



REPUBBLICA ITALIANA - REGIONE SICILIA

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “Q. CATAUDELLA”

Viale dei Fiori n° 13 - 97018 Scicli (RG) - C.F. 90012100880 - COD. MIN. RGIS00800B

Liceo Scientifico e Liceo Classico RGPS00801T Istituto Tecnico Economico RGTD00801N - Istituto Tecnico Agrario RGTA008017 Istituto Professionale Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera RGRII00801G - Tel. 0932/831962 - Fax 0932/835247 - Email: rgis00800b@istruzione.it Pec: rgis00800b@pec.istruzione.it - Sito web: www.istitutocataudella.edu.it

**SEZIONE: ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI
DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITA' ALBERGHIERA**
ARTICOLAZIONI: CUCINA – SALA E VENDITA

DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO
CLASSE V A - ANNO SCOLASTICO 2025 / 2026



COORDINATRICE DI CLASSE
PROF.SSA MARCELLA CINCONZE

DIRIGENTE SCOLASTICO
PROF. VINCENZO GIANNONE

IL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA	DOCENTE	FIRMA
FRANCESE	ALFIERI ANTONELLA	
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI: CUCINA	AMORE ARIANNA	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	ARRABITO PATRIZIA	
SOSTEGNO	ASTA ANTONELLA	
LINGUA INGLESE	CATALDI FRANCESCA	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	CAVALLUCCIO MARIA ANGELA	
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	CELESTRE VERA	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	CINCONZE MARCELLA	
EDUCAZIONE CIVICA (COORDINAMENTO)	CINCONZE MARCELLA	
SOSTEGNO	FRASCA PATRIZIA	
MATEMATICA	GALESI MARIA TERESA	
STORIA	LOREFICE FRANCESCA	
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI: SALA E VENDITA	SUDATO MARTA	
RELIGIONE	ZINGRILLO CARMELA RAFFAELLA	

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
PROF. GIANNONE VINCENZO

ARTICOLAZIONE DEL DOCUMENTO	
Premessa	pag. 4
PARTE PRIMA: informazioni di carattere generale sull'istituto e sul corso di studi	pag. 4
Descrizione del territorio e del contesto	pag. 4
Descrizione dell'istituto e dell'indirizzo I.P.S.S.E.O.A.	pag. 4
Sede dell'istituto	pag. 5
Presentazione e obiettivi del corso di studi	pag. 5
PECUP degli Istituti Professionali per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera	pag. 5
Quadro orario delle discipline del V anno	pag. 7
PARTE SECONDA: atti di competenza del Consiglio di Classe	pag. 7
Obiettivi educativi fissati dal C.d.C.	pag. 7
Metodologie didattiche	pag. 7
Strumenti didattici e spazi di lavoro	pag. 8
Comportamenti didattici	pag. 8
Rapporti con le famiglie	pag. 8
Valutazioni e verifiche	pag. 8
Recuperi	pag. 10
Criteri di attribuzione del voto di condotta	pag. 10
PARTE TERZA: presentazione della classe e delle attività didattiche e formative svolte	pag. 10
Composizione della classe	pag. 10
Presentazione della classe	pag. 11
Obiettivi educativi raggiunti dalla classe	pag. 12
Attività svolte nel triennio	pag. 12
Percorso annuale svolto nell'ambito di Educazione civica	pag. 14
Percorsi pluridisciplinari svolti nel triennio	pag. 17
Percorsi di formazione scuola – lavoro (ex PCTO)	pag. 18
Percorsi per l'orientamento formativo e per l'orientamento in uscita	Pag. 18
PARTE QUARTA: svolgimento e valutazione dell'Esame di Maturità	pag. 19
Svolgimento Esame di Maturità	pag. 19
Commissari interni	pag. 20
Valutazione del colloquio	pag. 20
Valutazione della prima prova scritta	pag. 20
Valutazione della seconda prova scritta	pag. 20
Esame dei candidati con disabilità, con DSA o BES	pag. 21
Attribuzione dei crediti scolastici	pag. 21
Simulazioni prove d'esame	pag. 21
PARTE QUINTA: allegati	pag. 22
Allegato A: griglia di valutazione del colloquio	pag. 22
Allegato B: griglia di valutazione della prima prova scritta	pag. 24
Allegato C: griglia di valutazione della seconda prova scritta	pag. 27
Allegato D: relazioni e programmi disciplinari dei singoli docenti	pag. 29
Allegato E: relazioni del tutor della formazione scuola – lavoro e dell'orientamento	pag. 52

Premessa

Il presente documento viene redatto dal C.d.C. - in ottemperanza a quanto sancito dall'art. 17, co.1, del D. lgs. n. 62/2017 e dall'art. 10 dell'O.M. n. 54 del 26/03/2026 - al fine di esplicitare i contenuti, i metodi, i mezzi, gli spazi e i tempi del percorso formativo, nonché i criteri, gli strumenti di valutazione adottati, gli obiettivi raggiunti e ogni altro elemento ritenuto utile e significativo per lo svolgimento dell'esame.

PARTE PRIMA: informazioni di carattere generale

Descrizione del territorio e del contesto di riferimento

L'I.I.S. "Quintino Cataudella" si trova a Scicli, un comune di circa 27.000 abitanti e 138 Km quadrati, che si estendono su un entroterra collinare e una fascia costiera di oltre 20 km. Il sistema economico e sociale di riferimento si caratterizza, da un lato, per uno storico e ancora molto saldo legame con le tradizioni agricole del territorio e, dall'altro, per una più recente e spiccata vocazione turistica. Dal 2002, infatti, il centro storico di Scicli è stato inserito all'interno del Patrimonio dell'Umanità UNESCO, come parte delle "Città tardo barocche del Val di Noto". Da allora, il turismo ha mostrato una rapida e consistente accelerazione che ha modificato e ridefinito i connotati economici, urbanistici, culturali e sociali della comunità. Le identità locali e le tradizioni popolari, tra cui le numerose e apprezzate festività religiose, si sono fuse e innestate all'interno del contesto artistico, ambientale e naturalistico, per dar vita ad una destinazione turistica di alto livello, che ogni anno attrae migliaia di visitatori e turisti da tutto il mondo, ma che, ciononostante, è stata capace di difendere e mantenere una stabile coesione sociale e identitaria, preservando la propria unicità e singolarità.

Descrizione dell'istituto e dell'indirizzo I.P.S.S.E.O.A.

L'Istituto "Quintino Cataudella" si è sempre posto come protagonista attento, efficiente e appassionato all'interno della realtà socio-culturale ed economica della città, partendo dalla consapevolezza che la scuola - avvalendosi di una eccezionale e inestimabile ricchezza di potenzialità umane e intellettuali - solo nella valorizzazione delle stesse e nella formazione accurata di abilità e competenze, potrà raggiungere l'efficacia necessaria per spendere quanto conquistato a vantaggio della collettività.

E' proprio in quest'ottica che, a partire dall'anno scolastico 2021/2022, ha preso avvio all'interno dell'istituto "Q. Cataudella" il nuovo indirizzo di studi I.P.S.S.E.O.A.

La nascita di tale percorso didattico ha rappresentato un importante risultato per tutta la comunità cittadina, fornendo risposte valide e concrete alle esigenze di un mutato contesto produttivo ed economico.

Il forte trend di crescita delle attività turistiche - soprattutto nel settore della ristorazione, della ricettività e della produzione di prodotti agroalimentari di qualità - ha imposto l'adeguamento dell'offerta formativa scolastica. Ciò, sia al fine di soddisfare la domanda di un mercato occupazionale sempre più esigente e competitivo, sia al fine di consentire ai giovani della città percorsi formativi professionalizzanti e adeguati alle opportunità di lavoro presenti sul territorio, nell'ottica del consolidamento di una dimensione sociale articolata, partecipata e solidale della città di Scicli, e di un sempre più saldo rafforzamento della sua identità culturale.

E' in tale contesto che l'Istituto Cataudella, con il nuovo indirizzo I.P.S.S.E.O.A., propone una formazione finalizzata alla formazione dei futuri "food & wine & hospitality manager" e diventa fattivo centro di progettualità, organizzando spazi, risorse, strumenti ed energie, al fine di costruire una solida e virtuosa rete di collaborazioni, relazioni e sinergie con gli altri attori di riferimento del settore, già presenti sul territorio. All'interno di tali percorsi, gli studenti si collocano come protagonisti attivi e autonomi, non solo nell'ambito del contesto puramente scolastico, ma anche al di fuori di esso, per mezzo della frequente partecipazione ad eventi, manifestazioni e attività promosse e organizzate in seno al tessuto produttivo, associativo, istituzionale e culturale della comunità locale.

Nel perseguimento della propria missione istituzionale, l'istituto IPSSEO A pone grandissima attenzione alla promozione e al consolidamento negli studenti dei più elevati valori civici, quali imprescindibili elementi di sostegno per la crescita e lo sviluppo personale di ciascun individuo. Un focus costante risiede nell'educare ai valori della responsabilità personale e collettiva, del rispetto di sé e degli altri, della legalità, della tolleranza e della solidarietà, attraverso azioni attive di accoglienza, orientamento e integrazione, in coerenza con la tradizionale vocazione della città di Scicli, da sempre vivace centro di associazionismo per la promozione della cittadinanza attiva e la valorizzazione del patrimonio storico, culturale e ambientale.

Sede dell'istituto

Le attività dell'indirizzo I.P.S.S.E.O.A. vengono svolte presso la sede distaccata di C. da Bommacchiella, posta a circa 5 Km di distanza dal centro cittadino e dalla sede centrale dell'istituto, ma facilmente raggiungibile anche per mezzo del trasporto urbano.

Tala sede - che è anche luogo di svolgimento delle attività dell'Istituto Tecnico Agrario - al fine di accogliere il nuovo corso di studi, è stata recentemente ristrutturata e in parte riconvertita alle nuove esigenze didattiche. L'edificio è dotato ampi spazi e locali e dispone di moderni ed efficienti laboratori, quali quello di chimica e microbiologia, di micropropagazione meristemica, di informatica multimediale. Accoglie, inoltre, un'ampia e ben attrezzata cucina, una sala ristorante, un bar didattico, un'area destinata all'accoglienza turistica con reception, una serra didattica, una palestra interna, un campetto di calcetto, una pista di atletica e una biblioteca. Nella stessa sede è anche ubicata l'azienda agraria dell'Istituto Tecnico Agrario, che si estende per una superficie di circa 14 ettari.

Presentazione e obiettivi del corso di studi

L'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Il percorso di studi punta a unire una solida base culturale con competenze tecnico-professionali specifiche, adattabili alle esigenze del territorio. La formazione si basa su 4 assi fondamentali: dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico e storico-sociale. Risulta centrale la metodologia laboratoriale, che favorisce l'apprendimento attivo, l'alternanza scuola-lavoro e l'orientamento continuo. Fondamentale è la personalizzazione del percorso di studi su ciascuno studente, al fine di valorizzarne le competenze, attraverso la predisposizione di appositi Progetti Formativi Individuali (PFI).

Per rispondere alle esigenze del settore turistico e ai fabbisogni formativi degli studenti, il profilo generale è orientato e declinato, a partire dal terzo anno, in tre distinte articolazioni, di cui le due attivate all'interno dell'istituto sono l'articolazione enogastronomia e quella sala e vendita.

Nell'articolazione "Enogastronomia", il diplomato è 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, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Nell'articolazione "Servizi di Sala e Vendita", il diplomato è in grado di:

- svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, trasformazione e presentazione dei prodotti enogastronomici, nonché preparazione e promozione di bevande calde, fredde, miscelate e non;
- operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche

PECUP degli Istituti Professionali per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Il Profilo Educativo, Culturale e Professionale negli Istituti professionali - dettagliato nell'Allegato A delle Linee guida, D. Lgs. 226/2005 e successive riforme D. Lgs. 61/2017 e D. l. 92/2018 - definisce le competenze, abilità e conoscenze minime in uscita per gli studenti alla fine del percorso quinquennale di studi.

Esso prevede competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nonché competenze generali, declinate in abilità e conoscenze riferibili agli assi culturali e alle discipline di studio e, infine, competenze trasversali, ottenute attraverso l'interazione tra tutte le attività didattico-formative coerenti con la libera progettualità della scuola e non declinabili, ovviamente, all'interno di una singola disciplina e di un singolo asse culturale.

Si riporta, di seguito una sintesi, delle competenze costituenti il PECUP di cui al richiamato Allegato A delle linee guida ministeriali.

Competenze area generale

1. Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali
2. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali

3. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo
4. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro
5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
6. Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali
7. Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
8. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento
9. Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo
10. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi
11. Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
12. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

Competenze area di indirizzo

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, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale
10. Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale 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

Competenze trasversali

1. utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente
2. individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri
3. utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale

4. compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente
5. partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario
6. acquisire gli strumenti per la ricerca attiva del lavoro o di opportunità formative
7. valutare le proprie capacità, i propri interessi e le proprie aspirazioni (bilancio delle competenze) anche nei confronti del lavoro e di un ruolo professionale specifico
8. riconoscere i cambiamenti intervenuti nel sistema della formazione e del mercato del lavoro
9. sviluppare competenze metodologiche finalizzate alla presa di decisione e all'elaborazione di un piano d'azione per l'inserimento nel mondo del lavoro
10. individuare ed utilizzare le tecnologie dell'automazione industriale e della robotica
11. conoscere ed utilizzare tecnologie innovative applicabili alla manifattura e all'artigianato
12. padroneggiare l'uso di strumenti tecnologico-digitali

Quadro orario delle discipline del V anno

DISCIPLINA	ORE SETTIMANALI	MONTE ORE ANNUALE
Lingua e letteratura italiana	4	132
Lingua e cultura francese	3	99
Lingua e cultura inglese	2	66
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	132
Laboratorio di servizi enogastronomici: sala e vendita/cucina	8	264
Diritto e tecniche amministrative	3	99
Matematica	3	99
Scienze motorie e sportive	2	66
Storia	2	66
Religione	1	33
Totale	32	1056
Sostegno (2 studenti)	36	1188

PARTE SECONDA: atti di competenza del C.d.C.

Obiettivi educativi fissati dal C.d.C.

A completamento delle competenze di area generale, di indirizzo e trasversali, espressamente indicate all'interno del richiamato PECP degli istituti professionali, il C.d.C. ha delineato e perseguito i seguenti obiettivi comportamentali che ciascuna studentessa e ciascuno studente dovrà raggiungere a conclusione del proprio percorso di studi, quale condizione imprescindibile per la stessa ammissione al sostenimento dell'Esame di maturità.

Obiettivi comportamentali:

- Acquisire senso di responsabilità: rispettare le norme dell'istituto, le attrezzature e l'ambiente; presenziare alle lezioni con regolarità e puntualità; essere in possesso dei materiali richiesti per lo svolgimento delle attività didattiche; manifestare motivazione e interesse allo studio.
- Acquisire capacità di relazione: essere in grado di rapportarsi con i compagni e i docenti con rispetto e correttezza, sulla base di adeguati e specifici codici linguistici e comportamentali; collaborare in modo proficuo e produttivo nei momenti di lavoro collettivo.
- Acquisire capacità di iniziativa: rivolgere domande e chiedere chiarimenti; intervenire con osservazioni e proposte pertinenti; integrare e approfondire autonomamente quanto appreso utilizzando ulteriori materiali e fonti; sostenere il proprio punto di vista motivandolo adeguatamente.
- Acquisire capacità critiche e autocritiche: valutare i propri comportamenti e atteggiamenti; rivedere comportamenti non corretti; riconoscere e correggere lacune o errori; migliorare modalità di studio poco efficaci.
- Acquisire capacità organizzative: essere in grado di svolgere il lavoro assegnato con regolarità e puntualità; esser capaci di gestire in maniera consapevole e preordinata il tempo a disposizione per lo studio e quello destinato alle

attività extrascolastiche; prestare attenzione massima durante le spiegazioni e le indicazioni fornite dai docenti, quale elemento funzionale all'esecuzione ottimale delle consegne richieste.

Metodologie didattiche

L'insegnamento è stato imperniato sul dialogo. Con esso si è cercato di coinvolgere attivamente gli alunni invitandoli alla partecipazione. La conversazione è servita a far affiorare in loro le capacità di ragionamento, di dialettica e di riflessione. Ogni argomento è stato approfondito con gli opportuni collegamenti interdisciplinari e prendendo atto delle realtà ambientali, culturali e territoriali, secondo una visione organica dell'insieme.

Sul piano operativo, varie sono state le metodologie didattiche di trasmissione dei contenuti e delle competenze: dalla lezione frontale si è passati all'utilizzo di tutti quei mezzi, tecnologici e non, utili per diffondere le conoscenze e agevolare l'apprendimento. Come previsto dalle indicazioni ministeriali per gli istituti professionali, ruolo centrale è stato svolto dalle metodologie basate sulla didattica laboratoriale, quale mezzo fondamentale per integrare teoria e pratica, trasformando l'apprendimento da trasmissivo ad attivo. Tale metodologia ha previsto l'attuazione costante di simulazioni, azioni pratiche e progetti reali, al fine di sollecitare l'acquisizione di competenze specifiche e trasversali, spesso direttamente spendibili sul mercato del lavoro.

Strumenti didattici e spazi di lavoro

Ogni docente ha dato priorità al libro di testo nell'insegnamento della propria disciplina, al fine di sviluppare le linee contenutistiche del proprio piano di lavoro. Accanto a esso sono stati impiegati numerosi altri strumenti quali: fonti reperibili sul web, link di richiamo ad altri contenuti multimediali, dispense e schede didattiche dedicate, formulari, codici e testi giuridici, vocabolari, riviste di settore, sussidi audiovisivi a disposizione della scuola, banche dati per prove Invalsi, strumenti collegati all'I.A., etc.

Gli spazi utili all'apprendimento sono stati molteplici: l'aula scolastica, il laboratorio linguistico e multimediale, l'auditorium, la cucina, la sala ristorante, il bar didattico, la reception, la palestra e tutti gli altri spazi e luoghi extrascolastici dove sono stati realizzati progetti, eventi e azioni didattiche (aziende per lo svolgimento delle attività di formazione scuola lavoro, aziende del territorio sedi di visite didattiche, edifici e spazi pubblici urbani, etc.).

Comportamenti didattici

I docenti, nell'ambito dei propri piani di lavoro, hanno effettuato un'accurata scelta e pianificazione delle unità di apprendimento, tenendo conto delle esigenze della classe, del profilo professionale e del profilo di micro specializzazione.

Al fine di motivare gli studenti allo studio, e per renderli protagonisti della propria crescita culturale, l'attività didattica ha rispettato i tempi e le modalità di apprendimento dei singoli alunni, cercando al tempo stesso di sollecitare e coinvolgere l'intera classe alla partecipazione simultanea nel lavoro comune. Punto di riferimento sono stati i PFI degli studenti.

