

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: A

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

Profilo professionale: Articolazione Enogastronomia

Letto e approvato il: 13/05/2026

I.I.S. "I. E V. FLORIO" - ERICE Prot. 0010862 del 15/05/2026 IV-10 (Entrata)
--

Sommario

Presentazione dell'istituto	2
Profilo professionale	3
Consiglio di classe	3
Componenti della Commissione d'Esame	3
Curricolo d'istituto	4
Progetto insegnamento Educazione Civica	5
Progetto Modulo Orientativo (D.M. 22/12/2022 n 328)	6
Competenze chiave per l'apprendimento permanente	8
Competenze relative al profilo in uscita. Area generale	8
Competenze di indirizzo relative al profilo in uscita, declinabili in traguardi intermedi	9
Nuclei tematici fondamentali di indirizzo correlati alle competenze	10
Uda interdisciplinari	10
Presentazione della classe	12
Storia, composizione e ore FSL della classe	13
Andamento del credito scolastico	14
Criteri per l'attribuzione del credito scolastico	15
Parametri per l'attribuzione del credito	15
Percorsi formativi trasversali	16
Linee metodologiche	19
Verifiche e valutazione	19
Strategie e interventi di recupero	27
Articolazione e modalità di svolgimento dell'Esame di Maturità	27
Elenco Allegati	29

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 "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera", nell'articolazione "Enogastronomia", 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: intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

3. Consiglio di classe

Disciplina	Docente
Lingua e Lett. Italiana	Lombardo Maria Elena
Storia	Lombardo Maria Elena
Lab. Ser. Enog. S.C.	Peraino Antonino
Lab. Ser. Enog. S. e V.	Morreale Santo
Diritto e Tec. Amministrative	Gandolfo Carmelo
Scienza e Cult. Alimentazione	Guida Francesco
Lingua Inglese	Piazza Rita
Lingua Francese	Blunda Nicolò
Matematica	Di Martino Angela
Scienze motorie	Scuderi Michele
Religione	Sorrentino Giovanna Maria
Sostegno	Carbonara Cristina
Sostegno	Mandalà Salvatore
Sostegno	Poma Eliseo Giuseppe

4. Docenti componenti la Commissione d'Esame

Disciplina	Docente
Lingua e Lett. Italiana / Storia	Commissario esterno
Lingua Inglese	Commissario esterno
Lab. Ser. Enog. S.C.	Peraino Antonino
Scienza e Cult. Alimentazione	Guida Francesco

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 Stato- 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 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
- **Conoscenza della realtà:** Conoscenza dei contesti e del territorio. Capacità di reperire informazioni, di comprendere e interpretare la realtà. Capacità di utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione

Durata e Tempistiche:

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

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

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

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

Attività classi quinte:

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

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

Contenuti:

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

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

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

Contenuti:

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

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

Collaborazione con esterni:

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

Collegamenti con altri progetti della scuola:

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

Monitoraggio e valutazione:

Ogni modulo è monitorato con feedback da parte degli studenti, degli esperti coinvolti e dei docenti.

I moduli curriculari di orientamento formativo sono allegati al presente documento.

8. Competenze chiave per l'apprendimento permanente

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

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

9. Competenze relative al profilo in uscita

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

Competenza	Assi culturali indicati nel Regolamento attuativo
Agire in riferimento a un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali	Storico – sociale Scient.- tec. e professionale
Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali	Linguaggi Scient.- tec. e professionale
Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo	Storico - sociale Scient.- tec. e professionale
Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro	Linguaggi Storico - sociale Scient.- tec. e professionale
Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro	Linguaggi
Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali	Linguaggi Storico - sociale
Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete	Linguaggi Scient.- tec. e professionale
Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento	Matematico Scient.- tec. e professionale
Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo	Storico - sociale Scient.- tec. e professionale

Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi	Storico – sociale Matematico Scient.- tec. e professionale
Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio	Storico - sociale Scient.- tec. e professionale
Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi	Storico – sociale Matematico

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

*(asse dei linguaggi: seconda lingua straniera; asse scientifico tecnologico e professionale)
(D.lgs. n.61 del 2017, Articolo 3, comma 1, lettera g)*

1. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
2. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
4. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati
5. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative
6. Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
7. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
8. Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
9. Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
10. Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

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

11. Nuclei tematici fondamentali di indirizzo correlati alle competenze

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.
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.
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.
4. 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.
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.
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.
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.
8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

12. Uda interdisciplinari

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

Tematica generale: Conoscere per valorizzare

Nucleo tematico fondamentale di indirizzo:

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

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

Secondo bimestre – UDA N° 2

Tematica generale: Made in Italy

Nucleo tematico fondamentale di indirizzo:

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

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

Terzo bimestre – UDA N° 3

Tematica generale: Prevenzione, salute e benessere

Nucleo tematico fondamentale di indirizzo:

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

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

Tematica generale: La costruzione del futuro tra competenze e prospettive

Nucleo tematico fondamentale di indirizzo:

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

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

13. Presentazione della classe

La classe V A era inizialmente composta da diciotto studenti, di cui tre (due provenienti dalla VD e uno dalla VA dell'anno scorso) non hanno mai frequentato le lezioni. Dei restanti quindici alunni, quattordici provengono dalla IV A dello scorso anno scolastico e uno, iscritto inizialmente nella classe VP, si è trasferito nel corso di quest'anno. Del gruppo classe fanno parte quattro studenti con disabilità certificata (legge 104/92), di cui uno ha seguito una programmazione differenziata, mentre gli altri tre hanno svolto una programmazione personalizzata con obiettivi riconducibili a quelli della classe. Per tali alunni, seguiti dai rispettivi docenti di Sostegno, è stato predisposto il relativo PEI.

Nel corso dell'anno gli studenti hanno mantenuto un comportamento corretto e rispettoso sia verso i docenti sia nei rapporti tra compagni. Il gruppo classe si presenta nel complesso aperto al dialogo educativo e disponibile alla collaborazione, favorendo un clima sereno e costruttivo che ha agevolato lo svolgimento delle attività didattiche. In riferimento alla motivazione e alla partecipazione all'attività didattica, la situazione appare eterogenea: mentre alcuni studenti si sono rivelati attivi e pronti a cogliere gli stimoli e le proposte didattiche con interesse, partecipando attivamente, altri invece hanno mostrato passività ed interesse limitato, con situazioni variabili anche a seconda della disciplina.

Per quanto concerne l'impegno nello studio a casa, a fronte di un gruppo di alunni che ha mostrato complessivamente costanza, motivazione e prontezza nel cogliere le opportunità di crescita fornite dalla scuola, alcuni hanno invece evidenziato poca motivazione ed un impegno altalenante che hanno reso necessario un costante supporto e una continua sollecitazione da parte dei docenti, oltre che il ricorso a verifiche suppletive per il recupero delle carenze formative.

Per quanto riguarda gli aspetti cognitivi, alcuni studenti hanno mostrato delle difficoltà nell'apprendimento oltre che limiti in termini di competenze linguistiche, comunicative e logico-deduttive, in alcuni casi legati all'estrazione sociale degli alunni. Tali carenze sono state in parte colmate grazie anche al supporto degli insegnanti, costantemente pronti a fornire indicazioni e consigli agli studenti in difficoltà. Qualche alunno, invece, pur dotato di buone capacità, ha mostrato un impegno altalenante, non sempre adeguato ad una classe quinta. Altri studenti invece possiedono una buona propensione all'apprendimento grazie anche all'impegno nello studio, all'interesse mostrato e alla motivazione presente, anche se in alcuni casi le difficoltà linguistiche e comunicative pongono dei limiti nel raggiungimento degli obiettivi complessivi di crescita.

La frequenza per la maggior parte degli studenti è stata per lo più regolare, mentre per alcuni è stata discontinua e ciò ha determinato talvolta un rallentamento dell'attività didattica e dello svolgimento delle programmazioni.

Si sottolinea, nel complesso, il percorso di crescita del gruppo classe nell'ultimo triennio, sia per quanto riguarda l'atteggiamento, la motivazione e la collaborazione nell'ambito dell'attività didattica e sia soprattutto in termini di maturità, nelle relazioni tra pari e con i docenti.

13. Storia, composizione e ore di FSL della classe

ALUNNA/O	PROVENIENZA	ORE FSL
OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS
OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS
OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS
OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS
OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS
OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS
OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS
OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS
OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS
OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS
OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS
OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS
OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS
OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS
OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS
OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS
OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS
OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS
OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS

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
OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS
OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS
OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS
OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS
OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS
OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS
OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS
OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS
OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS
OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS
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 extracurricolare (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	Il progetto prevede un significativo percorso di approfondimento sui luoghi della memoria europea, con meta finale la visita al campo di sterminio di Auschwitz-Birkenau.	26/01/26 – visita guidata on-line dei campi di concentramento di Auschwitz e Birkenau 29/01/26 - Visione del film “Il labirinto del silenzio” di Guido Ricciarelli, presso l’Auditorium dell’I.C. G. Pagoto 08/05/26 – Restituzione “Treno della Memoria”, giornata conclusiva dedicata alla condivisione e alla riflessione dell’esperienza fatta. Presso il Cine-Teatro Ariston di Trapani.	Tutti. Tutti. Tutti.
Progetto legalità	Riflessione sui temi della lotta alla mafia e alla criminalità organizzata per la formazione di una cittadinanza consapevole	09/02/2026 - Partecipazione al convegno con la testimone di giustizia Piera Aiello, presso la sala Perrera di Trapani. 21/3/2026 - Giornata della memoria e dell’impegno in ricordo delle vittime (intitolazione a Rita Atria di Centro sociale polivalente di via Antonio Rosmini a Erice). 27/3/2026 - Premiazione del Concorso giornalistico Santo della Volpe, presso l’Aula Magna del Polo Universitario di Trapani.	Tutti. Tutti. Tutti.

