



Ministero dell'Istruzione

Istituto Istruzione Secondaria Superiore Lercara Friddi

Viale Pietro Scaglione n. 24 - 90025 Lercara Friddi (PA) tel. 0918213969 fax 0918211224
Codice meccanografico PAIS01100C Codice Fiscale 97173690823
Email: pais01100c@istruzione.it - PEC pais01100c@pec.istruzione.it
Sito web: www.iislercarafriddi.edu.it

A.S. 2025-2026

CLASSE 5P Articolazione Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE ai sensi dell'art. 10 dell'O.M. 54 del 26 marzo 2026



Approvato dal C.d.C. nella seduta del 14/05/2026
Pubblicato all'Albo prot. n. _____ del __/05/2026
La docente coordinatrice di classe
Prof.ssa Maria Chiara Salemi

La Dirigente Scolastica
Prof.ssa Giovanna Lascari

	Riferimenti normativi a.s. 2025-2026	
	<p>Decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 62 Decreto-legge 9 settembre 2025, n. 127, concernente "Misure urgenti per la riforma dell'esame di Stato del secondo ciclo di istruzione e per il regolare avvio dell'anno scolastico 2025/2026", convertito, con modificazioni, dalla legge 30 ottobre 2025, n. 164</p> <p>Decreto del Ministro dell'istruzione e del merito 9 gennaio 2026, n. 3 Decreto del Ministro dell'istruzione e del merito 29 gennaio 2026, n. 13 Decreto del Ministro dell'istruzione e del merito 18 febbraio 2026, n. 28</p> <p>Nota MIM n. 90455 del 25 marzo 2026 Ordinanza Ministeriale n. 54 del 26 marzo 2026</p>	
	INDICE	Pag.
1.	DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE	
	1.1 Breve descrizione del contesto	
	1.2 Presentazione Istituto	
	1.3 Il profilo culturale, educativo e professionale dell'Istituto Professionale	
	1.4 Profilo culturale e risultati di apprendimento dei percorsi del settore professionale	
	1.5 Profilo professionale del diplomato dell'Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (IPSEOA) articolazione Enogastronomia e servizi di sala e vendita	
2.	INFORMAZIONI SULLA CLASSE	
	2.1 Composizione del consiglio di classe	
	2.2 Designazione commissari/e interni/e agli Esami di Stato	
	2.3 Variazione del consiglio di classe	
	2.4 Profilo generale della classe	
	2.5 Presentazione della classe	
	2.6 Partecipazione delle famiglie	
3.	PERCORSO FORMATIVO DELLA CLASSE	
	3.1 Educazione Civica	
	3.2 Competenze di cittadinanza	

	3.3 Competenze specifiche per dipartimento	
	3.4 Competenze trasversali per dipartimento	
	3.5 Comportamenti comuni del consiglio di classe nei confronti della classe	
	3.6 Obiettivi socio affettivi/comportamentali	
	3.7 Verifica e valutazione	
	3.8 Strumenti di valutazione	
	3.9 Tabella di corrispondenza tra voti e livelli di apprendimento per la valutazione intermedia e finale	
	3.10 Valutazione della condotta	
	3.11 Attività Extracurricolari e viaggi d'istruzione	
	3.12 Il percorso triennale per le competenze trasversali e per l'orientamento	
	3.13 Attività, percorsi e progetti svolti nell'ambito dell'Educazione Civica	
	3.14 Griglia di valutazione di Educazione Civica	
	3.15 Il curriculum dello studente	
4.	LA VALUTAZIONE DELLA CLASSE	
	4.1 Attribuzione del credito formativo e del credito scolastico	
	4.2 Attività effettuate in vista degli Esami di Stato	
	4.3 Valutazione del colloquio	
5.	CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI	
	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Religione e Materia Alternativa</i> - <i>Lingua e letteratura italiana</i> - <i>Storia</i> - <i>Lingua inglese</i> - <i>Lingua francese</i> - <i>Matematica</i> - <i>Scienze Motorie e Sportive</i> - <i>Scienza e cultura dell'alimentazione</i> - <i>Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive</i> - <i>Laboratorio di enogastronomia- Settore cucina</i> - <i>Laboratorio di enogastronomia- Settore sala e vendita</i> 	

ALLEGATI AL DOCUMENTO	
------------------------------	--

A. Elenco studenti/studentesse

B. Griglie di valutazione delle prove scritte

C. Griglia di valutazione della prova orale

D. FSL

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

1.1 Breve descrizione del contesto

L'Istituto Professionale Per i Servizi Enogastronomici e l'Ospitalità Alberghiera di Alia è una realtà scolastica per quanti intendono acquisire una solida formazione professionale e una buona preparazione culturale. Nonostante la sua specificità, che orienta gli studenti verso le attività produttive, consente altresì il proseguimento degli studi universitari.

La Scuola dispone di aule per lo svolgimento delle lezioni, di laboratori di sala e cucina per le esercitazioni professionalizzanti, nonché di aule informatiche, palestra e auditorium.

Il nostro Istituto sviluppa la propria offerta formativa sulla considerazione che una scuola moderna deve formare una cultura di base attuale, per cui si pone i seguenti obiettivi:

- Far acquisire agli allievi le conoscenze e le competenze connesse con le figure professionali previste dal curriculum, sviluppandone le capacità operative;
- Curare lo sviluppo di una cultura d'impresa che consenta una più consapevole partecipazione al processo produttivo aziendale e che stimoli l'iniziativa imprenditoriale come possibile sbocco occupazionale alternativo al lavoro dipendente;
- Familiarizzare con le nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione quali presupposti fondamentali per una partecipazione attiva alla vita economica;
- Far acquisire una preparazione linguistica che faciliti gli scambi di esperienze con culture ed economie comunitarie;
- Curare negli allievi la formazione di una personalità improntata al rispetto delle diversità, alla tutela della salute e dell'ambiente ed in generale alla partecipazione attiva alla vita sociale;
- Integrare la crescita individuale in stretto collegamento con il territorio.

1.2 Presentazione dell'Istituto

Il nostro Istituto, unico nell'identità e nell'organizzazione sistemica, vanta un'offerta formativa variegata che riflette, in parte, la storia e le diverse richieste di adattamento alle esigenze del territorio in cui sono ubicate le diverse sedi associate:

Lercara Friddi (sede centrale), paese particolarmente vocato al commercio e all'imprenditoria, rappresenta oggi, per i paesi limitrofi, polo di riferimento non solo per la formazione liceale ma anche in ambito sanitario, previdenziale e per gli acquisti al dettaglio. Il Liceo Scientifico viene fondato nel 1962 come sezione staccata del Liceo Cannizzaro di Palermo; diviene autonomo nel 1973 e nel 1982 assume il nome del matematico lercarese "Mauro Picone". L'offerta formativa dell'Istituto si arricchisce nel tempo: nel 1994 con l'istituzione del Liceo ad indirizzo Socio-Psico- Pedagogico, sperimentazione Brocca, oggi Liceo delle Scienze Umane; nel 2008 con l'istituzione del Liceo Classico.

Alia, paese con una tradizionale attitudine verso la produzione agricola e artigianale, ubicato nell'entroterra dell'isola, con un tessuto sociale ed economico fragile, reclama attenzione per formare e motivare giovani generazioni, affinché guardino al loro territorio con ottimismo e fiducia. Ricco di risorse naturali e archeologiche, da qualche anno attrae per forme di turismo culturale, artistico ed enogastronomico. L'Istituto Tecnico per Ragionieri viene istituito nel lontano 1976 nei locali della Parrocchia, come sede staccata dell'Istituto Don Luigi Sturzo di Bagheria; in seguito diviene parte dell'Istituto Stenio di Termini Imerese e poi sede associata dell'IIS Lercara Friddi nel 2001. Oggi il territorio offre una formazione professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, l'I.P.S.E.O.A. che opera dal 2011 a cui si annette, nel 2018 il corso serale in regime di sussidiarietà con il CPIA di Termini Imerese.

Prizzi, l'Istituto Tecnico per Geometri viene istituito nel 1982 come sede staccata dell'I.T.C. di Bisacchino (PA); sarà successivamente chiamato "Don Calogero Di Vincenti". Alla fine degli anni '80 l'Istituto incrementa l'offerta formativa con l'istituzione del corso commerciale. Nel 2002 con la consegna, da parte della Provincia Regionale di Palermo, del nuovo Istituto sito in C/da Catusi, vengono

potenziate le dotazioni tecnologiche e formative che porteranno nel 2005 all'attivazione del corso industriale in Elettronica e Elettrotecnica. Nel 2014 viene attivato un altro corso del settore tecnologico in Agraria, Agroalimentare e Agroindustria – articolazione Produzioni e Trasformazioni. Nel 2019 il corso del settore economico Amministrazione, Finanza e Marketing, viene riconvertito in Chimica, Materiali e Biotecnologie – articolazione Biotecnologie Sanitarie.

