



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE "MAJORANA"

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



web site www.istitutomajoranaavola.it- email: sris02300a@istruzione.it -
pec:sris02300a@pec.istruzione.it



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

DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO
(O.M. n. 45 del 09/03/2023)

Classe VC

INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA
E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE: SALA/BAR



ANNO SCOLASTICO 2025/2026

1. Descrizione del contesto generale 1.1 Le caratteristiche dell'Istituto e dell'Indirizzo 1.2 L'identità degli Istituti professionali
2. Informazioni sul curriculum 2.1 Il PECUP - profilo educativo, culturale e professionale 2.2 Quadro orario settimanale
3. Descrizione situazione classe 3.1 Composizione consiglio di classe 3.2 Variazioni del Consiglio di classe nel triennio 3.3 Composizione e storia della classe – Composizione della classe nel triennio 3.4 Presentazione della classe alla fine del percorso d'istruzione
4. Indicazioni generali attività didattica 4.1 Metodologie 4.2 Strumenti 4.3 Libri di testo in adozione nella classe 4.4 Partecipazione delle famiglie
5. Quadro delle competenze 5.1 Competenze acquisite alla fine del quinquennio
6. Attività e progetti 6.1 Percorsi interdisciplinari e UDA 6.2 Attività di recupero e potenziamento delle conoscenze e delle competenze 6.3 Prove INVALSI 6.4 Attività, percorsi e progetti svolti nell'ambito di Cittadinanza e Costituzione 6.5 Curricolo Educazione Civica 6.6 Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento-Relazione PCTO
7. Verifica e valutazione 7.1 Criteri di valutazione degli apprendimenti 7.2 Criteri di valutazione del comportamento 7.3 Criteri per l'ammissione all'esame di stato 2022/2023-O.M. 45 09-03-2023 7.4 Tipologia di prove di verifica svolte nelle diverse discipline 7.5 Tabelle attribuzione credito scolastico 7.6 Valutazione del colloquio e griglie per la valutazione delle prove scritte

Allegati dati non sensibili

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

Allegato A1- Griglia di valutazione del colloquio

Allegato B – Griglia per la valutazione della I prova scritta

Allegato C- Griglia per la valutazione della II prova scritta

Allegato D – UDA interdisciplinari

Allegato E - UDA Educazione Civica

Allegato F- Modulo orientamento

Allegati dati sensibili

Allegato 1 - Composizione della classe

Allegato 2 – Andamento del credito scolastico

Allegato 3- Programmazione educativa e didattica del CdC

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

1.1 CARATTERISTICHE DELL'ISTITUTO E DEL CONTESTO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1.2 IDENTITÀ DEGLI ISTITUTI PROFESSIONALI

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

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

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

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

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

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

2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

2.1 PECUP - profilo educativo, culturale e professionale

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

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

- *una crescita educativa, culturale e professionale per trasformare la molteplicità dei saperi in un sapere unitario, dotato di senso, ricco di motivazioni;*

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

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

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

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

AREA GENERALE.

➤COMPETENZA N 1

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

➤COMPETENZA N 2

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

➤COMPETENZA N 3

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

➤COMPETENZA N 4

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

➤COMPETENZA N 5

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

➤COMPETENZA N 6

Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali

➤COMPETENZA N 7

Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con

referimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete

➤ **COMPETENZA N 8**

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

➤ **COMPETENZA N 9**

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

➤ **COMPETENZA N 10**

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

➤ **COMPETENZA N 11**

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

➤ **COMPETENZA N 12**

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

AREA INDIRIZZO

➤ **COMPETENZA N 1**

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

➤ **COMPETENZA N 2**

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

➤ **COMPETENZA N 3**

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

➤ **COMPETENZA N 4**

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

➤ **COMPETENZA N 5**

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

➤ **COMPETENZA N 6**

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

➤ **COMPETENZA N 7**

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

➤ **COMPETENZA N 8**

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

➤ **COMPETENZA N 9**

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

➤ **COMPETENZA N 10**

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

➤ **COMPETENZA N 11**

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

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

2.2 QUADRO ORARIO SETTIMANALE

<i>Discipline Curricolari</i>	<i>Ore di lezione per anno scolastico</i>		
	<i>III</i>	<i>IV</i>	<i>V</i>
<i>Scienze Motorie e Sportive</i>	<i>2</i>	<i>2</i>	<i>2</i>
<i>Lab.Serv. Enog. Settore Cucina</i>	<i>//</i>	<i>2</i>	<i>2</i>
<i>Lab Serv Sala e Vendita (1 copr.)</i>	<i>8</i>	<i>7</i>	<i>7</i>
<i>Diritto e Tecniche Amministrative</i>	<i>4</i>	<i>3</i>	<i>3</i>
<i>Italiano</i>	<i>4</i>	<i>4</i>	<i>4</i>
<i>Storia</i>	<i>2</i>	<i>2</i>	<i>2</i>
<i>Religione Cattolica</i>	<i>1</i>	<i>1</i>	<i>1</i>
<i>Scienza e Cultura dell’Alimentazione (1 copr.)</i>	<i>4</i>	<i>4</i>	<i>4</i>
<i>Matematica</i>	<i>3</i>	<i>3</i>	<i>3</i>
<i>Lingua Inglese</i>	<i>2</i>	<i>2</i>	<i>2</i>
<i>Seconda Lingua Francese</i>	<i>3</i>	<i>3</i>	<i>3</i>
<i>Totale</i>	<i>32</i>	<i>32</i>	<i>32</i>

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

3. DESCRIZIONE E SITUAZIONE CLASSE

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

DISCIPLINE	DOCENTI
<i>Scienza e Cultura dell’Alimentazione</i> <i>Coordinatore</i>	<i>Giglio Alessandro</i>
<i>Italiano e Storia</i> <i>Segretaria</i>	<i>Campisi Rosanna</i>
<i>Diritto e Tecniche Amministrative</i>	<i>Spada Vanni</i>
<i>Sostegno</i>	<i>Antonuccio Antonina</i>
<i>Sostegno</i>	<i>Carbe’ Salvatore</i>
<i>Educazione Civica</i>	<i>Magliocco Agata</i>
<i>Matematica</i>	<i>Bellomia Adele</i>
<i>Scienze Motorie e Sportive</i>	<i>Alderucci Rita</i>
<i>Lingua Inglese</i>	<i>Minardi Enza Donatella</i>
<i>Seconda Lingua Francese</i>	<i>Cutrali Valentina</i>
<i>Religione Cattolica</i>	<i>Grande Silvio</i>
<i>Lab. Serv. Enog. Settore Cucina</i>	<i>Monterosso Livio</i>
<i>Lab. Serv. Enog. Settore Sala e Vendita</i>	<i>Pinasco Edmondo</i>

3.2 VARIAZIONI DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO

Discipline curricolari	A.S. 2023/24	A.S. 2024/25	A.S.2025/26
<i>Diritto e Tecniche Amministrative</i>	<i>Caligiore Giuseppe</i>	<i>Spada Vanni</i>	<i>Spada Vanni</i>
<i>Seconda lingua Francese</i>	<i>Cutrali Valentina</i>	<i>Cutrali Valentina</i>	<i>Cutrali Valentina</i>
<i>Lingua Inglese</i>	<i>Minardi Enza Donatella</i>	<i>Minardi Enza Donatella</i>	<i>Minardi Enza Donatella</i>
<i>Italiano/Storia</i>	<i>Campisi Rosanna</i>	<i>Campisi Rosanna Lucifora Davide</i>	<i>Campisi Rosanna</i>
<i>Educazione Civica</i>	<i>Campisi Rosanna</i>	<i>Campisi Rosanna</i>	<i>Magliocco Agata Campisi Rosanna</i>
		<i>Spada Vanni</i>	
	<i>Giglio Alessandro</i>	<i>Nucifora Davide</i>	<i>//////////</i>
	<i>Alderucci Rita</i>	<i>Alderucci Rita</i>	<i>Magliocco Agata compresente Campisi Rosanna</i>
	<i>Caligiore Giuseppe</i>	<i>Zappulla Maria Elena</i>	<i>Grande Silvio</i>
<i>Lab.Serv. Enog. Settore Cucina</i>	<i>//////////</i>	<i>Caroprese Giuseppe</i>	<i>Monterosso Livio</i>
<i>Lab.Serv. Enog. Settore Sala e Vendita</i>	<i>Pinasco Edmondo</i>	<i>Pinasco Edmondo</i>	<i>Pinasco Edmondo</i>
<i>Matematica</i>	<i>Marzano Massimo</i>	<i>Carta Fabio</i>	<i>Bellomia Adele</i>
<i>Religione Cattolica</i>	<i>Caldarella Alida</i>	<i>Zappulla Maria Elena</i>	<i>Grande Silvio</i>
<i>Scienza e cultura dell’Alimentazione</i>	<i>Giglio Alessandro</i>	<i>Giglio Alessandro</i>	<i>Giglio Alessandro</i>
<i>Scienze Motorie e Sportive</i>	<i>Alderucci Rita</i>	<i>Alderucci Rita</i>	<i>Alderucci Rita</i>
<i>Sostegno</i>	<i>Antonuccio Antonina</i>	<i>Antonuccio Antonina</i>	<i>Antonuccio Antonina</i>
<i>Sostegno</i>	<i>Carbè Salvatore</i>	<i>Carbe’ Salvatore</i>	<i>Carbe’ Salvatore</i>

3.3 COMPOSIZIONE E STORIA DELLA CLASSE

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

(Allegato 1-2)

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

Classe	2022/23	2023/24	2025/26
totale studenti della classe	12	14	12
studenti inseriti	0	2	0
sospensione del giudizio finale	0	0	0
promossi scrutinio finale di Giugno	12	12	//
non promossi	0	2	//
provenienti da altro istituto	0	0	0
ritirati/trasferiti/non scrutinati	0	0	0

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

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

3.4 PRESENTAZIONE DELLA CLASSE ALLA FINE DEL PERCORSO
D’ISTRUZIONE

La classe V Sez. C Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera - Articolazione: Sala e vendita è composta da dodici alunni, sei femmine e sei maschi, tutti provenienti della IV C Eno. Nella classe sono inseriti due studentesse che usufruiscono del sostegno per 18 ore settimanali ciascuno e le cui relazioni finali saranno contenute nei fascicoli allegati a parte.

Dal punto di vista disciplinare, gli alunni hanno avuto una frequenza quasi sempre regolare,

salvo qualcuno che ha accumulato un notevole numero di assenze. Gli alunni si sono sempre dimostrati disponibili al dialogo didattico-educativo, rispettosi delle regole di convivenza civile e forniti di adeguato senso del dovere e di autocontrollo.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

In tutti gli alunni si nota una certa fragilità determinata dai vissuti personali, pertanto il

Consiglio di classe ha cercato di fare aumentare l'autostima, sostenendo le attitudini e le potenzialità di ognuno al fine di renderli autonomi nelle attività intraprese sia dal punto di vista didattico, sia lavorativo.