Orientamento formativo	Informazioni relative alle offerte di studio e professionali sulla base dell'analisi dei bisogni	06/11/25 - Orientamento in ingresso presso "I.C. Dante" Alighieri di Valderice (plesso di Busetto Palizzolo).	OMISSIS
		20/11/25 - Orientamento in ingresso presso "I.C. Ciaccio" Montalto di Trapani.	OMISSIS
		21/11/25 - Erasmus info, incontro in modalità live-streaming.	Tutti.
		26/11/2025 - Visita aziendale presso la struttura "San Vito resort" con la guida dell'executive chef La Mantia F.	Tutti.
		26/02/2026 – Incontro di orientamento con ALMA, Scuola Internazionale di Cucina Italiana, presso I.I.S. "I. e V. Florio"	Tutti.
		03/03/2026 - Incontro informativo con la Fondazione ITS Academy Emporium del Golfo presso I.I.S. "I. e V. Florio"	Tutti.
		11/03/26 - incontro con i referenti dell'Europa-Park Resort per presentazione opportunità lavorative all'Europa-Park Resort, presso I.I.S. "I. e V. Florio.	Tutti.
		17/3/2026 – "Open Week", orientamento presso il Polo Universitario di Trapani.	Tutti.
		17/03/2026 e 16/04/2026 - Laboratori di orientamento presso il Polo Universitario di Trapani.	OMISSIS
			Tutti.

		29/04/2026 - Visita didattica presso Hotel Alicudi di Sciacca e cantine “Feudo Arancio” di Sambuca di Sicilia.	
Progetto Racconti 2.Z Prima edizione	Educazione alla lettura consapevole. Lettura e analisi dei romanzi.	21/04/2026 - Rappresentazione teatrale “Di zucchero e ovatta” con la regia di G. Figuccio, presso il Teatro Gebel Hamed di Erice. 24/04/2026 - Incontro con Alaa Faraj e Alessandra Sciurba, presentazione del libro “Perché ero ragazzo”, presso il Teatro Gebel Hamed di Erice.	OMISSIS OMISSIS
Corsi di formazione professionale	Acquisizione di competenze professionali d'indirizzo	14/04/2026 e 20/04/2026 – Corso “preparazione pasti per celiaci” con esperti dell’ASP di Trapani, presso I.I.S. “I. e V. Florio. 14/05/2026 - Incontro formativo sul settore ittico locale, presso IIS “I. e V. Florio.	OMISSIS Tutti.
Progetto PNRR	Preparazione INVALSI e potenziamento delle competenze di base della lingua inglese	Dal 02/03/2026 al 30/03/2026 - Potenziamento competenze relative alle prove INVALSI	OMISSIS
Progetto “gusto e salute”	Promozione della sana ed equilibrata alimentazione con studenti della scuola secondaria di primo grado	13/11/25 – Laboratorio di Cucina e di Scienze degli Alimenti presso I.C. Pagoto di Trapani. 21/11/25 - Laboratorio di Cucina e di Scienze degli Alimenti presso I.C. Pagoto di Trapani.	OMISSIS 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	2

	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	
	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. Procede con sufficiente

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

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

ASSE	COMPETENZA	DIMENSIONI	4	3	2	1
ASSE LINGUISTICO	Competenza alfabetica funzionale Competenza multilinguistica	Esprime e interpreta concetti, pensieri, sentimenti, fatti e opinioni in forma sia orale sia scritta. Interagisce correttamente e in modo pertinente sul piano linguistico per esporre oralmente e in forma scritta gli argomenti trattati. Effettuare ricerche e consulta fonti digitali utilizzando anche la lingua straniera Fornisce oralmente o per iscritto				

		informazioni sugli argomenti trattati.				
ASSE MATEMATICO	Competenza matematica e competenza digitale	Analizza dati e fatti della realtà. Verifica l'attendibilità dei dati e sa leggere e interpretare i grafici. Usa con consapevolezza e responsabilità le tecnologie della comunicazione.				
ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE	Competenza scientifica e tecnologica Competenza imprenditoriale e tecnico-professionale	Ricerca e analizza dati ed informazioni distinguendo quelli attendibili da quelli che necessitano di approfondimento, di controllo e di verifica. Comprende i cambiamenti determinati dall'attività umana. Risolve problemi in diverse situazioni. E' organizzato nel progettare, eseguire e verificare il lavoro. Manifesta intraprendenza. Manifesta originalità.				
ASSE STORICO SOCIALE	Competenza di cittadinanza e orientamento	Agisce in riferimento ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione Partecipa alla				

		vita sociale e costruisce un progetto di vita				
--	--	---	--	--	--	--

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

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

Griglia di valutazione del comportamento

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

	scolastiche f) media dei voti di profitto pari o superiore a sei	
7	a) rispetto del regolamento scolastico b) comportamento accettabile per responsabilità e collaborazione c) frequenza discontinua d) discreto interesse e partecipazione alle lezioni e) sufficiente svolgimento delle consegne scolastiche f) carenze lievi nei voti di profitto	Sarà attribuito il VOTO 7 allo studente che soddisferà le seguenti condizioni:
6	a) comportamento incostante per responsabilità e collaborazione, con notifica alle famiglie b) disturbo del regolare svolgimento delle lezioni tale da comportare nota in condotta sul registro di classe, in un numero non inferiore a 3 c) frequenza discontinua e irregolare d) mediocre interesse e partecipazione passiva alle lezioni e) discontinuo svolgimento delle consegne scolastiche f) Carenze gravi nei voti di profitto e giudizio sospeso in più di una disciplina	Sarà attribuito il VOTO 6 allo studente che soddisferà le seguenti condizioni:
5	La condizione di incontenibile comportamento accentuatamente grave di uno studente è testimoniata dal concorrere, nella stessa persona, di situazioni negative qui individuate: a) grave inosservanza del regolamento scolastico tale da comportare notifica alle famiglie e sanzione disciplinare con sospensione di 15 giorni; b) disturbo del regolare svolgimento delle lezioni tale da comportare più sanzioni di sospensione; c) quando dopo l'allontanamento l'alunno abbia mostrato di non aver cambiato il proprio comportamento. Non si è ammessi alla classe successiva né all'Esame di Stato	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, ove necessario, si è proceduto con il recupero in itinere, secondo quanto previsto dal PTOF. 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 2026.

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

Seconda prova scritta: 19 giugno 2026.

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

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

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

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

Il colloquio si svolge sulle quattro discipline individuate ai sensi dell'articolo 1, comma 1, lettera b), del d.m. 13/2026, al fine di verificare l'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri di ciascuna disciplina, la capacità di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite e di argomentare in modo critico e personale, nonché il grado di responsabilità e maturità raggiunto. Esso concorre alla valutazione delle

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

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

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

22. Elenco allegati

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

PROGETTO MODULO ORIENTATIVO

Scheda progettuale classe quinta A (schema consuntivo attività svolte)

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	26/11/2025 6 ore	Visita aziendale c/o la struttura San Vito Resort – incontro con lo chef Filippo La Mantia	OMISSIS
	14/04/2026 3 ore	Corso formazione per operatore preparazione pasti per celiaci rivolto agli studenti (ASP di Trapani)	OMISSIS
	20/04/2026 3 ore	Corso formazione per operatore preparazione pasti per celiaci rivolto agli studenti (Asp di Trapani)	OMISSIS
	14-05-2026 2 ore	Incontri formativi sul settore ittico locale, presso IIS "I. e V. Florio	Classe intera

Incontri con esperti universitari e tutor di corsi ITS.	17/03/2026 6 ore	PROGETTO PNRR "TRAPANI ORIENTA" (Polo Universitario di Trapani)	OMISSIS
	16/04/2026 6 ore	PROGETTO PNRR "TRAPANI ORIENTA" Polo universitario di Trapani	OMISSIS
	17/03/2026 2 ore	Open Week (Polo Universitario di Trapani)	Classe intera
	03-03-2026 2 ore	Incontro con la Fondazione ITS Academy Emporium del Golfo	Classe intera
	11-03-2026 2 ore	Partecipazione al convegno opportunità lavorative presso Europa-Park Resort	Classe intera
Sportello d'ascolto e bilancio delle competenze in uscita a cura del tutor per l'orientamento. Preparazione mentale alla scelta del post-diploma	6 ore	Attività di orientamento: accesso alla piattaforma Unica per verifica inserimento attività scolastiche ed extrascolastiche.	Classe intera ed incontri individuali.
	30/03/2026 17/04/2026 2 ore	Incontro con la psicologa Dott.ssa Giliberti	Classe intera

Visite a università, centri di alta formazione e aziende	26-02-2026 2 ore	Incontro di orientamento con Alma, La scuola internazionale di cucina italiana	Classe intera
Partecipazione ad eventi	Febbraio 2026 14 ore 27/03/2026 3 ore	Corso di scacchi per la preparazione al Torneo di scacchi Sede centrale IIS Florio "Non ti scordar di me". Premiazione del Concorso giornalistico Santo della Volpe. (Polo universitario di Trapani)	OMISSIS Classe intera
Compilazione dell'e-portfolio e scelta del capolavoro	6 ore	Confronto e chiarimenti sul " Capolavoro". A cura del tutor per l'orientamento.	Classe intera

Incontri sui temi dell'accoglienza e della cittadinanza attiva	26/01/2026 2 ore	Giorno della memoria 2026 Visita guidata online di Auschwitz e Birkenau.	Classe intera
	29/01/2026 4 ore	Visione del film " Il labirinto del silenzio" di Guido Ricciarelli. Auditorium G. Pagoto.	Classe intera
	09/02/2026 2 ore	Convegno: "Il ruolo dei testimoni di giustizia" Sala Perrera (TP)	Classe intera
	21/03/2026 3 ore	Libera. Associazioni, nomi e numeri contro le mafie	Classe intera
	08/05/2026 3 ore	Invito restituzione "Treno della Memoria", giornata conclusiva dedicata alla condivisione e alla riflessione dell'esperienza fatta. Presso il Cine-Teatro Ariston di Trapani.	Classe intera
Visite guidate di centri storici/musei/monumenti	29/04/2026 6 ore	Visita didattica aziendale presso l' hotel Alicudi delle catene Mangia's	Classe intera

