

Esame di Maturità A.S. 2025-26
I.I.S. con convitto annesso "I. & V. Florio" di Erice



Documento elaborato dal Consiglio di Classe

Classe: V Sezione: DF

Indirizzo: Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Profilo professionale:

Sala e Vendita/Cucina

Letto e approvato il: 12/05/2026

I.I.S. "I. E V. FLORIO" - ERICE Prot. 0010864 del 15/05/2026 IV-10 (Entrata)
--

Sommario

Presentazione dell'istituto	3
Profilo professionale	4
Consiglio di classe	5
Componenti della Commissione d'Esame	5
Curricolo d'istituto	5
Moduli formativi e Linee guida per l'orientamento	8
Competenze chiave per l'apprendimento permanente	10
Competenze profilo in uscita. Area generale	11
Competenze profilo in uscita. Area di indirizzo	12
Nuclei tematici fondamentali di indirizzo	13
Uda interdisciplinari	14
Presentazione della classe	15
Storia, composizione e ore FSL della classe	16
Andamento del credito scolastico	17
Criteri per l'attribuzione del credito scolastico	18
Parametri per l'attribuzione del credito	18
Percorsi formativi trasversali	19
Linee metodologiche	21
Verifiche e valutazione	21
Strategie e interventi di recupero	29
Articolazione e modalità di svolgimento dell'Esame	29
Elenco Allegati	31
Il Consiglio di classe	89

1. Presentazione dell'istituto

L'Istituto Superiore "I e V. Florio" con convitto annesso accoglie circa 900 alunni distribuiti in tre sedi, una centrale e due succursali. Vanta anche un corso serale per adulti e un corso presso la casa circondariale del territorio trapanese. Sono attive 34 classi di Enogastronomia, Pasticceria, Sala e vendita, Accoglienza turistica, due classi per la sede carceraria, sei classi per il corso serale, tre classi per l'indirizzo LES con curvatura sulla comunicazione e la cultura enogastronomica e due classi per l'indirizzo Liceo del Made in Italy. Gli studenti provengono in maggioranza dalle città di Erice e Trapani ma una percentuale del 38% risulta essere pendolare dai comuni vicini. Grazie ai percorsi di FSL e ai tirocini estivi, si è creata una forte alleanza con le aziende e gli operatori economici del territorio che considerano la scuola un referente significativo per la formazione del personale addetto all'ospitalità e ai servizi alberghieri. La capacità interlocutoria dell'Istituto ha determinato un trend positivo sull'occupabilità dei giovani studenti in uscita nonché sull'orientamento in ingresso.

Per favorire l'integrazione dei giovani con disagi peculiari si è fatto ricorso, oltre che ai docenti di sostegno, anche a assistenti sociali, psicologo scolastico e operatori specializzati esterni. Sono state messe in atto strategie alternative:

- cooperazione con altre agenzie del territorio: Piani di Rete e Protocolli di Intesa;
- percorsi di FSL (alternanza scuola/lavoro e tirocini) che coinvolgono gli operatori economici del territorio;
- realizzazione progetti integrati con il mondo dell'associazionismo e del volontariato;
- tutoraggio: interventi mirati per prevenire disagio, dispersione, devianza;
- interventi rivolti a favorire i processi di partecipazione attiva alla cittadinanza attraverso progetti e attività in partenariato con il Comune di Erice, il Tribunale di Trapani, le Associazioni operanti nella promozione dell'impegno civico e sociale;
- didattica Integrativa e attività laboratoriale.

Le aree di intervento di tipo progettuale per l'offerta formativa per il triennio 2025/2028 sono:

- educazione alla legalità, alla pace e di genere;
- prevenzione del disagio e della dispersione scolastica;
- area linguistica, percorsi di potenziamento delle competenze L2 (inglese, francese, spagnolo e tedesco)
- attività interculturali: Erasmus plus, Gemellaggi, Stage all'estero, Soggiorni linguistici;
- attività di FSL e inserimento in programmi di stage e tirocini estivi;
- accoglienza, orientamento e ri-orientamento in entrata ed in uscita;
- viaggi d'Istruzione, visite guidate (percorsi naturalistici/paesaggistici, culturali, museali, artistici) e lezioni fuori sede c/o aziende;
- educazione alla salute e all'ambiente;
- premialità ed eccellenza: concorsi nazionali di enogastronomia, incontri con chef, corsi sommelier;
- incontri culturali con esperti del mondo delle professioni, del lavoro, della comunicazione etc.

2. Profilo professionale

Il **Diplomato di istruzione professionale** nell'indirizzo **Enogastronomia – Bar, Sala e Vendita**, al termine del percorso di istruzione, deve essere in possesso di specifiche **competenze tecniche, economiche e normative** nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti **interviene** in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

In particolare, gli studenti, a conclusione del percorso di studio, sono in grado di:

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici
- 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
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente
- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
- padroneggiare la lingua inglese e ove possibile un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi.
- utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, a livello B2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue
- utilizzare il linguaggio e metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento

Competenze specifiche di indirizzo (settore Sala e Vendita)

- Servizio di Sala e Bar: Gestione operativa dei servizi di ristorazione (ristorante, bar, buffet) curando l'allestimento, l'accoglienza del cliente e la relazione.
- Tecniche di Vendita: promozione e vendita dei prodotti enogastronomici, con particolare attenzione alla valorizzazione delle eccellenze del territorio locale.
- Gestione dei Servizi: controllo dell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione, applicando norme di qualità, sicurezza e igiene.
- Valorizzazione Territoriale: competenze specifiche nella narrazione e presentazione dei menu e della carta dei vini, integrando cultura e tradizioni locali.
- Competenze Linguistiche: Utilizzo delle lingue straniere per l'accoglienza e l'interazione con clientela internazionale.

Competenze specifiche di indirizzo (settore Cucina):

- Gestione Produttiva: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti enogastronomici.
- Valorizzazione Territoriale: Promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, applicandole alle nuove tendenze di filiera.
- Qualità e Sicurezza: Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera, applicando normative igienico-sanitarie (HACCP) e di sicurezza.
- Progettazione Menù: Predisporre prodotti e servizi coerenti con le esigenze della clientela e stili alimentari (dietetici, intolleranze).
- Tecnologie Avanzate: Utilizzare attrezzature professionali e tecnologie all'avanguardia per la gestione dei flussi di lavoro in cucina.

3. Consiglio di classe

Disciplina	Docente
Lingua e Lett. Italiana	Prof.ssa Mancuso Giovanna
Storia	Prof.ssa Mancuso Giovanna
Lab. Ser. Enog. S.C.	Prof. Masanelli Antonino/ Prof. Todaro Francesco
Lab. Ser. Enog. S. e V.	Prof. Tilotta Francesco
Diritto e Tec. Amministrative	Prof.ssa Santangelo Patrizia
Scienza e Cult. Alimentazione	Prof.ssa Campisi Antonietta
Lingua Inglese	Prof. Todaro Giovanni
Lingua Francese	Prof.ssa Orlando Serena
Matematica	Prof. Messina Leonardo
Scienze motorie	Prof. Alcamo Diego
Religione	Prof.ssa Giambona Maria
Sostegno	Prof.ssa Virgilio Roberta
Sostegno	Prof. Guida Nicola

4. Docenti componenti la Commissione d'Esame

Disciplina	Docente
Lingua e Lett. Italiana / Storia	esterno
Lingua Inglese	esterno
Lab. Ser. Enog. S.C.	Prof. Masanelli Antonino
Lab. Ser. Enog. S. V.	Prof. Tilotta Francesco
Scienza e Cult. Alimentazione	Prof.ssa Campisi Maria Antonietta

5. Curricolo d'Istituto

L'IIS "I e V. Florio" di Erice, nel rispetto della normativa vigente (Decreto interministeriale 92 del 24 maggio 2018), promuove l'acquisizione delle competenze attraverso unità didattiche di apprendimento interdisciplinari, in cui i saperi delle singole discipline, raccolte nei quattro assi culturali, diventano strumenti dell'attività di insegnamento - apprendimento.

Lo svolgimento delle UDA non è da considerarsi attività extra ma una modalità innovativa per organizzare l'insegnamento e garantire il successo formativo degli studenti.

Le UDA consentono agli studenti l'acquisizione sia delle competenze disciplinari che delle competenze di Ed. civica (Linee guida per l'insegnamento dell'Educazione civica, adottate in applicazione della Legge 20 agosto 2019, n 92 e le nuove Linee guida D.M. 07 settembre 2024 n.183), senza tralasciare il raggiungimento degli obiettivi dei moduli formativi individuati dal DM n. 328/2022 e dalle Linee guida per l'orientamento.

Le UDA vengono progettate dai vari Dipartimenti e approvate dal Collegio dei docenti nel rispetto delle competenze chiave per l'apprendimento permanente, delle competenze relative al profilo in uscita e

dei nuclei tematici fondamentali di indirizzo correlati alle competenze (Allegato G del Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'esame di maturità- Decreto Ministeriale N.164 del 15 Giugno 2022).

Il curriculum di istituto si articola, per ciascun anno scolastico, in quattro UDA trasversali, ciascuna della durata di un bimestre. Le UDA costituiscono l'elemento di base della certificazione delle competenze per assi culturali da rilasciare agli studenti al termine del secondo e del quinto anno. Ciascuna scheda di certificazione riporta le UDA di apprendimento in cui lo studente è stato impegnato nel suo percorso di studi.

INDICAZIONI OPERATIVE QUINTO ANNO

È compito di ciascun C.d.c del quinto anno somministrare allo studente, un compito di realtà che viene valutato collegialmente, entro la fine di ciascun quadrimestre, utilizzando la griglia per la valutazione delle competenze e delle soft skill fornita dal coordinatore.

Il compito di realtà fornisce al docente elementi per la valutazione formativa, da integrare con ulteriori modalità di verifica (osservazione del processo di apprendimento, prove scritte e orali, prove pratiche, test, esercizi, questionari, confronti e dialoghi).

I compiti di realtà sono elaborati dall'Interdipartimento, per ciascun indirizzo e possono essere strutturati in forma di verifica scritta, pratica, multimediale.

Le UDA prevedono attività di recupero per gli studenti che incontrino difficoltà lungo il percorso di apprendimento. Tali attività di recupero in itinere sono predisposte da ciascun docente nei periodi di pause didattiche, approvate dal Collegio dei docenti.

Durante le pause didattiche sono, altresì, previste attività di ampliamento formativo e potenziamento.

La segreteria didattica, nel redigere l'e-portfolio per ogni alunno, inserisce le tematiche generali delle UDA e i Focus di Ed. civica nonché le esperienze di FSL, le attività di ampliamento e arricchimento dell'offerta formativa e i moduli formativi di orientamento.

Le classi del secondo biennio e del quinto anno svolgono le tematiche di educazione civica, attraverso una programmazione interdisciplinare, curata dal Dipartimento di materie giuridiche ed economiche.

Per le discipline: Italiano, Matematica, Inglese, Francese, Scienza degli alimenti è prevista la somministrazione di prove parallele iniziali e finali ai fini dell'autovalutazione di istituto.

6. PROGETTO INSEGNAMENTO ED. CIVICA

La legge 92 del 20 agosto 2019 n.92, ha introdotto dall'anno scolastico 2020-2021 l'insegnamento scolastico trasversale dell'educazione civica nel secondo ciclo d'istruzione.

Il curriculum di istituto di Educazione Civica opta per una impostazione interdisciplinare (e non limitata solo all'area storico sociale o giuridico economica), coinvolgendo i docenti di tutte le discipline del consiglio di classe.

Esso si basa su tre nuclei fondamentali

- 1. COSTITUZIONE**
- 2. SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITÀ**
- 3. CITTADINANZA DIGITALE**

Il **docente di discipline giuridiche e economiche con funzioni di coordinamento per l'educazione civica** elabora un percorso idoneo alla classe traendo spunto dai tre nuclei fondamentali. Ripartisce, tra i docenti coinvolti nell'elaborazione del percorso ed in funzione degli interventi, le **33** ore annue previste dalla Legge distribuendole nel corso dell'anno scolastico.

Tali ore, non aggiuntive, rientrano nell'orario curriculare di ciascun docente che provvede a registrare sul RE i tempi e gli argomenti di educazione civica trattati, definendo così il tempo impiegato per lo svolgimento di ciascuna azione didattica, al fine di documentare l'assolvimento della quota oraria minima annuale prevista di 33 ore. Ogni C.d.c. può dedicare un numero maggiore di ore all'insegnamento di Ed. Civica al fine di aumentare l'offerta formative.

In sede di scrutinio intermedio e finale, il docente coordinatore di Ed. civica, presenta al consiglio di classe la proposta di valutazione che tiene in debito conto quanto espresso anche dagli altri docenti contitolari dell'insegnamento, in base ai descrittori presenti nella Griglia di valutazione.

7. Progetto Modulo Orientativo (D.M. 22/12/2022 n 328)

TRAGUARDO DI COMPETENZA: Sviluppare la capacità di costruire un progetto di vita inteso come processo dinamico capace di adattarsi alle necessità dei soggetti in apprendimento che mutano nelle diverse fasi della vita, garantendo continuità nei processi

Titolo del progetto: Orientamento al Futuro. Competenze e Opportunità

Obiettivi generali:

- **Ridurre il rischio di dispersione scolastica:** Creare opportunità di riflessione sulle scelte future, stimolando negli studenti un maggiore coinvolgimento nel loro percorso educativo.
- **Favorire scelte consapevoli:** Accompagnare gli studenti nella scelta tra il proseguimento degli studi universitari, l'accesso a corsi di alta formazione o l'ingresso nel mondo del lavoro.
- **Valorizzare le attitudini e i talenti:** Supportare ciascun studente nella scoperta dei propri punti di forza, orientandolo verso il settore di studio o professionale più affine alle sue inclinazioni.

Obiettivi di apprendimento con valenza orientativa:

- **Autonomia e capacità di fronteggiamento:** Rinforzo dell'autoefficacia e della resilienza. Rinforzo dell'autostima, della motivazione, dello spirito di iniziativa. Capacità di giudizio e critica. Capacità comunicative. Acquisizione di strategie e meccanismi per fronteggiare i problemi
- **Conoscenza del sé e dell'altro:** Costruzione della propria identità personale e culturale. Scoperta e gestione dei propri interessi, valori, punti di forza, limiti, vincoli, conoscenze, competenze, esperienze, attitudini. Capacità di autovalutazione.
- **Consapevolezza emotionale:** Esplorazione dell'affettività, accettazione e valorizzazione di sé. Capacità di confrontarsi e relazionarsi con l'altro. Riflessione e acquisizione di abilità di immaginazione, progettazione e modalità di scelta
- **Conoscenza della realtà:** Conoscenza dei contesti e del territorio. Capacità di reperire informazioni, di comprendere e interpretare la realtà. Capacità di utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione

Durata e Tempistiche:

Il progetto si svolge durante l'anno scolastico, con inizio a Ottobre 2025 e conclusione a Maggio 2026. Ogni modulo si sviluppa in due momenti, della durata di 15 ore ciascuno.

Il progetto è inserito dal Coordinatore nella Programmazione del C.d.c.

Gli alunni del triennio svolgono le attività previste con la guida del tutor per l'orientamento e registrano le competenze acquisite nell'e-portfolio. Il tutor concorda tempi e attività con i docenti dei C.d.c.

I docenti del biennio e del triennio trascrivono nel registro elettronico e nei PFI le attività svolte secondo quanto programmato.

Attività classi quinte:

Modulo 1: "Competenze per il Successo" (15 ore) – Uda n 1

Obiettivo: Rafforzare le competenze trasversali e preparare gli studenti alla transizione post-diploma.

Contenuti:

- Public speaking, capacità di presentarsi e storytelling personale.
- Competenze digitali per il lavoro (creazione di portfolio multimediale, LinkedIn, e-reputation).
- Preparazione mentale alla scelta post-diploma.

Modulo n 2: "Il Futuro Accademico e Professionale" (15 ore) – Uda n 4

Obiettivo: Orientare gli studenti nella scelta tra proseguire gli studi universitari, accedere a corsi ITS (Istituti Tecnici Superiori) o entrare nel mondo del lavoro.

Contenuti:

- Incontri con esperti universitari, professionisti e tutor di corsi ITS.
- Visite a università, centri di alta formazione e aziende.
- Simulazioni di colloqui di lavoro e preparazione per test di ammissione universitaria.
- Workshop su come scrivere un CV efficace, prepararsi a un colloquio e affrontare l'ingresso nel mondo del lavoro.

Metodologia: Seminari, incontri con esperti, attività pratiche e role-playing.

Collaborazione con esterni:

- Università: Visite e incontri con docenti universitari che spiegano i corsi di laurea, i percorsi di studio e le opportunità post-laurea.
- Agenzie di placement: Collaborazione con agenzie di inserimento lavorativo per simulazioni di colloqui e supporto nella ricerca di stage e opportunità lavorative.
- ITS Academy: Incontri con esperti che presentano percorsi di formazione post-diploma altamente qualificanti.
- Imprese locali: Visite aziendali per esplorare diverse professioni e settori industriali
- Centri per l'impiego e sportelli Informagiovani.
- Associazioni di categoria e Camere di Commercio.
- Reti locali per l'orientamento e l'alternanza scuola-lavoro.
- Formatori aziendali.
- Psicologi esperti in career coaching.
- Ex studenti che raccontano il proprio percorso post-diploma.

