



IISS 'S. Pugliatti'
- Trappitello - Taormina



**ENOGASTRONOMIA
PERCOROSO
CUCINA**

Classe 5°sez.B

A.S. 2024/2025



Istituto d'Istruzione Secondaria Superiore "Salvatore Pugliatti"

Taormina (Me)



con Sede Associata in Furci Siculo (ME)

tel.: 0942 50237 - 0942 792206

e-mail: meis03300g@istruzione.it PEC: meis03300g@pec.istruzione.it



ESAME DI STATO
Anno Scolastico 2024/2025

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

V[^] sez. B

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità Alberghiera

PERCORSO CUCINA

COORDINATRICE DI CLASSE: Prof.ssa CRISTINA IMBISCUSO

Il presente documento è stato approvato dal Consiglio di Classe nella seduta del 14 maggio 2025.

DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof. Luigi Napoli

CONSIGLIO DI CLASSE

COGNOME NOME	DISCIPLINA	FIRMA
Prof. Bonaccorso Riccardo	LAB. SERVIZI ENOGASTR. settore CUCINA	
Prof.ssa Parisi Maria	LINGUA INGLESE	
Prof.ssa Russotti Claudia	SOSTEGNO	
Prof. Calabrò Rosaria	SOSTEGNO	
Prof. D'Agostino Cleto	RELIGIONE	
Prof. Sammartino Salvatore	MATEMATICA	
Prof.ssa Fazio Emanuele	ITALIANO	
Prof.ssa Fazio Emanuele	STORIA	
Prof.ssa Scalisi Davide	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
Prof.ssa Famà Antonella	II LINGUA - FRANCESE	
Prof. Stracuzzi Maria Antonietta	SCIENZE MOTORIE	
Prof. Imbiscuso Cristina	LAB. SERVIZI ENOGASTR. settore SALA E VENDITA	
Prof.ssa De Domenico Daniela	EDUCAZIONE CIVICA	
Prof.ssa De Domenico Daniela	DIRITTO E TECNICHE. AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE	

Sommario

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE	4
2. PRESENTAZIONE PROFILO PROFESSIONALE	5
Competenze in uscita dei percorsi di istruzione professionale per le attività e gli insegnamenti di area generale	5
Competenze specifiche in uscita del profilo di indirizzo - Percorso cucina	6
3. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO	7
Quadro orario settimanale	7
4. PROFILO DELLA CLASSE	8
5. COMPOSIZIONE DELLA CLASSE	10
6. ANDAMENTO DEL CREDITO SCOLASTICO.....	11
7. CRITERI DELIBERATI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO COLASTICO/FORMATIVO	13
8. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE.....	15
Composizione Consiglio di Classe.....	15
Variazioni del consiglio di classe nel triennio	16
9. COMPONENTI MEMBRI INTERNI DELLA COMMISSIONE D'ESAME.....	17
10. PRESENTAZIONE DEL PERCORSO DIDATTICO SEGUITO DAL CONSIGLIO DI CLASSE IN RELAZIONE ALLE ESIGENZE FORMATIVE	18
11. ATTIVITÀ, PERCORSI E PROGETTI SVOLTI NELL'AMBITO DI EDUCAZIONE CIVICA	29
12. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO NEL TRIENNIO E AMPLIAMENTO OFFERTA FORMATIVA.....	31
Adempimenti – Piattaforma UNICA.....	32
Moduli Orientamento	32
Competenze EQF e di cittadinanza acquisite	33
13. CRITERI DI VALUTAZIONE	35
14. CRITERI DI VALUTAZIONE PER L'ASSEGNAZIONE DEL VOTO DI COMPORTAMENTO.....	37
15. VERIFICHE E VALUTAZIONI EFFETTUATE IN VISTA DELL'ESAME DI STATO.....	41
16. Griglie di valutazione.....	42
Griglie di valutazione della prima prova scritta	42
Griglia di valutazione della seconda prova scritta.....	45
17. IL COLLOQUIO	47
Griglia di valutazione della prova orale (Allegato A)	48
18. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE	49
19. PROGRAMMAZIONI DELLE SINGOLE DISCIPLINE	50
Disciplina LINGUA E LETTERATURA ITALIANA.....	50

Disciplina STORIA - CITTADINANZA E COSTITUZIONE	52
Disciplina DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLE STRUTTURE RICETTIVE.....	54
Disciplina ED. CIVICA	55
Disciplina LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI settore CUCINA	57
Disciplina MATEMATICA	59
Disciplina INGLESE	60
Disciplina SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE.....	61
Disciplina LINGUA FRANCESE	63
Disciplina LABORATORIO ENOGASTRONOMICO SETTORE SALA E VENDITA	65
Disciplina SCIENZE MOTORIE.....	66
Disciplina RELIGIONE CATTOLICA.....	67

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

L'I.I.S.S. Pugliatti di Taormina, scuola secondaria II grado, è un Istituto Superiore, ubicato in Contrada Arancio SNC Taormina-Trappitello.

Per effetto del Decreto dell'Assessore Regionale dell'Istruzione e della Formazione Professionale della Regione Sicilia N. 8 del 5 Marzo 2013, l'Istituto "S. Pugliatti" d al 01 Settembre 2013 presenta una nuova fisionomia in quanto aggrega in un'unica istituzione due prestigiose realtà scolastiche: **l'I.I.S.S. di Furci Siculo e l'I.I.S.S. "S. Pugliatti" di Taormina**, e il codice meccanografico unico dell'Istituto viene modificato in MEIS03300G.

I due istituti, pur avendo storie e tradizioni diverse, hanno perseguito obiettivi comuni nel tempo, proponendo sui due territori di appartenenza un'ampia offerta formativa caratterizzata da una solida preparazione culturale e dall'acquisizione di competenze specifiche che permettono sia la possibilità di proseguire gli studi all'università o di specializzarsi ulteriormente con i corsi di formazione tecnica superiore.

Oggi pertanto l'I.I.S.S. "Salvatore Pugliatti" rappresenta un unico polo formativo che unisce in sé l'identità degli:

- **istituti professionali**, caratterizzati da una solida base di istruzione generale e tecnico

professionale che consente agli studenti di sviluppare saperi e competenze necessari per rispondere alle esigenze formative del settore produttivo di riferimento;

- **istituti tecnici**, caratterizzati da una solida base culturale di carattere scientifico e tecnologico in linea con le indicazioni dell'Unione Europea, offrendo una molteplicità di percorsi formativi diversi.

Dall'aggregazione dei due istituti, per effetto dell'armonizzazione delle esperienze reciproche, i giovani della riviera Ionica possono scegliere il percorso verso il quale si sentono più portati.

- **liceo Scientifico- sezione ad indirizzo sportivo**, è finalizzato all'approfondimento delle scienze motorie e sportive, all'interno di un quadro culturale che valorizza lo studio delle scienze matematiche, fisiche e naturali nonché dell'economia e del diritto.

2. PRESENTAZIONE PROFILO PROFESSIONALE

Competenze in uscita dei percorsi di istruzione professionale per le attività e gli insegnamenti di 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 e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sì ai fini della mobilità di studio di lavoro.
5. Utilizzare linguaggi settoriali delle lingue straniere previsti dei percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro.
6. Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ambientali.
7. Individuare 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 gli strumenti informatici nelle attività di studio ricerca 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, l'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, la 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 specifiche in uscita del profilo di indirizzo - Percorso cucina

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.

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

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.

3. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

Quadro orario settimanale

MONTE ORARIO SETTIMANALE PER DISCIPLINA	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	2	2	2
II LINGUA (FRANCESE)	2	2	3	3	3
STORIA	2	2	2	2	2
MATEMATICA	4	4	3	3	3
SCIENZE INTEGRATE (SCIENZE DELLA TERRA E BIOLOGIA)	2	2	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (FISICA)	2	0	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (CHIMICA)	0	2	0	0	0
DIRITTO E ECONOMIA DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	2	2	3	3	3
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	5	4	4
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	4	4	9	6	6
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA	4	4	0	2	2
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURIST.	2	2	0	0	0
GEOGRAFIA	1	0	0	0	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA	1	1	1	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	1	1	1
LABORATORIO DI CHIMICA	0	0	0	0	0

4. PROFILO DELLA CLASSE

La classe V^B, indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera – Articolazione Enogastronomia", è composta da 20 studenti, di cui 16 maschi e 4 femmine. Tutti gli studenti provengono dalla classe IV B, ad eccezione di un'allieva proveniente da altro istituto con lo stesso indirizzo di studi, e tre alunni ripetenti.

Situazione Inclusiva

All'interno della classe sono presenti:

- Due alunni con disabilità, per i quali sono stati predisposti Piani Educativi Individualizzati (PEI) redatti e condivisi dal Consiglio di Classe. Entrambi sono affiancati da insegnanti di sostegno con cui hanno instaurato un rapporto positivo, collaborativo e basato sulla fiducia, seppur con rari momenti di criticità.
- Due alunni con DSA, per i quali sono stati predisposti e applicati Piani Didattici Personalizzati (PDP), secondo quanto previsto dalla Legge 170/2010. I docenti hanno garantito l'utilizzo di strumenti compensativi e misure dispensative, da adottare anche in sede d'Esame di Stato.

Continuità didattica e provenienza geografica

Durante il triennio la classe non ha sempre beneficiato della continuità didattica, soprattutto per le discipline di Italiano, Storia e Laboratorio di Cucina. Ciò ha comportato difficoltà nella costruzione di un percorso stabile e progressivo di apprendimento.

La maggior parte degli studenti risiede in comuni limitrofi al Comune di Taormina, sede dell'Istituto. Alcuni provengono da comuni più distanti, affrontando quotidianamente disagi legati al pendolarismo che talvolta incidono sulla puntualità nelle prime ore di lezione.

Evoluzione del gruppo classe

La classe si è costituita al terzo anno, con l'unione di studenti provenienti da sezioni diverse, ed è stato un anno delicato dal punto di vista relazionale e disciplinare. Inizialmente il gruppo ha mostrato difficoltà nel rispetto delle regole e nella gestione dei rapporti interpersonali.

Negli anni successivi, il comportamento e la partecipazione della classe sono migliorati progressivamente. Durante il quinto anno si è consolidato un clima generalmente sereno e collaborativo. Il comportamento verso il corpo docente è nel complesso adeguato, con una maggiore disponibilità al dialogo educativo, soprattutto nelle discipline di interesse.

Motivazione, rendimento e partecipazione

La motivazione non è uniforme. Si distinguono tre gruppi principali:

- Un piccolo gruppo di studenti dimostra elevata motivazione, interesse per il percorso scelto, costanza nello studio, partecipazione attiva anche in esperienze extracurricolari (concorsi, eventi, attività promosse dall'Istituto), e ha conseguito risultati scolastici più che soddisfacenti.
- Un secondo gruppo, pur mostrando buone capacità, ha avuto un impegno disomogeneo, raggiungendo risultati sufficienti ma inferiori alle proprie potenzialità.
- Il gruppo più numeroso ha mostrato un impegno altalenante, scarsa motivazione, attenzione limitata e difficoltà nella partecipazione attiva e nel consolidamento delle competenze, raggiungendo risultati appena sufficienti.

Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (PCTO)

Le attività di PCTO sono state svolte mediante:

- Partecipazione a masterclass con esperti del settore enogastronomico;
 - Coinvolgimento nelle attività di Orientamento e negli Open Day dell'Istituto;
 - Stage e tirocini presso strutture ricettive e ristorative del territorio.
- Tali esperienze hanno contribuito allo sviluppo di competenze tecnico-professionali anche in quegli studenti meno predisposti per le discipline teoriche.

Livelli di apprendimento

Alla luce del percorso svolto, della partecipazione e del profitto, gli studenti possono essere collocati in tre fasce di rendimento:

- **Fascia Medio-Alta:** comprende un piccolo gruppo di studenti che, attraverso impegno costante e metodo di studio efficace, ha raggiunto risultati buoni o ottimi in tutte le discipline, dimostrando capacità logiche, analitiche, intuitive e spirito critico.
- **Fascia Media:** include studenti che, seppur con alcune difficoltà iniziali, hanno saputo migliorarsi nel tempo, raggiungendo una discreta autonomia e una buona assimilazione dei contenuti.
- **Fascia Bassa:** comprende un numero elevato di studenti con difficoltà nel consolidare le competenze pregresse, approccio prevalentemente nozionistico, scarsa rielaborazione critica e partecipazione discontinua.

Rapporti scuola-famiglia

Il Consiglio di Classe ha costantemente sollecitato la collaborazione delle famiglie, informandole periodicamente sull'andamento scolastico e disciplinare degli studenti, nella convinzione che un'azione educativa condivisa possa favorire l'evoluzione formativa degli alunni

5. COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

N°	ALUNNO/A	PROVENIENZA
1		Sede
2		Sede
3		Sede
4		Sede
5		Sede
6		Sede
7		Sede
8		Sede
9		Sede
10		Sede
11		Sede
12		Sede
13		Sede
14		Sede
15		Sede
16		Sede
17		Sede
18		Sede
19		Sede
20		Sede

6. ANDAMENTO DEL CREDITO SCOLASTICO

Elenco alunni	Media 3^ anno	Credito 3^ anno¹	Media 4^ anno	Credito 4^anno²	Totale credito
1.	6.36	8	6.50	9	17
2.	6.64	9	6.33	9	18
3.	6.55	9	6.33	9	18
4.	6.18	8	6.58	9	17
5.	6.09	8	6.08	9	17
6.	7.09	10	7.58	10	20
7.	6.82	9	6.83	9	18
8.	6.55	9	6.50	9	18
9.	8.45	11	8.17	12	23
10.	8.09	11	8.17	11	22
11.	7.1	9	7.08	10	19
12.	6.73	9	6.33	9	18
13.	6.45	8	6.50	9	17
14.	6.64	9	6.33	9	18
15.	7.73	10	6.18	9	19
16.	7.64	10	7.33	10	20
17.	6.70	9	6.00	7	16

¹ Attribuito sulla base della tabella di cui all'allegato A al d.lgs. 62/2017.

² Attribuito sulla base della tabella di cui all'allegato A al d.lgs. 62/2017.