Il Consiglio di Classe ha assunto i seguenti codici comportamentali:

- ha comunicato i criteri di valutazione e gli obiettivi - intermedi e finali - delle diverse discipline;
- ha consentito di visionare le prove scritte, provvedendo alla correzione delle stesse entro 10 giorni dal loro svolgimento;
- ha responsabilizzato gli studenti verso una partecipazione attiva in tutte le attività e azioni didattiche proposte, sia scolastiche che extrascolastiche;
- ha accettato, rispettato e valorizzato la specificità delle procedure di apprendimento individuali senza pretendere comportamenti uniformi da tutti gli studenti;
- ha assunto sempre, nei gesti e nelle parole, un comportamento rispettoso degli allievi.

Rapporti con le famiglie

Gli incontri collegiali con i genitori si sono svolti in 3 occasioni:

- prima dello scrutinio del primo quadrimestre, in data 05/01/2025;
- successivamente allo scrutinio del primo quadrimestre, in data 12 /02/2026;
- prima dello scrutinio finale, in data 29/04/2026.

Al di là di tali momenti istituzionali, tuttavia, il contatto con le famiglie è stato costante e continuo con la sola finalità di supportare e guidare gli alunni. L'istituto dispone annualmente, una specifica ora settimanale in cui ciascun docente si rende disponibile a incontri privati con i genitori, da fissare preventivamente, se necessario.

Valutazioni e verifiche

Il procedimento di verifica serve a registrare e vagliare, periodicamente, la qualità dei risultati conseguiti dagli alunni, onde procedere alla valutazione delle loro capacità ed abilità specifiche, sulla base di elementi certi di giudizio. Tale procedimento persegue dunque due fondamentali finalità:

- monitorare il processo di apprendimento degli studenti;
- verificare la validità della programmazione e dell'azione educativa e didattica.

Detta valutazione è stata attuata per mezzo di diversi strumenti, quali:

- verifiche orali (individuali e/o collettive),
- verifiche scritte (test a risposta multipla, vero/falso, a risposta aperta, a completamento),
- esercitazioni, casi e prove pratiche,
- elaborati in lingua.

Per ogni quadrimestre è stato effettuato un numero congruo di prove, comunque non inferiore a tre.

Nell'atto della valutazione, i docenti hanno tenuto conto non solo del livello di apprendimento raggiunto, ma anche dell'attenzione e dell'interesse dimostrati durante le attività didattiche, dell'impegno profuso nello studio e nell'assolvimento dei doveri scolastici, della puntualità nelle consegne, dei progressi registrati rispetto ai livelli di partenza. Inoltre, la valutazione non ha tenuto conto solo della conoscenza specifica degli argomenti svolti e all'acquisizione delle capacità e abilità professionali richieste, ma è stata anche volta ad accertare l'acquisizione di un corretto metodo di studio, la padronanza del linguaggio, lo sviluppo di skills trasversali e la maturazione personale dello studente.

Per garantire trasparenza e uniformità di comportamenti, è stata utilizzata una scala docimologica di valutazione comune, il cui valore è stato concordato in sede di Collegio docenti e approvato dal C.d.C. all'inizio dell'anno scolastico. Tale scala di valutazione è stata comunicata agli studenti al fine di coinvolgerli nei processi di valutazione ed educarli alla pratica dell'autovalutazione.

Si riporta di seguito la tabella descrittiva della scala di valutazione impiegata.

1	Non espresse	Non evidenziate	Non attivate	Insufficienza gravissima
2	Molto frammentarie	Non riesce ad utilizzare le scarse conoscenze	Non sa rielaborare	Insufficienza grave
3	Frammentarie e piuttosto lacunose	Non applica le conoscenze minime anche se guidato. Si esprime in modo scorretto ed improprio	Gravemente compromesse dalla scarsità delle informazioni	
4	Lacunose e parziali	Applica le conoscenze minime se guidato. Si esprime in modo improprio	Controllo poco razionale delle proprie acquisizioni	Insufficienza lieve
5	Limitate e superficiali	Applica le conoscenze con imperfezione, si esprime in modo impreciso, compie analisi parziali	Gestisce con difficoltà situazioni semplici	
6	Sufficienti rispetto agli obiettivi minimi ma non approfondite	Applica le conoscenze senza commettere errori sostanziali. Si esprime in modo semplice ma corretto. Sa individuare elementi di base e li sa mettere in relazione	Rielabora sufficientemente le informazioni e gestisce situazioni semplici	Sufficiente – Limitata all'essenziale
7	Ha acquisito contenuti sostanziali	Opportunamente guidato applica le conoscenze anche a problemi complessi ma con qualche imperfezione. Espone in modo corretto.	Rielabora in modo corretto le informazioni e sa gestire le situazioni nuove	Soddisfacente e coordinata
8	Ha acquisito contenuti sostanziali con alcuni approfondimenti interdisciplinari o trasversali	Applica autonomamente le conoscenze anche a problemi più complessi. Espone con proprietà linguistica e compie analisi corrette	Rielabora in modo corretto e significativo	Completa
9	Organiche, articolate e con approfondimenti autonomi	Applica le conoscenze in modo corretto ed autonomo anche a problemi complessi. Espone in modo fluido ed utilizza linguaggi specifici. Compie analisi approfondite ed individua correlazioni precise	Rielabora in modo corretto, critico ed esercita un controllo intelligente delle proprie acquisizioni	Organica

10	Organiche, approfondite ed ampie	Applica le conoscenze in modo corretto ed autonomo, anche a problemi complessi e trova da solo soluzioni migliori. Espone in modo fluido utilizzando un lessico ricco ed appropriato	Sa rielaborare correttamente ed approfondire in modo autonomo e critico situazioni complesse con originalità e creatività. Ha attuato il processo di interiorizzazione.	Approfondita, organica ed originale
----	----------------------------------	--	---	-------------------------------------

Recuperi

Durante il corso dell'anno scolastico sono stati attuati, da parte di tutti i docenti, interventi di recupero ogni qualvolta se ne sia ravvisata la necessità o l'opportunità. Per gli studenti che hanno presentato carenze nel profitto e che hanno conseguito insufficienze nello scrutinio intermedio, valutando i casi e compatibilmente con le risorse finanziarie disponibili, la scuola ha predisposto appositi interventi di sostegno e di recupero, da svolgersi nel corso del secondo quadrimestre. Sulla base delle scelte compiute dal C.d.C. e dai singoli docenti, il recupero è stato effettuato durante le pause didattiche nelle ore curricolari, o mediante studio autonomo da svolgersi a cura e sotto la responsabilità dei singoli studenti. Gli alunni sono stati comunque costantemente supportati e guidati al raggiungimento degli obiettivi richiesti. A conclusione delle attività di recupero, gli studenti sono stati sottoposti alle verifiche programmate per accertare il grado di competenza raggiunto e il superamento delle carenze.

Criteri di attribuzione del voto di condotta da parte del C.d.C.

La valutazione del comportamento degli alunni si propone di favorire l'acquisizione di una coscienza civile, basata sulla consapevolezza che la libertà personale si realizza nell'adempimento dei propri doveri, nella conoscenza e nell'esercizio dei propri diritti, nel rispetto dei diritti altrui e delle regole che governano la convivenza civile, in generale, e la vita scolastica, in particolare.

Il C.d.C. ha attribuito il voto di condotta sulla base dei descrittori indicati nella tabella sottostante.

Descrittori	Indicatori voti				
	10/9	8	7	6	5
A Frequenza	Assidua (assenze <5%)	Regolare (assenze<5%)	Abbastanza regolare (assenze< 10%)	Appena accettabile (assenze< 20%)	Irregolare (assenze>20%)
B Puntualità	Costante	Regolare	Accettabile	Appena accettabile	Scarsa
C Rispetto delle regole	Attento e scrupoloso	Attento	Sufficiente	Saltuario	Del tutto inadeguato
D Rispetto delle persone e di sé stessi	Consapevole e maturo	Adeguito	Accettabile	Discontinuo	Del tutto inadeguato
E Impegno nello studio	Lodevole	Rigoroso	Discreto	Sufficiente	Insufficiente e/o scarso
F Partecipazione al dialogo educativo	Lodevole e costruttiva	Attiva	Regolare	Accettabile	Sporadica

PARTE TERZA: presentazione della classe e delle attività didattiche e formative svolte nel triennio

Composizione della classe

La classe 5° A risulta composta da 13 alunni: 4 studenti e 9 studentesse. Essa si presenta come classe articolata, in cui 3 studentesse frequentano l'articolazione cucina, mentre i restanti 10 studenti l'articolazione sala e vendita.

Tutti gli allievi provengono dalla precedente classe articolata dell'istituto, a eccezione di una studentessa che proviene da altro IPSSEO della provincia.

All'interno della classe sono presenti due studentesse con disabilità. Esse hanno seguito, già dal primo anno, una programmazione differenziata sulla base di specifici PEI e hanno potuto avvalersi dell'ausilio di altrettante docenti di sostegno, con presenza settimanale pari a 18 ore per ciascuna studentessa.

Fanno parte della classe anche due studenti con DSA. Per una studentessa, il C.d.C. ha provveduto, già dal primo anno di frequenza, a redigere apposito PDP, sulla base di una certificazione rilasciata dall'ASP di competenza nell'anno 2018, poi rinnovata nell'anno 2025. Per un secondo studente, invece, la certificazione del disturbo è pervenuta alla scuola solo nel corso del presente anno scolastico, a seguito dell'aggravarsi di alcune problematiche di apprendimento, già iniziate a manifestarsi nel precedente anno, ma diagnosticate e certificate solo di recente a causa di lungaggini burocratiche. Il C.d.C. ne ha tempestivamente preso atto redigendo apposito PDP.

Nel corso del quinquennio la composizione del gruppo classe ha subito importanti e sostanziali cambiamenti, soprattutto in termini di riduzione drastica dei suoi componenti. Il percorso di evoluzione presentato della classe nel triennio può essere sintetizzato attraverso la seguente tabella.

	Totale alunni	Provenienti dalla classe precedente	Provenienti da altre classi	Promossi a giugno	Promossi dopo sospensione del giudizio	Non promossi	Ritirati	Trasferiti
Classe III	19	19	-	13	6	-	-	-
Classe IV	19	19	-	11	1	4	1	2
Classe V	13	12	1	-	-	-	-	-

Presentazione della classe

-Dal punto di vista relazionale e del comportamento, la classe ha mantenuto, nel corso dell'intero anno scolastico, una condotta corretta e responsabile, senza evidenziare problematiche o criticità di natura disciplinare, né episodi di mancato rispetto delle regole scolastiche. Il clima relazionale si è sempre distinto per essere disteso, sereno e collaborativo, favorendo un ambiente di apprendimento positivo ed efficace. I rapporti tra gli studenti, e tra studenti e docenti, sono stati improntati, nella quasi totalità dei casi, sulla fiducia, sulla stima reciproca e su un dialogo costruttivo e proficuo, elementi che hanno contribuito a consolidare un contesto educativo equilibrato e partecipativo. La classe ha mostrato disponibilità al confronto, rispetto delle opinioni altrui e capacità di collaborazione nelle diverse attività proposte, sia individuali che di gruppo.

-Per ciò che attiene alla motivazione e all'impegno profuso nell'assolvimento dei doveri scolastici, gli studenti, seppure con modalità e livelli a volte anche notevolmente differenziati, hanno manifestato interesse e senso di responsabilità. Tuttavia, mentre alcuni alunni si sono distinti per continuità nello studio, partecipazione attiva e autonomia nell'organizzazione del lavoro, altri hanno evidenziato maggiori difficoltà, assumendo comportamenti scostanti e meno responsabili, pur senza rinunciare, comunque, alla volontà di affrontare il percorso scolastico con obiettivi di miglioramento.

-Dal punto di vista degli apprendimenti raggiunti, la classe si presenta piuttosto eterogenea per livelli di profitto, competenze e abilità acquisite.

Un primo gruppo di alunni si è distinto per l'elevato livello di profitto e per il pieno raggiungimento delle competenze previste. Tali studenti hanno dimostrato capacità di comprensione approfondita dei contenuti, di collegamento tra argomenti diversi, di contestualizzazione delle conoscenze e di rielaborazione personale, riuscendo a formulare osservazioni autonome e un proprio pensiero critico.

Un secondo gruppo, pur mostrando impegno costante, partecipazione regolare e uno studio generalmente assiduo, ha acquisito conoscenze talvolta frammentarie e non sempre ben collegate tra loro. In questi casi il processo di apprendimento si è basato prevalentemente su uno studio di tipo mnemonico, con maggiori difficoltà nell'analisi, nella rielaborazione personale e nell'applicazione critica dei contenuti.

Un ultimo, sparuto, gruppo di studenti ha evidenziato un impegno spesso discontinuo e uno studio non sempre adeguato, raggiungendo risultati complessivamente appena sufficienti nella gran parte delle discipline. Permangono, per questi alunni,

alcune fragilità nelle conoscenze e competenze di base e nelle capacità di organizzazione autonoma del lavoro. In questo ambito va segnalata la condizione particolare di una studentessa, il cui percorso di studi è stato caratterizzato da una frequenza altamente discontinua e da un impegno speso nello studio fortemente carente. Per tale alunna risulta, ad oggi, a rischio la stessa ammissione al sostenimento dell'Esame di Maturità. Si precisa che rispetto a tale situazione, l'intero C.d.C., come risulta dai verbali delle riunioni, ha posto in essere ogni azione volta a sollecitare, favorire e incoraggiare un percorso di correzione, in capo alla studentessa, finalizzato al recupero delle insufficienze e al raggiungimento degli obiettivi richiesti per l'ammissione alle prove d'esame. La coordinatrice di classe si è più volte confrontata con l'alunna e con la madre, onde descrivere con precisione ed esattezza la reale situazione e presentarne i conseguenti rischi.

Riassumendo: nel complesso la classe ha affrontato il percorso formativo con atteggiamento responsabile e maturo; l'esito di tale percorso può considerarsi, al netto delle differenze tra gli studenti, del tutto positivo e soddisfacente, sia sotto il profilo degli apprendimenti, sia sotto quello della crescita personale e relazionale.

Obiettivi educativi raggiunti dalla classe

Per ciò che attiene ai risultati afferenti alle singole discipline, si rimanda alle relazioni presentate dai docenti e indicate nell'allegato D di tale documento.

Per ciò che riguarda gli obiettivi formativi e trasversali, la classe risulta aver acquisito le seguenti abilità:

- rispetto nei confronti delle persone (alunni, docenti, personale scolastico, estranei)
- rispetto delle regole
- rispetto delle strutture scolastiche (aule, arredi, laboratori, servizi)
- consapevolezza dei propri diritti e doveri, sia in ambito scolastico che al di fuori di esso
- capacità di autovalutazione (comportamenti, punti di forza e di debolezza)
- autonomia nella risoluzione dei problemi
- accettazione di situazioni nuove e iniziativa personale
- competenza comunicativa parlata e scritta e relazionale
- capacità di cogliere i rapporti concettuali tra i vari saperi
- capacità di analisi, sintesi e valutazione critica
- capacità di utilizzare i linguaggi, i procedimenti e gli strumenti fondamentali del settore di riferimento

Attività svolte nel triennio

Durante l'intero percorso quinquennale di studi, gli studenti sono stati coinvolti in numerose attività, scolastiche ed extrascolastiche, al fine di potenziarne la formazione e offrire sempre nuove e valide occasioni di crescita personale e professionale.

Si elencano, di seguito, le attività svolte nel triennio.

Descrizione attività	Anno di svolgimento	Validità come attività di formazione scuola - lavoro	Validità come attività di orientamento
Partecipazione a evento "Centenario Don Milani" a Scicli	III	x	
Orientamento c/o scuola E. Vittorini di Scicli	III	x	
Orientamento in entrata	III	x	
Partecipazione a evento "Solidarietà Casa gialla sul molo di Sampieri"	III	x	
Fiera Didacta dell'F&B c/o Misterbianco	III	x	x
Progetto CreativaMente	III	x	
Orientamento c/o scuola Don Milani di Scicli	III	x	
Open day dell'istituto Cataudella	III	x	
Incontro con la Federazione italiana cuochi, sez. A.P.C.I. (associazione provinciale cuochi iblei) di Ragusa	III	x	x

Partecipazione ad una rappresentazione teatrale in lingua francese c/o teatro di Siracusa	III	x	x
Corso HACCP	IV	x	
Corso sulla confetteria con l'Associazione italiana cuochi di Ragusa	IV	x	x
Corso sulle verdure intagliate con l'Associazione italiana cuochi di Ragusa	IV	x	x
Webinar con l'associazione A.M.I.R.A.	IV	x	x
Seminario sul vino etico	IV	x	x
Convegno sul Capperò e Cucunci	IV	x	x
Visita c/o birrificio Kuturi di Scicli	IV	x	x
Visita c/o az. vitivinicola "Arianna Occhipinti" di Vittoria	IV	x	x
Visita c/o az. Sibeg di Catania	IV	x	x
Attività di formazione sulla redazione del Curriculum Vitae con i docenti di italiano e lingue	IV	x	x
Orientamento c/o scuola Don Milani di Scicli	IV	x	
Orientamento c/o scuola Dantoni di Scicli	IV	x	
Open day dell'istituto Cataudella	IV	x	
Progetto OUI con le università c/o l'istituto Cataudella	IV	x	x
Incontri e laboratori con le università c/o la cittadella di Catania	IV	x	x
Incontro con l'università di Scienze enogastronomiche di Messina, sede distaccata di Noto, con attività di laboratorio sulla cucina molecolare	IV	x	x
Concorso organizzato dalla Diocesi di Noto	IV	x	
Corso in collaborazione con la Federazione italiana cuochi sul cioccolato artistico	IV	x	x
Incontro con il direttore del Conte di Cabrera, dott. Cesare Comisso, e con i capiservizio (chef e maitre)	IV	x	x
Partecipazione alla Sagra della Testa di turco	IV	x	x
Incontro con esponenti dell'A.M.I.R.A. e corsi c/o i laboratori	IV	x	x
Incontro con sommelier della "Locanda Don Serafino"	IV	x	x
Inaugurazione del Campetto dell'IIS "Q. Cataudella" di Scicli	V	x	x
Visita didattica c/o oleificio Causarano di Scicli	V	x	x
Partecipazione al Food Mama festival c/o il comune di Scicli promosso dal Libero Consorzio di Ragusa	V	x	x
Open day c/o scuola media Dantoni di Scicli	V	x	
Open day c/o IIS. "Q. Cataudella" di Scicli	V	x	
Convegno con l'associazione Rotary di Ragusa sulla "Promozione prodotti agricoli e caseari"	V	x	x
Attività di preparazione e servizio a buffet per gli ospiti presenti al convegno con l'associazione Rotary	V	x	

Partecipazione al convegno c/o palazzo Busacca di Scicli “Il carrubo, dal carato al cioccolato”	V	x	x
Assemblea d’istituto – didattica orientativa su dipendenze e affettività	V		x
Visita aziendale c/o distilleria Alma di Modica	V	x	x
Visita aziendale c/o molino Gaetano Roccasalva di Modica	V	x	x
Corso POC sull’orientamento “Guardiamo al futuro”	V		x
Bar didattico organizzato dall’IIS “Q. Cataudella” di Scicli	V	x	x
Progetto OUI- Ovunque da qui – incontro con le Università a Catania e a Ragusa	V		x
Viaggio di istruzione a Praga	V		

Percorsi svolti nell’ambito di Educazione civica

La normativa attuale si basa sulla Legge n. 92/2019, che ha introdotto l’insegnamento obbligatorio dell’Educazione civica come disciplina trasversale con voto autonomo. Tale provvedimento legislativo va integrato dalla successiva L. n. 21/2024 e dalle Linee Guida D.M. n. 183 del 07/09/2024.

