacità e competenze operative sufficienti, mentre un terzo, molto esiguo, è poco costante e ritarda nelle verifiche, ma riesce comunque ad arrivare a risultati quasi sufficienti. All'interno della classe è inserito un alunno H che ha seguito una programmazione differenziata.

Pur accennando ad autori stranieri, si è preferito costruire un percorso didattico preferibilmente italiano. Gli autori scelti sono generalmente i maggiori esponenti della nostra letteratura ed i testi analizzati sono tra i più significativi dei singoli letterati. Sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

Conoscenze

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

Competenze

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

Capacità / Abilità

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

Metodi di insegnamento e mezzi e strumenti di lavoro

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

Spazi

- Aula

Tempi

- **Primo Quadrimestre:**
 - Area tematica 1: Il Naturalismo e Verismo e G. Verga
 - Area tematica 2: Estetismo e Decadentismo, G. D'Annunzio e G. Pascoli.
- **Secondo quadrimestre:**
 - Area tematica 3: L. Pirandello,
 - Area tematica 4: Ermetismo, Ungaretti, Quasimodo, Levi

Strumenti di verifica

- Verifiche sistematiche sia scritte che orali

Contenuti del programma

AREA TEMATICA n°1	<i>Il Naturalismo e il Verismo - Verga</i>
Giovanni Verga (vita, pensiero, opere) da Vita dei campi: Rosso Malpelo	
AREA TEMATICA n°2	<i>Due grandi tra Ottocento e Novecento: D'Annunzio e G. Pascoli</i> Estetismo- Decadentismo

D'Annunzio (vita, pensiero, poetica, opere) Da Il Piacere: Il ritratto dell'esteta Pascoli (vita, pensiero, poetica, opere) Da Myrica: Lavandare, X Agosto, Lavandare

AREA TEMATICA n°3	I: Svevo e L. Pirandello
I. Svevo: (vita, pensiero, poetica, opere) La coscienza di Zeno Luigi Pirandello (vita, pensiero, poetica, opere) Da "Novelle per un anno": Il treno ha fischiato	

AREA TEMATICA n°6	La Letteratura tra le due guerre: Ungaretti, Quasimodo, P. Levi
L'Ermetismo Giuseppe Ungaretti (vita, pensiero, poetica, opere) Da "Allegria": Veglia; San Martino del Carso, analisi del testo Salvatore Quasimodo (vita, pensiero, opere) Da Giorno dopo giorno: Uomo del mio tempo Primo Levi Considerate se questo è un uomo	

Prof.ssa Franzina Accolla

RELAZIONE E MATERIALI DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI

Storia

Classe V E Indirizzo Pasticceria

Docente: prof.ssa Accolla Franzina

Libro di testo: Paolo Di Sacco, Agenda storia Vol. 3 Ed. SEI

PREMESSA

Nel corso dell'anno scolastico, la classe ha evidenziato nei confronti della disciplina un atteggiamento di sufficiente interesse e partecipazione, ad eccezione di pochi elementi, i quali hanno mostrato un maggiore coinvolgimento. Nel complesso i livelli formativi acquisiti restano accettabili.

In relazione alla programmazione curriculare, per le numerose assenze di massa e per la partecipazione ai progetti formativi, si può affermare che sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di conoscenze, competenze e capacità.

Il programma di storia ha subito notevoli riduzioni rispetto alla traccia ministeriale, prevista per la classe quinta, a causa delle numerose assenze di massa e della partecipazione ai progetti formativi; si sono pertanto selezionati i periodi storici e gli eventi più significativi del Novecento.

Conoscenze

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

Competenze

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

Capacità / Abilità

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

Metodi di insegnamento e mezzi e strumenti di lavoro

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

Spazi

- Aula

Tempi**Primo Quadrimestre:**

- La società di massa, l'Italia giolittiana, I nazionalismi e il riarmo
- La Prima Guerra Mondiale

Secondo quadrimestre:

- Primo dopoguerra; la Germania di Weimar.
- La nascita dei regimi totalitari, il Fascismo; il Nazismo
- La Seconda guerra mondiale
- La nascita della Repubblica in Italia (sintesi)

