

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: P

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

Profilo professionale: Enogastronomia, opzione Pasticceria

Letto e approvato il: 12 /05/2026

I.I.S. "I. E V. FLORIO" - ERICE Prot. 0010871 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	13
Presentazione della classe	17
Storia, composizione e ore FSL della classe	15
Andamento del credito scolastico	16
Criteri per l'attribuzione del credito scolastico	17
Parametri per l'attribuzione del credito	17
Percorsi formativi trasversali	18
Linee metodologiche	21
Verifiche e valutazione	21
Strategie e interventi di recupero	26
Articolazione e modalità di svolgimento dell'Esame	26
Elenco Allegati	30
Il Consiglio di classe	93

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 - prodotti dolciari"

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:

Competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale:

- 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 prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello b2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER);
- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- 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 e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Competenze specifiche di indirizzo:

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-alberghiera;
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera;
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto;

- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione e specifiche necessità dietologiche;
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

3. Consiglio di classe

Disciplina	Docente
Lingua e Lett. Italiana	ALESTRA GIUSEPPINA
Storia	ALESTRA GIUSEPPINA
Lab. di Arte Bianca e Pasticceria	LA SALA ANTONINO
Arte e Territorio	SCHIERA ALESSANDRA
Diritto e Tec. Amministrative della struttura ric.	GANDOLFO CARMELO
Scienza e Cult. Alimentazione	CIPOLLA ANNAMARIA
Lingua Inglese	SAMMARTANO VITTORIA
Lingua Francese	IMPELLIZZERI ILENIA FRANCESCA
Matematica	CIPOLLA GIUSEPPE
Scienze motorie	ALCAMO DIEGO
Religione	CIOLINO GIOVANNA
Sostegno	CASSISA GIACOMA
Sostegno	RIBERA CRISTINA
Sostegno	GUARINO CLAUDIA

4. Docenti componenti la Commissione d'Esame

Disciplina	Docente
Lab. di Arte Bianca e Pasticceria	LA SALA ANTONINO
Scienza e Cult. Alimentazione	CIPOLLA ANNAMARIA
Lingua e Lett. Italiana / Storia	Commissario esterno
Lingua Inglese	Commissario esterno

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

E' 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 del 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 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 materia 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

Composizione del gruppo

La classe è composta da 15 alunni (8 maschi e 7 femmine). La frequenza è regolare per 13 studenti, mentre 2 risultano attualmente non frequentanti. Il gruppo accoglie 3 alunni con programmazione personalizzata seguiti dal docente di sostegno: per due di essi è prevista una progettazione curricolare, mentre per il restante una programmazione differenziata.

Aspetti relazionali e comportamentali

Sotto il profilo relazionale, la classe si presenta serena e coesa; la socializzazione interna è articolata in piccoli sottogruppi nati da affinità personali che convivono in modo armonioso. Il rapporto con il corpo docente e il personale scolastico è improntato al rispetto reciproco e alla corretta osservanza del Regolamento d'Istituto. Gli studenti dimostrano un atteggiamento educato e collaborativo nei confronti degli adulti e dei pari.

Frequenza e partecipazione

[OMISSIS] Per una parte significativa del gruppo la frequenza è costante, tuttavia si riscontra una fascia di alunni con un numero elevato di assenze che incide sulla continuità didattica. La partecipazione al dialogo educativo è nel complesso sufficiente, sebbene emerga talvolta una certa passività: l'interesse e l'apporto propositivo risultano più evidenti solo in alcune aree disciplinari, mentre in altre la classe tende a un ruolo maggiormente ricettivo.

Livelli di apprendimento e metodo di lavoro

Il gruppo classe è eterogeneo per stili di apprendimento e ritmi di acquisizione.

Una ristretta parte degli studenti possiede solide basi strumentali, autonomia metodologica e un ritmo di lavoro rapido.

La maggior parte degli alunni presenta competenze di base complessivamente adeguate, pur necessitando di tempi più distesi per l'elaborazione dei contenuti.

Un sottogruppo evidenzia invece fragilità nell'organizzazione dello studio e nell'applicazione delle strategie logico-deduttive.

Sul piano metodologico, si osserva in diversi alunni una tendenza all'apprendimento mnemonico a scapito di una rielaborazione critica e personale. Permangono, per alcuni elementi, difficoltà nel consolidamento delle lacune del primo quadrimestre e una discontinuità nell'impegno domestico, aspetti su cui il Consiglio di Classe sta lavorando per favorire una maggiore responsabilizzazione in vista dell'Esame di Maturità.

13. Storia, composizione e ore di FSL della classe

ALUNNA/O	PROVENIENZA	ORE FSL
[OMISSIS]	4P	218
[OMISSIS]	4P	170
[OMISSIS]	4P	215

[OMISSIS]	4P	225
[OMISSIS]	4P	244
[OMISSIS]	4P	244
[OMISSIS]	4P	328
[OMISSIS]	4P	261
[OMISSIS]	4P	216
[OMISSIS]	4P	211
[OMISSIS]	4P	253
[OMISSIS]	4P	180
[OMISSIS]	4P	152
[OMISSIS]	4P	220
[OMISSIS]	4P	313

14. Andamento del credito scolastico

Alunna/o	Credito III anno	Credito IV anno	Totale
[OMISSIS]	...	...	...
[OMISSIS]	...	...	...
[OMISSIS]	...	...	...
[OMISSIS]	...	...	...
[OMISSIS]	...	...	...
[OMISSIS]	...	...	...
[OMISSIS]	...	...	...
[OMISSIS]	...	...	...
[OMISSIS]	...	...	...
[OMISSIS]	...	...	...
[OMISSIS]	...	...	...
[OMISSIS]	...	...	...
[OMISSIS]	...	...	...
[OMISSIS]	..	...	...
[OMISSIS]	...	...	...
[OMISSIS]	..	...	...

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	26/ 01/26 Partecipazione alla Visita virtuale di Auschwitz Birkenau organizzata dal MIM 29/01/26 Partecipazione alla Giornata della Memoria presso l'Auditorium G. Pagoto, per la visione del film "Il Labirinto del silenzio" di Guido Ricciarelli.v 08/05/26 giornata conclusiva dedicata alla restituzione dell'esperienza del "Treno della Memoria" presso il Cine-Teatro Ariston	26/01/26 tutti (assenti [OMISSIS] 29/01/26 tutti (assenti [OMISSIS] 08/05/26 tutti [OMISSIS]
Progetto legalità	Riflessione sui temi della lotta alla mafia e alla criminalità organizzata per la formazione di una cittadinanza consapevole	-21/03/26 XXXI Giornata della Memoria e dell'impegno in ricordo delle vittime innocenti di tutte le mafie -24/03/26 settimana " Non ti scordar di me", inaugurazione di un murales dedicato a Mauro Rostagno -31/03/26 settimana "Non ti scordar di me" rappresentazione teatrale "Sangue nostro" presso l'Auditorium Pagoto. Incontro con Margherita Asta	21/03/26 tutti (presenti [OMISSIS] -24/03/26 tutti (assenti [OMISSIS] -31/03/26 tutti (assenti [OMISSIS]
Orientamento formativo	Informazioni relative alle offerte di studio e professionali sulla base dell'analisi dei bisogni	26/11/25 Visita aziendale c/o la struttura San Vito Resort a San Vito Lo Capo– incontro con lo chef Filippo La Mantia -26/02/26 incontro orientamento con Alma, la scuola internazionale di cucina italiana - 03/03/26 Incontro con la Fondazione ITS Academy Emporium del Golfo, istituto di specializzazione post-diploma che offre corsi biennali altamente professionalizzanti nel settore agroalimentare	26/11/25 alunni coinvolti[OMISSIS] -26/02/26 tutti (assenti [OMISSIS] -03/03/26 tutti (assenti [OMISSIS]

[OMISSIS]

		-17/03/26 Orientamento Universitario presso Polo Universitario di Trapani 27/03/26 Servizio presso la Prefettura 30/03/26 Polo Universitario di Trapani Per partecipare all'evento Autism Day.	-17/03/26 tutti 27/03/26 [OMISSIS] 30/03/26 tutti (assente [OMISSIS])
Progetto Racconti 2.Z Prima edizione	Educazione alla lettura consapevole Lettura e analisi dei romanzi:	21/04/26 Rassegna letteraria ad Erice "Racconti 2.Z": Rappresentazione teatrale "Di zucchero e ovatta" con la regia di G. Figuccio 23/04/26 Incontro con lo scrittore Alaa Faraj presso il teatro Gebel Hamed di Erice -Lettura e analisi di alcuni brani del romanzo di Alaa Faraj "Perchè ero ragazzo"	21/04/26 [OMISSIS] 23/04/26 [OMISSIS]
Corsi di formazione professionale	Acquisizione di competenze professionali d'indirizzo	14/04/26 e 20/04/26 Corso formazione per operatore preparazione pasti per celiaci in collaborazione con l'ASP di Trapani.	14/04/26 e 20/04/26 [OMISSIS] 14/04/26 [OMISSIS]
Progetto PNRR	Potenziamento preparazione INVALSI	Potenziamento competenze di base della Lingua italiana date: 22/10/25 29/10/25 04/11/25 11/11/25 19/11/25 26/11/25 03/12/25 16/12/25 17/12/25	22/10/25 3 ore [OMISSIS] 29/10/25 3 ore [OMISSIS] 4/11/25 3 ore [OMISSIS] 11/11/25 3 ore [OMISSIS] 19/11/25 3 ore [OMISSIS] 26/11/25 3 ore