		Sciaccia mare e visita presso la Cantina Feudo Aranci di Santa Margherita	
ALTRO	09/04/2026 1 ora	Attività di orientamento in uscita: la classe incontra ex alunni dell'Istituto	Classe intera

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO
CLASSE 5 SEZ. A
DISCIPLINA: ITALIANO E STORIA
PROF. LOMBARDO MARIA ELENA (SUPPLENTE DI PLAITANO MARIA)
SITUAZIONE DELLA CLASSE
PARTECIPAZIONE E IMPEGNO: Durante l'anno il gruppo classe ha mostrato, pur con le naturali diversificazioni individuali, una partecipazione positiva e un interesse soddisfacente verso le attività didattiche. La maggioranza degli alunni ha interagito in modo consapevole e propositivo, mantenendo un atteggiamento sempre rispettoso e collaborativo. Per una ristretta minoranza, tuttavia, l'apporto al dialogo educativo è risultato più limitato e sporadico. Sotto il profilo dell'impegno, a fronte di una condotta regolare e costante della maggior parte della classe, si sono riscontrati casi isolati di discontinuità, che hanno reso necessari frequenti interventi di sollecitazione per ovviare a una preparazione talvolta superficiale o carente. METODO DI STUDIO: L'eterogeneità della classe si è riflessa anche nei diversi metodi di studio adottati: ad approcci più mnemonici si sono affiancati percorsi capaci di integrare autori e fatti storici in una visione d'insieme. La quasi totalità degli studenti è riuscita a rendere il proprio metodo di studio più efficace e organizzato. PROGRESSIONE NELL'APPRENDIMENTO E LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO: Il gruppo classe ha raggiunto, nel suo complesso, un buon livello di conoscenze e competenze. Rispetto ai livelli di partenza, si osserva un sensibile miglioramento nelle capacità linguistico-espressive e nelle abilità di analisi e contestualizzazione dei testi letterari. Le competenze logico-deduttive risultano complessivamente adeguate; tuttavia, permane qualche incertezza nella produzione scritta, ambito in cui si riscontrano ancora alcune lacune.

ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO SECONDO LE INDICAZIONI DEI DIPARTIMENTI

COMPETENZE GENERALI E ABILITA'

OBIETTIVI DISCIPLINARI IN RELAZIONE ALLE FINALITA' FORMATIVE GENERALI
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

COMPETENZE:

- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana adeguandolo alle specificità dei diversi contesti comunicativi in ambito professionale
- Analizzare e interpretare diverse tipologie testuali con particolare riferimento alla letteratura di settore.
- Produrre testi di vario tipo
- Fruire consapevolmente del patrimonio artistico anche ai fini della tutela e della valorizzazione
- Riconoscere / padroneggiare le linee fondamentali della storia letteraria ed artistica nazionale anche con particolare riferimento all'evoluzione sociale, scientifica e tecnologica
- Saper operare collegamenti tra la tradizione culturale italiana e quella europea ed extraeuropea in prospettiva interculturale
- Produrre oggetti multimediali

Competenze livello base:

- Utilizzare gli elementi essenziali del patrimonio linguistico italiano anche in ambito professionale
- Analizzare semplici testi scritti di vario tipo
- Produrre semplici testi di varie tipologie
- Leggere ed apprezzare il patrimonio artistico
- Riconoscere le linee fondamentali della storia letteraria ed artistica nazionale
- saper operare semplici collegamenti tra la tradizione culturale italiana ed europea
- Produrre semplici oggetti multimediali.

STRATEGIE DIDATTICHE:

Organizzazione dei contenuti per moduli didattici che si sono succeduti tenendo conto dei raccordi interdisciplinari; lezione frontale esplicativa; lettura diretta dei testi, analisi contenutistica e formale degli stessi, con relativa interpretazione e attualizzazione di temi e problemi da essi

scaturiti; momenti di riflessione sui contenuti e sui testi affrontati; lavori di gruppo per un apprendimento cooperativo; sessioni di ripasso e consolidamento dei contenuti attraverso la visione di video didattici e lo svolgimento di relativi test; verifiche formative e sommative, tali anche da favorire e sviluppare, quanto più possibile, le competenze nella produzione di testi scritti, secondo le tipologie previste dalla Prima prova all'Esame di Maturità.

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

Per dare l'opportunità di recuperare gli argomenti su cui alcuni alunni evidenziavano insufficienze, si è provveduto a rispiegarli per chiarire eventuali dubbi, a fornire su classroom e/o tramite fotocopie mappe concettuali di riepilogo e riassunti elaborati dall'insegnante, a visionare video didattici per il ripasso, il recupero e il potenziamento di alcuni argomenti, procedendo anche a svolgere i relativi test di verifica.

STRUMENTI DIDATTICI - LIBRI DI TESTO:

ITALIANO: A. Roncoroni, M.M. Cappellini, E. Sada, *La mia nuova letteratura, Dall'Unità d'Italia a oggi*, Ed. C. Signorelli scuola, Vol. 3

STORIA: G. Maifreda, *Liberastoria, Il Novecento e il mondo attuale*, Ed. Feltrinelli Scuola, Vol. 3

Oltre ai libri di testo sono stati forniti, su classroom e/o tramite fotocopie, schemi di riepilogo, mappe e materiale di sintesi elaborati dall'insegnante; si è fatto un ampio uso di video didattici e in generale di sussidi audiovisivi e informatici.

EVENTUALI ALTRE ATTIVITÀ INTEGRATIVE:

- Collegamento in diretta nazionale per la visita guidata online del campo di concentramento di Auschwitz – Birkenau;
- Visione del film “Il Labirinto del silenzio” di Guido Ricciarelli in occasione della Giornata della Memoria, presso l'Auditorium Pagoto;

- Partecipazione agli eventi del “Non ti scordar di me” per il ricordo della strage di Pizzolungo;

PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI - ITALIANO

UDA N° 1: Conoscere per valorizzare

L’ETA’ DEL REALISMO:

Caratteri generali del Naturalismo francese e del Verismo italiano;

Giovanni Verga: vita, opere, poetica;

Lettura di alcune pagine tratte dal romanzo “I Malavoglia”;

Lettura della novella “La roba”,

Dal Positivismo al Decadentismo;

UDA N° 2: Made in Italy

Focus Ed. Civica: Cittadinanza digitale

IL DECADENTISMO ITALIANO:

Le due tendenze interne al Decadentismo: Simbolismo ed Estetismo;

Giovanni Pascoli: vita, opere e poetica (simbolismo e fanciullino);

Da Myricae: “X Agosto”;

Da Canti di Castelvecchio: “Il gelsomino notturno”;

Gabriele D’Annunzio: vita, opere e poetica (estetismo, superomismo e panismo);

Da Il piacere: lettura del brano antologizzato “L’attesa dell’amante”;

Da Alcyone: “La pioggia nel pineto”;

UDA N° 3: Prevenzione, salute e benessere

Focus Ed. Civica: Agenda 2030

IL PRIMO NOVECENTO:

L’avanguardia futurista;

Filippo Tommaso Marinetti: vita, opere e poetica;

Da Zang Tumb Tumb: “Il bombardamento di Adrianopoli”;

Aldo Palazzeschi: vita, opere e poetica;

Luigi Pirandello: vita, poetica e opere (Novelle per un anno; Il fu Mattia Pascal; Uno, nessuno e centomila; Così è (se vi pare); Sei personaggi in cerca d'autore);

Da Novelle per un anno: "Il treno ha fischiato..."

Da Il fu Mattia Pascal: lettura del brano antologizzato "La nascita di Adriano Meis"

Italo Svevo: vita, opere e poetica;

Da La coscienza di Zeno: lettura del brano antologizzato "L'ultima sigaretta";

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

LA POESIA TRA LE DUE GUERRE:

Caratteri generali dell'Ermetismo;

Giuseppe Ungaretti: vita, opere, poetica;

Da L'Allegria: "Fratelli", "Soldati";

Salvatore Quasimodo: vita, opere e poetica;

Da Acque e terre: "Ed è subito sera"

Da Giorno dopo giorno: "Alle fronde dei salici"

PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI – STORIA

UDA N° 1: Conoscere per valorizzare

Modulo 1: IL XX SECOLO

La Belle époque e la cultura di massa;

Le potenze europee fra Ottocento e Novecento;

L'Italia giolittiana;

UDA N° 2: Made in Italy

Focus Ed. Civica: Cittadinanza digitale

Modulo 2: PRIMA GUERRA MONDIALE E RIVOLUZIONE RUSSA

La Prima guerra mondiale

(le cause profonde, lo scoppio della guerra, le prime fasi della guerra, la posizione dell'Italia, lo stallo della guerra nel 1916, la svolta del 1917: l'intervento degli Stati Uniti e il disimpegno della Russia, la fine della Grande guerra);

La Rivoluzione russa

(il crollo dello zarismo, la rivoluzione d'ottobre: i comunisti al potere, la guerra civile e la vittoria bolscevica, l'apparato repressivo e la nascita dell'URSS);

Le conseguenze della Grande guerra

(l'Europa dopo la guerra, l'Italia mutilata e il biennio rosso, guerra e colonialismo: le tensioni in Medio Oriente, la crisi dell'imperialismo inglese in India);

UDA N° 3: Prevenzione, salute e benessere

Focus Ed. Civica: Agenda 2030

Modulo 3: DEMOCRAZIE E DITTATURE TRA LE DUE GUERRE

L'avvento del fascismo

(Mussolini: dal socialismo ai Fasci di combattimento, il fascismo in parlamento e la marcia su Roma, i primi anni del fascismo al potere, la costruzione dello Stato totalitario, il fascismo e l'economia: agricoltura, industria, lavoro);

La Germania nazista

(la crisi della Repubblica di Weimar, Hitler al potere, lo Stato totalitario nazista, il razzismo e l'ideologia della "comunità popolare", l'economia e la politica estera: verso una nuova guerra);

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

Modulo 4: LA SECONDA GUERRA MONDIALE

La Seconda guerra mondiale

(i due fronti della guerra, l'intervento dell'Italia, l'aggressione all'URSS e la guerra d'Africa, la svolta del 1942, lo sterminio degli ebrei, la caduta del fascismo e la Resistenza, la fine della guerra);

Erice, 13/05/2026

Il docente

Maria Elena Lombardo

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE V SEZ. A

DISCIPLINA: LINGUA INGLESE

Prof.ssa RITA PIAZZA

SITUAZIONE DELLA CLASSE

PARTECIPAZIONE E IMPEGNO:

La mia attività di docenza in questa classe si è svolta lungo l'intero arco del triennio, sebbene con una significativa interruzione durante lo scorso anno scolastico (classe quarta): a partire dal mese di novembre, a causa di motivi di salute, sono stata infatti sostituita da una supplente. Ripreso il servizio per l'anno in corso, ho ritrovato un gruppo classe che ha mostrato una discreta motivazione, ma i cui metodi di studio non sono risultati del tutto proficui.