Collegamenti con altri progetti della scuola:

- Attività di FSL (Formazione Scuola Lavoro) svolte in classe (Nota MIUR 2790 dell'11/10/2023)
- Esperienze formative e professionali in laboratorio e sul campo
- Percorsi interdisciplinari: UDA
- Programma Erasmus

Monitoraggio e valutazione:

Ogni modulo è monitorato con feedback da parte degli studenti, degli esperti coinvolti e dei docenti. I moduli curriculari di orientamento formativo sono allegati al presente documento.

8. Competenze chiave per l'apprendimento permanente

(Quadro di Riferimento europeo - Raccomandazione del 23 Maggio 2018)

- Competenza alfabetica funzionale
- Competenza multilinguistica
- Competenza matematica e competenze in scienze, tecnologie e ingegneria
- Competenza digitale
- Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare
- Competenza in maniera di cittadinanza
- Competenza imprenditoriale
- Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali

9. Competenze relative al profilo in uscita

(D.Lgs.n.61 del 2017 e D.i. n.92 del 2018, Allegato 1) **Area generale**

Competenza	Assi culturali indicati nel Regolamento attuativo
Agire in riferimento a 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	Storico – sociale Scient.- tec. e professionale
Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali	Linguaggi Scient.- tec. e professionale
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	Storico - sociale Scient.- tec. e professionale
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	Linguaggi Storico - sociale Scient.- tec. e professionale
Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro	Linguaggi
Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali	Linguaggi Storico - sociale
Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete	Linguaggi Scient.- tec. e professionale
Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento	Matematico Scient.- tec. e professionale
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	Storico - sociale Scient.- tec. e professionale
Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi	Storico – sociale Matematico Scient.- tec. e professionale
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	Storico - sociale Scient.- tec. e professionale
Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi	Storico – sociale Matematico

10. Competenze di indirizzo relative al profilo in uscita, declinabili in traguardi intermedi

(asse dei linguaggi: seconda lingua straniera; asse scientifico tecnologico e professionale)

(D.lgs. n.61 del 2017, Articolo 3, comma 1, lettera g)

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.
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.
3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
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
5. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative
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.
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.
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.
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.
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.
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.

11. Nuclei tematici fondamentali di indirizzo correlati alle competenze

12. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.
13. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.
14. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.
15. Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.
16. Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.
17. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.
18. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.
19. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

12. Uda interdisciplinari

Primo bimestre – UDA N° 1 (Orientamento formativo: Competenze per il successo)

Tematica generale: Conoscere per valorizzare

Nucleo tematico fondamentale di indirizzo:

- 4. Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.
- 7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali

Secondo bimestre – UDA N° 2

Tematica generale: Made in Italy

Nucleo tematico fondamentale di indirizzo:

- 1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità
- 5. Valorizzazione del "made in Italy" come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione

Compito di realtà: Organizzazione ottimale dei processi produttivi, valorizzando i punti di forza aziendali e le opportunità del territorio

Terzo bimestre – UDA N° 3

Tematica generale: Prevenzione, salute e benessere

Nucleo tematico fondamentale di indirizzo:

- 3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.
- 8. Ospitalità intesa come spazio creativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela

Quarto bimestre – UDA N° 4 (Orientamento formativo: Il futuro accademico e professionale)

Tematica generale: La costruzione del futuro tra competenze e prospettive

Nucleo tematico fondamentale di indirizzo:

- 6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.
- 2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.

Compito di realtà: La gestione dei rischi aziendali e la programmazione/attivazione di interventi mirati.

13. Presentazione della classe

La 5DF, a duplice indirizzo, inizialmente risultava formata da 16 alunni, 8 ragazzi e 8 ragazze; un ragazzo ripetente, proveniente dalla 5 D del precedente anno scolastico, ha frequentato solo due giorni.

Ad oggi, nello specifico: 4 ragazzi sono iscritti all'indirizzo enogastronomia e 12 frequentano l'Indirizzo Bar Sala e vendita

Sono presenti 5 alunni con BES, in particolare tre alunni con DSA, per i quali sono stati predisposti e condivisi i relativi PDP al fine di adottare le giuste misure compensative e dispensative; due alunni con certificazione L. 104/92, per i quali si è predisposto il Pei, seguono una programmazione differenziata.

La classe è composta da elementi provenienti da diversificati macrocontesti socio-economico-culturali. Carente, fatte poche eccezioni, è il coinvolgimento attivo delle famiglie alla vita scolastica dei figli.

In termini di impegno e responsabilità la classe ha manifestato una certa immaturità; la risposta alle proposte didattiche è stata piuttosto superficiale, tuttavia molte sono state le attività a cui hanno partecipato a livello extrascolastico. Pur con qualche eccezione gli alunni hanno sottovalutato l'importanza del lavoro individuale e la necessità di approfondire in maniera personale gli stimoli ricevuti a scuola. Lo studio, inteso quale momento di costruzione del proprio bagaglio di conoscenze e necessario presupposto per affrontare consapevolmente le situazioni concrete dell'ambito professionale, è stato piuttosto approssimativo e discontinuo. Gli alunni hanno privilegiato i processi di memorizzazione a breve termine, finalizzati al superamento delle prove di verifica, rispetto a quelli metacognitivi. L'ambiente di lavoro si è sempre mantenuto abbastanza sereno e sostanzialmente corretto, tanto nel rapporto tra pari, quanto nelle relazioni con i docenti, ma il dialogo educativo e la partecipazione attiva alle proposte didattiche non sono sempre stati all'altezza delle aspettative.

A conclusione dell'anno scolastico la preparazione conseguita dagli alunni si attesta sostanzialmente su più livelli. Pur mostrando scarso interesse per lo studio, la classe ha sviluppato una buona maturità professionale, anche grazie alle attività lavorative e di FSL che hanno permesso il conseguimento di competenze idonee per la prosecuzione verso un percorso di vita orientato sia al mondo lavorativo che universitario.

3. Storia, composizione e ore di FSL della classe

ALUNNA/O	PROVENIENZA	ORE FSL
ALCAMO SIMONE	IV DF	394
ALESTRA SIMONE	IV DF	346
BAIATA GIOVANNI	IV DF	629
BIANCO GIORGIA	IV DF	566
BOMBACI MARTINA	IV DF	532
CASAMENTO FEDERICA	IV DF	524
CASTO ANTONINO GABRIELE	IV DF	335
COSTANZA ROUL MELCHIORRE	VDF	
D'ANGELO ANDREA	IV DF	346
D'ANGELO AURORA	IV DF	562
MAGGIO MARIATERESA	IV DF	368
ODDO RICCARDO	IV DF	347
RENDA LO BUE GABRIELE	IV DF	90
SANSICA MANUELA	IV DF	562
SAVONA GIORGIA	IV DF	320
SAVONA LETIZIA	IV DF	307

14. Andamento del credito scolastico

Alunna/o	Credito III anno	Credito IV anno	Totale
ALCAMO SIMONE	8	9	17
ALESTRA SIMONE	10	10	20
BAIATA GIOVANNI	9	10	19
BIANCO GIORGIA	10	10	20
BOMBACI MARTINA	10	11	21
CASAMENTO FEDERICA	8	9	18
CASTO ANTONINO GABRIELE	9	9	18
D'ANGELO AURORA	10	9	19
MAGGIO MARIA TERESA	11	12	23
ODDO RICCARDO	10	11	21
RENDA LO BUE GABRIELE	8	9	17
SANSICA MANUELA	10	11	21
SAVONA GIORGIA	8	9	17
SAVONA LETIZIA	8	9	17

15. Criteri per l'attribuzione del credito scolastico

In sede di scrutinio finale, il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino a un massimo di quaranta punti, di cui dodici per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno, sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nell'articolo 11 dell'OM 55/2024.

Media dei voti	Fasce di credito III ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
$M < 6$	–	–	7–8
$M = 6$	7–8	8–9	9–10
$6 < M \leq 7$	8–9	9–10	10–11
$7 < M \leq 8$	9–10	10–11	11–12
$8 < M \leq 9$	10–11	11–12	13–14
$9 < M \leq 10$	11–12	12–13	14–15

16. Parametri attribuzione credito scolastico

PARAMETRI ATTRIBUZIONE CREDITO SCOLASTICO	PUNTEGGIO
Frequenza scolastica costante (percentuale assenza inferiore al 15%)	0,10
Interesse, impegno e partecipazione al dialogo educativo	0,10
Rispetto delle regole di convivenza civile e democratica	0,20
Partecipazione alle attività integrative e complementari (1)	0,20
Attività di FSL con valutazione B/O	0,20
Credito formativo (2)	0,20

(1) Attività attuate al di fuori dell'orario scolastico ed extracurriculare (attività sportiva, teatro, partecipazione a progetti della scuola e a concorsi, in rete, etc). Attività che contribuiscono alla crescita della persona documentati attestati di premio; partecipazione ai progetti FSE sia in presenza che in modalità a distanza.

(2) Per il credito formativo, in riferimento al Decreto Ministeriale 24/2/2000 n.49, si considerano pertinenti le attività didattiche e culturali, professionali, socio-assistenziali e sportive che hanno attinenza con l'indirizzo del corso di studi della classe e che vengono realizzate all'esterno dell'istituzione scolastica. Gli attestati vanno consegnati almeno sette giorni prima dell'inizio dello scrutinio finale.

Per un punteggio pari o superiore a 0,50 viene attribuito il punteggio massimo della banda di oscillazione. Qualora la promozione avvenga per voto di consiglio, si attribuisce il credito scolastico minimo nella fascia determinata dalla media dei voti.

17. Percorsi formativi trasversali

Titolo del progetto	Breve descrizione del progetto	Attività svolte	Alunni coinvolti
Progetto Treno della Memoria	Attività propedeutiche al viaggio "Il treno della memoria", presso i luoghi dello sterminio in Polonia	Proiezione film il Labirinto del Silenzio Viaggio Treno della Memoria Visione del film "Il labirinto del silenzio" di Guido Ricciarelli, presso l'Auditorium dell'I.C. G. Pagoto	Alunni: Tutti Alunni: OMISSIS Alunni: Tutti
Progetto legalità	Riflessione sui temi della lotta alla mafia e alla criminalità organizzata per la formazione di una cittadinanza consapevole	Cerimonia di inaugurazione dell'opera Flowers Premiazione borsa di studio Simona Genco Concorso giornalistico Premio Santo della Volpe Settimana del non ti scordar di me Rappresentazione Teatrale Giornata della memoria e dell'impegno in	Alunni: Tutti Alunna: OMISSIS Alunni : OMISSIS Alunni: Tutti Alunni: Tutti Alunni: Tutti

		ricordo delle vittime (intitolazione a Rita Atria di Centro sociale polivalente di via Antonio Rosmini a Erice). Erasmus info, incontro in modalità live-streaming.	Alunni: Tutti
Orientamento formativo	Informazioni relative alle offerte di studio e professionali sulla base dell'analisi dei bisogni	Percorsi di Orientamento presso il Polo universitario Open Day presso Polo Unuversitario di Trapani Presentazione proposte formative: ITS Accademy e Alma scuola internazionale di cucina incontro con i referenti dell'Europa-Park Resort per presentazione opportunità lavorative all'Europa-Park Resort, presso I.I.S. "I. e V. Florio.	Alunni: OMISSIS Alunni: tutti Alunni: tutti Alunni: tutti
Progetto Racconti 2.Z Prima edizione		Incontro con gli autori Fabio Stassi e Sacha Naspini	Alunni: OMISSIS
Educazione Economia e finanza		Visita guidata Botteghe artigiane del territorio: P. Florenza	Alunni: tutti

Corsi di formazione professionale	Acquisizione di competenze professionali d'indirizzo	Incontro formativo sul settore ittico locale, presso IIS "I. e V. Florio. Seminario Slow food, presso Polo Universitario	Alunni: tutti Alunni: OMISSIS
Progetto PON Progetto PNRR	Potenziamento preparazione INVALSI Potenziamento	Potenziamento competenze Potenziamento competenze di base	Alunni: tutti Alunni: tutti
Progetto PNRR Lab-Stem	Potenziamento competenze di Scienza dell'alimentazione	Potenziamento competenze di Scienza dell'alimentazione	Alunni: OMISSIS

18. Linee metodologiche

- Progettare l'attività didattica nel rispetto dei tempi e degli stili di apprendimento degli allievi nonché delle loro aspirazioni e interessi.
- Porre in primo piano il lavoro svolto in classe dagli alunni, predisponendo attività di tipo laboratoriale.
- Stimolare la curiosità degli alunni creando situazioni di problem solving.
- Organizzare attività di cooperative learning.
- Valorizzare le capacità di autoapprendimento.
- Valorizzare le capacità di autovalutazione.
- Incentivare l'uso delle nuove tecnologie.
- Stimolare il pensiero creativo e divergente.

19. Verifiche e valutazione

In ottemperanza ai riferimenti normativi in materia di valutazione, il Collegio dei docenti stabilisce di:

- effettuare una valutazione diagnostica per accertare i livelli di partenza degli alunni delle classi prime;
- procedere a periodiche e frequenti verifiche formative per valutare l'efficacia delle azioni didattiche e registrare i progressi degli alunni nell'apprendimento;
- effettuare verifiche quadrimestrali, elaborate dai C.d.c per accertare l'acquisizione delle competenze delle UDA del secondo biennio e quinto anno, attraverso compiti di realtà;

- effettuare prove per classi parallele all'inizio e alla fine dell'anno scolastico ai fini dell'autovalutazione di istituto nelle discipline: Italiano, Matematica, Inglese, Francese e Scienza degli alimenti;
- effettuare diverse forme di verifica: scritte, strutturate e non strutturate, grafiche, multimediali, laboratoriali, orali, ecc. in modo tale che il voto possa essere espressione di una sintesi valutativa di molteplici elementi;
- effettuare prove di verifica adatte agli alunni con B.E.S. e con D.S.A., predisponendo strumenti compensativi e dispensativi;
- effettuare prove di verifica adatte agli alunni con bisogni educativi speciali, secondo quanto stabilito nelle loro programmazioni (differenziate o personalizzate);
- adottare griglie di valutazione per le prove scritte/orali/tecnico-pratiche, elaborate da ciascun dipartimento e per i compiti di realtà;
- adottare la griglia di valutazione del comportamento per l'attribuzione del voto di condotta;
- adottare una griglia per la valutazione trasversale dell'insegnamento dell'Ed. civica;
- valutare il processo di apprendimento degli alunni adottando la griglia generale approvata dal Collegio dei docenti;
- informare le famiglie nei diversi momenti del percorso scolastico;
- portare in visione agli studenti le esercitazioni scritte, oggetto di valutazione, entro e non oltre dieci giorni dal loro espletamento;
- consegnare, anche per via telematica, gli elaborati all'ufficio di segreteria al termine di ogni quadrimestre;
- certificare i livelli di competenza raggiunti da ciascun alunno al termine del secondo e del quinto anno.

Inoltre, tenuto conto che "... ai fini della validità dell'anno scolastico, compreso quello relativo all'ultimo anno di corso, per procedere alla valutazione finale di ciascuno studente è richiesta la frequenza di almeno tre quarti dell'orario annuale personalizzato" (art. 14 comma 7 del Regolamento per la valutazione degli alunni di cui al D.P.R. n°122/2009), il Collegio dei docenti ha deliberato il limite massimo di assenze dalle lezioni per ciascun anno di corso, assumendo come orario di riferimento quello curricolare e obbligatorio. La tabella di riferimento è pubblicata nel PTOF (Regolamento di Istituto)

Per gli alunni con bisogni educativi speciali con programmazione differenziata la quota di assenze consentite viene calcolata in riferimento al monte ore personalizzato stabilito nei rispettivi PEI.