Il Consiglio di classe ha realizzato - in coerenza con gli obiettivi del PTOF e in applicazione delle suddette leggi - una serie di attività didattiche sviluppate intorno ai seguenti tre nuclei tematici previsti dalle citate normative.

- 1) Costituzione: conoscenza e applicazione, inclusa la cittadinanza attiva;
- 2) Sviluppo economico e sostenibilità: Agenda 2030, educazione ambientale, educazione finanziaria e assicurativa, cultura d’impresa;
- 3) Cittadinanza digitale: uso responsabile dei mezzi di comunicazione, educazione alla cybersecurity.

Il coordinamento dell’insegnamento trasversale dell’educazione civica è stato affidato al docente di Diritto e tecniche amministrative. Gli obiettivi/risultati di apprendimento, condivisi in sede di programmazione del consiglio di classe, sono stati raggiunti per una quota oraria non inferiore alle 33 ore annuali.

Di seguito si elencano i singoli argomenti trattati nel corso dell’anno scolastico.

Nucleo tematico	Argomento	Obiettivi e finalità
Costituzione	La Costituzione repubblicana: nascita, funzioni, caratteri e struttura	- Comprendere il significato e il valore della Costituzione italiana come fondamento della convivenza civile e democratica - Sviluppare atteggiamenti di rispetto verso le istituzioni, la legalità, la giustizia e il bene comune - Riflettere sul ruolo dello Stato e sui processi storici che hanno condotto alla nascita della Repubblica
Costituzione	I principi fondamentali della Costituzione	-Sviluppare senso critico rispetto al significato di diritti, doveri, libertà, solidarietà -Riconoscere il valore della democrazia, della legalità e della partecipazione civica -Promuovere comportamenti rispettosi nei confronti degli altri e dell’ambiente -Riflettere sul valore della pace, anche con riferimento alle attuali vicende internazionali -Collegare i principi costituzionali alle esperienze quotidiane e alla realtà vissuta dagli studenti

Costituzione	Il principio di uguaglianza e la discriminazione di genere	-Comprendere il significato del principio di uguaglianza sancito dall'art. 3 della Costituzione -Stimolare atteggiamenti di rispetto, inclusione e valorizzazione delle differenze, come risorsa per la convivenza civile -Riflettere criticamente sui diritti delle donne e sul percorso storico che ha portato al riconoscimento della parità di genere -Riconoscere e contrastare stereotipi, pregiudizi e forme di discriminazione legate al genere nei contesti scolastici, sociali e culturali
Costituzione	Le dipendenze	-Comprendere il significato di dipendenza e riconoscere le diverse forme di dipendenza -Acquisire consapevolezza dei rischi - fisici, psicologici e sociali - legati ai comportamenti di dipendenza -Saper individuare comportamenti a rischio e adottare strategie di prevenzione e tutela del proprio benessere -Rafforzare il senso critico rispetto ai messaggi dei media, del gruppo dei pari e delle pressioni sociali, che possono favorire comportamenti dannosi -Riconoscere l'importanza del dialogo, del supporto familiare, scolastico e sociale nella prevenzione e contrasto delle dipendenze
Sviluppo economico e sostenibilità	La sostenibilità economica, ambientale e alimentare	-Comprendere il significato di sostenibilità ambientale, alimentare ed economica e il suo valore per il presente e per il futuro -Riflettere criticamente sulle conseguenze delle azioni umane sull'ambiente e sul cambiamento climatico -Promuovere e adottare stili di vita sostenibili attraverso pratiche quotidiane e comportamenti responsabili e consapevoli -Collegare i principi della sostenibilità agli obiettivi dell'Agenda 2030 e ai valori della cittadinanza attiva
Sviluppo economico e sostenibilità	Promozione del territorio e sviluppo economico: i marchi di qualità, il Made in Italy, i prodotti tipici locali e a Km zero	-Comprendere il valore del territorio come patrimonio culturale, economico e ambientale da tutelare e valorizzare -Riflettere sul rapporto tra produzione, ambiente e sviluppo sostenibile, favorendo il rispetto delle risorse e delle tradizioni locali -Sviluppare consapevolezza del valore del Made in Italy come espressione di qualità, identità culturale e competitività economica -Riconoscere l'importanza dei marchi di qualità come strumenti di tutela, garanzia e promozione delle eccellenze agroalimentari italiane -Conoscere e valorizzare i prodotti tipici locali e le produzioni a km zero, comprendendone il legame con la tradizione, la sostenibilità e l'economia del territorio
Sviluppo economico e sostenibilità	Il turismo sostenibile: l'effetto "Torremolinos" e le coste siciliane	-Comprendere il concetto di turismo sostenibile e il suo ruolo nella tutela dell'ambiente, del patrimonio culturale e dello sviluppo economico locale -Analizzare le conseguenze sociali, economiche e ambientali dello sfruttamento turistico non controllato (consumo del suolo, inquinamento, perdita dell'identità culturale locale, etc.) -Sviluppare consapevolezza dell'importanza della pianificazione territoriale e della valorizzazione responsabile delle risorse naturali e culturali -Riconoscere gli effetti positivi e negativi del turismo di massa sul territorio, anche in riferimento al c.d. "effetto Torremolinos" e alla trasformazione degli spazi urbani e costieri avvenuta all'interno della nostra regione

		-Partecipare attivamente a progetti e attività di sensibilizzazione sulla tutela del territorio e sulla promozione di forme di turismo lento, responsabile e sostenibile
Educazione digitale	L'intelligenza artificiale: opportunità e rischi	-Sviluppare consapevolezza critica sull'uso delle tecnologie digitali e degli strumenti basati sull'IA -Riconoscere opportunità, vantaggi e rischi legati all'uso dell'IA, con particolare attenzione alla privacy, alla sicurezza dei dati e all'etica digitale - Promuovere comportamenti corretti nell'uso delle informazioni online, sviluppando capacità di verifica delle fonti e di contrasto della disinformazione -Comprendere il rapporto tra innovazione tecnologica, sostenibilità e sviluppo umano, favorendo una visione etica e responsabile del progresso digitale

La valutazione delle competenze acquisite dagli studenti è stata realizzata sulla base della seguente griglia di valutazione.

Nuclei concettuali	Indicatori	Descrittori	Valutazione
Costituzione	Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente	Manifesta un comportamento consapevole e responsabile nell'esercizio della convivenza civile. Promuove attivamente la legalità nelle sue diverse manifestazioni.	10
		Evidenzia un comportamento responsabile nell'esercizio della convivenza civile. Si mostra collaborativo nella promozione della legalità nelle sue diverse forme.	8 – 9
	Promuovere la legalità in tutte le sue forme, anche con la partecipazione attiva alla vita comunitaria	Si dimostra adeguatamente responsabile nell'esercizio della convivenza civile. Non sempre è attivo nella partecipazione alla vita sociale e nella promozione della legalità.	6 – 7
		A volte si dimostra poco responsabile nell'esercizio della cittadinanza attiva. È poco interessato alla partecipazione alla vita sociale e alla promozione della legalità.	4 – 5
		È spesso poco responsabile all'esercizio della cittadinanza attiva. Non è interessato alla partecipazione alla vita sociale.	1 – 3
Sviluppo economico e Sostenibilità	Promuovere la sostenibilità in tutte le sue forme, il diritto alla salute e al benessere della persona (anche in relazione agli obiettivi dell'Agenda 2030) Impegnarsi nella tutela e nel rispetto dell'ambiente e del territorio	Si impegna attivamente, autonomamente e responsabilmente per la promozione della sostenibilità. Si adopera attivamente per la tutela e la cura dell'ambiente e del territorio.	10
		Si impegna in modo attivo e continuo per la promozione della sostenibilità. Manifesta un atteggiamento responsabile verso l'ambiente e il territorio.	8 – 9
		Si impegna in modo adeguato nel promuovere la sostenibilità. Si comporta in modo soddisfacente nella tutela dell'ambiente e del territorio.	6 – 7
		Non è molto interessato a promuovere la sostenibilità. Non si impegna in modo sufficiente per la tutela dell'ambiente e del territorio.	4 – 5

		L'interesse per promuovere la sostenibilità è scarso o nullo. Spesso non è rispettoso dell'ambiente in cui vive.	1 – 3
Cittadinanza digitale	Essere competenti nell'uso dei dispositivi hardware e software	È molto competente nell'uso delle tecnologie digitali, che padroneggia con facilità. Si destreggia con abilità nell'uso delle reti informatiche e conosce i rischi che queste presentano.	10
	Utilizzare in modo responsabile i social network	È competente nell'uso delle tecnologie digitali. Conosce bene le reti informatiche e i rischi che presentano.	8 – 9
		Utilizza in modo adeguato le tecnologie digitali. Si destreggia con una certa sicurezza nell'uso delle reti.	6 – 7
		Manifesta una conoscenza degli strumenti informatici parziale e/o incompleta. Spesso non riconosce le insidie presenti nelle reti informatiche, che non conosce adeguatamente.	4 – 5
		Ha una conoscenza frammentaria degli strumenti informatici. Non sa utilizzare gli strumenti della rete in modo adeguato	1 – 3

Percorsi didattici pluridisciplinari

Negli istituti professionali, le Unità di Apprendimento (UdA) interdisciplinari sono percorsi didattici fondamentali – disciplinate dal D. M. n. 92/2018 - che integrano competenze, conoscenze e abilità di più discipline attorno a un tema, un fenomeno, un problema reale o un progetto pratico. Ideate in team dai membri del C.d.C., permettono di promuovere una didattica laboratoriale, il lavoro collaborativo e il “learning by doing”, stimolando e favorendo lo sviluppo di competenze direttamente spendibili nel mondo del lavoro.

Punti chiave della didattica progettata per UdA sono:

- approccio interdisciplinare: superano la frammentazione delle singole discipline, unendo assi culturali comuni
- centralità dello studente: l'alunno è protagonista attivo nel risolvere “compiti di realtà” o progetti concreti
- didattica laboratoriale: utilizzo di laboratori, simulazioni ed esperienze sul campo per apprendere in contesti operativi
- valutazione per Competenze: la valutazione non si limita alle conoscenze, ma certifica le abilità acquisite
- flessibilità: le singole istituzioni scolastiche possono adattare le UdA alle esigenze del territorio e agli indirizzi di studio

Nel corso del triennio, il C.d.C. ha sviluppato le seguenti UdA interdisciplinari.

Titolo dell'UdA	Periodo di svolgimento	Obiettivi e finalità formative
Il Caffè, una miscela di culture	3° anno – primo quadrimestre	- Acquisire la conoscenza del caffè, sia dal punto di vista materiale del prodotto, che dal punto di vista antropologico e culturale -Realizzare un evento enogastronomico che prevede la somministrazione e la degustazione di bevande e piatti a base di caffè
Viaggio in territorio siculo	3° anno – secondo quadrimestre	-Individuare e conoscere le tipicità del patrimonio enogastronomico siciliano e ragusano, sia dal punto materiale dei prodotti, che dal punto di vista antropologico e culturale

		- Realizzare un evento nel quale produrre, somministrare e far degustare alcuni prodotti enogastronomici, caratteristici del patrimonio culinario siciliano
La sostenibilità	4° anno – primo quadrimestre	- Comprendere criticamente il concetto di sostenibilità nelle sue tre dimensioni sostanziali: ambientale, economica e sociale -Acquisire consapevolezza sull'incidenza delle scelte e azioni, collettive e individuali, sul futuro del pianeta e sulla vita delle generazioni che verranno
Lo spreco	4° anno – secondo quadrimestre	-Stimolare la conoscenza e la riflessione critica sul concetto di spreco e sulle sue principali conseguenze: ambientali, economiche ed etico- sociali -Sensibilizzare sull'importanza del contributo individuale, in termini di comportamenti e scelte personali, sul contrasto al fenomeno degli sprechi
I marchi di qualità	5° anno – primo quadrimestre	Essere in grado di identificare i principali marchi di qualità agroalimentari - regionali e nazionali - comprendendone finalità e rilevanza per la tutela del patrimonio enogastronomico italiano, per la salvaguardia delle tradizioni e per la garanzia della qualità dei prodotti

Percorso triennale per la formazione scuola- lavoro (ex PCTO)

Negli istituti professionali la formazione scuola – lavoro (FSL, ex PCTO) prevede un monte ore obbligatorio minimo di 210 ore da svolgere nel triennio finale. Tali ore costituiscono parte integrante del percorso di studi e mirano all'orientamento dello studente e allo sviluppo di competenze trasversali, personali, sociali, di cittadinanza attiva e imprenditoriali.

I percorsi attuati nel corso del triennio sono stati distribuiti in moduli da 70 ore per ciascun anno, di cui:

- 50 ore svolte attraverso attività realizzate all'interno e all'esterno dell'istituto (corsi di formazione e approfondimento, partecipazione a eventi e manifestazioni, progetti di orientamento in uscita, incontri con esperti esterni, insegnamenti di istruzione generale in preparazione dell'attività di stage, etc.);
- 20 ore effettuate attraverso lo svolgimento di attività di stage presso aziende ospitanti presenti all'interno del territorio (imprese ricettive di ristorazione).

Per l'elencazione dettagliata delle attività realizzate nel corso del presente anno, si rimanda alla tabella relativa alle “Attività svolte nel triennio”, al C.V. prodotto dai singoli studenti, nonché alla relazione redatta dal tutor scolastico della formazione scuola – lavoro allegata al presente documento (Allegato E).

Percorsi per l'orientamento formativo e per l'orientamento in uscita

In coerenza con le Linee guida per l'orientamento – D.M. n. 328/2022 – l'istituto ha previsto e organizzato la realizzazione, nel corso di ciascun anno di studi, di una serie di attività volte a coadiuvare gli studenti nell'acquisire consapevolezza di sé, dei propri obiettivi e delle proprie abilità o attitudini, mediante il supporto di un docente tutor scolastico e di orientatori esterni.

La classe ha svolto nel presente a.s. moduli di orientamento formativo per un monte ore non inferiore a 30 ore, realizzati in orario curricolare e distribuiti lungo il corso dell'intero anno.

Le attività di orientamento sono state integrate con i percorsi di formazione scuola-lavoro, con le esperienze laboratoriali, con le visite aziendali, con le attività formative svolte sul territorio e con le iniziative promosse dal sistema della formazione superiore.

La classe ha inoltre partecipato agli incontri previsti per l'orientamento in uscita, finalizzati a fornire agli studenti informazioni utili per una scelta consapevole del percorso successivo al diploma.

In particolare, gli alunni hanno preso parte a numerosi incontri con rappresentanti dell'Università di Catania e della sede universitaria di Ragusa, e con quelli dell'Università di Messina c/o la sede distaccata di Noto. Durante tali incontri sono stati presentati i diversi corsi di studio, le modalità di accesso, i servizi offerti agli studenti e le possibili prospettive formative e professionali.

Tali attività hanno favorito negli studenti una maggiore consapevolezza delle proprie attitudini, dei propri interessi e delle opportunità offerte dal sistema universitario, dalla formazione superiore e dal mondo del lavoro.

Come previsto dalle Linee guida, le attività di orientamento hanno avuto come riferimento anche la Piattaforma digitale UNICA, nella quale gli studenti hanno potuto inserire attività extrascolastiche, esperienze significative e certificazioni conseguite.

Tra le svariate attività di orientamento realizzate, si citano in particolare:

- Il progetto POC “Guardiamo al futuro” - finanziato nell’ambito del Programma Operativo Complementare POC “Per la scuola” 2014-2020, Fondo Sociale Europeo FSE -Fondo Rotazione FdR – che ha previsto attività formative, laboratori, incontri con esperti e uscite didattiche, finalizzati ad ampliare le conoscenze degli studenti e a favorire un orientamento più consapevole verso il mondo della formazione, dell’università e del lavoro.
- Il corso BLSA, finalizzato all’acquisizione delle conoscenze di base relative al primo soccorso, alla rianimazione cardiopolmonare e all’utilizzo del defibrillatore semiautomatico esterno, DAE.
Il percorso si è articolato in una lezione teorica, durante la quale sono stati illustrati i principali comportamenti da adottare in caso di emergenza sanitaria, e in una parte pratica, svolta con l’utilizzo di manichini e del DAE, che ha consentito agli studenti di esercitarsi nelle manovre fondamentali di rianimazione e di primo intervento.
Tale attività ha avuto una significativa valenza formativa e orientativa, poiché ha contribuito a sviluppare negli alunni senso di responsabilità, attenzione alla sicurezza, capacità di collaborazione e consapevolezza dell’importanza di intervenire in modo corretto e tempestivo in situazioni di emergenza.

Per una più precisa e puntuale descrizione delle attività di orientamento attuate dalla classe, si rimanda alla tabella “Attività didattiche svolte nel triennio” e alla relazione sull’orientamento, presentata dal docente tutor e allegata al presente documento (Allegato E).

PARTE QUARTA: svolgimento e valutazione dell’Esame di Maturità

Svolgimento Esame di Maturità

Il D.l. n. 127/2025, convertito in L. n. 164/2025, e l’O.M. n. 54/2026 disciplinano le modalità di svolgimento dell’Esame di Maturità per l’a.s. 2025/2026.

L'esame di Maturità è validamente sostenuto se il candidato svolge tutte le prove d'esame, che consistono in:

1. Prima prova scritta di Italiano (durata della prova: sei ore)
2. Seconda prova scritta di Scienza e Cultura dell’Alimentazione (durata della prova: sei ore)
3. Colloquio

I voti per le suddette prove saranno così suddivisi: fino a 20 punti per la prima prova, fino a 20 punti per la seconda prova e fino a 20 punti per il colloquio.

La commissione d'esame può motivatamente integrare il punteggio fino a un massimo di tre punti ove il candidato abbia ottenuto un punteggio complessivo di almeno novanta punti, tra credito scolastico e prove d'esame.

La commissione all’unanimità può motivatamente attribuire la lode ai candidati che conseguono il punteggio massimo di cento punti senza fruire dell’integrazione di cui sopra, a condizione che abbiano conseguito il credito scolastico massimo con voto unanime del C.d.C.

Lo svolgimento delle prove INVALSI è requisito di ammissione all’esame, ma i risultati delle prove standardizzate non influiranno sugli esiti dell’esame di maturità.

Lo svolgimento dei percorsi relativi alla formazione scuola – lavoro costituisce requisito obbligatorio di ammissione all’Esame di Maturità.

Commissari interni

Nella riunione del C.d. C. del 02/02/2026 (verbale n. 5) si è proceduto alla scelta dei 3 commissari interni, i cui nominativi vengono riportati nella tabella che segue.