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

4. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITA' DIDATTICA

4.1 METODOLOGIE

Nel processo di insegnamento-apprendimento, per il raggiungimento degli obiettivi prefissati e in relazione alle discipline interessate e alle tematiche proposte sono state effettuate durante l'attività didattica: lezioni frontali, problem-solving, brainstorming, lavori di gruppo, attività di laboratorio, attività di recupero in orario scolastico ed extrascolastico. I docenti hanno fornito: mappe concettuali e power point, link per video, risorse digitali di cui gli alunni hanno fruito. Si sono adoperati materiali di studio e di esercitazione forniti agli alunni tramite i canali di messaggistica e web.

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

4.2 STRUMENTI

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

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

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

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

4.3 LIBRI DI TESTO IN ADOZIONE NELLA CLASSE

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

4.4 PARTECIPAZIONE DELLE FAMIGLIE

I docenti sono stati sempre disponibili a ricevere le famiglie, le quali potevano richiedere il

colloquio per conoscere la situazione dei propri figli in qualsiasi momento sia online, sia in presenza, ma in questa classe la presenza dei genitori è stata insignificante.

5. QUADRO DELLE COMPETENZE

5.1 COMPETENZE ACQUISITE ALLA FINE DEL QUINQUENNIO

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

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

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

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

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

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

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

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

OBIETTIVI EDUCATIVI E COMPORTAMENTALI REALIZZATI

COMPETENZE TRASVERSALI E PROFESSIONALI

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

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

6. ATTIVITÀ E PROGETTI

6.1 PERCORSI INTERDISCIPLINARI E UDA

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

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

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

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

UNITÀ DIDATTICHE DI APPRENDIMENTO

	COMPETENZA	UNITÀ DIDATTICHE DI APPRENDIMENTO
1	Area Generale N.1-2- 3 -4- - 5-6 - 8 Area di Indirizzo N. 2-7 -11	Il mio piatto racconta
2	Area Generale N. 1-3-5-7 - 9-10-11 Area di Indirizzo N. 1-3-4-9-10	Crescere imprenditori

Con riferimento al secondo compito di realtà relativo alla seconda UDA programmata, il consiglio di classe ha deciso di verificare contenuti e competenze separatamente per ciascuna disciplina.

E' stata altresì stabilito, per la fine di maggio, una simulazione del colloquio orale.

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

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

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

6.3 PROVE INVALSI

La classe V Sez. C Enogastronomia, come tutte le classi quinte delle scuole superiori, è stata coinvolta nelle Prove Invalsi introdotte dal decreto legislativo n. 62 del 13/04/2017, per le seguenti discipline: Italiano, Matematica, Inglese. Le prove svolte sono state effettuate in modalità "Computer Based" (CBT) e nel periodo indicato dalla C.I. del 23-02-2023 n. 251

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

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

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

Titolo	Breve descrizione del progetto	Competenze Chiave Trasversali di Cittadinanza e Costituzione
16 e 17 dicembre 2025 <i>Orienta Sicilia</i>	<i>Fiera per l'orientamento universitario, professionale e internazionalizzazione.</i>	✓imparare ad imparare ✓comunicare ✓collaborare e partecipare ✓agire in modo autonomo e responsabile ✓interpretare l'informazione
24/02/2026 <i>Attività FSL con visita didattica presso la fiera Ristora Hotel Sicilia Catania</i>	<i>FSL</i>	
26/03/2026 <i>Incontro formativo sul progetto Erasmus</i>	<i>Acquisire conoscenza nell'orientamento dei progetti Erasmus</i>	
05/03/2026 <i>Orientamento in uscita con la fondazione ITF accademiciw Archimede di Siracusa</i>	<i>Presentazione percorsi di Alta Formazione Tecnologica post-diploma</i>	
02/12/2025 <i>Film documentario la strage di Avola</i>	<i>Ed. civica</i>	
25/11 2025 <i>Film documentario “un altro domani”</i>	<i>Ed. civica</i>	
18/03/2026 <i>Educazione alla salute</i>	<i>Giornata del fiocchetto Lilla</i>	
20/02/2026 <i>Semi di legalità</i>	<i>Dialogo con un magistrato</i>	
12/05/2025 <i>Incontro Fondazione ITS mobilità sostenibile/accademia mediterranea delle logistiche marine mercantile</i>	<i>Orientamento in uscita</i>	

6.5 CURRICULO EDUCAZIONE CIVICA

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

6.6 PERCORSI PER LA FORMAZIONE SCUOLA LAVORO (ex PCTO)

L'Istituto valorizza la metodologia della FSL già PCTO che mira a far maturare, in una realtà produttiva esterna, alcune competenze previste dai Profili educativi, culturali e professionali dei corsi di studio.

La 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

la 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 triennale di Sala e vendita è stata seguita dal prof. **Pinasco Edmondo** 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.

Finalità del percorso

Il progetto formativo di formazione scuola/lavoro in azienda risponde ai bisogni individuali di formazione e istruzione e persegue le seguenti finalità:

- Attuare modalità di apprendimento che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica in azienda;*
- Arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici con competenze spendibili nel mercato del lavoro;*
- Favorire l'orientamento degli studenti per valorizzarne le vocazioni e gli interessi personali.*
- Il tirocinio formativo e di orientamento non costituisce rapporto di lavoro ma può creare*

opportunità di eventuali future assunzioni.

- L'Alternanza scuola/lavoro si presenta come un'offerta formativa coerente ai bisogni di un sapere professionale adeguato alle nuove esigenze del territorio e finalizzata ad acquisire attitudini e atteggiamenti orientati all'inserimento nei vari ambiti di attività professionale;

- Apprendere capacità operative riferite allo svolgimento dello specifico ruolo lavorativo.

La presenza in azienda dello studente diventa un importante momento di formazione professionale in cui rafforzare la dimensione culturale della professionalità propria delle scelte di indirizzo, già iniziato nel triennio di qualifica. Nello specifico l'alternanza è sviluppata in modo da consentire allo studente di esercitare nel concreto le conoscenze ristorative-alberghiere, linguistiche e culturali acquisite in ambito scolastico.

Aziende coinvolte nel progetto:

Bar Aloha	Caffe Clara	Casablanca Caffe	Taverna del Pescatore	Sunset Beach
Borgo Hub	White Bar	Tre Bontà	Il Piacere.	

Fasi e articolazione del progetto

L'alternanza si articola con la permanenza degli studenti in azienda per le ore previste (dalla legge) in aziende del settore. I Tutor nominati dal Dirigente informeranno delle attività docenti, genitori e studenti nei Consigli di classe, successivamente in classe ci sarà una presentazione per discutere sulla tipologia e localizzazione delle aziende per rispondere al meglio alle aspettative e alle esigenze di ogni singolo alunno (diario di bordo).

Attività previste nel percorso in azienda

Lo studente opportunamente istruito in precedenza a scuola sarà accolto in azienda dal Tutor aziendale conoscerà persone luoghi e tempi aziendali per essere inserito gradualmente nella realtà produttiva. In pratica quanto appreso a scuola sarà rafforzato in azienda mettendo alla prova l'alunno che sarà motivato a crescere professionalmente e a confrontarsi con nuovi casi pratici e reali. Il Tutor scolastico opererà continuamente a stretto contatto con le aziende per risolvere eventuali problemi che potrebbero sorgere.

Obblighi del tirocinante

Il tirocinante durante lo svolgimento del tirocinio formativo e di orientamento è tenuto a svolgere le attività previste dal progetto formativo e di orientamento, seguire le indicazioni dei Tutor e fare riferimento ad essi per qualsiasi esigenza di tipo organizzativo o altre evenienze.

- Rispettare i regolamenti aziendali.

- Rispettare le norme in materia di igiene, sicurezza e salute nei luoghi di lavoro.

- Mantenere la necessaria riservatezza per quanto attiene ai dati, informazioni o conoscenze in merito a processi produttivi e prodotti, acquisiti durante lo svolgimento del tirocinio

Gli Alunni

Tutti gli allievi impegnati nell'attività hanno manifestato fin da subito una decisa ed entusiastica adesione all'iniziativa.

Al termine dell'attività, agli alunni è stato chiesto di compilare un questionario inerente vari aspetti personali del percorso formativo affinché il consiglio di classe (e l'istituzione scolastica in generale) potesse valutare con maggiore ampiezza il feedback informativo.

I Report di Valutazione durante le settimane di percorso formativo in azienda è stato eseguito più volte un monitoraggio (tramite contatto diretto con le imprese) volto a verificare se gli alunni stessero assumendo comportamenti corretti, se la loro frequenza fosse regolare e se, in generale, fossero all'altezza dei compiti richiesti. Ad ogni contatto tutte le imprese hanno risposto affermativamente, talune con decisa soddisfazione. Alcuni degli alunni, a loro volta contattati, hanno sempre espresso analogo gradimento. Al fine di dare un resoconto numericamente apprezzabile, sono stati elaborati i risultati derivanti da: a) Valutazioni delle Aziende nei confronti degli alunni, riportate sia per singolo alunno sia come analisi generale del gruppo classe; b) Valutazioni degli alunni nei confronti dell'esperienza in azienda. Le valutazioni predette sono riportati nei vari allegati e nel diario di bordo di ogni alunno.

Conclusioni L'alternanza, ha avuto un più che soddisfacente apprezzamento dalle parti interessate (aziende), e questo farebbe deporre a favore di una loro ripetibilità e potenziamento per il futuro. Tuttavia, pur apprezzando la buona riuscita dell'attività, a parere di chi scrive non è oblitterabile la crescente difficoltà con la quale i Tutor Scolastici (e in generale il personale coinvolto nella progettazione didattica e nella esecuzione formativa) si trovano ad operare, e non solo per quanto attiene alla cronica e già citata mancanza di serie risorse economiche. Appare chiaro, infatti, anche alla luce di questi "buoni risultati", che il percorso di articolazione e di esercizio delle competenze specifiche di settore, valutabili anche in termini di ricaduta nelle discipline tecniche curricolari, è irto di difficoltà operative: da una parte ci si vede costretti a prendere "quel che offre il convento" e dall'altra ci si sente abbandonati alla propria iniziativa dagli enti, anche istituzionali, che invece dovrebbero assumersi una maggiore responsabilità nel favorire l'avvicinamento tra il mondo della scuola e quello del lavoro, anche – e soprattutto – in contesti socio-economici difficili dei quali il nostro territorio purtroppo abbonda.