Vicari, paese medievale, antico polo commerciale e agricolo, oggi rivendica un ruolo prioritario in ambito turistico e gastronomico. Le attività imprenditoriali locali operano prevalentemente nel settore agricolo e artigianale, con poche realtà apprezzabili per dimensione e valore economico. Il paese offre da sempre una formazione tecnica: l'Istituto per Geometri nasce nel 1975 come sede staccata dell'Istituto Filippo Parlatore di Palermo e ha rappresentato, per lunghi anni, l'unico punto di riferimento per i paesi limitrofi, con una popolazione scolastica originariamente apprezzabile ma che nel tempo si è ridotta in maniera considerevole. In occasione del 75° anniversario della parrocchia, un'iniziativa di solidarietà, porterà alla costruzione di due classi staccate a Niabura, in Africa. Nel 2020 viene istituito un percorso di secondo livello serale (istruzione per adulti), che ha ricevuto un feedback, in termini di numero di iscritti e regolarità della frequenza, particolarmente elevato. A partire dall'a.s. 2022-2023, il Collegio Docenti, ha deliberato, ai sensi dell'autonomia scolastica ex DPR 275/99, sfruttando la flessibilità organizzazione e didattica, l'attivazione della curvatura, per l'indirizzo CAT (Costruzione, Ambiente e Territorio), denominata: "Edifici Smart ed ecosostenibili", al fine di rispondere alle esigenze del contesto territoriale di riferimento orientato alla riqualificazione ed efficientamento energetico degli edifici. La conoscenza del territorio, dell'ambiente e dello spazio edificato, con particolare attenzione al miglioramento della qualità della vita negli ambienti urbani e la riqualificazione energetica degli edifici esistenti, rappresenta una delle principali sfide poste nell'ambito dello sviluppo sostenibile dai goals 11 - "Città e comunità sostenibili" e 12- "Consumo e produzione responsabile" dell'Agenda 2030.

Valledolmo, paese dinamico e attivo in ambito agricolo, rinomato nel comprensorio per gli eventi fieristici, offre al territorio una formazione classica. La nascita della sezione associata al Liceo Classico Mandralisca di Cefalù, risale al 1990, in seguito a un'ordinanza del Ministro della Pubblica Istruzione, Sergio Mattarella. Nel 1995 il Liceo di Valledolmo diviene sezione del Liceo "Mauro Picone" di Lercara Friddi. Nel corso degli anni il numero degli iscritti è variato da

alcune decine ad un centinaio di studenti, riducendosi poi progressivamente anche a causa di un bacino di utenza ristretto ai soli paesi di Alia, Caltavuturo e Valledlunga. Il Liceo rappresenta oggi una grande fucina di talenti; ha sempre vantato un'utenza responsabile e impegnata nelle attività didattiche, formando molti giovani che si sono distinti in vari ambiti professionali, offrendo al territorio figure di grande rilievo sul piano sociale, economico e politico. Nel vasto territorio di interesse del nostro Istituto, si apprezzano importanti risorse naturali, artistiche, archeologiche e paesaggistiche (Parco dei Monti Sicani, Grotte della Gurfa, Castello medioevale di Vicari, Sito Archeologico di Hippana, Miniere di zolfo di Lercara Friddi), che suggeriscono una potenziale richiesta di formazione in ambito artistico/turistico. Il settore edilizio, anche grazie agli incentivi "green", ha registrato una crescita per investimenti nella riqualificazione energetica degli edifici e nella produzione energetica da fonti rinnovabili. La mancanza di un sistema viario efficiente, danneggiato annualmente da eventi atmosferici di ampia portata, in rifacimento ma con tempistiche incontrollate, scoraggia l'avvio di nuove attività economiche. La bassa densità imprenditoriale, specialmente in alcuni Comuni del bacino di utenza, rende fragile il potenziamento dei percorsi PCTO in ambito aziendale. Rispetto ai dati provinciali che registrano una percentuale elevata, il tasso di immigrazione è mediamente più basso, il che conferma l'identità culturale di una popolazione strettamente legata al territorio di origine; il tasso di disoccupazione è piuttosto alto, tanto da rappresentare una leva per l'emigrazione soprattutto giovanile. La distribuzione degli studenti e delle studentesse nei vari indirizzi rispetto al punteggio conseguito a completamento del percorso di istruzione di primo grado, evidenzia una tendenza, in generale, degli/delle allievi/e con competenze di livello base a preferire gli Istituti tecnici e professionali, con ricadute sulla variabilità dei risultati di apprendimento tra le sedi.

1.3 Il profilo culturale, educativo e professionale degli Istituti Professionali

L'identità degli Istituti Professionali si fonda sull'integrazione tra una solida base di istruzione generale e una cultura professionale specialistica. L'indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità/accoglienza e i servizi enogastronomici, attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi volti a valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali e artigianali del territorio, unitamente alla tipicità dei prodotti. La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie negli ambiti della produzione, dell'erogazione, della gestione, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore. Il percorso è orientato alla personalizzazione dell'apprendimento, garantendo una formazione flessibile e coerente con le innovazioni del mercato del lavoro.

1.4 Profilo culturale e risultati di apprendimento dei percorsi del settore Professionale

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera" raggiunge risultati di apprendimento che gli consentono di agire con autonomia e responsabilità nei contesti operativi. In particolare, è in grado di:

- Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità.
- Organizzare le attività di pertinenza in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alla gestione delle risorse umane.
- Applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro (D.Lgs. 81/08 e protocolli HACCP).
- Utilizzare tecniche di comunicazione e relazione professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio, comunicando efficacemente in almeno due lingue straniere.
- Reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi attraverso il ricorso a strumenti informatici e programmi applicativi gestionali.
- Attivare sinergie tra i servizi di accoglienza e quelli enogastronomici, curando la progettazione di eventi per valorizzare le risorse ambientali, culturali e la tipicità dei prodotti locali.

1.5 Profilo professionale del diplomato dell' Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Al termine del percorso quinquennale, i diplomati conseguono il Diploma di Stato

in Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (EQF4). Tale titolo, caratterizzato da una spiccata polivalenza che permette di operare nei diversi segmenti della filiera turistico-ristorativa, garantendo inoltre l'accesso a tutte le facoltà universitarie, ai percorsi ITS (Istruzione Tecnologica Superiore) e un immediato inserimento professionale.

Il diplomato possiede le seguenti competenze professionali:

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva garantendo standard di qualità elevati e tracciabilità dei prodotti.
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ricettivi.
- Coniugare le competenze tecniche con quelle relazionali, utilizzando le tecniche di comunicazione professionale in almeno due lingue straniere per ottimizzare il servizio al cliente e il coordinamento interno al team e la customer satisfaction.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni enogastronomiche locali, nazionali e internazionali, individuando e interpretando le nuove tendenze del mercato come cucina fusion, sostenibilità, cucina esperienziale.
- Applicare con rigore le normative vigenti, nazionali e internazionali, in materia di sicurezza, trasparenza e rintracciabilità dei prodotti, trasparenza e tutela del consumatore
- Attuare strategie di pianificazione, monitoraggio e compensazione per gestire in modo efficiente il flusso di lavoro e le risorse, minimizzando gli sprechi e ottimizzando i costi (food & beverage cost).
- Ideare e realizzare percorsi enogastronomici che superino il concetto tradizionale di pasto per trasformarsi in "esperienza sensoriale".
- Coniugare lo *storytelling* del territorio con tecniche innovative (cotture a bassa temperatura, valorizzazione cromatica e testurale del piatto), coinvolgendo il cliente attraverso l'interattività e la narrazione del prodotto.
- Attuare strategie di pianificazione, controllo dei costi (*food & beverage cost*) e monitoraggio dei processi per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione alle diverse tipologie di contesto aziendale.
- Integrare le competenze professionali con quelle linguistiche, utilizzando le lingue straniere per interagire in contesti multiculturali, ottimizzare la qualità del servizio al cliente e coordinare efficacemente il lavoro in brigata o nel team di front-office.

QUADRO ORARIO

Discipline	1° Biennio		2° Biennio		5° anno
	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
Francese	2	2	3	3	4
Storia	1	1	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Chimica	-	2	-	-	-
Biologia e scienze della Terra	2	2	-	-	-
Diritto ed economia	2	2	-	-	-
Scienza degli alimenti	2	2	-	-	-
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	4	4	4	4	5
Laboratorio di servizi enogastronomici – sett. sala e vendita	4	4	4	4	4
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2	-	-	-
Scienza e cultura dell'alimentazione	-	-	4	4	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	-	-	4	4	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Totale delle ore settimanali	33	35	33	33	33

2. LE INFORMAZIONI SULLA CLASSE

2.1 Composizione del consiglio di classe

CONSIGLIO DI CLASSE	
DISCIPLINE	DOCENTI
Lingua e Letteratura Italiana	Pizzuto Maria Luana
Storia	Pizzuto Maria Luana
Francese	Vallone Milena
Inglese	Martino Elisabetta
Matematica	Salemi Maria Chiara
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Lo Giudice Aurelia
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	Mangiapane Salvo Paolo
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita	Burgio Girolamo
Scienze Motorie e Sportive	Baratta Chiara
Diritto e Tecniche Amm. della Struttura Ricettiva	Pecoraro Giuseppe
Religione	Zimbardo Antonino

2.2 Designazione dei/delle commissari/e interni/e da parte dei Consigli di Classe

	DOCENTE	DISCIPLINA
1	LO GIUDICE AURELIA	Scienza e Cultura dell'Alimentazione
2	MANGIAPANE SALVO PAOLO	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina

2.3 Variazione del Consiglio di Classe

DISCIPLINE	<i>Classe III a.s. 2023-2024</i>	<i>Classe IV a.s. 2024-2025</i>	<i>Classe V a.s.2025-2026</i>
Lingua e letteratura italiana	Bruscato Ursula	Bruscato Ursula	Pizzuto Maria Luana
Lingua inglese	Martino Elisabetta	Martino Elisabetta	Martino Elisabetta
Seconda lingua straniera	Accardo Mariangela	Provenzano Giuseppa	Vallone Milena
Storia	Bruscato Ursula	Bruscato Ursula	Pizzuto Maria Luana
Matematica	Bonomo Maria Antonietta	Maltese Silvia	Salemi Maria Chiara
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	Mangiapane Salvo Paolo	Mangiapane Salvo Paolo	Mangiapane Salvo Paolo
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	Saporito Gianluca	Burgio Girolamo	Burgio Girolamo
Scienza e cultura dell'alimentazione	Sferlazza Sebastiano	Sferlazza Sebastiano	Lo Giudice Aurelia
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Pecoraro Giuseppe	Pecoraro Giuseppe	Pecoraro Giuseppe
Scienze motorie e sportive	Pecoraro Antonino	Pecoraro Antonino	Baratta Chiara
Religione cattolica	Zimbardo Antonino	Zimbardo Antonino	Zimbardo Antonino

2.4 Profilo generale della classe

A.S.	Iscritti		Promossi		Non Promossi		Ritirati		Trasferiti	
	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F
2021-22	3	4	2	3	/	1	/	/	/	/
2022-23	5	5	5	5	/	/	/	/	/	/
2023-24	8	8	6	6	/	/	2	2	/	1
2024-25	9	4	7	4	/	/	2	/	/	/
2025-2026	6	5						1		
Tasso di pendolarità	Pendolari n. 4					Residenti in loco n. 10				
Altre culture n. /					Studenti/studentesse con disabilità n.1					
Studenti/studentesse con DSA n. /					Studenti/studentesse con altri BES n. /					

TIPOLOGIA DELLA CLASSE	LIVELLO DI PROFITTO	RITMO DI APPRENDIMENTO	CLIMA RELAZIONALE
<ul style="list-style-type: none"> • tranquilla • <u>vivace</u> • problematica • demotivata • poco rispettosa delle regole 	<ul style="list-style-type: none"> • alto • medio alto • <u>medio</u> • medio basso • basso 	<ul style="list-style-type: none"> • sostenuto • produttivo • regolare • <u>discontinuo</u> • <u>lento</u> 	<ul style="list-style-type: none"> • <u>collaborativo</u> • buono • <u>sereno</u> • a volte conflittuale • problematico

2.5 Presentazione della classe

La classe V sezione P inizialmente risulta composta da 11 alunni, di cui maschi n°6 e femmine n°5 (di cui una proveniente da altro indirizzo scolastico). Due alunni, uno dei quali con disabilità, che hanno comunque già assolto l'obbligo scolastico e formativo, non hanno mai frequentato sin dall'inizio dell'anno

scolastico. Una delle alunne, che ha comunque assolto l'obbligo scolastico, ha interrotto la frequenza. All'interno della classe non vi sono alunni con Bisogni Educativi Speciali.

Dal punto di vista disciplinare il gruppo classe si presenta vivace ma abbastanza corretto, la maggior parte degli studenti mostra di saper rispettare le regole dell'istituzione scolastica stabilendo relazioni positive e collaborative tra pari e con i docenti, qualcuno, a volte ha bisogno di essere guidato ad un maggiore autocontrollo, al fine di evitare che si inneschino dinamiche che potrebbero ostacolare il regolare svolgimento delle lezioni. Dal punto di vista della socializzazione, della partecipazione e dell'impegno, molti alunni mostrano apprezzabile consapevolezza del proprio dovere di discente e senso di responsabilità; vi è comunque un piccolo gruppo per i quali risultano insoddisfacenti i livelli di partecipazione, di attenzione, di impegno e di studio giornalieri. Nel confronto con l'anno scolastico precedente, la classe non presenta variazioni significative per quanto riguarda la partecipazione al dialogo didattico-educativo.

Nel dialogo disciplinare quotidiano molti alunni hanno mostrato un debole livello di attenzione, un atteggiamento non sempre positivo nei confronti della conoscenza e pochi hanno fatto rilevare un interesse vivace e un funzionale metodo di studio che hanno permesso loro di giungere a più che buone competenze finali. È da evidenziare però che alcuni allievi non sono riusciti a superare la fase di un apprendimento basato prevalentemente sulle capacità mnemoniche e sulle abilità dialettiche, non pervenendo pertanto a una rielaborazione personale di quanto appreso.

In linea di massima si può affermare che solo alcuni studenti risultano autonomi nello studio e motivati, capaci di affrontare i contenuti proposti con partecipazione attiva.

La maggior parte degli allievi necessitano di un'opportuna guida e uno stimolo adeguato per raggiungere risultati accettabili; altri necessitano di supporti e stimoli più incisivi per raggiungere gli obiettivi minimi.

L'iniziale mancanza di consapevolezza da parte della maggior parte degli alunni, ha subito un cambio di rotta, l'ultimo periodo scolastico è stato caratterizzato da

maggior impegno e attenzione, dal rispetto delle consegne e da un maggior studio a casa.

Le figure professionali formate, in uscita, possiedono le competenze specifiche, professionalizzanti, dello scibile didattico ed extra didattico.

Il corso di studi si è articolato in:

- un biennio comune tendente ad una formazione generale, affidata a più aree disciplinari (linguistico - espressiva, storico - sociale, scientifica e tecnico - professionale);
- un triennio di specializzazione (Enogastronomia: Settore Sala e Vendita e Settore Cucina (IP17));

La classe ha partecipato con interesse, tutte le volte in cui ciò è stato possibile, ad attività di formazione professionale, inclusi eventi enogastronomici, attività didattiche guidate, pianificate e programmate secondo gli obiettivi specifici del PTOF. Il curriculum professionale degli alunni è stato arricchito dalla partecipazione a convegni, conferenze, dibattiti, tirocini, visite aziendali. La frequenza e lo svolgimento delle attività didattiche sono state generalmente regolari.

I docenti hanno stabilito discreti rapporti con gli alunni creando un clima sereno; hanno trattato in modo graduale i contenuti disciplinari utilizzando, volta per volta, i metodi e gli strumenti che hanno ritenuto più idonei, secondo le indicazioni della programmazione di classe, al conseguimento degli obiettivi prefissati. Nello svolgimento dell'azione educativa i docenti hanno cercato di fare acquisire agli alunni metodi di lavoro e competenze professionali adeguate, finalizzati all'attività lavorativa ma promuovendo, anche, un più generale percorso di arricchimento culturale.

Alla fine dell'anno scolastico si evidenzia che per la maggior parte degli allievi il grado di preparazione conseguito, sia per quello che concerne le conoscenze di carattere generale sia per le capacità operative, è da ritenersi, in riferimento agli obiettivi minimi, sufficiente in quasi tutte le materie. Tutti gli alunni hanno partecipato positivamente al dialogo educativo.

2.6 Partecipazione delle famiglie

Nel percorso formativo è stata fondamentale la collaborazione con le famiglie, finalizzata a favorire la crescita umana e culturale degli alunni e fondamentale per il successo nell'attività didattica-educativa. I genitori costantemente informati delle attività e dell'andamento didattico e disciplinare degli alunni, nonostante non tutti siano stati presenti durante gli incontri scuola-famiglia.

3 PERCORSO FORMATIVO DELLA CLASSE

3.1 Educazione Civica

Le Linee guida per l'insegnamento dell'educazione civica emanate con O.M.n. 183 del 7 settembre 2024 sono entrate in vigore dall'anno scolastico 2024/2025 e definiscono a livello nazionale e per tutti i gradi di istruzione:

- principi e i nuclei fondanti;
- competenze;
- obiettivi di apprendimento;
- impianti didattici;

A seguito delle attività realizzate dalla nostra scuola e tenendo conto delle novità normative intervenute, a partire dall'anno scolastico 2024/2025, i curricoli di educazione civica si riferiscono a traguardi e obiettivi di apprendimento definiti a livello nazionale dalla Legge 20 agosto 2019 n. 92, come individuati dalle nuove Linee guida, emanate con O.M.n. 183 del 7 settembre 2024, che sostituiscono le precedenti.

Norma cardine delle Linee guida è lo studio della Costituzione italiana, intesa come riferimento prioritario per identificare principi, valori, diritti e doveri che costituiscono il patrimonio democratico, ai quali si snodano le tematiche dell'Educazione Civica, fondamento di una società imperniata sulla Persona nell'ottica dei trattati internazionali e del riferimento alla Costituzione:

1. I tre nuclei concettuali intorno Costituzione
2. Sviluppo economico e sostenibilità
3. Cittadinanza digitale

Le 12 competenze e i relativi obiettivi di apprendimento, previsti dalle nuove linee guida, sono stati in ciascun Consiglio di classe nell'ambito della propria programmazione tenendo conto della necessità di graduare il percorso verticale in Unità di Apprendimento coerenti con l'età degli studenti, il curricolo specifico del corso e la sua progressione nelle diverse annualità. Tale insegnamento, articolato in 33 unità orarie, è stato sviluppato in prospettiva trasversale.