DOCENTE	DISCIPLINA
Patrizia Arrabito	Scienza e cultura dell'alimentazione
Arianna Amore	Laboratorio di servizi enogastronomici: settore cucina
Marta Sudato	Laboratorio di servizi enogastronomici: settore sala e vendita

Valutazione del colloquio

Il colloquio è disciplinato dall'articolo 17, comma 9, del D.lgs. n. 62/2017 e successive modifiche, e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP). A tal fine la commissione d'esame tiene conto anche delle informazioni contenute nel Curriculum della studentessa e dello studente di cui all'articolo 1, co. 30, della L. n. 107/2015.

Il colloquio si svolge sulle quattro discipline individuate ai sensi dell'articolo 1, comma 1, lettera b), del D.M. n. 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.

Le quattro discipline individuate dal D.M. 13/2026 sono rappresentate dalle due materie oggetto di prova scritta e dalle seguenti discipline:

- Inglese (per tutti gli studenti)
- Laboratorio di servizi enogastronomici: settore cucina (solo per gli studenti che hanno seguito tale articolazione)
- Laboratorio di servizi enogastronomici: settore sala e vendita (solo per gli studenti che hanno seguito tale articolazione)

Il colloquio 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.

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, con riferimento al complesso del percorso effettuato.

Il colloquio verifica le competenze di educazione civica, di cui alla L. n. 92/2019 20 e alle linee guida di cui al D.M. n. 183/2024, come definite nel curriculum d'istituto e specificate in seno al presente documento.

Nell'ambito del colloquio, viene effettuata la discussione degli elaborati relativi alle prove scritte.

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. della citata normativa.

La commissione dispone di venti punti per la valutazione del colloquio. La commissione procede all'attribuzione del punteggio del colloquio sostenuto da ciascun candidato nello stesso giorno nel quale il colloquio viene espletato. Il punteggio è attribuito dall'intera commissione, compreso il presidente, secondo la griglia di valutazione di cui all'allegato A del D.M. n. 13/2026, che si allega al presente documento (Allegato A).

Valutazione prima prova scritta

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.

Per la valutazione di tale prova, secondo le tre tipologie previste, si rimanda alle griglie di valutazione allegate al presente documento (Allegato B).

Valutazione seconda prova scritta

La seconda prova, ai sensi dell'art. 17, co. 4, del D. lgs. 62/2017, si svolge in forma scritta, ha per oggetto le discipline caratterizzanti il corso di studio ed è intesa ad accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo, culturale e professionale dello studente dello specifico indirizzo.

Per l'anno scolastico 2025/2026 le discipline oggetto della seconda prova scritta per tutti i percorsi di studio, fatta eccezione per gli istituti professionali di nuovo ordinamento, sono individuate dal D.M. n.13/ 2026.

La disciplina oggetto di seconda prova individuata è: "Scienza e cultura dell'alimentazione".

Le caratteristiche della seconda prova scritta sono indicate nei quadri di riferimento adottati con D.M. n. 769/2018.

La valutazione di tale prova avverrà sulla base della griglia di valutazione allegata al presente documento (Allegato C).

Esame dei candidati con disabilità, con DSA o BES

Per lo svolgimento degli esami dei candidati con disabilità o con DSA o BES, in applicazione degli artt. 24 e 25 dell'O. M. n. 54/2026, le prove d'esame saranno effettuate secondo modalità di svolgimento individuate sulla base del PEI e del PDP degli studenti.

Attribuzione del credito scolastico

Ai sensi dell'art. 15, co. 1, del D.lgs. n. 62/2017, in sede di scrutinio finale il C.d.C. attribuisce il punteggio per il credito scolastico maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino a un massimo di 40 punti, così distribuiti:

- 12 punti (al massimo) per il 3° anno,
- 13 punti (al massimo) per il 4° anno,
- 15 punti (al massimo) per il 5° anno.

Il C.d.C. procede all'attribuzione del credito scolastico a ogni candidato interno, sulla base della tabella di cui all'allegato A del richiamato D. lgs. n. 62/2017, nonché alle indicazioni fornite dall'art. 11 dell'O.M. n. 54/2026. La citata normativa prevede anche che il punteggio più alto, nell'ambito della fascia di attribuzione del credito scolastico spettante sulla base della media dei voti riportata nello scrutinio finale, possa essere attribuito solo se il voto di comportamento assegnato sia pari o superiore a 9/10.

Si riporta di seguito la tabella di cui all'allegato A del D.lgs. n. 62/2017.

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

Simulazioni prove d'esame

La simulazione della prima prova scritta è stata svolta dalla docente di italiano della classe, Prof.ssa Vera Celestre, in data 28/04/2026.

La simulazione della seconda prova scritta è stata svolta dalla docente di Scienza e cultura dell'alimentazione, Prof.ssa Patrizia Arrabito, in data 05/05/2026.

La simulazione del colloquio si svolgerà a fine maggio.

PARTE QUINTA: ATTI DI COMPETENZA DEI SINGOLI DOCENTI - ALLEGATI

ALLEGATO A

Griglia di valutazione del colloquio

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 incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare 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 collegandole 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	5	

		esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.		
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 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; necessità 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				

ALLEGATO B

Griglie di valutazione prima prova scritta

Tipologia A

Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Testo articolato in maniera chiara e ordinata (9-10)	
	Alcune sezioni del testo non sono disposte secondo l'ordine corretto, ma nel complesso il testo risulta ordinato (6-8)	

	Testo per nulla o poco articolato, disordinato (1-5)	
Coesione e coerenza testuale	Testo coerente e coeso (9-10)	
	Perlopiù coerente e coeso, anche se schematico (6-8)	
	Disordinato e poco coeso (1-5)	
Ricchezza e padronanza lessicale	Lessico ricco e adeguato al registro comunicativo (9-10)	
	Qualche imprecisione lessicale, uso non sempre adeguato del registro comunicativo (6-8)	
	Frequenti e/o gravi imprecisioni lessicali, uso di registri comunicativi poco o per nulla adeguati al contesto (1-5)	
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Forma corretta, con rare imprecisioni (9-10)	
	Imprecisioni lievi e non eccessivamente frequenti (6-8)	
	Gravi errori ripetuti con frequenza (1-5)	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Conoscenze ampie e sicure, documentate da citazioni (9-10)	
	Conoscenze essenziali, ma corrette (6-8)	
	Conoscenze inadeguate, citazioni inappropriate e/o scorrette (1-5)	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Elaborazione personale approfondita e originale (9-10)	
	Alcune valutazioni appaiono deboli, ma nel complesso l'elaborazione personale risulta originale (6-8)	
	Giudizi critici appena accennati o poco originali (1-5)	
Rispetto dei vincoli posti nella consegna	Preciso rispetto dei vincoli (9-10)	
	Vincoli sostanzialmente rispettati (6-8)	
	Vincoli rispettati in parte (1-5)	
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Temi principali pienamente compresi (9-10)	
	Comprensione parziale delle tematiche trattate dall'autore (6-8)	
	Scarsa comprensione delle tematiche trattate dall'autore (1-5)	
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	Analisi approfondita dello stile dell'autore (9-10)	
	Analisi stilistica non sempre approfondita e/o in parte errata (6-8)	
	Analisi stilistica superficiale o assente (1-5)	
Interpretazione corretta e articolata del testo	Il senso profondo del testo è stato pienamente compreso (9-10)	
	Il significato letterale del testo è stato compreso, il suo senso profondo soltanto in parte (6-8)	
	Il significato letterale del testo e/o il suo senso profondo è stato poco o per nulla compreso (1-5)	

Tipologia B

Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Testo articolato in maniera chiara e ordinata (9-10)	
	Alcune sezioni del testo non sono disposte secondo l'ordine corretto, ma nel complesso il testo risulta ordinato (6-8)	
	Testo per nulla o poco articolato, disordinato (1-5)	
Coesione e coerenza testuale	Testo coerente e coeso (9-10)	

	Perlopiù coerente e coeso, anche se schematico (6-8)	
	Disordinato e poco coeso (1-5)	
Ricchezza e padronanza lessicale	Lessico ricco e adeguato al registro comunicativo (9-10)	
	Qualche imprecisione lessicale, uso non sempre adeguato del registro comunicativo (6-8)	
	Frequenti e/o gravi imprecisioni lessicali, uso di registri comunicativi poco o per nulla adeguati al contesto (1-5)	
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Forma corretta, con rare imprecisioni (9-10)	
	Imprecisioni lievi e non eccessivamente frequenti (6-8)	
	Gravi errori ripetuti con frequenza (1-5)	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Conoscenze ampie e sicure, documentate da citazioni (9-10)	
	Conoscenze essenziali, ma corrette (6-8)	
	Conoscenze inadeguate, citazioni inappropriate e/o scorrette (1-5)	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Elaborazione personale approfondita e originale (9-10)	
	Alcune valutazioni appaiono deboli, ma nel complesso l'elaborazione personale risulta originale (6-8)	
	Giudizi critici appena accennati o poco originali (1-5)	
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Tesi e argomentazioni pro/contro individuate chiaramente (14-15)	
	Tesi individuata correttamente, argomentazioni solo in parte riconosciute (9-13)	
	Tesi non individuata o non compresa, argomentazioni parzialmente o per nulla riconosciute (1-8)	
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Percorso ragionativo chiaro, supportato da connettivi precisi e adeguati (14-15)	
	Percorso ragionativo in generale coerente, supportato da un uso adeguato, seppure non sempre corretto, dei connettivi (9-13)	
	Percorso ragionativo non coerente, caratterizzato da assenza o da uso non corretto dei connettivi (1-8)	
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Riferimenti ampi e sicuri, documentati da citazioni (9-10)	
	Riferimenti essenziali, ma corretti (6-8)	
	Riferimenti inadeguati, citazioni inappropriate e/o scorrette (1-5)	

Tipologia C

Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Testo articolato in maniera chiara e ordinata (9-10)	
	Alcune sezioni del testo non sono disposte secondo l'ordine corretto, ma nel complesso il testo risulta ordinato (6-8)	
	Testo per nulla o poco articolato, disordinato (1-5)	
Coesione e coerenza testuale	Testo coerente e coeso (9-10)	
	Perlopiù coerente e coeso, anche se schematico (6-8)	

	Disordinato e poco coeso (1-5)	
Ricchezza e padronanza lessicale	Lessico ricco e adeguato al registro comunicativo (9-10)	
	Qualche imprecisione lessicale, uso non sempre adeguato del registro comunicativo (6-8)	
	Frequenti e/o gravi imprecisioni lessicali, uso di registri comunicativi poco o per nulla adeguati al contesto (1-5)	
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Forma corretta, con rare imprecisioni (9-10)	
	Imprecisioni lievi e non eccessivamente frequenti (6-8)	
	Gravi errori ripetuti con frequenza (1-5)	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Conoscenze ampie e sicure, documentate da citazioni (9-10)	
	Conoscenze essenziali, ma corrette (6-8)	
	Conoscenze inadeguate, citazioni inappropriate e/o scorrette (1-5)	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Elaborazione personale approfondita e originale (9-10)	
	Alcune valutazioni appaiono deboli, ma nel complesso l'elaborazione personale risulta originale (6-8)	
	Giudizi critici appena accennati o poco originali (1-5)	
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi.	Traccia pienamente rispettata; titolo coerente con il testo e parafrasi efficace (14-15)	
	Traccia svolta parzialmente; titolo generico o collegato solo in parte al messaggio centrale; parafrasi non sempre efficace (9-13)	
	Traccia poco o per nulla rispettata; titolo poco o per nulla coerente con il messaggio centrale; parafrasi inefficace e/o disordinata (1-8)	
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Esposizione condotta con chiarezza e ordine (14-15)	
	Esposizione non sempre lineare e ordinata, ma senza che questo pregiudichi la comprensione del messaggio (9-13)	
	Esposizione poco ordinata e non lineare, che compromette in parte o totalmente la comprensione del messaggio (1-8)	
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Riferimenti ampi e sicuri, documentati da citazioni (9-10)	
	Riferimenti essenziali, ma corretti (6-8)	
	Riferimenti inadeguati, citazioni inappropriate e/o scorrette (1-5)	

ALLEGATO C

Griglia di valutazione seconda prova scritta

INDICATORI	LIVELLI	DESCRIPTORI	PUNTI	PUNTEGGIO
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	Ha compreso in modo frammentario e lacunoso quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	0,50	

	II	Ha compreso in modo parziale quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	1-1,50	
	III	Ha compreso in modo essenziale quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	2	
	IV	Ha compreso in modo completo quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	2,50	
	V	Ha compreso in modo dettagliato e quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	I	Non utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato	1	
	II	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà	2	
	III	Utilizza correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	3	
	IV	Utilizza accuratamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, argomentando in modo chiaro e pertinente	4-5	
	V	Utilizza con padronanza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito	6	
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	I	Non utilizza le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1-2	
	II	Utilizza in modo parziale le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite con difficoltà e in modo stentato	3-4	
	III	Utilizza in modo adeguato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite	5	
	IV	Utilizza in modo appropriato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite collegandole in una trattazione articolata	6-7	

	V	Utilizza in modo specifico le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite collegandole in una trattazione ampia e approfondita	8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	I	Si esprime in modo inesatto e approssimativo, utilizzando un linguaggio specifico e lessico inadeguato	0,50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1-1,50	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	2	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato	2,50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3	
PUNTEGGIO TOTALE DELLA PROVA				_____/20

ALLEGATO D

Relazioni finali e programmazioni disciplinari dei singoli docenti

DISCIPLINA: Laboratorio di Enogastronomia-cucina

A.S. 2025/ 2026

CLASSE V A IPSSEOA- Artic. CUCINA e SALA

DOCENTE: prof.ssa Amore Arianna

LIBRO DI TESTO: Smart Chef secondo biennio e quinto anno di Giovanni Salviani, ed. Hoepli Milano

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe ha seguito con interesse e partecipazione le attività svolte nel corso dell'anno mostrando nei confronti dell'insegnante e della materia un coinvolgimento attivo che ha permesso di raggiungere gli obiettivi prefissati, seppur ognuno con le proprie capacità e abilità. I livelli raggiunti sono pertanto diversi ma soddisfacenti.

OBIETTIVI DISCIPLINARI RAGGIUNTI

Gli alunni hanno raggiunto un livello complessivamente soddisfacente nelle competenze della disciplina di Cucina. Sono in grado di realizzare piatti semplici e complessi, applicando tecniche di base e avanzate con crescente autonomia.

Hanno acquisito conoscenze adeguate su igiene alimentare (HACCP), materie prime e principi di base della nutrizione. Dimostrano capacità organizzative nella gestione del lavoro in cucina e nella collaborazione in brigata.

Si evidenziano buone abilità nella pianificazione di semplici menu e nella gestione dei tempi di lavoro, con alcuni studenti che mostrano anche creatività nella presentazione dei piatti.

Nel complesso, gli obiettivi disciplinari risultano raggiunti in modo discreto e coerente con il percorso formativo della classe quinta.

METODOLOGIE ADOTTATE

Si è fatto ricorso alla didattica laboratoriale, con simulazioni di situazioni reali di lavoro in cucina, e al learning by doing, per favorire l'apprendimento attraverso l'esperienza diretta. E' stata utilizzata anche la lezione partecipata, per l'introduzione degli aspetti teorici e normativi (HACCP, nutrizione, organizzazione del lavoro).

Sono state proposte attività di gruppo e lavoro in brigata, per sviluppare collaborazione, autonomia e capacità organizzative. Si è fatto uso di esercitazioni pratiche guidate, con crescente grado di autonomia degli studenti.

Infine, si è privilegiata la correzione in itinere e la valutazione pratica continua, per monitorare il progresso delle competenze professionali.

ARGOMENTI TRATTATI

- Organizzazione e gestione del ristorante:

1. La sicurezza al ristorante: Prevenzione e sicurezza sul lavoro.
2. Il primo soccorso.

- Marketing e Menu:

1. Il menu nella storia
2. Le caratteristiche del menu
3. Le principali tipologie di menu
4. Le allergie e le intolleranze

- Gli alimenti e la qualità alimentare:

1. Definizione di alimenti
2. Classificazione nutrizionale degli alimenti
3. La qualità alimentare: marchi di tutela internazionali e italiani; l'etichetta alimentare; tracciabilità e rintracciabilità
4. Il piano di autocontrollo HACCP

- Made in Italy: La cucina regionale italiana

- La cucina internazionale: Ungheria, Messico, Giappone

- Pasticceria, gelateria e panificazione:

1. Tipologie di impasto
2. Il gelato
3. Il pane

- La ristorazione contemporanea:

1. La ristorazione commerciale
2. La ristorazione collettiva

3. Banqueting

4. Catering

5. Il buffet e il self-service

-UDA interdisciplinare: I marchi di qualità

METODI E STRUMENTI DIDATTICI ADOTTATI

- Lezione frontale
- Esercitazioni scritte
- Problem solving
- Peer tutoring
- Role-Playing
- Flipped class-room
- Lavori di gruppo
- Cooperative learning
- Attività laboratoriali

VERIFICHE E VALUTAZIONE

Le verifiche effettuate hanno voluto accertare i livelli di conoscenza, abilità e competenza raggiunti da ciascun allievo.
-Modalità delle verifiche scritte: prove strutturate e semi-strutturate, questionari a risposta aperta, simulazione d'esame.

-Modalità delle verifiche orali: esposizione di argomenti studiati.

La valutazione si è basata sui progressi registrati rispetto alla situazione iniziale e agli obiettivi prefissati, sull'impegno e l'interesse dimostrati nell'intero anno scolastico. Si è fatto riferimento alla scala di valutazione inserita nel PTOF dell'istituto.

La Docente

Arianna Amore

DISCIPLINA: LINGUA E CULTURA FRANCESE

A.S. 2025/ 2026

CLASSE V A IPSSEO A

DOCENTE: prof.ssa Alfieri Antonella

LIBRO DI TESTO: SAVEURS- Cuisine & Service (+ Spécial Service) di Olivieri-Beupart, ed. Rizzoli languages

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe ha seguito con interesse e partecipazione le attività svolte nel corso dell'anno mostrando nei confronti dell'insegnante e della materia un coinvolgimento attivo che ha permesso di raggiungere gli obiettivi prefissati seppur ognuno con le proprie capacità e abilità. I livelli raggiunti sono pertanto diversi, ma soddisfacenti.