			[OMISSIS] 3/12/25 3 ore [OMISSIS] 16/12/25 3 ore [OMISSIS] 17/12/25 2 ore [OMISSIS]
Progetto PNRR @Lab_School	Percorsi di potenziamento delle competenze di base della lingua italiana	Potenziamento delle competenze di base 25/02/26 04/03/26 18/03/26 25/03/26 15/04/26 22/04/26 29/04/26	25/02/26 3 ore [OMISSIS] 04/03/26 3 ore [OMISSIS] 18/03/26 3 ore [OMISSIS] 25/03/26 3 ore [OMISSIS] 15/04/26 2 ore [OMISSIS] 22/04/26 3 ore [OMISSIS] 29/04/26 3 ore [OMISSIS]
Progetto Didattico: "L'Oro Rosso di Trapani: Arte, Territorio, Tradizioni e Arte dolciaria"	Valorizzazione del territorio e promozione dell'artigianato locale.	25/02/26 Uscita didattica presso l'atelier Rossocorallo di Platimiro Fiorenza	25/02/26 tutti (assente [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, 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	4
	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 incertezza e opera collegamenti corretti	2
	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. Procedo 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 prefigurare 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 PROFESSIONA LE	Competenza scientifica e tecnologica Competenza imprenditorial e e tecnico-profes sionale	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	Sarà attribuito il VOTO 8 allo studente che

	c) costanza nella frequenza d) buon interesse e partecipazione attiva alle lezioni e) proficuo svolgimento, nel complesso, delle consegne scolastiche f) media dei voti di profitto pari o superiore a sei	soddisferà 4 condizioni su 6
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 incontinibile 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, è stata effettuata una pausa didattica e si è proceduto con il recupero in itinere/ attivazione di corsi di recupero, 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 allegato 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.

- **Modalità di formulazione e di realizzazione delle prove degli Esami di Stato per alunni con disabilità e disturbi specifici di apprendimento**

Poiché l'Esame di Stato costituisce per ogni allievo un evento impegnativo di verifica, sia dell'apprendimento scolastico che del livello di maturità raggiunta, **il CdC propone:**

- **per alunni con programmazione differenziata**
 - **l'assistenza**, durante la prova orale, da parte dell'insegnante di sostegno che ha seguito l'alunno durante l'anno, in qualità di mediatore, facilitatore della comunicazione e dell'esposizione e per favorire una corretta esposizione davanti alla commissione;
 - una sola prova di esame, il **colloquio**: questo momento sarà gestito con la mediazione dell'insegnante di sostegno, con le stesse modalità utilizzate nelle verifiche orali nel corso dell'anno e in relazione alle limitate capacità di espressione verterà su argomenti del proprio vissuto e/o sulla tesina preparata nel corso dell'anno e/o su argomenti specifici su cui l'alunno è stato preparato
- **per alunni con programmazione della classe**
 - **l'assistenza**, durante le prove scritte e orali, da parte dell'insegnante di sostegno che ha seguito l'alunno durante l'anno, in qualità di mediatore, facilitatore della comunicazione e dell'esposizione e per favorire una corretta esposizione davanti alla commissione;
 - **concessione di tempi aggiuntivi** per l'espletamento delle prove scritte, necessari per consentire all'alunno una corretta decodifica delle tracce e una produzione/revisione adeguata dei contenuti.

Il **colloquio** sarà affrontato dallo studente nelle modalità scelte dalla Commissione per tutti gli alunni ma se necessario si chiederà la mediazione dell'insegnante di sostegno solo per mettere a proprio agio lo studente per la rievocazione degli argomenti tuttavia si consiglia l'utilizzo di mappe concettuali prodotte durante l'anno scolastico dallo stesso studente. Inoltre la presenza del docente di sostegno poiché potrà fare da mediatore potrà favorire la comprensione delle consegne .

22. Elenco allegati

- Progetto e schema consuntivo delle attività svolte nel Moduli Orientamento formativo
- Relazioni finali dei docenti e programmi svolti
- Programma svolto Insegnamento Ed.Civica
- Relazioni finali Docenti di sostegno [OMISSIS]
- 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'O.M. n 90 del 21/5/2001, art. 15, comma 5) [OMISSIS]
- Modello Certificazione delle competenze

**PROGETTO E SCHEMA CONSUNTIVO
DELLE ATTIVITA' SVOLTE NEL MODULO
ORIENTAMENTO FORMATIVO**

PROGETTO MODULO ORIENTATIVO

D.M. 22 Dicembre 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:

1. **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
2. **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.
3. **Consapevolezza emozionale:** 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
4. **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

Target:

Studenti di **tutte le classi** ai quali proporre attività diversificate

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.
- Le attività del progetto vengono gestite dai **Consigli di classe del biennio**, nel rispetto delle uda della Progettazione di Istituto.
- Gli **alunni del triennio** svolgeranno le attività previste con la guida del **tutor per l'orientamento** e registreranno le competenze acquisite nell'**e-portfolio**. Il tutor avrà cura di concordare 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 previste le 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 PCTO svolte in classe (Nota MIUR 2790 dell'11/10/2023)

Esperienze formative e professionali in laboratorio e sul campo

Percorsi interdisciplinari: Uda

Programma Erasmus

Risorse necessarie:

- **Materiali didattici:** Test psicometrici, brochure informative sui percorsi accademici e professionali, materiali per i workshop.
- **Spazi:** Aule per i laboratori, sale per le simulazioni, auditorium per gli incontri con esperti.

Monitoraggio e valutazione:

Ogni modulo sarà monitorato con feedback da parte degli studenti, degli esperti coinvolti e dei docenti. Saranno utilizzati questionari di soddisfazione, interviste e test di autovalutazione.

Pubblicità e Disseminazione:

- La scuola condividerà i risultati del progetto sul proprio sito web e tramite social media.

Elementi qualificanti il progetto:

Approccio integrato e personalizzato: Ogni modulo si basa su attività esperienziali e di riflessione personale, in linea con il D.M. 328/2022.

Integrazione con il territorio: Collaborazione costante con enti, imprese, università e ITS.

Continuità formativa: Il percorso si articola in tre anni, con una progressione logica e coerente con l'età evolutiva e le tappe scolastiche.

Uso delle tecnologie: Strumenti digitali e multimediali sono centrali nelle attività e nella costruzione dell'e-portfolio.

Risultati attesi:

- Riduzione del rischio di dispersione scolastica attraverso una maggiore motivazione.
- Maggiore consapevolezza negli studenti rispetto al proprio progetto di vita e alle opportunità disponibili.
- Capacità di progettazione autonoma e sviluppo di competenze orientative durature.
- Incremento della collaborazione scuola-territorio.

Replicabilità del progetto:

Il progetto può essere replicato con adattamenti minimi, grazie a:

4. Struttura modulare.
5. Flessibilità nell'organizzazione delle attività.
6. Utilizzo di strumenti standardizzati (test, rubriche, questionari).
7. Ampia rete di collaborazioni che può essere costruita anche localmente.

PROGETTO MODULO ORIENTATIVO Scheda progettuale classe V sez. P			
MODULI 1 E 2	ORE	LUOGO DOVE SI E' SVOLTA L'ATTIVITA'	ALUNNI COINVOLTI
Incontri di carattere orientativo con imprenditori, artigiani e professionisti, centri per l'impiego	6 ore	Progetto Valorizzazione Prodotti del Territorio: Lezione sull'arte del corallo, visita guidata delle botteghe artigiane del territorio. Incontro con il Maestro Platimiro Fiorenza presso l'atelier Rosso Corallo	Tutti
Incontri con esperti universitari e tutor di corsi ITS.	2 ore 2 ore	- Incontro con la Fondazione ITS Academy Emporium del Golfo, istituto di specializzazione post-diploma che offre corsi biennali altamente professionalizzanti nel la sala Floriodel nostro Istituto. - Incontro orientamento con Alma, la scuola internazionale di cucina italiana. Presso la sala Florio del nostro Istituto	Tutti Tutti
Studio delle competenze richieste nei diversi ambiti professionali.	1 ora	- Incontro con la psicologa dott.ssa Manuela Mancuso. In classe. - Corso formazione per operatore preparazione pasti per celiaci in collaborazione con l'ASP di Trapani.	Tutti [OMISSIS]
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 con la tutor per l'orientamento prof.ssa Giuseppina Ardagna	Tutti

Visite a università, centri di alta formazione e aziende	6 ore	• Visita aziendale c/o la struttura San Vito Resort a San Vito Lo Capo– incontro con lo chef Filippo La Mantia	[OMISSIS].
Partecipazione ad eventi	2 ore 3 ore 3 ore 3 ore 3 ore	• Settimana “ Non ti scordar di me”, inaugurazione di un murales dedicato a Mauro Rostagno • Partecipazione alla Giornata della Memoria presso l’Auditorium G. Pagoto, per la visione del film “Il Labirinto del silenzio” di Guido Ricciarelli. • Rappresentazione teatrale presso l’Auditorium Pagoto “Sangue nostro” con Fabrizio Coniglio. • Rassegna letteraria ad Erice “Racconti 2.Z”: Rappresentazione teatrale “Di zucchero e ovatta” con la regia di G. Figuccio • Rassegna letteraria ad Erice “Racconti 2.Z”: Incontro con Mario Bonaldi, presentazione del libro “ Se una notte piovosa il tuo tetto fosse il cielo. Voci femminili di resistenza a Gaza”	Tutti Tutti Tutti [OMISSIS]
Laboratori di comunicazione efficace e public speaking, storytelling personale, simulazioni di colloqui di lavoro, redazione di curriculum efficaci			
Esercitazioni pratiche di team working e sviluppo della leadership		• Servizio di sala presso la Prefettura	[OMISSIS]
Competenze digitali per il lavoro (uso di piattaforme per la ricerca del lavoro, Linkedin, e-reputation)	4 ore	• Elaborazione compiti di realtà con uso di piattaforme digitali	Tutti