Il Consiglio di classe ha realizzato, in coerenza con il curricolo di educazione civica del PTOF, i seguenti percorsi/progetti/attività:

Titolo percorso – tematica	Descrizione	Discipline coinvolte
Costituzione, diritti e solidarietà (I quadrimestre)	Lo scopo è quello di formare cittadini responsabili e attivi promuovendo la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale della nostra comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri. Educare all'uguaglianza, al rispetto del prossimo e alla solidarietà.	DTA, STORIA, LINGUA INGLESE, LINGUA FRANCESE
Cittadini del futuro (II quadrimestre)	Lo scopo è quello di formare cittadini responsabili e attivi promuovendo la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale della nostra comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri. Educare all'uguaglianza, al rispetto del prossimo e alla solidarietà. Conoscere le organizzazioni che a livello nazionale e internazionale si occupano di tutela dell'ambiente, della salute e del benessere delle persone.	Lingua Francese, Lingua inglese, Scienza e cultura dell'alimentazione, Scienze motorie e sportive, Laboratorio di Enogastronomia/Cucina, Laboratorio di Enogastronomia/Sala, Lingua e letteratura italiana, Matematica, DTA, IRC.

3.2 Competenze di cittadinanza

L'attività didattica è stata finalizzata all'acquisizione delle sotto elencate competenze di cittadinanza con l'apporto di ogni sapere disciplinare:

COMPETENZE CHIAVE/ CITTADINANZA E COSTITUZIONE		
Ambito di intervento	Competenza Chiave Educazione permanente (22/05/2018)	Competenza Chiave di Cittadinanza Attiva
Costruzione del sé	<ul style="list-style-type: none"> - Competenza alfabetica funzionale - Competenza Multilinguistica - Competenza Digitale 	<ul style="list-style-type: none"> - Avere la capacità di individuare, comprendere, esprimere, creare concetti, sentimenti, fatti e opinioni in forma sia orale che scritta. - Avere la capacità di utilizzare lingue diverse in modo appropriato per aprirsi a modelli interculturali.

		<ul style="list-style-type: none"> - Manifestare l'interesse per le tecnologie digitali e il loro utilizzo critico e responsabile per apprendere, lavorare e partecipare alla società.
Relazione con gli Altri	<ul style="list-style-type: none"> - Competenze in materia di Cittadinanza. - Competenze imprenditoriali. - Competenze personali, sociali e capacità di imparare ad imparare. 	<ul style="list-style-type: none"> - Progettare, utilizzare il materiale raccolto nel modo più appropriato per la realizzazione del prodotto finale. - Comunicare: usare i linguaggi specifici per la disciplina. - Collaborare e partecipare all'attività didattica in modo ordinato e consapevole. Lavorare in gruppo interagendo positivamente con i compagni. - Imparare ad imparare: utilizzare correttamente gli strumenti. - Agire in modo autonomo e responsabile.
Rapporto con la realtà	<ul style="list-style-type: none"> - Competenza matematica e competenza scientifica, tecnologica e ingegneria. - Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale. 	<ul style="list-style-type: none"> - Risolvere problemi: scegliere le strategie più efficaci per risolvere problemi ed eseguire esercizi. - Sviluppare consapevolmente le proprie idee attraverso espressioni creative che comunicano e coinvolgono le diverse culture nel rapporto tra il sé e l'altro.

3.3 Competenze specifiche per dipartimento

DIPARTIMENTO LINGUISTICO

COMPETENZE DI AMBITO (comuni alle discipline del dipartimento)

- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere per interagire in contesti professionali, facilitando la comunicazione con l'utenza internazionale.
- Gestire la comunicazione professionale in lingua straniera per rispondere alle esigenze dell'accoglienza, della vendita e della promozione dei servizi enogastronomici.
- Produrre e tradurre documenti tecnici (menù, brochure, corrispondenza commerciale) adottando i registri linguistici e i tecnicismi appropriati al contesto di settore.

DIPARTIMENTO UMANISTICO LETTERARIO PER GLI ISTITUTI TECNICI E PROFESSIONALI

COMPETENZE DI AMBITO (comuni alle discipline del dipartimento)

- Padroneggiare la lingua italiana in forma orale e scritta, adeguandola ai diversi contesti comunicativi.
- Comprendere, analizzare e interpretare testi di diversa tipologia (letterari, espositivi, argomentativi).
- Produrre testi coerenti, coesi e corretti, rispondenti alle diverse finalità comunicative.
- Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi e operativi.
- Sviluppare capacità critiche e argomentative, anche in relazione ai contenuti storico-letterari.
- Contestualizzare fenomeni culturali e storici, cogliendo relazioni tra passato e presente.
- Comprendere il mutamento e la diversità dei tempi storici attraverso il confronto fra epoche e aree geografiche, interpretando il patrimonio culturale e gastronomico come espressione dell'identità dei popoli.
- Riconoscere il valore delle tradizioni storiche e sociali del territorio per una corretta promozione dell'offerta turistico-alberghiera.

DIPARTIMENTO IRC

COMPETENZE DI AMBITO (comuni alle discipline del dipartimento)

- Sviluppare la capacità di riflessione critica sui valori etici, morali e religiosi.
- Riconoscere il ruolo della religione e dei sistemi di valori nella storia e nella società contemporanea.
- Maturare atteggiamenti di confronto rispettoso e dialogico con culture e opinioni differenti.

DIPARTIMENTO SCIENTIFICO MATEMATICO-TECNICI E PROFESSIONALI

COMPETENZE DI AMBITO (comuni alle discipline del dipartimento)

- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- Applicare le procedure del calcolo e della modellizzazione matematica per la risoluzione di problemi legati alla gestione economica dell'azienda ristorativa (food cost, dosaggi, porzioni).
- Utilizzare strumenti statistici e logico-matematici per l'analisi dei dati relativi ai flussi turistici e all'efficienza dei processi produttivi.

DIPARTIMENTO MOTORIO-SPORTIVO

- Acquisire consapevolezza del proprio corpo e migliorare le capacità motorie coordinative e condizionali.
- Partecipare in modo attivo e responsabile alle attività motorie e sportive.
- Rispettare le regole, i compagni e gli spazi durante le attività individuali e di squadra.
- Sviluppare comportamenti orientati al benessere psico-fisico e alla salute.
- Collaborare all'interno del gruppo, valorizzando il gioco di squadra e il fair play.
- Conoscere e applicare le principali norme di sicurezza nell'attività motoria e sportiva.

DIPARTIMENTO ENOGASTRONOMICO

COMPETENZE DI AMBITO (comuni alle discipline del dipartimento)

- Padroneggiare le tecniche operative di lavorazione, trasformazione e servizio nel settore enogastronomico, garantendo la qualità del prodotto finale.
- Applicare rigorosamente le procedure di autocontrollo alimentare (HACCP) e la normativa vigente in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro.
- Valorizzare il patrimonio enogastronomico locale e nazionale attraverso l'applicazione di metodi di cucina e di servizio innovativi e sostenibili.

DIPARTIMENTO TECNICO GIURIDICO ECONOMICO-AZIENDALE**COMPETENZE DI AMBITO (comuni alle discipline del dipartimento)**

- Riconoscere l'intero quadro socio-economico del settore e intervenire nei sistemi aziendali di riferimento.
- Gestire attività di marketing, vendita e amministrazione della struttura, applicando le normative civilistiche, fiscali e ambientali vigenti.

DIPARTIMENTO SCIENZE NATURALI**COMPETENZE DI AMBITO (comuni alle discipline del dipartimento)**

- Analizzare i prodotti e i processi della filiera enogastronomica sotto il profilo chimico-fisico, nutrizionale e organolettico.
- Valutare la qualità delle materie prime in funzione delle esigenze dietetico-nutrizionali degli utenti e della prevenzione delle patologie legate all'alimentazione.

3.4 Competenze trasversali per dipartimento**AREA COGNITIVA**

- aver acquisito i contenuti chiave e il linguaggio specifico delle singole discipline
- saper comprendere testi specifici di livello non elevato
- saper redigere documenti di diversa tipologia
- saper comunicare oralmente e per iscritto in modo sostanzialmente corretto
- avere capacità di analisi e sintesi su argomenti non complessi
- avere la capacità di cogliere nessi logici tra le varie discipline
- avere la capacità di applicare le conoscenze in compiti semplici
- saper interpretare fatti e fenomeni ed esprimere le proprie idee
- aver acquisito sufficiente autonomia nella pratica professionale
- aver mostrato progressione nell'apprendimento
- saper utilizzare strumenti informatici

AREA METODOLOGICA

- aver acquisito un metodo di studio autonomo e flessibile, che consenta di continuare in modo efficace i successivi studi superiori, o la propria carriera professionale e di potersi aggiornare lungo l'intero arco della propria vita;
- Individuare soluzioni funzionali di fronte a imprevisti tecnici o logistici tipici dell'operatività ristorativa.
- capacità di programmare le fasi di un lavoro o di un servizio, gestendo tempi, risorse economiche e strumenti nel rispetto degli standard di qualità.
- essere consapevoli della diversità dei metodi utilizzati dai vari ambiti disciplinari ed essere in grado di valutare i criteri di affidabilità dei risultati in essi raggiunti;
- saper compiere le necessarie interconnessioni tra i metodi e i contenuti delle singole discipline.