ISTITUTO di ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
"Salvatore Pugliatti" - Taormina

18.	6.36	8	6.17	9	17
19.	6.55	9	6.33	9	18
20.	6.27	8	6.58	10	18

7. CRITERI DELIBERATI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO COLASTICO/FORMATIVO

Approvati nella seduta del Collegio Docenti del 04/12/2024

TIPOLOGIA	
1	Partecipazione (individuale/squadre) a competizioni sportive scolastiche extracurricolari, con risultati significativi. <i>(0,05 x 1) - max 2 attestazioni</i>
2	Partecipazione attiva ai progetti promossi dalla scuola con impegni extra-curricolari(conferenze, seminari, manifestazioni, dibattiti etc.) <i>(0,10 x1) - max0,20</i>
3	Vincita di premi e/o concorsi (a titolo individuale) 0,20
4	Partecipazione a corsi di formazione extra-curricolari promossi dalla scuola (PON, Certificazioni linguistiche, ECDL, EBCL...) con frequenza pari ad almeno l'80% del monteore previsto. <i>(0,10 X 1) - max0,30</i>
5	Partecipazione alle attività di accoglienza e di orientamento della scuola <i>(le attività svolte, ai fini dell'attribuzione del punteggio, dovranno essere documentatedal docente di riferimento)</i> <i>Per la partecipazione ad ogni evento p. 0,05</i>
6	Partecipazione a premi e/o concorsi <i>(a gruppo) - 0,10</i>
CREDITI FORMATIVI	
1	Per ogni certificazione linguistica rilasciata da Ente accreditato(CAMBRIDGE - DELF - DELE – GOETHE) <i>0,30</i>
2	Certificazioni europee Informatiche: ECDL <i>ECDL base p.0,15</i> <i>ECDL Full p. 0,30</i>
3	Certificazioni europee Economiche: EBCL <i>0,30</i>
4	Certificazioni settore Enogastronomico

		<i>(0,10x1) – max 0,30</i>
5	Partecipazione alle competizioni agonistiche di livello regionale/nazionale/internazionale, svolte con assiduità e merito, nei settori di indirizzo di studio e nel settore sportivo.	<i>(0,10 x 1) - max 0,30</i>
6	Frequenza del conservatorio o comunque lo studio di uno strumento, se certificata da Enti riconosciuti, con superamento degli esami finali.	<i>0,30</i>
7	Attività svolte con merito nell'ambito dei Percorsi Trasversali per le Competenze e l'Orientamento (PTCO), ex A.S.L., certificate dal tutor didattico o aziendale (3 [^] -4 [^]): <i>svolgimento del minimo delle ore previste in ordinamento - p. 0,00</i> <i>per svolgimento ore aggiuntive, in ogni singolo anno scolastico:</i> <i>fino a 25 ore - p. 0,10</i> <i>da 26 a 50 ore - p. 0,20</i> <i>da 51 a 75 ore - p. 0,30</i> <i>da 76 a 100 ore - p. 0,40</i>	
8	Attività di volontariato, certificate da Enti esterni. <i>Per la partecipazione ad ogni evento (almeno 10 ore)</i>	<i>(0,10x1) - (max 0,20)</i>

* Secondo la Legge n. 150 del 1 ottobre 2024 all'articolo 15, dopo il comma 2 è inserito il seguente: «2-bis. Il punteggio più alto nell'ambito della fascia di attribuzione del credito scolastico spettante sulla base della media dei voti riportata nello scrutinio finale può essere attribuito se il voto di comportamento assegnato è pari o superiore a nove decimi».

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
 (prof. Luigi Napoli)

8. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

Composizione Consiglio di Classe

COGNOME NOME	DISCIPLINA	RUOLO (SÌ/NO)
Prof. Bonaccorso Riccardo	LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI settore CUCINA	SÌ
Prof.ssa Parisi Maria	LINGUA INGLESE	SÌ
Prof.ssa Russotti Claudia	SOSTEGNO	SÌ
Prof. Calabrò Rosaria	SOSTEGNO	NO
Prof. D'Agostino Cleto	RELIGIONE	NO
Prof. Sammartino Salvatore	MATEMATICA	SÌ
Prof.ssa Fazio Emanuele	ITALIANO	Sì
Prof.ssa Fazio Emanuele	STORIA	Sì
Prof.ssa Scalisi Davide	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	SÌ
Prof.ssa Famà Antonella	FRANCESE	SÌ
Prof. Stracuzzi Maria Antonietta	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	SÌ
Prof. Imbiscuso Cristina	LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI settore SALA E VENDITA	SÌ
Prof.ssa De Domenico Daniela	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE	SÌ
Prof.ssa De Domenico Daniela	EDUCAZIONE CIVICA	Sì

Variazioni del consiglio di classe nel triennio

Discipline curriculari	Ore di Lezione	3B	4B	5B
Italiano	4+4+4	Trimarchi Vincenza	Pizzi Angelica	Fazio Emanuele
Storia	2+2+2	Trimarchi Vincenza	Molino Donatella	Fazio Emanuele
Inglese	2+2+2	Parisi Maria	Parisi Maria	Parisi Maria
Matematica	3+3+3	Silaro Maria Catena	Sammartino Salvatore	Sammartino Salvatore
Diritto e tecnica amministrativa	3+3+3	De Pietro Giuseppe	De Pietro Giuseppe	De Domenico Daniela
Francese	3+3+3	Famà Antonella	Famà Antonella	Famà Antonella
Scienza e cultura dell'alimentazione	5+4+4	Finoccharo Gabriella	Scalisi Davide	Scalisi Davide
Cucina	9+6+6	Leotta Marco	Casella Lorenzo Carmelo	Bonaccorso Riccardo
Sala e vendita	0+2+2		Imbiscuso Cristina	Imbiscuso Cristina
Scienze Motorie	2+2+2	Vitale Giuseppe	Stracuzzi Maria Antonietta	Stracuzzi Maria Antonietta
Religione	1+1+1	D'Agostino Cleto	D'Agostino Cleto	D'Agostino Cleto

9. COMPONENTI MEMBRI INTERNI DELLA COMMISSIONE D'ESAME

Docente	Disciplina
Imbiscuso Cristina	Laboratorio di servizi enogastronomici Settore Sala e Vendita
Bonaccorso Riccardo	Laboratorio di servizi enogastronomici Settore Cucina
Scalisi Davide	Scienza e Cultura dell'alimentazione

PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

A. S. 2024/2025

CLASSE V SEZ. B INDIRIZZO PROFESSIONALE/ENOGASTRONOMICO

PERCORSO:

Coordinatore Prof. _____ Imbiscuso Cristina _____

MEMBRI COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE		
DOCENTI		DISCIPLINE
PROF.	Cristina Imbiscuso	Lab. servizi eno. settore sala e vendita
PROF.	Domenica De Gaetano	Lingua e Letteratura Italiana
PROF.	Davide Scalisi	Scienza e Cultura dell'alimentazione
PROF.	Salvatore Sammartino	Matematica
PROF.	Maria Parisi	Lingua Inglese
PROF.	Riccardo Bonaccorso	Lab. servizi eno. settore Cucina
PROF.	Antonella Famà	Lingua Francese
PROF.	Daniela De Domenico	Diritto e tecniche amministrative
PROF.	Maria Antonietta Stracuzzi	Scienze motorie e sportive
PROF.	Cleto D'agostino	Religione
PROF.	Rosaria Calabrò	Sostegno
PROF.	Claudia Russotti	Sostegno
RAPPRESENTANTI GENITORI		RAPPRESENTANTI ALUNNI
SIGN.	-----	ALLIEVO/A Arianna Lo Conti
SIGN.	-----	ALLIEVO/A -----

Dati generali

	Maschi	Femmine
N. alunni iscritti	16	4
N. alunni frequentanti	15	3
N. alunni ripetenti	2	1
N. alunni provenienti da altra scuola		1
N. alunni non italiani		
N. alunni diversamente abili	1	1
N. alunni DSA (con certificazione)	2	
N. alunni BES (senza certificazione)		
TOTALE ALUNNI DELLA CLASSE	20	

SITUAZIONE DI PARTENZA

La classe è numerosa prevalentemente maschile e molto vivace. Spesso durante lezioni si crea confusione a causa dell'enfasi che i ragazzi mettono nella partecipazione attiva alla lezione, non riuscendo a modulare la loro energia. Non mancano inoltre allievi che si distraggono e arrecano disturbo ai compagni.

Particolarmente significativo il numero di assenze di alcuni alunni, il numero di ritardi, e le uscite anticipate effettuate spesso in maniera strategica per evitare alcune discipline . Si crea dunque un ambiente di apprendimento non sempre proficuo e a tratti caotico, ma talvolta dinamico, vivace e curioso. Il livello di partenza della classe è medio basso, ma fortemente eterogeneo. un gruppo raggiunge buoni risultati, un gruppo più svogliato e non sempre costante che raggiunge risultati sufficienti un piccolo gruppo che non riesce a raggiungere le competenze previste.

OSSERVAZIONI SULLA CLASSE

TIPOLOGIA DELLA CLASSE	LIVELLO DELLA CLASSE	RITMO DI LAVORO	CLIMA RELAZIONALE
<input type="checkbox"/> vivace <input type="checkbox"/> tranquilla <input type="checkbox"/> collaborativa <input type="checkbox"/> problematica <input type="checkbox"/> demotivata <input checked="" type="checkbox"/> poco rispettosa delle regole <input type="checkbox"/> poco scolarizzata <input type="checkbox"/> _____	<input type="checkbox"/> medio- alto <input type="checkbox"/> medio <input checked="" type="checkbox"/> medio- basso <input type="checkbox"/> basso <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____	<input checked="" type="checkbox"/> lento <input type="checkbox"/> regolare <input type="checkbox"/> sostenuto <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____	<input type="checkbox"/> sereno <input checked="" type="checkbox"/> buono <input type="checkbox"/> a volte conflittuale <input type="checkbox"/> problematico <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____

MEZZI UTILIZZATI PER INDIVIDUARE LA SITUAZIONE DI PARTENZA E LE FASCE DI LIVELLO

- Come da verbale delle riunioni per materie
- Prove di ingresso
- Griglie di osservazione appositamente predisposte dai docenti
- Rilevazioni elaborate d'intesa con la classe di provenienza
- Informazioni fornite dalla scuola secondari di I grado
- Informazioni fornite dai genitori
- Conversazioni con gli alunni e osservazioni sistematiche degli alunni
- _____
- _____

	Fasce di livello	Valutazione	Alunni	INTERVENTI (recupero / consolidamento / potenziamento)
9-10	Alunni con conoscenze e abilità acquisite in modo completo, approfondito e sicuro; impegno costante.	Alta (potenziamento)		POTENZIAMENTO mediante <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Attività all'interno del curricolo. <input type="checkbox"/> Percorsi individualizzati <input type="checkbox"/> Attività pomeridiane.

7-8	Alunni con conoscenze e abilità complete e corrette, necessitano di chiarimenti; impegno non sempre costante.	Medio-alta (integrazione)	3	INTEGRAZIONE mediante X Attività all'interno del curriculum. <input type="checkbox"/> Attività pomeridiane.
6	Alunni con conoscenze e abilità complete ma non approfondite; impegno adeguato.	Media (consolidamento)	7	RECUPERO mediante X Attività all'interno del curriculum. <input type="checkbox"/> Percorsi individualizzati <input type="checkbox"/> Attività pomeridiane.
5	Alunni con conoscenze incomplete e superficiali ed abilità carenti; impegno inadeguato.	Bassa (recupero individualizzato)	6	RECUPERO mediante X Attività all'interno del curriculum. <input type="checkbox"/> Percorsi individualizzati con l'ausilio delle docenti di sostegno. <input type="checkbox"/> Attività pomeridiane.
4	Alunni con conoscenze frammentarie e superficiali ed abilità carenti; impegno discontinuo.	Molto Bassa (recupero individualizzato)	2	RECUPERO Mediante X Attività all'interno del Curriculum. <input type="checkbox"/> Percorsi individualizzati con l'ausilio delle docenti di sostegno. <input type="checkbox"/> Attività pomeridiane.
3/2	Alunni con conoscenze alquanto lacunose ed abilità carenti; impegno discontinuo ed inadeguato.	Molto Bassa (recupero individualizzato)		RECUPERO mediante X Attività all'interno del curriculum. <input type="checkbox"/> Percorsi individualizzati con l'ausilio delle docenti di sostegno. <input type="checkbox"/> Attività pomeridiane.