Griglie di valutazione

Griglia di Valutazione di Ed. Civica

(Strumento utile a tutti i docenti del C.d.c per valutare il percorso degli studenti e fornire elementi conoscitivi al coordinatore di Ed. civica prima dello scrutinio intermedio e finale)

Descrittori	Livelli	Punteggio
Conoscere i contenuti, analizzarli e tradurli in comportamenti civici	L'alunno presenta conoscenze complete e articolate sui temi proposti, che analizza in modo autonomo e critico e traduce in comportamenti ispirati al rispetto di sé, degli altri, dell'ambiente,	4

	delle regole della vita democratica e civile e ai principi della cittadinanza digitale, partecipando in modo costruttivo al dialogo educativo e alla vita civica, culturale e sociale delle comunità	
	L'alunno presenta conoscenze non sempre molto approfondite sui temi proposti, che analizza in modo autonomo e non sempre critico e traduce in comportamenti generalmente responsabili e ispirati al rispetto di sé, degli altri, dell'ambiente, delle regole della vita democratica e civile e ai principi della cittadinanza digitale, partecipando in modo abbastanza costruttivo al dialogo educativo e alla vita civica, culturale e sociale delle comunità.	3
	L'alunno presenta conoscenze essenziali sui temi proposti, che analizza in modo parzialmente autonomo e critico e traduce in comportamenti generalmente responsabili e ispirati al rispetto di sé, degli altri, dell'ambiente, delle regole della vita democratica e civile e ai principi della cittadinanza digitale, partecipando in misura limitata al dialogo educativo e alla vita civica, culturale e sociale delle comunità	2
	L'alunno presenta conoscenze frammentarie e lacunose sui temi proposti, che analizza in modo incerto e/o scorretto e traduce in comportamenti raramente responsabili e ispirati al rispetto di sé, degli altri, dell'ambiente, delle regole della vita democratica e civile e ai principi della cittadinanza digitale, evitando di partecipare al dialogo educativo e alla vita civica, culturale e sociale delle comunità.	1
Argomentare con organicità e senso critico, operando collegamenti	L'alunno argomenta in modo articolato, critico e personale stabilendo collegamenti corretti e originali	3
	L'alunno argomenta in modo adeguato, pur con qualche	2

	incertezza e opera collegamenti corretti	
	L'alunno argomenta in modo confuso e/o poco coerente, senza operare collegamenti	1
Utilizzare un linguaggio adeguato, anche con ricorso al lessico specifico	L'alunno si esprime in modo articolato e preciso, utilizzando in modo corretto il lessico specifico	3
	L'alunno si esprime in modo corretto, utilizzando in parte il lessico specifico	2
	L'alunno si esprime con difficoltà, senza utilizzare il lessico specifico	1

VOTO...../10

Griglia di valutazione generale

Giudizio	Voto	Descrizione
Prova nulla	N	Totale mancanza di elementi significativi per la valutazione
Molto negativo	2-3	L'allievo mostra conoscenze e competenze molto limitate e non le sa usare in maniera integrata e adeguata. Non riesce a far interagire i suoi saperi pregressi con le nuove conoscenze.
Gravemente insufficiente	4	L'allievo svolge le attività di apprendimento in maniera frazionata, mostrando di possedere conoscenze frammentarie e superficiali e di saper fare in modo impreciso e approssimato. Ha una forte difficoltà di organizzazione dei dati e non usa i linguaggi specifici.
Insufficiente	5	L'allievo è impreciso rispetto a quanto sa e sa fare, necessita di sollecitazioni e di indicazioni dell'insegnante per perseguire l'obiettivo di apprendimento, non è capace di ricostruire l'intero percorso seguito, ma solo parte di esso. Comunica i risultati dell'apprendimento con limitata puntualità e poca proprietà lessicale.
Sufficiente	6	L'allievo possiede conoscenze e competenze indispensabili a raggiungere l'obiettivo. Si muove solo in contesti noti, ovvero riproduce situazioni che già conosce, necessita di indicazioni per affrontare situazioni parzialmente variate. Comunica i risultati dell'apprendimento in modo semplice, con un linguaggio corretto e comprensibile.
Discreto	7	L'allievo si mostra competente e sa utilizzare le proprie conoscenze in modo adeguato allorché affronta situazioni d'apprendimento simili tra loro o solo parzialmente variate; è capace di spiegare e rivedere il proprio percorso d'apprendimento, comunicandone i risultati con un linguaggio specifico e corretto. Procede con sufficiente

		autonomia nell'organizzazione dello studio.
Buono / ottimo	8–9	L'allievo dimostra conoscenze, competenze e capacità grazie alle quali affronta variamente situazioni nuove, procede con autonomia; è capace di spiegare, con un linguaggio specifico e appropriato, processo e prodotto dell'apprendimento e di prefigurarne l'utilizzazione in altre situazioni formative.
Eccellente	10	L'allievo sa e sa fare, è in grado di spiegare come ha proceduto e perché ha scelto un determinato percorso, perciò verifica e valuta anche il proprio operato. Comunica con proprietà terminologica e sviluppa quanto ha appreso con ulteriori ricerche, rielaborandolo criticamente per raggiungere nuove mete formative.

Classi triennio – Griglia di valutazione delle competenze e delle soft skill

ASSE	COMPETENZA	DIMENSIONI	4	3	2	1
ASSE LINGUISTICO	Competenza alfabetica funzionale Competenza multilinguistica	Esprime e interpreta concetti, pensieri, sentimenti, fatti e opinioni in forma sia orale sia scritta. Interagisce correttamente e in modo pertinente sul piano linguistico per esporre oralmente e in forma scritta gli argomenti trattati. Effettuare ricerche e consulta fonti digitali utilizzando anche la lingua straniera Fornisce oralmente o per iscritto informazioni sugli argomenti trattati.				
ASSE MATEMATICO	Competenza matematica e competenza digitale	Analizza dati e fatti della realtà. Verifica l'attendibilità dei dati e sa leggere e interpretare i grafici. Usa con consapevolezza e responsabilità le tecnologie della comunicazione.				
ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE	Competenza scientifica e tecnologica Competenza imprenditoriale e tecnico-professionale	Ricerca e analizza dati ed informazioni distinguendo quelli attendibili da quelli che necessitano di approfondimento, di controllo e di verifica. Comprende i cambiamenti determinati dall'attività umana. Risolve problemi in diverse situazioni. E' organizzato nel progettare, eseguire e verificare il lavoro. Manifesta intraprendenza. Manifesta originalità.				

ASSE STORICO SOCIALE	Competenza di cittadinanza e orientamento	Agisce in riferimento ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione Partecipa alla vita sociale e costruisce un progetto di vita				
----------------------------	---	---	--	--	--	--

Dalla media ottenuta dalla valutazione delle competenze, scaturisce la valutazione espressa dal C.d.c. su proposta del coordinatore

LIVELLO AVANZATO	A	voto 9 – 10
LIVELLO INTERMEDIO	B	voto 7 – 8
LIVELLO BASE	C	voto 6
LIVELLO INIZIALE	D	voto 4 – 5

Griglia di valutazione del comportamento

VOTO	MOTIVAZIONE	ATTRIBUZIONE
10	a) scrupoloso rispetto del regolamento scolastico b) comportamento maturo per responsabilità e collaborazione c) costanza nella frequenza d) vivo interesse e partecipazione attiva alle lezioni e) regolare e serio svolgimento delle consegne scolastiche f) ruolo propositivo all'interno della classe g) media dei voti di profitto non inferiore ad otto	Sarà attribuito il VOTO 10 allo studente che soddisferà 6 condizioni su 7
9	a) scrupoloso rispetto del regolamento scolastico b) comportamento irreprensibile per responsabilità e collaborazione c) costanza nella frequenza d) costante interesse e partecipazione attiva alle lezioni e) regolare e serio svolgimento delle consegne scolastiche f) ruolo propositivo all'interno della classe g) media dei voti di profitto pari o superiore a sette	Sarà attribuito il VOTO 9 allo studente che soddisferà 5 condizioni su 7
8	a) rispetto del regolamento scolastico b) comportamento buono per responsabilità e collaborazione c) costanza nella frequenza d) buon interesse e partecipazione attiva alle lezioni e) proficuo svolgimento, nel	Sarà attribuito il VOTO 8 allo studente che soddisferà 4 condizioni su 6

	complesso, delle consegne scolastiche f) media dei voti di profitto pari o superiore a sei	
7	a) rispetto del regolamento scolastico b) comportamento accettabile per responsabilità e collaborazione c) frequenza discontinua d) discreto interesse e partecipazione alle lezioni e) sufficiente svolgimento delle consegne scolastiche f) carenze lievi nei voti di profitto	Sarà attribuito il VOTO 7 allo studente che soddisferà le seguenti condizioni:
6	a) comportamento incostante per responsabilità e collaborazione, con notifica alle famiglie b) disturbo del regolare svolgimento delle lezioni tale da comportare nota in condotta sul registro di classe, in un numero non inferiore a 3 c) frequenza discontinua e irregolare d) mediocre interesse e partecipazione passiva alle lezioni e) discontinuo svolgimento delle consegne scolastiche f) Carenze gravi nei voti di profitto e giudizio sospeso in più di una disciplina	Sarà attribuito il VOTO 6 allo studente che soddisferà le seguenti condizioni:
5	La condizione di incontenibile comportamento accentuatamente grave di uno studente è testimoniata dal concorrere, nella stessa persona, di situazioni negative qui individuate: a) grave inosservanza del regolamento scolastico tale da comportare notifica alle famiglie e sanzione disciplinare con sospensione di 15 giorni; b) disturbo del regolare svolgimento delle lezioni tale da comportare più sanzioni di sospensione; c) quando dopo l'allontanamento l'alunno abbia mostrato di non aver cambiato il proprio comportamento. Non si è ammessi alla classe successiva né all'Esame di maturità	L'attribuzione del VOTO 5 soddisferà le seguenti condizioni:

20. Strategie e interventi di recupero

Nel corso dell'anno, il Consiglio di Classe si è impegnato nel recupero delle carenze individuate con interventi mirati e personalizzati. Al termine del 1° quadrimestre, sono stati attivati i corsi di recupero ed effettuata una pausa didattica o si è proceduto con il recupero in itinere, secondo quanto previsto dal PTOF. Per gli alunni DSA e BES è stato previsto l'uso degli strumenti compensativi e dispensativi riportati nei PDP redatti per il corrente anno scolastico (tempi di consegna più lunghi, uso di mappe concettuali, calcolatrice ecc.). I docenti, nel corso dell'anno, hanno comunicato alle famiglie le specifiche carenze rilevate per ciascuno studente nelle singole discipline, gli interventi didattici finalizzati al recupero, le modalità e i tempi delle relative verifiche.

21. Articolazione e modalità di svolgimento dell'Esame di Maturità

In concordanza con quanto predisposto dall' O.M. 54/2026, l'Esame avrà inizio il **18 giugno 2026**, alle **8.30** e sarà articolato in 3 momenti:

Prima prova scritta di Italiano: 18 giugno 2025.

Ai sensi dell'art. 17, comma 3, del d.lgs. 62/2017, la prima prova scritta accerta la padronanza della lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l'insegnamento, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. La prova può essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico-argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del candidato. Per quel che concerne la valutazione, la sottocommissione dispone di un massimo di **venti punti** per la prima prova scritta.

Seconda prova scritta: 19 giugno 2026.

La seconda prova non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Pertanto, la seconda prova d'esame degli istituti professionali del vigente ordinamento è un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la "cornice nazionale generale di riferimento" che indica:

- a) la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo (adottato con d.m. 15 giugno 2022, n. 164);
- b) il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi.

Le commissioni declinano le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato dall'istituzione scolastica, costruendo le tracce delle prove d'esame. La trasmissione della parte ministeriale della prova avviene tramite plico telematico, il giorno precedente lo svolgimento della prima prova. Le commissioni elaborano tre proposte di traccia. Tra tali proposte viene sorteggiata, il giorno dello svolgimento della seconda prova scritta, la traccia che verrà svolta dai candidati. Per quel che concerne la valutazione, la sottocommissione dispone di un massimo di **venti punti** per la seconda prova scritta.

Il colloquio: data di espletamento secondo il calendario della Commissione.

Il colloquio si svolge sulle quattro discipline individuate ai sensi dell'articolo 1, comma 1, lettera b), del d.m. 13/2026, al fine di verificare l'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri di ciascuna disciplina, la capacità di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite e di argomentare in modo critico e personale, nonché il grado di responsabilità e maturità raggiunto. Esso concorre alla valutazione delle conoscenze, delle abilità e delle competenze del candidato, nonché del grado di maturazione personale, di autonomia e di responsabilità raggiunto al termine del percorso di studio, anche tenuto conto dell'impegno dimostrato nell'ambito scolastico e in altre attività coerenti con il percorso di studio, nonché del grado di responsabilità o dell'impegno evidenziati in azioni particolarmente meritevoli – documentate nel Curriculum della studentessa e dello studente - in una prospettiva di sviluppo integrale della persona. Il colloquio ha inizio con una **breve riflessione del candidato sul proprio percorso scolastico e personale**, anche alla luce delle informazioni contenute nel Curriculum della studentessa e dello studente. Il colloquio prosegue con la **proposta di domande e approfondimenti sulle quattro discipline** di cui all'art. 1, co.1, lettera b), del d.m. 13/2026, al fine di evidenziare il grado di responsabilità e maturità raggiunto dal candidato in ordine all'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole discipline e alla capacità di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite per argomentare in maniera critica e personale. Nel corso del colloquio il candidato analizza criticamente e correla al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante **una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito delle attività di formazione scuola-lavoro** o dell'apprendistato di primo livello, con riferimento al complesso del percorso effettuato. Inoltre, il colloquio verifica le **competenze di educazione civica**, di cui alla legge 20 agosto 2019, n. 92, e alle linee guida di cui al decreto ministeriale 7 settembre 2024, n. 183. Infine, nell'ambito del colloquio, viene effettuata la discussione degli elaborati relativi alle prove scritte. La commissione cura l'equilibrata articolazione e durata delle fasi del colloquio e il coinvolgimento delle diverse discipline, valorizzandone soprattutto i nuclei tematici fondamentali e la dimensione pluridisciplinare e interdisciplinare. Nella conduzione del colloquio, la commissione tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto, in coerenza con il documento di ciascun consiglio di classe, al fine di considerare le metodologie adottate, i progetti e le esperienze realizzati, con riguardo anche alle iniziative di personalizzazione eventualmente intraprese nel percorso di studi, nel rispetto delle specifiche situazioni di disabilità o di disturbi specifici di apprendimento. La sottocommissione dispone di **venti punti** per la valutazione del colloquio, secondo la griglia allegata A all'O.M. 54/2026.

Ai sensi dell'art. 13, co. 2, lettera d), secondo periodo, del d.lgs. 62 del 2017, nel caso in cui il candidato interno abbia riportato, in sede di scrutinio finale, una valutazione del comportamento pari a sei decimi, il colloquio ha altresì a oggetto la trattazione dell'elaborato di cui all'art. 3, lettera a), sub iv.

Il colloquio dei candidati con disabilità e disturbi specifici di apprendimento si svolge nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 20 del d.lgs. 62/2017.

22. Elenco allegati

- Relazioni finali dei docenti e programmi svolti
- Schema consuntivo delle attività svolte nel Modulo Orientamento formativo
- Programma svolto Insegnamento Educazione Civica
- Relazioni finali Docenti di sostegno
- Griglie di valutazione prove scritte
- Griglia di valutazione della prova orale – All. A, O.M. 54/2026
- Griglie di valutazione alunni con programmazione differenziata (ai sensi dell'art. 20 D.Lgs 62/2017 e dell'art. 24 O.M. 54/2006)
- Modello Certificazione delle competenze

1- Relazioni finali dei docenti e programmi svolti

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO	
CLASSE V SEZ. DF	
DISCIPLINA: LINGUA E CULTURA STRANIERA INGLESE	
PROF. TODARO GIOVANNI	
SITUAZIONE DELLA CLASSE	
PARTECIPAZIONE E IMPEGNO: La classe è composta da studenti con livelli di partenza e competenze linguistiche eterogenei. Nel corso dell'anno scolastico si è evidenziato un gruppo di alunni con un buon grado di partecipazione e interesse verso la disciplina, affiancato da altri che hanno manifestato maggiori difficoltà, soprattutto nella produzione orale e nell'uso corretto delle strutture grammaticali. Si segnala la presenza di due alunni con Bisogni Educativi Speciali (BES) che hanno seguito una programmazione differenziata e due alunni DSA, per i quali sono state adottate strategie didattiche personalizzate, strumenti compensativi e misure dispensative, in linea con quanto previsto dai rispettivi PDP. Tali interventi hanno favorito, nel complesso, un percorso di apprendimento adeguato alle loro esigenze. Inoltre, si evidenzia il caso di uno dei due alunni DSA che ha interrotto la frequenza a partire dal secondo quadrimestre, partecipando in modo molto limitato alle attività didattiche e alle verifiche. Tale situazione ha inciso sulla possibilità di monitorare in modo continuativo il suo percorso di apprendimento. Mentre un alunno non ha mai frequentato fin dall'inizio dell'anno scolastico. La maggior parte della classe ha partecipato con discreto interesse alle attività proposte durante l'anno scolastico, dimostrando una sufficiente autonomia nel lavoro individuale e un discreto spirito collaborativo. Tuttavia, un gruppo di alunni è stato altalenante nella frequenza, nella partecipazione alle attività didattiche e nell'impegno profuso. Nei loro confronti è stato a volte necessario procedere con sollecitazioni affinché la motivazione e l'impegno rimanessero costanti. Un altro gruppo di alunni ha mostrato, invece, un impegno attivo e un atteggiamento propositivo nei confronti della materia, lavorando in autonomia. Nonostante i differenti approcci degli studenti nei confronti della materia, tutti gli studenti hanno dimostrato disponibilità all'apprendimento. Nel complesso, la classe ha mostrato un comportamento generalmente corretto e un clima relazionale positivo, che ha favorito lo svolgimento delle attività didattiche, pur con livelli diversi di impegno e autonomia nello studio. METODO DI STUDIO: Il metodo di studio risulta eterogeneo. Si evidenzia un piccolo gruppo di studenti che ha acquisito un metodo autonomo ed efficace, riuscendo a rielaborare i contenuti in modo personale. Alcuni alunni, invece, hanno mostrato un approccio più mnemonico e guidato e hanno difficoltà a rielaborare in chiave critica quanto appreso, necessitando di supporto nella comprensione e produzione scritta e orale. Nel complesso, la classe ha beneficiato di attività strutturate e guidate, in particolare attività di scaffolding linguistico. PROGRESSIONE NELL'APPRENDIMENTO E LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO:	

Nel corso dell'anno si è osservata una progressione positiva nell'acquisizione delle competenze linguistiche e comunicative. La maggior parte degli studenti ha raggiunto un livello B1/B1+, con alcuni elementi che si attestano su un livello B2, soprattutto nella comprensione scritta e nella produzione guidata. Permangono alcune difficoltà:

- nella produzione orale spontanea
- nell'uso accurato delle strutture grammaticali
- nella rielaborazione autonoma dei contenuti

Gli alunni che presentavano inizialmente carenze pregresse hanno raggiunto, nel complesso, un livello sufficiente, mentre quelli con competenze di base più solide hanno consolidato e ampliato le proprie conoscenze e abilità. Il livello medio della classe risulta complessivamente più che sufficiente. Permane, tuttavia, un gruppo di studenti che, nonostante le attività di recupero e le strategie di supporto attivate, presenta ancora alcune fragilità linguistiche e un metodo di studio non del tutto autonomo, pur raggiungendo un livello complessivamente sufficiente.

ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO SECONDO LE INDICAZIONI DEI DIPARTIMENTI

COMPETENZE GENERALI E ABILITA'

Competenze base:

- Comprendere nelle linee essenziali testi di ambito settoriali;
- Esprimersi in modo comprensibile su argomenti di carattere quotidiano e professionale;
- Produrre semplici testi scritti a carattere personale e professionale anche con qualche imperfezione sintattico- grammaticale;
- Potenziare le competenze linguistiche e comunicative di base;
- Ampliare la micro lingua.

Competenze disciplina:

- Padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi
- ai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali;
- Integrare le competenze professionali con quelle linguistiche;

Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali.

STRATEGIE DIDATTICHE:

Sono stati privilegiati l'approccio comunicativo e la lezione interattiva e sono state messe in campo strategie incentrate sul problem solving e sul learning by doing, cercando di promuovere uno sviluppo armonico delle quattro abilità. Sono state altresì realizzate lezioni incentrate sulla preparazione alle prove Invalsi.

MODALITÀ DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE:

Le modalità di verifica utilizzate e i criteri di valutazione adottati sono quelli previsti dalla programmazione educativo-didattica del Consiglio di Classe. e dal PTOF dell'istituto.

Si sono svolte verifiche sia orali che scritte, sia formali che informali. Per le verifiche scritte si è ricorso prevalentemente a reading comprehension, matching, cloze e brevi produzioni guidate. Le verifiche orali sono state organizzate in forma di colloquio sugli argomenti precedentemente presentati in classe. Nei

colloqui gli obiettivi principali sono stati l'efficacia comunicativa e un'adeguata competenza linguistica. Inoltre, al termine di ogni Unità didattica interdisciplinare, gli studenti hanno svolto un compito di realtà elaborato dal Consiglio di Classe. Per la valutazione si è tenuto conto della progressione rispetto al livello di partenza individuale, dell'interesse, dell'impegno e della partecipazione.

EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO

Nel corso dell'anno scolastico si è dato ampio spazio agli interventi di revisione, recupero e ripasso, così da consentire a tutti gli alunni di raggiungere gli obiettivi prefissati.

STRUMENTI DIDATTICI - LIBRI DI TESTO:

Gli strumenti didattici adoperati sono stati fotocopie fornite dal docente, schemi di sintesi e i seguenti libri di testo sulle strutture grammaticali e le prove Invalsi:

David Spencer, *Gateway to Success*, Macmillan Education;

Elisa Camerlingo, Lily Snowden, *Your Invalsi Tutor New Edition*, 2025, Macmillan Education.

EVENTUALI ALTRE ATTIVITA' INTEGRATIVE:

La classe ha partecipato a diverse attività integrative curricolari ed extracurricolari, come specificato nel Documento del 15 Maggio.

PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI

UDA N° 1: Conoscere per valorizzare

- Discover Trapani, Erice and the salt pans.
- Marketing.
- Marketing Mix.
- Special diets for food allergies and intolerances.
- Gluten-free Menu "Taste of Western Sicily".
- The History of the Hotel Industry.

UDA N° 2: Prevenzione, salute e benessere

- Made in Italy: Quality, Territory, Sustainability and Communication.
- Eco-sustainability in hotels and restaurants.
- The Mediterranean Diet vs International diets.
- Quality and environmental certifications.
- Innovative Tourism: Eco-Sustainable Itineraries and the Albergo Diffuso.
- Educazione Civica: Made in Italy and Italian Sounding.

UDA N° 3: Il Made in Italy

- HACCP: Food safety and Prevention in Professional Catering.
- Infections, Intoxications and Food Poisoning.
- Principles of Healthy Nutrition.
- Prevention through traditional and international cuisine.
- Organoleptic Analysis of Food and Beverages.

UDA N° 4: La costruzione del futuro tra problemi e prospettive

- Work opportunities for Italian Students in Europe.
- The European Union: Principles, History and Symbols.
- The Symbols of the European Union.
- The Fundamental Principles of the European Union.
- Erasmus+ Programme and Opportunities.
- Job opportunities and Job advertisements in Europe.
- The covering letter.
- The Europass Curriculum Vitae.

Erice, 12/05/2026

Il docente

Prof. Giovanni Todaro

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE V SEZ. DF

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

PROF.SSA CAMPISI MARIA ANTONIETTA

SITUAZIONE DELLA CLASSE**PARTECIPAZIONE E IMPEGNO:**

Nel corso dell'anno scolastico, il percorso formativo ha evidenziato alcune criticità sul piano dell'impegno richiesto. A fronte delle frequenti sollecitazioni, una parte consistente degli studenti ha evidenziato una motivazione allo studio piuttosto limitata, accompagnata da livelli di attenzione e concentrazione non sempre adeguati.

L'impegno nello studio domestico è risultato generalmente discontinuo e poco organizzato, con conseguenti difficoltà nel consolidamento degli apprendimenti. Si rileva inoltre una certa criticità nel rispetto puntuale delle scadenze relative agli impegni scolastici programmati.

Un gruppo ristretto di studenti, tuttavia, si è distinto per un atteggiamento più responsabile, mostrando interesse per le attività proposte e una motivazione allo studio più costante.

METODO DI STUDIO:

Una piccola parte della classe ha sviluppato un metodo di studio nel complesso adeguato e sufficientemente organizzato, mostrando un approccio via via più consapevole che ha consentito il raggiungimento di competenze globalmente discrete e una discreta capacità di effettuare collegamenti all'interno della disciplina.

Per altri, il percorso di acquisizione di un metodo di studio pienamente efficace risulta ancora in fase di consolidamento: un impegno non sempre continuo e uno studio talvolta poco sistematico hanno favorito il ricorso a modalità di apprendimento più mnemoniche.

PROGRESSIONE NELL'APPRENDIMENTO E LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO:

Nel complesso, si rileva un progresso sufficiente rispetto alla situazione di partenza, con un graduale sviluppo della capacità di rielaborazione critica delle conoscenze, delle abilità e delle competenze acquisite in itinere.

ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO SECONDO LE INDICAZIONI DEI DIPARTIMENTI**COMPETENZE GENERALI E ABILITA'****UDA n. 1**

Competenze: 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.

Abilità: Calcolare il fabbisogno energetico di un individuo e valutare i criteri per definire lo stato nutrizionale. Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela.

UDA n. 2

Competenze: 4. Predisporre prodotti, servizi e menu 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.

Abilità: Formulare menu funzionali alle esigenze patologiche della clientela.

UDA n. 3

Competenze: 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.

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.

Abilità: Riconoscere ed esemplificare i tre possibili tipi di contaminazione: chimica, fisica e biologica - Prevenire e gestire i rischi delle malattie di origine alimentare.

UDA n. 4

Competenze: 3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

Abilità: Redigere un diagramma di flusso e riconoscere i CP e i CCP.

STRATEGIE DIDATTICHE:

Lezione frontale	x	Simulazione	x	Problem solving	x
Lezione interattiva	x	Soluzione di casi	x	Cooperative learning	x
Ricerca guidata	x	Mappe concettuali	x	Metodo induttivo	x
Lavoro di gruppo	x	Brainstorming	x	Metodo deduttivo	x

MODALITÀ DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE:

Le modalità di verifica utilizzate e i criteri di valutazione adottati sono quelli previsti dalla programmazione educativo-didattica del C.d.c. e dal PTOF dell'istituto.

Tipologia di prove di verifica svolte:

- Formative:

lavoro individuale svolto a casa: realizzazione di temi con traccia di svolgimento indicata, prove orali

- Sommative:

realizzazione di temi con traccia di svolgimento indicata; compiti di realtà, prove sommative di recupero; prove orali

EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO

Dopo lo scrutinio del primo quadrimestre gli alunni sono stati impegnati in attività di recupero in itinere, finalizzate all'acquisizione di una maggiore padronanza della disciplina. La pausa didattica, le azioni di tutoraggio e la continua revisione dei contenuti trattati hanno consentito di ottenere risultati nel complesso positivi.

STRUMENTI DIDATTICI - LIBRI DI TESTO:

Libro di testo: "SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE" per la classe quinta.

Autore: Luca la Fauci; Editore: Markes.

Supporti audio-visivi e multimediali.

EVENTUALI ALTRE ATTIVITA' INTEGRATIVE:

Si rimanda a quanto riportato nel Documento del 15 Maggio

PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI

UDA N° 1: Conoscere per valorizzare

Principi di dietetica e modelli alimentari di riferimento

- dieta razionale ed equilibrata
- valutazione dello stato nutrizionale
- il bilancio energetico
- impostare una dieta equilibrata: definizione della razione alimentare per le 24 ore
- impostare una dieta equilibrata: orientarsi nella scelta degli alimenti
- impostare una dieta equilibrata: i modelli alimentari di riferimento
- la dieta mediterranea
- diete vegetariane

Nuove tendenze dei consumi alimentari

- consumi sostenibili
- la doppia piramide
- alimenti a Km 0
- Slow Food

Dietetica applicata a condizioni fisiologiche

- gravidanza: dieta equilibrata
- allattamento: dieta equilibrata
- età evolutiva: dieta equilibrata
- alimentazione nella terza età

UDA N° 2: Made in Italy

Allergie e intolleranze alimentari

- le reazioni avverse agli alimenti
- allergie alimentari
- intolleranze alimentari
- ruolo degli OSA nella gestione di allergie ed intolleranze alimentari

Dietoterapia e obesità

- alimentazione e stato di salute
- obesità

Malattie cardiovascolari e diabete

- malattie cardiovascolari

- dislipidemie
- aterosclerosi
- ipertensione arteriosa
- diabete

Tumori

- tumori: definizione e classificazione
- fattori di rischio e cancerogeni
- cancerogeni negli alimenti
- prevenzione a tavola

UDA N° 3: Prevenzione, salute e benessere

Contaminanti chimici, fisici e malattie correlate

- contaminanti chimici sintetici
- contaminanti chimici naturali

Contaminanti biologici: fattori di crescita microbica

Malattie a trasmissione alimentare veicolate dai batteri

- infezioni alimentari
- intossicazioni alimentari
- tossinfezioni alimentari

Malattie a trasmissione alimentare veicolate da virus e altri parassiti

Igiene del personale, dei locali e delle attrezzature

- le buone pratiche igieniche
- igiene del personale
- contaminazione indiretta: cause e norme igieniche di prevenzione
- sanificazione degli ambienti e delle attrezzature
- disinfestazione
- contaminazione crociata: cause e norme igieniche di prevenzione

UDA N° 4: La costruzione del futuro tra competenze e prospettive

Il sistema HACCP

- sicurezza alimentare: il quadro legislativo nell'Unione europea, il Pacchetto Igiene, il ruolo degli OSA
- fase preliminare del sistema HACCP

- i sette principi
- descrizione dei CP e dei CCP
- l'obbligo della rintracciabilità nel settore ristorativo

La conservazione degli alimenti

- le alterazioni degli alimenti: cause biologiche e fisico-chimiche
- la classificazione dei metodi di conservazione
- le tecniche che utilizzano le basse temperature: refrigerazione, congelamento e surgelazione
- le tecniche che utilizzano le alte temperature: pastorizzazione e sterilizzazione

EDUCAZIONE CIVICA

Cittadini digitali

Disinformazione alimentare online: analisi di fake news sul cibo. Le fonti attendibili.

Agenda 2030

Salute, ambiente e cultura: la sostenibilità nella dieta mediterranea.

Erice, 10.05.2026

Il docente

Maria Antonietta Campisi

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO	
CLASSE V SEZ.DF	
DISCIPLINA: MATEMATICA	
PROF. MESSANA LEONARDO	
SITUAZIONE DELLA CLASSE	
PARTECIPAZIONE E IMPEGNO: La frequenza è stata non assidua, nel corso dell'anno scolastico sono emerse diverse problematiche circa il comportamento in classe, che ha pregiudicato il regolare svolgimento dell'attività didattica, dovuto principalmente al fatto che la classe ha cambiato ogni anno docente di matematica, con tutte le difficoltà e conseguenze che una situazione di questo comporta in termini di conoscenza, metodologia e efficacia nell'apprendimento degli argomenti trattati. Si deve inoltre sottolineare che l'interesse e la partecipazione sono stati scarsi così come l'impegno in classe, durante le lezioni e a casa, nell'esecuzione dei compiti assegnati L'intera classe ha manifestato notevoli difficoltà a seguire lo svolgimento del programma dello studio delle funzioni, a causa di una inadeguata competenza di base acquisita negli anni di studi precedenti associata a uno scarso impegno e interesse alla materia. METODO DI STUDIO: L'intera classe ha mostrato un metodo di studio poco organico, lacunoso e disordinato, un'autonomia limitata. PROGRESSIONE NELL'APPRENDIMENTO E LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO: Il livello medio della classe in Matematica è stato complessivamente mediocre nel corso sia del 1° che del 2° quadrimestre	
ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO SECONDO LE INDICAZIONI DEI DIPARTIMENTI	
COMPETENZE GENERALI E ABILITA' <u>Competenze generali:</u>	

1. Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;
2. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi;
3. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento;
4. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.

Abilità:

5. Saper classificare le funzioni e saper individuare il dominio;
6. Saper calcolare un limite di una funzione razionale intera o fratta;
7. Saper individuare gli asintoti di una di una funzione razionale intera o fratta;
8. Saper calcolare derivate di funzioni razionali intere e fratte, applicando le principali regole di derivazione;
9. Saper individuare punti di massimo o minimo relativo, e punti di flesso di una funzione razionale;
10. Saper tracciare il grafico di una funzione razionale intera o fratta sul piano cartesiano.

STRATEGIE DIDATTICHE:

- *Lezioni Frontali*
- *Problem solving*, metodologia di analisi utilizzata per individuare, pianificare e attivare le azioni necessarie per la risoluzione di un problema.

MODALITÀ DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE:

Le modalità di verifica utilizzate e i criteri di valutazione adottati sono quelli previsti dalla programmazione educativo-didattica del C.d.c. e dal PTOF dell'istituto.

EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO:

Nessuna attività di recupero previste

STRUMENTI DIDATTICI - LIBRI DI TESTO:

1. Libro di testo in adozione: "Colori della Matematica" Edizione Bianca - Per il secondo biennio degli Istituti alberghieri - Vol. A di Leonardo Sasso e Ilaria Fragni. DeA Scuola - Petrini.
2. Lavagna bianca e Digital Board;

3.. Registro elettronico: DidUp di Portale Argo;

4. Piattaforma didattica Google Workspace e le sue App;

Alunni non hanno utilizzato libri di testo in quanto non forniti di tale strumento didattico, pertanto sono messi a disposizione materiale didattico forniti dal docente tramite il canale classroom

EVENTUALI ALTRE ATTIVITA' INTEGRATIVE:

Vedasi la sezione "Percorsi Formativi Trasversali" del documento elaborato dal Consiglio di Classe.

PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI

UDA N° 1: Conoscere per valorizzare

(Orientamento formativo: Competenze per il successo)

Nuclei tematici fondamentali di indirizzo

4. Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.

7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.

Conoscenze: Le funzioni reali di variabile reale. Dominio di una funzione. Il dominio naturale di una funzione. La classificazione delle funzioni. Funzioni algebriche e funzioni trascendenti. Intersezioni del grafico con gli assi cartesiani. Studio del segno di una funzione. L'insieme ampliato dei numeri reali e i simboli di infinito. Gli estremi del dominio di una funzione. Il concetto intuitivo di limite di una funzione in un punto. Il limite destro e il limite sinistro. Teorema di unicità del limite (solo enunciato). Le operazioni sui limiti. Le forme indeterminate per una funzione razionale fratta.

UDA N° 2:

Made in Italy

Progetto Ed. civica: Cittadinanza digitale

Nuclei tematici fondamentali di indirizzo

1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.

5. Valorizzazione del "made in Italy" come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.

Compito di realtà: Organizzazione ottimale dei processi produttivi, valorizzando i punti di forza aziendali e le opportunità del territorio.

Conoscenze: Continuità di una funzione in un punto del dominio. Continuità in un intervallo. Continuità nel dominio. Gli asintoti verticali. Gli asintoti orizzontali. I punti di discontinuità di una funzione. I punti di discontinuità di prima specie. I punti di discontinuità di seconda specie. I punti di discontinuità di terza specie o eliminabile. Il grafico probabile di una funzione

UDA N° 3:

Prevenzione, salute e benessere

Progetto Ed. civica: Agenda 2030

Nuclei tematici fondamentali di indirizzo

3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.

8. Ospitalità intesa come spazio creativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

Conoscenze: Retta tangente a una curva in un punto. La derivata di una funzione in un punto. Il calcolo della derivata. I punti stazionari. Le derivate fondamentali: di una costante, di una funzione polinomiale. La derivata del prodotto di una costante per una funzione. La derivata della somma di funzioni. La derivata della potenza di una funzione. La derivata del quoziente di due funzioni. Le funzioni crescenti e decrescenti, e lo studio del segno della derivata prima. I massimi e i minimi relativi e la loro ricerca. I punti di flesso a tangente orizzontale.

UDA N° 4:

La costruzione del futuro tra competenze e prospettive

(Orientamento formativo: Il futuro accademico e professionale)

Nuclei tematici fondamentali di indirizzo

6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.

2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.

Compito di realtà: La gestione dei rischi aziendali e la programmazione/attivazione di interventi mirati.