In questo senso sarebbe assai auspicabile che l'attività in questione avesse una maggiore rispondenza in relazione a due aspetti significativi: 1) una delineazione maggiormente chiara degli obiettivi specifici che l'attività si prefigge, che non possono essere confinati nel pur importante raggiungimento di competenze trasversali ma necessitano di declinazioni di indirizzo più efficaci e legate alle abilità attese nel percorso formativo scolastico; 2) un reale collegamento alle realtà del territorio, che parta dall'analisi obiettiva di quanto esso offre in termini di apprendimento dal

“saper fare” e non sia slegata dall’analisi delle risorse economiche necessarie per conseguire i desiderata; la stessa pubblicità delle “buone pratiche”, ove dimentica di calarsi nella realtà in cui è chiamata a prendere forma e nella misura in cui pretende di ottenere risultati senza impiegare mezzi economici adeguati, rischia di rimanere un puro (e sostanzialmente inutile) esercizio letterario.

IL TUTOR SCOLASTICO
EDMONDO PINASCO

7. VERIFICA E VALUTAZIONE

7.1 CRITERI DI VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

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

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

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

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

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

7.2 CRITERI DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

Griglia di valutazione del comportamento

Descrittori a.s. 2025/26

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

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

Il nuovo assetto prevede tre passaggi chiave:

- ≥ 7 in condotta: lo studente è ammesso senza condizioni.
- 6 in condotta: scatta la sospensione del giudizio e la necessità di redigere un compito di cittadinanza, un elaborato scritto o multimediale che rifletta sul rispetto delle regole, sulla cittadinanza attiva e sulle conseguenze del comportamento. Solo il superamento di questo compito consentirà l'ammissione.
- ≤ 5 in condotta: scatta automaticamente la non ammissione alla classe successiva o all'esame. Parallelamente, le sospensioni vengono trasformate: non più solo giornate fuori dalla scuola, ma percorsi educativi. Quelle brevi prevedono la produzione di un elaborato di riflessione, quelle più lunghe attività di cittadinanza solidale presso enti convenzionati.

Criteri

1. Partecipazione e atteggiamento in classe
2. Rispetto di persone e regole (docenti, compagni, personale; regolamenti d'Istituto e di classe)
3. Responsabilità e cittadinanza (anche digitale)
4. Compiti/studio e organizzazione personale
5. Frequenza e puntualità
6. Relazioni e clima di classe
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/entrare nell'anno; assenze motivate, comunicate e recuperate.
6. Promuove collaborazione e inclusione; facilita l'inserimento di compagni fragili.
7. Mantiene gli spazi in ordine; previene danni; partecipa a iniziative ambientali.
8. Partecipa attivamente a progetti/PCTO; assume ruoli di responsabilità.
9. Rispetta il divieto smartphone senza eccezioni; usa i device scolastici solo quando previsto.
10. Osserva tutte le procedure di sicurezza; richiama i pari al rispetto delle norme.

9 – Molto buono

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

8 – Buono

1. Partecipa con regolarità, a volte passivo.
2. Rispetta le regole; qualche richiamo verbale, nessuna nota.
3. Generalmente responsabile; qualche ingenuità online, corretta al richiamo.
4. Compiti per lo più completi; qualche ritardo occasionale.
5. 7-10 ritardi/uscite/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 (boccatura 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):
1. Attinenza e completezza (0–10)
2. Chiarezza e argomentazione (0–10)
3. Consapevolezza etica e responsabilità (0–10)
4. Fattibilità del piano di miglioramento (0–10)
5. Comportamento successivo fino alla verifica (0–10)
- Soglia di superamento: $\geq 28/50$ e assenza di nuove violazioni. Esito registrato nel verbale.
- Note operative per l’Istituto / Consiglio di classe**
- Progressività: considerare il trend (miglioramenti/recidive) sull’intero periodo.
- Evidenze: usare registri note, verbali, osservazioni strutturate, consegne progetti, segnalazioni su device.
- Coerenza con PEI/PDP: per studenti con PEI/PDP applicare misure personalizzate e valutare gli esiti in rapporto agli obiettivi individuali.
- Aggravanti/attenuanti: intenzionalità, reiterazione, danno a persone/beni, collaborazione post-fatto, riparazione.
- Dispositivi: applicare in modo uniforme la policy (divieto smartphone alle superiori) e le sanzioni educative previste dal regolamento.
- Crediti: ricordare che ≥ 9 in condotta consente l’accesso al massimo dei crediti.

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

L’ammissione alla maturità 2026 è il primissimo ostacolo che gli studenti di quinta superiore devono superare per l’esame di Stato. Per essere ammessi alle prove della maturità, gli studenti devono soddisfare una serie di requisiti. Per essere ammessi all’esame, gli studenti devono:

• aver partecipato alle prove Invalsi;

• aver frequentato per almeno tre quarti del monte ore annuale personalizzato;

• aver completato il percorso di FSL;

• non avere una valutazione inferiore ai sei decimi in ciascuna disciplina o gruppo di discipline valutate con l’attribuzione di un unico voto e un voto di comportamento non inferiore a sei decimi.

7.4 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, Seconda Lingua Francese, Matematica, Scienza e cultura dell’Alimentazione, Diritto e Tecniche amministrative. • Prove orali: tutte le discipline. • Prove pratiche: Laboratorio enogastronomico e sala
--	---	---

7.5 TABELLE ATTRIBUZIONE CREDITO SCOLASTICO

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

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

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

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

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

Media dei voti	Fasce di credito III ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
M < 6	-	-	7-8
M = 6	7-8	8-9	9-10
6 < M ≤ 7	8-9	9-10	10-11
7 < M ≤ 8	9-10	10-11	11-12
8 < M ≤ 9	10-11	11-12	13-14
9 < M ≤ 10	11-12	12-13	14-15

7.6 VALUTAZIONE DELCOLLOQUIO E GRIGLIE PER LA VALUTAZIONE DELLE PROVE SCRITTE

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

ALLEGATI

RELAZIONI

E

MATERIALI UTILIZZATI

DAI DOCENTI PER IL RAGGIUNGIMENTO DELLE COMPETENZE

Allegati A

RELAZIONE E PROGRAMMA DELLA DISCIPLINA

Materia: **ITALIANO**

Docente: **Prof.ssa Rosanna Campisi**

Classe: **VC ENO**

Libri di testo adottati: Italiano Sambugar Marta Letteratura Viva classe 3.

Libro misto con open book .Dal Positivismo alla letteratura contemporanea.

Studiare per l'esame di Stato

La Nuova Italia Editrice

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2025-2026

N ore 110 su N. 132 ore previste dal piano di studi

In relazione alla programmazione curriculare 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 oggetto di studio
- Conoscenza di semplice analisi dei passi antologizzati
- Conoscenza accettabile anche se non sempre accurata delle strutture morfo-sintattiche della lingua italiana

Competenze:

- Tutti gli alunni comprendono testi semplici e sono in grado di produrre in forma scritta elaborati dal contenuto e dalla forma accettabili.
- Gli alunni, opportunamente guidati, riescono a contestualizzare un autore nel momento storico e nella corrente letteraria di appartenenza,
- Alcuni riescono ad operare confronti tra gli autori, individuando analogie e differenze

Capacità / Abilità:

- Gli alunni usano un lessico semplice e quasi sempre corretto
- Tutti hanno sviluppato abilità di scrittura accettabili relativamente alle tipologie previste dell'Esame di Stato; qualcuno incontra qualche difficoltà nell'uso dei documenti e nella rielaborazione dei dati

Metodi di insegnamento

Lezioni frontali

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

Mezzi e strumenti di lavoro

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

Spazi utilizzati

- aula

- laboratorio informatico

Tempi

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

Contenuti

Dall’inizio dell’anno scolastico alla stesura del Documento del 15 maggio sono stati trattati i seguenti argomenti:

Titolo dell'area Tematica
Verismo - G.Verga – Vita e Opere - Rosso Malpelo-La Roba-Mastro Don Gesualdo-I Malavoglia
Decadentismo Gabriele D’Annunzio – Vita e Opere – Il Piacere Notturmo – Alcyone Giovanni Pascoli – Vita e Opere – Myricae Canti Castelvecchio Il Futurismo Filippo Tommaso Marinetti – Vita e Opere – Il Manifesto del Partito Futurista Parole in libertà Testo Zang Tumb Tuumm
Luigi Pirandello – Vita e Opere - Il fu Mattia Pascal Uno, nessuno e cento mila
Italo Svevo – Vita e Opere - La coscienza di Zeno
Poeti tra le guerre Salvatore Quasimodo – Vita e Opere – Ed è subito sera Il Neo Realismo Primo levi – Vita e Opere – Se questo è un uomo
Italo Calvino – Vita e Opere - Il sentiero dei nidi di ragno
Analisi, interpretazione e produzione di vari testi con maggiore attenzione alle tipologie previste dagli Esami di stato

Strumenti di verifica e valutazione

Sono state effettuate verifiche basate sulle tipologie A, B e C, in conformità con quanto previsto per la prova scritta degli Esami di Stato. Sono stati, inoltre, proposti dibattiti guidati in classe su tematiche di rilevante interesse sociale e culturale e temi di attualità quali :

- Intelligenza artificiale e impatto su scuola, lavoro e società.
- Tecnologia e cambiamento sociale tra opportunità e rischi
- Violenza di genere e diritti civili, temi centrali nel dibattito pubblico
- Analisi del testo : Il Cantico delle creature San Francesco d’Assisi
- La questione Arabo-Palestinese
- Analisi dello scenario dei conflitti globali nel mondo contemporaneo

CONSUNTIVO PROGRAMMA DELLA DISCIPLINA

Materia: Storia

Docente: Prof.ssa Rosanna Campisi

Classe: VC ENO

Libri di testo adottato . Paolo Di Sacco - *Agenda Storia 3 . con e-book. Il novecento e l'età attuale*
SEI editrice

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2025-2026

N ore 66 . ore previste dal piano di studi

Programma svolto

- La belle Epoque e la società di massa
- L'Italia di Giolitti
- Gli opposti nazionalismi alla vigilia del 1914
- La rivoluzione russa
- Un bilancio del conflitto e la pace insoddisfacente paragrafo 7.2
- Il difficile dopo guerra e la Repubblica di Weimar
- Il fascismo scala il potere in Italia
- Il fascismo diventa regime
- URSS di Stalin
- La Germania di Hitler
- Dall'offensiva di Hitler alla sconfitta del Nazismo
- La guerra civili in Italia, la Resistenza e la nascita della Repubblica
- Due tragedie : Olocausto e la Shoah
- L'Europa e il mondo diviso in due blocchi
- Dalla ricostruzione agli "anni di piombo"
- L'Italia di oggi e l'Unione Europea
- Il 1989 e la fine del comunismo
- Medio oriente e Islam

Data

15/05/2026

Docente

Pro.ssa Rosanna Campisi

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 2025-2026:

N. ore 78, si prevedono entro fine anno scolastico un numero totale di 88 ore su n. ore 99 previste dal piano di studi

1 – Utilizzo dei materiali e coordinamento interdisciplinare.