Strumenti di verifica

- Verifiche sistematiche sia formative che sommative orali

Contenuti del programma

<i>UNITA' A</i>	<i>Un inquieto inizio per il XX secolo</i>
1	La Belle époque e la nuova società di massa
2	L'Italia di Giolitti
3	Gli opposti nazionalismi alla vigilia del 1914

<i>UNITA' B</i>	<i>Guerra e dopoguerra</i>
1	L'Europa nella spirale della Prima guerra mondiale;
2	Un bilancio del conflitto e la pace insoddisfacente
3	Il difficile dopoguerra e la Repubblica di Weimar

<i>UNITA' C</i>	<i>L'ascesa dei totalitarismi</i>
1	Il Fascismo scala il potere in Italia
2	Le difficoltà delle democrazie: la crisi del '29 (sintesi)
3	La Germania di Hitler

<i>UNITA' D</i>	<i>Nell'abisso della Seconda guerra mondiale</i>
1	Dall'offensiva di Hitler alla sconfitta del Nazismo (in sintesi)
2	La guerra civile in Italia, la Resistenza e la nascita della Repubblica (in sintesi)

*L'Insegnante
Accolla Franzina*

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

Docente: Prof.ssa **Platania Claudia**

Libro di testo adottato: Scienza e Cultura dell'Alimentazione

Autori: A. Machado

Casa Editrice: Poseidonia Scuola - Mondadori Education

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2025-2026: 84 ore svolte a tutt'oggi su 132 ore previste dal piano di studi.

La classe composta da 12 alunni, nel gruppo classe è presente un alunno con BES che segue una programmazione differenziata e gode dell'ausilio dell'insegnante di sostegno. La maggior parte della classe è eterogenea riguardo il livello di preparazione, si distinguono diverse fasce di livello dal distinto al buono per alcuni, al sufficiente per altri. Il comportamento si può definire sempre corretto. Un ristretto gruppo mostra impegno e partecipazione al dialogo con assiduo studio a casa. La maggior parte della classe ha riportato nel corso dell'anno scolastico una frequenza costante, ad eccezione di alcuni elementi che hanno riportato diverse assenze, alcune spesso strategiche. Sono stati articolati diversi interventi volti a potenziare un metodo di studio autonomo nonché al miglioramento dell'uso della terminologia specifica nell'ottica dell'acquisizione delle competenze richieste dal mondo del lavoro. L'impegno mostrato dalla classe nel suo complesso è risultato essere per alcuni buono e sufficiente per altri, permettendo così di acquisire le conoscenze disciplinari in modo essenziale.

Conoscenze

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

Abilità

- Prevenire e gestire i rischi di malattie di origine alimentare.
- Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.
- Applicare correttamente tecniche di cottura e conservazione.

- Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato e sostenibile.
- Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e limitazioni alimentari.

Competenze

- Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

Metodi di insegnamento

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

Mezzi e strumenti di lavoro

- Libro di testo
- Fotocopie
- Power point

Spazi

- Aula
- Laboratorio di informatica

Tempi:

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

Strumenti di verifica e valutazione

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

MATERIALI UTILIZZATI PER IL RAGGIUNGIMENTO DELLE COMPETENZE PER LO SVILUPPO DEI NODI CONCETTUALI

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

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

F.to Prof. ssa Claudia Platania

Materia: RELIGIONE CATTOLICA

Docente: Prof. GRANDE SILVIO

Libro di testo adottato: ORIZZONTI

Autore: A. CAMPOLEONI

Casa Editrice: SEI

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2025-2026:

N. ore 24, si prevedono entro fine anno scolastico un numero totale di 29 ore su n. 33 ore previste dal piano di studi

Obiettivi disciplinari raggiunti

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

Contenuti

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

Metodologie - Testi e materiali / strumenti

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

Particolare sottolineatura è stata data al dialogo.

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

Spazi utilizzati: aula, sala multimediale.

Criteri di valutazione

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

I giudizi espressi hanno tenuto conto dei seguenti criteri:

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

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

Il rendimento ottenuto è nel complesso molto soddisfacente.