L'interesse e la partecipazione sempre attiva sono stati purtroppo condizionati da lacune di base nella lingua inglese. Sebbene il clima relazionale sia stato positivo e basato sul rispetto reciproco, l'impegno è risultato:

- Costante e consapevole solo per un esiguo gruppo di allievi;
- Altalenante e frammentario per la maggior parte della classe;
- Passivo per un nutrito gruppo di studenti che ha necessitato di continui stimoli e dell'ausilio di schede facilitate per approcciarsi ai contenuti minimi.

METODO DI STUDIO:

La situazione didattica è apparsa complessa a causa di fragili prerequisiti linguistici pregressi. La maggior parte degli alunni ha riscontrato forti incertezze nell'approccio autonomo ai testi, manifestando evidenti carenze nell'uso dello strumento linguistico sia scritto che orale.

In particolare, si segnala che:

- **Produzione orale:** Nonostante i tentativi di adottare un approccio comunicativo e creare situazioni di dialogo reale, le deboli capacità di base hanno limitato fortemente la fluidità e la correttezza dei dialoghi.
- **Autonomia:** Molti studenti hanno limitato l'applicazione individuale al solo lavoro svolto in aula, senza supportare la preparazione con una rielaborazione domestica adeguata.
- **Risultati:** Solo una minima parte degli allievi possiede un metodo di studio strutturato e produttivo; per il resto della classe, le difficoltà nel gestire le strutture grammaticali e il lessico specifico dell'indirizzo alberghiero hanno reso il percorso in salita.

PROGRESSIONE NELL'APPRENDIMENTO E LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO:

I livelli di apprendimento finale appaiono fortemente diversificati e, nel complesso, **mediocri o poco più che sufficienti**:

- **Fascia alta:** Un gruppo molto ristretto ha mostrato una progressione positiva, raggiungendo una discreta padronanza delle competenze richieste.
- **Fascia media:** Alcuni studenti, pur con impegno, hanno raggiunto risultati appena sufficienti, limitati dalla carenza di basi solide.
- **Fascia bassa:** Una parte consistente della classe, a causa delle modeste capacità individuali e di un background linguistico lacunoso, è riuscita a conseguire esclusivamente gli **obiettivi minimi prefissati**, mostrando serie difficoltà nel sostenere interazioni orali di complessità superiore alla norma scolastica di base.
- Alcuni studenti seguono un **piano individualizzato** necessitando di strumenti compensativi che tengono conto delle loro specifiche competenze.

ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO SECONDO LE INDICAZIONI DEI DIPARTIMENTI

COMPETENZE GENERALI E ABILITÀ

Competenze disciplinari in relazione alle finalità formative generali

Competenze base:

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

Competenze disciplina

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

STRATEGIE DIDATTICHE:

L'attività didattica è stata progettata mettendo l'allievo al centro del processo di apprendimento, adattando costantemente il ritmo alle necessità emerse durante l'anno. Per ovviare alla scarsa autonomia degli studenti, si è fatto ricorso a **strategie di tipo misto**:

- **Metodologie Attive:** È stato dato ampio risalto ad attività di *role-play*, *cooperative learning* e *problem solving*, riducendo al minimo la lezione frontale per favorire il coinvolgimento diretto.
- **Approccio Comunicativo:** L'azione didattica è stata condotta prevalentemente in lingua straniera per abituare gli alunni all'ascolto attivo, pur dovendo ricorrere spesso a semplificazioni o traduzioni di supporto a causa delle lacune pregresse.
- **Organizzazione per UDA:** Il programma è stato suddiviso in **4 Unità di Apprendimento (UDA)**, una per bimestre, strutturate secondo raccordi interdisciplinari per dare concretezza allo studio della lingua.
- **Focus Strutturale:** Nonostante l'approccio funzionale, è stato necessario dedicare tempo specifico al recupero delle strutture grammaticali di base, risultate fragili nella maggior parte degli allievi.
- **Prove Nazionali:** Una parte significativa della programmazione è stata dedicata alla preparazione della **prova INVALSI**, con esercitazioni mirate alla comprensione del testo e all'ascolto (*reading and listening*).

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

Al fine di garantire il raggiungimento degli obiettivi minimi, il processo di apprendimento è stato sottoposto a un monitoraggio costante. Dall'analisi dei risultati delle verifiche, spesso non soddisfacenti, è emersa la necessità di un continuo adeguamento della programmazione attraverso:

- **Recupero in itinere:** Sono state dedicate regolarmente ore di lezione al ripasso dei nodi concettuali e grammaticali più critici, cercando di colmare le lacune pregresse che ostacolavano la comprensione dei nuovi argomenti.
- **Interventi mirati:** Per gli allievi con maggiori difficoltà sono stati proposti percorsi di consolidamento basati su materiale semplificato e glossari tecnici facilitati.
- **Peer tutoring:** Si è cercato di stimolare la collaborazione tra pari, affiancando gli studenti con maggiori competenze a coloro che presentavano fragilità croniche, per favorire un clima di mutuo aiuto.
- **Adattamento dei materiali:** Il materiale didattico è stato spesso riadattato per rendere i contenuti più accessibili e meno scoraggianti per chi possedeva scarse abilità comunicative.

STRUMENTI DIDATTICI - LIBRI DI TESTO:

Per rendere l'apprendimento più dinamico e compensare la scarsa autonomia nello studio individuale, sono stati utilizzati strumenti diversificati, con un forte supporto delle tecnologie digitali:

- **Tecnologie Multimediali:** L'integrazione costante della **LIM** e del computer in aula ha permesso di esporre la classe a materiali audio-video autentici, fondamentali per stimolare le abilità di *listening* e *speaking*.

- **Piattaforma GSuite (Classroom):** Tale risorsa è stata il fulcro della didattica digitale. Attraverso Classroom sono stati condivisi materiali online, video-tutorial e, soprattutto, **schede facilitate ed estratti da diversi libri di testo** appositamente selezionati per semplificare gli argomenti più complessi.

L'uso di questi strumenti ha avuto il pregio di aumentare l'interesse immediato durante la lezione, anche se non sempre si è tradotto in un consolidamento duraturo a causa delle già citate difficoltà di base degli studenti.

EVENTUALI ALTRE ATTIVITA' INTEGRATIVE:

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

PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI

UDA N° 1

Competenza per il successo (orientamento formativo)

Tematica generale: Conoscere per valorizzare

The Sicilian cuisine to promote tourism

- The best traditional local recipes
- Typical British meals

The Cous Cous Festivals

- What is it?
- Is it a new phenomenon?

UDA N° 2:

Tematica generale: Made in Italy

Progetto Ed.Civica: Cittadinanza digitale

Made in Italy and Italian Sounding

- What is it?
- The most copied Italian products and how recognize them

The Mediterranean diet as a Healthy lifestyle

- What is the Mediterranean diet?
- Why is the Mediterranean diet important?

- Why is it a natural and flexible diet?
- The Mediterranean Diet Pyramid

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

Progetto Ed. Civica: Agenda 2030

Hazards and best practices for restaurant safety:

- best practices for safety
- the most common types of injuries in a restaurant
- how to reduce risks: basic rules

Special Diet Menus

- Food Intolerances
- Food Allergies
- Other special diets

The European Union:

- What it is and what it does
- How it started
- Free move (The Schengen Area)
- Erasmus+ programme
- Fall of the Berlin Wall
- The European Parliament - the European Council - The European Commission- The Central Bank)

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

Tematica generale: La costruzione del futuro tra competenze e prospettive

- **Introduce Yourself in a Job Interview:**
 - your educational background
 - your school/work experiences
 - your plan for the future
- **Different jobs and careers in tourism and hospitality:**
 - duties, responsibilities and skills
- **Working in a restaurant as chef:**
 - duties, responsibilities and skills

Erice, 12/05/2026

Il docente

Rita Piazza

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO
CLASSE V SEZ. A
DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
PROF. GUIDA FRANCESCO
SITUAZIONE DELLA CLASSE
PARTECIPAZIONE E IMPEGNO: Il gruppo classe si presenta nel complesso aperto al dialogo educativo e disponibile alla collaborazione, favorendo un clima sereno e costruttivo che ha agevolato lo svolgimento delle attività didattiche. Gli studenti, complessivamente, hanno mostrato interesse nei confronti della disciplina e sono apparsi spesso motivati, partecipando attivamente alle lezioni e rispondendo positivamente agli stimoli e alle attività didattiche proposte. Per quanto concerne l'impegno nello studio a casa, questo è risultato per lo più adeguato per la maggior parte degli studenti, i quali, quando necessario, si sono mostrati generalmente pronti ad accogliere le indicazioni dell'insegnate per il recupero delle carenze formative. Solamente pochi studenti hanno mostrato limitata motivazione e poca partecipazione alle attività didattiche, accompagnati, in qualche caso, da un impegno limitato nello studio a casa.
METODO DI STUDIO: Complessivamente il metodo di studio è risultato proficuo, consentendo di raggiungere risultati soddisfacenti. Alcuni alunni, grazie all'impegno costante e a una buona organizzazione del lavoro, hanno conseguito risultati anche più che buoni in termini di acquisizione di conoscenze, abilità e competenze, dimostrando capacità di rielaborazione personale e autonomia nello studio. Solamente per pochi studenti, invece, il metodo di studio non è apparso adeguato all'età, mostrandosi in alcuni casi mnemonico e parcellizzato.