Criteri didattici seguiti e mete educative raggiunte.

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

Gli spazi utilizzati sono stati: l'aula.

Si sono seguite come metodologie didattiche le lezioni frontali, il problem solving, il cooperative learning e la peer 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 stentata mentalità tecnica ha senz'altro contribuito a potenziare capacità logiche, favorendo, con molta difficoltà, il conseguimento di parte degli obiettivi generali di conoscenza, competenza e capacità fissati dal consiglio di classe.

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

- *esposizione chiara degli argomenti;*
- *uso corretto del linguaggio;*
- *saper determinare il dominio di una funzione;*
- *saper operare con i limiti riconoscendo i casi che portano alla considerazione di forme indeterminate: ∞/∞ 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 più che sufficiente. Il criterio di valutazione adottato si è basato principalmente sul livello ottenuto nel raggiungimento degli obiettivi specifici, educativi e cognitivi valutati in base ai dati emersi nelle verifiche scritte fatte e dalle esercitazioni svolte e discusse nell'arco dell'anno scolastico.

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

Sono stati momenti di verifica le interrogazioni orali, l'esecuzione individuale e a gruppi (peer 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 più che sufficiente.

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

La partecipazione delle famiglie è stata quasi nulla.

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

- 4 – Osservazioni sul materiale ed i libri di testo

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

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

Si allega di seguito il materiale utilizzato.

Avola, lì 15/05/2026

Il Docente

Prof.^{ssa} ADELE BELLOMIA

**MATERIALI UTILIZZATI PER IL RAGGIUNGIMENTO DELLE COMPETENZE
MATEMATICA
A.S. 2025 / 2026**

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

Avola, lì 15/05/2026

Il Docente
Prof.^{ssa} Adele Bellomia

RELAZIONE FINALE E MATERIALI DELLA DISCIPLINA

A.S. 2025/2026

Disciplina : **LINGUA E CIVILTÀ INGLESE**

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

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

Casa Editrice : **Eli Editore**

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

La classe è formata da 12 alunni, di cui 6 di sesso femminile. Nella classe sono inseriti due alunne che seguono la programmazione per obiettivi minimi, entrambe sono seguite dai colleghi specializzati nel sostegno.

Sin dall'inizio dell'anno scolastico la classe si è presentata omogenea e il gruppo alunni ha partecipato attivamente all'attività didattica dimostrandosi sempre pronto ad acquisire la terminologia tecnica che caratterizza il settore della sala e vendita, raggiungendo autonome capacità di lavoro e dimostrando volontà di approfondire gli argomenti proposti, dando vita ad un clima positivo e produttivo mentre un piccolo gruppo di discenti pur impegnandosi ha raggiunto livelli appena accettabili. Nella seconda parte dell'anno scolastico gli studenti si sono distinti nello studio della Lingua Inglese per l'impegno e la serietà durante le attività svolte in classe. Il comportamento è stato sempre corretto nei confronti della docente e della disciplina, facendo sì che i discenti abbiano raggiunto un risultato quasi 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 enogastronomico
- Conoscenza del rapporto cibo e religione
- Conoscenza dei diversi stili alimentari, delle malattie legate all'alimentazione e le diete alternative.
- Conoscere i prodotti tipici del territorio
- Conoscere il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare e il sistema HACCP

Competenze:

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

Capacità / Abilità:

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

Metodi di insegnamento

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

Mezzi e strumenti di lavoro

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

Spazi utilizzati

- aula
- laboratorio informatico

Tempi

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

Strumenti di verifica e valutazione

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

MATERIALI PER IL RAGGIUNGIMENTO DELLE COMPETENZE

♦ Wine

- ♦ How to taste wine
- ♦ Food and wine matching
- ♦ Spirits and liqueurs
- ♦ Cocktails

♦ Menu

- ♦ Breakfast, brunch, lunch, afternoon tea, dinner
- ♦ A British habit : Afternoon tea
- ♦ Banquets and buffets
- ♦ Special menus and religious menu

♦ A healthy lifestyle

- ♦ The food pyramid and food groups
- ♦ The Mediterranean diet
- ♦ Special diets for food allergies and intolerances
- ♦ Alternative diets

♦ Food safety legislation

- ♦ The HACCP system and HACCP principles

Avola 15/05/2026

La Docente
Prof.ssa Enza Donatella Minardi

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA’ DISCIPLINARI					
Materia		Laboratorio di Organizzazione e Gestione dei Servizi Ristorativi			
Docente Prof.		MONTEROSSO LIVIO			
Libri di testo adottati		Smart cucina tecniche e pratica di laboratorio Galeazzi Oscar hoepli			
Ore settimanali di lezione	N. 2	Ore di lezione previste nell’anno scolastico 2025-2026	N. 66	Ore di lezione effettuate nell’anno scolastico 2015-2016	N. 42
Nota Bene: Lo scarto fra le ore previste e quelle effettuate è dovuto alle attività integrative e alle assenze collettive					
Obiettivi realizzati (in termini di conoscenze, competenze, capacità)		Quasi tutti gli alunni della classe, diversificata nelle abilità, nell’impegno e nello stile di apprendimento, hanno acquisito, seppur con lentezza e qualche difficoltà linguistica, le conoscenze essenziali della disciplina; solo qualcuno, più motivato, dimostra di possedere conoscenze più approfondite. Le conoscenze procedurali e comportamentali professionali risultano sufficientemente raggiunti da quasi tutti i formandi. Gli alunni, forti anche delle proprie esperienze professionali extra scolastiche, dimostrano, soprattutto nel settore di specializzazione di provenienza, competenze, talvolta discrete, riuscendo ad utilizzarle concretamente nell’esecuzione di determinate procedure operative. Il saper rielaborare criticamente le conoscenze, arricchirle e incrementare le competenze con scelte nuove, personali, corrette, intelligenti, creative, sono patrimonio solo di uno sparuto numero di alunni.			
CONTENUTI					
Modulo	Ore	Titolazione del modulo			
1	20	La neo-ristorazione, l’evoluzione della cucina			
2	20	Conoscere le intolleranze alimentari			
3	10	Organizzazione del servizio « per regole »			
4	16	Il sistema di qualità nella ristorazione			

Metodo di insegnamento	• Lezione frontale • Esercitazioni individuali e di gruppo • Relazioni su specifici argomenti • Collegamenti con l'area di progetto	
<i>Interventi didattici educativi ed integrativi</i>	Numero ore 66	Numero alunni
Mezzi e strumenti di lavoro	• Libro di testo	
	• Riviste specialistiche	
	• Lucidi	
Spazi	• Aula/laboratorio	
Strumenti di verifica	Il processo di apprendimento–insegnamento è stato sottoposto a continue verifiche attraverso:	
	• Colloqui individuali e di gruppo.	
	• Trattazione sintetica di argomenti.	
	• Quesiti a risposta singola.	
	• Quesiti a scelta multipla.	
	• Test vero / falso.	

Avola 15/05/2026

Il Docente
Prof. Monterosso Livio

RELAZIONE E MATERIALI DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI

Materia: Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva

Docente: Prof .Vanni Spada

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

□ Autori: F. Cammisa P.Matrisciano M. Micelli

□ Casa Editrice: Scuola & Azienda

Ore di lezioni effettuate nell'anno scolastico 2025/2026

Ore settimanali lezioni 03

N. ore 70 su N. ore 99



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

Considerazioni sulla Classe

La classe è costituita da 12 alunni frequentanti, 6 maschi e 6 femmine, due alunne diversamente abili che seguono una programmazione per obiettivi minimi.

La maggior parte della classe è eterogenea riguardo il livello di preparazione, un esiguo numero ha delle buone competenze, alcuni raggiungono la sufficienza mentre altri sono quasi sufficienti. Il comportamento non sempre corretto a causa della difficoltà a vivere nel contesto classe. Difficoltoso è il dialogo poiché la classe non mostra attenzione alle attività proposte. Lo studio a casa per la maggior parte è scarso. Pochi alunni presentano una frequenza regolare, mentre, la maggior parte ha riportato nel corso dell'anno scolastico una frequenza discontinua e spesso talune 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 sufficiente mentre per altri quasi sufficienti, permettendo così di acquisire le conoscenze disciplinari in modo essenziale.

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

-

parzialmente raggiunti.

<i>Modulo</i>	<i>Ore</i>	<i>Titolazione del modulo</i>
1	10	Siamo cittadini europei
2	55	La legislazione turistica
3	25	La programmazione ed il budget
4	25	Le politiche di vendita nella ristorazione
	17	Attività di recupero e di consolidamento delle conoscenze pregresse

Metodi di insegnamento:

lezione frontale, lavoro di gruppo.

Mezzi e strumenti di lavoro:

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

Spazi

- Aula.

Strumenti di verifica

Prove strutturate e semi-strutturate, verifiche orali

Avola 15/05/2026

F.to Prof. VanniSpada

EDUCAZIONE CIVICA E POTENZIAMENTO DIRITTO					
CLASSE V C SEZ. SALA E VENDITA					
DOCENTE:					
PROF. SSA MAGLIOCCO AGATA ANGELA					
In relazione agli apprendimenti dell’Educazione civica, inseriti all’interno del relativo curricolo verticale predisposto all’inizio dell’anno scolastico, ai sensi dell’art. 3 della L. 20/08/2019 n. 92 e successive integrazioni, sono state trattate le seguenti tematiche, in merito alle quali non tutti gli alunni hanno conseguito pienamente le seguenti abilità e conoscenze					
.					
Tematica	Conoscenze	Abilità	Metodologie/attività	ore	Discipline
Costituzione	La nostra Costituzione: la carta d'identità dello Stato I principi fondamentali e i diritti in essa contenuti (cenni generali) Confronto tra Costituzione repubblicana e Statuto Albertino Approfondimenti: Formazione del Governo ed excursus storico degli ultimi quattro Governi Italiani La riforma costituzionale del 2020 e le ultime modifiche alla Costituzione Repubblicana in materia di ambiente e di elettorato attivo	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

	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 internazionali	L'Unione Europea: Le principali norme (differenza tra regolamenti e direttive) L'importanza di essere cittadini europei. Principio del ripudio della guerra e della cooperazione internazionale sanciti dalla Costituzione. nell'articolo 11	Individuare il ruolo e le funzioni degli Organismi internazionali	Lezione guidata e dialogata	3	Storia

Avola 15/05/2026

La Docente
f.to Prof.ssa Agata Angela Magliocco

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI

Materia: Tecnica dei servizi di Sala e Bar

Docente: Pinasco Edmondo

Classe: 5 C Servizi di Sala e Vendita

Libro di testo adottato: SALABAR GREEN TRIENNIO LABORATORIO DI SALA E VENDITA PER UN FUTURO SOSTENIBILE

Autori: GALEAZZI OSCAR

Casa

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

Ore settimanali lezioni: 6

N. ore 178 su N. ore 200 previste dal piano di studi

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

Considerazioni sulla Classe

La classe composta da alunni, si è rivelata nel corso dell'ultimo triennio, globalmente affiatata e motivata da un buon entusiasmo allo studio della disciplina; l'attività didattica si è sempre svolta in un clima di collaborazione tra gli allievi e l'insegnante e tra gli allievi stessi, e in particolare la partecipazione alla parte pratica è stata, quasi per tutti, costante e approfondita.