Cognome e nome	Motivazioni	Cause
1.	Allievo DSA(con certificazione)	
2.	Portatore di Disabilità	Scarsa motivazione allo studio. Dispersione scolastica
3.	Allievo DSA(con certificazione)	
4.	Portatore di Disabilità	Ritmi di apprendimento lenti. Dispersione scolastica
5.		
	Legenda motivazioni A. gravi difficoltà di apprendimento B. difficoltà linguistiche (stranieri) C. disturbi comportamentali D. portatore di disabilità E. gravi lacune nella preparazione di base F. allievo con DSA G: allievo BES senza certificazione	Legenda cause presumibili a. ritmi di apprendimento lenti b. situazione familiare difficile c. motivi di salute d. svantaggio socio-culturale e. scarsa motivazione allo studio f. difficoltà di relazione con coetanei e/o adulti

INTERVENTI

RECUPERO mediante:	<input checked="" type="checkbox"/> Attività mirate al miglioramento della partecipazione alla vita di classe <input checked="" type="checkbox"/> Controlli sistematici del lavoro svolto <input type="checkbox"/> Attività mirate all'acquisizione di un metodo di lavoro più ordinato e organizzato <input type="checkbox"/> Attività personalizzate <input checked="" type="checkbox"/> Esercitazioni guidate <input checked="" type="checkbox"/> Stimoli all'autocorrezione <input checked="" type="checkbox"/> Attività per gruppi di livello <input type="checkbox"/> Interventi finalizzati al recupero delle abilità di base <input type="checkbox"/> Diversificazione/adattamento dei contenuti disciplinari <input checked="" type="checkbox"/> Metodologie e strategie d'insegnamento individualizzato <input checked="" type="checkbox"/> Allungamento dei tempi di acquisizione dei contenuti disciplinari <input checked="" type="checkbox"/> Affidamento di compiti a crescente livello di difficoltà e/o di responsabilità <input checked="" type="checkbox"/> Impiego di diversi approcci multisensoriali per soddisfare gli stili cognitivi diversi degli studenti <input checked="" type="checkbox"/> Attenzione non solo alle caratteristiche cognitive, ma anche affettive e relazioni di ciascun alunno
INTEGRAZIONE mediante:	<input checked="" type="checkbox"/> Attività mirate a migliorare il metodo di studio e di lavoro <input checked="" type="checkbox"/> Attività per consolidare la comprensione, la comunicazione e le abilità logiche <input checked="" type="checkbox"/> Attività per gruppi di livello
POTENZIAMENTO mediante:	<input checked="" type="checkbox"/> Approfondimento degli argomenti di studio <input checked="" type="checkbox"/> Attività mirate al perfezionamento del metodo di studio e di lavoro <input checked="" type="checkbox"/> Applicazione della metodologia della ricerca scientifica

OBIETTIVI TRASVERSALI

➤ Obiettivi cognitivi

- Acquisire un efficace metodo di studio:
 - a. Consultare, evidenziare, sottolineare e annotare
 - b. Individuare la struttura di un testo, paragrafare, titolare e schematizzare
 - c. Confrontare: saper fare confronti sul piano tematico, linguistico e procedurale
 - d. Costruire e interpretare tabelle e grafici
- Acquisire capacità comunicative
 - e. Saper ascoltare, comprendere e accettare le opinioni degli altri ed esprimere dissensi
 - f. Utilizzare il lessico specifico delle discipline
 - g. Comunicare in modo efficace, secondo criteri di chiarezza e correttezza
- Acquisire capacità critiche di rielaborazione
 - h. Collegare e rielaborare le conoscenze disciplinari in chiave critica, riconoscendo metodologie già acquisite
 - i. Ricepire e rielaborare criticamente stimoli e informazioni provenienti da ambiti non prettamente disciplinari

➤ Obiettivi comportamentali

◆ Rispettare leggi - regolamenti - regole

◆ Puntualità

- a. Pretendere il rispetto degli orari di entrata e di uscita
- b. nell'ingresso in classe, nelle giustificazioni delle assenze e dei ritardi
- c. nell'esecuzione dei compiti assegnati in classe e nei lavori extrascolastici
- d. nella riconsegna dei compiti assegnati per casa

◆ Sapersi relazionare con gli altri

- a. Essere disponibili all'ascolto
- b. Porsi in relazione con gli altri in modo corretto e leale, accettando critiche, rispettando le opinioni altrui e ammettendo i propri errori
- c. Socializzare con i compagni, con i docenti e con tutto il personale della scuola
- d. Essere disponibili ad affrontare tematiche non strettamente disciplinari

◆ Lavorare in gruppo

- a. Essere collaborativi nell'esecuzione dei compiti
- b. Non prevaricare gli altri
- c. Rispettare le regole che il gruppo si è dato

◆ Sviluppare valori etici

- a. Essere disponibili ad aiutare i compagni in difficoltà
- b. Orientare il proprio pensiero e la propria azione verso soluzioni non violente della conflittualità, sia nei rapporti personali che in quelli sociali
- c. Adoperarsi per una fattiva integrazione nella classe di eventuali compagni svantaggiati
- d. Avere cura degli ambienti destinati alle diverse attività

Definizione delle competenze professionali di livello 4 riferite al QNQ
 (contrassegnare con una X solo le competenze caratterizzanti il percorso di studi)

Competenza n.1	Utilizzare tecniche tradizionali 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.	X
Competenza n.2	Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.	X
Competenza n.3	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	X
Competenza n.4	Predisporre prodotti, servizi e menu, coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.	X
Competenza n.5	Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.	X
Competenza n.6	Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.	X
Competenza n.7	Progettare anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del made in Italy.	X
Competenza n.8	Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi dei prodotti coerenti nel contesto territoriale utilizzando il web.	
Competenza n.9	Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.	
Competenza n.10	Supportare le attività di budgeting reporting aziendale Entrare alla definizione delle strategie di revenue management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing	
Competenza n.11	Contribuire alle strategie di Destination marketing attraverso la promozione dei Beni Culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.	

Individuazione dei tempi e dei contenuti delle prove per classi parallele

Come da verbali delle riunioni per materie

Contenuti e obiettivi determinati nelle riunioni disciplinari con riferimento alla rimodulazione delle programmazioni e alle attività di formazione

Come da verbali Dipartimenti

Definizioni competenze comuni in uscita (obiettivi specifici di apprendimento).

Come da verbali Dipartimenti

Progettazione

PCTO

Come da verbali delle riunioni per materie

Le attività di PCTO verranno programmate in itinere dal tutor PCTO mediante percorsi formativi in azienda e seminari in istituto.

Uscite didattiche / Visite guidate / Viaggi di integrazione culturale (attinenti al Curriculum d'Istituto)

Come da verbale delle riunioni per materie/dipartimento

Educazione civica

La progettazione della disciplina di educazione civica verrà stilata dal referente prof.ssa De Domenico Daniela condivisa con il consiglio di classe

UDA interdisciplinari

- 1) "Mangiare bene per vivere meglio"
- 2) "Giocando con la sicurezza si perde sempre"

Altro

Durante il corso dell'anno scolastico si effettueranno le seguenti attività:

- attività teatrali;
 attività connesse ai progetti;
 attività di orientamento;
 attività sportive (_____);
 visite guidate alle istituzioni locali (_____);
 visite guidate alle istituzioni culturali (_____);
 stages aziendali (_____);
 viaggi di istruzione (_____);
 altro (_____).

METODOLOGIE	STRUMENTI	VERIFICHE
<input checked="" type="checkbox"/> Attività laboratoriali <input checked="" type="checkbox"/> Problem solving <input checked="" type="checkbox"/> Cooperative learning <input checked="" type="checkbox"/> Interpretazione di ruoli <input checked="" type="checkbox"/> Individualizzazione <input checked="" type="checkbox"/> Lavoro di gruppo <input checked="" type="checkbox"/> Brainstorming <input checked="" type="checkbox"/> Discussione <input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale <input checked="" type="checkbox"/> Lavoro in coppie di aiuto (tutor) <input checked="" type="checkbox"/> Lavoro di gruppo per fasce di livello <input checked="" type="checkbox"/> Lavoro di gruppo per fasce eterogenee <input checked="" type="checkbox"/> Discussione guidata <input checked="" type="checkbox"/> Circle time <input checked="" type="checkbox"/> Debate <input checked="" type="checkbox"/> Role playing <input checked="" type="checkbox"/> Gamification	<input checked="" type="checkbox"/> Libri di testo <input checked="" type="checkbox"/> LIM <input checked="" type="checkbox"/> Software didattici <input checked="" type="checkbox"/> Riviste <input checked="" type="checkbox"/> Strumenti di laboratorio <input checked="" type="checkbox"/> Appunti/schede <input checked="" type="checkbox"/> Materiale strutturato <input checked="" type="checkbox"/> Kahoot <input checked="" type="checkbox"/> Smart Board <input checked="" type="checkbox"/> App di google workspace	<input checked="" type="checkbox"/> Prove scritte (di tipo oggettivo che soggettivo) - Prove strutturate costituite da esercizi: 1. a completamento 2. a corrispondenze 3. vero/falso 4. scelta multipla 5. esercizi di calcolo 6. risoluzione di problemi algebrici e/o geometrici problemi 7. quesiti a risposta aperta - prove semistrutturate; - trattazione sintetica di argomenti - produzioni di: 1. Testi o paragrafi di tipo narrativo, descrittivo, espositivo e argomentativo 2. Relazioni 3. Lettere 4. Articoli di cronaca 5. Soluzione di esercizi e/o problemi e/o casi 6. Sintesi e riassunti 7. Parafrasi 8. Tipologia A-B-C degli esami di Stato 9. Lavori in laboratorio di Informatica - Altro (specificare) <input checked="" type="checkbox"/> Prove orali 1. Esercizi da risolvere alla lavagna 2. Esposizione di lavori di gruppo 3. Esposizione individuale di argomenti trattati 4. Interrogazioni 5. Sondaggi a dialogo frequenti 6. Colloqui <input checked="" type="checkbox"/> Prove pratiche <input checked="" type="checkbox"/> Prove strutturate d'Istituto

		<p>X Compiti di realtà. Un compito per ogni trimestre e pentamestre. Uno dei due compiti dovrà essere necessariamente svolto in forma interdisciplinare. Il compito di realtà potrà essere scelto dallo studente come "Capolavoro" come da direttive ministeriali. (D.M. 328/2022). *</p>
<p>* Le linee guida per l'Orientamento per l'E-portfolio stabiliscono la funzione principale di "valorizzare le competenze acquisite, avere a disposizione le più importanti prove di un'altra trasformazione di sé, delle relazioni con la cultura, il sociale, gli altri e il mondo esterno, a partire dal mondo del lavoro e del terzo settore".</p> <p>Lo studente è chiamato in prima persona alla sua definizione anche tramite l'individuazione a sua scelta di almeno un prodotto riconosciuto criticamente dallo studente in ciascun anno scolastico e formativo come il proprio "capolavoro". Può essere un prodotto realizzato in ambito scolastico o extrascolastico realizzato attraverso attività, anche cooperative e collaborative, culturali, artistiche, in campo letterario, nel campo delle lingue straniere e nel campo della comunicazione, musicale e coreutiche, in campo matematico, scientifico, tecnico, tecnologico, motorio/sportive, di cittadinanza attiva e di volontariato, professionali o altro.</p> <p>Per gli alunni diversamente abili si fa riferimento al PEI, per gli alunni con bisogni educativi speciali, per i quali sarà predisposto il PDP, saranno previsti strumenti compensativi e misure dispensative.</p> <p>Il numero minimo di verifiche scritte, orali e pratiche sarà quello deliberato dal Collegio Docenti. Nel dettaglio gli strumenti di verifica utilizzati:</p> <p>Verifiche formative</p> <ul style="list-style-type: none"> • Correzione dei compiti svolti a casa • Interrogazione dialogica • Discussione guidata • Altro (specificare) _____ <p>Al termine di ogni U. di A. si svolgeranno attività di Sintesi magistrale, Verifica e Feedback.</p> <p>Verifiche per Unità di apprendimento</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verifiche scritte • Verifiche orali <p>Verifiche sommative che comprendono più Unità di apprendimento.</p> <p>Per gli alunni diversamente abili si fa riferimento al PEI, per gli alunni con bisogni educativi speciali, per i quali sarà predisposto il PDP, saranno previsti strumenti compensativi e misure dispensative.</p>		

VALUTAZIONE

La valutazione sarà effettuata in ingresso, in itinere e a fine anno scolastico, per classi parallele, avrà anche valenza di autovalutazione d'Istituto.

A conclusione di ogni segmento significativo di apprendimento o di attività di recupero, integrazione e approfondimento previste durante la pausa didattica all'inizio del secondo quadrimestre.

Nella valutazione si terrà conto non solo del livello di conoscenze e competenze raggiunto, ma anche:

del livello di partenza e dei miglioramenti mostrati nel corso delle lezioni;

del grado di attenzione, partecipazione e impegno mostrati durante le attività;

del metodo di studio elaborato.

Ai fini della valutazione di primo quadrimestre e finale si specifica che:

- **per gli allievi diversamente abili che seguono la programmazione curricolare** saranno applicati gli stessi criteri stabiliti per il resto della classe;
- **per gli allievi diversamente abili che seguono una programmazione differenziata** saranno valutati i risultati dell'apprendimento con l'attribuzione di giudizi o di voti relativi esclusivamente allo svolgimento della programmazione differenziata, in particolare si terrà conto dei tempi di apprendimento, del livello di abilità che l'allievo dimostrerà durante le esercitazioni pratiche, del grado di partecipazione, di impegno e di buona volontà profusi durante le attività in classe e del grado di rispetto delle regole.

CRITERI	MODALITÀ DI TRASMISSIONE DELLE VALUTAZIONI ALLE FAMIGLIE
X Livello di partenza X Evoluzione del processo di apprendimento X Metodo di lavoro X Impegno X Partecipazione X Rielaborazione personale	X Colloqui individuali X Comunicazioni tramite email X Invio risultati con firme X Comunicazione trimestrale dei risultati

DEFINIZIONE DEL NUMERO MASSIMO DI PROVE SOMMATIVE		
	SCRITTE	ORALI
TRIMESTRE	2	2
PENTAMESTRE	4	4

RAPPORTI CON LE FAMIGLIE

- colloqui secondo modalità stabilite dal Collegio Docenti;
- comunicazioni e/o convocazioni in casi particolari (scarso impegno, assenze ingiustifi
- comportamenti censurabili sotto il profilo disciplinare, ecc...).

Obiettivi di Apprendimento	Si fa riferimento alle singole programmazioni disciplinari
Traguardi per lo sviluppo delle competenze	
Tassonomie per ambiti per la traduzione della valutazione in voto	Si fa riferimento al PTOF
Valutazione del comportamento	
Valutazione dell'educazione civica	

Data 29/11/2024

Il COORDINATORE
 Prof.ssa Crisitna Imbiscuso

10. ATTIVITÀ, PERCORSI E PROGETTI SVOLTI NELL'AMBITO DI EDUCAZIONE CIVICA

Il Percorso di Educazione civica pone al centro dei propri contenuti l'identità della persona, la sua educazione culturale e giuridica, la sua azione civica e sociale.

Come previsto dalla Legge n. 92/2019, "è istituito l'insegnamento trasversale dell'educazione civica, che sviluppa la conoscenza e la comprensione delle strutture e dei profili sociali, economici, giuridici, civici e ambientali della società. 1. L'educazione civica contribuisce a formare cittadini responsabili e attivi e a promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri. 2. L'educazione civica sviluppa nelle istituzioni scolastiche la conoscenza della Costituzione italiana e delle istituzioni dell'Unione europea per sostanziare, in particolare, la condivisione e la promozione dei principi di legalità, cittadinanza attiva e digitale, sostenibilità ambientale e diritto alla salute e al benessere della persona". La legge n. 92/2019, inoltre, assume a riferimento le seguenti tematiche: a) Costituzione, istituzioni dello Stato italiano, dell'Unione europea e degli organismi internazionali; storia della bandiera e dell'inno nazionale; b) Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile, adottata dall'Assemblea generale delle Nazioni Unite il 25 settembre 2015; c) educazione alla cittadinanza digitale, secondo le disposizioni dell'articolo 5; d) elementi fondamentali di diritto, con particolare riguardo al diritto del lavoro; e) educazione ambientale, sviluppo eco-sostenibile e tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari; f) educazione alla legalità e al contrasto delle mafie; g) educazione al rispetto e alla valorizzazione del patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni; h) formazione di base in materia di protezione civile. Nell'ambito dell'insegnamento trasversale dell'educazione civica sono altresì promosse l'educazione stradale, l'educazione alla salute e al benessere, l'educazione al volontariato e alla cittadinanza attiva. Tutte le azioni sono finalizzate ad alimentare e rafforzare il rispetto nei confronti delle persone, degli animali e della natura. La legge n.92/2019 pone a fondamento dell'educazione civica la conoscenza della Costituzione Italiana, non soltanto perché si tratta della norma fondamentale del nostro ordinamento giuridico, ma perché la stessa costituisce un criterio per identificare i comportamenti personali e sociali, finalizzati a promuovere il pieno sviluppo della persona, nonché la partecipazione di tutti i cittadini all'organizzazione politica, economica e sociale del Paese.