AREA PSICO-AFFETTIVA

- capacità di autovalutazione;
- rispetto delle norme e regolamenti scolastici;
- rispetto di sé, degli altri, dell'ambiente;
- capacità di comunicazione, di lavorare in equipe favorendo comportamenti improntati alla collaborazione e al confronto di idee;
- capacità di confrontarsi in modo corretto e costruttivo nell'ambito del gruppo classe; disponibilità al lavoro di gruppo e alla condivisione

AREA RELAZIONALE E SOCIALE

- modulare il proprio linguaggio (italiano e straniero) in base all'interlocutore, garantendo un'accoglienza professionale e inclusiva.
- Assumere comportamenti responsabili per la tutela della salute, della sicurezza comune e della sostenibilità ambientale del territorio.
- interagire positivamente, collaborare e partecipare in modo costruttivo all'interno di un'equipe di lavoro (brigata di cucina/sala), valorizzando le diversità.

AREA MOTORIO-SPORTIVA

- Sviluppare capacità di collaborazione e rispetto delle regole.
- Migliorare la consapevolezza corporea e il benessere psico-fisico.
- Adottare comportamenti corretti e responsabili.

AREA PROFESSIONALE ED OPERATIVA

- portare a termine compiti e commesse professionali in autonomia, assumendosi la responsabilità della qualità del risultato finale e del corretto utilizzo delle attrezzature.
- padroneggiare l'uso delle attrezzature e l'applicazione delle tecniche di trasformazione e servizio.
- Tradurre le conoscenze teoriche in abilità pratiche e professionali orientate alla qualità e alla valorizzazione del patrimonio enogastronomico
- operare nel rispetto della deontologia professionale, della legalità e della sostenibilità ambientale della filiera.

3.5 Comportamenti comuni del Consiglio di Classe nei confronti della classe

Per il conseguimento degli obiettivi programmati e per dotare gli alunni degli strumenti necessari per affrontare con una preparazione adeguata all'Esame di Stato, il C. d. C. ha adoperato metodologie e strategie diverse, atte a suscitare l'interesse e la partecipazione attiva degli alunni e a favorirne il successo scolastico:

Strategie:
- Lezione frontale aperta agli interventi e alla discussione
- Approccio cooperativo
- Interventi individualizzati
- Insegnamento per problemi
- Lettura, comprensione e commenti di testi
- Esercitazioni guidate
- Didattica laboratoriale
- Composizioni in lingua
- Ricerca individuale e di gruppo
- Elaborazioni di schemi e mappe concettuali
- Analisi di casi pratici e professionali
- Azioni di tutoraggio

Punto forte dell'azione didattica sono stati i lavori di gruppo predisposti per stimolare gli alunni che presentavano maggiori difficoltà e, per le materie di indirizzo, l'alternanza dei momenti teorici di lezione con le attività sperimentali in laboratorio, che hanno consentito di approfondire le conoscenze e di conseguire agevolmente gli obiettivi prefissati.

In ogni caso, si è cercato sempre di promuovere un apprendimento attivo, agganciando il nuovo ad una rete di conoscenze pregresse, preoccupandosi di volta in volta, di verificare l'esistenza dei prerequisiti necessari. Punto di riferimento costante è stato sempre l'alunno, con le sue esperienze e il suo modo di porsi dinanzi alla proposta didattica e con le sue capacità. Percorsi, metodologie e criteri di verifica sono stati esplicitati in una sorta di patto formativo, per favorire rapporti improntati alla trasparenza e alla consapevolezza del livello di impegno richiesto per conseguire gli obiettivi ed il successo formativo.

Per il recupero di alcune lacune evidenziate nel corso dell'anno scolastico e per permettere agli alunni di affrontare agevolmente l'Esame di Stato, il Consiglio di Classe ha messo in atto alcune strategie previste nel PTOF, approvate dal Collegio Docenti integrate in particolare:

- **Suddivisione della classe in gruppi:** organizzato in presenza grazie all'organico di potenziamento e dai docenti in organico per consentire il recupero degli apprendimenti degli alunni in difficoltà e il potenziamento degli alunni più capaci. E' corretto aggiungere che, a causa delle necessità organizzative interne all'istituto, il personale di potenziamento è stato chiamato spesso a sostituire docenti assenti e quindi sottratto allo svolgimento degli interventi programmati.
- **Recupero in itinere:** svolto in orario curricolare, in caso di diffuse insufficienze nel gruppo classe.

- **Studio autonomo:** fornendo al singolo allievo indicazioni di lavoro specifiche (argomenti, esercizi, ecc...) da svolgere a casa al fine di attivare un recupero mirato al superamento delle particolari difficoltà dimostrate durante lo svolgimento dei programmi;

I Percorsi di Formazione Scuola Lavoro (ex PCTO), hanno avuto una ricaduta positiva sugli apprendimenti disciplinari, avendo consentito agli alunni di coniugare teoria e prassi, di acquisire competenze legate al profilo di indirizzo e utili per favorire l'orientamento e l'inserimento nel mondo del lavoro.

Per quanto riguarda i risultati ottenuti, le metodologie e le strategie adottate, hanno consentito il conseguimento, in maniera diversificata sulla base delle soggettive potenzialità, degli obiettivi prefissati e lo svolgimento dei programmi come preventivato. La valutazione dei **percorsi di Formazione Scuola Lavoro** è parte integrante della valutazione finale dello/a studente/studentessa ed incide sul livello dei risultati di apprendimento conseguiti nell'arco del secondo biennio e dell'ultimo anno del corso di studi delle varie discipline.

In ottemperanza alle Linee guida sui PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (ai sensi dell'articolo 1, comma 785, legge 30 dicembre 2018, n. 145), sulla base delle attività di osservazione e dell'accertamento delle competenze raggiunte dagli studenti e dalle studentesse nel corso del triennio, il Consiglio di classe per ciascun componente della **classe ha proceduto alla valutazione degli esiti delle attività di Formazione Scuola Lavoro e della loro ricaduta sugli apprendimenti disciplinari e sulla valutazione del comportamento.** Le proposte di voto dei/delle docenti del Consiglio di classe tengono esplicitamente conto dei suddetti esiti, secondo i criteri deliberati dal Collegio Docenti ed esplicitati nel PTOF dell'Istituzione Scolastica.

Appare necessario evidenziare che tutta la classe o i seguenti componenti della classe 5 sezione P hanno partecipato alle seguenti **altre attività di arricchimento dell'offerta formativa:**

Tipologia	Titolo	Descrizione dell'iniziativa /attività	Soggetti coinvolti	Competenze da acquisire
Concorso	1° Memorial Roberto Pennino che di terrà presso l'IPSEOA Pietro Piazza in data 19/05/2026	Concorso di pasticceria	Alunni della classe V P	<ul style="list-style-type: none"> - Perfezionamento delle tecniche di pasticceria, - Sviluppo di capacità espositive e relazionali, - pianificazione strategica dei tempi di produzione e valorizzazione del prodotto finale - organizzazione della linea di produzione nel rispetto dei tempi previsti.

Il Consiglio di Classe, inoltre, nel corso del corrente anno scolastico ha svolto il seguente **percorso interdisciplinare** dal titolo: La tavola del Gattopardo

I risultati di apprendimento sono relativi al PECUP d'indirizzo illustrato in precedenza

ESPERIENZE/TEMI SVILUPPATI NEL CORSO DELL'ANNO DAL CONSIGLIO DI CLASSE	Discipline coinvolte
<p>Saper ideare e simulare un banchetto tematico storico-rivisitato in ogni sua parte (Menù, Carta dei Vini e allestimento sala).</p> <p>Effettuare la ricerca storica e la rivisitazione tecnica di piatti della tradizione.</p> <p>Applicare correttamente le tecniche di servizio storiche e formali, specificamente il servizio alla russa o alla francese.</p>	<p>LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA-SETTORE CUCINA, LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA-SETTORE SALA E VENDITA</p>
<p>Eseguire l'analisi nutrizionale completa del menù progettato.</p>	<p>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</p>
<p>Elaborare il <i>food cost</i> dei piatti e condurre un'indagine statistica per analizzare le preferenze dei potenziali clienti.</p>	<p>MATEMATICA</p>
<p>Analizzare i costi e redigere il budget preventivo e consuntivo dell'evento.</p> <p>Applicare le normative vigenti relative all'HACCP e alla sicurezza nei luoghi di lavoro durante le fasi operative.</p>	<p>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE PER LE STRUTTURE RICETTIVE</p>

Elaborare uno <i>storytelling</i> efficace che accompagni il banchetto, contestualizzandolo storicamente e narrativamente.	ITALIANO
Saper tradurre correttamente il menù e i materiali dell'evento. Saper presentare il progetto o gestire situazioni di interazione con il cliente utilizzando le lingue straniere.	LINGUA INGLESE, LINGUA FRANCESE

3.6 Obiettivi socio affettivi/comportamentali

	Descrizione degli obiettivi	Breve	Medio	Lungo
1	<p>Essere consapevoli del proprio ruolo di studente</p> <p>L'alunno dovrà comprendere che per una giusta convivenza in qualsiasi contesto sociale e quindi anche in classe, occorre avere rispetto per gli altri ed osservare le regole stabilite. Attraverso lezioni frontali, ma anche attraverso interventi individualizzati si è cercato in classe di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - educare alla legalità - stimolare ad un comportamento corretto - stimolare all'accettazione delle diversità 			X
2	<p>Sviluppare e concretizzare l'esigenza dell'ordine, dell'efficienza e del rispetto scrupoloso per gli strumenti ed il materiale di lavoro</p> <p>Attraverso lezioni frontali si è cercato di far comprendere agli alunni l'importanza del rispetto e dell'uso corretto degli strumenti di lavoro forniti dalla scuola ed inoltre attraverso lezioni di tipo laboratoriale si sono abituati gli alunni ad organizzare il proprio lavoro a partire dalla progettazione fino all'esecuzione dell'attività.</p>			X