Gli alunni, sono stati coinvolti nel lavoro sia a livello individuale che di gruppo, riportando un profitto differenziato in relazione all'impegno, alla partecipazione e all'interesse maturato nel dialogo educativo.

Complessivamente la classe ha un buon livello di apprendimento e ha seguito la materia con molto interesse. Dal punto di vista disciplinare ha sempre avuto un comportamento corretto ed educato. La frequenza è stata regolare anche se nel primo quadrimestre le assenze sono state numerose. Dal punto di vista didattico e professionale la classe ha raggiunto un livello di preparazione discreta,

impegnandosi costantemente e raggiungendo buoni risultati. Il sottoscritto ha approfondito il programma in più aspetti cercando di riprendere tutto quello che è stato fatto nell'anno precedente. In particolare ho cercato di imprimere tutte quelle norme che sono alla base per la formazione di un esperto wine manager, come ad esempio il comportamento, l'educazione, il rispetto delle regole , l'igiene personale e l'aspetto tecnico pratico. L' esercitazioni pratiche sono state svolte in sala ristorante precedute da lezioni teoriche in cui il sottoscritto approfondiva gli argomenti da trattare in laboratorio. Alla fine di ogni esercitazione gli alunni hanno svolto una relazione dettagliata , spiegando il compito, l'abbinamento cibo-vino , il cocktail preparato, il coperto e la mise en place. Lo scrivente può considerarsi complessivamente soddisfatto in quanto sono stati raggiunti gli obiettivi prefissati nel programma preventivo.

Nella classe possono essere individuati due gruppi:

- un primo gruppo ha raggiunto competenze e conoscenze ottime, si è impegnato in modo costante ed ha partecipato attivamente alla costruzione degli apprendimenti;
- un secondo gruppo ha raggiunto competenze e conoscenze discrete, si è impegnato in modo quasi costante ed ha partecipato attivamente alla costruzione degli apprendimenti;

Il libro di testo consultato è stato idoneo allo svolgimento del programma stabilito dal docente infatti, gli alunni non hanno trovato grosse difficoltà.

La valutazione e le verifiche sono state svolte attraverso lavori individuali e di gruppo, durante le esercitazioni pratiche.

Il programma è stato interamente svolto e gli obiettivi previsti nella progettazione sono stati raggiunti.

In conclusione, avendo dimostrato globalmente una buona preparazione di base per le abilità tecnico pratiche, la classe ha raggiunto un profitto soddisfacente.

QUADRO DEGLI OBIETTIVI DI COMPETENZA

Competenze disciplinari <i>Obiettivi generali di competenza della disciplina definiti all'interno dei Dipartimenti</i>	• Acquisizione della cultura del lavoro che si fonda sull'interazione con i sistemi produttivi territoriali • Acquisizione di modalità laboratoriali che consentono di apprendere in modo attivo, coinvolgente, significativo ed efficace (imparare lavorando) • Acquisizione dell'attitudine all'auto-apprendimento, al lavoro di gruppo e alla formazione continua • Raggiungimento delle competenze richieste dal mondo
--	--

	del lavoro e delle professioni, attraverso la specificità delle discipline • Operare secondo i criteri di responsabilità personale e sociale • Acquisire strumenti concettuali e procedure funzionali a preparare ad una maggiore interazione con il mondo del lavoro e delle professioni
--	--

ARTICOLAZIONE DELLE COMPETENZE IN ABILITA’ E CONOSCENZE

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

CONTENUTI TRATTATI

UNITA’ DIDATTICHE O MODULI
Preparazione di piatti nazionali e internazionali durante le esercitazioni pratiche: - Farfalle al salmone

- Penne alla matriciana
- Spaghetti alla carbonara
- Farfalle belle epoque
- Filetto al pepe verde
- Pollo al whisky
- Gamberoni al brandy
- Scampi alla diavola
- Scampi del buongustaio
- Scaloppine al marsala
- Tournedos alla Rossini
- Fusilli bella Carmelina
- Scaloppine al limone
- Coppa arlecchino
- Ananas alla fiamma
- Pere del buongustaio
- Crepes suzette
- Degustazione di vini rossi e bianchi
- La vite
- Struttura del grappolo
- Il mosto
- I microrganismi
- Vinificazione in rosso, bianco e rosato
- Lo champagne, metodo charmat e champenois
- Vini D.O.C e D.O.C.G
- Vini speciali
- Classificazione dei vini
- Scheda descrittiva e organolettica
- Abbinamento cibo-vino

- Preparazione di cocktail facenti parte dell'I.B.A.
- Metodo della contrapposizione e concordanza
- Terminologia appropriata riguardante l'esame visivo, olfattivo e gustativo
- Struttura della lingua
- Degustazione di un vino e conseguente compilazione della scheda organolettica

METODOLGIE DIDATTICHE

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

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- Libro di testo
- Libri di testo A.I.S.
- Laboratorio di Sala Bar

ATTIVITA' INTEGRATIVE DIDATTICHE

- Partecipazione a manifestazioni extrascolastiche e scolastiche
- Stage dal 01/12/2020 al 30/05/21, in alternanza scuola lavoro, in varie strutture del territorio

VALUTAZIONE

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:

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

Avola, 15/05/2026

PROF.RE EDMONDO PINASCO

Materia: SCIENZE MOTORIE

Classe: V C ENO

Docente: **Prof.ssa Rita Alderucci**

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

Autori: **LOVECCHIO N**

Casa Editrice: **MARIETTI SCUOLA**

Criteri didattici seguiti e mete educative raggiunte

La programmazione iniziale è stata affrontata in modo agevolato, con esercitazioni soprattutto pratiche la classe ha dimostrato un impegno positivo da parte di tutti i discenti.

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

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

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

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

Obiettivi Formativi

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

Contenuti

Teoria dello Sport

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

: Attività Sportive

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

•Storia e cultura dello sport:

Evoluzione e significato storico dello sport attraverso i secoli.

➤**Nutrizione sportiva:**

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

•Educazione alla sicurezza:

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

Risultati raggiunti

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

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

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

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

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

Il rendimento ottenuto è nel complesso è buono

Osservazioni sui rapporti con le famiglie

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

Avola 15/05/2026

Il Docente

Prof,ssa Rita Alderucci

Consuntivo delle attività disciplinari

Seconda lingua straniera francese

Docente: **Prof.ssa Valentina Cutrali**

Libro di testo adottato: *Passion maître, Sommelier et Barman. Le français professionnel pour le service en salle et la vente.*

Autori: M. Zanotti, M.-B. Paour

Casa Editrice: Editrice San Marco

Anno di pubblicazione: 2022

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2025-2026: 71 ore svolte a tutt'oggi su 99 ore previste dal piano di studi.

Gli alunni della classe V C, seguiti dall'anno scolastico 2023/2024, hanno avuto un comportamento complessivamente corretto nel corso dell'intero anno, seguendo le regole della buona convivenza sociale e scolastica.

La classe accoglie due alunni* che hanno seguito una Programmazione semplificata (Obiettivi minimi) con l'aiuto di due insegnanti di Sostegno per 18 ore settimanali ciascun*.

Nel corso dell'anno scolastico, l'attività si è focalizzata sulle competenze comunicative e sul lessico tecnico-professionale. La continuità didattica è stata parzialmente inficiata da assenze frequenti, che per un esiguo numero di alunni hanno reso necessario l'impiego di schemi di sintesi e l'attivazione di interventi di recupero al termine del primo quadrimestre, al fine di garantire il raggiungimento degli obiettivi prefissati.

Sotto il profilo degli apprendimenti, un residuo gruppo ha raggiunto una preparazione buona, mentre la maggioranza si attesta su livelli discreti, pur in presenza di alcune lacune morfosintattiche. Una parte minima della classe ha maturato risultati sufficienti. Nel complesso, il raggiungimento dei traguardi formativi si ritiene discreto quanto a capacità comunicative ed espositive, nonché relativamente alle conoscenze specifiche dell'indirizzo di studio.

Limitatamente ad un singolo alunno, nonostante questi abbia dimostrato una preparazione sostanzialmente sufficiente nel corso del I quadrimestre e nella prima parte del II quadrimestre, l'elevato numero di assenze effettuate nel II quadrimestre non ha permesso di acquisire un congruo numero di valutazioni. Pertanto, il giudizio definitivo viene sospeso e rimandato allo scrutinio finale, al fine di consentire allo studente di espletare le necessarie prove scritte e orali a integrazione del percorso.

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

Conoscenze

- Lessico professionale relativo all'accoglienza, al servizio di sala, alla caffetteria, all'enocultura e all'abbinamento cibo-vino.
- Conoscenza della storia enogastronomica relativa al proprio territorio, dei prodotti tipici siciliani, della dieta mediterranea e delle tecniche di produzione artigianale.
- Conoscenza di strategie di promozione aziendale e procedure di sicurezza alimentare.
- Evoluzione dei diritti dei lavoratori e confronto normativo tra Italia e Francia.
- Consolidamento della morfosintassi e della fonetica francese finalizzate al raggiungimento del livello B1.

Abilità

Gli alunni dimostrano di saper:

- comprendere il contenuto di messaggi orali e scritti di carattere generale e/o tecnico-professionale ed interagire in maniera sufficientemente coerente con il contesto comunicativo;
- accogliere il cliente e gestire l'intero ciclo del servizio (ordine, consigli, reclami) in lingua francese.
- descrivere piatti e bevande mettendone in luce il legame con il territorio e le caratteristiche organolettiche;
- creare menù, brochure e presentazioni multimediali per promuovere eccellenze locali;
- illustrare correttamente in lingua le procedure di igiene e le tutele previste dai contratti di lavoro.
- produrre testi scritti di carattere tecnico-professionale che risultino esaustivi e sufficientemente efficaci sul piano funzionale;
- saper rielaborare i contenuti appresi operando confronti tra la realtà italiana e quella francofona.

Competenze

- Interagire in lingua straniera 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.
- Interagire con autonomia in contesti lavorativi internazionali adattando il registro alla clientela.
- Valorizzare il patrimonio locale agendo come mediatore tra il prodotto e il cliente straniero.
- Pianificare strategie di marketing per una start-up, integrando gestione e comunicazione.
- Operare con responsabilità nel rispetto delle norme igieniche e della deontologia di settore.