L'insegnamento dell'educazione civica viene realizzato dalla legge n.92/2019 attraverso il principio della trasversalità, poiché la pluralità degli obiettivi di apprendimento e delle competenze attese non sono ascrivibili ad una singola disciplina. Di conseguenza le istituzioni scolastiche sono state chiamate ad aggiornare i curricula di istituto al fine di sviluppare "la conoscenza e la comprensione delle strutture e dei profili sociali, economici, giuridici, civici e ambientali della società"

Alla luce delle recenti **Linee guida D.M. n.183/2024**, gli obiettivi principali sono lo sviluppo di competenze civiche, sociali, ambientali, digitali che si concentrano su diversi aspetti chiave:

1. **Costituzione:** fondamento dei diritti e dei doveri, centralità della persona insieme ai valori di solidarietà, libertà e uguaglianza, cultura del lavoro, inclusione.
2. **Sostenibilità:** integrazione dei temi ambientali con la promozione della responsabilità verso il pianeta, il rispetto dell'ambiente, la cultura imprenditoriale, salute e benessere, educazione finanziaria e previdenziale.
3. **Diritti e doveri:** approfondimento dei diritti fondamentali e delle responsabilità civiche, enfatizzando il rispetto reciproco e la partecipazione democratica.
4. **Educazione alla legalità:** insegnamenti volti a comprendere le leggi e l'importanza del rispetto delle norme, con riferimento alla lotta contro ogni forma di illegalità.
5. **Inclusione sociale:** promozione della diversità e del rispetto per le differenze culturali, etniche e sociali.
6. **Cittadinanza digitale:** sviluppo delle competenze necessarie per navigare in modo sicuro e responsabile nel mondo digitale, il rispetto della privacy, i rischi del cyberbullismo, uso responsabile dei dispositivi elettronici e degli smartphone

DIRITTI E LIBERTA' FONDAMENTALI DELLA COSTITUZIONE ITALIANA

-I principi fondamentali su cui si fonda uno Stato democratico: evoluzione storico-giuridica dello Stato italiano

- la tutela dei diritti fondamentali nella Costituzione italiana

-I diritti negati nel mondo del lavoro: sfruttamento e discriminazioni con le schiavitù "moderne": caporalato e rider in Italia e sfruttamento per l'estrazione del cobalto nel bacino del Congo; lo sfruttamento dei minori in Italia e nel mondo

-obiettivo 8 agenda 2030. Concetto di lavoro dignitoso

- normativa a tutela dei lavoratori

- La sicurezza sul lavoro . il TUSL e la normativa sulla sicurezza di settore

-Dovere tributario Il fisco e la Costituzione Art. 53

-Partecipazione all'incontro con il direttore dell'Agenzia delle Entrate

CITTADINANZA ATTIVA:

-L'importanza della donazione del sangue: incontro con rappresentanti dell'AVIS

-Partecipazione al seminario di formazione Randstad "Il mio primo lavoro"

- Partecipazione all'incontro di formazione " Orientamento al lavoro"

- incontri con professionisti del settore

-Orientamento in uscita: Incontro in auditorium con i rappresentanti degli studenti dell'Università di Catania e Messina

-SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITA'

- Concetto di sviluppo sostenibile Agenda 2030 obiettivo 2

-Globalizzazione e tutela delle identità ed eccellenze territoriali-

-Il problema della globalizzazione sulle aziende e marchi italiani: il caso Lactalis

-Diritto alla salute art. 32.Cost.

-L'alcol : effetti

-The Mediterranean diet – Special diet for food allergies and intolerances Alternative diets - The food - Pyramid –

Il patrimonio agro-alimentare siciliano Sicile : la gastronomie et les produits certifiés DOP/IGP

I marchi di qualità siciliani Il disciplinare di produzione Sostenibilità in cucina: combattere lo spreco attraverso il recupero degli scarti

-Le frodi alimentari

-Cittadinanza digitale

La pandemia digitale: i rischi connessi all'abuso di tecnologia

Taormina 15.05.2025

LA COORDINATRICE DI ED. CIVICA

Prof.ssa De Domenico Daniela

12. Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento nel triennio e ampliamento offerta formativa

Titolo e descrizione del percorso triennale	Ente partner e soggetti coinvolti	Descrizione delle attività svolte
HACCP	Scuola	Corso
Salute e sicurezza art 37 DL 81/08	Scuola	Corso
"Taormina Gourmet"	Taormina	Manifestazione esterna
Naxos Street Food	Giardini Naxos	Manifestazione esterna
Street Food Taormina	Taormina	Manifestazione esterna
Il salone dello studente	Scuola	Corso
Gal Taormina	Scuola	Manifestazione esterna
Cineforum	Alì Terme	Progetto Cinema
Olimpiadi di matematica	Scuola	Gara
Corso di sushi	Scuola	Corso
Open Day	Scuola	Settore Cucina
Orientamento	Scuola	Settore Cucina
Formazione con staff manageriale del Four Seasons Hotel – San Domenico Palace - Taormina	Scuola	Corso aggiornamento e professionale
"Consapevolmente"	Scuola	Attività orientativa
Banqueting cena RENAIA	Taormina	Settore Cucina
Settimana Bianca "Progetto Sci- Tarvisio"	Tarvisio	Corso di sci
GTO – Convegno Giovani Talenti dell'Ospitalità	Catania	Convegno
Seminario di formazione RANDSTAD "Strategie di inserimento nel mondo del lavoro"	Scuola	Corso
Orientamento in entrata "Incontro con Rappresentanti Studenti Università di Catania"	Scuola	Attività orientativa
Concorso "We Are Pugliatti Team"	Scuola	Concorso
Orientamento universitario	UNIME	Attività laboratoriale
Incontro con il Centro per l'impiego "Orientamento al lavoro"	Scuola	Orientamento
Sagra del maiale e del cinghiale "Antillo"	Antillo	Manifestazione esterna
Orientamento in uscita presso il salone dello studente università di Catania "We Love UNICT"	Catania	Orientamento
Viaggio d'Istruzione ad Atene	Atene Grecia	Viaggio
ITS Academy	Scuola	Attività orientativa

Corso di perfezionamento "Il sushi Siciliano"	Scuola	Corso
Corso di alta formazione di cucina "tecniche di impiattamento"	Scuola	Corso
I dolci al cucchiaino "Chef Barone"	Scuola	Corso
Torte classiche della tradizione	Scuola	Corso

Adempimenti - Piattaforma UNICA

Tutti gli allievi della classe hanno provveduto a compilare le sezioni dell'e-portfolio previste dalla piattaforma UNICA, in conformità a quanto stabilito dal Decreto n. 328 del 22 dicembre 2022.

In particolare, sono state svolte le seguenti attività:

- Inserimento delle attività e delle certificazioni relative allo sviluppo delle competenze;
- Realizzazione e caricamento del "Capolavoro".

Tutte le attività sono state svolte con il supporto dei docenti Tutor designati dall'Istituzione Scolastica.

Moduli Orientamento

Lo stesso D.M. del 22 dicembre 2022 n. 328 prevede l'espletamento di 30 ore di orientamento per ogni annualità della scuola secondaria di secondo grado al fine di garantire un processo di apprendimento e formazione permanente, destinato ad accompagnare l'intero progetto di vita dello studente.

Nelle Linee guida si evidenzia che i moduli di 30 ore costituiscono uno strumento fondamentale per supportare gli studenti *"a fare sintesi unitaria, riflessiva e interdisciplinare della loro esperienza scolastica e formativa, in vista della costruzione in itinere del personale progetto di vita culturale e professionale, per sua natura sempre in evoluzione"*.

Nella classe 5B è stato progettato dal Collegio Docenti, esplicitato nel PTOF ed espletato il seguente modulo orientativo:

IL VALORE DELLA SCELTA VERSO L'UNIVERSITA' E IL MONDO DEL LAVORO

- 1h Introduzione alle attività di orientamento
- 1h Introduzione all'utilizzo piattaforma UNICA
- 10h Orientamento verso percorsi di istruzione superiore ITS Academy, UNIME e UNICT
- 15h Attività di PCTO:
Formazione con staff manageriale del Four Seasons Hotel – San Domenico Palace – Taormina.
Corso di alta formazione di cucina "Tecniche di impiattamento"
Corso professionale Torte classiche della tradizione
- 3h Progetto di ed. civica: RANDSTAND "strategie di inserimento nel mondo del lavoro":
Simulazione di un colloquio di lavoro con riflessione e autovalutazione competenze
- 5h Attività di tutoraggio: scelta ed elaborazione del capolavoro, compilazione dell'e-portfolio a cura del tutor prof. Mario Raciti

Competenze EQF e di cittadinanza acquisite

- Assumersi la responsabilità dello svolgimento di compiti sul lavoro e nello studio; adattare il proprio comportamento alle circostanze per risolvere problemi.
- Autogestirsi all'interno di linee guida in contesti di lavoro o di studio solitamente prevedibili, ma soggetti al cambiamento.

Nei Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento messi in atto, l'Istituto mira a far maturare, in una realtà produttiva esterna, alcune competenze previste dai Profili educativi culturali e professionali dei corsi di studio, attraverso esperienze formative significative realizzate presso le strutture ristorative-alberghiere.

Gli studenti nel loro percorso vengono opportunamente seguiti e formati sia dal tutor didattico che da un tutor aziendale.

Alla fine del loro percorso sono stati valutati:

- per le per competenze relazionali, ovvero per la capacità di interagire ed integrarsi con lo staff, la conoscenza ed il rispetto delle regole aziendali, la curiosità e l'interesse dimostrati.
- per abilità professionali, ovvero la capacità di imparare dall'esperienza, la velocità dell'apprendimento e i progressi formativi verificati dopo l'attività di tirocinio.
- per conoscenze di base, ovvero l'abilità manuale, le conoscenze organizzative, tecniche e normative, il lessico professionale, l'etica professionale.

La classe 5B ha iniziato il percorso per le competenze trasversali e per l'orientamento, come previsto dai quadri ministeriali, nell'anno scolastico 2022/2023. Il percorso, coordinato dal tutor scolastico è stato svolto interamente in aziende del settore enogastronomico del territorio limitrofo espletando attività di PCTO presso hotel prestigiosi quali "San Domenico" gruppo Four Season, San Pietro 5 stelle Luxury, NH hotel 5 stelle, Atlantis bay 5 stelle, Diodoro Hotel 5 stelle e presso cucine insignite da Stelle Michelin.

Durante il triennio, gli studenti della classe hanno partecipato anche in maniera attiva nell'organizzazione e realizzazione di numerose manifestazioni che si sono svolte sia presso l'Istituto, sia presso strutture esterne, dimostrando sempre impegno e serietà e ottenendo risultati molto soddisfacenti. Il percorso scolastico è stato inoltre arricchito con lezioni pratiche e teoriche in Istituto con docenti ed esperti del settore.

Il percorso si è concluso con il raggiungimento degli obiettivi del progetto stesso e che per la maggior parte degli alunni è stata una esperienza più che positiva, utile per la propria formazione futura.

Si riporta lo schema riassuntivo relativo al Percorso PCTO (ex Alternanza Scuola-Lavoro), svolta per ciascun alunno nel corso del triennio

ALUNNO	ANNO 2021/22	ANNO 2022/23	ANNO 2023/24	ANNO 2024/25	TOT
1.		147	136	11	294
2.		174	132	11	317
3.		184	140	5	329
4.		180	126	5	311
5.		110	136	5	251
6.		182	121	5	308
7.		141	120		261
8.		135	120	5	260
9.		47	234	95	376
10.		182	114	5	301
11.		170	121		291
12.	143	125			268
13.	26	83			*109
14.		152	136	5	293
15.		162			*162
16.		187	124	5	316
17.			311	5	316
18.	34	126	117		277
19.		138	120	5	263
20.	59			68	*127

* Si riserva di far raggiungere il monte ore previsto dalla normativa, entro la data dello scrutinio per l'ammissione agli esami di stato.

13. CRITERI DI VALUTAZIONE

Deliberati dal Collegio Docenti in data 04/12/2024

La valutazione si effettua tenendo conto dei tre parametri di riferimento fondamentali: conoscenze, abilità/capacità, competenze, come definite in base al Quadro Europeo dei Titoli e delle Qualifiche (EQF) nella Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio del 7/09/2006.

Conoscenze (sfera del sapere): acquisizione, a diversi livelli, dei contenuti disciplinari proposti.
 "Indicano il risultato dell'assimilazione di informazioni attraverso l'apprendimento. Le conoscenze sono l'insieme di fatti, principi, teorie e pratiche, relative ad un settore di studio o di lavoro; sono descritte come teoriche e/o pratiche" (EQF)

Abilità/Capacità (sfera del saper essere): capacità di analisi, sintesi e rielaborazione critica dei contenuti, consistente nel saper effettuare operazioni di consapevole, autonoma e personale problematizzazione dei concetti.

"Indicano la capacità di applicare conoscenze e di usare know-how per portare a termine compiti e risolvere problemi; sono descritte come cognitive (uso del pensiero logico, intuitivo e creativo) e pratiche (che implicano l'abilità manuale e l'uso di metodi, materiali, strumenti)"

Competenze (sfera del saper fare): applicazione di una o più conoscenze e utilizzazione delle categorie linguistiche tecnico – specifiche delle discipline, anche in contesti problematici nuovi.