3	<p>Potenziare il senso di responsabilità ed autostima</p> <p>Attraverso interventi individualizzati ed un approccio di tipo cooperativo si è cercato di sollecitare l'alunno ad assumere un ruolo attivo dandogli la sicurezza di essere rispettato ed accettato, non colpevolizzandolo mai per l'eventuale errore, ma facendoglielo percepire come un momento di crescita, cogliendo da esso l'occasione per un adeguato rinforzo.</p>			X
4	<p>Sviluppare le capacità inventive e comunicative</p> <p>Attraverso un approccio cooperativo e lezioni di tipo laboratoriale si è cercato di far scattare le potenzialità di tipo creativo degli alunni che sono state messe a disposizione del gruppo in un clima di collaborazione e comunicazione</p>			X

3.7 Verifica e valutazione

Gli/le docenti hanno inteso accertare il possesso delle conoscenze ed il loro livello, analogamente hanno verificato la padronanza di trasferire quanto appreso nell'operatività in genere e le capacità di effettuare approfondimenti personali nonché di elaborazione critica là dove se ne presentava l'occasione. La valutazione è stata effettuata secondo quanto previsto dai criteri individuati dalla programmazione del C.d.C.; inoltre, i/le docenti hanno inteso valutare se nell'ambito formativo e professionale vi siano stati condizionamenti e inibizioni socio familiari che ne hanno influenzato il rendimento.

Per accertare il livello di conseguimento degli obiettivi prefissati, l'efficacia dell'itinerario didattico seguito con il processo di insegnamento-apprendimento, il Consiglio di Classe ha effettuato verifiche, periodiche e sistematiche, avvalendosi di diversi strumenti:

- Prove scritte;
- Prove orali (interrogazioni individuali, discussioni guidate);
- Analisi di casi pratici e professionali;
- Prove strutturate (test a scelta multipla, a completamento, a trattazione sintetica, vero falso);
- Prove semi-strutturate;
- Lavori di gruppo;
- Prove pratiche.

3.8 Strumenti di valutazione

Durante la didattica così come si evince dalle programmazioni di classe e individuali, gli strumenti di valutazione sono stati i seguenti:

Per la comprensione della lingua orale e scritta:

- domande e risposte aperte;
- scelta multipla;
- vero/falso;
- completamento;

Per la produzione orale:

- monologo;
- domande con risposte aperte;
- presentazione di prodotti multimediali elaborati dagli alunni singolarmente o in gruppo.

Per la produzione scritta:

- testi argomentativi;
- composizione;
- relazioni.

3.9 Tabella di corrispondenza tra voti e livelli di apprendimento per la valutazione intermedia e finale

VOTO	GIUDIZIO	CONOSCENZA	COMPETENZA	CAPACITA'
10	Eccellente	L'alunno possiede una conoscenza completa, ricca e approfondita dei contenuti, acquisita anche grazie a ricerche personali.	L'alunno applica le conoscenze in modo corretto e personale, anche in situazioni nuove.	L'alunno organizza, confronta, collega e rielabora conoscenze e competenze in modo autonomo e con spirito critico.
9	Ottimo	L'alunno possiede una conoscenza completa e approfondita dei contenuti.	L'alunno applica le conoscenze in modo corretto anche in situazioni nuove.	L'alunno organizza, confronta, collega e rielabora conoscenze e competenze in modo autonomo.
8	Buono	L'alunno possiede una conoscenza completa dei contenuti.	L'alunno applica le conoscenze in modo corretto in situazioni note.	L'alunno organizza, confronta e collega conoscenze e competenze in modo autonomo.
7	Discreto	L'alunno possiede una conoscenza essenziale dei contenuti.	L'alunno applica le conoscenze in situazioni note commettendo sporadici errori di lieve portata.	L'alunno organizza in modo autonomo conoscenze e competenze, ma necessita di guida per confrontare e collegare.
6	Sufficiente: obiettivi minimi raggiunti	L'alunno possiede una conoscenza superficiale dei contenuti.	L'alunno applica le conoscenze in situazioni note e già sperimentate commettendo alcuni errori.	Solo guidato l'alunno organizza e confronta conoscenze e competenze.

5	Mediocre: obiettivi minimi parzialmente raggiunti	L'alunno possiede una conoscenza superficiale e parziale dei contenuti.	L'alunno applica le conoscenze in situazioni note e già sperimentate commettendo errori significativi.	Anche guidato, l'alunno ha difficoltà nell'organizzare conoscenze e competenze.
4	Insufficiente: obiettivi minimi non raggiunti	L'alunno possiede una conoscenza lacunosa e frammentaria dei contenuti.	L'alunno applica le conoscenze con notevole difficoltà anche in situazioni note e già sperimentate.	Anche guidato, l'alunno ha notevoli difficoltà nell'organizzare le conoscenze.
3	Scarso: obiettivi minimi non raggiunti	L'alunno possiede una conoscenza quasi nulla/nulla dei contenuti.	L'alunno non è in grado di applicare conoscenze.	L'alunno non è in grado di organizzare le conoscenze.
2 - 1	Rifiuto alla verifica	L'alunno rifiuta la verifica		

3.10 La valutazione della condotta

Relativamente alla valutazione della condotta il Collegio dei Docenti, nella seduta del 09-09-2024, ha approvato all'unanimità, con delibera n. 19, la seguente griglia di valutazione, che troverà applicazione dal corrente anno scolastico:

Griglia di valutazione della condotta

VOTO	Rapporto con persone e con l'istituzione scolastica, rispetto del Regolamento d'Istituto	Interesse, impegno, partecipazione al dialogo educativo, rispetto delle consegne	Frequenza scolastica
10	Comportamento molto rispettoso delle persone, collaborativo e costruttivo durante le attività didattiche Ottima socializzazione Costante consapevolezza e interiorizzazione delle regole Nessun provvedimento disciplinare	Interesse costante e partecipazione attiva alle attività didattiche, anche alle proposte di approfondimento Impegno assiduo Ruolo propositivo all'interno della classe Puntuale e serio svolgimento delle consegne scolastiche nel rispetto dei tempi stabiliti (compiti domestici, verifiche in classe scritte e orali, consegna materiali didattici)	Assidua e puntuale all'inizio di tutte le ore di lezioni (assenze <10%, a meno di comprovati motivi di salute)
9	Positivo e collaborativo Puntuale rispetto degli altri e delle regole Nessun provvedimento disciplinare individuale e al massimo non più di 2 note disciplinari di classe	Buon livello di interesse e adeguata partecipazione alle attività didattiche (interventi costruttivi) Impegno costante Diligente adempimento delle consegne scolastiche	Frequenza regolare, puntuale all'inizio di tutte le ore di lezione
8	Generalmente corretto nei confronti degli altri ma non sempre collaborativo Complessivo rispetto delle regole (qualche richiamo verbale o nota generica – non più di una nota disciplinare individuale scritta sul Registro di classe ad opera del docente o del Dirigente Scolastico)	Interesse e partecipazione selettivi (a seconda della disciplina) e discontinui Qualche episodio di distrazione e richiami verbali all'attenzione Impegno nel complesso costante Generale adempimento delle consegne scolastiche	Frequenza nel complesso regolare Occasionalmente non puntuale

7	Comportamento non sempre corretto verso compagni e insegnanti Poco collaborativo Rispetto parziale delle regole segnalato con più di una nota disciplinare sul Registro di classe o note generiche con comunicazione alla famiglia	Attenzione e partecipazione discontinue e selettive Disturbo delle attività di lezione segnalato sul registro di classe Impegno discontinuo Non sempre rispettoso degli impegni e dei tempi stabiliti per le consegne scolastiche	Frequenza non sempre regolare Varie entrate posticipate e uscite anticipate Ritardi e assenze giustificati a volte oltre il terzo giorno Uscite frequenti nel corso delle lezioni
6	Scarsa consapevolezza e rispetto delle regole (ripetuti episodi di scarso rispetto nei confronti degli altri o delle attrezzature e dei beni, rapporti in parte problematici o conflittuali con i compagni che hanno comportato anche la sospensione dalle lezioni per un periodo da 1 a 15 giorni)	Partecipazione passiva Interesse discontinuo e molto selettivo per le attività didattiche Impegno discontinuo e superficiale Saltuario e occasionale rispetto delle scadenze e degli impegni scolastici	Frequenza irregolare Ritardi abituali Assenze e ritardi generalmente giustificati oltre il terzo giorno Uscite anticipate o entrate posticipate frequenti Uscite frequenti nel corso delle lezioni
5	Comportamento scorretto e/o violento nei rapporti con insegnanti e/o compagni e/o personale ATA, segnalato con precisi provvedimenti disciplinari che hanno comportato la sospensione dalle lezioni per più di 15 giorni, ma non l'esclusione dallo scrutinio finale. Mancato rispetto delle scadenze e degli impegni scolastici. Mancato rispetto del Regolamento d'Istituto, unitamente a generale disinteresse per le attività didattiche; frequenza estremamente irregolare e numero elevato di assenze non giustificate, uscite anticipate o entrate posticipate		