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 cartaceo e digitale
- Appunti forniti dall'insegnante per esemplificare, integrare e/o sostituire il libro di testo
- Schemi e sintesi
- Podcast per l'apprendimento
- BYOD (Bring Your Own Device)
- Approfondimenti con fonti tratte dal web
- LIM

Spazi utilizzati

- Aula

Tempi

I tempi per l'acquisizione dei contenuti, 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, dalle sospensioni didattiche e dalle assenze

degli studenti. Rispetto a quanto programmato all'inizio dell'anno scolastico, solo due argomenti non sono stati svolti per carenza di tempo.

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. È stato svolto un compito di realtà interdisciplinare alla fine dell'UDA 1 (I quadrimestre), per il quale è stata prevista una valutazione unica espressa dal Consiglio di classe. Sono state previste fasi di recupero ogniqualvolta si è reso necessario effettuare delle soste didattiche in relazione alle difficoltà evidenziate da parte degli alunni. La valutazione complessiva non si è limitata a considerare la mera media matematica dei singoli voti ottenuti, ma ha attribuito notevole importanza alle effettive competenze comunicative acquisite, tenendo conto del miglioramento rispetto al livello di partenza, dell'impegno e della partecipazione, nonché delle specificità del singolo discente.

Contenuti svolti e UDA di riferimento

UDA 1

Il mio piatto racconta.

La Sicile : situation géographique, histoire, économie locale, événements culturels ; Syracuse ; la gastronomie sicilienne.

Décrire un plat.

Valorisation d'un produit local et artisanal : la bière artisanale.

Le Nero d'Avola : histoire d'une excellence sicilienne.

La diète méditerranéenne.

Compito di realtà: Presentazione illustrativa di un piatto regionale in formato cartaceo o multimediale anche in lingua straniera, atto a promuovere il patrimonio culturale e ambientale nel rispetto delle etnie presenti nel territorio, l'enogastronomia, gli eventi e le manifestazioni locali.

UDA 2

Crescere imprenditori.

Ouvrir et promouvoir son propre restaurant/bistrot/café.

Le marketing de la restauration.

La conservation des aliments : les méthodes physiques, les substances naturelles, les conservateurs chimiques.

Sécurité alimentaire : la méthode HACCP.

Un grand événement.

Organiser un banquet de mariage.

Les grandes prestations de la restauration : le cocktail, le buffet froid, le buffet dinatoire, le banquet.

La salle de banquet : les différents types de carcasse.

Le brunch.

L'happy hour.

Rendez-vous au café.

Se revigorer avec une boisson chaude : le café, le thé, les infusions, le chocolat.

Réveiller l'appétit : apéritifs à base de vin et à base d'alcool.

Après un bon repas. Digestifs et liqueurs.

ÉDUCATION CIVIQUE

Le droit au repos et aux vacances : analyse comparative Italie/France.

L'article 36 de la Constitution italienne.

L'origine des Congés payés en France. Le Code du travail.

Révision: Morphosyntaxe, communication, phonétique.

Avola, 15 Maggio 2026

La Docente

Prof.ssa Valentina Cutrali

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 2024-2025:

N. ore 20, si prevedono entro fine anno scolastico un numero totale di 25 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

e 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. Si deve però sottolineare che alcuni alunni hanno totalizzato parecchie ore di assenze nelle ore di lezione di Religione.

Il rendimento ottenuto è nel complesso molto soddisfacente.

Avola, lì 15-05-2026

Il Docente

Prof. Grande Silvio

RELAZIONE E MATERIALI DELLA DISCIPLINA

SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI V sez. C ENO

Docente: prof. **Giglio Alessandro**

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

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2025-2026 fino al 15 maggio in presenza N. ore 98 (bisogna aggiungere 10 ore fino al termine delle lezioni) su N. ore 132 previste dal piano di studi.

Breve presentazione della classe: La classe è costituita da 12 alunni frequentanti, 6 maschi e 6 femmine, due alunne diversamente abili che seguono una programmazione per obiettivi minimi.

La classe si presenta eterogenea sia per quanto concerne il livello di preparazione, sia per il grado di attenzione e di partecipazione al dialogo. Il comportamento non ha destato mai problemi. Quasi sempre costante ed approfondito l'impegno da parte di tutti gli alunni. Nella classe, è stato individuato un gruppetto di alunni con una buona padronanza espressiva e di contenuti, un piccolo gruppetto che con qualche sforzo ha raggiunto comunque le competenze e gli obiettivi minimi. Dal punto di vista didattico-educativo, la maggior parte della classe ha dimostrato impegno e interesse adeguato, senso di responsabilità manifestando un livello di attenzione discreto. Il programma è stato svolto sostanzialmente in conformità alla traccia ministeriale prevista per la classe quinta. Le attività e i programmi hanno seguito la ripartizione in due quadrimestri così come deliberato dal collegio docenti ad inizio anno scolastico. Il numero di ore di lezione settimanale è stato pari a 4. Tuttavia il numero di ore di lezione totale effettivamente svolte risulta leggermente inferiore rispetto a quanto preventivato ad inizio a.s. in quanto gli studenti sono stati impegnati in assemblee d'istituto ed altre iniziative organizzate dalla scuola e per ultimo la chiusura della scuola per decreti. Nel corso dell'anno scolastico lo svolgimento del programma ha subito piccoli cambiamenti rispetto a quanto preventivato in sede di programmazione iniziale per riadeguarlo al ritmo di apprendimento più lento di alcuni studenti. Sono stati svolte ore di potenziamento pomeridiane grazie anche alle quali si sono conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

Conoscenze

- ☐ Conoscenza accettabile dei principali fattori legati all'alimentazione nell'era della globalizzazione
- ☐ Conoscenza buona, del significato di dieta equilibrata nelle diverse condizioni fisiologiche ed in alcune patologie
- ☐ Conoscenza discreta del significato di allergie ed intolleranze alimentari e di alcune problematiche legate all'alimentazione

Competenze

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

Capacità / Abilità

- ☐ Gli alunni sanno quali misure attuare per prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti
- ☐ Gli alunni complessivamente riescono a formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche e patologiche della clientela
- ☐ Tutti gli alunni hanno sviluppato discrete abilità di scrittura relativamente alla nuova tipologie di

Esame di stato;

- ☐ Solo pochi alunni incontra difficoltà nell'uso delle fonti e nella rielaborazione dei dati.

Metodi di insegnamento

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

Mezzi e strumenti di lavoro

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

Spazi :

- ☐ Aula
- ☐ Aula-informatica

Tempi:

Primo Quadrimestre:

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

Secondo quadrimestre:

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

Strumenti di verifica

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

MATERIALI UTILIZZATI PER IL RAGGIUNGIMENTO DELLE COMPETENZE SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI

1) Sicurezza alimentare a tutela del consumatore;

U.D.1: la filiera alimentare;

U.D.2: sistema HACCP;

U.D.3: contaminazione biologica degli alimenti.

2) 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;

U.D.4: L'alimentazione nella ristorazione collettiva.

3) L'alimentazione in situazioni patologiche;

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

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

U.D.3: Allergie e intolleranze alimentari;

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

Avola, 15 Maggio 2026

Prof. Giglio Alessandro

Allegato A1 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 ricordare 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 ricordare 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 ricordare 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				

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	Esaurientied originali	Pertinenti	Superficiali	Limitate ed imprecise	Scarse
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	Riflessioni motivate, ampie e con originalità di pensiero	Giudizi personali motivati	Presenza di qualche riflessione personale	Riflessioni imprecise e/o infondate	Riflessioni non pertinenti / assenti
PUNTEGGIO TOTALE	/ 100			VOTO FINALE	
PUNTEGGIO ASSEGNATO	/ 20				

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

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

COGNOME.....NOME.....CLASSE_____ DATA ____/____/_____

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

INDICATORI	DESCRITTORI				
	10	8	6	4	2
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Uso corretto e articolato delle strutture sintattiche; punteggiatura accurata ed efficace	Sostanzialmente corretto; punteggiatura accurata	Qualche errore in periodi più complessi; punteggiatura sostanzialmente corretta	Presenza di gravi errori; punteggiatura poco sorvegliata	Gravi e numerosi errori; punteggiatura scorretta
Ricchezza e padronanza lessicale	Lessico vario ed appropriato	Lessico appropriato	Lessico semplice ma pertinente	Lessico limitato	Lessico povero
<u>COMPRESIONE E ANALISI del TESTO PROPOSTO</u>					
Individuazione corretta di tesi e snodi argomentativi presenti nel testo proposto	Corretta e precisa	Nel complesso corretta	Con qualche imprecisione	Limitata e/o nel complesso scorretta	Del tutto errata
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Esaurienti ed originali	Pertinenti	Superficiali	Limitate ed imprecise	Scarse
<u>ELABORAZIONE TESTO ARGOMENTATIVO</u>					
Elaborazione tesi e argomentazioni	Tesi ben definita e chiaramente espressa. Argomentazioni presenti, ben collegate logicamente e sintatticamente	Tesi presente, argomentazioni collegate sintatticamente	Tesi accennata, argomentazioni debolmente collegate	Tesi appena accennata, argomentazioni assenti	Tesi assente, argomentazioni assenti
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Efficaci ed originali	Ben strutturate e articolate	Parzialmente efficaci e poco puntuali	Imprecise ed incomplete	Del tutto confuse e disorganiche
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	Riflessioni motivate, ampie e con originalità di pensiero	Giudizi personali motivati	Presenza di qualche riflessione personale	Riflessioni imprecise e/o infondate	Riflessioni non pertinenti / assenti
Coesione e coerenza testuale	Coerente e coesa	Ordinata e scorrevole	Qualche incongruenza	A tratti incoerente	Disordinata ed incoerente
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Articolata e consapevole	Adeguate	Accettabile	Poco articolata e superficiale	Assente e/o incoerente
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Appropriata ed efficace	Appropriata	Essenziale ma sostanzialmente corretta	Carente	Assente e/o del tutto inappropriata
PUNTEGGIO TOTALE	.../ 100				
PUNTEGGIO ASSEGNATO	/ 20				