Compilazione dell'e-portfolio e scelta del capolavoro	4 ore	*Confronto e chiarimenti sul capolavoro a cura del tutor per l'orientamento prof.ssa Giuseppina Ardagna	Tutti
Introduzione alla scrittura motivazionale (lettera di presentazione)	1 ora	*Lezione a cura del tutor per l'orientamento prof.ssa Giuseppina Ardagna	Tutti
Incontri sui temi dell'accoglienza e della cittadinanza attiva	4 ore 3 ore 3 ore 3 ore	- Giornata conclusiva dedicata alla restituzione dell'esperienza del "Treno della Memoria" presso il Cine-Teatro Ariston - Partecipazione alla Giornata della Memoria presso l'Auditorium G. Pagoto, per la visione del film "Il Labirinto del silenzio" di Guido Ricciarelli - Polo Universitario di Trapani. Partecipazione alla giornata dell' Autism Day. - XXXI Giornata della memoria e dell'impegno in ricordo delle vittime	Tutti Tutti Tutti [OMISSIS]
Visite guidate di centri storici/musei/monumenti	2 ore	Visita guidata online dei campi di concentramento di Auschwitz-Birkenau	Tutti
ALTRO	1 ora	Consegna elaborato per il progetto "Treno della memoria"	[OMISSIS]

Erice, 12/05/2025

La Docente
Prof.ssa Giuseppina Ardagna

RELAZIONI FINALI DEI DOCENTI E PROGRAMMI SVOLTI

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO
CLASSE 5 [^] SEZ. P
DISCIPLINA Lingua e letteratura italiana/Storia
PROF. Giuseppina Alestra
SITUAZIONE DELLA CLASSE
PARTECIPAZIONE E IMPEGNO:IMPEGNO: La classe evidenzia una discreta capacità di relazione. Dal punto di vista disciplinare manifesta a volte una certa difficoltà a mantenere l'attenzione e la concentrazione. Qualche studente dimostra senso di responsabilità, interesse e partecipazione al dialogo educativo, mentre gli altri allievi necessitano di sollecitazioni per migliorare la propria predisposizione all'ascolto e alla partecipazione. Qualche allievo, si distingue dimostrando attitudine allo studio e all'approfondimento; al contrario la maggior parte conduce uno studio più lento e poco sistematico, caratterizzato unicamente da un impegno saltuario e mnemonico. Qualche altro studente manifesta deboli motivazioni, applicazione saltuaria o del tutto carente. La frequenza è stata pressoché regolare. METODO DI STUDIO:STUDIO: Per ciò che concerne il metodo di studio acquisito, si può dire che gran parte degli studenti mostra di aver acquisito la capacità di introiettare in modo superficiale contenuti poco coesi , solo alcuni sono stati in grado di rielaborare tali contenuti per renderli tra loro coerenti e personalizzati. Pertanto il gruppo degli studenti, alla fine del percorso, non risulta omogeneo in un'ottica di crescita e di acquisizione di abilità, conoscenze e competenze che solo alcuni, grazie ad un adeguato metodo di studio, hanno conseguito ad un livello soddisfacente. Il raggiungimento di tali competenze, abilità e conoscenze è stato più arduo per il resto del gruppo classe, penalizzato da un metodo di studio insicuro. PROGRESSIONE NELL'APPRENDIMENTO E LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO: Si rileva che il gruppo degli studenti ha raggiunto complessivamente una

sufficiente abilità sia nella rielaborazione autonoma e personale dei contenuti di studio, che nella loro esposizione, mentre permangono lacune nella produzione scritta, in particolare per alcuni alunni. Si distinguono, d'altra parte, singoli studenti che dimostrano di avere raggiunto una soddisfacente crescita delle capacità linguistiche, di analisi, di rielaborazione e restituzione dei contenuti e della padronanza nella produzione scritta.

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 Stato.
- 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

EVENTUALI ALTRE ATTIVITA' INTEGRATIVE:

-partecipazione al progetto "Treno della Memoria", che prevede un significativo percorso di approfondimento sui luoghi della memoria europea, con meta finale la visita al campo di sterminio di Auschwitz-Birkenau. Gli studenti sono chiamati a realizzare un elaborato, in formato cartaceo o multimediale, sul tema della Shoah, secondo le seguenti forme espressive : racconto; testo poetico; documentario; saggio; elaborato grafico-pittorico.

-Giornata della Memoria giovedì 29 gennaio alle ore 09,00 presso l'Auditorium G. Pagoto, sarà proiettato il film "Il Labirinto del silenzio" di Guido Ricciarelli.

-21/03/26 XXXI Giornata della Memoria e dell'impegno in ricordo delle vittime innocenti di tutte le mafie manifestazione presso il Centro Polifunzionale di via Antonino Rosmini,13 Erice Casa Santa

-24/03/26 settimana " Non ti scordar di me", inaugurazione di un murales dedicato a Mauro

Rostagno

-31/03/26 settimana "Non ti scordar di me":

- rappresentazione teatrale "Sangue nostro" presso l'Auditorium Pagoto.
- Incontro con Margherita Asta

-24/04/26 Incontro con lo scrittore Alaa Faraj presso il teatro Gebel Hamed di Erice. Lettura e analisi di alcuni brani del romanzo di Alaa Faraj "Perchè ero ragazzo"

PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI

Lingua e letteratura italiana

UDA N° 1: Conoscere per valorizzare

Il Positivismo

Naturalismo: Gervaise e l'acquavite da "l'Assommoir" di Émile Zola

Il Verismo e Giovanni Verga: vita, pensiero e poetica

Le opere: "Rosso Malpelo", "I Malavoglia" (trama), "Mastro don Gesualdo" (trama)

Il Decadentismo

Gabriele D'Annunzio: vita, pensiero e poetica

Le opere: da "Il piacere": L'attesa dell'amante (I,1); da "Alcyone": La pioggia nel pineto.

UDA N° 2: Made in Italy

Giovanni Pascoli: vita, pensiero e poetica

Le opere: da "Myricae": Lavandare, X Agosto

Il nuovo romanzo europeo

Luigi Pirandello: vita, opere, pensiero e poetica

Opere: Novelle per un anno, da "Il fu Mattia Pascal": La nascita di Adriano Meis,

"Uno nessuno e centomila" (trama), "Sei personaggi in cerca d'autore" (trama)

UDA N° 3: Prevenzione, salute e benessere

Il Futurismo - L'avanguardia futurista (sintesi)

Caratteri generali dell'Ermetismo (sintesi)

Giuseppe Ungaretti: vita, pensiero e poetica

Le opere: da "L'Allegria": Veglia, In memoria, soldati

Da “Sentimento del tempo”: La madre

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

Le opere: da Acque e terre: Ed è subito sera

da Giorno dopo giorno: Alle fronde dei salici

Il Neorealismo, tematiche e scelte formali :

“E dei caduti che facciamo?” Da: La casa in collina di Cesare Pavese

“Questo è l’inferno” da: Se questo è un uomo di Primo Levi

Storia

UDA N° 1: Conoscere per valorizzare

I problemi dell'Italia unita

La questione meridionale

Conflitti e rivoluzioni nel primo Novecento

Gli scenari economici e politici all’inizio del Novecento

Sviluppo industriale e società di massa

Le potenze europee tra Otto e Novecento

L’età giolittiana in Italia

UDA N° 2: Made in Italy

La prima guerra mondiale

Cenni sulla rivoluzione russa

La crisi del dopoguerra

La crisi della civiltà europea

UDA N° 3: Prevenzione, salute e benessere

Il fascismo al potere: un regime totalitario

La Germania dalla sconfitta alla crisi

Il Nazismo al potere

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

La seconda guerra mondiale

1943: L'Italia divisa La Resistenza e la liberazione

Il mondo bipolare: blocco occidentale e blocco orientale

Erice, 12/05/2026

Il docente

Giuseppina Alestra



RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE V SEZ. P

DISCIPLINA: Lab. Servizi di Enogastronomia opzione prodotti dolciari artigianali e industriali

PROF. La Sala Antonino

SITUAZIONE DELLA CLASSE

1. **PARTECIPAZIONE E IMPEGNO:** La classe V sez. PE è composta da 16 alunni di cui due ritirati durante il corso dell'anno scolastico "Roccia Alan e Zichichi Giuseppa, il gruppo classe si presenta appena eterogeneo nelle capacità, nell' interesse, nella partecipazione e nel profitto. Alcuni hanno mostrato durante l'anno scolastico una discreta disponibilità al dialogo educativo, altri hanno partecipato in maniera discontinua. Gli allievi che hanno partecipato con le loro osservazioni e interventi hanno contribuito in modo positivo al lavoro svolto in classe e in laboratorio. Soltanto qualche alunno ha mostrato poca partecipazione nonostante i continui solleciti. L'impegno per qualcuno è stato discontinuo o assente, buona parte della classe invece è stata costante durante l'anno scolastico.
2. **METODO DI STUDIO:** Il metodo di studio acquisito per buona parte degli alunni risulta sufficientemente autonomo e corretto, pronto alla soluzione dei casi pratici proposti.
1. **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 di ogni singolo alunno si è tenuto conto del livello di partenza, degli aspetti concernenti la maturità personale e relazionale e dell'impiego profuso durante l'anno scolastico. Nel complesso, è fondato motivo di ritenere che buona parte degli allievi hanno raggiunto un grado di preparazione accettabile.

ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO

COMPETENZE GENERALI E ABILITÀ

1. 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 un 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.

UDA TRASVERSALI CLASSE QUINTA

Competenze livello base:

(Orientamento formativo: Competenze per il successo)

Primo bimestre UDA N° 1

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

Progetto Ed. Civica: Cittadinanza digitale

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

Progetto Ed. Civica: Agenda 2030

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.

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.

ATTIVITÀ PROPOSTE

Esercitazioni laboratoriali modello Invalsi per lo svolgimento delle prove nazionali previste per le classi seconde e quinte.

Partecipazione degli allievi a concorsi specifici del settore alberghiero, a convegni e manifestazioni culturali, a fiere e mostre, a gite di istruzione, visite presso le aziende presenti nel territorio, incontri con autori, progetti sulla salvaguardia dell'ambiente (giornate FAI di autunno e di primavera) e della salute, progetti di Ed. alla legalità.

Corsi di lingua straniera e digitali per il conseguimento di certificazioni.

Esperienze “ERASMUS” per il potenziamento delle competenze sociali, culturali e linguistiche.

Attività di Formazione Scuola Lavoro.

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.

- 2. STRATEGIE DIDATTICHE: Problem solving, Brainstorming, mappe concettuali, Lezione frontale, Lavoro di gruppo, Simulazione, Soluzione di casi, Ricerca guidata, Metodo induttivo e deduttivo.**

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: caso pratico, verifica pratica, verifica orale.

5. EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO:

Dopo il primo quadrimestre un intervento di ripasso in itinere

6. STRUMENTI DIDATTICI - LIBRI DI TESTO:

Libro di testo-” laboratorio di pasticceria i prodotti, le tecniche la sicurezza triennio” casa editrice Alma -Plan;

Riviste specializzate;

Classroom con lezioni e video;

Laboratorio di cucina.

7. EVENTUALI ALTRE ATTIVITA' INTEGRATIVE:

Preparazione merenda didattica durante l'anno scolastico;

Preparazione e confezionamento banchetti;

Orientamento in entrata

8. PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI

SCHEMA DI SINTESI PROG. UDA 2025-2026

UDA CLASSI QUINTE PASTICCERIA LIBRO DI TESTO Laboratorio di Pasticceria - Il piacere di apprendere AGENDA 2030

UDA 1 CLASSI QUINTE Conoscere per valorizzare

(Orientamento formativo: Competenze per il successo)

■ Il concetto di qualità e la qualità totale

■ Analisi di un'etichetta di un prodotto alimentare

■ Approfondimento relativo alle certificazioni di qualità europee/locali ed i prodotti gastronomici di rilievo

■ L'eco sostenibilità alimentare e la cucina a km 0

■ I tre pilastri di una alimentazione sostenibile

■ Il caso dell'Italian sounding.

■ La creazione del piatto

■ La fisiologia del gusto

■ Le principali tecniche innovative in campo gastronomico

Pag. 207-219; Pag. 224-234; dispense del docente

ART. Pasticceria

⌘ La qualità alimentare da pag 280 a 281.

⌘ L'analisi sensoriale e la carta dei dessert da pag 290 a 291

UDA 2 CLASSI QUINTE MADE IN ITALY

Progetto Ed. Civica: Cittadinanza digitale

ART. Pasticceria

⌘ La pasticceria locale nel rispetto dell'eco sostenibilità da pag 361 a pag 379

UDA 3 CLASSI QUINTE Prevenzione, salute e benessere

Progetto Ed. Civica: Agenda 2030

■ Il decreto legislativo 81/2008 da pag 196 a pag 203

■ Sicurezza alimentare ed il pacchetto igiene pag 170-182

■ Le fonti di contaminazione ed i MOCA dispense del docente

■ Ricevimento delle derrate alimentari/ stoccaggio dispense del docente

■ Tecniche di conservazione tradizionali ed innovative per il prolungamento della shelf life del prodotto pag 360/362

ART. Pasticceria

⌘ Sicurezza sui luoghi di lavoro e l 'haccp pag 209 a pag 212 da pag 311 a 329.

⌘ La salute in pasticceria da pag 337 a 348

⌘ Le intolleranze in pasticceria pag 348

UDA 4 CLASSI QUINTE

La costruzione del futuro tra problemi e prospettive

ART. Pasticceria

⌘ Organizzazione e gestione del banqueting, dossier l'ingresso nel mondo del lavoro da pag 380 a 390

COMPITO DI REALTÀ

Compito di realtà uda 1-2: Organizzazione ottimale dei processi produttivi, valorizzando i punti di forza aziendali e le opportunità del territorio

Compito di realtà uda 3-4: La gestione dei rischi aziendali e la programmazione/attivazione di interventi mirati.

UDA TRASVERSALI CLASSE QUINTA

Primo bimestre UDA N° Conoscere per valorizzare

Nucleo tematico fondamentale di indirizzo

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.

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 Made in Italy

Nucleo tematico fondamentale di indirizzo

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

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

Terzo bimestre UDA N° 3 Prevenzione, salute e benessere Nucleo tematico fondamentale di indirizzo

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.

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

La costruzione del futuro tra competenze e prospettive Nucleo tematico fondamentale di indirizzo

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.

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.

Erice, 12/05/2026

**Il docente
La Sala Antonino**

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO
CLASSE 5 SEZ.P
DOCENTE: SCHIERA ALESSANDRA
DISCIPLINA: ARTE E TERRITORIO
SITUAZIONE DELLA CLASSE

PARTECIPAZIONE E IMPEGNO: Nel complesso, la classe ha risposto con entusiasmo e partecipazione attiva alle sollecitazioni didattiche. La maggioranza degli studenti ha dimostrato attenzione, rispetto delle scadenze e un interesse costante che ha permesso di raggiungere risultati soddisfacenti. Sebbene permangano alcuni casi isolati di scarsa proattività o discontinuità, il clima di lavoro è stato reso leggero e fruttuoso dalla sollecitudine dimostrata dalla gran parte degli alunni nel portare a termine i compiti assegnati.

METODO DI STUDIO: le attività sono state organizzate a seconda dell'argomento di studio nell'ambito dell'UDA da svolgere, facendo inizialmente un brainstorming con tutta la classe, creando così un elenco di suggerimenti. A questo vanno aggiunte alcune indicazioni utili se non emerse dal brainstorming con gli alunni, per esempio fornendo indicazioni su come esplorare la pagina del libro prima di iniziare lo studio o su come attivare le preconoscenze esistenti sull'argomento.

PROGRESSIONE NELL'APPRENDIMENTO E LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO:

Nel complesso il processo di apprendimento è risultato soddisfacente e il livello medio raggiunto può definirsi sufficiente.

ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO SECONDO LE INDICAZIONI DEI DIPARTIMENTI

COMPETENZE GENERALI E ABILITA':

- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
- Analizzare l'immagine del territorio sia per riconoscere le specificità del suo patrimonio culturale sia per individuare strategie di sviluppo del turismo integrato e sostenibile.
- Utilizzare il lessico specifico della disciplina e contestualizzare le correnti artistiche.
- Riconoscere e descrivere le opere d'arte emergenti e più significative affrontate, considerando periodo, autore, corrente stilistica, destinazione – funzione, rapporto con il pubblico e con la committenza, ubicazione geografica e collocazione storica e le relative realtà ambientali.
- Riconoscere e descrivere le opere d'arte presenti nel territorio.

2. **STRATEGIE DIDATTICHE:** le lezioni sono state per tutta la durata dell'anno scolastico in presenza, in forma di dialogo e sempre con l'ausilio della LIM per la condivisione di immagini, video e presentazioni Power Point della scrivente docente.

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:** sono state svolte sia verifiche scritte sia verifiche orali, per far sì che alunne alunni si esercitassero a esporre in maniera esauriente e con proprietà di linguaggio.

5. **EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO:** il recupero è stato svolto con studio individuale in itinere.

6. **STRUMENTI DIDATTICI - LIBRI DI TESTO:** materiali caricati su Classroom (video didattici, presentazioni Power Point, PDF etc)

7. EVENTUALI ALTRE ATTIVITÀ INTEGRATIVE:

Visita all'azienda artigianale Platimiro Fiorenza **"ROSSO CORALLO"** nell'ambito del progetto multidisciplinare "L'Oro Rosso di Trapani: Arte, Territorio, Tradizioni e Arte dolciaria".

PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI

UDA N° 1:Conoscere per valorizzare

- Arte e letteratura tra 800 e 900 in Italia e in Europa
- Realismo, Scuola di Barbizon, Impressionismo, Invenzione della fotografia

UDA N° 2: Made in Italy

- Post Impressionismo,
- Art Nouveau,
 - Modernismo e Liberty nel territorio

UDA N° 3:Prevenzione, salute e benessere

- Le Avanguardie figurative e l'arte tra le due guerre: Il concetto di "Avanguardia storica". L'Espressionismo francese i Fauves. Matisse. Espressionismo tedesco il gruppo Die Brücke. Il Cubismo Picasso e Braque. Il Futurismo Boccioni e Balla.