Il Docente

Prof. Grande Silvio

EDUCAZIONE CIVICA E POTENZIAMENTO DIRITTO

DOCENTE:

PROF. SSA MAGLIOCCO AGATA ANGELA

La classe presenta un livello mediamente più che sufficiente, buona parte degli studenti si mostra interessata e adeguatamente impegnata nello studio dell'educazione civica i cui argomenti sono comunque stati semplificati, adeguandoli ai tempi e ai livelli riscontrati. Infatti, se una parte della classe si mostra partecipativa e interessata e si sottopone con una certa regolarità alle verifiche orali, un secondo gruppo è poco partecipativo e mostra disinteresse e difficoltà nelle verifiche orali anche a causa di un metodo di studio ancora non adeguato.

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

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

.					
Tematica	Conoscenze	Abilità	Metodologie/attività	ore	Discipline
Costituzione	La nostra Costituzione: la carta d'identità dello Stato I principi fondamentali e i diritti in essa contenuti (cenni generali) Confronto tra Costituzione repubblicana e Statuto Albertino Approfondimenti: Formazione del Governo ed excursus storico degli ultimi quattro Governi Italiani	Comprendere la necessità di vivere in una società organizzata Comprendere l'importanza delle regole sociali e la necessità del loro rispetto	Lezione in forma dialogata Visione di video con l'ausilio della Lim. Mappa concettuale	5	Storia

	La riforma costituzionale del 2020 e le ultime modifiche alla Costituzione Repubblicana in materia di ambiente e di elettorato attivo L'art.9 Cost. e la salvaguardia dell'ambiente: sviluppo sostenibile e transizione ecologica La democrazia art.1: significato e modi di esercizio – il referendum confermativo o costituzionale a confronto con il referendum abrogativo Art.11 Cost. ripudio della guerra e limitazione della sovranità nazionale: la guerra in Ucraina.	Capire le motivazioni, le cause e gli effetti di un evento storico Comprendere i caratteri fondanti della Costituzione italiana vigente	Lezione guidata e dialogata Mappa concettuale Presentazione dei contenuti in power point Verifica formativa	6	Diritto e tecniche amministrative
Istituzioni dello stato italiano	Le Istituzioni dello stato italiano: Il Presidente della Repubblica (Importanza del ruolo, e tipo di maggioranza per eleggerlo) Il Parlamento (composizione e principali funzioni) Governo (struttura, formazione e Atti normativi)	Individuare e saper collegare la persona al ruolo istituzionale	Lezione guidata e dialogata Mappa concettuale alla lavagna Presentazione dei contenuti in power point Verifica formativa	5	Storia
Gli organismi	L'Unione Europea:	Individuare il ruolo e le	Lezione guidata e dialogata	3	Storia

internazionali	Le principali norme (differenza tra regolamenti e direttive) L'importanza di essere cittadini europei. Principio del ripudio della guerra e della cooperazione internazionale sanciti dalla Costituzione nell'articolo 11	funzioni degli Organismi internazionali			
----------------	---	---	--	--	--

Prof.ssa Agata Angela Magliocco

ENOGASTRONOMIA PASTICCERIA

Docente: Prof. Giuseppe Caroprese

Libro di testo adottato: Pasticceria Smart

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

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2025-2026

N. ore previste dal piano di studi ore 180

Presentazione della classe

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

Dal punto di vista didattico la classe ha raggiunto gli obiettivi minimi prefissati con buoni risultati.

Dal punto di vista educativo la classe si è mostrata positiva sia nel comportamento che nel rispetto delle regole.

Programmazione curricolare

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

Conoscenze:

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

Conoscenze i principali dessert nella pasticceria Regionale e Nazionale

Conoscenze delle caratteristiche e impiego degli impasti di base.

Conoscenze delle caratteristiche e impiego delle creme di base.

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

Conoscenze di tecniche di presentazione e decorazione.

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

Competenze:

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

Capacità / Abilità:

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

Metodi di insegnamento

Lezione frontale e dibattito sulle problematiche affrontate in laboratorio di pasticceria

Mezzi e strumenti di lavoro

- Libro di testo
- Appunti forniti dall'insegnante per esemplificare, integrare e/o sostituire il libro di testo
- Approccio pratico-esperienziale, integrando lezione teoriche con laboratori in cucina.
- Esercitazioni che riproducono fedelmente le situazioni lavorative nella gestione di un laboratorio di pasticceria
- Video you tube