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

Tabella di equipollenza														
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</u> <u>ESPOSITIVO-</u> <u>ARGOMENTATIVO</u>					
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Efficaci ed originali	Ben strutturate e articolate	Parzialmente efficaci e poco puntuali	Imprecise ed incomplete	Del tutto confuse e disorganiche
Coesione e coerenza testuale	Coerente e coesa	Ordinata e scorrevole	Qualche incongruenza	A tratti incoerente	Disordinata ed incoerente
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	Esaustive	Adeguate	Accettabili	Scarse	Del tutto inadeguate
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Rigoroso e preciso	Nel complesso adeguato	Accettabile	Poco articolata e superficiale	Assente e/o incoerente
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Complete ed approfondite	Appropriate e ben strutturate	Essenziali e/o parziali	Limitate e imprecise	Scarse
	15	12	9	6	3
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	Riflessioni motivate, ampie e con originalità di pensiero	Giudizi personali motivati	Presenza di qualche riflessione personale	Riflessioni imprecise e/o infondate	Riflessioni non pertinenti / assenti
Capacità di sostenere con coerenza un percorso argomentativo adoperando connettivi pertinenti	Articolata e consapevole	Adeguate	Accettabile	Poco articolata e superficiale	Assente e/o incoerente
PUNTEGGIO TOTALE	/ 100		VOTO FINALE		
PUNTEGGIO ASSEGNATO	/ 20				

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

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

Allegato C:
Griglia di valutazione seconda prova scritta

Candidato _____ Classe _____ Voto _____/20

Indicatore	Descrittori	punti	
COMPRESIONE del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo. (max 3 punti)	Comprende pienamente, in tutti gli aspetti, il testo introduttivo o il caso professionale proposto o i dati del contesto operativo.	3	
	Comprende in modo pressoché completo, con lievi incertezze, il testo introduttivo o il caso professionale proposto o i dati del contesto operativo.	2,5	
	Comprende nelle linee essenziali il testo introduttivo o il caso professionale proposto o i dati del contesto operativo.	2	
	Comprende parzialmente il testo introduttivo o il caso professionale proposto o i dati del contesto operativo.	1,5	
	Non comprende il testo introduttivo o il caso professionale proposto o i dati del contesto operativo.	1	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione. (max 6 punti)	Evidenzia conoscenze complete ed approfondite.	6	
	Evidenzia conoscenze corrette e complete.	5	
	Evidenzia conoscenze corrette ed essenziali.	4	
	Evidenzia conoscenze non del tutto complete con presenza di errori.	3	
	Evidenzia conoscenze superficiali, frammentate, confuse e/o gravi errori.	2	
	Evidenzia gravi lacune nelle conoscenze, presenza di gravi errori.	1	
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell’elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi. (max 8 punti)	Individua tutte le problematiche ed elabora pertinenti soluzioni evidenziando ottima padronanza delle competenze tecnico-professionali e ottime capacità di collegamenti concettuali e operativi.	8	
	Individua le problematiche ed elabora relative soluzioni evidenziando buona padronanza delle competenze tecnico-professionali e buone capacità di collegamenti concettuali e operativi.	7	
	Individua le problematiche ed elabora relative soluzioni evidenziando discreta padronanza delle competenze tecnico-professionali e discreta capacità di collegamenti concettuali e operativi.	6	
	Individua le problematiche ed elabora semplici soluzioni evidenziando sufficiente padronanza delle competenze tecnico-professionali e sufficienti capacità di collegamenti concettuali e operativi.	5	
	Non individua tutte le problematiche e/o non elabora interventi risolutivi sufficientemente idonei evidenziando competenze non sufficientemente adeguate e capacità di collegamenti concettuali e operativi inadeguati.	4	
	Non individua le problematiche ed elabora soluzioni parziali evidenziando mediocre padronanza delle competenze tecnico-professionali e mediocri capacità di collegamenti concettuali e operativi.	3	
	Non individua le problematiche e non elabora interventi risolutivi evidenziando scarsa padronanza delle competenze tecnico-professionali e scarsa capacità di collegamenti concettuali e operativi.	2	
	Evidenzia capacità di analisi risolutive, competenze professionali e capacità di collegamenti concettuali operativi e lacunose.	1	
CORRETTEZZA morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale. (max 3 punti)	Argomenta e collega appropriatamente e in modo esauriente le informazioni, utilizzando con proprietà la terminologia specifica. Evidenzia ottime capacità di sintesi.	3	
	Argomenta e collega appropriatamente le informazioni, utilizzando con discreta padronanza la terminologia specifica. Evidenzia buone capacità di sintesi	2,5	
	Argomenta e collega le informazioni utilizzando, con lievi incertezze, la terminologia specifica. Evidenzia sufficienti capacità di sintesi	2	
	Evidenzia incertezze nell’argomentare e nel collegare le informazioni, non usa opportunamente la terminologia specifica. Evidenzia limitate capacità di sintesi	1,5	
	Argomenta con difficoltà, non collega le informazioni, usa in modo scorretto o non utilizza la terminologia specifica. Non evidenzia capacità di sintesi	1	
TO TALE PUNTI		/20	

La Commissione

Il Presidente

Allegati D

UNITA' DI APPRENDIMENTO		
Denominazione	IL MIO PIATTO RACCONTA	
Competenze di riferimento	Area Generale N.1-2- 3 -4-5- 6 - 8 Area di Indirizzo N.2-7 -11	
Tempi	I quadrimestre	
Insegnamenti coinvolti e saperi essenziali mobilitati:		Ore
Italiano	Valorizzazione del territorio attraverso la conoscenza di alcuni autori della letteratura italiana	50
Storia	Giolitti e le riforme sociali Prima guerra mondiale e Seconda Guerra Mondiale	30
Inglese	Responsible food consumption: Promoting a Sustainable Diet. Organic Food Slow Food and 0 Km food Wine, olive oil and flavors, citrus fruit. Local specialties: Avola Almond and Nero d'Avola wine The Mediterranean Diet Nutrients; Food constituents and its functions Alternative diets: Macrobiotics; Vegetarian, Vegans. Planning a menu Religion and Food	25
Francese	La Sicile : la situation géographique et le climat ; l'histoire ; Syracuse ; la gastronomie sicilienne. L'amande d'Avola: origine, culture, variétés et bienfaits sur la santé. L'amande dans la gastronomie sicilienne. Le musée de l'amande d'Avola. Le Nero d'Avola : histoire d'une excellence sicilienne. Déguster et marier les vins. Les régimes alrnatifs : végétarien, végétalien, macrobiotique	35
Diritto e Tec. Amm.	Il marketing integrato L'analisi di mercato e la segmentazione del mercato L'analisi SWOT Le 4 P: Prezzo – Prodotto – Pubblicità – Personale e Canali di distribuzione	20
	Calcolo del prezzo di vendita del piatto proposto utilizzando il metodo a full costing	
Scienza e cultura dell'alimentazione	Le contaminazioni degli alimenti (chimiche, fisiche e biologiche) La filiera alimentare; La trasformazione degli alimenti: conservazione e cottura degli alimenti	40
Lab. di Enogastronomia	La cultura gastronomica siciliana	20

Ed. civica	<i>Storia e nascita della Costituzione Italiana Caratteri a confronto: Cost. Repubblicana e Statuto Albertino La socialità nella Costituzione La tutela delle realtà locali e dei beni culturali: artt.5 e 9 Cost.</i>	10
Scienze motorie	<i>Organizzare il proprio tempo di lavoro e il tempo libero per consolidare conoscenze e abilità motorie nel proprio territorio.</i>	4
Compito di realtà		
Prodotto da realizzare	<i>Presentazione illustrativa di un piatto regionale in formato cartaceo o multimediale anche in lingua straniera, atto a promuovere il patrimonio culturale e ambientale nel rispetto delle etnie presenti nel territorio, l'enogastronomia, gli eventi e le manifestazioni locali.</i>	
Disciplina di riferimento	LABORATORIO ENOGASTRONOMIA/ LINGUE STRANIERE/SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE	
Tematica generale	<i>L'UDA proposta ha l'obiettivo di far conoscere e sottolineare il valore dei prodotti del territorio, imparare a rispettarne la stagionalità e promuoverli attraverso la promozione di uno o più eventi enogastronomici.</i>	
Metodi e strumenti	LEZIONE FRONTALE, LEZIONE DIALOGATA, PROBLEM SOLVING; QUESTIONARIO SEMI-STRUTTURATO E/O TEST DI DIVERSO TIPO; LETTURA E COMPrensIONE DI TESTI RELATIVI AI CONTENUTI PROPOSTI LIBRI DI TESTO, FOTOCOPIE, DISPENSE ANCHE ON LINE, TESTI NORMATIVI, PC E/O LIM	

CONSEGNA AGLI STUDENTI

IL MIO PIATTO RACCONTA

Che cosa si chiede di fare

L'UDA proposta ha l'obiettivo di proporre un piatto della tradizione siciliana, eventualmente anche riferito ad una festività. Di deve esporre il piatto, evidenziando i prodotti del territorio utilizzati, seguendo la loro stagionalità ed esponendo un evento utile per promuoverli.

In che modo

Lavorerete singolarmente e in gruppo, con modalità diverse: attività di studio e approfondimento, esercitazioni pratiche, ricerche sul territorio e in laboratorio, visita guidata, attività all'aria aperta, preparazione di alimenti, realizzazione di un prodotto comunicativo.

Quali prodotti

Attraverso l'attività proposta realizzerete i seguenti materiali:

- schede di analisi di testi scritti sull'argomento;*
- relazione multimediale o cartacea interdisciplinare;*
- predisposizione di un menù;*
- raccolta fotografica dei prodotti agroalimentari e del territorio;*
- presentazione illustrativa delle zone di interesse dal punto di vista naturalistico, artistico, storico in formato cartaceo o multimediale;*
- promozione dei beni culturali e ambientali, dell'enogastronomia, degli eventi e delle manifestazioni presenti nel territorio.*

A che cosa serve questa esperienza

Questo percorso vi aiuterà a conoscere meglio il territorio in cui vivete e ad apprezzarne gli elementi caratteristici, a capire il valore delle produzioni enogastronomiche a km zero e il legame con gli ambienti del territorio.

Tempi

Il tempo necessario per la realizzazione del compito di realtà è compreso nel monte ore dell'UDA.

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità ecc.)

Per la realizzazione del percorso avrete a disposizione i seguenti strumenti: libri di testo, materiali e dispense forniti dai docenti, laboratorio di sala e di cucina, laboratorio multimediale.

Criteri di valutazione

Il lavoro che svolgerete verrà valutato tenendo in considerazione i seguenti indicatori: l'interesse, la partecipazione alle attività, l'impegno e la puntualità nelle consegne dei lavori assegnati, il comportamento individuale e di gruppo, la capacità di trovare e presentare informazioni, la conoscenza e la comprensione degli argomenti studiati, un percorso di autovalutazione.

Compito di realtà

Alla fine del percorso realizzerete la presentazione illustrativa di prodotti del territorio in formato cartaceo o multimediale anche in lingua straniera, atti a promuovere il patrimonio culturale e ambientale, nel rispetto delle etnie presenti nel territorio, l'enogastronomia, gli eventi e le manifestazioni locali.