OBIETTIVI DISCIPLINARI RAGGIUNTI

Gli alunni hanno esercitato le quattro abilità linguistiche e, seppur con livelli diversi, sono in grado di:

- Comprendere globalmente un messaggio orale relativo al settore enogastronomico
- Comprendere il senso di un testo scritto attinente all'indirizzo specifico professionale
- Produrre brevi testi scritti comprensibili attinenti ambito enogastronomico

ARGOMENTI TRATTATI

UDA 4 L'ALIMENTATION AU CŒUR DE LA SANTÉ

Sez. 8 Une alimentation correcte

Etape 1 Comment manger équilibré

Etape 3 La pyramide alimentaire

Etape 4 Les cuissons diététiques

Sez.9 À chacun son régime

Etape 1 Le régime crétois

Etape 2 Le végétarisme et le végétalisme ou véganisme

Etape 3 Le macrobiotique

Etape 4 Les régimes religieux

- Savoir argumenter sur le choix de l'alimentation

- Civilisation : un produit du terroir- le foie gras

UDA 5 LE MONDE DE LA RESTAURATION

Sez.10 Le monde de la restauration

Etape 1 Vue d'ensemble

Etape 2 La restauration commerciale

Etape 4 La restauration collective

Sez. 11 Le métier de traiteur

Etape1 Le traiteur : un restaurateur multitâche

Sez. 12 La gestion du restaurant

Etape 1 Les stratégies pour se placer sur le marché

Etape 2 Promouvoir son restaurant (ed. civ.)

- Poser des questions sur un restaurant et répondre

Sez. 13 Les rapports avec les fournisseurs

Etape 1 Le service d'approvisionnement

Etape 2 La correspondance avec les fournisseurs

- La correspondance avec les fournisseurs

UDA 6 HYGIÈNE ET SÉCURITÉ

Sez. 16 Qualité des produits et sécurité

Etape 1 Les labels de qualité et d'origines

UDA 7 OBJECTIF EMPLOI

Sez. 17 Les premiers pas dans le monde du travail

Etape 1 Le stage à l'étranger

Etape 2 La recherche d'un emploi traditionnelle et sur le web (ed. civ.)

Etape 3 La lettre de motivation et le CV

Sez. 18 Le recrutement et l'embauche

Etape 1 Le recrutement dans la profession

Etape 2 L'entretien d'embauche: les typologies d'entretien et les bons conseils avant et pendant l'entretien

Civilisation: Un produit du terroir, le foie gras; Les classiques de la pâtisserie française et italienne: le croissant, le panettone

UDA interdisciplinaire: Les Labels de qualité et d'origine: AB, Label rouge, AOC, IGP, STG, Logo Européen

METODOLOGIE ADOTTATE

Si è attuata una didattica basata sul fare, stimolando ciascun alunno a potenziare le abilità linguistiche attraverso attività di produzione orale e scritta individuale e di gruppo.

In particolare si è cercato di promuovere una didattica laboratoriale, basata sull'imparare "facendo", sul lavoro in contesti applicativi. L'alunno è stato messo in condizioni di assumere un ruolo attivo attraverso l'attività di dialogazione, dissimulazione, role-playng. Relativamente alle abilità produttive, si sono affrontate situazioni comunicative che hanno favorito l'esposizione sintetica del contenuto, in modo da abituare gli allievi ad un uso sempre più consapevole e autonomo della lingua straniera, e nello specifico della microlingua di settore.

METODI E STRUMENTI DIDATTICI ADOTTATI

- Lezioni dialogate e frontali

- Lavori individuali e di gruppo con uso di video/audio

- Jeux de rôle

- Uso della LIM e di Internet
- Utilizzo di GOOGLE Classroom
- Laboratorio Linguistico

VERIFICHE E VALUTAZIONE

Le verifiche effettuate hanno voluto accertare i livelli di conoscenza, abilità e competenza raggiunti da ciascun allievo.

-Modalità delle verifiche scritte: prove strutturate e semi-strutturate, questionari a risposta aperta, brevi produzioni riguardanti gli argomenti trattati, lettere commerciali

-Modalità delle verifiche orali: esposizione di argomenti studiati, lettura, conversazione, traduzione e sintesi di testi relativi ad argomenti di civiltà e del settore enogastronomico.

I compiti scritti sono stati valutati in base ai seguenti criteri: proprietà grammaticale, lessicale e sintattica; aderenza alla traccia proposta; capacità di elaborazione ed uso di linguaggio specialistico.

La valutazione si è basata sui progressi registrati rispetto alla situazione iniziale e agli obiettivi prefissati, sull'impegno e l'interesse dimostrati nell'intero anno scolastico. Si è fatto riferimento alla griglia proposta e approvata dal Dipartimento di lingue straniere per l'a.s. 2025/2026 e alla scala di valutazione inserita nel PTOF dell'istituto.

La Docente

Antonella Alfieri

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

A.S. 2025/26

CLASSE V A IPSSEO

DOCENTE: prof.ssa Maria Angela Cavalluccio

LIBRO DI TESTO: Educare al movimento Slim-DEA scuola- G Fiorini-N. Lovecchio-S. Coretti-S. Bocchi.

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe 5A è composta da 13 alunni, 4 ragazzi e 9 ragazze (di cui due con disabilità). Nel corso dell'anno scolastico ha dimostrato interesse ed impegno, partecipando con entusiasmo ad ogni attività sportiva proposta.

Dal punto di vista del comportamento e della partecipazione alle attività curricolari, si è presentata abbastanza omogenea; tutti gli alunni hanno preso parte con impegno e interesse alle lezioni teoriche e pratiche, rispettando regole e regolamenti scolastici. Al termine del secondo quadrimestre la classe ha raggiunto ottimi risultati e un livello di preparazione complessivamente soddisfacente.

OBIETTIVI DIDATTICI RAGGIUNTI

- Conoscenza e pratica di alcune specialità di atletica leggera: la corsa di resistenza, il salto in alto, la velocità, getto del peso.
- Conoscenza e pratica dei giochi sportivi: pallavolo, pallacanestro.
- Conoscenze relative alle esercitazioni ginniche a corpo libero e con piccoli e grandi attrezzi;
- Conoscenze relative al primo soccorso in caso di arresto cardiaco e respiratorio; Manovra di Heimlich. Tecnica R.I.C.E
- Conoscenze sull'uso del defibrillatore;
- Conoscenze di metodiche di allenamento;
- Conoscenze sul fenomeno del doping.
- Storia dello sport: Lo sport nei regimi totalitari, le Olimpiadi, le paralimpiadi.
- Giochi e sport: approfondimenti sugli sport praticati (fair play, arbitraggio e regolamenti)
- Attività in ambiente naturale e rapporto fra sport e ambiente, (olimpiadi e paralimpiadi invernali)

PROGRAMMA SVOLTO

ATTIVITA' PRATICHE

Test motori

Potenziamento capacità condizionali e coordinative

Esercizi a corpo libero, in circuito, a stazioni, con uso di piccoli e grandi attrezzi, per lo sviluppo delle capacità motorie (coordinative e condizionali)

Esercizi per il miglioramento del livello di resistenza cardio-respiratoria (Cammino e corsa lenta e continuata).

Esercizi per il miglioramento della flessibilità articolare (tecniche di stretching dalla stazione eretta, dalla stazione seduta e dal decubito prono, supino e laterale, esercizi e movimenti combinati di elevazione, spinte e slanci degli arti superiori ed inferiori, flessioni ed inclinazioni del busto, ecc.)

Esercizi per migliorare la forza sia a carico naturale sia con l'ausilio della palla medica.

Esercizi ai grandi attrezzi (spalliera, quadro svedese, cavallina)

Atletica Leggera

Velocità: Allenamento propedeutico e prova mt. 60 piani

Resistenza: Allenamento e prova di resistenza sui 12 minuti (test di Cooper)

Salto in alto

Getto del peso

Giochi sportivi di squadra

Pallacanestro: allenamento, pratica dei fondamentali e partita

Pallavolo: allenamento, pratica dei fondamentali e partita

ATTIVITA' TEORICHE

Caratteristiche e regole di base dei giochi sportivi praticati

I giochi sportivi di squadra con la palla

Il calcio a cinque

La pallacanestro

La pallavolo

L'allenamento sportivo; obiettivi, benefici, fasi.

La specificità, la metodologia e la periodizzazione dell'allenamento.

Capacità condizionali e coordinative

Olimpiadi e paralimpiadi invernali: fenomeni di massa legati allo sport.

Storia dello sport: Le Olimpiadi, le paralimpiadi e lo sport nei regimi totalitari.

Il doping nello sport- E.P.O.-Emotrasfusione-Testosterone

Attività in ambiente naturale e rapporto fra sport e ambiente.

La dieta dello sportivo

Primo soccorso

Norme basilari di primo soccorso: BLSD; Tecnica R.I.C.E; Manovra di Hemlinck.

Gli effetti del movimento su organi e apparati

Cenni apparato articolare e muscolare

Cenni apparato cardiocircolatorio e FC.

Cenni sistema nervoso.

UDA trasversale- Marchi di qualità

APPROCCIO METODOLOGICO

Allo scopo di favorire il successo formativo di ciascun allievo l'attività fisica è stata condotta con gradualità e compatibilmente con le attitudini psicofisiche degli studenti (potenzialità atletiche di base, abilità e destrezza). Gli esercizi e le attività svolte sono stati preventivamente illustrati e spiegati allo scopo di prevenire possibili infortuni dovuti ad esecuzioni errate o disattenzioni. Quanto alla teoria, le lezioni sono state condotte con l'ausilio della L.I.M. ed illustrando gli argomenti con esemplificazioni e stimolando il dibattito ed il confronto.

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO IN PRESENZA

Parte pratica: esercitazioni a corpo libero.

Parte teorica: Libro di testo, L.I.M., materiale fornito dalla docente su classroom, ricerche correlate su internet, studio individuale in classe.

SPAZI e TEMPI IN PRESENZA

Per lo svolgimento delle attività pratiche sono state utilizzate la palestra ed il cortile esterno. Le attività si sono svolte per due volte a settimana con lezioni di un'ora ciascuna.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Sono stati adottati i criteri di valutazione indicati dal collegio dei docenti e dal consiglio di classe ed hanno tenuto conto della situazione di partenza, dell'impegno profuso durante l'anno e dei miglioramenti ottenuti.

Gli studenti eventualmente esonerati dalla partecipazione alle attività pratiche (sia temporaneamente che per l'intero anno scolastico) sono stati valutati in relazione al grado di partecipazione e coinvolgimento nelle attività di organizzazione e regolamentazione svolte, nonché sui contenuti teorici e culturali degli argomenti trattati.

STRUMENTI DI VERIFICA IN PRESENZA

Per la parte pratica: Prove pratiche-dimostrative circa le abilità raggiunte nell'ambito delle attività ginnico-sportive praticate.

Parte teorica: colloquio/test a risposta multipla sugli argomenti trattati.

La Docente

Maria Angela Cavalluccio

LIBRO DI TESTO: Imprese Turistiche e Alberghiere – Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva - HOEPLI – G. Aiello

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe si è contraddistinta per la capacità di creare un ambiente di lavoro disteso, sereno, produttivo e collaborativo. Durante l'intero anno scolastico gli studenti hanno preso parte a tutte le attività didattiche proposte con interesse, coinvolgimento e impegno costanti. Seppur con marcate differenze tra i singoli studenti, dovute ad abilità, attitudini e capacità individuali diverse, gli alunni hanno raggiunto apprendimenti adeguati e profitti soddisfacenti.

Non si è verificata alcuna criticità disciplinare e le relazioni tra gli studenti, e tra questi e l'insegnante sono sempre stati improntati sulla fiducia e sulla stima reciproca.

OBIETTIVI DIDATTICI RAGGIUNTI

- Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche
- Applicare gli strumenti di marketing al settore turistico-ristorativo
- Definire obiettivi e strategie di marketing per imprese della ristorazione
- Elaborare piani di comunicazione e promozione efficaci
- Comprendere la funzione strategica del business plan nel contesto delle imprese turistiche
- Valutare la sostenibilità economica di un progetto imprenditoriale nel settore turistico-ristorativo
- Elaborare proposte per la valorizzazione dei prodotti enogastronomici locali
- Progettare iniziative di turismo sostenibile legate alla tradizione enogastronomica

ARGOMENTI TRATTATI

1. Il marketing

- L'evoluzione del marketing
- Il marketing orientato al consumatore e al mercato
- Il marketing relazionale, emozionale, dello spirito
- Le fasi del marketing management

2. Caratteri specifici del mercato turistico

- Caratteristiche della domanda e dell'offerta turistica
- Aspetti specifici dei servizi turistici
- Il marketing interno e interattivo
- Il ruolo degli enti pubblici: il marketing turistico

3. Segmentazione della domanda e mercati obiettivo

- Il mercato e la domanda turistica
- La segmentazione del mercato
- Il mercato obiettivo
- Dal mercato potenziale al mercato effettivo

4. Analisi SWOT e posizionamento di mercato

- L'analisi SWOT
- Il posizionamento di mercato
- Il posizionamento mentale del prodotto
- Dal prodotto generico al prodotto potenziale

5. Il sistema informativo di marketing

- Fonti interne all'impresa
- Fonti esterne: primarie e secondarie

6. Le strategie di marketing

- La missione aziendale e la pianificazione strategica
- La scelta della strategia di marketing
- Il marketing mix

7. Il ciclo di vita del prodotto turistico

- Il modello del ciclo di vita del prodotto e le sue fasi
- Caratteristiche del ciclo di vita dei prodotti turistici
- Strategie di marketing e ciclo di vita del prodotto turistico

8. Strategia dei prezzi e pricing nelle imprese turistiche

- Obiettivi della strategia dei prezzi
- Metodi per la determinazione dei prezzi e dei servizi
- La concorrenza sul prezzo

9. La distribuzione del prodotto turistico

- I canali di distribuzione (medi, brevi, lunghi)
- Scelta dei canali di distribuzione

10. Comunicazione, promozione e marketing relazionale

- Il mix promozionale
- La pubblicità
- Le pubbliche relazioni
- Il marketing diretto
- La promozione delle vendite e la vendita personale
- Il marketing relazionale

11. Il web marketing

- E-mail marketing
- Marketing nei motori di ricerca e nei social network
- Online advertising
- Inbound marketing e content marketing
- Marketing virale sul web
- Visibilità e vendita diretta su internet

12. Il marketing plan

- Finalità e struttura

13. Il business plan

- Che cos'è il business plan
- Funzioni
- Origine ed elaborazione
- Il piano economico-finanziario

14. Turismo e territorio

- Prodotti tipici locali e sviluppo del territorio
- Prodotti a Km zero
- Marchi di qualità europei
- Tutela del made in Italy agroalimentare
- Rintracciabilità dei prodotti alimentari
- Il turismo sostenibile e responsabile

APPROCCIO METODOLOGICO

Ogni lezione ha previsto due step formativi. Un primo intervento, caratterizzato dall'impiego dello strumento della lezione frontale, allo scopo di presentare i contenuti, trasferire le conoscenze e definire le tematiche da trattare. Un secondo momento, che ha sempre previsto la partecipazione e il coinvolgimento attivo della classe, attuato ponendo frequenti e costanti domande stimolo - al fine di facilitare la comprensione e l'acquisizione dei contenuti - e dando voce agli studenti interessati a condividere le proprie riflessioni o i propri dubbi o ad instaurare dibattiti costruttivi all'interno della classe. Con il preciso obiettivo di supportare e valorizzare tale metodologia, è stato compiuto un costante sforzo volto a costruire e consolidare relazioni distese, feconde e produttive, sia a livello umano che didattico, tra gli studenti e con il docente.

METODI E STRUMENTI DIDATTICI ADOTTATI

Per ciò che concerne gli strumenti operativi impiegati, sono stati utilizzati i mezzi proposti e messi a disposizione dall'istituzione scolastica, quali il Portale Argo, Google Classroom e le Lim in dotazione delle aule.

Infine, i materiali didattici impiegati sono stati vari: libro di testo, appunti e mappe concettuali, testi giuridici, informazioni reperite autonomamente dagli stessi studenti mediante ricerche, ricognizioni o letture autonome.

VERIFICHE E VALUTAZIONE

Per attuare le verifiche a scopo sommativo sono state impiegate essenzialmente interrogazioni orali e prove scritte, strutturate e semi-strutturate. A ciò devono aggiungersi le frequenti domande informali rivolte agli studenti durante ogni lezione, al fine di valutare la presenza dei prerequisiti, la comprensione dei concetti presentati, lo stato e l'interesse nei confronti dell'apprendimento, la partecipazione attiva ai processi formativi. Inoltre hanno concorso alla valutazione anche i lavori e gli elaborati eseguiti dagli studenti durante l'intero anno scolastico.

Il raggiungimento degli obiettivi prefissati è stato misurato secondo la scala di valutazione approvata inserita nel PTOF dell'istituto e comunicata agli studenti.

La Docente

DISCIPLINA: STORIA
A.S. 2025/2026
CLASSE V A I.P.S.S.E.O.A.
DOCENTE: prof.ssa Loreface Francesca

LIBRO DI TESTO: “La storia è servita - Dal Medioevo a oggi”, vol.5 “Dal 1900 ad oggi”, di Massimo Montanari- Editori Laterza.

ALTRI SUSSIDI DIDATTICI: audiovisivi, mappe concettuali, fonti e schede di approfondimento, presentazioni in PPT collegate con gli argomenti nel libro di testo.

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE SVOLTE

La classe è composta da 13 alunni, 4 maschi e 9 femmine. Due studentesse V. S. M. e G. C. A. sono seguite rispettivamente dalle insegnanti di sostegno per 18 ore settimanali e seguono una programmazione differenziata. Nella classe, inoltre, è presente una studentessa con PDP.

Sul piano comportamentale la classe presenta una minima vivacità di base che può essere facilmente controllata. La maggior parte degli alunni, infatti, ha partecipato in maniera adeguata al dialogo educativo, mostrando interesse per gli argomenti via via trattati; il coinvolgimento nel lavoro didattico è stato quasi per tutti costante; altri hanno necessitato di richiami da parte della docente per far rientrare la loro distrazione.

Quasi tutti gli studenti hanno frequentato con regolarità le lezioni, anche se spesso molti sono entrati in classe in considerevole ritardo (o addirittura in seconda ora); merita un’attenzione particolare il caso dell’alunno M.I.: è stata assente per tutto il primo quadrimestre, mentre nel secondo quadrimestre ha frequentato con molta irregolarità.

La maggior parte della classe ha partecipato alla vita scolastica con disponibilità, interesse ed impegno. Un gruppo esiguo di studenti, invece, ha manifestato scarso impegno nello studio a casa, poca costanza e tempi di attenzione brevi e frammentari durante le lezioni.

Il programma, secondo quanto previsto in sede di programmazione iniziale, ha subito una riduzione rispetto alle attività e ai contenuti previsti, per mancanza di tempo e per altre incombenze (tra queste, la necessità di dover proseguire da quanto non era stato svolto lo scorso anno).

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Si indicano le competenze, gli obiettivi e le conoscenze proprie delle discipline da raggiungere da parte degli allievi anno per anno. Si fa riferimento ai Regolamenti della Riforma, alle Linee Guida per gli istituti tecnici, al nuovo modello didattico degli Istituti professionali previsto dal D.lgs. n. 61/2017 e definito dal MIUR con documento del 24/01/2018, alle Indicazioni nazionali per i licei, alla Raccomandazione del Consiglio dell’Unione Europea del 22 maggio 2018 relativa alle competenze chiave per l'apprendimento permanente, alle Linee guida per l’insegnamento dell’educazione civica (D.M. n. 35 del 22/06/2020) e alle Linee guida sulla Didattica Digitale Integrata (D.M. n. 89 del 07/08/2020).