Spazi utilizzati

- Aula
- Laboratorio di pasticceria

Tempi

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

Strumenti di verifica e valutazione

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

CONTENUTI DEL PROGRAMMA

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

Prof. Giuseppe Caroprese

CONSUNTIVO SCIENZE MOTORIE

Classe: 5E ENO

Materia: Scienze motorie

Docente: Alderucci Rita

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

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

Ore di lezione effettuate: n° 54

Considerazioni sulla classe

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

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

CONOSCENZE

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

COMPETENZE

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

CAPACITA’\ABILITA’

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

CONTENUTI DISCIPLINARI – I e II quadrimestre

Lezioni pratiche

- Potenziamento fisiologico generale

- Sviluppo e miglioramento della capacità condizionali (forza-velocità-resistenza), capacità coordinative e generali e specifiche
- Apprendimento della tecnica di alcune specialità dell'Atletica: corsa di resistenza e corsa veloce
- Miglioramento della capacità articolare
- Miglioramento della lateralizzazione
- Il gioco della pallavolo
- Il gioco del calcio a 5
- Incontri di tennis tavolo

Lezioni teoriche

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

Educazione civica

Educazione alla salute e al benessere:

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

METODI DI INSEGNAMENTO

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

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO

Libro di testo.

Attrezzi sportivi (palloni, racchette)

SPAZI UTILIZZATI

La teoria si è svolta regolarmente in aula.

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

STRUMENTI DI VERIFICA

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

FIRMA DEL DOCENTE

Alderucci Rita

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Docente: Prof. Antonino Magliocco

Libro di testo: Cammisa – Matrisciano – Micelli “Tutto Compreso” vol. 3 ed. Scuola & Azienda

Ore complessive effettuate n. 84 su 99 previste dal piano di studi

La classe è composta da 12 alunni. Nel gruppo classe è presente un alunno che segue una programmazione differenziata e gode dell’ausilio dell’insegnante di sostegno. La classe si presenta alquanto eterogenea riguardo ai livelli di preparazione; si distinguono diverse fasce di livello dal distinto al buono per alcuni, al sufficiente per altri. Il comportamento è stato sempre corretto come costante è stata la presenza in classe, almeno per la maggior parte degli alunni.

L’impegno mostrato dalla classe nel suo complesso è risultato apprezzabile anche se circoscritto, principalmente, alle verifiche svolte. Il livello raggiunto, in termini di profitto, è complessivamente più che sufficiente.

In relazione ai risultati di apprendimento relativi all’anno scolastico in corso, si è cercato di conseguire i seguenti obiettivi in termini di:

Conoscenze

- Conoscenza dell’istituzione dell’Unione europea e delle fonti del diritto comunitario;
- Conoscenza e comprensione della legislazione turistica nazionale e comunitaria;
- Conoscenza della pianificazione, della programmazione aziendale e della valutazione dei risultati raggiunti;
- Conoscenza delle funzioni e delle strategie di marketing;
- Conoscenza del Market Plan;

Competenze

- Saper individuare gli elementi necessari per avviare un’impresa
- Saper individuare i passaggi burocratici per avviare un’impresa
- Saper applicare correttamente la normativa HACCP
- Saper applicare le norme sulla sicurezza, riconoscendo anche la cartellonistica
- Saper impostare un piano di marketing
- Saper calcolare il prezzo di vendita di un prodotto
- Saper compilare un semplice budget

Metodologia d'insegnamento e materiali didattici

Al fine di sviluppare negli studenti abilità e competenze diverse in funzione degli obiettivi prefissati, i vari argomenti del programma sono stati svolti facendo ricorso a diverse metodologie quali lezione frontale, lavoro di gruppo, insegnamento individualizzato, attività laboratoriale.

Punto di riferimento per le attività didattiche è stato il libro di testo, ma sono stati utilizzati anche parti di altri testi per argomenti particolari e per approfondimenti.

Valutazione

La valutazione si è basata su un congruo numero di verifiche scritte ed orali, tenendo in considerazione la terminologia usata, la padronanza dei contenuti, il linguaggio tecnico usato e l'aderenza della risposta alla domanda. Solitamente tali verifiche sono state somministrate alla fine di ciascuna unità didattica.

CONTENUTI DIDATTICI

Dinamiche del mercato turistico e ristorativo – tecniche di marketing turistico – Il piano di Marketing – Il marketing turistico territoriale – I prodotti a chilometro zero – Il piano di marketing territoriale – Il budget – La normativa di settore – I principali contratti del settore ricettivo e ristorativo.