Allegato D

UNITÀ DI APPRENDIMENTO		
Denominazione	CRESCERE IMPRENDITORI	
Competenze di riferimento	Competenza Area Generale N. 1-3-5-7-9-10-11 Area indirizzo N.1- 3-4-9-10	
Tempi	II quadrimestre	
Insegnamenti coinvolti e saperi essenziali mobilitati:		Ore
Italiano	Produrre testi di vario tipo adeguati allo scopo specifico del compito assegnato. Verismo e Verga, Pirandello, D'Annunzio , Quasimodo, Ungaretti, Primo Levi	25
Storia	Principali persistenze e processi di trasformazione tra il secolo XIX e XX la condizione disumana del proletariato: il lavoro minorile, le riforme scolastiche, riconoscimento dei diritti sociali e politici, suffragio universale, emancipazione femminile. Risvolti sociali durante la Prima guerra mondiale e Seconda Guerra Mondiale	15
Inglese	Food Hygiene: Food contamination Food Poisoning Food safety measures: The HACCP System Haccp principles The Mediterranean Diet Nutrients; Food constituents and its functions Alternative diets: Macrobiotics; Vegetarian, Vegans. Planning a menu Religion and Food	10

Francese	<i>Les métiers du restaurant : le directeur de la restauration, le chef de réception, le sommelier, le traiteur organisateur de réceptions. Le chef cuisinier : compétences professionnelles et savoir-faire. La méthode HACCP. Traçabilité des aliments et Réglementation européenne. La conservation des aliments : congélation, chaîne au froid, sous vide, les additifs, les agents levants. La conception d'une carte. La conception d'un menu. Les repas principaux des Français. Les menus religieux.</i>	15
Scienza e cultura dell'alimentazione	<i>Il sistema HACCP La filiera alimentare; La trasformazione degli alimenti: conservazione e cottura degli alimenti</i>	8
Diritto e Tec. Amm.	<i>Analisi di mercato. La programmazione aziendale , il budget e il Business plan</i>	8
Ed. civica	<i>Il lavoro nella Costituzione: artt.1, 4 35 e ss Cost.</i>	6
Laboratorio enogastronomia	<i>La cultura gastronomica italiana (l'Italia meridionale)</i>	5
Laboratorio Sala e Vendita	<i>Sala e vendita: sostanze presenti nel grappolo. I benefici del vino; vini da associare al menù proposto dalla propria azienda</i>	5
Scienze Motorie	<i>Educazione all'ambiente lavorativo intesa come capacità di far proprie regole e comportamenti funzionali alla sicurezza propria e degli altri e all'igiene in palestra, a scuola e negli spazi aperti.</i>	4
Matematica	<i>Probabilità e grafici statistici</i>	10
Compito di realtà		
Prodotto da realizzare	<i>Relazione scritta o multimediale, con l'uso del lessico specifico anche in lingua straniera, sulla creazione di una vostra azienda, ispirata dalla vostra fantasia o da un'attività osservata e/o partecipata. L'attività deve rispettare le normative vigenti sull'igiene e sulla sicurezza nell'ambiente lavorativo, con particolare riferimento ai microrganismi responsabili di contaminazione alimentare.</i>	
Disciplina di riferimento	<i>LAB. ENOGASTRONOMIA/ SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI/DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE</i>	
Tematica generale	<i>L'UDA affronta il tema della tutela della salute inteso sia come diritto dei lavoratori a operare in un ambiente sicuro, sia come diritto dei consumatori ad acquistare prodotti non pericolosi. Oltre a spingere gli studenti a conoscere l'importante ruolo che l'impresa riveste nel sistema economico e le pratiche da utilizzare per diventare imprenditori e promuovere la propria attività secondo la normativa vigente, vuole farli riflettere sull'importanza dei valori umani.</i>	
Metodi e strumenti	<i>ROLE-PLAYING, LEZIONE DIALOGATA, ESERCITAZIONI PRATICHE SIMULATE, ATTIVITÀ LABORATORIALE. LIBRO DI TESTO, ARTICOLI DI GIORNALE, LABORATORIO DI CUCINA/SALE/ACCOGLIENZA, APPUNTI.</i>	

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Crescere imprenditori

Che cosa si chiede di fare

L'UDA affronta il tema della tutela dei processi necessari per diventare responsabili nella società che ci circonda, adottando delle scelte consapevoli e sensate affinché l'azienda creata dallo studente possa funzionare. Oltre a spingere gli studenti a conoscere l'importante ruolo che l'impresa riveste nel sistema economico e le pratiche da utilizzare per diventare imprenditori e promuovere la propria attività secondo la normativa vigente, vuole farli riflettere sull'importanza dei valori umani e programmare la loro attività.

In che modo

Siete chiamati a lavorare singolarmente e in gruppo, con modalità diverse: attività di studio e approfondimento, esercitazioni e simulazioni in laboratorio, formazione on line, produzione di strumenti divulgativi.

Quali prodotti

Attraverso l'attività proposta dovete realizzare i seguenti materiali:

- relazione su testi letterali e storici;
- scheda di osservazione di un ambiente;
- relazione sull'osservazione di un alimento contaminato;
- materiale divulgativo sulle GMP;
- materiale divulgativo sulle modalità di pulizia;
- diagramma di flusso della produzione di una pietanza
- analisi del mercato
- sviluppo di un business plan

A che cosa serve questa esperienza

Questa esperienza vi aiuterà a rafforzare la capacità di lavorare in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le vostre e le altrui capacità, contribuendo all'apprendimento comune e alla realizzazione delle attività collettive.

Vi servirà per assumere consapevolezza di tutte le situazioni di rischio che potrete incontrare quando lavorate e di come affrontarle, con particolare attenzione ai rischi legati alle produzioni alimentari, di cui vi dovrete assumere la responsabilità nell'esercizio della vostra professione.

Contribuirà ad aiutarvi ad acquisire un metodo utile di studio in tutti gli ambienti e per tutta la vita, definite tra le competenze europee come "imparare ad imparare".

Tempi

Le ore necessarie per la trattazione delle tematiche proposte e la realizzazione del compito di realtà sono riportate nel monte ore delle UDA.

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità ecc.)

Per la realizzazione del percorso avrete a disposizione i libri di testo, materiali forniti dai docenti, il laboratorio di Accoglienza e un laboratorio multimediale.

Criteri di valutazione

Il lavoro che svolgerete verrà valutato tenendo in considerazione i seguenti indicatori: l'interesse e la partecipazione alle attività, i comportamenti individuali e di gruppo e la disponibilità ad assumersi responsabilità, la capacità di trovare e presentare informazioni, la conoscenza e la comprensione degli argomenti studiati, un percorso di autovalutazione.

Compito di realtà

Relazione scritta o multimediale, con l'uso del lessico specifico anche in lingua straniera, su un'attività osservata e/o partecipata sulle attività lavorative secondo normative vigenti nel rispetto dell'igiene e della sicurezza nell'ambiente lavorativo, con particolare riferimento ai microrganismi responsabili di contaminazione alimentare.

UNITA’ DI APPRENDIMENTO		
Denominazione	L’EDUCAZIONE CIVICA TRA DIRITTO E REALTÀ	
Competenze di riferimento	Competenza N.1 <i>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.</i> Competenza N.10 <i>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.</i>	
Tempi	Primo quadrimestre	
Insegnamenti coinvolti e saperi essenziali mobilitati:		Ore
Storia	Storia della bandiera italiana e dell’inno nazionale	1
	Che cos’è la Costituzione. Dallo Statuto Albertino alla	4
	Costituzione. I caratteri della Costituzione.	2
	Le Istituzioni dello stato italiano: gli organi dello Stato	5
	Studio degli Statuti regionali: le Regioni	1
Religione	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 coordinamento.	2
Esperienza extrascolastica	Giornata della memoria e dell’impegno – Associazione Libera	4

UNITA’ DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	“ABITARE LA COSTITUZIONE” per costruire legami di giustizia e solidarietà
Competenze di riferimento	Competenza N.2 <i>Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali</i> Competenza N.10 <i>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.</i> Competenza N.7 <i>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.</i> Competenza N.13 <i>Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese</i>

Tempi	Secondo quadrimestre	
<i>Insegnamenti coinvolti e saperi essenziali mobilitati:</i>		<i>Ore</i>
Storia	Storia della nascita dell’Unione Europea	3
	Gli organismi internazionali - Le istituzioni dell’Unione Europea e gli organismi internazionali (ONU, NATO)	2
Religione	La pace nella tradizione ebraico-cristiana. L’amore come dimensione capace di innescare resistenza, cambiamento e rinascita all’interno di logiche di paura, violenza, sopraffazione, dolore e morte.	2
Scienze Motorie	La dieta alimentare: nutrienti e alimenti; anoressia e bulimia	4
Laboratorio Enogastronomia - Pasticceria	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.	5

Allegato F

PROGETTO DI ORIENTAMENTO A.S. 2025/26

DOCUMENTO DI SINTESI

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 <i>mismatch</i> 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 <i>lifelong learning</i> 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 <u>approccio integrato</u>, 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: Baccio Sebastiano	
Docente orientatore: Di Pietro M. Luisa	
CLASSE V C ENOGASTRONOMIA INDIRIZZO SALA E VENDITA	
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 curriculari				
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) ➤ IV Convegno nazionale Italian Teachers, Programme ITP CERN (6ore) ➤ Fiera Ristora Hotel Sicilia CT (6 ore)	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	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	Progetto di istituto	3	Docente referente alla salute, CdC

	alimentari del DCA; •Stop Cyberhate; •XXXI Giornata della memoria vittime delle mafie; •Memoria e diritti: Gaetana Midolo, una storia di coraggio, lavoro e dignità;			
6	Attività di tutoraggio, scelta ed elaborazione del capolavoro, compilazione dell'e-portfolio.	Tutoring	2	Docente tutor
	Ore curriculari complessive di orientamento		32	

Tutor Baccio Sebastiano

IL CONSIGLIO DI CLASSE		
GIGLIO ALESSANDRO Coordinatore	Scienza e Cultura dell'alimentazione	
CAMPISI ROSANNA Segretaria	Lingua e Letteratura Italiana	
	Storia	
SPADA VANNI	Diritto e Tecniche amministrative	
ANTONUCCIO ANTONINA	Sostegno	
BELLOMIA ADELE	Matematica	
MINARDI ENZA DONATELLA	Lingua Inglese	
CUTRALI VALENTINA	Seconda lingua straniera Francese	
MAGLIOCCO AGATA	Educazione civica	
SILVIO GRANDE	Religione	
MONTEROSSO LIVIO	Lab. Servizi Enogastr. – Settore Cucina	
PINASCO EDMONDO	Lab. Servizi Enogastr.- Settore Sala e Vendita	
ALDERUCCI RITA	Scienze Motorie	
CARBE' SALVATORE	Sostegno	