OBIETTIVI	• Conoscere i principali eventi storici; • Saper individuare i rapporti spazio-temporali e di causa-effetto; • Saper cogliere interrelazioni tra eventi e processi storici.
CONOSCENZE	• Conoscere tecniche e strumenti principali della ricerca storica (fonti scritte, iconografiche e testimonianze); • Conoscere eventi e trasformazioni di lungo periodo della Storia d'Italia, d'Europa e del Mondo.
COMPETENZE	• Saper collocare gli eventi nel tempo e nello spazio; • Sapersi esprimere con proprietà di linguaggio e di termini specifici; • Saper effettuare collegamenti interdisciplinari; • Saper cogliere le interconnessioni dei processi storici anche a livello globale; • 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; • Riconoscere l’interdipendenza tra fenomeni economici, sociali, istituzionali, culturali e la loro dimensione globale.

OBIETTIVI DISCIPLINARI CONSEGUITI DALLA CLASSE

La situazione della classe, alla fine dell'anno scolastico, si presenta nel complesso positiva, ma il raggiungimento degli obiettivi proposti nel piano di lavoro iniziale risulta essere stato diversificato in relazione a capacità, preparazione pregressa, alla costanza nello studio e all'impegno. In definitiva, si può affermare che circa la metà della classe ha raggiunto un livello adeguato, in quanto ha acquisito le competenze di base relative alla lettura e alla comprensione dei contesti e periodi storici diversi, esprimendosi con un linguaggio specifico della disciplina e un maturo senso critico di conoscenza degli eventi storici nel loro insieme. La restante parte della classe però presenta notevoli difficoltà nello studio autonomo e serie criticità nell'esposizione orale, sicuramente a causa di un metodo di studio approssimativo, non costante e disorganico.

ARGOMENTI TRATTATI

Il Congresso di Vienna e la Restaurazione

La prima rivoluzione industriale; il capitalismo e le questioni sociali

L'età dei moti liberali:

- L'Europa del 1848: l'anno delle rivoluzioni

L'unità italiana:

- L'Italia risorgimentale e i moti del 1848

- La seconda guerra d'indipendenza e la nascita del Regno d'Italia

- Italia 1861: la formazione di uno Stato

La seconda rivoluzione industriale e l'ascesa della borghesia:

- La borghesia al potere e il movimento operaio

- La rivoluzione dei costumi e dei modi di vita

Stati e Imperi alla fine dell'Ottocento:

- L'unificazione della Germania e il completamento dell'unità italiana

- Le grandi potenze tra assolutismo e liberalismo

- Il neocolonialismo

L'Italia tra Ottocento e Novecento:

- Sviluppo e crisi; i governi della Sinistra

- Età giolittiana

La Grande Guerra e la Rivoluzione russa:

- La prima Guerra mondiale

- La Rivoluzione russa e la nascita dell'URSS

- La crisi degli imperi coloniali

- Il declino europeo e il primato americano

I totalitarismi europei, crisi del '29 e la Seconda Guerra mondiale:

- La crisi del '29 negli USA e in Europa

- Il fascismo in Italia

- La Germania dalla crisi al nazismo

- L'URSS di Stalin

- La seconda guerra mondiale

Il mondo bipolare:

- Il mondo diviso

- L'Italia ricostruita

- Dalla guerra fredda alla coesistenza pacifica

Il tramonto del colonialismo e i nuovi equilibri mondiali:

- Le trasformazioni in Asia e America Latina
- L'indipendenza dell'Africa e del Medio Oriente
- Nuove tensioni nel mondo

Europa, URSS e USA tra XX e XXI secolo:

- Lo sviluppo dell'Occidente europeo e la svolta democratica nell'Europa comunista
- La fine dell'impero sovietico e la crisi del bipolarismo
- L'Italia che cambia

METODI DIDATTICI UTILIZZATI

L'attività didattica è stata così articolata: lezione frontale, lezione interattiva, debate.

ATTIVITÀ DI RECUPERO SVOLTE

Nel corso del II quadrimestre, gli studenti che hanno riportato delle insufficienze hanno svolto, in base a quanto stabilito dal C.d.c. nel corso degli scrutini del primo quadrimestre, uno studio autonomo della disciplina. Inoltre, durante l'anno scolastico, sono state dedicate alcune ore curriculari allo studio (o ripasso) in classe per l'apprendimento degli argomenti almeno nei loro nuclei principali.

RAPPORTI CON LE FAMIGLIE

I colloqui con le famiglie si sono regolarmente svolti in occasione dei ricevimenti generali nonché nell'ora a disposizione della docente.

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA

Le verifiche orali sono state condotte in modo da accertare l'acquisizione delle conoscenze, la capacità di analisi, di sintesi ed esposizione, il senso critico, nonché l'uso del linguaggio specifico della disciplina. Per la valutazione si è tenuto conto di impegno, partecipazione, costanza nonché del percorso di crescita dell'alunno/a.

Per evidenziare in ogni prova i diversi gradi di apprendimento i quesiti sono stati ben calibrati: alcuni sono serviti per accertare la semplice conoscenza dei contenuti di base, altri per controllarne la comprensione, altri ancora per verificare la giusta applicazione dei concetti studiati. In questo modo, anche agli alunni didatticamente più fragili è stato sempre dato accesso

ai quesiti più semplici, mentre quelli più dotati hanno dimostrato più apertamente le loro capacità. Alla fine di ogni prova è stato comunicato l'esito della verifica e la valutazione espressa; ciò ha costituito un'occasione preziosa per discutere con ogni singolo allievo sui punti di forza e di debolezza per un apprendimento via via più efficace.

NUMERO DI VERIFICHE EFFETTUATE NEL CORSO DELL'ANNO

Nel corso di ciascun quadrimestre sono state somministrate n.3 verifiche orali, in qualche caso anche più di tre verifiche orali, proprio per dare la possibilità di recuperare o migliorare la valutazione ottenuta nelle precedenti prove, qualora fossero state insufficienti.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE PROVE ORALI

Per la valutazione delle verifiche orali è stata utilizzata la griglia di valutazione inserita nel PTOF dell'Istituto e approvata dal Collegio docenti.

La docente

Francesca Loreface

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

A.S. 2025/2026

CLASSE V A I.P.S.S.E.O.A.

DOCENTE: prof.ssa Patrizia Arrabito

LIBRO DI TESTO: "Alimentazione oggi" di Silvano Rodato, volume B, terza ed., editore CLITT

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe 5^A è formata da n. 13 alunni. È una classe articolata di cui 3 frequentano l'indirizzo di cucina e 10 l'indirizzo di sala-bar. L'indirizzo di cucina è costituito da 3 femmine di cui una diversamente abile con PEI a programmazione differenziata. L'indirizzo di sala-bar è costituito da sei femmine di cui una diversamente abile, con PEI a programmazione

differenziata, e 4 maschi. Gli alunni provengono dalla classe quarta A dell'IPSSEOA "Q. Cataudella", articolata, ad esclusione di una alunna dell'indirizzo sala che proviene da un'altra scuola. La maggior parte di essi hanno una età compresa tra 17 e 19 anni. Sono presenti due alunni DSA, con PDP. Nel corso del quinquennio la composizione del gruppo classe ha subito importanti e sostanziali cambiamenti in termini di riduzione drastica dei suoi componenti fino ad arrivare alla composizione sopra descritta. Fin dall'inizio di questo percorso scolastico, si sono presentate alcune difficoltà relative all'amalgama dei suoi componenti, caratteristica questa che, seppure in maniera più attenuata nel corrente anno scolastico, ha continuato a segnare la fisionomia della classe. Essa, infatti, non è mai risultata del tutto compatta, regolare nella frequenza per alcuni alunni, ma sempre disposta a collaborare in modo costruttivo al normale e consueto lavoro scolastico. Il profitto poi, in genere non particolarmente brillante, tranne che per un numero ristretto di alunni che risulta buono, si è dimostrato vario, a seconda delle attitudini, del grado di applicazione allo studio, della partecipazione regolare ed attiva alle lezioni, delle capacità peculiari di ciascun alunno. Pertanto la fisionomia attuale del gruppo classe risulta suddivisa, sostanzialmente, in due fasce di livello:

- Fascia Discreta/Buona: Un primo gruppo di studenti ha mostrato un impegno costante e una partecipazione attiva. Questi alunni possiedono discrete capacità di analisi e sintesi, riescono a rielaborare i contenuti in modo personale e mostrano una buona autonomia nello studio.

- Fascia Mediocre/Quasi Sufficiente: Un secondo gruppo presenta una preparazione più frammentaria. Le competenze di base risultano talvolta incerte e l'approccio allo studio è spesso mnemonico superficiale. Per questi studenti, l'azione didattica si è concentrata sul raggiungimento degli obiettivi minimi e sul consolidamento dei nessi logici essenziali. Permangono alcune fragilità a carico di qualche elemento.

Sotto il profilo disciplinare, la classe si è dimostrata complessivamente corretta e rispettosa delle regole d'istituto. Il clima relazionale è sereno, sia nei rapporti interpersonali tra pari che con i docenti. Tuttavia, si nota una distinzione nell'atteggiamento verso il dialogo educativo: mentre la fascia più avanzata interviene con spirito critico, la fascia più debole tende a mantenere un atteggiamento passivo, necessitando di continui stimoli da parte del docente per partecipare alla lezione.

OBIETTIVI DIDATTICI E FORMATIVI RAGGIUNTI

Gli obiettivi per l'ultimo anno mirano a consolidare la consapevolezza del ruolo del professionista nella tutela della salute pubblica e nella valorizzazione del patrimonio enogastronomico. In relazione alla programmazione curricolare dipartimentale sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di conoscenze, competenze e capacità.

CONOSCENZE

Gli allievi conoscono:

- Bioenergetica, principi di dietetica e modelli alimentari di riferimento;
- Dietologia, dietoterapia e patologie correlate (diabete, obesità, celiachia, intolleranza al lattosio, allergie alimentari, tumori, malattie cardiovascolari);
- Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari e sostenibilità;
- Igiene, sicurezza e qualità
- Contaminanti nella catena alimentare e malattie correlate

COMPETENZE DISCIPLINARI

Al termine del percorso quinquennale gli alunni hanno sviluppato le seguenti competenze:

- consapevolezza nutrizionale: comprendere le basi fisiologiche della nutrizione e saper valutare

l'adeguatezza dietetica in diverse condizioni (fisiologiche e patologiche).

- sicurezza alimentare: applicare rigorosamente la normativa igienico-sanitaria (HACCP) e riconoscere i rischi di contaminazione lungo tutta la filiera e applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;

- sostenibilità: analizzare l'impatto ambientale delle produzioni alimentari e promuovere modelli di consumo sostenibili;

- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;

- svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;

- orientamento al cliente: saper modulare l'offerta enogastronomica in base alle esigenze specifiche (intolleranze, allergie, scelte etico-religiose) e contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio.

CONTENUTI DELLA DISCIPLINA

Il programma è stato redatto secondo D. M. n.164 del 15 Giugno 2022 e D.M n. 13 del 29 Gennaio 2026, precisamente sui nuclei tematici fondamentali di indirizzo correlati, su cui verterà sia la seconda prova che il colloquio orale.

NUCLEO/I TEMATICO/I	CONTENUTI
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.	DIETA EQUILIBRATA, LARN E LINEE GUIDA ALIMENTARI • Alimentazione equilibrata. • Definizione di dieta, dietologia, dietetica e dietoterapia. • Formulazione di una dieta equilibrata e personalizzata • Valutazione dello stato nutrizionale: peso teorico e IMC, massa corporea, quoziente respiratorio, fabbisogno energetico e calcolo, metabolismo basale e calcolo secondo metodo FAO-WHO-LARN, LAF. • Ripartizione dei pasti • LARN 2024 • Linee guida per una sana alimentazione 2018 della CREA. • Modelli alimentari: differenza e confronto delle piramidi alimentari dal 1992 al 2005, il my plate, dieta mediterranea moderna e modelli italiani, la piramide mediterranea sostenibile. • Bilancio energetico, calorimetria diretta ed indiretta, bomba calorimetrica degli alimenti. ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE E TIPOLOGIE DIETETICHE • Tipologie di ristorazione: commerciale, collettiva, catering e banqueting. • Menu funzionali alle esigenze dietologiche della clientela. • Tipologie di menu: ciclico e rotativo. • Piatto unico. • Etichettatura: dichiarazione nutrizionale e di allergeni (Reg.UE 2011/1169, Reg. UE 2018/775 e Reg. UE 2006/1924), nutri-score • Ristorazione veloce: Fast Food. • Ristorazione lenta: Slow Food. • Ristorazione scolastica, aziendale, sanitaria. • Stili alimentari e tipologie dietetiche: dieta mediterranea, diete vegetariane, dieta eubiotica e macro mediterranea, dieta macrobiotica, cronodieta, dieta a zona, dieta dimagrante e digiuno intermittente e chetogenica. DIETA NELLE VARIE FASCE DI ETÀ E PATOLOGICHE • Alimentazione: in gravidanza, della nutrice, nell'età evolutiva (prima, seconda e terza infanzia, nell'adolescenza, adulto e terza età) • Parassitosi da protozoi e metazoi (Amebiasi, Giardiasi, Toxoplasmosi, Teniasi, Anisakidosi). • Obesità. • Malattie cardiovascolari. • Diabete. • Tumore: formazione e propagazione, fattori cancerogeni e anticancerogeni, le molecole bioattive e i fattori antinutrizionali, la regola dei 5 colori della frutta e verdura, le 12 regole del nuovo codice europeo contro il cancro • Morbo celiaco

	• Intolleranza al lattosio • Allergie alimentari Consumo ed abuso di bevande alcoliche.
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. 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.	SOSTENIBILITA' E NUOVI ALIMENTI • Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile, la biodiversità • Agricoltura: convenzionale, integrata, biologica, biodinamica. • Agriturismo bioecologico • Le tre impronte ambientali: carbon footprint, ecological footprint e water footprint • Definizione di filiera agroalimentare. Filiera corta, lunga e corta sostenibile. • Spreco alimentare, La Carta di Milano, evoluzione dei consumi, doppia piramide alimentare e ambientale (BCFN). • Sostenibilità del turismo enogastronomico. • Valorizzazione del Made in Italy • Classificazione degli alimenti e nuovi alimenti: light, arricchiti e fortificati, functional food, nutrigenomica e nutraceutica, novel food. • Definizione di qualità alimentare totale • Certificazioni ISO • Marchi di qualità (UDA INTERDISCIPLINARE) Etichettatura e frodi alimentari.
PROGRAMMA DA COMPLETARE NEL MESE DI MAGGIO FINO A CHIUSURA DATA SCUOLA.	
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.	IGIENE E SICUREZZA NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE: • Contaminazione biologica: contaminazione primaria, secondaria, terziaria, quaternaria, modalità di contaminazione, intossicazione, tossinfezione propriamente detta, infezione • I microrganismi: batteri (Salmonella, Escherichia Coli, Clostridium botulinum, Listeria monocytogenes, Stafilococchi, Clostridium perfringens e Bacillus cereus), virus (Influenza aviaria, epatite A e E, Rotavirus), micotossine • Contaminazione chimica: intossicazione acuta (DL50) e intossicazione cronica, DGA (Dose Giornaliera Accettabile), Limite teorico tossicologico e Limite Massimo di Residuo • I contaminanti chimici: metalli pesanti, IPA e PCB • Additivi alimentari: Reg. CE 2008/1333, nomenclatura e classi e funzioni • HACCP

METODOLOGIE E STRUMENTI

Per rispondere all'eterogeneità della classe, sono state adottate strategie didattiche differenziate:

- Lezione frontale dialogata: per l'introduzione dei nuclei fondanti e per sollecitare la riflessione immediata.
- Problem Solving e Cooperative Learning: utilizzati per stimolare il gruppo "discreto" verso l'eccellenza e permettere ai più deboli di apprendere dai pari (peer tutoring).
- Flipped Classroom: impiegata per responsabilizzare gli studenti nella ricerca autonoma delle fonti.
- Mappe concettuali e schemi: strumenti compensativi sistematici per supportare la fascia mediocre nell'organizzazione del pensiero.
- Correzione collettiva dei compiti

- Ricerca individuale
- Web quest
- Lettura ed analisi.
- Ricerca e sottolineatura delle informazioni principali.
- Esercitazioni di comprensione e riesposizione.
- Attività di consolidamento e sostegno.

STRUMENTI UTILIZZATI:

- Libro di testo (cartaceo e digitale).
- Lim/Monitor Touch per la proiezione di video-lezioni e presentazioni multimediali.

VERIFICA E VALUTAZIONE

Il processo di valutazione è stato inteso come momento formativo e costante, non solo sommativo.

Tipologie di Verifica

- Prove Scritte: test a risposta chiusa/aperta, trattazioni sintetiche e analisi del testo.
- Prove Orali: colloqui volti a verificare la capacità espositiva e il lessico specifico, individuali e collettivi.
- Simulazioni d'Esame: fondamentali per abituare la classe alle tempistiche, alle modalità e tipologie della Seconda Prova.

Criteri di Valutazione

La valutazione ha tenuto conto dei seguenti indicatori:

1. Conoscenza dei contenuti.
2. Competenza nell'uso del linguaggio tecnico.
3. Capacità di collegamento interdisciplinare.
4. Progresso individuale partendo dai livelli di partenza.
5. L'assidua presenza alle lezioni.
6. L'acquisizione di un metodo di studio serio ed organico.
7. L'impegno profuso nelle attività didattiche.
8. La puntualità nell'adempimento alle consegne.
9. La partecipazione attiva ed ordinata al dialogo educativo.
10. La capacità di utilizzare gli strumenti didattici.

La Docente

Patrizia Arrabito

DISCIPLINA: RELIGIONE

A.S. 2025/2026

CLASSE V A I.P.S.S.E.O.A.

DOCENTE: prof.ssa Carmela Raffaella Zingrillo

LIBRO DI TESTO: Paolini, Pandolfi, Relicodex, La Scuola

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è composta da n. 13 alunni. Gli alunni nel corso dell'anno hanno partecipato alle lezioni con discreto interesse, non evidenziando problemi di comportamento. Hanno sviluppato un legame positivo e rispettoso con la docente, creando i presupposti per lo sviluppo di un percorso articolato. Ciò ha consentito agli studenti di conseguire un livello di profitto più che buono.

OBIETTIVI

- Acquisizione consapevole della complessità delle problematiche antropologiche in atteggiamento di dialogo e valorizzazione della diversità.

- Conoscenza e comprensione dell'impatto dell'etica evangelica sulla varietà della fenomenologia umana.
- Conoscenza del testo sacro.
- Comprensione dei valori cristiani.
- Promozione del dialogo interreligioso.
- Conoscenza delle tradizioni popolari religiose.

COMPETENZE

- Confrontare le proprie esperienze con problematiche esistenziali più ampie.
- Valutare con spirito critico i messaggi provenienti dal contesto culturale in cui viviamo.
- Correlare gli aspetti delle problematiche contemporanee con la visione cristiana.
- Interagire positivamente nel gruppo.