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

- Il Razionalismo italiano, esempi di architettura del territorio.
- L'arte del secondo dopoguerra e la contemporaneità.

Erice, 12/05/2026

Il docente *Alessandra Schiera*

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE V SEZ. P

DOCENTE: Prof.ssa VITTORIA SAMMARTANO

DISCIPLINA: LINGUA E CULTURA INGLESE

SITUAZIONE DELLA CLASSE

PARTECIPAZIONE E IMPEGNO: La classe, sin dall'inizio dell'anno scolastico, opportunamente motivata e incoraggiata in vista degli Esami di Stato conclusivi del percorso di studio, ha partecipato al dialogo didattico-educativo manifestando difficoltà ricettive e produttive pur mostrando via via un crescente interesse.

Alcuni alunni, con discreta attitudine per lo studio della lingua e della cultura inglese, hanno partecipato con interesse alle varie iniziative didattiche proposte.

Gli altri discenti hanno partecipato con maggiore interesse, soprattutto nel secondo quadrimestre, alle attività proposte e hanno cercato di rendere al meglio pur incontrando difficoltà linguistico-comunicative, specialmente nella produzione orale.

Gli alunni hanno mostrato un impegno discontinuo e si sono applicati superficialmente sia nello studio in classe che a casa.

Un gruppo ristretto si è mostrato disinteressato e non ha portato a termine le consegne date. Solo pochissimi discenti si sono impegnati seriamente e costantemente.

METODO DI STUDIO: Il metodo di studio seguito dalla classe è stato alquanto dispersivo e superficiale soprattutto a causa delle forti lacune linguistiche di base, della mancanza di volontà e di applicazione sistematica. A causa di ciò la maggior parte dei discenti si è avvalsa di uno studio meccanico e mnemonico. Pochi alunni si sono mostrati autonomi e capaci di approfondimento.

PROGRESSIONE NELL'APPRENDIMENTO E LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO: L'apprendimento, complessivamente, è stato condizionato dalla scarsa motivazione allo studio sistematico della disciplina a causa di una carente preparazione di base, da un interesse e una volontà non sempre adeguati, da una mancanza di fiducia nelle proprie capacità e da una conseguente insicurezza personale. Tenuto conto della situazione iniziale si può affermare, tuttavia, che si è registrata un'evoluzione positiva dell'apprendimento soprattutto nella produzione scritta. Il livello medio raggiunto dalla classe può considerarsi complessivamente sufficiente anche se alcuni alunni avrebbero potuto conseguire livelli più elevati.

La situazione difficile della classe ha di fatto ridotto al minimo la programmazione didattico-educativa iniziale visti i livelli eterogenei e i diversi bisogni formativi di ciascun discente. Gli argomenti trattati sono stati, pertanto, semplificati e ridotti per adeguarli alle specifiche esigenze degli alunni.

Gli obiettivi programmati sono stati raggiunti dalla maggior parte della classe relativamente alle capacità di ciascuno e ai progressi registrati rispetto alla situazione di partenza

ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO

COMPETENZE GENERALI E ABILITA':

Monte ore previsto: 66 ore annue

PADRONEGGIARE UNA LINGUA STRANIERA PER SCOPI COMUNICATIVI, UTILIZZANDO ANCHE I LINGUAGGI SETTORIALI PREVISTE DAI PERCORSI DI STUDIO PER INTERAGIRE IN DIVERSI AMBITI E CONTESTI DI STUDIO E DI LAVORO – LIVELLO B1/B2 PADRONANZA DEL QCER – QUADRO COMUNE EUROPEO DI RIFERIMENTO PER LE LINGUE:

- 1. Essere in grado di comprendere le idee fondamentali di testi complessi su argomenti sia concreti sia astratti, comprese le discussioni tecniche nel proprio settore di specializzazione.*
- 2. Essere in grado di interagire con relativa scioltezza e spontaneità pur con interferenze linguistiche che non pregiudichino la comprensione.*
- 3. Produrre testi semplici e chiari su un'ampia gamma di argomenti.*

COMPETENZE LIVELLO BASE:

4. Comprendere nelle linee essenziali brevi testi orali-espositivi di ambito ristorativo inerenti agli argomenti trattati;
5. Esprimere in modo comprensibile, pur se con imperfezioni sintattico-grammaticali e fonetiche, argomenti di carattere quotidiano e professionale;
6. Produrre testi scritti di carattere personale e professionale: compilare schede, moduli e questionari;
7. Redigere brevi testi su traccia anche se con imperfezioni linguistiche;
8. Trasporre in lingua italiana testi scritti relativi al proprio indirizzo;
9. Trasporre argomenti relativi al proprio indirizzo in brevi testi nella lingua straniera;
10. Usare la microlingua del settore alberghiero-ristorativo in maniera accettabile;
11. Riflettere sulla dimensione interculturale della L2.
12. Produrre semplici testi multimediali in L2.

STRATEGIE DIDATTICHE: Per il raggiungimento degli obiettivi si è privilegiato l'approccio comunicativo, la lezione interattiva, lo sviluppo integrato delle abilità di base, il lavoro individuale, a coppie e a gruppi, la ripetizione singola e corale e il tutoring. L'attività di brainstorming si è rivelata particolarmente motivante e, svolta regolarmente, ha incoraggiato e stimolato alla produzione orale e scritta anche gli allievi più insicuri, consentendo un certo arricchimento del lessico e un accettabile consolidamento delle strutture apprese precedentemente anche attraverso l'insegnamento individualizzato secondo il livello di partenza di ciascun alunno.

Sono state svolte anche attività differenziate ed eterogenee per sviluppare le abilità linguistiche a livello individuale, di piccolo e grande gruppo.

Sono state svolte numerose Test di allenamento per la preparazione alla prova nazionale di inglese CBT INVALSI (livello B1/B2).

MODALITA' 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'Istituzione Scolastica.

TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA SVOLTE:

Verifiche di vario genere, sia formali che informali, sono state volte ad accertare i progressi degli studenti, come pure a valutare l'efficacia della programmazione stessa. Sono state utilizzate diverse tipologie: completamento di test, questionari V/F, a scelta multipla, cloze test, simulazioni di prove di comprensione del testo comprendenti domande a risposta aperta. Sono state, inoltre, effettuate numerose esercitazioni sia orali che scritte inerenti la traduzione di testi specifici di settore dalla lingua inglese alla lingua italiana al fine di rafforzare le abilità di comprensione e produzione. Nella valutazione si è anche tenuto conto della situazione di partenza, dell'impegno profuso, dell'attenzione prestata e della effettiva partecipazione alle attività proposte.

EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO:

Ampio spazio è stato dato alle attività di revisione, di ripasso e di potenziamento in itinere effettuate regolarmente durante l'intero arco dell'anno scolastico.

STRUMENTI DIDATTICI - LIBRI DI TESTO:

Manuale di preparazione alla prova INVALSI di Lingua Inglese per la Scuola secondaria di secondo grado: **Elisa Camerlingo, Lily Snowden**
"YOUR INVALSI TUTOR - NEW EDITION" ISBN 9781035137978

Sono state anche utilizzate varie fotocopie di testi autentici tratti da riviste specialistiche del settore ristorativo, Internet, lavagna interattiva, dizionario bilingue.

PROGRAMMA SVOLTO PER UDA TRASVERSALI

UDA N° 1 - Tematica generale: Conoscere per valorizzare

Focus Ed. Civica: Valorizzazione e tutela del patrimonio

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.

Reading comprehension of the text: "Artificial intelligence, the dawn of a new Era?" - ("What is A.I.?.")

Reading comprehension of the text: "Sponge cake" (recipe)

Reading comprehension of the text: "Strawberry Shortcake" (recipe)

Reading comprehension of the text: "Chantilly Cream" (recipe)

Reading comprehension of the text: "Grandma's Apple Cake" (recipe)

Reading comprehension of the text: "Easy fairy cakes" (recipe)

Reading comprehension of the text: Orange Health Benefits

Reading comprehension of the text: "Vanilla" Sicilian oranges

Reading comprehension of the text: "Vanilla" Orange Loaf Cake" (recipe)

Reading comprehension of the text: "Pumpkin cake" (recipe)

Reading Comprehension of the text - B1: "Oysters"

"Burgers made of insects" (video) – B1 English Listening Test

"The Chef who can't eat what she cooks" (video) – B2 English Listening Test

UDA N° 2 - Tematica generale: Il "Made in Italy"

Focus Ed. Civica: Agenda 2030

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.

Analizzare le tendenze più recenti della ristorazione; ampliare la microlingua di settore.

- *"MADE IN ITALY": What is behind the worldwide famous label?*
- The "Made in Italy" brand and the "100% Made in Italy" Certification.
- *"ITALIAN SOUNDING"*
- *THE FOOD WE EAT: "The Mediterranean Food Pyramid"*
- *The Mediterranean Diet*
- *FOOD GUIDE PYRAMID FOR YOUNG CHILDREN: A Daily Guide for 2- to 6 Year Olds*
- Reading comprehension of the text: "Neapolitan Pizza" (recipe)
- Reading comprehension of the text: "Tuscany Bean soup" (recipe)
- *THE UNITED NATIONS AND ITS MAIN PURPOSES*

- The specialized agencies of the United Nations: The Food and Agriculture Organization (FAO) and United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization (UNESCO)

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

UDA N° 3 - Tematica generale: Prevenzione, salute e benessere

Focus Ed. Civica: **La Costituzione e la tutela della salute**

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.