Il docente

Prof. Antonino Magliocco

Materia: **MATEMATICA**

Docente: **Prof.^{ssa} BELLOMIA ADELE**

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

Autori: **Leonardo Sasso**

Casa Editrice: **Petrini - DeA Scuola**

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

N. ore 75, si prevedono entro fine anno scolastico un numero totale di 85 ore su n. ore 99 previste dal piano di studi

1 – Utilizzo dei materiali e coordinamento interdisciplinare. Criteri didattici seguiti e mete educative raggiunte.

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

Gli spazi utilizzati sono stati: l'aula.

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

Il corso ha fornito conoscenze inerenti a:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

esposizione.

Gli alunni sono stati sempre informati della valutazione conseguita.

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

Il rendimento ottenuto è nel complesso quasi discreto.

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

La partecipazione delle famiglie è stata quasi nulla.

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

4 – Osservazioni sul materiale ed i libri di testo

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

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

Si allega di seguito il materiale utilizzato.

MATERIALI UTILIZZATI PER IL RAGGIUNGIMENTO DELLE COMPETENZE

DISEQUAZIONI E SISTEMI DI DISEQUAZIONI DI PRIMO GRADO

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

EQUAZIONI DI SECONDO GRADO

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

DISEQUAZIONI DI SECONDO GRADO

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

FUNZIONI

- Intervalli e intorno
- Classificazione delle funzioni

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

LIMITI DI FUNZIONI

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

STUDIO DI UNA FUNZIONE

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

DERIVATE

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

STUDIO COMPLETO DI UNA FUNZIONE

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

Il Docente
Prof.^{ssa} Adele Bellomia

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI LINGUA FRANCESE

Docente: **Prof.ssa Graziella Artale**

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

Autrici: D. Bertone, P. Bovero Casa Editrice: Loescher Editore Anno di pubblicazione: 2017

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2025-2026: 70 ore svolte su 99 ore previste dal piano di studi.

Gli alunni della classe V E hanno avuto un comportamento corretto nel corso dell'intero anno, seguendo le regole della buona convivenza sociale e scolastica. Hanno evidenziato un livello nel complesso più che sufficiente, quanto a capacità comunicative ed espositive, nonché relativamente alle conoscenze strutturali della lingua francese. I discenti si sono mostrati sufficientemente interessati e attivi nella partecipazione al dialogo educativo svoltosi in classe. Sono state adottate strategie trasversali quali rinforzo delle strutture e funzioni linguistiche volte a recuperare le carenze in itinere, potersi esprimere con sufficiente chiarezza e veicolare un messaggio efficace, pur se non sempre corretto da un punto di vista formale e con alcune imprecisioni lessicali. La programmazione preventivata all'inizio dell'anno non ha subito delle modifiche.

La classe accoglie 1 alunno che ha seguito una Programmazione differenziata (Obiettivi minimi) con l'aiuto dell'insegnante di Sostegno.

CONTENUTI DEL PROGRAMMA

Chapitre 3 : Pour réussir un gateau

Leçon 2 : 'C 'comme chocolat

Grammaire

Chapitre 4: Et comme dessert ?

Savoir présenter un dessert

Les cuissons et les ustensiles

Les entremets

Cuire au four

Leçon 3 : Les fruits, les glaces et les sorbets

Les glaces

La décoration

Chapitre 5: C'est la fête

Fêtes et traditions en France

Leçon 3 : les occasions spéciales

L'apéritif

Les intolérances alimentaires.

Abilità

Gli alunni dimostrano di saper:

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

Competenze

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

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

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

- usare la lingua francese per interagire in diversi ambiti e contesti professionali;
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- comprendere i concetti chiave di testi relativamente complessi, di carattere generale e relativi al settore di specializzazione;
- saper interagire con una certa spontaneità, integrando le competenze professionali con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- produrre testi semplici ma chiari su un certo numero di argomenti;
- comprendere messaggi autentici orali di tipo espositivo e dialogico su argomenti di carattere generale e settoriale.