CONTENUTI

- Religioni e culture a confronto con la dottrina sociale della Chiesa
- La ricerca di senso, moralità e libertà
- La Chiesa e i problemi umani
- Lavoro, pace, economia, giustizia sociale
- Temi di attualità legati alla religione

METODOLOGIA

- Lezioni partecipate con utilizzo di strumenti multimediali
- Discussione di gruppo
- Analisi dei testi sacri
- Analisi di tematiche sociali attraverso la visione di film

STRUMENTI E MATERIALE DIDATTICO

- Lettura di articoli di giornale
- Questionari interattivi
- Lettura critica di documenti di vario genere

VERIFICA

- Conversazioni guidate.
- Questionari
- Test su piattaforma telematica

La Docente

Carmela Raffaella Zingrillo

DISCIPLINA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE: SALA E VENDITA
A.S. 2025/2026
CLASSE V A I.P.S.S.E.O.A.
DOCENTE: prof.ssa Marta Sudato

LIBRO DI TESTO: Sala Bar Smart – Tecnica e pratica di sala, Bar e vendita – HOEPLI

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è composta da 13 alunni: 4 maschi e 9 femmine. E' una classe articolata cucina /sala e vendita; gli alunni che hanno scelto di specializzarsi nel settore sala e vendita sono 10, mentre 3 per il settore cucina. Mostrano tutti interesse e curiosità per la materia, soprattutto gli alunni dell'indirizzo sala e vendita, hanno partecipato in modo attivo alle ore di laboratorio e alle manifestazioni con enti esterni. Vi è la presenza di due alunni diversamente abili con programmazione diversificata seguiti rispettivamente da insegnanti di sostegno. Per quanto riguarda il comportamento gli alunni mostrano una maturità e sono ben

disposti al dialogo e al rispetto delle regole per quanto riguarda la preparazione all'interno della classe emergono alunni con un livello di preparazione medio alta, altri hanno una preparazione più che sufficiente. Il programma laboratoriale riguarda solamente il gruppo classe settore sala e vendita.

COMPETENZE ABILITA' CONOSCENZE

LABORATORIO SALA E VENDITA		
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
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 menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela. Supportare le attività dell'azienda perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing Contribuire alle strategie di destination marketing attraverso promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche	Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in equipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti Prefigurare comportamenti di prevenzione del rischio Applicare le norme a tutela e la sicurezza del cliente Applicare le normative che disciplinano la sicurezza e la salute sui luoghi di lavoro, dell'ambiente e del territorio Riconoscere le diverse tipologie di servizio e la correlazione con le caratteristiche dell'utenza Identificare le peculiarità dell'offerta di servizi in rapporto al budget previsionale Individuare i prodotti del territorio di qualità conoscendone le caratteristiche peculiari e la classificazione di qualità Utilizzare in maniera appropriata strumenti per la realizzazione di prodotti e servizi adeguati ai diversi contesti Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione di un prodotto Riconoscere le diverse tecniche di servizio e di preparazione e la correlazione con le caratteristiche della clientela	Obblighi e responsabilità del datore di lavoro Obblighi e responsabilità dei dipendenti L'igiene degli ambienti di lavoro Il piano di controllo HACCP La sicurezza e i pericoli sul lavoro Il calcolo del food cost La determinazione del prezzo di vendita Il beverage cost e i prezzi del vino La gestione degli acquisti, l'economato L'approvvigionamento, il magazzino Che cos'è il prodotto tipico I marchi a tutela italiani ed europei La cucina regionale delle varie zone d'Italia I diversi tipi di colazione I diversi tipi di servizi per la prima colazione Il room service La cucina di sala, le diverse ricette da preparare in sala Degustazione dei vini e il suo abbinamento Le principali acquee, i liquori Tecniche di miscelazione Ricette dei cocktail Preparazioni home made Il consumo e la preparazione degli snack

ARGOMENTI TRATTATI

Ripasso generale dei principali argomenti dell'anno precedente con degli approfondimenti su alcuni argomenti

Ripasso sulla vinificazione in bianco, rosso e rosato. I distillati: Brandy, Cognac e Armagnac

UDA N. 2 – LAVORARE A NORMA E IN SICUREZZA

- Obblighi e responsabilità del datore di lavoro e dei dipendenti
- Igiene della persona e degli ambienti di lavoro
- Haccp
- La sicurezza e i pericoli sul lavoro

UDA 3 – I PREZZI

- Food cost, beverage cost, prezzo di vendita

UDA 4 – L'AZIENDA DIGITALE

- Software di gestione per ristoranti e bar e gli hardware
- Sistemi di comunicazione tra dipendenti e con i clienti
- La gestione degli acquisti, magazzino e scorte

UDA N. 5 – TERRITORIO, ENOGASTRONOMIA E MADE IN ITALY

- La tipicità dei prodotti, il valore di un prodotto tipico. Forze e debolezze di un prodotto tipico
- I marchi a tutela
- Turismo enogastronomico e Made in Italy
- Regioni: prodotti tipici, cucina e vini

UDA N. 6 – English Breakfast, Continental breakfast e room service

UDA N. 7 – Buffet, banqueting e catering

UDA 10 – CUCINA DI SALA

- Cucinare in sala: Preparare gli ingredienti e le attrezzature

UDA 11 – LA DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTO CIBO VINO

- Cos'è la degustazione, esame visivo, olfattivo, gustativo
- Alterazioni e difetti del vino
- Temperatura di servizio
- Abbinamento cibo vino

UDA 14 – VINI AROMATIZZATI E LIQUOROSI, ACQUAVITI E LIQUORI

- La distillazione, la classificazione dei distillati in base all'invecchiamento
- La grappa; Il Rum agricolo e industriale
- La vodka; Il gin; La tequila

UDA 15 – I COCKTAIL

- La preparazione dei cocktail: Le attrezzature, le tecniche di miscela (con Jigger, free pouring, a mano libera); Le tecniche di miscelazione (build, stir, shake, throwing, blend, shake & strain, muddle), le tipologie di ghiaccio, le decorazioni.
- I cocktail salutari – Moktail
- Calcolare l'alcol in un drink

UDA 16 – IL SERVIZIO DEGLI SNACK E LE TIPOLOGIE DEGLI SNACK

- ESERCITAZIONI IN LABORATORIO: Allestimento della sala secondo diversi schemi di tavoli (tavolo imperiale, tavolo a T, a ferro di cavallo, tavolo a isole, tavoli rettangolari), buffet. Sbarazzo e riassetto della sala. Mise en place e applicazione dei diversi stili di servizio in base al menu preparato in cucina.
- SERVIZIO DI PRODOTTI DI CAFFETTERIA: caffè, cappuccini, latte macchiato, caffè shakerato, marocchino, mocaccino, cioccolata calda. Servizio di spremuta d'arancia fresca.
- PREPARAZIONE DEGLI INGREDIENTI PER CENTRIFUGATI: "Ortolano, Umbery e Sugarfree".

Servizio di acqua e di vino con presentazione al cliente in base alla scheda tecnica dell'azienda, abbinamento cibo-vino. La degustazione: analisi sensoriale olfattiva, gustativa e visiva del vino rosso e bianco e dello spumante.

Preparazioni del cocktail: Grasshopper, Heminguey special, Irish coffee, Bloody Mary, Dark Milkoffe, Spritz analcolico, Blue Ocean, Smoked Rosemary cocktail, Brezza dell'oceano, Cocktail sour rum, Ruby red cocktail, Orange limoncello Martini.

Cucina di sala: Tagliolini al salmone flambè, Crepes flambè ripiene di ricotta aromatizzata all'arancia e cioccolato di Modica, Crepes Susette e crepes con Nutella, Preparazione delle cialde di Grana Padano, delle trofie con zucchina e speck, Filetto di manzo in salsa senape flambè, Petto di pollo alla Sandeman.

UDA INTERDISCIPLINARE: I marchi di qualità

METODOLOGIE E SITUAZIONI FORMATIVE

Ciascun insegnante individua le strategie di intervento e le situazioni formative in riferimento alla tipologia della classe e/o di specifici gruppi di studenti:

- Lezione frontale
- Esercitazioni scritte
- Problem solving
- Peer tutoring
- Role-Playing
- Flipped class-room
- Lavori di gruppo
- Cooperative learning
- Attività laboratoriali

VALUTAZIONE

L'attribuzione dei voti è effettuata utilizzando la scala di valutazione inserita nel POF.

La Docente

Marta Sudato

LIBRO DI TESTO: Matematica in cucina in sala in albergo con tutor - Autori: Massimo Bergamini-Graziella Barozzi-Anna Trifone con la collaborazione di Sabrina Cerneaz e Anna Cannas - Editore: Zanichelli

SITUAZIONE DELLA CLASSE

La classe 5 A è formata da 13 alunni, precisamente 4 ragazzi e 9 ragazze, la cui frequenza è risultata regolare, tranne per M.I. e R.L.: per i quali risultano numerose assenze. Due alunne sono state seguite da altrettanti docenti di sostegno, ed un'alunna segue il PDP.

La classe, dal punto di vista comportamentale, presenta una vivacità equilibrata, tuttavia in alcuni alunni si sono rilevati atteggiamenti poco maturi e responsabili. Nei due anni in cui ho seguito la classe, dal punto di vista didattico, la preparazione iniziale è risultata nel complesso lacunosa, e mentre lo scorso anno in generale la classe è stata caratterizzata da pigrizia, poco impegno sia in classe che a casa, quest'anno già dall'inizio si è notato un impegno più o meno adeguato, una partecipazione attiva ed un maggiore interesse verso le attività proposte, di conseguenza si è raggiunto un livello di preparazione sufficiente.

Solo un piccolo gruppo, ancora quest'anno ha evidenziato scarsa motivazione, interesse limitato e partecipazione discontinua, accompagnati da un impegno non sempre costante e da un approccio al lavoro talvolta superficiale. Nel corso dei due anni di osservazione si è comunque registrato un progressivo miglioramento, sia sul piano comportamentale sia in termini di partecipazione alle attività didattiche: se lo scorso anno risultava difficile interessare gli studenti e coinvolgerli nelle esercitazioni pratiche, e permettere loro di raggiungere almeno gli obiettivi minimi, nel presente anno scolastico ciò è avvenuto con maggiore facilità.

Alle diverse proposte di lavoro, gli alunni, chiaramente più motivati, hanno risposto in modo operativo, partecipando con responsabilità e maturità al dialogo educativo, mentre altri hanno tardato un po' a prendere il ritmo del lavoro assegnato. Svolgere lavori in gruppo e utilizzare la strategia didattica del peer tutoring è risultato più stimolante e interessante e ha dato dei soddisfacenti risultati. Per quanto riguarda il profitto, nel complesso la classe, nonostante tutto, ha registrato dei voti sufficienti e più che sufficienti.

CONTENUTI

Modulo 0

Recupero dei prerequisiti: equazioni, disequazioni di 1°, 2° grado ed esponenziali

Modulo 1

Funzioni

Funzioni di una variabile: Funzioni e loro caratteristiche

Dominio di una funzione

Zeri e segno di una funzione

Funzioni di proporzionalità diretta e inversa, quadratica e cubica

Modulo 2

Limiti

Calcolo di limiti mediante lettura del grafico

Asintoti verticali, orizzontali e obliqui

Modulo 4

Derivate

Calcolo della derivata di una funzione: derivate fondamentali

-derivata della somma di funzioni

-derivata del prodotto di funzioni

-derivata del quoziente di funzioni

-Massimi e minimi di una funzione

Modulo 5

Probabilità: definizione classica

Definizione statistica-frequenza relativa e legge empirica del caso

Definizione soggettiva

OBIETTIVI REALIZZATI

Gli obiettivi stabiliti, in termini di conoscenze, competenze e capacità, sono stati raggiunti da tutti gli alunni.

Nello svolgimento del programma si è proceduto molto lentamente, sia per il livello di preparazione di partenza e sia per le competenze logico-matematiche possedute dagli allievi. Infatti, sono state necessarie delle pause, perché per la tipologia dei nostri allievi, che hanno bisogno di essere seguiti con maggiore continuità e coinvolti attraverso interventi mirati e individualizzati, si è cercato di adottare strategie più adeguate ed efficaci. Pertanto, il programma preventivato all'inizio dell'anno, non è stato svolto nella sua interezza, poiché si è tenuto conto delle difficoltà incontrate da alcuni discenti, e del lento ritmo di apprendimento di questi, per cui si è ritenuto più opportuno, innanzitutto riprendere e consolidare concetti base e tecniche operative non acquisite durante gli anni passati, e poi rallentare il regolare svolgimento delle spiegazioni e quindi del programma, a favore di un coinvolgimento, per quanto possibile, totale, della classe, e di una facilitazione nell'apprendimento dei contenuti trattati.

METODO DI INSEGNAMENTO

Il metodo di insegnamento, oltre che sulla classica lezione frontale, e sull'ausilio della Lim, si è basato su lavori di gruppo (esercitazioni), utilizzo della tecnica del peer tutoring, attività laboratoriali, scelta di risoluzione di problemi di vita quotidiana, soprattutto inerenti ad argomenti vicini al loro vissuto e alle loro esperienze e al loro indirizzo, quindi cucina, accoglienza e sala.

In conclusione, si può esprimere un giudizio positivo sulle suddette attività, che hanno permesso di ottenere dei lievi miglioramenti ad alcuni, notevoli miglioramenti per altri e nel complesso dei risultati positivi in tutti gli alunni.

Nel complesso, l'intera attività didattica è stata finalizzata principalmente all'acquisizione di una corretta e proficua metodologia di studio e al recupero di quelle abilità di cui gli alunni hanno dimostrato di essere carenti.

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO

Gli strumenti di lavoro utilizzati per l'apprendimento della materia sono stati essenzialmente mappe, schemi e appunti forniti dal docente, e naturalmente fondamentale è stato l'uso della LIM.

STRUMENTI DI VERIFICA

Le interrogazioni, le verifiche scritte periodiche e le esercitazioni (prove semistrutturate), sono state utilizzate per valutare le capacità di approccio agli argomenti trattati e di ragionamento, nonché di sviluppo e di risoluzione dei problemi di applicazione pratica, anche allo scopo di migliorare i concetti assimilati.

Nel primo quadrimestre sono state effettuate una prova scritta d'ingresso (per classi parallele), tre verifiche scritte (tra cui un test intermedio per classi parallele), ed una prova orale. Nel secondo quadrimestre sono state svolte tre verifiche scritte (di cui un test finale per classi parallele), una prova scritta di recupero delle insufficienze del primo quadrimestre, e due verifiche orali. La valutazione finale ha tenuto conto non solo di "che cosa" gli alunni abbiano appreso, ma anche di "come" abbiano appreso; quindi, della capacità di applicare le conoscenze e le abilità acquisite in contesti di vita quotidiana. Oltre gli esiti effettivamente ottenuti, si sono considerati il livello di partenza di ciascun allievo, i progressi compiuti, la frequenza, l'interesse e l'impegno manifestati durante l'intero anno scolastico, la partecipazione alle attività didattiche e il grado di maturazione conseguito alla fine dell'anno.

MODALITÀ DI COMUNICAZIONE CON LE FAMIGLIE

Nel corso dell'anno la comunicazione con le famiglie è avvenuta mediante colloqui nell'orario di ricevimento dei docenti, tramite richiesta da parte dei genitori e attraverso i tre colloqui di dicembre, febbraio e aprile. Il C.d.C. è sempre stato disponibile alla comunicazione scuola-famiglia tramite la figura del docente coordinatore.

La Docente

Maria Teresa Galesi

DISCIPLINA: ITALIANO
A.S. 2025/2026
CLASSE V A I.P.S.S.E.O.A.
DOCENTE: prof.ssa Vera Celestre

LIBRO DI TESTO: Lo Specchio e la porta, vol.3 Editori Laterza.

ALTRI SUSSIDI DIDATTICI: LIM, testi di esercitazioni forniti dal docente, mappe concettuali, presentazioni in PPT collegate con gli argomenti nel libro di testo, pc.

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE SVOLTE

La classe composta da 13 alunni, 4 maschi e 9 femmine. Due studenti V. S. M. e G. C. A. sono seguiti rispettivamente dalle insegnanti di sostegno per 18 ore settimanali e seguono una programmazione differenziata. Nella classe, inoltre, sono presenti due studenti con PDP.

Sul piano comportamentale la classe ha mostrato un comportamento sempre rispettoso e corretto. Gli alunni hanno partecipato in maniera adeguata al dialogo- educativo e si sono mostrati interessati agli argomenti e quasi sempre si sono lasciati coinvolgere nel lavoro didattico.

Gli studenti hanno frequentato con regolarità le lezioni, la maggior parte di loro ha partecipato alla vita scolastica con disponibilità, interesse ed impegno. Un gruppo esiguo di studenti, invece, ha frequentato manifestando poca costanza e tempi di attenzione brevi e frammentari.

Il programma, secondo quanto previsto in sede di programmazione iniziale, è stato svolto regolarmente.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

In conformità alle linee guida ministeriali e a quanto deliberato in dipartimento gli obiettivi disciplinari perseguiti, distinti per competenze, abilità e conoscenze, sono stati i seguenti:

OBIETTIVI DISCIPLINARI CONSEGUITI DALLA CLASSE

La situazione della classe, alla fine dell'anno scolastico, si presenta nel complesso positiva, ma il raggiungimento degli obiettivi proposti nel piano di lavoro iniziale risulta essere stato diversificato in relazione a capacità, preparazione pregressa e alla costanza e all'impegno. In definitiva si può affermare che, la maggioranza della classe ha raggiunto un adeguato livello, in quanto ha acquisito le competenze di base relative alla lettura e alla comprensione dei contesti e periodi storici diversi, esprimendosi con un linguaggio specifico della disciplina. Un gruppo di studenti, però presenta alcune criticità nell'esposizione orale a causa di un metodo di studio approssimativo e disorganico.

ARGOMENTI TRATTATI

-LA SECONDA METÀ DELL'OTTOCENTO.

Il contesto storico e il quadro culturale di fine Ottocento.

Il Positivismo e la Scapigliatura.

Naturalismo e Verismo

Giovanni Verga: la vita e le opere

Letture e analisi dei testi: da "Vita dei campi": "Rosso Malpelo"; da "Il ciclo dei vinti": I Malavoglia, prefazione "Uno studio sincero e appassionato"; cap. I, "Padron 'Ntoni e la saggezza popolare"; da "Novelle rusticane": La roba; da Mastro don Gesualdo, parte quarta, Cap. V, "Gesualdo nuore da vinto"

SIMBOLISMO E DECADENTISMO IN EUROPA

Il Decadentismo in Europa e in Italia.

L'irrazionalismo: Friedrich Nietzsche e la teoria del Superuomo; Sigmund Freud e la Psicoanalisi

Giovanni Pascoli: la vita, il pensiero la poetica e le opere

Letture, parafrasi e analisi dei testi: da "Myricae", Novembre; X Agosto; da "Canti di Castelvecchio", Il gelsomino notturno da "Il fanciullino", capitoli I, III, IV Una dichiarazione di poetica

Gabriele d'Annunzio: la vita, il pensiero, la poetica, le opere in versi e in prosa, il teatro.