Interpretare e riferire i principi fondamentali inerenti la sicurezza alimentare; ampliare la microlingua di settore.

- *Reading Comprehension of the text (B2): "The principles of the New High Protein Diet"*
- *Reading Comprehension of the text: "Organic Food and Genetically Modified Organisms"*
- *FOOD SAFETY: 7 Principles of a Foodservice H.A.C.C.P. Program*

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

Focus Ed. Civica: **La cittadinanza digitale**

Riferire le proprie esperienze culturali e professionali e saper redigere sia un CV (Europass) in inglese che una lettera di accompagnamento.

Covering letter or E-mail

Writing your own European Curriculum Vitae (CV) using real personal and education details, your job skills and work experiences.

Erice, 12/05/2026

Il docente

prof.ssa Vittoria Sammartano

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE V SEZ. P

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

PROF. CIPOLLA ANNAMARIA

SITUAZIONE DELLA CLASSE

1. PARTECIPAZIONE E IMPEGNO:

La partecipazione degli alunni alle attività proposte ha in genere mostrato riscontri positivi, evidenziando un buon interesse alle attività didattiche e all'apprendimento; la maggior parte degli alunni si è posta in situazione di ascolto e ha manifestato una sufficiente risposta operativa alle tematiche proposte. L'attenzione e l'impegno in classe sono stati costanti ed aperti al lavoro interattivo e di gruppo per parte della classe, che si è dimostrato rispettoso delle consegne e propositivo, permettendo di raggiungere gli obiettivi minimi programmati.

Un numero ridotto di studenti ha dimostrato un impegno non costante relativamente alle consegne assegnate, non riuscendo a raggiungere una sufficiente preparazione individuale.

2. METODO DI STUDIO:

Una parte degli alunni ha mostrato un eccellente metodo di studio, caratterizzato dall'utilizzo autonomo e consapevole delle conoscenze acquisite e dall'ideazione di corretti processi logico-critici; un ridotto numero di alunni ha evidenziato l'utilizzo di procedimenti mnemonici, mostrando un modo di operare disordinato e poco efficace.

3. PROGRESSIONE NELL'APPRENDIMENTO E LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO DALLA CLASSE:

E' stata rilevata la crescita della qualità della specificità lessicale, della pertinenza delle puntualizzazioni tematiche e della loro riesposizione colloquiale. Ad eccezione di un numero ridotto di ragazzi, il livello medio raggiunto è più che sufficiente.

ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO SECONDO LE INDICAZIONI DEI DIPARTIMENTI

COMPETENZE GENERALI E ABILITA'

Acquisire le competenze professionali specifiche

Conoscere i contenuti essenziali della disciplina

Conoscere ed utilizzare il linguaggio specifico della disciplina

Saper fare collegamenti interdisciplinari

Razionalizzare il metodo di studio

Sviluppare capacità di relazionarsi, di lavorare in gruppo, di assumere decisioni, di risolvere problemi, di comunicare

Conoscere e rispettare le norme che regolano la vita associata.

Utilizzare la piattaforma Google Suite.

STRATEGIE DIDATTICHE:

Si è proceduto diversificando le strategie didattiche, la didattica capovolta e il cooperative learning, ma anche il brainstorming, l'ascolto, la lettura critica del libro di testo, nel rispetto dello specifico linguaggio disciplinare e nella relazione con le materie altre correlate.

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:

Le verifiche sono state effettuate in forma orale e mediante prove scritte. Nella valutazione finale si è tenuto conto:

- Partecipazione alle lezioni;
- L'impegno nell'effettuazione delle consegne assegnate;
- Capacità rielaborativo-critica e qualità del linguaggio di settore utilizzato;

La valutazione sommativa ha tenuto conto di tutti gli elementi suddetti, malgrado non ne abbia costituito la somma algebrica.

TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA SVOLTE

Tipologia di prova	Numero prove per quadrimestre
Prove non strutturate, prove esperte	3

EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO

Sono stati effettuati interventi di recupero in itinere e attivati corsi di recupero/potenziamento.

STRUMENTI DIDATTICI - LIBRI DI TESTO:

Libro di testo:

Titolo - "Scienza e cultura dell'alimentazione".

Autore - Luca La Fauci

Editore - Markes, Rizzoli Education

Materiale digitale fornito dal docente su Classroom (documenti word, file powerpoint, etc.)

EVENTUALI ALTRE ATTIVITA' INTEGRATIVE:

Partecipazione a diverse attività formative proposte dall'istituto, volte a focalizzare aspetti socio-culturali e nutrizionali di diverse ricette locali.

1. PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI

UDA N° 1

Regime alimentare equilibrato

La Dieta Mediterranea
Linee guida per una sana alimentazione
La doppia Piramide

UDA N° 2

Dietoterapia

UDA N° 3

Contaminanti chimici e biologici
Consumi sostenibili

UDA N° 4

Sicurezza alimentare e sistema HACCP

Erice, 12/05/2026

Il docente
Annamaria Cipolla

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE 5 SEZ.P

DISCIPLINA: MATEMATICA

PROF. CIPOLLA GIUSEPPE

SITUAZIONE DELLA CLASSE

PARTECIPAZIONE E IMPEGNO:

La classe è costituita complessivamente da n°13 alunni frequentanti 7 maschi e 6 femmine, con un livello di preparazione eterogeneo; gli alunni hanno mostrato un interesse e una partecipazione non sempre costanti. L'impegno è stato comunque sempre positivo e continuo per la maggior parte degli alunni, altri invece hanno cercato di recuperare a fasi e nell'ultimo periodo, in particolare durante le attività di recupero e potenziamento riuscendo a raggiungere risultati più che sufficienti.

METODO DI STUDIO:

Non tutti hanno mostrato un buon metodo di studio: infatti diversi alunni lavorano meccanicamente, altri sono stati costanti e sono capaci di fare collegamenti tra i vari argomenti.

PROGRESSIONE NELL'APPRENDIMENTO E LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO:

I livelli di apprendimento sono stati eterogenei, ad un piccolo gruppo attento, partecipe e con buone capacità si è contrapposto un altro gruppo più numeroso a volte disattento e con mediocri o appena sufficienti capacità, che mostrando un interesse modesto per la disciplina ha avuto sempre la necessità di essere sempre stimolato affinché partecipasse con più attenzione al dialogo educativo.

Il livello medio raggiunto è stato sufficiente per la maggior parte e discreto e anche ottimo per qualche elemento.

ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO SECONDO LE INDICAZIONI DEI DIPARTIMENTI

COMPETENZE GENERALI E ABILITA'

Competenze generali:

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

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

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

Abilità:

Sintetizzando quelli illustrati nella programmazione di inizio anno scolastico alla quale si rimanda sono:

- Saper classificare le funzioni.
- Saper determinare il dominio di una funzione algebrica razionale intera e fratta.
- Saper studiare il segno di una funzione.
- Saper calcolare i punti d'intersezione della funzione con gli assi cartesiani.
- Saper operare con i limiti di una funzione.
- Saper stabilire se una funzione è continua e individuare i punti di discontinuità.
- Saper operare con le derivate di una funzione semplice.

- Saper calcolare i punti di massimo e minimo relativi ed assoluti di una funzione.
- Saper stabilire se una funzione è concava o convessa.
- Saper calcolare i punti di flesso di una funzione.
- Saper costruire il grafico di una funzione.
- Saper leggere un grafico.

1. 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

Come è possibile evincere da quanto segue le strategie didattiche precedenti sono state adottate tutte, ma modulandole a secondo delle competenze che ci si era prefissati di raggiungere.

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

Contenuti

Equazioni algebriche intere di primo, di secondo e di grado superiore. Sistemi di equazioni algebriche.

Unità didattica 2

Disequazioni algebriche intere di primo, di secondo e di grado superiore. Sistemi di disequazioni algebriche. Disequazioni algebriche fratte.

Metodologia didattica utilizzata

Situazioni problematiche, lavoro cooperativo.

Obiettivi

Sintetizzando quelli illustrati nella programmazione dipartimentale di inizio anno scolastico alla quale si rimanda sono:

- *Saper risolvere le equazioni algebriche intere di primo, di secondo.*
- *Saper risolvere i sistemi algebrici lineari e di grado superiore.*
- *Saper risolvere le disequazioni algebriche intere di primo, di secondo e di grado superiore.*
- *Saper risolvere i sistemi algebrici di disequazioni.*
- *Saper risolvere le disequazioni algebriche fratte.*

Strumenti didattici

Testo in adozione, dispense e schede di lavoro guidato, strumenti informatici, software didattici e applicazioni di ausilio agli esercizi e allo studio domestico.

Tempi di svolgimento

10 ore in itinere

Criteri di valutazione adottati

- *situazione iniziale di ogni studente;*
- *costanza e disciplina con cui si sono seguite le lezioni;*
- *capacità e abilità raggiunte;*
- *stimoli prodotti dallo studente all'evoluzione e alla crescita di sé e del gruppo classe;*
- *metodo di approccio alle situazioni critiche e problematiche;*
- *capacità metacognitive acquisite.*

Strumenti di valutazione adottati

- Prove strutturate con item del tipo:
 - vero/falso,
 - corrispondenza,
 - scelta multipla.
- Prove del tipo tradizionali.

Obiettivi raggiunti

Sono stati raggiunti parzialmente gli obiettivi prefissati per l'unità didattica

Difficoltà incontrate ed azioni adottate per il superamento

Difficoltà di tipo epistemologico, di comprensione e applicazione di un linguaggio tecnico-simbolico corretto, lacune pregresse, le azioni effettuate hanno cercato di

migliorare la capacità di lettura e di gestione di un linguaggio formale attraverso una serie di attività atte al recupero potenziamento.