3.11 Attività extracurricolari e viaggi d'istruzione

L'Istituto ha dato la possibilità alla classe di partecipare a diverse attività ed incontri programmati nel PTOF e finalizzati all'arricchimento dell'offerta formativa:

1. Uscite didattiche parte del POC ORIENTAMENTO presso l'Aereoclub Palermo, la distilleria Apenera Gin Aragona, pizzeria La Terza San Leone.
2. Uscita didattica presso Agrigento: Festa del mandorlo in fiore
3. Uscita didattica presso Palermo: Festival Legalità, Museo delle Illusioni
4. Attività di Formazione Scuola Lavoro ex PCTO - Partecipazione al Convegno internazionale Programma Interreg Next Italia - Tunisia e banqueting

In virtù del DM 328, 12 dicembre 2022: Linee guida per l'orientamento la classe ha partecipato ai seguenti eventi, giornate, attività di Orientamento proposte dalla nostra Istituzione scolastica

- OrientaSicilia XXIII edizione 2025
- "Welcome Week" Unipa 2026
- conferenza Informativa a cura della Marina Militare – Sviluppi professionali e lavorativi.
- conferenza Informativa Esercito – Sviluppi professionali e lavorativi
- POC ORIENTAMENTO (30 ORE)

Le attività sopra descritte rientrano a pieno titolo nei Moduli di didattica orientativa che costituiscono parte integrante del Piano di orientamento di Istituto

Classi	Attività	Ore	Gestione
V	OrientaSicilia XXIII edizione 2025, Orientamento Universitario Welcome Week UNIPA 2026, incontri con Marina Militare ed Esercito-Sviluppi professionali e lavorativi	15	
V	Attività curriculari (CV, JOB INTERVIEW in lingua Inglese, CV, LETTERA DI MOTIVAZIONE, COLLOQUIO in lingua Francese)	5	
V	POC	10	

Oltre a tale attività le studentesse e gli studenti hanno operato in presenza del docente tutor su piattaforma UNICA nelle varie sezioni e sul capolavoro che confluiranno nel Curriculum studentesco come da normativa citata (DM 328 12/12/2022).

3.12 I percorsi di Formazione Scuola Lavoro (ex percorso triennale per le competenze trasversali e per l'orientamento)

In continuità con le Linee guida del 2019, la scuola si è impegnata a sviluppare le competenze orientative di base lungo alcune direttrici fondamentali, tra cui la predisposizione di un curriculum formativo unitario e verticale con una connotazione orientativa all'interno del PTOF, la previsione di standard minimi e l'offerta di servizi di tutorato e accompagnamento. Si è ritenuto che questo percorso permettesse di contestualizzare le conoscenze e di sviluppare competenze trasversali in quanto gli studenti hanno sperimentato compiti di realtà e hanno agito in contesti operativi in un percorso co-progettato, situato e finalizzato.

Questo percorso ha provato a fornire ai nostri allievi, oltre alle conoscenze di base, quelle competenze necessarie per potersi inserire nel mercato del lavoro, alternando le ore di studio con ore di formazione in aula e altre trascorse all'interno di aule universitarie, e ancora, insieme ad esperti in aree affini a quelle di indirizzo, per garantire loro esperienza "sul campo" e superare il gap "formativo" tra mondo del lavoro e mondo dell'istruzione in termini di competenze e preparazione, gap che spesso rende difficile l'inserimento lavorativo una volta terminato il ciclo di studi. Inoltre, questa esperienza ha rappresentato un'opportunità di crescita come studente, come professionista e come cittadino attivo.

Ai sensi dell'art. 11, c.6 dell'Ordinanza Ministeriale n.54 del 26 marzo 2026 sugli esami di Stato dell'A.S.2025-2026: "Le attività di formazione scuola-lavoro concorrono alla valutazione delle discipline alle quali tali attività afferiscono e a quella del comportamento, e contribuiscono alla definizione del credito scolastico."

Attività del triennio di Formazione Scuola Lavoro

In particolare, sono descritte le attività svolte nel corso del II anno, II biennio e V anno per tutti/e gli/le studenti/studentesse nei prospetti FSL allegati al presente documento.

Nel prospetto seguente si riportano le ore di **Formazione Scuola Lavoro** svolte nel triennio da ogni singolo/a studente/studentessa:

	Studente/studentessa	N. ore II anno	N. ore III anno	N. ore IV anno	N. ore V anno	Totale ore
1	ARMENIA MATTEO	26	68	49	82	225
2	CATALANO ANDREA	34	89	115	19	257
3	CHIMENTO FEDERICA	93	62	61	38	254
4	CIRINO SALVATORE	/	10	13	/	23
5	DE VINCENZI MIRYAM	/	22	12	87*	**
6	ESPOSITO ALESSANDRO ANTONIO	73	61	61	41	236
7	LAZZARA EMANUELE		49	139	48	236
8	RIZZO STEFANIA MARIA RITA	46	42	49	68***	**
9	TAULLI ANTONINO	102	81	61	62	306
10	VICARI AURORA	114	109	151	39	413

*Dato da incrementare una volta svolte le ore di FSL che l'alunna, in seguito alla stipula di un "progetto formazione scuola lavoro" si è impegnata a svolgere presso "Il Granaio di Alessandra Rosolino", dal momento che il percorso non risulta ancora concluso non è possibile inserire il totale delle ore svolte.

** Il C.d.C. si impegna a fornire i dati aggiuntivi una volta concluso il percorso.

***Dato da incrementare una volta concluso il percorso di Educazione digitale

Gli alunni inoltre parteciperanno al:

- **concorso 1° Memorial Roberto Pennino che si terrà presso l'IPSEOA Pietro Piazza in data 19/05/2026 del quale verrà tenuto conto al fine del monte ore FSL.**

3.13 ATTIVITA', PERCORSI E PROGETTI SVOLTI NELL'AMBITO DELL'EDUCAZIONE CIVICA.

Norma cardine delle Linee guida per l'insegnamento dell'educazione civica emanate con O.M. n. 183 del 7 settembre 2024, entrate in vigore dall'anno scolastico 2024/2025, è lo studio della Costituzione italiana, intesa come riferimento prioritario per identificare principi, valori, diritti e doveri che costituiscono il patrimonio democratico, fondamento di una società imperniata sulla Persona nell'ottica dei trattati internazionali e del riferimento alla Costituzione. La finalità principale delle Linee guida è l'autonomia e la responsabilità, essenza dell'agire competente nella consapevolezza della comune identità nazionale, intesa come valorizzazione della cultura e della storia europea, nazionale e locale. Al fine di formare cittadini più consapevoli, capaci di affrontare le sfide della società moderna e di contribuire attivamente alla comunità, sia a livello locale che globale.

Tre sono i nuclei concettuali intorno ai quali si snodano le tematiche dell'Educazione Civica:

1. Costituzione
2. Sviluppo economico e sostenibilità
3. Cittadinanza digitale

Ciascuno di questi nuclei è pensato in una prospettiva di insegnamento trasversale e si esprime nella capacità di dare senso e significato a ogni contenuto disciplinare.

Le 12 competenze e i relativi obiettivi di apprendimento, previsti dalle nuove linee guida, sono stati declinati in ciascun Consiglio di classe nell'ambito della propria programmazione tenendo conto della necessità di graduare il percorso verticale in Unità di Apprendimento coerenti con l'età degli studenti, il curriculum specifico del corso e la sua progressione nelle diverse annualità. La Legge prevede che all'insegnamento dell'Educazione Civica siano dedicate non meno di 33 ore per ogni anno scolastico in ciascuna classe. Tutto il corpo docente è stato coinvolto nell'insegnamento trasversale dell'Educazione Civica seguendo la metodologia per competenze, ma nella nostra scuola, essendo presenti nell'organico dell'autonomia, hanno rivestito un ruolo determinante i docenti di Scienze Giuridiche ed Economiche.

Nell'arco delle 33 ore annuali i docenti hanno proposto attività che hanno sviluppato con sistematicità conoscenze, abilità e competenze relative all'educazione alla cittadinanza, alla legalità e al contrasto dei fenomeni di criminalità organizzata, all'educazione alla salute e al benessere psicofisico e al contrasto delle dipendenze, all'educazione ambientale. Si è potuto così offrire agli allievi gli strumenti indispensabili per affrontare le questioni e i problemi in modo trasversale al curriculum, favorendo un dialogo interdisciplinare e realizzando la prospettiva educativa che rappresenta l'autentica sfida dell'insegnamento dell'educazione civica.

UDA Educazione Civica

I.I.S.S. Lercara Friddi

CLASSE V SEZ. P

a.s. 2025/ 2026

Indirizzo: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
PRIMO QUADRIMESTRE

Titolo dell'UDA: Costituzione, diritti e solidarietà

NUCLEI CONCETTUALI di riferimento

- Costituzione**
- Sviluppo economico e sostenibilità**
- Cittadinanza digitale**

Discipline coinvolte:

- **DTA (n. ore 6)** con conseguente trattazione dei seguenti contenuti: Costituzione e l'ordinamento della Repubblica.
- **Storia (n. ore 2)** confronto tra il sistema di governo italiano e britannico
- **Lingua inglese (n. ore 2)** con conseguente trattazione dei seguenti contenuti: The elections in the UK.
- **Lingua francese (n. ore 2)** con conseguente trattazione dei seguenti contenuti: Les système électoral en France.