PROGRESSIONE NELL'APPRENDIMENTO E LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO:

La maggior parte degli studenti ha mostrato una progressione positiva nell'apprendimento raggiungendo in alcuni casi risultati anche più che soddisfacenti. Alcuni alunni, invece, a causa soprattutto dell'impegno altalenante nello studio, hanno raggiunto risultati più modesti. Per quanto concerne il livello medio raggiunto dalla classe, questo è da considerarsi buono in termini sia di acquisizione di conoscenze che di abilità e competenze.

ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO SECONDO LE INDICAZIONI DEI DIPARTIMENTI

COMPETENZE GENERALI E ABILITA'

UDA n. 1

Competenze: 4. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

Abilità:

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

UDA n. 2

Competenze: 4. Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

Abilità: Formulare menu funzionali alle esigenze patologiche della clientela.

UDA n. 3

Competenze:

1. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
2. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

Abilità:

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

UDA n. 4

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

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

STRATEGIE DIDATTICHE:

Le lezioni si sono svolte in modo partecipato, cercando di coinvolgere regolarmente gli studenti. La Smart Board è stata utilizzata costantemente a supporto dell'attività didattica con lo scopo di renderla più dinamica, in particolare è stata impiegata per la proiezione di video, immagini, presentazioni, documenti e libro di testo. Attenzione è stata rivolta al setting della classe, la disposizione degli alunni in aula è stata modificata in base alle esigenze didattiche oltre che di socializzazione. Anche la posizione del docente all'interno dell'aula è variata in base al tipo di attività proposta e agli argomenti affrontati.

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

Nei casi in cui è stato ritenuto necessario, il recupero è stato svolto in itinere con risultati che nella maggior parte dei casi sono stati positivi.

STRUMENTI DIDATTICI - LIBRI DI TESTO:

Per quanto concerne gli strumenti impiegati in aula, è stato utilizzato il testo in adozione al quinto anno del corso di studi, oltre che appunti delle lezioni e materiale didattico fornito dal docente. Come supporto didattico è stata impiegata costantemente la Smart Board (per la proiezione di documenti, powerpoint, video e libro di testo).

Testo in testo in adozione: *Luca La Fauci, Scienza e cultura dell'alimentazione - Markes*

PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI AL 13/05/26 E DA SVOLGERE ENTRO LA FINE DELL'ANNO SCOLASTICO

UDA N° 1:

Tematica generale: Conoscere per valorizzare

Orientamento formativo: *Competenze per il successo*

La valutazione dello stato nutrizionale e la bioenergetica

- La composizione corporea (massa grassa e massa magra)
- Il peso desiderabile
- Determinazione del peso teorico tramite la formula di Lorenz
- L'indice di massa corporea (IMC)

- Il bilancio energetico
- Il dispendio energetico e i suoi “componenti”:
 - Il metabolismo basale
 - La termogenesi indotta dagli alimenti (TID)
 - Il costo energetico dell’attività fisica
- il fabbisogno energetico totale e relativa valutazione tramite il metodo FAO/WHO

L'alimentazione equilibrata

- I LARN e l'alimentazione equilibrata
- La ripartizione dell'energia durante la giornata
- Le linee guida per una sana alimentazione
- La dieta mediterranea e la piramide alimentare
- Le diete vegetariane
- L'impatto ambientale delle scelte alimentari
- Principali aspetti relativi alle differenti indicazioni nutrizionali nelle diverse fasce d'età e condizioni fisiologiche
- Criteri generali per l'elaborazione di una dieta equilibrata

Aspetti essenziali relativi alle nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari

UDA N° 2:

Tematica generale: Made in Italy

Progetto Ed, Civica: *Cittadini digitali*

Patologie e dietoterapia

- L'obesità
- Le dislipidemie e l'aterosclerosi
- L'ipertensione arteriosa
- Il diabete
- Alimentazione e cancerogenesi
- Allergie ed intolleranze alimentari

UDA N° 3:

Tematica generale: Prevenzione, salute e benessere

Progetto Ed, Civica: *Agenda 2030*

Le contaminazioni alimentari e relativa classificazione

La contaminazione chimica degli alimenti

- Le contaminazioni da fertilizzanti, diserbanti e antiparassitari
- La contaminazione da contenitori per alimenti
- La contaminazione da IPA
- La contaminazione da acrilammide
- La contaminazione da zoofarmaci
- La contaminazione da metalli pesanti: piombo, mercurio e cadmio
- La contaminazione da micotossine

La contaminazione fisica degli alimenti

- La contaminazione particellare

La contaminazione biologica degli alimenti

- Agenti biologici (prioni, virus, batteri, muffe, lieviti, protozoi, elminti)
- I microrganismi e i fattori che influenzano la crescita microbica
- Le tossinfezioni alimentari e relativa classificazione
- Concetti di dose infettante minima, portatore sano e periodo di incubazione
- Le malattie da contaminazione da batteri:
 - Infezione da salmonelle (Salmonellosi)
 - Infezione da *Listeria monocytogenes*
 - Infezione da *Campylobacter*
 - Infezione da *Escherichia coli*
 - Intossicazione da *Clostridium botulinum* (Botulismo)
 - Intossicazione da stafilococchi
 - Tossinfezione da *Clostridium perfringens*
 - Tossinfezione da *Bacillus cereus*
- Intossicazione da micotossine
- L' Epatite virale
- Le malattie da contaminazione da Protozoi: Toxoplasmosi
- Le malattie da contaminazione da Elminti: Teniasi; Anisakidosi
- Prioni ed Encefalopatia spongiforme bovina (BSE)

La conservazione degli alimenti

- Le cause di alterazione degli alimenti
- La classificazione dei metodi di conservazione
- Metodi fisici di conservazione:
 - Uso del freddo: refrigerazione, congelamento e surgelazione
 - Uso del calore: pastorizzazione e sterilizzazione

UDA N° 4:

Tematica generale: La costruzione del futuro tra competenze e prospettive

Orientamento formativo: *Il futuro accademico e professionale*

Normativa comunitaria a garanzia della sicurezza alimentare

- Linee essenziali sulla legislazione relativa all'igiene degli alimenti, degli ambienti di lavoro e del personale: “pacchetto igiene” riguardante l'Autocontrollo e il Controllo Ufficiale; Regolamento CE n.178/2002 sulla Sicurezza degli alimenti e la Rintracciabilità
- Le principali novità del Reg. UE 1169/2011 sull'etichettatura
- Sistema HACCP: metodo da applicare per la realizzazione di un piano di Autocontrollo

Erice, 13-05-2026

Il docente
Francesco Guida

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO
CLASSE 5^ SEZ.A
DISCIPLINA: LAB. ENOG. SETTORE CUCINA
PROF. ANTONINO PERAINO
SITUAZIONE DELLA CLASSE
PARTECIPAZIONE E IMPEGNO: La frequenza non sempre è stata costante per tutti gli alunni. Ogni persona ha mostrato attenzione e motivazione in modo diverso. Una discreta parte degli alunni, si è mostrata partecipe e collaborativa. Il clima è stato positivo ed il livello generale finale in base agli obiettivi prefissati è discreto. Buona parte della classe ha seguito con crescente interesse le lezioni che si sono svolte per la maggior parte delle ore in laboratorio e in classe, per accertare le competenze acquisite sia nelle ore laboratoriali sia nelle ore di lezione teorica della materia. La classe tutta si è impegnata nello studio della materia professionalizzante in maniera seria e concreta in particolar modo nella parte esecutiva di laboratorio, per alcuni alunni è stato necessario fornire un tempo maggiore e del materiale più semplificato per far loro acquisire al meglio le conoscenze dell'argomento.
METODO DI STUDIO: La lezione è stata svolta essenzialmente in laboratorio e in classe in compresenza con l'insegnante di Scienze dell'alimentazione ed è stata fondata sulla partecipazione attiva e propositiva di tutta la classe nel trasferire i saperi. Si è cercato di far acquisire ad ogni alunno la consapevolezza del proprio processo di apprendimento e delle proprie capacità, in modo che egli si rendesse conto degli obiettivi raggiunti.
PROGRESSIONE NELL'APPRENDIMENTO E LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO: Gli studenti, coinvolti nella lezione, hanno dimostrato un crescente di interesse nell'apprendimento della materia e delle UDA trattate.

Una parte della classe ha avuto bisogno di essere spesso sollecitata allo studio e alla partecipazione attiva in classe e nelle attività di laboratorio raggiungendo discrete competenze. Il livello raggiunto dalla classe, vista l'omogeneità del gruppo, può dirsi sostanzialmente buono per una piccola percentuale di alunni, mentre per la restante parte i livelli raggiunti sono discreti e sufficienti.

ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO SECONDO LE INDICAZIONI DEI DIPARTIMENTI

COMPETENZE GENERALI E ABILITA'

Le competenze disciplinari, in relazione alle finalità generali, possono essere riassunte in un discreto bagaglio di conoscenze e abilità che il discente può utilizzare nel suo percorso di studio e di vita sociale e lavorativa.

STRATEGIE DIDATTICHE:

Per le lezioni è stato utilizzato il libro di testo Cucinabile Innovative, mentre per determinati argomenti, si è utilizzato del materiale didattico fornito dal docente mediante slide e altri testi specifici di settore. Le lezioni sono state anche condivise su classroom appositamente creata dove oltre alle lezioni, sono state caricate, i menu trattati durante le esercitazioni pratiche di laboratorio ed eventuali test e ricerche per l'approfondimento di alcune tematiche.

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:

Generalmente, essendo una materia professionalizzante laboratoriale, le prove di verifica sono svolte durante le ore di esercitazione pratica, dove il discente applica le regole e i procedimenti descritti nelle ricette e nei menù a loro forniti.