"Indicano la comprovata capacità di usare conoscenze, abilità e capacità personali, sociali, metodologiche, in situazioni di lavoro o di studio e nello sviluppo professionale e/o personale; sono descritte in termini di responsabilità e autonomia"

Sulla base di quanto detto si assume in generale la tabella di seguito illustrata, da specificare per ogni disciplina.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE				
	Conoscenze	Abilità /Capacità	Competenze	Partecipazione
Molto scarso2 - 3	Dimostra pochissime conoscenze	Non è capace di effettuare alcuna analisi e a sintetizzare le conoscenze acquisite. Non è capace di autonomia di giudizio e valutazione.	Non riesce ad applicare le sue conoscenze e commette errori gravi.	Frequenta le lezioni in maniera saltuaria e /o sporadica, mostrando interesse quasi nullo alle varie proposte didattiche
Scarso 4	Mostra conoscenze frammentarie e superficiali	Effettua analisi e sintesi solo parziali e imprecise. Sollecitato e guidato effettua valutazioni non approfondite	Riesce ad applicare le conoscenze in compiti semplici, ma commette errori anche gravi nell'esecuzione	Frequenta le lezioni in maniera saltuaria, mostrando interesse superficiale alle varie proposte didattiche

Insufficiente5	Mostra conoscenze superficiali e non del tutto complete	Effettua analisi e sintesi, ma non complete ed approfondite. Guidato e sollecitato sintetizza le conoscenze acquisite e sulla loro base effettua semplici valutazioni.	Commette qualche errore non grave nell'esecuzione di compiti piuttosto semplici	Frequenta le lezioni in maniera irregolare, mostrando interesse discontinuo per le varie proposte didattiche
Sufficiente6	Mostra conoscenze complete ma non approfondite	Effettua analisi e sintesi complete, ma non approfondite. Guidato e sollecitato riesce ad effettuare valutazioni	Applica le conoscenze acquisite ed esegue compiti semplici senza fare errori	Frequenta le lezioni in maniera discontinua, mostrando interesse non sempre adeguato per le varie proposte didattiche
Discreto 7	Mostra conoscenze complete ed approfondite	Effettua analisi e sintesi complete ed approfondite con qualche incertezza. Se aiutato effettua valutazioni autonome parziali e non approfondite	Esegue compiti complessi e sa applicare i contenuti e le procedure, ma commette qualche errore non grave	Frequenta le lezioni in maniera costante, mostrando interesse passivo per le varie proposte didattiche
Buono 8	Mostra conoscenze complete approfondite e coordinate	Effettua analisi e sintesi complete ed approfondite. Valuta autonomamente anche se con qualche incertezza	Esegue compiti complessi e sa applicare i contenuti e le procedure, ma commette qualche imprecisione	Frequenta le lezioni in maniera assidua, mostrando interesse attivo per le varie proposte didattiche
Ottimo/ Eccellente 9 – 10	Mostra conoscenze complete, approfondite, coordinate, ampliate e personalizzate	Coglie gli elementi di un insieme, stabilisce relazioni, organizza autonomamente e completamente le conoscenze e le procedure acquisite. Effettua valutazioni autonome, complete, approfondite e personali	Esegue compiti complessi, applica le conoscenze e le procedure in nuovi contesti e non commette errori	Frequenta le lezioni in maniera continua, mostrando interesse vivo e propositivo per le varie proposte didattiche

14. CRITERI DI VALUTAZIONE PER L'ASSEGNAZIONE DEL VOTO DI COMPORTAMENTO

Deliberati dal Collegio Docenti in data 04/12/2024

La valutazione del comportamento di ogni studente riveste sempre una valenza educativa; essa intende fornire agli alunni e ai genitori una puntuale condivisione nel rispetto del Patto di corresponsabilità sottoscritto all'atto dell'iscrizione alla scuola.

La valutazione del comportamento, insieme alla valutazione del profitto, rientra nei compiti primari della scuola che si propone la formazione dell'uomo e del cittadino attraverso un percorso di potenziamento del livello di formazione etica, civile e culturale: forte è la fiducia nelle potenzialità di recupero di ogni alunno.

Il voto di condotta viene attribuito dal Consiglio di classe, riunito per gli scrutini, in base all'osservanza dei doveri stabiliti dallo "Statuto delle studentesse e degli studenti", dal "Regolamento Disciplinare dell'Istituto. Si ribadisce che il voto di comportamento concorre alla valutazione complessiva dello studente (art. 2 comma3 legge 30 ottobre 2008, n. 169)

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

Gli indicatori si riferiscono a:

- Condotta
- Partecipazione all'attività didattica
- Frequenza e puntualità - rispetto degli impegni scolastici
- Rispetto del regolamento d'Istituto
- Note disciplinari
- Rispetto del personale, dei compagni e delle strutture scolastiche

Il Consiglio, per individuare la fascia di valutazione dell'alunno, deve riferirsi alla maggior parte dei comportamenti descritti.

VOTO	INDICATORI	DESCRITTORI
10	CONDOTTA	Sempre corretto ed educato, rispettoso delle regole del vivere civile, collaborativo.
	PARTECIPAZIONE ALL'ATTIVITA' DIDATTICA	Segue con attenzione il dialogo educativo; si propone con interventi pertinenti; si impegna costantemente e favorisce il lavoro in classe.
	FREQUENZA, PUNTUALITA' E PARTECIPAZIONE	Frequenta in modo assiduo ed è sempre puntuale alle lezioni, rari ritardi e/o uscite anticipate (per un numero di ore annuali inferiori o uguali a 44= da 1 a 8 giorni). Non si sottrae mai alle verifiche, si impegna con costanza, regolare e seria partecipazione (con il materiale adatto e compiti svolti), nessun ritardo (tranne documentati).
	RISPETTO DEL REGOLAMENTO D'ISTITUTO	Rispetta costantemente le norme del Regolamento d'Istituto, attivandosi anche presso i compagni perché le seguano e assume in modo autonomo e propositivo la responsabilità dei propri doveri di alunno nei diversi contesti educativi.
	NOTE DISCIPLINARI	Non ha ricevuto note o sanzioni nell'arco di ogni periodo di suddivisione dell'anno scolastico.
	RISPETTO DEL PERSONALE, DEI	Rispetta responsabilmente il personale, i compagni, il materiale scolastico messo a disposizione e le strutture della scuola.

	COMPAGNI E DELLE STRUTTURE SCOLASTICHE	
9	CONDOTTA	Comportamento corretto ed educato, rispettoso delle regole del vivere civile; è spesso collaborativo.
	PARTECIPAZIONE ALL'ATTIVITA' DIDATTICA	Segue con attenzione le tematiche proposte, interviene in maniera opportuna; si impegna con costanza; regolare partecipazione (con il materiale adatto e compiti svolti) nella maggior parte delle discipline e nei confronti di altri interventi educativi.
	FREQUENZA, PUNTUALITA' E PARTECIPAZIONE	Frequenta con regolarità ed è sempre puntuale alle lezioni; non si sottrae alle verifiche; giustificazioni portate il giorno del rientro dall'assenza e autorizzazioni in data stabilita. Frequenza assidua, entrate in ritardo e uscite anticipate entro i limiti consentiti, rari ritardi e/o uscite anticipate (per un numero di ore annuali comprese tra 53 e 104= da 9 a 15 giorni).
	RISPETTO DEL REGOLAMENTO D'ISTITUTO	Rispetta le norme del Regolamento d'Istituto e assume la responsabilità dei propri doveri di alunno nei diversi contesti educativi.
	NOTE DISCIPLINARI	Non ha ricevuto note o sanzioni nell'arco di ogni periodo di suddivisione dell'anno scolastico.
	RISPETTO DEL PERSONALE, DEI COMPAGNI E DELLE STRUTTURE SCOLASTICHE	Rispetta generalmente gli altri, il materiale scolastico messo a disposizione e le strutture della scuola.
8	CONDOTTA	Corretto ed educato, rispetta le norme del vivere civile.
	PARTECIPAZIONE ALL'ATTIVITA' DIDATTICA	Segue con attenzione le tematiche proposte, anche se a volte in modo settoriale; discreta partecipazione (con il materiale adatto e compiti svolti) nella maggior parte delle discipline e nei confronti di altri interventi educativi.
	FREQUENZA, PUNTUALITA' E PARTECIPAZIONE	Frequenta con regolarità e rispetta quasi sempre gli orari; rari ritardi e/o uscite anticipate (per un numero di ore annuali comprese tra 105 e 156= da 16 a 25 giorni); giustificazioni portate il giorno del rientro dall'assenza.
	RISPETTO DEL REGOLAMENTO D'ISTITUTO	Rispetta sostanzialmente le norme del Regolamento d'Istituto.
	NOTE DISCIPLINARI	Non ha ricevuto note o sanzioni nell'arco di ogni periodo di suddivisione dell'anno scolastico.
	RISPETTO DEL PERSONALE, DEI COMPAGNI E DELLE STRUTTURE SCOLASTICHE	Rispetta il personale e i compagni, il materiale scolastico messo a disposizione e le strutture della scuola.
7	CONDOTTA	Sostanzialmente corretto, anche se a volte deve essere richiamato all'ordine; collabora solo se sollecitato.
	PARTECIPAZIONE ALL'ATTIVITA' DIDATTICA	Segue con attenzione ma in modo settoriale le tematiche proposte; l'impegno è a volte discontinuo; il coinvolgimento è alterno; discreta partecipazione al dialogo educativo.
	FREQUENZA, PUNTUALITA' E PARTECIPAZIONE	Frequenta in modo alquanto regolare e quasi sempre rispetta gli orari; giustificazioni qualche volta non riportate il giorno del rientro dall'assenza; poche entrate in ritardo e uscite anticipate al di fuori dei limiti consentiti (per un numero di ore annuali comprese tra 157 e 208 = da 26 a 34 giorni).

	RISPETTO DEL REGOLAMENTO D'ISTITUTO	Osserva per lo più, le norme del Regolamento d'Istituto e assume solo in parte la responsabilità dei propri doveri di alunno nei diversi contesti educativi.
	NOTE DISCIPLINARI	E' stato richiamato solo verbalmente (v. annotazione sul registro personale del docente).
	RISPETTO DEL PERSONALE, DEI COMPAGNI E DELLE STRUTTURE SCOLASTICHE	Non sempre utilizza correttamente le strutture scolastiche ma comunque non dimentica il rispetto dei ruoli.
6	CONDOTTA	Il comportamento non è sempre adeguato al contesto scolastico; non applica sempre le regole del corretto vivere civile, in classe e/o durante le uscite didattiche; disturba spesso lo svolgimento dell'attività scolastica e non sempre risponde prontamente alle richieste.
	PARTECIPAZIONE ALL'ATTIVITA' DIDATTICA	Rileva scarsa attenzione e partecipazione all'attività scolastica, mantenendosi ai margini di essa. Partecipazione alterna per la maggior parte delle discipline e verso altri interventi (scarsa precisione nel portare il materiale, nessuna puntualità nei compiti).
	FREQUENZA, PUNTUALITA' E PARTECIPAZIONE	Frequenta in modo non sempre regolare e, spesso non è puntuale nel rispettare gli orari; limitate astensioni collettive ed immotivate dalle lezioni (per un numero di ore annuali comprese tra 209 e 264= da 35 a 44 giorni).
	RISPETTO DEL REGOLAMENTO D'ISTITUTO	Frequenti inadempienze formalizzate nel rispetto del regolamento dell'Istituto, soprattutto per quanto riguarda alcune norme (es. uso del cellulare) e, in genere, non assume le responsabilità dei propri doveri di alunno nei diversi contesti educativi
	NOTE DISCIPLINARI	E' stato spesso ripreso verbalmente e ha riportato note disciplinari scritte e/o lievi sanzioni disciplinari.
	RISPETTO DEL PERSONALE, DEI COMPAGNI E DELLE STRUTTURE SCOLASTICHE	E' poco attento alle strutture scolastiche e dimentica spesso il rispetto dei ruoli.
5	CONDOTTA	Mantiene un comportamento non adeguato all'ambiente scolastico; non conosce o non rispetta le regole della normale convivenza civile; non controlla le proprie reazioni e non tiene conto dei suggerimenti e delle richieste; disturba in modo significativo lo svolgimento dell'attività scolastica; rapporti non corretti e manifestazioni gravi e frequenti di disturbo dell'attività didattica (richiami verbali, note e rapporti sul registro) non solo all'interno della scuola ma anche con l'invio di messaggi su rete, offensivi e lesivi della dignità dei compagni, dell'istituzione scolastica e dei propri rappresentanti.
	PARTECIPAZIONE ALL'ATTIVITA' DIDATTICA	Mostra un palese disinteresse per l'attività didattica in genere e scarsa considerazione per il lavoro svolto in classe.
	FREQUENZA, PUNTUALITA' E PARTECIPAZIONE	Frequenta in modo discontinuo ed è raramente puntuale; numerose astensioni collettive ed immotivate dalle lezioni.
	RISPETTO DEL REGOLAMENTO D'ISTITUTO	Non rispetta le norme del Regolamento d'Istituto e non si assume le proprie responsabilità. Comportamenti perseguiti dal Regolamento d'Istituto con sanzioni disciplinari e aggravati dalla mancata progressione, cambiamenti o miglioramenti nel comportamento e nel percorso di crescita e maturazione a seguito delle sanzioni irrogate, anche di natura educativa.

	NOTE DISCIPLINARI	Ha riportato diverse note disciplinari scritte e più sanzioni disciplinari che comportino l'allontanamento temporaneo dello studente dalla comunità scolastica per periodi superiori a quindici giorni.
	RISPETTO DEL PERSONALE, DEI COMPAGNI E DELLE STRUTTURE SCOLASTICHE	Utilizza in modo irresponsabile il materiale didattico e non rispetta i ruoli.
4	RISPETTO DEL REGOLAMENTO D'ISTITUTO	Viola e non rispetta la dignità delle persone; crea concrete situazioni di pericolo per l'incolumità degli altri.
	NOTE DISCIPLINARI	Ha riportato una sanzione del C.d.I. con l'allontanamento temporaneo dalla Comunità scolastica per un periodo superiore ai 15 giorni.