STRUMENTI DIDATTICI - LIBRI DI TESTO:

Testo in adozione, dispense e schede di lavoro guidato, strumenti informatici, software didattici e applicazioni per la descrizione grafica di una funzione.

Testo in adozione :Nuova Matematica a colori Edizione BIANCA – per il secondo biennio degli istituti alberghieri- Volume A + eBook, Autore: L. Sasso. Casa editrice: Petrini -ISBN 978-88-494-2308-2-A

EVENTUALI ALTRE ATTIVITA' INTEGRATIVE:

Esercitazioni con pc in classe per preparazione prove Invalsi;

PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI

UDA N° 1: CONOSCERE PER VALORIZZARE

- Funzioni e relativa classificazione. Campo di esistenza. Campo di variabilità. Simmetrie di una funzione. Studio del segno di una funzione. Intersezioni di una funzione con gli assi cartesiani.
- Calcolo dei limiti di funzioni reali di variabile reale.
- Le funzioni continue e l'algebra dei limiti: la determinazione dei limiti delle funzioni elementari; limite di una somma, prodotto e quoziente di due funzioni, la risoluzione delle forme indeterminate di funzioni algebriche razionali intere e fratte.

UDA N° 2: PREVENZIONE, SALUTE E BENESSERE

- Funzione continua in un punto
- Individuazione dei punti di discontinuità
- Gli asintoti orizzontali, verticali e obliqui

UDA N° 3: AMBIENTE E SVILUPPO SOSTENIBILE

- Concetto di derivata di una funzione
- Derivate delle funzioni elementari: derivata di una funzione costante, derivata di una funzione potenza a esponente intero positivo, derivata di una funzione potenza a esponente reale
- Algebra delle derivate: derivata di una somma di funzioni, di un prodotto di due funzioni, di un quoziente di due funzioni e delle funzioni composte.
- Punti di massimo e minimo relativi di una funzione razionale intera e fratta.
- Crescenza e decrescenza di una funzione

Ancora al 07/05/2026 è da svolgere la seguente:

UDA N° 4: LA COSTRUZIONE DEL FUTURO TRA PROBLEMI E PROSPETTIVE

- Derivata seconda
- Concavità e convessità di una funzione
- Punti di flesso
- Studio completo di una funzione algebrica razionale intera e fratta e sua rappresentazione grafica.
- Problemi di massimo per funzioni economiche: guadagno , ricavi e costi.

Erice, 07/05/2026

Il docente

Prof. Giuseppe CIPOLLA

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE SEZ. V P

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLA STRUTTURA RICETTIVA

PROF. GANDOLFO CARMELO

SITUAZIONE DELLA CLASSE

PARTECIPAZIONE E IMPEGNO: La maggior parte della classe, che ha assunto un comportamento sostanzialmente corretto, è dotata di sufficienti capacità di apprendimento ma di una modesta vivacità intellettuale ed ha partecipato in maniera non sempre costante allo svolgimento delle lezioni, raggiungendo globalmente gli obiettivi prefissati.

Solo qualche allievo ha manifestato un discreto impegno ed interesse. Per qualcuno le assenze ripetute hanno in parte compromesso il pieno raggiungimento degli obiettivi.

METODO DI STUDIO: Globalmente quasi tutti gli alunni hanno evidenziato un accettabile metodo di studio volto alla ricerca, all'approfondimento ed alla rielaborazione personale.

PROGRESSIONE NELL'APPRENDIMENTO E LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO: Come già premesso la maggior parte della classe, pur dotata di sufficienti capacità di apprendimento, non ha mostrato, spiccate competenze di base. Ciò, unito, a volte, ad iniziative extracurricolari che li hanno coinvolti, ha frenato la progressione dell'apprendimento e lo sviluppo approfondito di alcune tematiche programmate.

Alla fine dell'anno scolastico gli allievi hanno raggiunto globalmente gli obiettivi programmati, in particolare quelli relativi a:

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

Alcune competenze operative sono state raggiunte dalla classe, soprattutto dagli elementi più volenterosi.

ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO SECONDO LE INDICAZIONI DEI DIPARTIMENTI

COMPETENZE GENERALI E ABILITA'

In questa classe si completa la formazione professionale ricomponendo, rispetto a strutture aziendali più complesse, la visione globale di azienda impostata negli anni precedenti.

Alla fine dell'anno scolastico l'allievo dovrà essere in grado di:

- Riconoscere ruoli e competenze delle diverse istituzioni comunitarie;
- Comprendere e saper utilizzare la terminologia specifica delle fonti del diritto comunitario;
- 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;

- Saper affrontare e risolvere le problematiche inerenti la produzione del servizio, anche in collaborazione con le altre figure professionali;
- 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:

Le metodologie sono state ovviamente funzionali alle esigenze di apprendimento, ma, per quanto possibile, sono state evitate le tradizionali lezioni frontali quando non strettamente necessarie. Sono state invece privilegiate le esposizioni problematizzanti, cioè gli argomenti sono stati presentati non come un insieme di dati da apprendere e da ricordare, bensì come un “problema” aperto a diverse soluzioni, tutte ipoteticamente valide. In tal modo gli allievi sono stati sollecitati, dalla problematicità dell’esposizione stessa, a porre domande cui hanno fatto seguito le risposte che la scienza e la critica hanno dato al problema, stimolando gli allievi a non accontentarsi delle risposte già date, bensì a porsi delle domande e a cercare di costruire nuove ipotesi di soluzione. Ogni ipotesi degli allievi è stata presa in considerazione, fatta oggetto di confronto con le altre, in modo che ogni studente cercasse di imparare a vedere i problemi e si rendesse disponibile ad esaminare soluzioni diverse ed alternative, così da formarsi una mentalità aperta, critica e costruttiva.

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

Non è stato necessario attuare alcun intervento di recupero.

STRUMENTI DIDATTICI - LIBRI DI TESTO:

Gli strumenti utilizzati sono stati diversi in rapporto ai temi delle lezioni e hanno tenuto conto, oltre che dell’esperienza tradizionale, delle indicazioni tecnologiche didattiche più recenti (le lezioni sono state espone utilizzando portatili e LIM, con l’utilizzo di un libro digitale con approfondimenti e verifiche immediate su ogni attività proposta); essi, infatti, sono validi nella misura in cui diventano effettivi strumenti delle “operazioni” mentali, pratiche e comportamentali degli allievi, perché quello che importa è che essi acquisiscano capacità critiche ed operative, più che nozioni o abilità tecnico-meccaniche.

Sono stati utilizzati quotidiani economici, riviste specializzate, codici, pagine internet. Il libro di testo consigliato dalla scuola (DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA – De Luca, Fantozzi – Ed. LIVIANA), è stato utilizzato ed approfondito da un testo digitale formulato dallo scrivente.

EVENTUALI ALTRE ATTIVITA’ INTEGRATIVE:

La scuola ha predisposto alcuni incontri con personalità istituzionali, giuridiche ed economiche del territorio.

PROGRAMMA SVOLTO E DA SVOLGERE PER UDA INTERDISCIPLINARI

UDA N° 1:

L'evoluzione del concetto di marketing
Marketing territoriale
Piano di marketing

UDA N° 2:

Il fenomeno turistico e i contratti ristorativi
Il turismo sostenibile e responsabile
Gli effetti del turismo sull'economia nazionale

UDA N° 3:

Le norme obbligatorie per l'impresa
Le norme sulla sicurezza alimentare
La disciplina dei contratti
Le norme volontarie

UDA N° 4: (si prevede di svolgere la tematica entro la fine dell'anno scolastico)

Programmazione aziendale
Budget
Controllo budgetario
Business plan

Erice, 11/05/2026

Il docente

CARMELO GANDOLFO

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE 5 SEZ. P
DISCIPLINA: Lingua francese
PROF.ssa Impellizzeri Ilenia Francesca
SITUAZIONE DELLA CLASSE
PARTECIPAZIONE E IMPEGNO: La partecipazione alle lezioni è risultata mediamente passiva e non sempre adeguata agli obiettivi formativi previsti. Solo alcuni studenti hanno partecipato con interesse e continuità alle attività proposte, mentre gran parte della classe ha mostrato un impegno discontinuo, sia durante le lezioni sia nello svolgimento del lavoro domestico. Le attività assegnate per il recupero e il consolidamento delle competenze sono state svolte in maniera parziale o non sempre puntuale. METODO DI STUDIO: Il metodo di studio della maggior parte della classe è risultato poco autonomo e prevalentemente mnemonico. Diversi studenti hanno evidenziato difficoltà nell'organizzazione del lavoro personale, nello studio costante e nella rielaborazione dei contenuti. Solo pochi alunni hanno dimostrato capacità di approfondimento e continuità nello studio individuale. PROGRESSIONE NELL'APPRENDIMENTO E LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO: La classe ha acquisito competenze e abilità in misura complessivamente sufficiente, ma con livelli differenti tra gli studenti. Alcuni alunni hanno raggiunto una preparazione adeguata e sono in grado di applicare le conoscenze acquisite in contesti operativi e professionali; altri, invece, presentano ancora fragilità nelle competenze di base e difficoltà nell'esposizione e nella rielaborazione dei contenuti. Permangono, per una parte della classe, incertezze nell'utilizzo del linguaggio specifico e nell'autonomia operativa. Nel corso dell'anno la progressione nell'apprendimento è risultata lenta e non uniforme. Solo una parte degli studenti ha mostrato miglioramenti significativi e continuità nel percorso scolastico, mentre diversi alunni hanno mantenuto difficoltà dovute a carenze pregresse, scarso impegno e frequenza irregolare. La maggior parte della classe ha comunque svolto le attività proposte in aula, pur raggiungendo un livello medio complessivamente basso o appena sufficiente.
ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO SECONDO LE INDICAZIONI DEI DIPARTIMENTI
COMPETENZE GENERALI E ABILITA' Nel complesso la classe ha acquisito competenze generali e abilità operative in modo eterogeneo. Una parte degli studenti è in grado di applicare le conoscenze apprese in

contesti pratici e professionali, utilizzando in maniera sufficientemente adeguata il linguaggio tecnico specifico dell'indirizzo alberghiero.