Letture ed analisi dei testi: da "Alcyone" tratto da "Laudi", La pioggia nel pineto; da "Il piacere", libro primo, cap. II, "Tutto impregnato d'arte"

IL ROMANZO DEL '900

Inquadramento storico culturale Primo Novecento

Il romanzo tra sperimentazione e rinnovamento

Correnti letterarie: Crepuscolari, futuristi e vociani.

Italo Svevo: la vita, il pensiero, le tecniche narrative e le opere.

Letture e analisi dei testi: da Una vita, cap. 1 "Lettera alla madre"; da Senilità, cap. 1, "Emilio e Angiolina"; da La coscienza di Zeno, cap.3 "Il fumo": L'origine del vizio

Luigi Pirandello: la vita, il pensiero, le tecniche narrative e le opere (novelle, romanzi, teatro).

Lettura e analisi dei testi:”. da Uno, nessuno e centomila, Libro primo, capp. I - II, “Tutta colpa del naso; da Il fu Mattia Pascal, cap. VIII, “Adriano Meis entra in scena”; da “Novelle per un anno”, Il treno ha fischiato; Ciàula scopra la luna

da “Così è (se vi pare)” atto III scene 6-9, “L’enigma della signora Ponza”

– LA POESIA DEL ‘900: UNGARETTI, MONTALE, QUASIMODO, LEVI

Il contesto storico e il quadro culturale del Novecento.

Corrente letterarie: Ermetismo e Neorealismo

Giuseppe Ungaretti: la vita, la poetica e le opere.

Lettura, parafrasi e analisi dei testi: da “L’allegria”, Veglia; San Martino del Carso; Soldati; Fratelli; da “Sentimento del tempo”, La madre

Salvatore Quasimodo: la vita, la poetica, le opere.

Lettura, parafrasi e analisi dei testi: da “Acqua e terre”, Ed è subito sera; da “Giorno dopo giorno”, Alle fronde dei salici.

Primo Levi: la vita e le opere.

Lettura, parafrasi e analisi della poesia da Se questo è un uomo, “Shemà”

-TIPOLOGIE DI SCRITTURA

Tipologia A: ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO Tipologia B: ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Tipologia C: RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ

METODI DIDATTICI UTILIZZATI

L’attività didattica è stata articolata nelle seguenti fasi:

- Lezione frontale
- Lezione interattiva
- Attività di laboratorio
- Dialogo guidato
- Lavori di gruppo
- Supporto agli studenti in piccoli gruppi

ATTIVITÀ DI RECUPERO SVOLTE

Nel corso del II° quadrimestre, gli studenti che hanno riportato delle insufficienze hanno svolto, in base a quanto stabilito dal Cdc nel corso degli scrutini del primo quadrimestre, uno studio autonomo della disciplina.

Inoltre, durante l’anno scolastico, sono state dedicate molte ore curriculari al recupero in classe con esercitazioni di gruppo, Cooperative learning e Problem solving per riassumere gli argomenti principali.

RAPPORTI CON LE FAMIGLIE

I colloqui con le famiglie si sono regolarmente svolti in occasione dei ricevimenti generali nonché nell’ora a disposizione del docente.

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA

Le verifiche orali sono state condotte in modo da accertare l’acquisizione delle conoscenze, la capacità di analisi, di sintesi e di esposizione, nonché l’uso del linguaggio specifico. Si è tenuto conto di impegno, partecipazione, costanza nonché del percorso di crescita dell’alunno/a. Per evidenziare in ogni prova i diversi gradi di apprendimento i quesiti sono stati ben calibrati: alcuni sono serviti per accertare la semplice conoscenza dei contenuti, altri per controllare la comprensione, altri ancora per verificare la giusta applicazione dei concetti studiati. In questo modo, anche agli alunni più deboli è stato dato accesso almeno ai quesiti più semplici, mentre quelli più dotati hanno dimostrato più apertamente le loro capacità. Alla fine di ogni prova, è stato comunicato l’esito della verifica e la valutazione espressa, ciò ha costituito un’occasione preziosa per discutere con ogni singolo allievo dei suoi punti di forza e di debolezza.

Per quanto concerne la produzione scritta, sono state promosse diverse attività: esercitazioni, commenti, percorsi di lavoro, produzione di testi secondo le tipologie del nuovo esame di Stato, analisi e interpretazione di un testo letterario (tipologia A), analisi e produzione di un testo argomentativo (tipologia B), scrittura autonoma (riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo, tipologia C). Le verifiche scritte sono state svolte regolarmente, così come programmato all’inizio dell’anno scolastico. Per quanto riguarda gli argomenti e la struttura del programma svolto durante l’anno, si fa riferimento a quanto allegato alla presente relazione.

NUMERO DI VERIFICHE EFFETTUATE NEL CORSO DELL’ANNO

Nel corso di ciascun quadrimestre sono state somministrate tre verifiche orali, in alcuni casi anche in numero superiore, al fine di offrire agli studenti la possibilità di recuperare eventuali insufficienze o migliorare le valutazioni conseguite nelle prove precedenti. Sono state inoltre effettuate tre verifiche scritte.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE PROVE ORALI

Per la valutazione delle verifiche orali è stata utilizzata la griglia di valutazione inserita nel PTOF dell'Istituto e approvata dal Collegio docenti.

La Docente

Vera Celestre

DISCIPLINA: LINGUA E CULTURA INGLESE

A.S. 2025/2026

CLASSE V A I.P.S.S.E.O.A.

DOCENTE: prof.ssa Francesca Cataldi

LIBRO DI TESTO: Mastering Cooking and Service-Premium di Catrin Elen Morris with Alison Smith, ed. Eli.

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe ha partecipato con interesse alle attività proposte, mostrando particolare motivazione per gli argomenti legati al settore professionale di riferimento. Il gruppo classe si presenta eterogeneo nei livelli di competenza linguistica di partenza, ma ha lavorato con impegno costante. Tutti gli allievi hanno raggiunto gli obiettivi minimi prefissati, con diversi studenti che si attestano su livelli buoni ed eccellenti, dimostrando autonomia nell'uso della microlingua del settore enogastronomico.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Gli alunni hanno consolidato le quattro abilità linguistiche di base e, seppur con livelli diversi, sono in grado di:

- Comprendere globalmente testi orali e scritti di argomento enogastronomico e turistico-ristorativo
- Interagire in conversazioni su argomenti familiari riguardanti cucina, sala, accoglienza clienti
- Produrre testi scritti e orali chiari e lineari, utilizzando il lessico tecnico specifico del settore
- Descrivere esperienze, eventi e procedure relative al mondo della ristorazione e dell'ospitalità

METODOLOGIE ADOTTATE

Si è privilegiato un approccio comunicativo e laboratoriale, basato sul learning by doing e sul task-based learning. L'alunno è stato posto al centro del processo di apprendimento attraverso: simulazioni di servizio, role playing, lavori di gruppo, compiti di realtà. Particolare attenzione è stata data alla microlingua di settore e all'interdisciplinarietà con Enogastronomia, Sala e Vendita.

ARGOMENTI TRATTATI

- THEORY CONTENTS:

HEALTH AND SAFETY:

Nutrition and food culture: Healthy eating; The Mediterranean diet; Other types of diet; Alternative diets; Religious dietary requirements; Teen and sport diets; Special diets for food allergies and intolerances.

Safety procedures: Food safety and food quality; HACCP; HACCP principles; Food contamination; Risks and preventive measures; Food preservation; Workplace safety.

MENU AND BANQUETING:

Menu planning: What's in a menu? Types of menu; Menu formats; Buffet menus; Breakfast, lunch and dinner menus

BANQUETING AND FEAST:

What's banqueting? How to organise a Banquet; Event management: the technical phase and the operational phase

CAREER PATHS:

Writing a report about your PCTO experience; Writing a CV and covering letter; Preparing for an interview.

-GRAMMAR CONTENTS:

Quantifiers; The passive; Present perfect/Present perfect continuous; Past perfect; Verb patterns; I clauses; Reported Speech.

-UDA interdisciplinare: Quality Labels

METODI E STRUMENTI DIDATTICI ADOTTATI

Lezioni dialogate; Cooperative learning e task-based activities; Simulazioni e role playing; analisi di menu autentici, video, spot pubblicitari, articoli di settore; Compiti di realtà e project work individuali e di gruppo; Uso della LIM, di Internet e della piattaforma GOOGLE Classroom; Laboratorio Linguistico per il potenziamento delle abilità orali.

VERIFICHE E VALUTAZIONE

Le verifiche effettuate hanno voluto accertare i livelli di conoscenza, abilità e competenza raggiunti da ciascun allievo.

Modalità delle verifiche scritte: prove strutturate e semi-strutturate, questionari a risposta aperta, brevi produzioni riguardanti gli argomenti trattati, lettere commerciali, email, curriculum vitae.

Modalità delle verifiche orali: esposizione di argomenti studiati, role play di situazioni professionali, conversazione, traduzione e sintesi di testi relativi ad argomenti di civiltà e del settore enogastronomico.

I compiti scritti sono stati valutati in base ai seguenti criteri: proprietà grammaticale, lessicale e sintattica; aderenza alla traccia proposta; capacità di elaborazione ed uso di linguaggio specialistico.

La valutazione si è basata sui progressi registrati rispetto alla situazione iniziale e agli obiettivi prefissati, sull'impegno e l'interesse dimostrati nell'intero anno scolastico.

Si è fatto riferimento alla griglia proposta ed approvata dal Dipartimento di Lingue Straniere per l'a.s. 2025/2026 e alla scala di valutazione inserita nel PTOF.

La Docente

Francesca Cataldi

ALLEGATO E

Relazione finale sulla formazione scuola – lavoro (ex PCTO)

Si allega la relazione sull'attività di formazione scuola-lavoro svolta dalla classe nell'anno in corso, stilata dalla docente tutor scolastica, prof.ssa Marta Sudato.

TITOLO DEL PROGETTO: LA SCUOLA INCONTRA IL TERRITORIO

PREMESSA

La FLS (Formazione Scuola Lavoro), introdotta nel 2025 in sostituzione del PCTO (ex ASL, Alternanza Scuola Lavoro) è una metodologia didattica obbligatoria negli istituti superiori italiani. Essa prevede un numero di ore da svolgere ed è un requisito importante per l'ammissione agli esami di maturità.

I nuovi percorsi sono svolti per una durata complessiva minima di 210 ore nel triennio terminale dei percorsi di istruzione professionale.

OBIETTIVI DEL CORSO

L'obiettivo del progetto è integrare la formazione scolastica con esperienze pratiche presso aziende enti pubblici, università, favorendo l'orientamento post-diploma, favorisce l'incontro tra scuola e mondo del lavoro, permettendo agli studenti di acquisire nuove esperienze e competenze pratiche. Ha lo scopo di sviluppare competenze trasversali come comunicare con gli altri, risolvere problemi, lavorare in squadra e saper gestire il tempo.

RELAZIONE

La classe è formata da 13 alunni con la presenza di due alunne H con programmazione differenziata; Tutti gli alunni hanno completato le ore di Formazione scuola lavoro da svolgere in azienda privata scelta dall'alunno o consigliata dal tutor scolastico, il percorso è iniziato nel mese di dicembre ed è terminato il 30 Aprile.

Un'alunna H ha partecipato al progetto svolgendo l'attività presso un'azienda privata, e partecipando quando possibile alle attività organizzate dalla scuola, anche se con un numero di ore inferiore. L'alunna H del corso di sala ha svolto la formazione scuola lavoro presso il "Bar didattico" della scuola e partecipando anche alle diverse iniziative della scuola.

Gli alunni hanno partecipato numerosi alle diverse attività progettate per l'anno in corso, anche se non tutti hanno aderito sempre alle iniziative. A tal proposito ogni alunno ha compilato dettagliatamente un prospetto, che viene allegato a tutta la documentazione del percorso, elencando le attività a cui hanno partecipato e il numero complessivo delle ore svolte. Tali attività sono state anche inserite sulla piattaforma Unica.

Nella prima fase di organizzazione il tutor ha illustrato le iniziative adottate dalla scuola per quest'anno scolastico, consegnando la documentazione necessaria per poter svolgere tale percorso.

Gli alunni sono stati valutati sia dal tutor aziendale che dal tutor scolastico, sulla partecipazione, l'interesse, l'impegno, il rispetto delle regole, la puntualità e l'attitudine al lavoro, raggiungendo complessivamente una buona valutazione.

Il percorso di formazione scuola lavoro per l'a.s. 2025/26 si può ritenere completato.

Di seguito sono elencate le attività che sono state organizzate dalla scuola:

- Inaugurazione del Campetto dell'Istituto d'Istruzione Superiore Quintino Cataudella di Scicli
- Visita didattica presso l'oleificio Causarano di Scicli
- Food Mama festival presso il comune di Scicli promosso dal Libero Consorzio di Ragusa
- Open day presso la Scuola Media D'Antoni di Scicli
- Open day dell'istituto d'Istruzione Superiore Quintino Cataudella di Scicli
- Progetto OUI – Ovunque da qui. Incontri con le università a Catania e a Ragusa
- Convegno con l'associazione Rotary di Ragusa sulla "Promozione di prodotti agricoli e caseari
- Preparazione e servizio a buffet per gli ospiti presenti al convegno con l'associazione Rotary di Ragusa.
- Convegno presso palazzo Busacca "Il Carrubbo dal carato al cioccolato"
- Assemblea d'istituto – didattica orientativa sulle dipendenze e affettività.
- Visita aziendale presso la distilleria Alma di Modica
- Visita aziendale presso il molino Gaetano Roccasalva di Modica
- Bar didattico organizzato dall'istituto d'Istruzione Superiore Quintino Cataudella di Scicli

RIEPILOGO DELLE ORE SVOLTE DAGLI ALUNNI - A.S. 2025/2026 – CLASSE 5° A IPSSEO A

ALUNNO	AZIENDA h	SCUOLA h	TOT.	AZIENDA/STRUTTURA OSPITANTE
BALISTRERI ANITA	80	28	108	Pasticceria Giannone

BARRERA CAROLA	65	37	102	Osteria del ponte
CAVALLO ROSARIO	50	20	70	Roses srl (Locanda don Serafino)
FICILI NICOLÒ	----	28	28	ha completato le 210 ore l'anno precedente
FIDONE ALESSANDRO	56	42	98	Fudinsud
GAMBUZZA ILARIA	56	49	105	Vindigni srl
GIURDANELLA CRYSTAL ANASTASIA	20	20	40	pcto bar didattico
LOREFICE ADDALENA	70	39	109	Hotel Conte di Cabrera
MANENTI LUDOVICA	54	28	82	Osteria del ponte
MARINERO ILARY	-----	26	26	ha completato le 210 ore l'anno precedente
PORTELLI KRIZIA	70	46	116	Hotel Conte di Cabrera
RUSSINO LORENZO	50	31	81	Fudinsud
VOI SEFORA	21	20	41	Giannone Andrea

Relazione finale del Tutor dell'orientamento

Si allega la relazione sull'attività di orientamento svolta dalla classe nell'anno in corso, stilata dalla docente tutor scolastica, prof.ssa Marta Sudato

RELAZIONE FINALE DEL TUTOR DELL'ORIENTAMENTO CLASSE V A I.P.S.S.E.O.A. settore Cucina e Sala e vendita A.S. 2025/2026

PIATTAFORMA UTILIZZATA: Unica (E-Portfolio)

La classe quinta dell'Indirizzo Enogastronomico e Ospitalità Alberghiera richiede un orientamento fortemente mirato alla transizione verso il mondo del lavoro o verso l'istruzione tecnica superiore (ITS) o proseguimento degli studi presso le università. L'obiettivo principale è stato tradurre le numerose ore di laboratorio e i percorsi PCTO in competenze spendibili e visibili nel curriculum dello studente.

ATTIVITÀ SVOLTE

Il lavoro si è concentrato sulla valorizzazione del percorso quinquennale attraverso i seguenti passaggi:

- Colloqui individuali: Analisi dei punti di forza e delle aspirazioni di ciascuno studente.
- Laboratori di gruppo: Utilizzo dei moduli di orientamento (30 ore) previsti dalle linee guida.
- Piattaforma Unica: Monitoraggio della compilazione dell'E-Portfolio.
- Caricamento del Capolavoro: Assistenza nella scelta dell'esperienza più rappresentativa sia in ambito scolastico che nella vita privata.
- Certificazioni: Inserimento delle certificazioni HACCP, sicurezza sul lavoro, competenze informatiche e competenze linguistiche, fondamentali per il settore alberghiero.
- Incontri esterni: Partecipazione a Open Day, fiere dell'orientamento o incontri con esperti
- Sezione Autovalutazione: Supporto alla riflessione critica sulle competenze trasversali maturate nei contesti operativi.

PROFILO ORIENTATIVO DELLA CLASSE

Dall'analisi dei colloqui e dei dati inseriti su Unica, emerge il seguente quadro:

- Sbocco Professionale Diretto: circa il 20 % intende inserirsi immediatamente nel mercato del lavoro.
- Proseguimento Universitario: il 70 % valuta percorsi sull'enologia, Tecnologie Alimentari, scienze motorie e scienze umane.

RIFLESSIONI

L'utilizzo della Piattaforma Unica ha permesso di dare ordine e ufficialità a esperienze spesso vissute dagli studenti come "solo pratiche", aiutandoli a comprendere il valore teorico e metodologico del loro saper fare. Si è riscontrata una buona partecipazione, pur con la necessità di guidare i ragazzi nella stesura dell'E-Portfolio.

ELENCO ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO

- Corso POC sull'orientamento "Guardiamo al futuro"
- Inaugurazione del Campetto dell'Istituto d'Istruzione Superiore Quintino Cataudella di Scicli
- Visita didattica presso l'oleificio Causarano di Scicli
- Food Mama festival presso il comune di Scicli promosso dal Libero Consorzio di Ragusa
- Open day presso la Scuola Media D'Antoni di Scicli
- Open day dell'istituto d'Istruzione Superiore Quintino Cataudella di Scicli
- Progetto OUI – Ovunque da qui. Incontri con le università a Catania e a Ragusa, partecipazione ai laboratori
- Convegno con l'associazione Rotary di Ragusa sulla "Promozione di prodotti agricoli e caseari
- Preparazione e servizio a buffet per gli ospiti presenti al convegno con l'associazione Rotary di Ragusa.
- Convegno presso palazzo Busacca "Il Carrubbo dal carato al cioccolato"
- Assemblea d'istituto – didattica orientativa sulle dipendenze e affettività
- Visita aziendale presso la distilleria Alma di Modica
- Visita aziendale presso il molino Gaetano Roccasalva di Modica
- Bar didattico organizzato dall'istituto d'Istruzione Superiore Quintino Cataudella di Scicli

Data approvazione del documento del Consiglio di classe: 13 maggio 2026