* in attuazione delle disposizioni introdotte dalla legge 150/2024 in materia di valutazione del comportamento degli studenti della Scuola secondaria di secondo grado qualora il candidato riporti una valutazione del comportamento pari a sei decimi, in sede di colloquio discuterà un elaborato critico in materia di cittadinanza attiva e solidale fondata sul rispetto dei principi costituzionali. La definizione dell'argomento oggetto dell'elaborato sarà effettuata dal Consiglio di classe nel corso dello scrutinio finale; l'assegnazione dell'elaborato ed eventuali altre indicazioni ritenute utili, anche in relazione a tempi e modalità di consegna, saranno comunicate al candidato entro il giorno successivo a quello in cui ha avuto luogo lo scrutinio stesso.

Limite minimo di frequenze e deroghe: ai sensi del DPR 122/09, art.14, c. 7 agli studenti di tutte le classi di istruzione secondaria di secondo grado è richiesta, ai fini della valutazione finale, la frequenza di almeno tre quarti dell'orario annuale personalizzato, il cui "mancato conseguimento comporta l'esclusione dallo scrutinio finale e la non ammissione alla classe successiva o all'esame finale di ciclo". Come chiarito dalla CM 20 del 4 marzo 2011, la base di riferimento per la determinazione del limite minimo di presenza consiste nella somma oraria annuale complessiva di tutte le discipline.

Ore settimanali	Ore annuali	Limite minimo di ore di frequenza (3/4 del monte ore annuale)	Limite massimo di ore di assenze (1/4 del monte ore annuale)
32	32×33 = 1056	792 (con religione)	264 (pari a 44 giorni)

Si precisa che entrano nel computo delle ore d'assenza anche quelle legate ad entrate posticipate e uscite anticipate dalle lezioni, non solo le giornate intere di assenza.

Il nostro istituto ha previsto, in sintonia con la norma, deroghe al suddetto limite di assenze solo in casi eccezionali, certi e documentati a fronte di:

- gravi motivi di salute adeguatamente documentati;
- terapie e/o cure programmate;
- donazioni di sangue;
- partecipazione ad attività sportive ed agonistiche organizzate da federazioni riconosciute dal C.O.N.I.;
- adesioni a confessioni religiose per le quali esistono specifiche intese che considerano il sabato come giorno di riposo;
- Viaggi per il rientro nel paese di origine di uno dei genitori per motivi legali o per inderogabili motivi di famiglia, autocertificati da un genitore e notificati al Dirigente.

Tutte le motivazioni devono essere preventivamente e, comunque, tempestivamente documentate secondo la normativa vigente al momento del rientro a scuola.

15. VERIFICHE E VALUTAZIONI EFFETTUATE IN VISTA DELL'ESAME DI STATO

Nei mesi di febbraio, maggio e giugno, per le quinte classi dell'Istituto sono state programmate delle simulazioni della prima e seconda prova scritta, elaborate dai docenti delle discipline coinvolte, sulla base delle indicazioni fornite Ordinanza Ministeriale n. 55 del 22 marzo 2024 e valutate secondo le griglie consultabili nel seguente paragrafo del presente documento. In particolare la tipologia di seconda prova somministrata è stata di tipo scrittae della durata massima di sei ore senza prova pratica e senza utilizzo dei laboratori, da svolgersi in un'unica giornata e non in due giorni, ciò nel pieno rispetto dei "Quadri di Riferimento" del decreto del Ministero dell'istruzione 15 giugno 2022, n.164.

Tali simulazioni sono state svolte nelle seguenti date:

Simulazioni della prima prova scritta: Italiano

1. 19/02/2025
2. 24/04/2025

Simulazioni della seconda prova scritta: Scienza e Cultura dell'alimentazione

1. 14/03/2025
2. 08/05/2025

Simulazione del colloquio orale

Prevista per i mesi di maggio/giugno.

16. Griglie di valutazione

Griglie di valutazione della prima prova scritta

Approvate in sede di collegio il 04/12/2024

Tipologia A: Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

<i>Candidato</i>		<i>Classe V SEZ.</i>
INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI
1. Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale.	● <i>Articolata e ricca, approfondita ed originale</i>	20
	● <i>Adeguata e coerente</i>	16
	● <i>Essenziale</i>	12
	● <i>Parziale e superficiale</i>	8
	● <i>Incoerente sul piano logico e disorganico</i>	4
2. Ricchezza, padronanza lessicale, correttezza grammaticale e uso corretto ed efficace della punteggiatura	● <i>Esposizione corretta con proprietà e ricchezza lessicale</i>	20
	● <i>Esposizione parzialmente corretta, sintassi chiara e scorrevole, lessico adeguato Lessico generico. Forma linguistica parzialmente corretta</i>	16
	● <i>Esposizione poco corretta, modesta padronanza linguistico-lessicale</i>	12
	● <i>Esposizione frammentaria con gravi errori morfo-sintattici e lessico inadeguato</i>	8
	● <i>Esposizione frammentaria con gravi errori morfo-sintattici e lessico inadeguato</i>	4
3. Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e di valutazioni personali	● <i>Osservazioni ampiamente motivate, conoscenze approfondite, concetti significativi ed apprezzabili</i>	20
	● <i>Osservazioni motivate, buone conoscenze, concetti significativi</i>	16
	● <i>Osservazioni sufficientemente motivate, conoscenze e idee non approfondite ma adeguate</i>	12
	● <i>Osservazioni non sempre esatte, conoscenze lacunose e idee superficiali Osservazioni carenti, conoscenze frammentarie, rielaborazione critica inesistente</i>	8
	● <i>Osservazioni non sempre esatte, conoscenze lacunose e idee superficiali Osservazioni carenti, conoscenze frammentarie, rielaborazione critica inesistente</i>	4
4. Rispetto dei vincoli posti nella consegna	● <i>Rispetta in modo puntuale ed efficace tutti i vincoli</i>	10
	● <i>Rispetta in modo adeguato tutti i vincoli</i>	8
	● <i>Rispetta quasi tutti i vincoli</i>	6
	● <i>Rispetta solo alcuni dei vincoli richiesti</i>	4
	● <i>Non rispetta alcun vincolo</i>	2
5. Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	● <i>Comprensione completa ed approfondita</i>	10
	● <i>Pertinente con riferimenti storico letterari adeguati</i>	8
	● <i>Semplice ed essenziale</i>	6
	● <i>Superficiale ed approssimativa</i>	4
	● <i>Confusa e lacunosa</i>	2
6. Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica	● <i>Completa ed approfondita</i>	10
	● <i>Adeguata e coerente</i>	8
	● <i>Essenziale</i>	6
	● <i>Comprensione ed analisi, confuse e lacunose</i>	4
	● <i>Assente o con gravissimi fraintendimenti</i>	2

7. Interpretazione corretta ed articolata del testo.	● <i>Interpretazione completa ed approfondita</i>	10
	● <i>Adeguata e coerente</i>	8
	● <i>Essenziale</i>	6
	● <i>Comprensione ed analisi, confuse e lacunose</i>	4
	● <i>Interpretazione del tutto scorretta</i>	2

Esito /100 p Esito _ /20 p

Tipologia B: Analisi e produzione di un testo argomentativo

Candidato _____ Classe V SEZ. _____

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTEGGIO
1. Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale.	● <i>Articolata e ricca, approfondita ed originale</i>	20
	● <i>Adeguata e coerente</i>	16
	● <i>Essenziale</i>	12
	● <i>Parziale e superficiale</i>	8
	● <i>Incoerente sul piano logico e disorganico</i>	4
2. Ricchezza, padronanza lessicale, correttezza grammaticale e uso corretto ed efficace della punteggiatura	● <i>Esposizione corretta con proprietà e ricchezza lessicale</i>	20
	● <i>Esposizione parzialmente corretta, sintassi chiara e scorrevole, lessico adeguato</i>	16
	● <i>Lessico generico. Forma linguistica parzialmente corretta</i>	12
	● <i>Esposizione poco corretta, modesta padronanza linguistico-lessicale</i>	8
	● <i>Esposizione frammentaria con gravi errori morfo-sintattici e lessico inadeguato</i>	4
3. Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e di valutazioni personali	● <i>Osservazioni ampiamente motivate, conoscenze approfondite, concetti significativi ed apprezzabili</i>	20
	● <i>Osservazioni motivate, buone conoscenze, concetti significativi</i>	16
	● <i>Osservazioni sufficientemente motivate, conoscenze e idee non approfondite ma adeguate</i>	12
	● <i>Osservazioni non sempre esatte, conoscenze lacunose e idee superficiali</i>	8
	● <i>Osservazioni carenti, conoscenze frammentarie, rielaborazione critica inesistente</i>	4
4. Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	● <i>Completa ed approfondita</i>	10
	● <i>Adeguata e pertinente</i>	8
	● <i>Semplice ed essenziale</i>	6
	● <i>Superficiale ed approssimativa</i>	4
	● <i>Assente o del tutto errata</i>	2
5. Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionato adoperando connettivi pertinenti.	● <i>Valida, approfondita e originale</i>	20
	● <i>Soddisfacente e coerente</i>	16
	● <i>Adeguata ed essenziale</i>	12
	● <i>Parziale e superficiale</i>	8
	● <i>Incoerente e disorganico</i>	4

6. Correttezze e congruenza dei riferimenti culturali per sostenere l'argomentazione	• Valida, approfondita e originale	10
	• Soddisfacente e coerente	8
	• Adeguata e essenziale	6
	• Parziale e superficiale	4
	• Lacunosa e inadeguata	2

Esito /100 p Esito _ /20 p

Tipologia C: Riflessione critica di carattere espositivo - argomentativo su tematiche di attualità
 Candidato/a _____ classe V Sez. _

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTEGGIO
1. Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale.	<ul style="list-style-type: none"> • Articolata e ricca, approfondita ed originale • Adeguata e coerente • Essenziale • Parziale e superficiale • Incoerente sul piano logico e disorganico 	20 16 12 8 4
2. Ricchezza, padronanza lessicale, correttezza grammaticale e uso corretto ed efficace della punteggiatura	<ul style="list-style-type: none"> • Esposizione corretta con proprietà e ricchezza lessicale • Esposizione parzialmente corretta, sintassi chiara e scorrevole, lessico adeguato • Lessico generico. Forma linguistica parzialmente corretta • Esposizione poco corretta, modesta padronanza linguistico-lessicale • Esposizione frammentaria con gravi errori morfo-sintattici e lessico inadeguato 	20 16 12 8 4
3. Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	<ul style="list-style-type: none"> • Osservazioni ampiamente motivate, conoscenze approfondite, concetti significativi ed apprezzabili • Osservazioni motivate, buone conoscenze, concetti significativi • Osservazioni sufficientemente motivate, conoscenze e idee non approfondite ma adeguate • Osservazioni non sempre esatte, conoscenze lacunose e idee superficiali • Osservazioni carenti, conoscenze frammentarie, rielaborazione critica inesistente 	20 16 12 8 4
4. Pertinenza alla traccia, coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	<ul style="list-style-type: none"> • Piena, approfondita ed originale • Adeguata e coerente • Essenziale • Parziale e superficiale • Testo non pertinente rispetto alla traccia 	10 8 6 4 2
5. Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione.	<ul style="list-style-type: none"> • Organico, coerente e coeso. • Ordinato e sostanzialmente coerente. • Adeguato, ma con qualche disomogeneità. • Frammentario, poco coeso e ripetitivo. • Incoerente e disorganico 	20 16 12 8 4

6. Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	● Conoscenze approfondite.	10
	● Buone conoscenze	8
	● Conoscenze essenziali	6
	● Conoscenze superficiali	4
	● Lacunose e inadeguate	2

Esito /100 p Esito /20 p

Griglia di valutazione della seconda prova scritta

Approvata in sede di Collegio Docenti in data 04/12/2024

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Livelli	DESCRITTORI	Punti	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	Non è in grado di cogliere, nemmeno per grandi linee, il significato del testo	0,50	
	II	È in grado parzialmente il significato del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del testo operativo.	1-1,50	
	III	È in grado di cogliere in modo corretto il significato del testo introduttivo o il testo professionale o i dati del contesto operativo	2	
	IV	È in grado di cogliere il significato completo del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del testo operativo mostrando capacità di attivare inferenze	2,50	
	V	È in grado di utilizzare in modo completo e profondo tutti gli aspetti del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del testo operativo mostrando elevata capacità di attivare inferenze	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	I	Non è in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato	1	
	II	È in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà gravi/lievi	1,50-3	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	3,5-4	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con coerenza, argomentando in modo chiaro e pertinente	4,50-5	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito	5,50-6	
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate	I	Non è in grado di utilizzare le competenze tecnico-professionali acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1-2	
	II	Utilizza le competenze tecnico-professionali in maniera limitata, operando in maniera	2,50-4	

ISTITUTO di ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
 "Salvatore Pugliatti" - Taormina

soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi		limitata, operando in modo stentato e/o con difficoltà gravi/lievi collegamenti concettuali e operativi		
	III	Utilizza le competenze tecnico-professionali in modo complessivamente corretto, mostrando adeguate capacità di operare collegamenti concettuali e operativi	4,50-5	
	IV	Utilizza le competenze tecnico-professionali adeguatamente, operando collegamenti concettuali e operativi, individuando opportune procedure nelle situazioni proposte	5,50-7	
	V	Utilizza le competenze tecnico-professionali con sicurezza, operando con coerenza collegamenti concettuali e operativi corretti/completi individuando le procedure più adeguate in tutte le situazioni proposte	7,50-8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1-1,50	
	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	
	IV	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3	

PUNTEGGIO TOTALE IN VENTESIMI_

17. IL COLLOQUIO

Per lo svolgimento del colloquio orale, il Consiglio di Classe farà riferimento all'art. 22 dell'Ordinanza Ministeriale n. 67 del 31 marzo 2025 concernente l'Esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2024/2025.

Per la valutazione del colloquio verrà pertanto utilizzata la seguente griglia, allegata alla sopracitata Ordinanza Ministeriale (Allegato A).

Per l'avvio e l'espletamento della prova orale della classe V°B, i documenti faranno riferimento ai seguenti nuclei tematici:

- Sostenibilità e biodiversità
- Diete Salutari
- I marchi di qualità alimentare
- Il patrimonio Agro-alimentare siciliano

17.1 Griglia di valutazione della prova orale (Allegato A)

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

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

18. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

Per gli alunni con disabilità che seguono la programmazione della classe per obiettivi minimi, non sono state predisposte prove d'esame equipollenti. Tuttavia, durante lo svolgimento delle prove, si richiede il supporto del docente di sostegno.