Conoscenze: Le derivate di ordine superiore al primo. La concavità di una funzione in un intervallo. I flessi. Concavità, flessi e studio del segno della derivata seconda. Lo studio completo di una funzione razionale.

Erice, 12-05-26

Il docente

Messana Leonardo

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO
CLASSE V SEZ. DF
DISCIPLINA: RELIGIONE CATTOLICA
PROF. SSA GIAMBONA MARIA
SITUAZIONE DELLA CLASSE
1. PARTECIPAZIONE E IMPEGNO: La classe formata da tanti alunni, mostra lacune di cultura religiosa, poichè abitanti in contesti socio culturale che necessitano di stimoli e spinte di natura culturale e formativa. Purtroppo, le fasce di livello identificabili all'interno della classe, frutto dell'impegno profuso e della motivazione allo studio degli allievi, sono tre: pochi alunni sono in grado di condurre un dialogo vivace e costruttivo grazie alla discreta padronanza dei mezzi espressivi, alla tranquilla sicurezza di sé, dovuti ad un'applicazione costante e ad una buona consapevolezza e padronanza delle conoscenze; un secondo gruppo presenta un discreto sviluppo delle abilità di base ed un'applicazione nel complesso adeguata; infine, un terzo gruppo presenta delle competenze acquisite in maniera essenziale che rivelano incertezze metodologiche poichè tendono a lavorare in modo un poco dispersivo e non sempre efficace ed il lavoro domestico è appena sufficiente. 2. METODO DI STUDIO: la classe presenta principalmente uno stile cognitivo uditivo visivo. Durante il processo di apprendimento, posto in essere in ambiente scolastico, una buona parte della componente alunni ha partecipato attivamente alle attività e in termini costruttivi. 3. PROGRESSIONE NELL'APPRENDIMENTO E LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO DALLA CLASSE: Una buona parte della classe ha raggiunto livelli intermedi e qualcuno si è distinto in avanzato.
ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO
1. COMPETENZE GENERALI E ABILITA' Competenza antropologica esistenziale.

- Sviluppare un maturo senso critico è un personale progetto di vita riflettendo sulla propria identità Nel confronto con il messaggio cristiano aperto all'esercizio della Giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale

Competenza storico fenomenologica.

- Cogliere la presenza di incidenza del Cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura del Lavoro e della professionalità. Competenza biblica teologica

Competenza biblica teologica

- Utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del Cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto al mondo del lavoro e della professionalità conosciuta.

1. COMPETENZE GENERALI E ABILITA'

Competenza antropologica esistenziale.

- Sviluppare un maturo senso critico è un personale progetto di vita riflettendo sulla propria identità

Nel confronto con il messaggio cristiano aperto all'esercizio della Giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale

Competenza storico fenomenologica.

- Cogliere la presenza di incidenza del Cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura del Lavoro e della professionalità. Competenza biblica teologica

Competenza biblica teologica

- Utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del Cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto al mondo del lavoro e della professionalità conosciuta.

2. STRATEGIE – METODOLOGIE DIDATTICHE:

- Lezione frontale Attiva costruttiva Circle Time
- Episodi di apprendimento situato
- debate
- brainstorming
- lavori di gruppo di azione ricerca
- per tutoring

3. MODALITÀ DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE:

Le modalità di verifica utilizzate e i criteri di valutazione adottati sono quelli previsti dalla programmazione educativo-didattica del C.d.c. e dal PTOF dell'istituto.

4. TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA SVOLTE:

Quiz interattivi
dialoghi tramite metodologia Circle Time
osservazione Debate.

5. EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO

6. STRUMENTI DIDATTICI - LIBRI DI TESTO:

Dispense di ricerca personale

Video audiovisivi

Presentazioni canva PowerPoint

7. EVENTUALI ALTRE ATTIVITA' INTEGRATIVE:

8. PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI

UDA N° 1

Tematica generale: **Cittadinanza attiva e responsabile**

Il rispetto della vita umana: costruire il valore etico della vita Umana, la responsabilità verso se stessi e gli altri.

La cultura mafiosa e Le devianze devianza etico religioso

rapporto sua mafia

Magistrato Livatino e Falcone

UDA N° 2

Tematica generale: **Cambiamenti delle abitudini dei valori nel tempo e nello spazio**

Riconoscere in un in un contesto multietnico e culturale uguale dignità umana uguali diritti e doveri professionali.

La declinazione dell'amore in termini interculturali e familiari.

Famiglia tradizionale-famiglia arcobaleno

UDA N° 4

Tematica generale: **diritto al lavoro e crescita economica**

Intelligenza artificiale prospettiva antropologiche e filosofiche.

Sviluppo tecnologico scientifico nei contesti lavorativi

Erice, 08/05/2025

Il docente

Giambona Maria

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO	
CLASSE V	SEZ.DF
DISCIPLINA: SECONDA LINGUA STRANIERA (FRANCESE)	
PROF. SSA ORLANDO SERENA	
SITUAZIONE DELLA CLASSE	
PARTECIPAZIONE E IMPEGNO: La classe ha sempre preso parte al dialogo educativo. La programmazione delle attività ha subito qualche rallentamento dovuto alla scarsa attenzione e partecipazione da parte di alcuni studenti nei confronti delle attività didattiche proposte e questo ha inevitabilmente condizionato e limitato la resa complessiva. Si è cercato durante l'intero anno scolastico di motivare gli alunni a un maggiore impegno, ad assumere comportamenti responsabili, di stimolarli a diventare protagonisti consapevoli dell'esperienza scolastica. Gradualmente l'interesse da parte di alcuni alunni per la disciplina è aumentato. In generale, la classe ha mostrato una buona attitudine verso lo studio della lingua Francese, buona volontà e interesse per lo studio individuale che è stato pian piano potenziato. METODO DI STUDIO: All'inizio dell'anno scolastico le difficoltà degli alunni erano notevoli poiché, consapevoli delle lacune di base dovute all'uso di un metodo di studio mnemonico, nozionistico e dispersivo, apparivano demotivati. Solo pochi alunni erano in grado di strutturare con coerenza i concetti e di esprimere valutazioni personali. Si è cercato di variare i contenuti rendendoli il più possibile motivanti ed interessanti, cercando di sviluppare le capacità di utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro sono migliorate nel corso dell'anno scolastico. PROGRESSIONE NELL'APPRENDIMENTO E LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO: Fin dall'inizio dell'anno, la classe evidenziava una preparazione modesta e non omogenea; risultava, infatti, evidente che una parte degli studenti seguiva con maggiore serietà le attività didattiche in classe, possedeva un metodo di apprendimento adeguato ed era disposta a uno studio domestico; mentre una parte risultava meno concentrata e disponibile al lavoro a scuola e a casa. La progressione nell'apprendimento è stata comunque un crescendo, infatti, si deve dar atto che buona parte della classe, pur con risultati diversi, ha dimostrato un impegno apprezzabile. Il profitto medio della classe rispetto alla situazione iniziale è migliorato; alcuni alunni, infatti, attraverso un metodo di studio più autonomo e sistematico sono pervenuti ad una migliore padronanza linguistico-espressiva, hanno acquisito sufficienti competenze di comprensione e di utilizzo di alcune funzioni linguistiche fondamentali. Altri, invece, hanno risposto in misura marginale alle continue sollecitazioni, partecipando superficialmente al dialogo educativo.	

ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO SECONDO LE INDICAZIONI DEI DIPARTIMENTI

COMPETENZE GENERALI E ABILITA'

Poiché la moderna didattica delle lingue straniere ha come obiettivo principale quello di sviluppare negli alunni la competenza comunicativa intesa come sviluppo delle quattro abilità di base, si è cercato di stimolare l'interesse degli alunni sottolineando l'importanza della lingua come strumento di comunicazione.

STRATEGIE DIDATTICHE:

La lezione frontale è stata il punto di partenza di ogni discorso, ma essa è stata accompagnata dall'interazione comunicativa in classe attraverso conversazioni, ascolto di dialoghi, brani, canzoni, ripetizione corale, a gruppo e a coppie, lettura attiva e guidata. Per agevolare la comprensione e l'acquisizione degli argomenti si sono effettuate sintesi schematiche con mappe concettuali, che sono servite da linee guida per lo studio.

Sono state attuate anche strategie incentrate sul *problem solving* e l'*apprentissage collaboratif*.

MODALITÀ DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE:

Le modalità di verifica utilizzate e i criteri di valutazione adottati sono quelli previsti dalla programmazione educativo-didattica del C.d.c. e dal PTOF dell'istituto.

Sono state svolte verifiche scritte e orali. Le verifiche scritte riguardavano principalmente esercizi a risposta multipla, esercizi guidati e la lettura e la comprensione di un testo riguardante gli argomenti precedentemente trattati in classe. Le verifiche orali riguardavano gli argomenti principali presentati alla classe e avevano come obiettivo quello di migliorare la comunicazione e di sviluppare le competenze linguistiche. Per la valutazione si è tenuto conto della progressione rispetto al livello di partenza individuale, dell'interesse, dell'impegno e della partecipazione.

EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO:

Alcuni dopo lo scrutinio del primo quadrimestre, sono stati impegnati in attività di recupero in itinere, che hanno consentito loro di acquisire una maggiore padronanza della disciplina.

STRUMENTI DIDATTICI - LIBRI DI TESTO:

Libri di testo, materiale fornito dall'insegnante (schemi, sintesi, mappe), audio libri, video.

EVENTUALI ALTRE ATTIVITA' INTEGRATIVE:

La classe ha partecipato a diverse attività integrative curricolari ed extracurricolari, come specificato nel Documento del 15 Maggio.

PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI

UDA N° 1: "Conoscere per valorizzare"

- Le Marketing

- Trapani et ses alentours
- Les traditions culinaires locales, nationales et internationales
- Les régimes alimentaires particuliers
- l'Histoire de l'hôtellerie
- Educazione Civica: la Francophonie

UDA N° 2: “Prevenzione, salute e benessere”

- Made in Italy: Qualité, Territoire, Durabilité, Communication
- La durabilité dans les hôtels et les restaurants
- Manger et Être en forme
- Educazione Civica: Le Gaspillage alimentaire

UDA N° 3: “Il Made in Italy”

- HACCP: la Sécurité alimentaire
- La conservation des aliments, éviter les intoxications
- Les aliments bénéfiques et les aliments mauvais pour la santé
- L'Agenda 2030

UDA N° 4: “La costruzione del futuro tra problemi e prospettive”

- Travailler en Europe
- L'Union européenne, l'histoire, les principes et les symboles
- Les Symboles de la République Française
- Rédiger son Curriculum Vitae

Erice, 12/05/2026

Il docente

Prof.ssa Serena Orlando

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO	
CLASSE V	SEZ.DF
DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA/ STORIA	
PROF.SSA MANCUSO GIOVANNA	
SITUAZIONE DELLA CLASSE	
PARTECIPAZIONE E IMPEGNO: La classe nel suo insieme si è mostrata sufficientemente interessata ad entrambe le discipline ed ha partecipato attivamente al dialogo educativo. Nei confronti delle attività extracurricolari proposte nell'ambito dell'educazione alla legalità, ha manifestato vivo interesse e motivazione all'apprendimento. Si è cercato, durante il corso dell'anno scolastico, di motivare gli alunni ad un impegno sempre maggiore, di stimolarli ad uno studio individuale più approfondito e proficuo. Solo qualche alunno ad oggi continua a mostrare un atteggiamento superficiale e un interesse discontinuo. METODO DI STUDIO: Nel lavoro in classe e con la guida dell'insegnante, gli alunni sono stati sollecitati ad un approccio critico nei confronti di entrambe le discipline. Gran parte degli alunni è riuscita a rielaborare i contenuti in modo personale, effettuando collegamenti, analisi, confronti opportuni. Alcuni alunni, invece, per la mancanza di uno studio sistematico a casa, non raggiungono ancora i risultati previsti, rimanendo legati ad un metodo mnemonico e nozionistico. PROGRESSIONE NELL'APPRENDIMENTO E LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO: La programmazione iniziale di italiano si è posta come obiettivo fondamentale il raggiungimento di una duplice finalità: nell'ambito dell'educazione linguistica quella di dare una sistemazione complessiva a conoscenze ancora frammentarie e confuse, sviluppando la capacità di produzione scritta e orale nei diversi generi testuali e nelle diverse funzioni della lingua, con particolare attenzione alle tipologie della prova scritta di italiano dell'Esame di maturità; nell'ambito dell'educazione letteraria, si doveva far approfondire agli alunni la dimensione storica della letteratura e della cultura attraverso la sperimentazione delle possibilità di fruizione e di analisi del testo letterario. I progressivi miglioramenti in relazione alla situazione iniziale hanno consentito il graduale raggiungimento degli obiettivi minimi programmati in entrambe le discipline da parte degli alunni. Un gruppo di alunni giunge ad un discreto livello di preparazione complessiva, mostrandosi consapevole delle competenze acquisite. Gli alunni sono in possesso di una sufficiente padronanza linguistico - espressiva, sufficienti competenze di comprensione ed analisi dei testi, sono in grado di effettuare confronti e collegamenti, hanno consapevolezza dello svolgersi nel tempo degli avvenimenti letterari e storici. Alcuni, invece, sebbene abbiano colmato alcune delle loro lacune iniziali, giungono ad un profitto appena accettabile.	

ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO SECONDO LE INDICAZIONI DEI DIPARTIMENTI

Obiettivi disciplinari in relazione alle finalità formative generali Italiano

- 1) Arricchire la disponibilità ad esperienze di lettura numerose e varie.
- 2) Riconoscere le caratteristiche formali o le tematiche dei testi letterari e comprenderne i nessi con il contesto sociale e culturale.
- 3) Acquisire padronanza procedurale nelle diverse fasi di redazione di un testo informativo o argomentativo.
- 4) Affrontare le tipologie di scrittura previste per la prima prova d'esame.

Obiettivi minimi

Competenze

- 1) Lettura corretta ed espressiva.
- 2) Comunicazione chiara, corretta, appropriata, sia orale che scritta.
- 3) Capacità di scrittura nelle varie tipologie con particolare riferimento a quelle previste dall'Esame di maturità.
- 4) Capacità di utilizzare il registro comune della lingua ed i linguaggi tecnici della disciplina.
- 5) Capacità di commentare i testi con valutazioni motivate e opportuni collegamenti intertestuali e interdisciplinari.

Conoscenze

- 1) Conoscenza diretta dei testi più rappresentativi del patrimonio letterario italiano.
- 2) Conoscenza delle linee fondamentali dello sviluppo storico della letteratura italiana, con qualche riferimento anche a quelle straniere.
- 3) Conoscenza dei generi letterari, dei metri, delle figure retoriche fondamentali.

Storia

- 1) Acquisire una dimensione storica del mondo attuale con spirito critico, attraverso i valori della solidarietà e della tolleranza.
- 2) Comprendere le principali manifestazioni della cultura e della civiltà nel corso del tempo.
- 3) Saper osservare e identificare un fenomeno, distinguendone i molteplici aspetti e l'incidenza in uno dei diversi soggetti storici.
- 4) Saper stabilire un rapporto corretto tra passato e presente, individuando somiglianze, differenze, fenomeni di persistenza, cambiamenti.
- 5) Utilizzare le strutture spazio-temporali e gli schemi causali per spiegare fatti e problemi relativi ad eventi storici studiati.

Obiettivi minimi

- 1) Conoscere i principali avvenimenti politico-militari caratterizzanti il periodo storico perso in esame
- 2) Individuare i nessi causali tra gli eventi
- 3) Usare il linguaggio specifico della disciplina
- 4) Esporre correttamente e rielaborare in modo autonomo le conoscenze acquisite
- 5) Comprendere ed usare le fonti storiche
- 6) Saper leggere i principali strumenti grafici e cartografici

STRATEGIE DIDATTICHE:

Lezione frontale e interattiva, brainstorming, ricerca guidata, lavoro di gruppo, simulazione e soluzione di casi, cooperative learning, mappe concettuali, metodo induttivo e deduttivo, uso di piattaforme, produzioni multimediali, cineforum, conferenze, incontri con l'autore.

MODALITÀ DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE:

Le modalità di verifica utilizzate e i criteri di valutazione adottati sono quelli previsti dalla programmazione educativo-didattica del C.d.c. e dal PTOF dell'istituto

EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO:

Gli alunni, dopo lo scrutinio del I quadrimestre, sono stati impegnati in attività di recupero in itinere, per consentire loro l'acquisizione di una maggiore padronanza nelle due discipline e in particolare nelle modalità operative relative alle prove dell'Esame di maturità. Hanno partecipato attivamente alla preparazione pomeridiana alle prove INVALSI e al recupero delle competenze di base.

STRUMENTI DIDATTICI - LIBRI DI TESTO:

Biblioteca, libri di testo, fotocopie da altri testi, internet, laboratorio di informatica, LIM, lavagna, laboratorio di informatica, cineforum.

Libri di testo:

ITALIANO: Roncoroni Angelo, Sada Elena, Cappellini Milva Maria, **Mia nuova letteratura**, Volume 3 - Dall'unità d'Italia a oggi, Carlo Signorelli Editore

STORIA: Giorgio De Vecchi, Giorgio Giovannetti **La nostra avventura**, Edizione rossa. Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera, volume 3, B. Mondadori

EVENTUALI ALTRE ATTIVITÀ INTEGRATIVE:

Gli alunni sono stati impegnati in numerose attività integrative extracurricolari di particolare valenza formativa, così come riportato nel Documento del 15 Maggio.

PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI

Lingua e letteratura italiana

UDA N° 1: Conoscere per valorizzare

La storia dell'Italia nella seconda metà dell'800: la questione meridionale. L'età del Realismo. Il positivismo. Il Naturalismo francese e Zola: L'assommoir. Il Verismo. Giovanni Verga, biografia, opere, pensiero. Lettura e analisi delle novelle Rosso Malpelo, La lupa. Lettura e analisi di alcune pagine del romanzo I Malavoglia.

UDA N° 2: Made in Italy

L'Italia del primo Novecento. Le ideologie, le filosofie e le scoperte scientifiche. La crisi della ragione e del Positivismo. Le radici del Decadentismo. Uno sguardo all'Europa: la psicanalisi di Freud. L'estetismo. Il simbolismo e i poeti maledetti. C. Baudelaire, Analisi della poesia L'albatro. Visione del film I colori dell'anima sulla vita di Amedeo Modigliani.

Il romanzo dei primi anni del '900. Oscar Wilde, Il ritratto di Dorian Gray. D'Annunzio, Il piacere.

La poesia in Italia: D'Annunzio, biografia, opere e poetica. Analisi del testo: La pioggia nel pineto. Pascoli, biografia, opere e poetica. Il saggio Il fanciullino. Lettura e analisi delle poesie: La mia sera, X Agosto, Lavandare.

UDA N° 3: Prevenzione, salute e benessere

Luigi Pirandello, biografia, opere e pensiero. Il saggio L'umorismo. Lettura di brani tratti dai romanzi: Il fu Mattia Pascal, Uno, nessuno e centomila. Lettura e analisi delle novelle: Il treno ha fischiato, La patente. Il teatro: Così è (se vi pare).

Visione dei film: L'eterno visionario di Michele Placido e La stranezza di Roberto Andò

Le Avanguardie: il Futurismo.

L'ermetismo. G. Ungaretti, biografia e opere. Analisi delle poesie: Mattina, San Martino del Carso, Veglia, Fratelli, Madre.

Salvatore Quasimodo, biografia e opere. Lettura e analisi delle poesie: Ed è subito sera. Alle fronde dei salici.

Eugenio Montale, biografia, opere e poetica. Lettura e analisi delle poesie: Meriggiare pallido e assorto. Ho sceso milioni di scale.

UDA N° 4: La costruzione del futuro tra competenze e prospettive

Italo Svevo: vita, opere e pensiero. Lettura di brani tratti da La coscienza di Zeno. Il fumo.

Storia

UDA N° 1: Conoscere per valorizzare

L'Italia della seconda metà dell'800. I primi anni del Regno d'Italia, la questione meridionale. Destra e sinistra storica. Francesco Crispi.

UDA N° 2: Made in Italy

L'età della seconda rivoluzione industriale. La società di massa, il dibattito politico e sociale. L'età giolittiana.

UDA N° 3: Prevenzione, salute e benessere

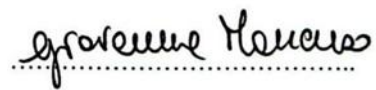
La crisi dell'Europa liberale. La prima guerra mondiale. La rivoluzione di ottobre in Russia. L'età dei regimi totalitari in Italia e in Germania. La crisi del 1929.

UDA N° 4: La costruzione del futuro tra competenze e prospettive

La seconda guerra mondiale. Guerra e Resistenza. La nascita della Repubblica. Crisi e tensioni internazionali nel mondo di oggi. La digitalizzazione e la globalizzazione.

Erice, 12/05/2026

Il docente

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Prof. M. Mancuso", written over a horizontal dotted line.

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO
CLASSE V SEZ.DF
DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE
PROF.SSA SANTANGELO PATRIZIA
SITUAZIONE DELLA CLASSE
PARTECIPAZIONE E IMPEGNO La risposta della classe alla proposta didattica è risultata complessivamente debole sotto il profilo della motivazione e dell'interesse. Ad esclusione di pochissimi casi isolati che hanno mostrato attitudine e curiosità intellettuale, la maggioranza degli alunni ha manifestato un atteggiamento distaccato, limitando l'impegno alle richieste minime. Di conseguenza, la programmazione è stata calibrata per favorire l'acquisizione delle competenze basilari previste dal profilo in uscita. Nonostante il poco interesse, sono stati comunque garantiti i nuclei fondanti della disciplina. METODO DI STUDIO Alcuni alunni hanno acquisito un metodo di studio che gli ha permesso di elaborare in modo autonomo le tematiche affrontate e sviluppare uno spirito critico e pertinente verso la disciplina. Per altri, invece lo studio domestico è risultato nel complesso poco costante con ricadute sul livello di preparazione raggiunto. PROGRESSIONE NELL'APPRENDIMENTO E LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO In relazione alla progressione nell'apprendimento, si osserva un'evoluzione positiva ma non lineare. Gli alunni hanno manifestato buone capacità intuitive e prontezza nel cogliere i nuclei fondanti della disciplina, pur a fronte di un impegno domestico non sempre costante. Il livello medio raggiunto appare globalmente soddisfacente in termini di conoscenze essenziali, sebbene il consolidamento delle competenze sia stato in parte rallentato da una resistenza verso l'approfondimento teorico e l'acquisizione di un metodo di studio autonomo.

ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO SECONDO LE INDICAZIONI DEI DIPARTIMENTI
COMPETENZE GENERALI E ABILITA' Al quinto anno si completa la formazione professionale, raggiungendo attraverso lo studio della disciplina una visione globale di azienda iniziata negli anni precedenti. Alla fine dell'anno scolastico l'allievo dovrà essere in grado di: • Comprendere il linguaggio giuridico utilizzandolo opportunamente nelle produzioni orali e scritte • Comprendere l'importanza e le modalità di svolgimento dei rapporti imprenditore/cliente; • Saper applicare le norme riguardanti la tracciabilità e la conservazione dei prodotti; • Riconoscere le situazioni di rischio per la salute nelle attività di laboratorio; • Riconoscere le norme da applicare nelle varie situazioni operative e di responsabilità; • Intervenire in modo opportuno nelle situazioni di rischio per la salute e la sicurezza sul luogo di lavoro; • Comprendere le problematiche da affrontare nello studio di fattibilità di una nuova impresa ed i problemi legati al marketing aziendale STRATEGIE DIDATTICHE Il percorso di apprendimento è stato guidato attraverso un mix di lezioni frontali interattive, uso quotidiano della lavagna interattiva multimediale, didattica laboratoriale e lavori di gruppo. L'utilizzo integrato degli strumenti digitali e di strategie inclusive ha permesso di personalizzare l'insegnamento, stimolando la motivazione degli studenti e consolidandone le capacità critiche e argomentative in vista dell'Esame di maturità. MODALITÀ DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE: Prove scritte nella forma di questionario con domande con risposte a scelta multipla, vero/falso, risposte chiuse. Prove orali, simulazione di colloqui. EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO Non sono stati attuati particolari interventi di sostegno e di recupero. STRUMENTI DIDATTICI - LIBRI DI TESTO Libro di testo Titolo: Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva, quinto anno, Sala e vendita Autori: C. De Luca – M.T. Fantozzi - Casa Editrice: Liviana LIM – Computer – Video – Powerpoint - Mappe - Libro digitale- Codice civile EVENTUALI ALTRE ATTIVITA' INTEGRATIVE Nell'ambito dell'attività interdisciplinari, la classe ha partecipato al progetto "L'oro rosso di Trapani: arte, impresa e territorio" realizzato in collaborazione con la disciplina di Arte e territorio. L'iniziativa ha avuto come obiettivo la valorizzazione del patrimonio culturale e ambientale locale attraverso lo studio del

corallo, elemento identitario della tradizione artigianale e artistica del territorio.

PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI

UDA N° 1: Conoscere per valorizzare

Competenze

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

Abilità

Saper riconoscere l'evoluzione nel tempo del marketing e l'importanza delle diverse strategie di marketing.

Individuare il marketing-mix idoneo al raggiungimento di obiettivi specifici

Conoscenze

L'evoluzione del concetto di marketing

Le tecniche del marketing

UDA N° 2: Made in Italy

Competenze

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

Abilità

Comprendere il fenomeno turistico nei suoi molteplici aspetti sociali ed economici.

Distinguere i diversi aspetti del turismo sulla situazione economica del Paese.

Riconoscere l'importanza delle azioni volte a garantire la sostenibilità del turismo.

Conoscenze

Il fenomeno turistico e le forme del turismo

Il turismo sostenibile e responsabile

Gli effetti del turismo sull'economia nazionale

UDA N° 3: Prevenzione, salute e benessere

Competenze

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

Abilità

Riconoscere l'importanza delle norme sulla sicurezza

Distinguere i contratti ristorativi e riconoscere le responsabilità del ristoratore

Comprendere l'importanza e gli effetti dei sistemi di qualità.

Conoscenze

Le norme obbligatorie per l'impresa

Le norme sulla sicurezza alimentare

La disciplina dei contratti

Le norme volontarie

UDA N° 4: La costruzione del futuro tra competenze e prospettive

Competenze

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.

Abilità

Comprendere gli scopi della programmazione come strumento di controllo della gestione.

Distinguere la pianificazione strategica dalla programmazione d'esercizio

Comprendere le problematiche da affrontare nello studio di fattibilità di una nuova impresa.

Saper redigere il business plan di un'impresa a dati semplificati.

Conoscenze

Programmazione aziendale

Business plan

Budget

Controllo budgetario (cenni)

Erice, 12 maggio 2026

Docente

Prof.ssa Patrizia Santangelo

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO
CLASSE 5 SEZ DF
DISCIPLINA: ENOGASTRONOMIA SETT. CUCINA
PROF. MASANELLI ANTONINO
SITUAZIONE DELLA CLASSE
PARTECIPAZIONE E IMPEGNO: La classe 5 D F è composta da 16 alunni di cui 4 del settore cucina, nel corso dell'anno due di loro non hanno più frequentato. Dei due rimasti uno è seguito dal docente di sostegno con programmazione differenziata, mentre per quanto riguarda l'unico alunno con programmazione curriculare ha una buona capacità e interesse riguardo la disciplina infatti grazie alla sua attiva partecipazione ha raggiunto un buon profitto. L'allievo ha partecipato con le sue osservazioni e interventi contribuendo in modo positivo al lavoro svolto soprattutto in laboratorio mettendo in pratica le competenze acquisite; pertanto, i risultati da lui conseguiti sono da ritenersi soddisfacenti. METODO DI STUDIO: l'allievo è in possesso di un proprio metodo di studio efficace e produttivo, capace di risolvere casi pratici proposti, portandolo a gestire autonomamente l'apprendimento dei vari argomenti. PROGRESSIONE NELL'APPRENDIMENTO E LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO: il percorso scolastico dell'alunno è stato caratterizzato da un buon profitto, conseguente ad un'adeguata regolarità nello studio.
ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO SECONDO LE INDICAZIONI DEI DIPARTIMENTI
COMPETENZE GENERALI E ABILITÀ Il percorso scolastico dell'alunno ha raggiunto buone competenze e abilità che ha applicato sia durante le abilità laboratoriali sia nelle attività di PCTO che ha partecipato. è stato caratterizzato da un buon profitto, conseguente ad una adeguata regolarità nello studio. STRATEGIE DIDATTICHE: Problem solving, Brainstorming, mappe concettuali, Lezione frontale, Simulazione, Soluzione di casi, Ricerca guidata, Metodo induttivo e deduttivo. MODALITÀ DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE: Le modalità di verifica utilizzate e i criteri di valutazione adottati sono quelli previsti dalla programmazione educativo-didattica del C.d. C. e dal PTOF dell'istituto. EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO: EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO:

Uso di mappe concettuali, azioni di tutoraggio.

STRUMENTI DIDATTICI - LIBRI DI TESTO:EVENTUALI ALTRE ATTIVITA' INTEGRATIVE:

Dispense
Schede tecniche
Laboratorio di cucina

PROGRAMMA SVOLTO PER UDA:

UDA N° 1:

Il concetto di qualità

La Qualità degli alimenti;
La qualità attraverso l'etichetta;
Ecosostenibilità Alimentare e le eccellenze Locali;
I tre pilastri di un' alimentazione sostenibile;
L' impronta idrica;
Il made Italy Alimentare ;
Una sfida costante :la valorizzazione della cucina Italiana di alta qualità;

La creazione del piatto

Le caratteristiche organolettiche del piatto;
Il Gusto;
Le scelte nella creazione del piatto ;
La degustazione e le analisi;
La degustazione dei piatti;
La presentazione del piatto ;
Alcune regole per non sbagliare ;
Le decorazione;
La Sferificazione;
L' uso dell' azoto liquido;
L' affumicatura a freddo;
la cristallizzazione del cioccolato;
Alcune tecniche di tendenza;

UDA N° 2:

Focus Ed.Civica **Cittadini digitali**

NUCLEO CONCETTUALE: LA CITTADINANZA DIGITALE

Le forme di ristorazione

Le strutture Ristorative ;
La ristorazione Commerciale;
La ristorazione Collettiva;
Un settore in evoluzione

Gli eventi ;
L' organizzazione ;
La preparazione degli eventi;

UDA N° 3:

Tematica generale: **AGENDA 2030**

Focus Ed. Civica: **SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITÀ**

La sicurezza Alimentare e del lavoratore

Il decreto legislativo 81/2008;
I rischi specifici del settore;
La sicurezza Alimentare;
Applicazione di un piano di autocontrollo;
I modelli;
Marcia in avanti;
Ricevimento delle derrate;
Stoccaggio e conservazione degli alimenti
Trasformazione dei cibi;
Gestione dei rifiuti;
Igiene del personale e degli ambienti;
Le fonti di contaminazioni;
Prevenire le contaminazioni;
Le tecniche di conservazione degli alimenti;

UDA N° 4:

Il Food and Beverage Manager

La Figure del Food and Beverage ;
Responsabilità e gestione ;
L' organizzazione di un evento;
La gestione degli acquisti;
L' importanza del Food and Beverage manager per gli utili di una Azienda;
La gestione del Personale;
Le competenze del Marketing ;

Erice,12/05/2026

La docente
Masanelli Antonino

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO	
CLASSE V	SEZ. DF
DISCIPLINA: LABORATORIO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA- SETTORE CUCINA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA	
PROF. TODARO FRANCESCO	
SITUAZIONE DELLA CLASSE	
1. PARTECIPAZIONE E IMPEGNO: Gli allievi nel complesso hanno mostrato durante l'anno scolastico una apprezzabile disponibilità al dialogo educativo. Quasi tutti gli studenti hanno contribuito in modo positivo al lavoro svolto in classe. L' impegno per alcuni è stato discontinuo, per la maggior parte della classe, invece, è stato quasi costante durante l'anno scolastico. 2. METODO DI STUDIO: Il metodo di studio acquisito per gran parte degli alunni risulta abbastanza autonomo e corretto, pronto alla soluzione dei casi pratici proposti. 3. PROGRESSIONE NELL'APPRENDIMENTO E LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO DALLA CLASSE: Durante l'anno la progressione nell' apprendimento è stata diversa in relazione alla motivazione, alla partecipazione e all' impegno di ogni singolo alunno. In generale l'evoluzione dell'apprendimento si può ritenere positiva. Infine, per ciò che attiene la valutazione, oltre al rendimento si è tenuto conto del livello di partenza, degli aspetti concernenti la maturità personale e relazionale e dell'impegno profuso durante l'anno scolastico. Nel complesso, gli allievi hanno raggiunto un grado di preparazione soddisfacente.	
ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO	
1. COMPETENZE GENERALI E ABILITA' Saper realizzare con continuità beni e servizi di elevato valore quantitativo, realizzando e utilizzando nel modo più economico possibile le risorse disponibili. Conoscere e saper valutare i problemi della programmazione e del coordinamento del personale addetto ad ogni reparto, controllare con efficienza e l'efficacia del lavoro e favorire la comunicazione e l'interscambio funzionale tra i vari membri. Saper adattare l'organizzazione e la produttività dei servizi	

ristorativi in funzione del tipo di azienda in cui sono collocati, delle caratteristiche fondamentali che assume la domanda dell'utenza, dalle nuove possibilità che offrono la dietetica e l'industria agro-alimentare. Saper realizzare attraverso le proprie prestazioni una sintesi concreta e di elevata quantità tra la creatività e la standardizzazione.

2. STRATEGIE DIDATTICHE:

Lezione frontale per introdurre la tematica da trattare- Lezione dialogata- Soluzione di casi

3. MODALITÀ DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE:

Le modalità di verifica utilizzate e i criteri di valutazione adottati sono quelli previsti dalla programmazione educativo-didattica del C.d.c. e dal PTOF dell'istituto.

4. TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA SVOLTE:

Colloquio orale-Soluzione di un caso.

EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO

In itinere

STRUMENTI DIDATTICI - LIBRI DI TESTO:

Libro di testo-Sarò Chef, Giunti Editore

Riviste specializzate

5. EVENTUALI ALTRE ATTIVITA' INTEGRATIVE:

Gli alunni sono stati impegnati in attività integrative di particolare rilievo formativo così come riportato nel Documento del 15 Maggio.

6. PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI

UDA N° 1

Conoscere per valorizzare

Preparare il cibo

I sapori fondamentali

Cuocere e conservare gli alimenti

Metodi tradizionali

UDA N° 2

Made in Italy

La certificazione di qualità

I prodotti tipici

UDA N° 3

Prevenzione, salute e benessere

HACCP

Sicurezza negli ambienti di lavoro

La presentazione del piatto

Buffet e banchetti

Le decorazioni

UDA N° 4

La costruzione del futuro tra competenze e prospettive

Normativa sulla sicurezza

I rischi specifici nel settore della ristorazione

Erice, 12/05/2026

Il docente

Francesco Todaro

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO	
CLASSE V SEZ.DF	
DISCIPLINA: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA-SETTORE SALA E VENDITA ARTICOLAZIONE CUCINA	
PROF. TILOTTA FRANCESCO	
SITUAZIONE DELLA CLASSE	
PARTECIPAZIONE E IMPEGNO: La classe composta da un numero ridotto di alunni ha mostrato, in generale e gradualmente discreta partecipazione e impegno verso la materia oggetto di studio, nonostante lieve la complessità degli argomenti trattati. Le ore trascorse insieme hanno evidenziato in loro parziale curiosità verso la disciplina trattata soprattutto durante le ore laboratoriali dove, in piccolo gruppo riescono a interagire in attività ristorative funzionali. METODO DI STUDIO: La metodologia didattica si è sostanzialmente incentrata sugli interessi degli allievi e sulle loro reali esperienze, capacità e cognizioni privilegiando l'interazione e la partecipazione al dialogo (metodologia conversazionale).le uda sono state sviluppate in gran parte in laboratorio dando la possibilità di realizzare il compito di realtà in classe. Si è cercato di operare mettendo in pratica, con l'utilizzo dei laboratori, gli argomenti precedentemente trattati. PROGRESSIONE NELL'APPRENDIMENTO E LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO: Possiedono sufficienti capacità logiche, comunicative ed espressive. L'impegno, l'interesse e la partecipazione sono generalmente continui e attivi. Hanno acquisito un sufficiente grado di autonomia	

personale; la capacità di rilevare e rielaborare le informazioni risulta adeguata. Hanno raggiunto un livello base di competenze professionali.

ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO SECONDO LE INDICAZIONI DEI DIPARTIMENTI

COMPETENZE GENERALI E ABILITA'

Il percorso scolastico dell'alunno ha raggiunto buone competenze e abilità che ha applicato sia durante le abilità laboratoriali sia nelle attività di PCTO che ha partecipato. È stato caratterizzato da un buon profitto, conseguente ad una adeguata regolarità nello studio.

STRATEGIE DIDATTICHE:

Problem solving, Brainstorming, mappe concettuali, Lezione frontale, Simulazione, Soluzione di casi, Ricerca guidata, Metodo induttivo e deduttivo.

MODALITÀ DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE:

- Le modalità di verifica utilizzate e i criteri di valutazione adottati sono quelli previsti dalla programmazione educativo-didattica del C.d. C. e dal PTOF dell'istituto.

EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO:

In itinere

STRUMENTI DIDATTICI - LIBRI DI TESTO:

laboratorio di sala e bar

EVENTUALI ALTRE ATTIVITÀ INTEGRATIVE:

Diverse attività laboratoriali sono state svolte all'esterno della struttura scolastica, per lo stage e la ristorazione didattica in occasione di eventi istituzionali.

PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI

UDA N° 1:

I cocktail:

- l'arte del bere miscelato
- liquori, distillati, tecniche di costruzione di un cocktail

Il vino in Italia e nel mondo:

- tipologia di vinificazione
- vini in Sicilia, Toscana e Lombardia

UDA N° 2:

Analisi sensoriale e degustazione, abbinamento cibo-vino:

- scheda tecnica del cibo
- scheda tecnica del vino
- scheda abbinamento

UDA N° 3:

La cucina di sala:

- Bucatini alla carbonara
- Rigatoni alla amatriciana
- crepes suzutte

UDA N° 4:

Tecniche di gestione (Informatica ed enogastronomia)

Stesura della carta delle vivande

Erice, 12/05/2026

Il docente

Tilotta Francesco

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO
CLASSE V° SEZ. DF
DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
PROF. ALCAMO DIEGO
SITUAZIONE DELLA CLASSE
PARTECIPAZIONE E IMPEGNO: La classe ha partecipato in modo attivo alle attività proposte. La parte teorica ha avuto un pò di alti e bassi, però sono sempre stati pronti e interessati ad apprendere nuove conoscenze. La parte pratica invece è stata sempre attiva e gioiosa, e gli studenti hanno sempre dimostrato una buona relazione tra di loro nel contesto classe. La classe ha avuto un buon rendimento durante gli esercizi individuali e collettivi, mentre nei giochi di squadra ha dimostrato una buona capacità di resilienza, rispetto delle regole, e soprattutto di inclusione. METODO DI STUDIO: • Lezioni frontali • Lezioni dialogate • Cooperative learning • Problem solving • Flipped classroom • Lezioni pratiche in palestra PROGRESSIONE NELL'APPRENDIMENTO E LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO: La classe ha saputo, nel corso dell'anno, maturare atteggiamenti positivi nei confronti dell'offerta formativa, acquisendo le competenze prefissate nella programmazione. La partecipazione alle lezioni è stata attiva e dinamica, sia sul piano motorio che su tutte le sfere della personalità umana: emotiva, psicologica, relazionale, permettendo agli studenti di ottenere progressi significativi rispetto ai livelli di partenza, favoriti anche dal clima di serena collaborazione instauratosi nel gruppo classe, e rispettoso verso l'insegnante.
ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO SECONDO LE INDICAZIONI DEI DIPARTIMENTI

COMPETENZE GENERALI E ABILITA':

- Conoscere e saper utilizzare gli schemi motori di base e le loro caratteristiche
- Rispettare comportamenti sportivi, regole e turni
- Rispettare le regole di comportamento in palestra
- Applicare i comportamenti di base riguardo l'abbigliamento sportivo
- Rispettare le norme di sicurezza nelle diverse attività motorie
- Conoscenza, padronanza e rispetto del proprio corpo.
- Eseguire gesti coordinati e con ritmi diversi, economici e in equilibrio, in situazioni statiche e dinamiche.

STRATEGIE DIDATTICHE:

- Peer Tutoring durante le attività pratiche
- Flipped Classroom per le attività teoriche

MODALITÀ DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE:

Come previsto dalla programmazione educativo-didattica del C.d.C, e dal PTOF dell'Istituto.

EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO:

Nessuno

STRUMENTI DIDATTICI - LIBRI DI TESTO:

Libro di Testo " Attivi", Lim, Classroom, digital board, video su youtube

EVENTUALI ALTRE ATTIVITA' INTEGRATIVE:

Nessuna

PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI

UDA N° 1:

Come si presta il primo soccorso
Come limitare l'aggravarsi delle situazioni
La classificazione degli infortuni
Le lesioni traumatiche
Le emorragie ed i punti di compressione
Le lesioni ossee e muscolari
La tecnica RICE

Le Urgenze e Emergenze
La valutazione dello stato di coscienza/Inconscienza
La manovra di Helmlich
La Rianimazione cardio-polmonare
Come effettuare Massaggio Cardiaco
L'utilizzo del Defibrillatore semi automatico

UDA N° 2:

La definizione di allenamento
Aggiustamento e adattamento
La Supercompensazione
Obbiettivi e fasi dell'allenamento
L'attivazione generale(riscaldamento)
La durata dell'allenamento
La Forza (fattori e regimi di contrazione)
La Resistenza
La Velocità e Rapidità
La mobilità articolare

UDA N° 3:

Gli aspetti della comunicazione
Le forme di linguaggio (verbale e non verbale)
I segni e i gesti nella comunicazione
Il linguaggio del corpo
La Prossemica
La comunicazione nei vari sport

UDA N° 4:

Il significato di Dipendenza
Uso e Abuso e Dipendenza
Il Fumo (effetti e danni sull'organismo)
L'Alcol (effetti e conseguenze)
Droghe (effetti sul sistema nervoso)
Dipendenze comportamentali: Internet e video giochi
Gioco d'azzardo

Erice, 12/05/2026

Il docente

Diego Alcamo

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO
CLASSE V SEZ.DF
DISCIPLINA: ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA
PROF. TILOTTA FRANCESCO
SITUAZIONE DELLA CLASSE
PARTECIPAZIONE E IMPEGNO: La classe ha mostrato, in generale e gradualmente discreta partecipazione e impegno verso la materia oggetto di studio, nonostante lieve la complessità degli argomenti trattati. Le ore trascorse insieme hanno evidenziato in loro parziale curiosità verso la disciplina trattata soprattutto durante le ore laboratoriali dove, in gruppo riescono a interagire in attività ristorative funzionali. METODO DI STUDIO: La metodologia didattica si è sostanzialmente incentrata sugli interessi degli allievi e sulle loro reali esperienze, capacità e cognizioni privilegiando l'interazione e la partecipazione al dialogo (metodologia conversazionale).Le uda sono state sviluppate in gran parte in laboratorio dando la possibilità di realizzare il compito di realtà in classe. Si è cercato di operare mettendo in pratica, con l'utilizzo dei laboratori, gli argomenti precedentemente trattati. PROGRESSIONE NELL'APPRENDIMENTO E LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO: Possiedono sufficienti capacità logiche, comunicative ed espressive. L'impegno, l'interesse e la partecipazione sono generalmente continui e attivi. Hanno acquisito un sufficiente grado di autonomia personale; la capacità di rilevare e rielaborare le informazioni risulta adeguata. Hanno raggiunto un livello base di competenze professionali.
ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO SECONDO LE INDICAZIONI DEI DIPARTIMENTI
COMPETENZE GENERALI E ABILITA' Il percorso scolastico dell'alunno ha raggiunto buone competenze e abilità che ha applicato sia durante le abilità laboratoriali sia nelle attività di PCTO che ha partecipato. è stato caratterizzato da un buon profitto, conseguente ad una adeguata regolarità nello studio.

STRATEGIE DIDATTICHE:

Problem solving, Brainstorming, mappe concettuali, Lezione frontale, Simulazione ,Soluzione di casi, Ricerca guidata, Metodo induttivo e deduttivo.

MODALITÀ DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE:

Le modalità di verifica utilizzate e i criteri di valutazione adottati sono quelli previsti dalla programmazione educativo-didattica del C.d. C. e dal PTOF dell'istituto.

EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO:

In itinere

STRUMENTI DIDATTICI - LIBRI DI TESTO:

Maitre con MasterLab

Laboratorio di sala e bar

EVENTUALI ALTRE ATTIVITA' INTEGRATIVE:

Diverse attività laboratoriali sono state svolte all'esterno della struttura scolastica, per lo stage e la ristorazione didattica in occasione di eventi istituzionali.

PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI**UDA N° 1:**

La produzione vitivinicola nel mondo;

Enogastronomia e società;

La produzione vitivinicola in Italia

Sicilia, Lombardia e Veneto.

la produzione vitivinicola in Europa;

Francia, Portogallo.

UDA N° 2:

Analisi sensoriale e degustazione, abbinamento cibo-vino;

L'analisi sensoriale.

La degustazione dei cibi.

L'analisi organolettica del vino.

La scheda analitico-descrittiva del vino.

La scheda grafica di abbinamento.

La successione dei vini a tavola.

UDA N° 3:

Marketing qualità e territorio-Tecniche di gestione:

I principi di Marketing;

Analisi di mercato;

Comunicare per promuovere;

Comunicare L'offerta gastronomica:

i criteri di redazione di un menù;

la carta dei vini;

Comunicare la Qualità:

La qualità percepita;

Qualità totale e ristorazione.

I prodotti di qualità.

valorizzare il territorio.

UDA N° 4:

Mixology: l'arte del bere miscelato (La realizzazione di bevande miscelate e di cocktail inediti)

I cocktail e le attrezzature;

Definizione e classificazione delle bevande miscelate;

Bottiglieria, bicchieri e altre attrezzature.

La mise en place del banco bar.

tecniche di miscelazione:

linee guida per la creazione di un cocktail;

il dosaggio degli ingredienti.

Cocktail IBA

Erice,

12/5/2026

Il docente

Tilotta Francesco

- Schema consuntivo delle attività svolte nel Modulo Orientamento Formativo

PROGETTO MODULO ORIENTATIVO

Resoconto delle attività svolte

MODULI 1 E 2	ORE	LUOGO DOVE SI È SVOLTA L'ATTIVITÀ	ALUNNI COINVOLTI
Incontri di carattere orientativo con imprenditori, artigiani e professionisti, centri per l'impiego	6 ore	Progetto Valorizzazione Prodotti del territorio a cura della Prof.ssa Santangelo Patrizia: Lezione sull'arte del corallo, visita guidata delle botteghe artigiane del territorio. Incontro con il maestro	Tutti
	4 ore	- Fiorenza: l'arte del corallo - Seminario sullo Slow food presso il Polo Universitario	OMISSIS
	2 ore	Incontri formativi settore ittico locale	Tutti
Incontri con esperti universitari e tutor di corsi ITS.	2 ore	Incontro in sede centrale con esperti di ITS Academy	Tutti
	2 ore	Incontro di orientamento in sede centrale con esperti di Alma	Tutti
Studio delle competenze richieste nei diversi ambiti professionali.	1 ora	Incontro della classe con la psicologa Dott.ssa Mancuso Manuela	Tutti

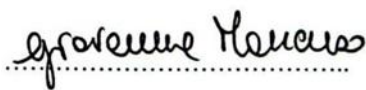
Sportello d'ascolto e bilancio delle competenze in uscita a cura del tutor per l'orientamento. Preparazione mentale alla scelta del post-diploma	1 ora	Incontri individuali della tutor per l'orientamento Prof Mancuso Giovanna	Tutti
Visite a università, centri di alta formazione e aziende	3 ore 12 ore	- Open day presso il Polo universitario di Trapani - Orientamento universitario PNRR presso il Polo universitario di Trapani	Tutti OMISSIS
Visite a università, centri di alta formazione e aziende	3 ore 12 ore	- Open day presso il Polo universitario di Trapani - Orientamento universitario PNRR presso il Polo universitario di Trapani	Tutti OMISSIS
Partecipazione ad eventi	4 ore 3 ore 2 ore	- Settimana del Non ti scordar di me: Concorso giornalistico Santo della Volpe sulla sicurezza nei luoghi di lavoro - Rappresentazione teatrale a cura degli alunni del Comune di Erice presso il teatro Ariston - Restituzione treno della memoria presso Teatro Ariston - Incontro con Gino Cecchettin	Tutti Tutti OMISSIS

Laboratori di comunicazione efficace e public speaking, storytelling personale, simulazioni di colloqui di lavoro, redazione di curriculum efficaci	2 ore	Redazione del curriculum ed esposizione orale del suo contenuto per la preparazione all'Esame di Maturità	Tutti
Esercitazioni pratiche di team working e sviluppo della leadership	9 ore	Evento Rondine, attività di sala presso la sede di Erice cengtro storico	OMISSIS
Competenze digitali per il lavoro (uso di piattaforme per la ricerca del lavoro, LinkedIn, e-reputation)	6 ore	Elaborazione compiti di realtà con uso di piattaforme digitali	Tutti
Compilazione dell'e-portfolio e scelta del capolavoro	1 ora	Inserimento del capolavoro su Piattaforma Unica con il supporto della docente tutor per l'orientamento Prof Mancuso Giovanna	Tutti
Introduzione alla scrittura motivazionale (lettera di presentazione)	2 ore	Lezione a cura della docente di Lettere Prof Mancuso Giovanna	Tutti
Incontri sui temi dell'accoglienza e della cittadinanza attiva	6 ore	Giornata della memoria: Proiezione film Il Labirinto del silenzio	Tutti
	2 ore	Progetto SHE contro le dipendenze	Tutti
	4 ore	Giornata della memoria e dell'impegno a cura di Libera inaugurazione del Centro polifunzionale di Erice	Tutti
	4 ore	Cerimonia di inaugurazione dell'opera	Tutti

	2 ore	Flowers in ricordo della strage di Pizzolungo • Inaugurazione del murales in ricordo di Mauro Rostagno a cura del Comune di Erice	Tutti
Visite guidate di centri storici/musei/monumenti	2 ore 24/48	• Visita guidata online dei campi di concentramento di Auschwitz-Birkenau • Partecipazione al Treno della memoria	Tutti OMISSIS
Consolidamento delle competenze in lingua italiana per una comunicazione efficace	30 ore 20 ore	• Corsi Pon per la preparazione all'INVALSI • Corsi PNRR per il potenziamento delle competenze di base	Tutti Tutti

Erice, 12/05/2025

Il docente



- **Programma svolto Insegnamento Educazione Civica**

PROGRAMMA ED. CIVICA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI DEL C.d.C.

CLASSE V SEZ. DF

PRIMO QUADRIMESTRE

Tematica: Cittadini digitali

NUCLEO CONCETTUALE: LA CITTADINANZA DIGITALE

UDA 2

COMPETENZA n.12

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

OBIETTIVI:

Analizzare le problematiche connesse alla gestione delle identità digitali, ai diritti del cittadino digitale e alle politiche sulla tutela della riservatezza e sulla protezione dei dati personali riferite ai servizi digitali. Favorire il passaggio da consumatori passivi a consumatori critici e protagonisti responsabili. Conoscere e applicare le misure di sicurezza, protezione, tutela della riservatezza. Proteggere i dispositivi e i contenuti e comprendere i rischi e le minacce presenti negli ambienti digitali. Proteggere sé e gli altri da eventuali danni e minacce all'identità, ai dati e alla reputazione in ambienti digitali, adottando comportamenti e misure di sicurezza adeguate. Utilizzare e condividere informazioni personali proteggendo se stessi e gli altri dai danni. Conoscere l'importanza del "Regolamento sulla privacy" (Privacy Policy) che i servizi digitali predispongono per informare gli utenti sull'utilizzo dei dati personali raccolti. Adottare soluzioni e strategie per proteggere sé stessi e gli altri da rischi per la salute e minacce al benessere psico-fisico quando si utilizzano le tecnologie digitali, anche legati a bullismo e cyberbullismo, utilizzando responsabilmente le tecnologie per il benessere e l'inclusione sociale. Individuare e spiegare gli impatti ambientali delle tecnologie digitali e del loro utilizzo. Assumersi la responsabilità dei contenuti che si pubblicano nei social media, rispetto alla attendibilità delle informazioni, alla sicurezza dei dati e alla tutela dell'integrità, della riservatezza e del benessere delle persone.