Inoltre sono state svolte ricerche e relazioni pertinenti alle U.D.A trattate e all'argomento della pratica laboratoriale svolta. In prossimità della fine dell'anno scolastico e in vista dell'Esame Di

Maturità gli alunni hanno svolto delle simulazioni di prove scritte per potersi esercitare e constatare lacune o carenze nel loro processo di apprendimento.

La verifica è stata un processo continuo, messo in atto dal docente per misurare l'apprendimento di conoscenze, l'acquisizione di abilità e per verificare l'incidenza della propria azione didattica. Nella valutazione si è tenuto conto dell'interesse, della partecipazione e dell'impegno, della situazione di partenza dello studente, del contesto-socio-affettivo-culturale, del ritmo di apprendimento e delle capacità individuali. Non sempre la classe recepisce i contenuti dell'argomento trattato, quindi in taluni frangenti si è ritenuto opportuno soffermarsi anche per sopperire a determinate lacune.

EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO

Non si sono adottati particolari interventi di recupero

STRUMENTI DIDATTICI - LIBRI DI TESTO:

Cucinabile Innovative Lab. di enog. Settore cucina per il 3-4 -5 anno san Marco editore,
Slide e dispense personali condivise dal docente tramite classroom.

EVENTUALI ALTRE ATTIVITA' INTEGRATIVE:

Nessuna altra attività integrativa è stata svolta.

PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI

UDA N° 1:

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'ecosostenibilità 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

UDA N° 2:

MADE IN ITALY

Progetto Ed. civica: Cittadinanza digitale

Classificazione delle strutture ricettive dispense del docente

La ristorazione collettiva: "il catering"

L'organizzazione e pianificazione del banqueting

Approfondimento sulla ristorazione commerciale

Alla fine delle due U.D.A è stato svolto il Compito di realtà dal Titolo:

Tematiche generali: Conoscere per valorizzare/Made in Italy

(Orientamento formativo: Competenze per il successo)

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

Nucleo tematico 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 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

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

UDA N° 3:

PREVENZIONE, SALUTE E BENESSERE

Progetto Ed. civica: Agenda 2030

Il decreto legislativo 81/2008

Sicurezza alimentare ed il pacchetto igiene

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.

UDA N° 4:

LA COSTRUZIONE DEL FUTURO TRA COMPETENZE E PROSPETTIVE

(Orientamento formativo: Il futuro accademico e professionale)

Ruolo e competenze del F&B Manager

Compiti e funzioni del F&B

L'analisi dei costi di base

Promozione Itinerario enogastronomico, Sicilia occidentale

Alla fine delle due U.D.A è stato svolto il Compito di realtà dal Titolo:

Prevenzione, salute e benessere/ La costruzione del futuro tra competenze e prospettive

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

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

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.

MENU SVOLTI DURANTE L'ANNO SCOLASTICO

- FLAN AL PARMIGIANO FUNGHI SPECK
- ZUCCA GIALLA IN AGRODOLCE E OLIO BIO
- RISOTTO INTEGRALE CON BIETE E CIALDA DI PARMIGIANO
- SGOMBRO ALLARDIATO (LA TEMATICA DEL GUSTO)
- INSALATA DI POLPO ALLA SICILIANA
- RISOTTO CON SPUMA DI ZUCCA E SPECK
- INVOLTINO DI MELANZANE E RICOTTA
- ZUPPA DI LENTICCHIE FAVE E UOVO SODO
- PIADINA CON STRACCHINO E RUCOLA
- QUICHE LORRAINE
- POLPETTA DI MELANZANE E MOZZARELLA IN CARROZZA

- INVOLTINI ALLA SICILIANA
- BRODO VEGETALE CON QUADRUCCI DI PASTA FRESCA ALL'UOVO

INOLTRE LA CLASSE O ALCUNI ALLIEVI HANNO PRESO PARTE ALLA REALIZZAZIONE DI UNA SERIE DI EVENTI PER IL MIM , LA PREFETTURA E LA PROVINCIA .

Erice, 13/05/26

Il Docente
Antonino Peraino

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO
CLASSE 5 SEZ. A.
DISCIPLINA: SALA E VENDITA
PROF. SANTO MORREALE
SITUAZIONE DELLA CLASSE
PARTECIPAZIONE E IMPEGNO: La maggior parte della classe ha sempre mostrato un discreto interesse e motivazione allo studio della disciplina. Dal punto di vista comportamentale, il clima durante le attività didattiche è sempre stato sereno, permettendo il normale svolgimento delle lezioni. Un gruppetto di alunni si è distinto per aver partecipato costantemente alle attività proposte: questi studenti hanno evidenziato dei progressi e un sostanziale miglioramento nella preparazione globale. La classe ha inoltre partecipato a visite didattiche e incontri con l'autore
METODO DI STUDIO: Alcuni alunni hanno messo in evidenza il possesso di un proprio metodo di studio efficace e produttivo, che li ha portati a gestire autonomamente l'apprendimento dei vari contenuti proposti; altri, invece, hanno dimostrato di possedere un metodo di studio piuttosto mnemonico.
PROGRESSIONE NELL'APPRENDIMENTO E LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO: Il percorso scolastico di alcuni alunni è stato caratterizzato da un buon profitto, conseguente ad una adeguata regolarità nello studio. In altri, invece, il rendimento è stato inferiore sia per via dell'attenzione e dell'impegno non sempre costante, sia per via di una organizzazione non efficace dello studio quotidiano, raggiungendo quindi un risultato sufficiente.

ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO SECONDO LE INDICAZIONI DEI DIPARTIMENTI

COMPETENZE GENERALI E ABILITA'

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 .

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. 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.

Abilità.

Individuare la produzione enoica nazionale e internazionale. Riconoscere il contesto culturale in cui l'attività enogastronomica si inserisce. Valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative. Individuare le esigenze della clientela al fine di organizzare un servizio adeguato. Classificare alimenti e bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali.

Eseguire piatti alla lampada utilizzando correttamente le attrezzature ed esprimersi con un lessico appropriato. Utilizzare strumenti di gestione informatiche (software di settore)

STRATEGIE DIDATTICHE:

Si è privilegiata la lezione partecipata, affiancata dall'analisi di casi reali e dalla risoluzione di problemi gestionali (*problem solving*). L'uso di schemi logici e la discussione guidata hanno permesso di rendere i contenuti più accessibili e vicini all'esperienza professionale degli studenti.

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

Attività di recupero avvengono alla fine di ogni U D A in Itinere durante le lezioni riassuntive e riepilogative dei contenuti svolti

STRUMENTI DIDATTICI - LIBRI DI TESTO:

Dispense semplificate, mappe concettuali e strumenti informatici.

EVENTUALI ALTRE ATTIVITA' INTEGRATIVE:

Apprendimento cooperativo, l'integrazione come risorsa, attività a piccoli gruppi, promuovendo attività di recupero, di rinforzo e di supporto sollecitando la responsabilità e

l'impegno personale dei partecipanti.

PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARE

UDA N° 1: Conoscere per valorizzare

L'arte del bere miscelato

I cocktails

- Attrezzatura necessaria per la realizzazione, bicchieri di servizio e classificazione; l'utilizzo dello shaker e del mixing glass.

Il vino in Italia e nel mondo

- La produzione vitivinicola delle regioni italiane
- Le caratteristiche della produzione italiana;
- La produzione regionale: "alcuni vini DOCG e vitigni del Piemonte, Lombardia, Veneto, Toscana e Sicilia".

UDA N° 2: MADE IN ITALY

Analisi sensoriale e degustazione, abbinamento cibo-vino

L'abbinamento cibo-vino

- L'analisi sensoriale del cibo;

- I sensi coinvolti;
- Le fasi dell'analisi;
- Sensazioni gustative;
- Sensazioni tattili.

UDA N° 3: PREVENZIONE, SALUTE E BENESSERE

La cucina di sala

L'attrezzatura per cucinare in sala;
 La tecnica del flambé;
 Alcuni piatti da poter realizzare in sala:
 Spaghetti alla carbonara
 Bucatini alla amatriciana
 Crêpe suzette

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

Tecniche di gestione

Aspetti peculiari del servizio enogastronomico,
 L'esternalizzazione dei servizi
 Forme di gestione delle attività turistico- ristorative e nuove tendenze,
 Le risorse umane.

Informatica ed enogastronomia

- Le tecnologie informatiche;
- I vantaggi per le aziende enogastronomiche;
- Alcuni software per il settore ristorativo

ED. CIVICA: Il percorso di Educazione Civica è stato integrato trasversalmente alla disciplina, trattando i nuclei tematici previsti nella programmazione iniziale attraverso l'ausilio di dispense e materiale didattico specifico fornito dalla docente.

Nello specifico, sono stati affrontati i seguenti temi:

Agenda 2030

La filiera enogastronomica italiana ed il caso dell'Italian sounding

Lo spreco alimentare.

Erice, 13/05/2026

Il docente

Santo Morreale

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO	
CLASSE SEZ. V A	
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 esposte 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 V SEZ. A
DISCIPLINA: FRANCESE
PROF. NICOLÒ BLUNDA
SITUAZIONE DELLA CLASSE
PARTECIPAZIONE E IMPEGNO: La classe si è da subito mostrata interessata agli argomenti di indirizzo e di cultura francese trattati e altrettanto motivata all'acquisizione di nozioni linguistiche che permettessero un migliore utilizzo sia orale che scritto della L2. La maggioranza della classe ha mostrato un impegno sempre crescente per l'azione didattica proposta. Una buona metà degli alunni si sono distinti per una partecipazione più attiva e responsabile e si sono impegnati proficuamente in tutte le attività proposte; altri invece hanno dimostrato scarso impegno, pertanto si sono rese necessarie continue sollecitazioni per uno studio più consapevole. METODO DI STUDIO: L'approccio adottato è di tipo "integrato", ma basato principalmente sul metodo funzionale-comunicativo, mirato allo sviluppo della conoscenza della lingua straniera come strumento di comunicazione in diversi contesti che implicino rapporti interpersonali, e su diversi argomenti, sia relativi alla vita quotidiana, che specificatamente inerenti l'hôtellerie et la restauration. Tale scelta metodologica è stata realizzata attraverso lezioni frontali, lezioni interattive, lavoro di gruppo ed individuale. PROGRESSIONE NELL'APPRENDIMENTO E LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO: Rispetto alla situazione iniziale, si è potuta rilevare una lieve progressione nel processo di apprendimento. I livelli di competenza raggiunti sono eterogenei: un buon gruppo di alunni ha raggiunto dei buoni risultati, altri, a causa di un impegno superficiale e discontinuo hanno una preparazione lacunosa.

ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO SECONDO LE INDICAZIONI DEI DIPARTIMENTI

COMPETENZE GENERALI E ABILITA'

Gli alunni padroneggiano la L2 per scopi comunicativi e utilizzano i linguaggi settoriali relativi al percorso di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello A2 / B1 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).

STRATEGIE DIDATTICHE:

Le strategie didattiche utilizzate durante il corso dell'anno scolastico sono le seguenti: Lezione frontale, Lezione interattiva, Lavoro di gruppo, Mappe concettuali, Brainstorming, Cooperative learning, Metodo induttivo e deduttivo.

MODALITÀ DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE:

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

EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO

Gli interventi di recupero sono stati effettuati in itinere con mini interventi didattici personalizzati e con l'ausilio di mappe concettuali per ciascuna UDA oltre che riassunti con relativo file audio realizzato dal docente. Tali strumenti integrativi/sostitutivi si sono rivelati utili per migliorare l'apprendimento degli alunni.

STRUMENTI DIDATTICI - LIBRI DI TESTO:

Gli strumenti didattici utilizzati, oltre al libro di testo sono stati, file audio e video sia on line (youtube) che dall'archivio personale del docente, LIM, dispense e fiches d'approfondimento fornite dal docente sia in formato cartaceo che digitale

EVENTUALI ALTRE ATTIVITA' INTEGRATIVE:

PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI

UDA N° 1:

Tematica generale: **Conoscere per valorizzare**

Orientamento formativo: **Competenza per il successo**

- Regole e strutture grammaticali fondamentali (Livello A2/B1)

Régimes et nutrition

- Les groupes alimentaires
- Les aliments biologiques
- Les OGM
- Le régime méditerranéen
- Allergies et intolérances
- Les régimes alimentaires pour coeliaques
- Les menus religieux
- L'alimentation du sportif
- L'alimentation de la femme enceinte
- L'alimentation de l'adolescent
- Les troubles du comportement alimentaire
- Les régimes alternatifs

Préparations culinaires typiques

- Spécialités gastronomiques de la France métropolitaine

UDA N° 2:

Tematica generale: **Made in Italy**

Focus Ed.Civica: **Cittadinanza digitale**

- Regole e strutture grammaticali fondamentali (Livello A2/B1)

Techniques culinaires et de conservation

- Cuisson à l'eau
- Cuisson au corps gras
- Cuisson à la chaleur
- Méthodes de conservation physique
- Méthodes de conservation chimiques

- Méthodes de conservation physico- chimiques et biologiques
- Le régime méditerranéen et d'autres régimes en comparaison
- Le gaspillage alimentaire

UDA N° 3:

Tematica generale: **Prevenzione, salute e benessere**

Focus Ed. Civica: **Agenda 2030**

- Regole e strutture grammaticali fondamentali (Livello A2/B1)

HACCP

- Les risques et les mesures préventives contre la contamination des aliments
- Les 7 principes obligatoires

Santé et sécurité alimentaire

- Les infections et les intoxications alimentaires

UDA N° 4:

Tematica generale: **La costruzione del futuro tra problemi e prospettive**

Orientamento formativo: **Il futuro accademico e professionale**

- Regole e strutture grammaticali fondamentali (Livello A2/B1)
- Trouver un travail
- Le CV et la lettre de motivation avec Europass
- L'Union Européenne : principes, histoire et symboles
- Les institutions françaises

Erice, 13/05/2026

Il docente

Nicolò Blunda

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO	
CLASSE 5 SEZ. A	
DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	
PROF. SCUDERI MICHELE GIUSEPPE	
SITUAZIONE DELLA CLASSE	
PARTECIPAZIONE E IMPEGNO: La classe dall'inizio dell'anno scolastico si è, dopo il primo quadrimestre, stabilizzata a buoni livelli con il coinvolgimento anche di coloro che mostravano una certa superficialità sia per le attività pratiche che teoriche. Alcuni allievi hanno mostrato particolare attitudine alla disciplina raggiungendo buoni livelli. Con una partecipazione attiva anche l'impegno rivolto a tutte le attività, pratiche e teoriche, è risultato più assiduo e costante. Nelle attività pratiche gli allievi hanno mostrato un buon livello di impegno e in quelle teoriche svolte in classe un livello abbastanza soddisfacente	
METODO DI STUDIO: Il metodo di studio è stato diretto a garantire l'attiva e creativa partecipazione di tutti alla scoperta e alla costruzione della propria personalità'. Lo stile di insegnamento è stato quello di sviluppare nell'allievo un'autonomia di comportamenti tale da favorire una certa individualizzazione delle attività. Con le varie forme di attività fisica svolte dagli allievi si è curato in particolar modo la capacità fisica e quindi guidarli verso una giusta e armonica formazione del loro corpo.	
PROGRESSIONE NELL'APPRENDIMENTO E LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO: L'apprendimento delle capacità ed abilità ha subito un graduale e costante incremento giusta e armonica formazione del loro corpo generale. Il livello medio di preparazione raggiunto dalla maggior parte degli allievi può considerarsi più che soddisfacente, in alcuni ottimo e eccellente.	
ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO SECONDO LE INDICAZIONI DEI DIPARTIMENTI	
COMPETENZE GENERALI E ABILITA' Assumere stili di vita e comportamenti attivi nei confronti della salute dinamica, conferendo il giusto valore all'attività fisica e sportiva; Essere consapevoli del proprio processo di maturazione e sviluppo motorio;	

Essere in grado di gestire il movimento, utilizzando in modo ottimale le proprie capacità nei diversi ambienti anche naturali. Si è cercato di formare una coscienza sportiva basata sulla lealtà, onestà e cooperazione, fair play. Le attività proposte, infatti, principalmente individuali e qualcuna di gruppo hanno favorito la socializzazione, la vita di gruppo, la condivisione di scelte e il confronto di opinioni e pareri, formando gli allievi al riconoscimento e rispetto delle norme e regole.

STRATEGIE DIDATTICHE:

Si sono utilizzate nelle attività teoriche argomenti di corrente interesse e di plurima partecipazione, mentre in quelle pratiche si sono preferiti i giochi individuali, le attività a coppia e di gruppo mantenendo sempre attiva la loro partecipazione e interesse, si è cercato la socializzazione e il rispetto degli altri e delle regole. Per alcuni allievi si sono utilizzati ruoli complementari

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

Nessuno

STRUMENTI DIDATTICI - LIBRI DI TESTO:

Smartphone e Lim – Libro Consigliato “Attivi sport e sane abitudini”, piccoli attrezzi e grandi attrezzi.

PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI

UDA N° 1: Conoscere per valorizzare

Trekking, allenamento anaerobico, la resistenza, conoscenza di App per attività all'aperto e guida su percorsi naturalistici, conoscenza del CAI.

UDA N° 2: Made in Italy

Conoscenza del territorio e dei luoghi di maggiore interesse turistico, ricerca tramite app dei luoghi di maggiore interesse turistico e ricerca di nuovi luoghi da proporre con creazione di un itinerario.

UDA N° 3: Tematica generale: Prevenzione, Salute e Benessere

Alimentazione e sport, traumatologia: infortuni, epistassi, ferite, fratture, primo soccorso, attività aerobica. Agenda 2030: salute e benessere, economia circolare.

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

Fair play, utilizzo di App per l'allenamento sportivo e conoscenza del territorio, Orienteering, bussola e mappe.

Erice, 12/05/2026

Il docente

Michele Giuseppe Scuderi

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE V SEZ.A

DISCIPLINA: MATEMATICA

PROF.SSA ANGELA DI MARINO

SITUAZIONE DELLA CLASSE

PARTECIPAZIONE E IMPEGNO La classe VA, composta da 15 studenti (14 maschi e 1 femmina), ha mostrato nel corso dell'anno scolastico un livello di partecipazione e interesse complessivamente adeguato, anche se non sempre costante. Accanto a un gruppo di alunni costantemente motivati e partecipi alle attività didattiche, altri hanno seguito le lezioni con un impegno più discontinuo, evidenziando comunque alcuni progressi nel corso dell'anno. Nel complesso, diversi studenti hanno raggiunto gli obiettivi disciplinari grazie a un lavoro costante durante il triennio; altri, pur presentando inizialmente alcune fragilità nella preparazione di base e nelle competenze disciplinari, hanno mostrato miglioramenti e una maggiore disponibilità al dialogo educativo. Le difficoltà iniziali e un impegno non sempre continuo hanno rallentato il processo di apprendimento, ma nella maggior parte dei casi è stato possibile conseguire un consolidamento almeno essenziale delle competenze. Nel complesso, la partecipazione e l'interesse della classe possono considerarsi accettabili.

METODO DI STUDIO: Nel corso dell'anno si è cercato di guidare gli allievi verso un metodo di studio più autonomo, meno mnemonico e maggiormente orientato allo sviluppo delle capacità logiche e intuitive. In diversi casi, tuttavia, la comprensione dei nuovi concetti non è stata sempre consolidata attraverso un adeguato svolgimento dei compiti a casa, che rappresentano una fase importante del processo di apprendimento. Alcuni studenti, pur dotati di buone capacità, non hanno sempre valorizzato pienamente le proprie potenzialità, mentre altri hanno incontrato qualche difficoltà nell'individuare strategie di studio efficaci. Una parte della classe ha comunque mostrato progressi nell'acquisizione di un metodo di studio più autonomo e consapevole.