Si rimanda alla documentazione riservata allegata al presente documento.

PIANO DI LAVORO DEL DOCENTE

Prof.ssa EMANUELE FAZIO

SEDE TAORMINA

Disciplina LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Classe V[^] sez. B ENO

Libro di testo adottato: M. Sambugar - G. Salà, Tempo di Letteratura, vol. 3, Ed. Rizzoli - Nuova Italia

Obiettivi generali

- Analizzare testi poetici e narrativi della letteratura italiana tra Otto e Novecento.
- Comprendere l'evoluzione dei temi e dei linguaggi letterari.
- Riflettere su valori, ideologie e rappresentazioni dell'identità.
- Consolidare le abilità espositive e argomentative in vista dell'esame di stato.

L'età del Positivismo

- Il contesto socio-culturale dell'Italia postunitaria
- Naturalismo e Verismo
- Giovanni Verga e le sue opere principali
- Giosuè Carducci: *Pianto antico*, *San Martino*
- La Scapigliatura: Boito e tematiche principali
- Gabriele D'Annunzio: L'estetismo, *La pioggia nel pineto*, *Il piacere*, *Il notturno*
- Giovanni Pascoli: *X Agosto*, *Lavandare*, *Lampo*, *Il fanciullino*
- Crepuscolarismo: Gozzano
- Futurismo: Marinetti e il Manifesto
- Giuseppe Ungaretti: *Mattina*, *San Martino del Carso*, *Soldati*
- Italo Svevo: *La coscienza di Zeno*, la psicoanalisi
- Luigi Pirandello: *Il fu Mattia Pascal*, *Uno, nessuno e centomila*, *Sei personaggi in cerca d'autore*
- Eugenio Montale: *Ossi di seppia*, *Le occasioni*, *La bufera e altro*
- Salvatore Quasimodo: *Ed è subito sera*, *Giorno dopo giorno*
- La Divina Commedia: struttura generale, aspetti allegorici e didascalici

A.S. 2024/25 - Documento del Consiglio della Classe V[^] sez. B - Cucina

Collegamenti con l'ambito alberghiero

- Verga: il lavoro umile e dignitoso, le radici sociali.
- D'Annunzio: estetismo e culto del piacere sensoriale (esperienza, gusto, bellezza).
- Pascoli: natura, casa, cibo come simboli affettivi.
- Ungaretti: la memoria, l'essenzialità, il valore umano.
- Svevo: riflessione su abitudini, dipendenze, benessere psico-fisico.

Verifiche e metodi

- Verifiche scritte (analisi, argomentazione, comprensione)
- Verifiche orali (analisi e contestualizzazione)
- Percorsi interdisciplinari (con Educazione Civica e Storia)
- Preparazione alla prima prova e al colloquio d'Esame

La produzione scritta

- Tipologie di scrittura dell'Esame di Stato

Educazione Civica

- Violazione dei Diritti
- Lo sfruttamento del lavoro minorile
- Educazione alla legalità e alla cittadinanza attiva
- Tutela dell'ambiente e sviluppo sostenibile

Taormina, lì 15 Maggio 2025

Il Prof. Fazio Emanuele

PIANO DI LAVORO DEL DOCENTE

Prof.ssa EMANUELE FAZIO

SEDE TAORMINA

Disciplina STORIA - CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Classe V[^] sez. B ENO

Libro di testo adottato: M. Montanari, Il Tempo e le Cose, vol. 3, Edizioni Laterza

Finalità educative dell'adisciplina

- Riconoscere le ricadute degli eventi storici sulle problematiche del mondo moderno.
- Riconoscere la tolleranza come valore fondamentale, attraverso il confronto tra presente e passato.
- Utilizzare con precisione la terminologia specifica e individuare i nessi tra componenti sociali, politiche ed economiche.
- Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici, in chiave diacronica e sincronica.
- Riconoscere nei fenomeni storici l'applicazione di teorie politiche ed economiche.

Competenze trasversali di Educazione Civica

(Si fa riferimento alla programmazione del Consiglio di Classe)

Obiettivi generali

- Conoscere i principali eventi storici dal primo Novecento alla fine del XX secolo.
- Comprendere i fenomeni politici, economici e sociali del Novecento.
- Saper collocare fatti e processi storici nello spazio e nel tempo.
- Sviluppare il pensiero critico e la capacità di collegamento con l'attualità.
- Riconoscere il ruolo dell'individuo e della collettività nei cambiamenti storici.

Moduli e contenuti svolti (da gennaio 2025 a fine anno)

Modulo 1: La Belle Époque e la crisi del sistema liberale

A.S. 2024/25 - Documento del Consiglio di Classe V[^] sez. B - Cucina

- La secondarivoluzione industriale
- Destra e Sinistra storica
- L'età giolittiana
- Il logoramento degli antichi imperi

Modulo 2: La Prima guerra mondiale e la Rivoluzione russa

- Cause e alleanze
- Fronte occidentale e fronte orientale
- Il conflitto italiano e la 'vittoria mutilata'
- Conseguenze economiche, sociali e culturali
- La rivoluzione bolscevica: crisi dello zarismo, rivoluzioni del 1917, Lenin e il bolscevismo, guerra civile e nascita dell'URSS

Modulo 3: Il primo dopoguerra e l'ascesa dei totalitarismi

- Trattato di Versailles
- Inflazione, disoccupazione, crisi economica
- Il fascismo in Italia: origini, caratteristiche, violenza squadrista
- Il nazismo in Germania e la persecuzione antisemita

Modulo 4: La Seconda guerra mondiale

- Cause e fasi del conflitto
- La Shoah e i campi di sterminio
- La Resistenza e la Liberazione in Italia

Modulo 5: Il dopoguerra e il nuovo ordine mondiale

- Perdite umane e distruzioni materiali
- I processi di Norimberga
- ONU (1945) e Dichiarazione Universale dei Diritti Umani (1948)

Modulo 6: La divisione del mondo in blocchi e la Guerra Fredda

- Conferenze di Yalta e Potsdam
- Cortina di ferro
- Guerra Fredda: cause e caratteristiche
- Piano Marshall, dottrina Truman
- Nascita della NATO (1949) e del Patto di Varsavia (1955)

Taormina 15 Maggio 2025

Prof. Fazio Emanuele

PIANO DI LAVORO DEL DOCENTE

Prof. DE DOMENICO DANIELA

SEDE TAORMINA

Disciplina DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

Classe V[^] sez. B ENO

MODULO 1

- Il mercato turistico internazionale; i fattori che lo influenzano.
- Gli organismi e le fonti normative interne ed internazionali
- Le nuove tendenze del turismo italiano e mondiale

MODULO 2

- Il marketing: aspetti generali
- Differenze tra marketing strategico e marketing operativo
- Il marketing strategico: le fasi
- I fattori che influenzano le scelte di marketing sui prezzi, analisi della domanda e della concorrenza
- La segmentazione, il target e il posizionamento
- Come si determinano gli obiettivi strategici
- Il marketing operativo: leva del prezzo, canali di distribuzione comunicazione
- Il web marketing
- Strumenti del web marketing
- Il marketing plan

MODULO 3

- La pianificazione e programmazione:
- Le strategie d'impresa
- Vision e mission aziendale
- Il budget e differenze con il bilancio d'esercizio
- Il budget degli investimenti
- Il budget economico di un ristorante
- Il business plan
- Il piano degli investimenti
- Il piano finanziario
- Il bilancio di previsione

MODULO 4

- Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro
- Testo unico sulla Salute e sicurezza sul lavoro ; la normativa antincendi
- Le norme di igiene alimentare da parte del personale di settore
- Rintracciabilità e tracciabilità degli alimenti
- I meccanismi di controllo della filiera agro-alimentare
- Che cosa si intende per frode alimentare
- I marchi di qualità alimentare

Taormina 15.05.2025

La Prof.ssa De Domenico Daniela

Classe V^B ENO
Disciplina ED. CIVICA

- **Costituzione:** fondamento dei diritti e dei doveri, centralità della persona insieme ai valori di solidarietà, libertà e uguaglianza, cultura del lavoro, inclusione.
- 1. **Sostenibilità:** integrazione dei temi ambientali con la promozione della responsabilità verso il pianeta, il rispetto dell'ambiente, la cultura imprenditoriale, salute e benessere, educazione finanziaria e previdenziale.
- 2. **Diritti e doveri:** approfondimento dei diritti fondamentali e delle responsabilità civiche, enfatizzando il rispetto reciproco e la partecipazione democratica.
- 3. **Educazione alla legalità:** insegnamenti volti a comprendere le leggi e l'importanza del rispetto delle norme, con riferimento alla lotta contro ogni forma di illegalità.
- 4. **Inclusione sociale:** promozione della diversità e del rispetto per le differenze culturali, etniche e sociali.
- 5. **Cittadinanza digitale:** sviluppo delle competenze necessarie per navigare in modo sicuro e responsabile nel mondo digitale, il rispetto della privacy, i rischi del cyberbullismo, uso responsabile dei dispositivi elettronici e degli smartphone

DIRITTI E LIBERTA' FONDAMENTALI DELLA COSTITUZIONE ITALIANA

-I principi fondamentali su cui si fonda uno Stato democratico: evoluzione storico-giuridica dello Stato italiano

- la tutela dei diritti fondamentali nella Costituzione italiana

-I diritti negati nel mondo del lavoro: sfruttamento e discriminazioni con le schiavitù "moderne": caporalato e rider in Italia e sfruttamento per l'estrazione del cobalto nel bacino del Congo; lo sfruttamento dei minori in Italia e nel mondo

-obiettivo 8 agenda 2030. Concetto di lavoro dignitoso

- normativa a tutela dei lavoratori

- La sicurezza sul lavoro . il TUSL e la normativa sulla sicurezza di settore

-Dovere tributario Il fisco e la Costituzione Art. 53

-Partecipazione all'incontro con il direttore dell'Agenzia delle Entrate

CITTADINANZA ATTIVA:

-L'importanza della donazione del sangue: incontro con rappresentanti dell'AVIS

-Partecipazione al seminario di formazione Randstad "Il mio primo lavoro"

PIANO DI LAVORO DEL DOCENTE

Prof. DE DOMENICO DANIELA

SEDE TAORMINA

- Partecipazione all'incontro di formazione "Orientamento al lavoro"
- incontri con professionisti del settore
- Orientamento in uscita: Incontro in auditorium con i rappresentanti degli studenti dell'Università di Catania e Messina

-SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITA'

- Concetto di sviluppo sostenibile Agenda 2030 obiettivo 2
- Globalizzazione e tutela delle identità ed eccellenze territoriali-
- Il problema della globalizzazione sulle aziende e marchi italiani: il caso Lactalis
- Diritto alla salute art. 32.Cost.
- L'alcol : effetti
- The Mediterranean diet – Special diet for food allergies and intolerances Alternative diets - The food - Pyramid –

Il patrimonio agro-alimentare siciliano Sicile : la gastronomie et les produits certifiés DOP/IGP

I marchi di qualità siciliani Il disciplinare di produzione Sostenibilità in cucina: combattere lo spreco attraverso il recupero degli scarti

- Le frodi alimentari

-Cittadinanza digitale

La pandemia digitale: i rischi connessi all'abuso di tecnologia

Taormina 15/05/2024

La prof.ssa De Domenico Daniela

PIANO DI LAVORO DEL DOCENTE
Prof. BONACCORSO RICCARDO
SEDE Taormina

Disciplina LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI settore CUCINA
Classe V^B ENO

1. Agricoltura biologica, filiera corta e km0, approfondimenti dall'anno precedente:

Individuare l'evoluzione della filiera alimentare e dell'agricoltura biologica.
Conoscere l'importanza dei prodotti locali, e di stagione(mercato del contadino).
Conoscere l'importanza della stagionalità dei prodotti, attraverso la classificazione degli ortaggi

2. Allergie e intolleranze alimentari:

Acquisire consapevolezza delle maggiori allergie e intolleranze alimentari.
Conoscere i corretti stili alimentari ,le abitudini e l'insorgere di eventuali patologie.
Conoscere gli alimenti che sono particolarmente a rischio

3. I sistemi di produzione, le attrezzature, la sicurezza sui luoghi di lavoro

I prodotti certificati IGP, DOP, IGP
La filiera alimentare, i prodotti tipici della Regione Sicilia

4. L'igiene e la sicurezza in cucina:

Applicare tecniche e utilizzare strumenti del reparto di Cucina e del reparto di Pasticceria, applicando tutte le norme igieniche e di sicurezza.
Conoscere e sapere applicare i sistemi di detersione, sanificazione e autocontrollo alimentare.
Conoscere i 7 principi dell'haccp
Sapere individuare i principali punti critici di controllo
Sapere applicare le principali norme di sicurezza

5. Il catering:

Definizione della parola "Catering"
La normativa e le caratteristiche delle attività di Catering
Modalità di servizio del Catering e le principali attrezzature utilizzate

6. Il banqueting:

Definizione della parola " Banqueting"

Differenze sostanziali tra Catering e Banqueting

Modalità di servizio e relative figure professionali

Principale attrezzature utilizzate

Conoscere le regole fondamentali del servizio

Conoscere gli aspetti normativi e organizzativi del servizio

7. Il Buffet, l'attrezzatura e le decorazioni:

Conoscere gli ingredienti fondamentali impiegati per la realizzazione di soggetti artistici

Conoscere le linee artistiche per realizzare decori

La disposizione dei tavoli del Buffet

Le principali attrezzature per la realizzazione del servizio

Taormina, li 15/05/2025

Prof. Bonaccorso Riccardo

**Prof. SAMMARTINO
SALVATORE
SEDE TAORMINA**

**Disciplina MATEMATICA
Classe V^B ENO**

Argomenti di ripasso.

Equazioni e disequazioni di secondo grado.

Funzione reale di variabile reale.

Le funzioni e le loro proprietà.

Funzioni algebriche. Dominio della funzione algebrica razionale e irrazionale, intera e fratta.

Le intersezioni con gli assi cartesiani.

Studio del segno di una funzione.

Limiti di funzioni.

Calcolo dei limiti. Operazioni con i limiti. Forma indeterminata infinito su infinito. Cenni alla forma indeterminata zero su zero. Le funzioni continue. La ricerca degli asintoti. Il grafico probabile di una funzione.