MATERIE COINVOLTE (Totale ore 17) :

DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA: Rischi e opportunità della rete -I pericoli della rete -Il manifesto della comunicazione non ostile -La sicurezza personale -La privacy – Responsabilizzare i cittadini al buon uso dell'Intelligenza Artificiale. (7 ore)

ITALIANO: Lettura e analisi di testi sui rischi e le opportunità della rete. (3 ore)

SCIENZE MOTORIE: Conoscenza e ricerca di app idonee per attività naturalistica e sportiva. (2 ore)

MATEMATICA: L'identità digitale e la sicurezza digitale. (2 ore)

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE: Disinformazione alimentare online: analisi di fake news sul cibo (es. diete miracolose, prodotti "superfood" sponsorizzati, allarmismi infondati). (1 ora)

LAB. ACCOGLIENZA TURISTICA: la sicurezza del personale in albergo. (2 ore)

LAB. CUCINA/SALA: la filiera enogastronomica italiana ed il caso dell'Italian sounding (2 ore)

SECONDO QUADRIMESTRE

Tematica: AGENDA 2030

NUCLEO CONCETTUALE: SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITÀ

UDA 3

COMPETENZA 5

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

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

Conoscere le condizioni che favoriscono la crescita economica. Comprenderne gli effetti anche ai fini del miglioramento della qualità della vita e della lotta alla povertà. Comprendere l'impatto positivo che la cultura del lavoro, della responsabilità individuale e dell'impegno hanno sullo sviluppo economico.

Individuare e attuare azioni di riduzione dell'impatto ecologico, anche grazie al progresso scientifico e tecnologico, nei comportamenti quotidiani dei singoli e delle comunità. Individuare nel proprio stile di vita modelli sostenibili di consumo, con un focus specifico su acqua ed energia.

MATERIE COINVOLTE (Totale ore 16):

DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA: La crescita economica: lo sviluppo sostenibile-La solidarietà economica- Le risorse non sono illimitate - Buone abitudini per salvare il pianeta. (7 ore)

STORIA: L'Agenda 2030. (2 ore)

SCIENZE MOTORIE: Utilizzo di app per i percorsi naturalistici del proprio Territorio, conoscenza del CAI. (2 ore)

MATEMATICA: Carbon Footprint: cos'è, come si misura e come ridurla. (1 ora)

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE: 2 ore Salute, ambiente e cultura: la sostenibilità nella dieta mediterranea

LAB. ACCOGLIENZA TURISTICA: La crescita economica: lo sviluppo sostenibile. (2 ore)

LAB. CUCINA/SALA: Il ruolo dell'Agenda 2030 nella cucina circolare, la lotta agli sprechi e la valorizzazione degli scarti. (2 ore)

- Griglie di valutazione prove scritte

Tipologia A Analisi del testo letterario (Il punteggio specifico in centesimi va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento per eccesso per un risultato uguale o maggiore a 0,50)

Indicatori	Descrittori	Punti
Ideazione , pianificazione, organizzazione del testo, coerenza e coesione testuale	Il testo non risulta strutturato né articolato	1
	Il testo risulta strutturato e organizzato in modo parziale e poco chiaro e non sempre appare coerente e coeso	5
	Il testo risulta strutturato e organizzato in modo accettabile e poco chiaro e nel complesso appare coerente e coeso	10
	Il testo risulta strutturato e organizzato in modo adeguato e chiaro e appare coerente e coeso	15
	Il testo risulta strutturato e organizzato in modo organico ed efficace e appare coerente e coeso	20
Correttezza e proprietà linguistica (lessico, ortografia, uso della punteggiatura, della paratassi e dell'ipotassi)	Il testo risulta scorretto dal punto di vista grammaticale e lessicale e presenta un uso improprio della punteggiatura	1
	Il testo presenta diversi errori grammaticali, un lessico non sempre appropriato e un uso poco efficace della punteggiatura	5
	Il testo risulta nel complesso corretto dal punto di vista grammaticale e lessicale e presenta un uso adeguato della punteggiatura	10
	Il testo risulta corretto dal punto di vista grammaticale, presenta un lessico appropriato e un uso consapevole della punteggiatura	15
	Il testo risulta corretto dal punto di vista grammaticale, presenta un lessico vario e accurato e un uso efficace della punteggiatura	20
Precisione dei riferimenti culturali e capacità di esprimere giudizi critici e valutazioni personali	Il testo non presenta riferimenti culturali e non esprime giudizi e valutazioni personali	1
	Il testo fornisce riferimenti culturali generici e presenta giudizi e valutazioni personali in maniera episodica	5
	Il testo fornisce riferimenti culturali adeguati e presenta alcuni giudizi e valutazioni personali	10
	Il testo fornisce riferimenti culturali appropriati e presenta pertinenti giudizi e valutazioni personali	15
	Il testo fornisce riferimenti culturali approfonditi e presenta giudizi critici e motivate valutazioni personali	20
Comprensione del testo e rispetto dei vincoli posti dalla consegna	Fraintende il testo, non coglie le informazioni esplicite in esso contenute e non rispetta i vincoli	1
	Coglie qualche informazione del testo e rispetta parzialmente i vincoli	5
	Coglie solo le informazioni esplicitamente fornite dal testo e rispetta nel complesso i vincoli	10
	Comprende il testo in modo corretto e rispetta i vincoli	15
	Comprende pienamente il testo e rispetta i vincoli	20
Analisi e interpretazione del testo	Non individua le caratteristiche del testo	1
	Individua in modo confuso la natura e le caratteristiche del testo	5
	Individua in modo non sempre chiaro la natura e le caratteristiche del testo e ne propone un'interpretazione	10
	Individua la natura e le caratteristiche del testo e ne propone un'interpretazione adeguata	15
	Individua la natura e le caratteristiche del testo e ne propone un'interpretazione critica	20
Punteggio ottenuto		

Tipologia B Analisi e produzione testo argomentativo (Il punteggio specifico in centesimi va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento per eccesso per un risultato uguale o maggiore a 0,50)

Indicatori	Descrittori	Punti
Ideazione , pianificazione, organizzazione del testo, coerenza e coesione testuale	Il testo non risulta strutturato né articolato	1
	Il testo risulta strutturato e organizzato in modo parziale e poco chiaro e non sempre appare coerente e coeso	5
	Il testo risulta strutturato e organizzato in modo accettabile e poco chiaro e nel complesso appare coerente e coeso	10
	Il testo risulta strutturato e organizzato in modo adeguato e chiaro e appare coerente e coeso	15
	Il testo risulta strutturato e organizzato in modo organico ed efficace e appare coerente e coeso	20
Correttezza e proprietà linguistica (lessico, ortografia, uso della punteggiatura, della paratassi e dell'ipotassi)	Il testo risulta scorretto dal punto di vista grammaticale e lessicale e presenta un uso improprio della punteggiatura	1
	Il testo presenta diversi errori grammaticali, un lessico non sempre appropriato e un uso poco efficace della punteggiatura	5
	Il testo risulta nel complesso corretto dal punto di vista grammaticale e lessicale e presenta un uso adeguato della punteggiatura	10
	Il testo risulta corretto dal punto di vista grammaticale, presenta un lessico appropriato e un uso consapevole della punteggiatura	15
	Il testo risulta corretto dal punto di vista grammaticale, presenta un lessico vario e accurato e un uso efficace della punteggiatura	20
Precisione dei riferimenti culturali e capacità di esprimere giudizi critici e valutazioni personali	Il testo non presenta riferimenti culturali e non esprime giudizi e valutazioni personali	1
	Il testo fornisce riferimenti culturali generici e presenta giudizi e valutazioni personali in maniera episodica	5
	Il testo fornisce riferimenti culturali adeguati e presenta alcuni giudizi e valutazioni personali	10
	Il testo fornisce riferimenti culturali appropriati e presenta pertinenti giudizi e valutazioni personali	15
	Il testo fornisce riferimenti culturali approfonditi e presenta giudizi critici e motivate valutazioni personali	20
Analisi e comprensione del testo argomentativo	Non individua la tesi e le argomentazioni del testo	1
	Individua in modo confuso la tesi e le argomentazioni del testo	5
	Individua solo in parte e in modo non sempre chiaro la tesi e le argomentazioni del testo	10
	Individua la tesi e le argomentazioni del testo in modo corretto	15
	Individua la tesi e le argomentazioni del testo in modo consapevole e critico	20
Strutturazione logica della tesi e dell'argomentazione	Assenza di tesi e di argomentazione	1
	Tesi confusa o non chiaramente individuabile e argomentazione parziale e non sempre ben articolata	5
	Tesi non sempre coerente e argomentazione parziale e non sempre ben articolata	10

	Tesi semplice e coerente e argomentazione lineare e logicamente valida	15
	Tesi chiara e coerente e argomentazione lineare e logicamente valida	20
Punteggio ottenuto		

Tipologia C Testo espositivo- argomentativo (Il punteggio specifico in centesimi va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento per eccesso per un risultato uguale o maggiore a 0,50)

Indicatori	Descrittori	Punti
Ideazione , pianificazione, organizzazione del testo, coerenza e coesione testuale	Il testo non risulta strutturato né articolato	1
	Il testo risulta strutturato e organizzato in modo parziale e poco chiaro e non sempre appare coerente e coeso	5
	Il testo risulta strutturato e organizzato in modo accettabile e poco chiaro e nel complesso appare coerente e coeso	10
	Il testo risulta strutturato e organizzato in modo adeguato e chiaro e appare coerente e coeso	15
	Il testo risulta strutturato e organizzato in modo organico ed efficace e appare coerente e coeso	20
Correttezza e proprietà linguistica (lessico, ortografia, uso della punteggiatura, della paratassi e dell'ipotassi)	Il testo risulta scorretto dal punto di vista grammaticale e lessicale e presenta un uso improprio della punteggiatura	1
	Il testo presenta diversi errori grammaticali, un lessico non sempre appropriato e un uso poco efficace della punteggiatura	5
	Il testo risulta nel complesso corretto dal punto di vista grammaticale e lessicale e presenta un uso adeguato della punteggiatura	10
	Il testo risulta corretto dal punto di vista grammaticale, presenta un lessico appropriato e un uso consapevole della punteggiatura	15
	Il testo risulta corretto dal punto di vista grammaticale, presenta un lessico vario e accurato e un uso efficace della punteggiatura	20
Precisione dei riferimenti culturali e capacità di esprimere giudizi critici e valutazioni personali	Il testo non presenta riferimenti culturali e non esprime giudizi e valutazioni personali	1
	Il testo fornisce riferimenti culturali generici e presenta giudizi e valutazioni personali in maniera episodica	5
	Il testo fornisce riferimenti culturali adeguati e presenta alcuni giudizi e valutazioni personali	10
	Il testo fornisce riferimenti culturali appropriati e presenta pertinenti giudizi e valutazioni personali	15
	Il testo fornisce riferimenti culturali approfonditi e presenta giudizi critici e motivate valutazioni personali	20
Rispetto delle consegne (titolo, lunghezza ed eventuale parafrasi)	Fraintende e non risponde alle richieste della traccia	1
	Sviluppa l'argomento in modo frammentario e disorganico e risponde in modo confuso alle richieste	5
	Sviluppa l'argomento in modo superficiale e risponde in modo limitato alle richieste	10
	Sviluppa l'argomento in modo essenziale e risponde generalmente con aderenza alle richieste	15
	Sviluppa l'argomento in modo consapevole e risponde in modo pertinente alle richieste	20
Esposizione e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	L'esposizione non è consequenziale e i riferimenti culturali sono assenti o errati	1
	L'esposizione risulta frammentaria e/o confusa e i riferimenti culturali sono appena accennati	5
	L'esposizione non è sempre lineare e i riferimenti culturali sono generici	10
	L'esposizione è chiara e generalmente argomentata e i riferimenti culturali sono adeguati	15
	L'esposizione è articolata e argomentata e i riferimenti culturali sono precisi e pertinenti	20
Punteggio ottenuto		

- **Griglia Valutazione Seconda Prova**

Articolazione: Enogastronomia – Servizi di Sala e di Vendita/Cucina

Indicatori	Descrittori	Punti	Punteggio
COMPRESIONE del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	Scarsa: trattazione non aderente alla traccia	1	
	Sufficiente: la traccia è aderente nei contenuti essenziali	1.5	
	Adeguate: la traccia è aderente in tutti i contenuti	2	
	Pienamente aderente: risponde sempre in maniera pertinente	3	

Indicatori	Descrittori	Punti	Punteggio
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	Scarsa: non conosce i contenuti	1	
	Frammentaria: conosce i contenuti in maniera parziale e non sempre in maniera completa	2	
	Lacunosa: conosce i contenuti in maniera essenziale	3	
	Sufficiente: sufficientemente corretta con rielaborazione minima	4	
	Buona: contenuti completi e talvolta approfonditi, buona la rielaborazione	5	
	Esaustiva: contenuti corretti, sempre approfonditi ed esaurienti	6	

Indicatori	Descrittori	Punti	Punteggio
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	Non interpreta la richiesta adeguatamente, non individua le problematiche e/o le situazioni	1	
	Individua le problematiche e/o le situazioni in modo parziale e non fornisce soluzioni	2	
	Individua le problematiche e/o le situazioni in modo parziale e non fornisce soluzioni pertinenti	3	
	Individua le problematiche e/o le situazioni in maniera sostanziale e fornisce soluzione pertinenti senza motivarle	4	
	Individua le problematiche e/o le situazioni in modo esauriente, fornisce soluzioni pertinenti con un minimo di motivazione	5	
	Individua discretamente le problematiche e/o le situazioni motivando in maniera sufficiente la tesi sostenuta	6	
	Individua strategie appropriate per la soluzione dei problemi	7	
	Individua strategie appropriate, formulando proposte operative originali per la soluzione dei problemi	8	
Indicatori	Descrittori	Punti	Punteggio
CORRETTEZZA morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	Superficiale: rielaborazione mnemonica e acritica, terminologia non corretta o non pertinente	1	
	Sufficiente: esposizione e terminologia tecnica semplice	1.5	
	Adeguate: esposizione semplice ma argomentata, terminologia tecnica adeguata	2	
	Approfondita: argomenta in maniera critica e usa terminologia tecnica appropriata	3	

**Totale punteggio
Prova _____ / 20**

Il punteggio viene arrotondato per eccesso per un risultato uguale a 0,50

• **Allegato A OM 55/2024 - Griglia di valutazione della prova orale**

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50 - 2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3 - 3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4 - 4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3 - 3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4 - 4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3 - 3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4 - 4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
Punteggio totale della prova				

- **Modello Certificazione delle competenze**

Cognome		Nome			
Luogo di nascita		Data di nascita			
Triennio di riferimento 2023/2026		Classe			
Indirizzo		Articolazione.....			
Competenze relative al profilo in uscita Area generale (D.Lgs.n.61 del 2017 e D.i. n.92 del 2018, All. 1)			Livello Base	Livello Medio	Livello Avanzato
Agire in riferimento a 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					
Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali					
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					
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					
Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro					
Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali					
Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete					
Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento					
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					
Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi					
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					
Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi					

Competenze di indirizzo relative al profilo in uscita (D.lgs.n.61 del 2017,Articolo 3, comma 1, lettera g)	Livello Base	Livello Medio	Livello Avanzato
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.			
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.			
Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.			
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			
Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative			
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.			
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 <i>Made in Italy</i> .			
Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.			
Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di <i>Hospitality Management</i> , rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.			
Supportare le attività di <i>budgeting-reporting</i> aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di <i>Revenue Management</i> , perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.			
Contribuire alle strategie di <i>Destination Marketing</i> 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.			

IL CONSIGLIO DI CLASSE

Materia	Docente
Lingua e Letteratura italiana	MANCUSO GIOVANNA
Storia	MANCUSO GIOVANNA
Lingua Inglese	TODARO GIOVANNI
Matematica	MESSANA LEONARDO
Scienze motorie e sportive	ALCAMO DIEGO
Religione Cattolica	GIAMBONA MARIA
Lingua Francese	ORLANDO SERENA
Scienza e cultura dell'alimentazione	CAMPISI MARIA ANTONIETTA
Diritto e tec. ammin. Strut. ricettive	SANTANGELO PATRIZIA
Lab. Serv. Enog. Sett. Cucina	TODARO FRANCESCO
Lab. Serv. Enog. Sett. Cucina	MASANELLI ANTONINO
Lab. Serv. Enog. Sett. Sala e Vendita	TILOTTA FRANCESCO
Docente per le attività di sostegno	VIRGILIO ROBERTA
Docente per le attività di sostegno	GUIDA NICOLA

Erice, 12 /05/2026

(1) F.to LA DIRIGENTE SCOLASTICA
Prof.ssa Giuseppa MANDINA

(1) Firma autografa sostitutiva a mezzo stampa ai sensi dell'art.3 comma 2 del D.lgs. 39/1993