PROGRESSIONE NELL'APPRENDIMENTO E LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO:

Il processo di acquisizione di conoscenze, competenze e abilità si è presentato eterogeneo all'interno della classe. Una parte degli studenti ha evidenziato una crescita sufficiente e, in alcuni casi, anche buona, sia nell'apprendimento guidato sia in quello autonomo. Un altro gruppo ha incontrato maggiori difficoltà, in parte legate alle criticità evidenziate in precedenza, ma ha comunque mostrato un percorso di apprendimento graduale nel corso dell'anno. Al termine dell'anno scolastico, la classe ha raggiunto nel complesso un livello medio di preparazione sufficiente.

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:

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

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 seconda 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

Gli interventi attuati sono rivolti sia al recupero delle competenze di base ovvero dei prerequisiti necessari per i nuovi argomenti, sia al recupero degli argomenti oggetto della programmazione del quinto anno, mediante pause didattiche effettuate periodicamente.

STRUMENTI DIDATTICI - LIBRI DI TESTO:

LIBRI di TESTO ADOTTATI: 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. Dispense e schede di lavoro guidato, strumenti informatici, software didattici e applicazioni per la descrizione grafica di una funzione, GeoGebra.

PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI

UDA N° 1:

Conoscere per valorizzare

Contenuti

- Funzioni e relativa classificazione.
- Dominio di una funzione razionale, irrazionale e trascendente (logaritmica ed esponenziale) e campo di variabilità.
- Simmetrie
- Studio del segno e Intersezioni di una funzione con gli assi cartesiani.
- Concetto intuitivo di limite;
- Limiti finiti e infiniti per x che tende al finito o all'infinito;
- Calcolo dei limiti con forme indeterminate del tipo $0/0$, ∞/∞ e $+\infty-\infty$.
- Lettura di grafici;
- Esercitazioni sul modello delle prove INVASI.
-

UDA N° 2:

Made in Italy

Contenuti

- Funzione continua in un punto
- Individuazione dei punti di discontinuità (prima specie, seconda specie ed eliminabile)

- Gli asintoti orizzontali, verticali ed obliqui
- Esercitazioni sul modello delle prove INVASI

UDA N° 3:

Prevenzione, salute e benessere

Contenuti

- Il concetto di derivata ed interpretazione geometrica;
- Continuità e derivabilità
- Derivate delle funzioni elementari:
- Algebra delle derivate: derivata della somma di funzioni, del prodotto di due funzioni, del quoziente di due funzioni e della funzione composta.
- Crescenza e decrescenza di una funzione;
- Massimi e minimi relativi di una funzione algebrica razionale intera e fratta

UDA N° 4:

La costruzione del futuro tra competenze e prospettive

Conoscenze

- Studio completo di una funzione algebrica razionale intera e fratta e sua rappresentazione grafica.
- Lettura dei grafici.

Erice, 13-05-2026

Il docente

Prof.ssa Angela Di Martino

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO	
CLASSE VA	SEZ. A
DISCIPLINA: RELIGIONE	
PROF. GIOVANNA MARIA SORRENTINO	
SITUAZIONE DELLA CLASSE	
PARTECIPAZIONE E IMPEGNO Gli allievi hanno sempre mostrato interesse per i temi proposti partecipando in modo attivo e soddisfacente.	
METODO DI STUDIO il metodo utilizzato dalla docente ,basato sul dialogo ha trovato nel problem solving e nel circle time le strategie migliori per raggiungere gli obiettivi prefissati e per favorire apertura e senso critico come contributo essenziale alla maturità degli allievi.	
PROGRESSIONE NELL'APPRENDIMENTO E LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO tra gli obiettivi raggiunti gli allievi ad oggi hanno consapevolezza del valore dell'impegno sociale del cristiano nonché' delle responsabilità che tale impegno comporta soprattutto nei confronti della costruzione della pace, della giustizia, della salvaguardia del creato e della stessa vita umana.	
ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO SECONDO LE INDICAZIONI DEI DIPARTIMENTI	

COMPETENZE GENERALI E ABILITA'

Gli allievi sanno riconoscere i valori religiosi fondamentali, pur con qualche difficoltà ma mostrando sempre sforzi e curiosità nell'individuarli con l'aiuto costante della docente e dei metodi sopra citati che hanno sempre favorito le opportune riflessioni anche su tematiche forti e delicate.

STRATEGIE DIDATTICHE

Problem Solving - Circle Time

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:

Lim, PC ,Internet

PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI

UDA N° 1

LA VITA

La vita umana come valore, la diversità come ricchezza Etica e Ambiente, lo sviluppo sostenibile
Le posizioni della Chiesa Cattolica sulla questione ambientale e sul valore del creato.

UDA N° 2

LA PERSONA

L'Amore come fondamento della nostra esistenza La dignità della persona nella visione della Bibbia Il piano di Dio nella storia della salvezza.

UDA N° 3

UN MONDO GIUSTO

Diritti e doveri dell'uomo e diritti e doveri del cristiano, cosa cambia? Razzismo, Emigrazione, Eutanasia, Aborto.

UDA N° 4

Costruire la pace, condannare ogni forma di violenza, favorire sempre il dialogo tra i popoli come missione fondamentali del cristiano in quanto chiesa.

Erice, 13 Maggio 2026

La docente

Giovanna Maria Sorrentino

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

CLASSE V - SEZ. A

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 18) :

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. (3 ore)

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

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

SECONDO QUADRIMESTRE

Tematica: AGENDA 2030

NUCLEO CONCETTUALE: SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITÀ

UDA 3

COMPETENZA 5

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

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

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

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

MATERIE COINVOLTE (Totale ore 15) :

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

STORIA: L'Agenda 2030. (2 ore)

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

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

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

GRIGLIE DI VALUTAZIONE

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 parafrasi)	Fraintende e non risponde alle richieste della traccia	1
	Sviluppa l'argomento in modo frammentario e disorganico e risponde in modo confuso alle richieste	5
	Sviluppa l'argomento in modo superficiale e risponde in modo limitato alle richieste	10
	Sviluppa l'argomento in modo essenziale e risponde generalmente con aderenza alle richieste	15
	Sviluppa l'argomento in modo consapevole e risponde in modo pertinente alle richieste	20
Esposizione e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	L'esposizione non è consequenziale e i riferimenti culturali sono assenti o errati	1
	L'esposizione risulta frammentaria e/o confusa e i riferimenti culturali sono appena accennati	5
	L'esposizione non è sempre lineare e i riferimenti culturali sono generici	10
	L'esposizione è chiara e generalmente argomentata e i riferimenti culturali sono adeguati	15
	L'esposizione è articolata e argomentata e i riferimenti culturali sono precisi e pertinenti	20
Punteggio ottenuto		

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

Griglia di valutazione alunni con programmazione differenziata

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

Griglia di valutazione prova orale candidato con percorso differenziato

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

Candidato: OMISSIS

Classe V A

Anno scolastico 2025-2026

Il candidato sostiene l'esame attraverso una prova orale integrativa e sostitutiva delle prove scritte. Tale prova sarà basata sulla presentazione di un lavoro multimediale realizzato sulla piattaforma Canva che riassume tramite foto le attività significative del suo percorso quinquennale che rappresentano i diversi momenti da lui vissuti. Una parte della presentazione sarà dedicata al lavoro svolto dallo studente che tratta le tradizioni culinarie regionali italiane.

COMPETENZE	DESCRIPTORI	PUNTEGGIO MAX	PUNTEGGIO ASSEGNATO
COMPETENZE LINGUISTICHE	Espone attraverso la lettura i testi del video in modo chiaro e comprensibile	14-15	
	Espone attraverso la lettura i testi in modo abbastanza fluido pur con qualche incertezza nella pronuncia o nella terminologia	11-13	
	Espone attraverso la lettura in modo frammentario necessitando di incoraggiamento e supporto del docente	9-10	
GESTIONE DELLE EMOZIONI	Partecipa al colloquio mostrando il proprio lavoro e interagendo positivamente con la commissione	14-15	
	Partecipa al colloquio alternando momenti di collaborazione a brevi fasi di chiusura	12-13	
	Interagisce in modo parzialmente corretto necessitando di rassicurazioni per mantenere l'impegno	10-11	

CONOSCENZE DEGLI ARGOMENTI (asse scientifico)	Presenta gli aspetti essenziali (ingredienti e riferimenti alle regioni) in modo completo attraverso il supporto di immagini	9-10	
	Presenta i concetti principali trattati con l'ausilio di immagini seguendo piccoli suggerimenti e indicazioni	7-8	
	Identifica i contenuti solo se supportato attivamente dal docente e dalle immagini	6-7	
CAPACITA' TECNOLOGICHE	Utilizza gli strumenti tecnologici in modalità autonoma per mostrare il proprio lavoro	9-10	
	Conosce e utilizza gli strumenti tecnologici in modo corretto e guidato	8-9	
	Utilizza gli strumenti tecnologici con il supporto del docente	7-8	
CAPACITA' PRATICHE	Collabora attivamente seguendo le indicazioni ricevute	10	
	Esegue semplici procedure richiedendo a volte il supporto	8-9	
	Esegue semplici procedure di lavoro su una base imitativa	6-7	
			Punti.....

Firma del Presidente di Commissione: _____



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



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 – VA

Disciplina	Docente
Lingua e Lett. Italiana	Lombardo Maria Elena
Storia	Lombardo Maria Elena
Lab. Ser. Enog. S.C.	Peraino Antonino
Lab. Ser. Enog. S. e V.	Morreale Santo
Diritto e Tec. Amministrative	Gandolfo Carmelo
Scienza e Cult. Alimentazione	Guida Francesco
Lingua Inglese	Piazza Rita
Lingua Francese	Blunda Nicolò
Matematica	Di Martino Angela
Scienze motorie	Scuderi Michele
Religione	Sorrentino Giovanna Maria
Sostegno	Carbonara Cristina
Sostegno	Mandalà Salvatore
Sostegno	Poma Eliseo Giuseppe

Erice, 13/05/2026