Metodi di insegnamento

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

Mezzi e strumenti di lavoro

- Libro di testo

- Appunti forniti dall'insegnante per esemplificare, integrare e/o sostituire il libro di testo
- Videolezioni, tutorial e podcast per l'apprendimento
- Schemi e mappe concettuali

Spazi utilizzati

- Aula
- Workspace

Tempi

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

Strumenti di verifica e valutazione

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

La Docente
Prof.ssa Graziella Artale

RELAZIONE E MATERIALI DELLA DISCIPLINA

a.s. 2025/2026

Disciplina: **Inglese**

Classe:5E

Docente:Prof.ssa Enza Donatella Minardi

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

Breve presentazione della classe

La classe è formata da 12 alunni di sesso maschile. Nella classe è inserito 1 alunno con programmazione differenziata seguito dal collega specializzato nel sostegno.

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

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

Conoscenze:

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

Competenze:

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

Capacità / Abilità:

- Gli alunni usano un lessico semplice e quasi sempre corretto.
- Tutti sono in grado di esprimersi, per iscritto od oralmente, in misura più che sufficiente; solo qualcuno incontra qualche difficoltà nell'uso dei documenti e nella rielaborazione dei dati.

Metodi di insegnamento

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

Mezzi e strumenti di lavoro

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

Spazi utilizzati

- aula
- laboratorio informatico
- laboratorio linguistico

Tempi

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

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

- Different types of pastry: unleavened pastry.
- The HACCP system and HACCP principles;
- History of Chocolate ;
- How is Chocolate made?;
- Chocolate varieties;
- Chocolate in pastry around the world;
- Gianduia, Modica Chocolate.
- The history of Afternoon Tea
- Discovering Italy :
- Piedmont / Gianduiotti
- Lombardy / Panettone
- Veneto / Tiramisu
- Emilia Romagna
- South of Italy ;
- Sicily, the island of the sun;
- Sicilian pastry;
- Traditional sicilian pastry recipes: biancomangiare, marzapane, paste di mandorle,
- Modica ‘mpanatigghje’,
- pistachio in pastry;
- A general comparison between the Italian and UK government.

La Docente
Donatella Enza Minardi

RELAZIONE E MATERIALI DELLA DISCIPLINA

a.s. 2025/2026

Disciplina: Tecniche di Organizzazione e Gestione dei Processi Produttivi

Classe: 5E

Docente: Prof. Fazzino Vito

Libro di testo adottato: Biffaro Cataldo Vincenzo - Labile Rosalba - Labile Raffaella

“TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI” Vol.1

Relazione finale e programma svolto

Analisi della classe

La classe appare eterogenea, un gruppo di allievi segue con interesse e applicazione adeguati, raggiungendo risultati eccellenti, il rimanente della classe risulta avere una preparazione adeguata. Per quanto riguarda il comportamento, la classe non presenta particolari problemi disciplinari. Gli allievi seguono con frequenza, mostrando un atteggiamento maturo e responsabile creando un clima ottimale per il lavoro scolastico.

- Acquisire autonomia nell'abilità di confronto tra opere narrative.
- Dimostrare una sicura abilità nell'analisi del testo narrativo.
- Saper contestualizzare le opere letterarie sotto un profilo storico, ideologico e letterario.
- Sviluppare la capacità critica e di rielaborazione personale dei contenuti appresi.
- Acquisire autonomia nell'abilità di confronto tra opere poetiche.
- Dimostrare una sicura abilità nell'analisi del testo poetico.
- Individuare gli elementi narratologici dei testi analizzati.
- Individuare nei testi narrativi analizzati elementi di affinità e differenza.
- Saper mettere in relazione le novità tematiche e di pensiero con il contesto culturale artistico italiano ed europeo a cavallo tra i due secoli.
- Cogliere il percorso creativo degli autori studiati nel contesto storico.
- Individuare temi, tecniche e parole chiave di ogni autore studiato.
- Cogliere l'attualità delle tematiche e dello stile dei diversi autori affrontati.
- Saper creare percorsi intertestuali in uno stesso autore e tra autori;
- Approfondire le abilità di analisi del testo richieste dalla tipologia A.
- Approfondire le abilità di analisi del testo richieste dalla tipologia B.
- Sapere progettare percorsi pluridisciplinari.

- Potenziare la capacità di interpretare personalmente un testo per apprezzarlo.