Derivata di una funzione.

La derivata di una funzione. Derivabilità di una funzione. Le derivate fondamentali. Regola di derivazione del prodotto e regola di derivazione del rapporto. Derivate di ordine superiore al primo.

Crescenza e decrescenza. Massimi e minimi di una funzione.

Studio della crescita e decrescenza. Ricerca dei punti di massimo e di minimo di una funzione.

Concavità e convessità. Flessi.

Flessi orizzontali e derivata prima. Flessi e derivata seconda.

Applicazioni delle funzioni in campo economico.

Scelta tra due alternative rappresentabili mediante due funzioni lineari.

Taormina 15 maggio 2025

Prof. Salvatore Sammartino

Prof. PARISI MARIA
SEDE TAORMINA

Disciplina INGLESE
Classe V^AB ENO

UDA N.1: GIOCANDO CON LA SICUREZZA SI PERDE SEMPRE.

UDA N. 2: MANGIARE BENE PER VIVERE MEGLIO.

UDA N. 2: MODULE 9: Food and Health

UNIT 1: Healthy eating

- A healthy lifestyle pag. 240
- The food pyramid pag. 243
- Food groups pag. 244
- Ealthy plates pagg. 246, 247
-

UNIT 2: Diets

- The Mediterranean diet pag. 250
- Advantages of the Mediterranean diet pag. 251
- Speial dities for food allergies and intolerances pag. 252
- Alternative diets pag. 255

UDA N. 1: MODULE 10: Food safety and hygiene

UNIT 1: Food hygiene

- Food contamination pag. 268
- Food poisoning pag. 271
- Safe food storage and handling pag. 273
- Good storage and food classification pag. 275

UNIT2: Food safety measures

- Food preservation pag. 278
- Food packaging pag. 279
- The HACCP system pag. 281
- The HACCP principles pag. 283

MODULE 11:Think globally, eat locally

UNIT 2: Reaponsible food consumption

- Promoting a sustainable diet pag. 302
- Sustainable food pag. 303
- Organic food pag. 303
- GMOs pag. 304
- The philosophy of slow food pag. 305
- 0 km food pag. 306

Taormina lì, 15 maggio 2025

L'INSEGNANTE

Prof.ssa Parisi Maria

PIANO DI LAVORO DEL DOCENTE

Prof. Scalisi Davide
SEDE TAORMINA

Disciplina SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Classe V^B ENO

OBIETTIVI DISCIPLINARI

- *Conoscere i fattori responsabili dell'alterazione degli alimenti*
- *Conoscere la classificazione e le proprietà essenziali degli additivi chimici*
- *Conoscere le principali cause della contaminazione chimica degli alimenti*
- *Conoscere le principali contaminazioni biologiche*
- *Conoscere le norme generali sulla qualità nel settore agro-alimentare*
- *Conoscere i criteri essenziali per la costruzione di una dieta, i LARN e le Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana*
- *Conoscere i più diffusi modelli alimentari*
- *Conoscere cause e conseguenze di obesità, ipercolesterolemia, ipertensione, diabete*

Competenze

Competenze disciplinari

- *Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico*
- *Saper distinguere le malattie di origine alimentare più comuni*
- *Saper applicare le norme igieniche atte a prevenire le contaminazioni e la trasmissione di malattie infettive*
- *Saper applicare, almeno su modelli teorici, il sistema HACCP*
- *Saper determinare il fabbisogno energetico e di nutrienti di un individuo sano*
- *Saper leggere ed interpretare le tabelle LARN e le tabelle di composizione chimica degli alimenti*
- *Saper elaborare una dieta razionale ed equilibrata per persone sane*
- *Saper individuare i più importanti correttivi dietetici in caso di patologie significative*
- *Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera*
- *Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico*
- *Agire nel sistema qualità relativo alla filiera produttiva di interesse*

Contenuti

MODULI DISCIPLINARI

Modulo 1: IGIENE DEGLI ALIMENTI

U.D. 1.1 Contaminazione chimica e fisica degli alimenti

Classificazione degli additivi alimentari e DGA

Contaminazioni chimiche: da metalli pesanti piombo, mercurio e cadmio, da pesticidi e fertilizzanti, principali Moca: migrazione globale e specifica, vetro, acciaio inox alluminio

Contaminazione da idrocarburi policiclici aromatici o IPA

Contaminazioni radioattive

U.D. 1.2 La contaminazione biologica

Modalità di contaminazione

Prioni e malattie prioniche. La BSE

I virus e l'epatite A

I batteri. Classificazione. Riproduzione batterica. Crescita batterica

Infezioni alimentari. Tossinfezioni alimentari. Intossicazioni alimentari

Principali malattie batteriche di origine alimentare. La Salmonellosi. Tossinfezione da stafilococco.

Botulismo. Tossinfezione da *Clostridium perfringens*. La Listeriosi. Tifo e paratifo. Il Colera. Escherichia coli.

Funghi microscopici: lieviti e muffe. Le micotossine

Infestazioni da Protozoi e Metazoi (cenni). La Tenia solium e Tenia saginata. *Anisakis simplex*. Toxoplasmosi

U.D. 1.3 Il controllo igienico degli alimenti

Il Pacchetto Igiene

Igiene del personale e dei locali.

Il sistema HACCP

Modulo 2: SICUREZZA E QUALITA' DEGLI ALIMENTI**U.D. 2.1 Sicurezza e frodi alimentari**

I riferimenti normativi

Le frodi alimentari. Frodi sanitarie e frodi commerciali

U.D. 2.2 La qualità degli alimenti

Qualità alimentare: organolettica, chimica, nutrizionale, microbiologica, legale, tecnologica e commerciale.

I sistemi di qualità e le certificazioni

Le denominazioni di origine: DOP, IGP, STG

Modulo 3: DIETETICA, DIETOLOGIA E DIETOTERAPIA**U.D. 3.1 LARN e dieta equilibrata**

I livelli di assunzione di riferimento di nutrienti ed energia

La ripartizione dell'energia giornaliera in base ai LARN

Le linee guida per una sana alimentazione italiana

U.D. 3.2 DIETOLOGIA

La dieta nelle diverse fasce di età;

Le diete specifiche (in gravidanza, durante l'allattamento)

Le diete particolari (La dieta mediterranea, vegetariana)

U.D. 3.3 DIETOTERAPIA

L'importanza dell'alimentazione nella prevenzione delle patologie cronico-degenerative (cenni): Obesità;

Ipercolesterolemia e aterosclerosi; Ipertensione; Diabete

Libro di testo: A. MACHADO –*SCIENZA E CULTURA dell'ALIMENTAZIONE 5°ANNO*

Enogastronomia – Sala e Vendita— Poseidonia Scuola

Taormina 15 Maggio 2025

FIRMA

Docente Prof. Scalisi Davide

PROGRAMMA SVOLTO DEL DOCENTE

Prof.ssa FAMA' ANTONELLA
SEDE TAORMINA

Disciplina LINGUA FRANCESE

Classe V^AB ENO

Libro di testo: Marina Zanotti / Marie-Blanche Paour « *Passion Chef et Pâtissier* » editrice San marco

Au cours de l'année scolaire on a révisé, consolidé, appris :
structures grammaticales, verbes, phonétique, accentuation

Savoir faire...

Activités langagières autour de la préparation d'une recette: ingrédients, ustensiles, verbes :

- Comprendre, décrire et écrire les étapes d'une recette
- Lire ou regarder/écouter la préparation d'une recette et retrouver/noter les ingrédients utilisés, les temps de préparation et de cuisson, les ustensiles utilisés
- Choisir les ustensiles selon leur fonction
- Reconnaître et utiliser les verbes de la cuisine les plus utilisés, les verbes de la cuisson et leurs définitions, les verbes de la préparation d'une recette

Les principes d'une alimentation saine et équilibrée

- Manger un peu de tout c'est bien manger
- Le régime végétarien
- Les bienfaits des légumes pour notre santé

Fonctions

- Reconnaître les bienfaits d'une alimentation variée
- Reconnaître les aliments bénéfiques pour la santé
- Reconnaître les bienfaits des légumes pour notre santé

Les différentes méthodes de cuisson

- Modes de cuisson
- Procédés
- Les 5 avantages de la cuisson

Fonctions

- Associer le mode de cuisson à son procédé
- Choisir la méthode de cuisson selon les aliments
- Choisir le matériel pour la cuisson de chaque aliment

Itinéraires gastronomiques : la Sicile

- Se régaler avec la cuisine sicilienne
- La cuisine sicilienne en 10 recettes traditionnelles
- Les produits siciliens certifiés DOP/IGP

Fonctions

- Reconnaître les recettes traditionnelles
- Décrire la préparation des arancinis, des pâtes aux sardines, des cannolis
- Reconnaître les produits siciliens certifiés DOP/IGP
- Associer les produits de Sicile aux plats typiques de la tradition locale

Civilisation et actualité

- Les traditions culinaires de Noël
- Qu'est-ce qu'un Haïku / Composer un Haïku en langue française
- Justice. L'Italie va inscrire le féminicide dans son Code pénal
- 15 avril 2025 Journée du « Made in Italy »

UDA 1 -Le système HACCP

UDA 2 -La pyramide alimentaire

EDUCAZIONE CIVICA – Agroalimentaire : Le *Made in Italy* en guerre contre l'*Italian sounding*

Taormina, 15/05/2025

Prof.ssa Antonella Famà

PIANO DI LAVORO DEL DOCENTE
Prof. IMBUSCUSO CRISTINA SEDE
TAORMINA

Disciplina LABORATORIO ENOGASTRONOMICO SETTORE SALA E VENDITA
Classe V^B ENO

MODULI	ARGOMENTI
Modulo 0	Illustrazione dei contenuti di 5° anno e delle competenze in uscita. Ripasso di contenuti essenziali già trattati nel 4° anno
Modulo 1 La struttura ristorativa	La progettazione della sala ristorante
Modulo 2 Il menù come strumento di vendita	Le funzioni del menù I tipi di menù
Modulo 3 Il Banqueting e il Catering	I banchetti ed il servizio Organizzazione evento / allestimento Buffet
Modulo 4 Il cliente e la vendita	4.1 La comunicazione
Modulo 5 I Liquori e Distillati	La Distillazione I Liquori e gli amari
Modulo 6 L ' Enologia	I vini e l'enologia nazionale ed europea L'analisi sensoriale L'abbinamento cibo vino.

Taormina, lì 15 maggio 2025

Prof.ssa Imbiscuso Cristina

PIANO DI LAVORO DEL DOCENTE Prof. STRACUZZI MARIA ANTONIETTA SEDE TAORMINA
Disciplina SCIENZE MOTORIE Classe V^B ENO

Libro di testo: Del Nista - Parker - Tasselli "Il corpo e i suoi linguaggi" Casa editrice: G. D'Anna

U.D.A. n.1: Potenziamiento fisiologico

Obiettivi	Competenze	Contenuti
Conoscere e migliorare le capacità motorie.	Sapere svolgere compiti motori in base alla situazione di partenza. Utilizzare in modo adeguato le abilità motorie sviluppate. Essere responsabile nel ruolo di studente.	Modificazioni fisiologiche legate al riscaldamento muscolare. Tecnica dei rispettivi movimenti affinché un gesto sia più funzionale ed efficace possibile. Qualità motorie e loro caratteristiche : capacità condizionali : forza, resistenza, velocità, mobilità articolare. Capacità coordinative : apprendimento, adattamento, coordinazione. Fattori che permettono di sviluppare le varie capacità motorie. Potenziamiento delle capacità coordinative e condizionali: - esercitazioni per il miglioramento della funzione cardio-respiratoria: marcia, corse, andature ginnastiche, esercizi di preatletica generale, esercizi per il miglioramento della resistenza generale e specifica a corpo libero e con piccoli attrezzi; - esercizi per il rafforzamento della potenza muscolare,

U.D.A. n.2: Sport

Obiettivi	Competenze	Contenuti
Conoscere e praticare sport individuali e di squadra. Favorire la socializzazione, la collaborazione ed il rispetto delle regole. Promuovere attività	Eseguire i fondamentali di alcune discipline sportive. Utilizzare tattiche e strategie di gioco. Organizzare le conoscenze acquisite per	Discipline sportive individuali: tennistavolo. Calcio: fondamentali individuali, regole di gioco e ruoli dell'arbitro. Pallavolo: fondamentali individuali, regole di gioco e ruoli funzionali dell'arbitro. Valore educativo e sociale dello sport.

U.D.A. n.3: Corpo umano e tutela della salute

Obiettivi	Competenze	Contenuti
Conoscere il proprio corpo e formare nei giovani una coscienza nuova in tema di tutela della salute.	Prendere coscienza del proprio corpo e della sua funzionalità. Prendere consapevolezza dei benefici dell'attività motoria sui vari organi e apparati. Assumere	Cenni sulla differenza fra tessuti, organi, sistemi ed apparati. Sistema scheletrico: organi, struttura e funzione. Apparato articolare: organi, struttura e funzione. Apparato cardiocircolatorio: organi, struttura e funzione. Apparato respiratorio: organi, struttura e funzione. Sistema muscolare: le proprietà del muscolo, tipi di muscolo, struttura del muscolo scheletrico e contrazione

Taormina 15/05/2024

Prof.ssa Maria Antonietta Stracuzzi

PIANO DI LAVORO DEL DOCENTE

Prof. D'AGOSTINO CLETO

SEDE Taormina

Disciplina RELIGIONE CATTOLICA

Classe V^B ENO

ETICA DELLA VITA

- Modelli e valori della nostra cultura
- Le diverse tipologie di etica
- Etica religiosa e laica: differenze e convergenze
- La coscienza ed il discernimento

- **IL RISPETTO DELLA VITA**

- I principi della Bioetica
- La concezione cristiana della vita
- La difesa della vita sin dal concepimento
- La fecondazione assistita
- Eutanasia

- **VERSO UN PROGETTO DI VITA**

- Il valore come fattore motivazionale delle scelte di vita
- I valori di ieri e di oggi
- I valori in cui credono i giovani di oggi
- I valori che fondano le relazioni umane
- Il valore della solidarietà nella società di oggi
- Una forma di solidarietà: il Volontariato

Libro di testo

Titolo: A Lauto Convito Editore:
EDB Scuola

Taormina, 15/05/2025

Prof. Cleto D'Agostino