Permangono tuttavia, per numerosi studenti, difficoltà nelle competenze di base, nella rielaborazione autonoma dei contenuti e nell'esposizione orale e scritta. Le fragilità pregresse, unite a un impegno discontinuo e alle frequenti assenze, hanno limitato il consolidamento delle abilità richieste e il raggiungimento di una preparazione pienamente adeguata. Il livello medio delle competenze raggiunte dalla classe risulta pertanto complessivamente sufficiente, con alcune situazioni ancora fragili.

STRATEGIE DIDATTICHE:

Per favorire il coinvolgimento della classe e sostenere il processo di apprendimento sono state adottate diverse strategie didattiche: lezioni frontali dialogate, attività pratiche e operative, esercitazioni guidate, lavori individuali e di gruppo, attività di recupero e ripasso, utilizzo di materiali semplificati e schemi riepilogativi. Si è cercato di privilegiare un approccio concreto e laboratoriale, coerente con l'indirizzo di studi.

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:

recupero individuale in itinere

STRUMENTI DIDATTICI - LIBRI DI TESTO:

dispense fornite dall'insegnante tramite la piattaforma Classroom

PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI

UDA N° 1:

- Le marketing mix
- Les produits tiiques du patrimoine gastronomique
- Le tradizioni locali, nazionali e internazionali
- Les exigences alimentaires (intollerances, allergies, les régimes pour coeliaques, les menus religieux, alimentation d'un sportif)
- Histoire de la pâtisserie, de l'hôtellerie et de la restauration

UDA N° 2:

- Le régime Méditerranéen
- Les certifications de qualité, le label rouge
- Restauration durable
- Made in Italy et Italian sounding

UDA N° 3:

- Les principes d'une alimentation équilibrée
- HACCP
- Infections, intoxication alimentaires
- Techniques culinaires
- Allergies et intolérances
- Cuisine internationale

UDA N° 4:

- Les opportunités de travail en Europe
- L'Union Européenne et son histoire
- Travailler en ligne
- Symbole de l'Union Européenne

Erice, 09/05/2026

Il docente

Prof.ssa Ilenia Francesca Impellizzeri

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE V° SEZ. P

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 Heimlich
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, 10/05/2026

Il docente
Diego Alcamo

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE V SEZ. P
DISCIPLINA: Religione
PROF. Ciolino Giovanna
SITUAZIONE DELLA CLASSE
PARTECIPAZIONE E IMPEGNO: Il clima relazionale è stato generalmente cordiale, sebbene l'interesse sia risultato altalenante e non uniforme. Una parte ristretta del gruppo classe ha partecipato con costanza e impegno attivo, mentre la restante parte ha manifestato momenti di distrazione e una partecipazione più frammentaria e discontinua. METODO DI STUDIO: Il metodo di studio si è presentato diversificato: un gruppo di studenti ha mostrato autonomia e capacità di approfondimento, mentre per la maggior parte della classe è stato necessario un costante stimolo da parte del docente per mantenere l'attenzione e favorire la comprensione dei contenuti minimi. PROGRESSIONE NELL'APPRENDIMENTO E LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO: Si è registrata una progressione modesta ma costante. Gli obiettivi minimi di apprendimento e sensibilizzazione alle tematiche etiche sono stati raggiunti dalla maggioranza. Per gli studenti più assidui, il livello raggiunto è pienamente soddisfacente, con buone capacità di rielaborazione critica.
ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO SECONDO LE INDICAZIONI DEI DIPARTIMENTI
COMPETENZE GENERALI E ABILITA'  Consapevolezza critica del fenomeno religioso e delle radici storiche delle religioni abramitiche.  Capacità di confrontarsi con i valori etici e la dignità della persona, con particolare attenzione al valore dell'accoglienza.

■ Capacità di utilizzare in modo responsabile i nuovi media e di tutelare la propria identità digitale.

STRATEGIE DIDATTICHE:

- Lezioni dialogate per stimolare il confronto.
- Utilizzo di supporti multimediali e video.
- Discussioni su casi studio legati all'attualità e all'etica professionale.
- Utilizzo di piattaforme collaborative per la condivisione di materiali.

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

STRUMENTI DIDATTICI - LIBRI DI TESTO:

Libro di testo in adozione, documenti magisteriali, testi biblici, sussidi multimediali (video, presentazioni in PowerPoint), articoli di attualità e piattaforme didattiche online.

EVENTUALI ALTRE ATTIVITA' INTEGRATIVE:

PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI

UDA N° 1:

Le radici dell'identità e del sacro: Analisi storica e dottrinale delle religioni abramitiche (Ebraismo, Cristianesimo e Islam) e il dialogo interreligioso.

UDA N° 2:

Modelli esistenziali nell'Antico Testamento: Le figure di Abramo, Mosè e i Profeti come esempi di resilienza, scelta etica e responsabilità.

UDA N° 3:

Etica e Nuovi Media: L'identità digitale, la reputazione online e l'uso responsabile dei social network nel contesto delle relazioni umane.

UDA N° 4:

Etica professionale e valore dell'accoglienza: La dignità del lavoro nel settore alberghiero e l'accoglienza dell'altro come valore etico e professionale.

Erice, 06/05/2026

Il docente
Prof.ssa Giovanna Ciolino

**PROGRAMMA SVOLTO
INSEGNAMENTO ED. CIVICA**

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

CLASSE V SEZ.

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 15) :

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). (1 ora)

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 20) :

DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA: La crescita economica: lo sviluppo sostenibile-La solidarietà economica- Le risorse non sono illimitate - Buone abitudini per salvare il pianeta. (9 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: Salute, ambiente e cultura: la sostenibilità nella dieta mediterranea - la doppia piramide (2 ore)

FRANCESE: Lo sviluppo sostenibile - le développement durable (1 ora)

INGLESE: THE UNITED NATIONS AND ITS MAIN PURPOSES The specialized agencies of the United Nations: The Food and Agriculture Organization (FAO) and United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization (UNESCO) (3 ore)

RELAZIONI FINALI DOCENTI DI SOSTEGNO

[OMISSIS]

GRIGLIE DI VALUTAZIONE
PRIMA PROVA SCRITTA

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 parafrase)	Frantende 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 DI VALUTAZIONE
SECONDA PROVA SCRITTA

Griglia Valutazione Seconda Prova - Articolazione: Enogastronomia

Studente: _____

Classe: _____

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	
	Adeguito: 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	
	Adeguita: 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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

PROVA ORALE

(All. A, O.M. 54/2026)

Allegato A - Griglia di valutazione della prova orale - La Commissione assegna fino ad un **massimo di venti punti**, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

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

Griglia di valutazione alunni con programmazione differenziata

(ai sensi dell'Art.20 D.Lgs 62/2017. dell'Art. 24 O.M. 54/2026)

[OMISSIS]



Istituto Istruzione Superiore
con convitto annesso
"Ignazio e Vincenzo Florio"

Via Mario Barresi, 26 - 91016 Erice (CasaSanta)

TEL. +39 0923 556001 - FAX +39 0923 555501 E-MAIL

e-mail : tpis03300r@istruzione.it, PEC: tpis03300r@pec.istruzione.it

sito internet www.alberghieroerice.edu.it



MODELLO CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE

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.			

Erice, ...

IL CONSIGLIO DI CLASSE

Materia	Docente	Firma
Lingua e Letteratura italiana	ALESTRA GIUSEPPINA	Giuseppina Alestra
Storia	ALESTRA GIUSEPPINA	Giuseppina Alestra
Lingua Inglese	SAMMARTANO VITTORIA	Vittoria Sammartano
Matematica	CIPOLLA GIUSEPPE	Giuseppe Cipolla
Scienze motorie e sportive	ALCAMO DIEGO	Diego Alcamo
Religione Cattolica	CIOLINO GIOVANNA	Giovanna Ciolino
Lingua Francese	IMPELLIZZERI ILENIA FRANCESCA	Ilenia F.sca Impellizzeri
Scienza e cultura dell'alimentazione	CIPOLLA ANNAMARIA	Annamaria Cipolla
Diritto e tec. ammin. Strut. ricettive	GANDOLFO CARMELO	Carmelo Gandolfo
Lab. ARTE BIANCA PAST.	LA SALA ANTONINO	Antonino La Sala
ARTE E TERRITORIO	SCHIERA ALESSANDRA	Alessandra Schiera
Docente per le attività di sostegno	CASSISA GIACOMA	Giacoma Cassisa
Docente per le attività di sostegno	GUARINO CLAUDIA	Claudia Guarino
Docente per le attività di sostegno	RIBERA CRISTINA	Cristina Ribera

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