Metodologie utilizzate:

Metodologie di lavoro utilizzate		
A	Lezioni partecipate	x
B	Lezioni guidate	X
C	Attività di progettazione (anche con soggetti esterni)	
D	Attività di Laboratorio	
E	Lezione interattiva/Ricerca	
F	Esercitazioni Individuali e di gruppo	X
G	Dimostrazioni pratiche	X
H	Presentazioni multimediali	X
I	Approfondimenti su documenti e testi non scolastici	
L	Correzione degli esercizi assegnati per compito	X
M	Metodologia CLIL (Content and language Integrated Learning)	
N	Metodologie attive (Brainstorming, Cooperative learning, TBL, Flipped Classroom,...)	
O	Altro: VISITA DI FORMAZIONE ESTERNA	

Materiali didattici adottati

Strumenti didattici utilizzati		
1	Libri di testo	X
2	Manuali, Dizionari; Fascicoli tecnici; Norme; Cataloghi	
3	Lavagna	X
4	Lavagna multimediale LIM	X
5	Sussidi audiovisivi / attrezzature multimediali	
6	Internet/piattaforma classe virtuale	X
7	Algoritmi e applicativi informatici	

Criteri e griglie di valutazione:

La valutazione terrà conto:

- di quanto previsto nel PTOF (Valutazione degli apprendimenti)
- di quanto previsto nel Regolamento della DDI
- dei criteri esplicitati nella Programmazione di classe

In relazione al processo di apprendimento di ogni singolo allievo, la valutazione ha tenuto conto del raffronto tra i risultati delle diverse verifiche e i livelli di partenza. Sono stati considerati in particolare:

- L'assimilazione dei contenuti.
- L'acquisizione delle competenze.
- La qualità dei contenuti esposti.
- La partecipazione attiva e l'interesse per il lavoro svolto in classe.
- L'impegno nella preparazione individuale.
- Il comportamento ed il rispetto verso le persone e le regole.

Per la valutazione del colloquio orale è stata utilizzata la griglia presente nel PTOF.

Contenuti sviluppati

1) GRANDEZZE ELETTRICHE FONDAMENTALI

- LE FORZE FONDAMENTALI
- INTENSITA' DI CORRENTE, CARICA ELETTRICA E POTENZIALE

2) CIRCUITI ELETTRICI IN CORRENTE CONTINUA e ALTERNATA

- LEGGE DI OHM GENERALIZZATA
- CIRCUITO ELETTRICO ELEMENTARE
- RETI ELETTRICHE DOMESTICHE

3) SICUREZZA LUOGHI DI LAVORO

4) CLASSIFICAZIONE DEI FORNI ELETTRICI

- STATICO
- VENTILATO
- MICROONDE
- ROTATIVO
- AD INDUZIONE

5) CLASSIFICAZIONE CELLE REFRIGERANTI

- CICLO FRIGO
- COMPONENTI PRINCIPALI, COMPRESSORE, VALVOLA DI ESPANSIONE, CONDENSATORE, EVAPORATORE;

6) QUALITA' E GESTIONE ORGANIZZATIVA DI UN IMPRESA

Il Docente
Vito Fazzino

Il Documento del Consiglio di classe V E Eno è stato approvato nella seduta dell'14/05/2026, come da Circolare n.568 del 05/05/2026.

CONSIGLIO DI CLASSE

Materia	Cognome e Nome	FIRMA
Italiano e Storia	Accolla Franzina	
Inglese	Minardi Enza Donatella	
Matematica	Bellomia Adele	
Scienze Motorie	Alderucci Rita	
Scienza e cultura degli alimenti	Platania Claudia	
Francese	Artale Graziella	
Diritto e Tecniche Amministrative	Magliocco Antonino	
Religione Cattolica	Grande Silvio	
Lab. Serv. Eno. Pasticceria	Caroprese Giuseppe	
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi	Fazzino Vito	
Sostegno	Fuccella Gaetano	
Educazione Civica	Magliocco Agata Angela	
Rappresentante Alunni	Sudano Matteo	
Rappresentante Alunni	Uzzardi Gabriele	
Rappresentante Genitori	Ciadamidaro Antonio	
Rappresentante Genitori	Nitto Barbara	

Il Coordinatore
Prof. Magliocco Antonino

La Dirigente Scolastica
Prof.ssa Gabriella Pagano