Verifica e valutazione (n. ore 1).

DOCENTI	DISCIPLINA
PECORARO GIUSEPPE	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA
PIZZUTO MARIA LUANA	STORIA
MARTINO ELISABETTA	LINGUA INGLESE
VALLONE MILENA	LINGUA FRANCESE

DURATA DELL'UDA n. 13 ore.

Periodo di realizzazione: dal 10/09/2025 al 31/01/2026 I Quadrimestre

Situazione – Problema (problem posing): Consapevolezza nell'esercitare il diritto di voto per la formazione dell'individuo attivo.

Titolo	Costituzione, diritti e solidarietà
Motivazione dell'UDA	L'UDA è incentrata sul nucleo tematico dedicato alla COSTITUZIONE in quanto pilastro dell'insegnamento trasversale dell'educazione civica secondo la L.n.92/2019. Lo scopo è quello di formare cittadini responsabili e attivi promuovendo la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale della nostra comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri. Educare all'uguaglianza, al rispetto del prossimo e alla solidarietà.
Motivazione degli/delle studenti/studentesse	Apprendere buone abitudini. Sperimentare nuove forme di comunicazione, di linguaggi, nuove regole di comportamento sia scolastiche che extrascolastiche. Ampliare il proprio bagaglio culturale.
Descrizione del contesto nel quale si attua l'intervento	L'attività proposta si rivolge alla classe 5P dell'IPSEOA di Alia. Gli alunni sono vivaci ma rispettosi delle regole scolastiche, all'interno della classe si rileva un buon livello di socializzazione e un clima sereno che permette agli alunni stessi di apprendere insieme e diventare protagonisti del proprio processo di apprendimento nonché del loro percorso di crescita personale e sociale.
Competenze chiave di Cittadinanza europea	1. Competenza alfabetica funzionale: si concretizza nella piena capacità di comunicare, sia in forma orale che scritta, nella propria lingua, adattando il proprio registro ai contesti e alle situazioni. Fanno parte di questa competenza anche il pensiero critico e la capacità di valutazione della realtà. 2. Competenza multilinguistica: prevede la conoscenza del vocabolario di lingue diverse dalla propria, con conseguente abilità nel comunicare sia oralmente che in forma scritta. Infine, fa parte di questa competenza anche l'abilità di inserirsi in contesti socioculturali diversi dal proprio. 3. Competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie: le competenze matematiche considerate indispensabili sono quelle che permettono di risolvere i problemi legati alla quotidianità. Quelle in campo scientifica e tecnologico, invece, si risolvono nella capacità di comprendere le leggi naturali di base che regolano la vita sulla terra. 4. Competenza digitale: è la competenza propria di chi sa

	<p>utilizzare con dimestichezza le nuove tecnologie, con finalità di istruzione, formazione e lavoro. A titolo esemplificativo, fanno parte di questa competenza: l'alfabetizzazione informatica, la sicurezza online, la creazione di contenuti digitali.</p> <p>5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare: è la capacità di organizzare le informazioni e il tempo, di gestire il proprio percorso di formazione e carriera. Vi rientra, però, anche la spinta a inserire il proprio contributo nei contesti in cui si è chiamati ad intervenire, così come l'abilità di riflettere su sé stessi e di autoregolamentarsi.</p> <p>6. Competenza sociale e civica in materia di cittadinanza: ognuno deve possedere le skill che gli consentono di agire da cittadino consapevole e responsabile, partecipando appieno alla vita sociale e politica del proprio paese.</p> <p>7. Competenza imprenditoriale: si traduce nella capacità creativa di chi sa analizzare la realtà e trovare soluzioni per problemi complessi, utilizzando l'immaginazione, il pensiero strategico, la riflessione critica.</p> <p>8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali: in questa particolare competenza rientrano sia la conoscenza del patrimonio culturale (a diversi livelli) sia la capacità di mettere in connessione i singoli elementi che lo compongono, rintracciando le influenze reciproche.</p>
<p>Traguardi di Competenze</p>	<p>Competenza n. 2 Interagire correttamente con le istituzioni nella vita quotidiana, nella partecipazione e nell'esercizio della cittadinanza attiva, a partire dalla conoscenza dell'organizzazione e delle funzioni dello Stato, dell'Unione europea, degli organismi internazionali, delle regioni e delle Autonomie locali.</p>
<p>Obiettivi di apprendimento</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare nel testo della Costituzione la regolamentazione dei rapporti tra Stato ed Autonomie regionali e locali, con particolare riguardo ai concetti di autonomia e sussidiarietà. • Individuare le forme di partecipazione dei cittadini al funzionamento delle regioni e delle autonomie locali e alla gestione dei servizi. • Individuare, attraverso il testo costituzionale, il principio della sovranità popolare quale elemento caratterizzante il concetto di democrazia e la sua portata; i poteri dello Stato e gli Organi che li detengono, le loro funzioni e le forme della loro elezione o formazione. • Conoscere il meccanismo di formazione delle leggi, i casi di ricorso al referendum e le relative modalità di indizione, nonché la possibilità che le leggi dello Stato e delle Regioni siano dichiarate incostituzionali,

	<p>sperimentando ed esercitando forme di partecipazione e di rappresentanza nella scuola, e nella comunità.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Individuare la presenza delle Istituzioni e della normativa dell'Unione Europea e di Organismi internazionali nella vita sociale, culturale, economica, politica del nostro Paese, le relazioni tra istituzioni nazionali ed europee, anche alla luce del dettato costituzionale sui rapporti internazionali. • Rintracciare le origini e le ragioni storico-politiche della costituzione degli Organismi sovranazionali e internazionali, con particolare riferimento al significato dell'appartenenza all'Unione europea, al suo processo di formazione, ai valori comuni su cui essa si fonda.
Prodotto	Realizzazione individuale di una lezione in classe su un argomento scelto tra quelli indicati. Realizzazione di un elaborato scritto o un prodotto digitale (es. power point).
Attività open door e in door	Attività sia in door, sia in open door sono previste durante il corso dell'anno scolastico 2025/26.
Metodologie didattiche adottate	<ul style="list-style-type: none"> · Lezione frontale e dialogata · Ricerca-azione in classe · Cooperative learning · Didattica laboratoriale · Brainstorming · Discussione guidata
Verifica e valutazione	Le attività di verifica saranno effettuate in itinere, la valutazione complessiva sarà formulata dal consiglio di classe a conclusione di ciascun quadrimestre tenendo conto delle valutazioni delle singole discipline.

UDA Educazione Civica

I.I.S.S. Lercara Friddi

CLASSE V SEZ. P

a.s. 2025/ 2026

Indirizzo: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
SECONDO QUADRIMESTRE

Titolo dell'UDA: Cittadini del futuro.

NUCLEI CONCETTUALI di riferimento

Costituzione

Sviluppo economico e sostenibilità

Cittadinanza digitale

Discipline coinvolte:

- **Lingua Francese (n. ore 2):** La legalità. Educazione all'informazione. Informazione e disinformazione in Rete. I Cybercrimes.
- **Lingua inglese (n. 2 ore):** Debunking e fact checking. I principali reati informatici: furto d'identità digitale, phishing, cyberterrorismo. La cybersecurity. Le fake news: cosa sono, come riconoscerle e le principali cause.
- **Scienza e cultura dell'alimentazione (n. ore 2):** Aspetti applicativi delle biotecnologie genetiche sulla salute, sull'ambiente, sull'industria e sulle produzioni agrarie finalizzate alla produzione di alimenti".
- **Scienze motorie e sportive (n. ore 2):** Genetica e biotecnologie, in cui si porrà l'attenzione sull'Obiettivo 3 "Salute e benessere: Promuovere le condizioni di salute e il benessere per tutti e per tutte le età.
- **Laboratorio di Enogastronomia/Cucina (n. ore 2):** Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità, alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione.
- **Laboratorio di Enogastronomia/Sala (n. ore 2):** L'UE nella valorizzazione/tutela del patrimonio ambientale e culturale; Agenda 2030: Ambiente e sviluppo sostenibile
- **Lingua e letteratura italiana (n. 3 ore):** Le principali forme di comunicazione in rete; uso consapevole e critico dei social media e delle fonti di informazione

online

- **Matematica (n. 1 ora):** i principali reati informatici come il furto di identità.
- **DTA (n. 3 ore):** Storia della mafia e sue caratteristiche. Le principali organizzazioni mafiose in Italia. Ruoli, funzioni e compiti dello Stato e delle Forze dell'Ordine nella lotta alla criminalità. La nascita dell'art. 416 bis.
- **IRC (n. 1 ora):** L'Associazione Libera e la riconversione dei beni sequestrati alla mafia. L'ecomafia e la Terra dei fuochi.

Verifica e valutazione (n. ore 1).

DOCENTI	DISCIPLINA
BURGIO GIROLAMO	LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI –SALA E VENDITA
LO GIUDICE AURELIA	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
MANGIAPANE SALVO PAOLO	LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA
MARTINO ELISABETTA	LINGUA INGLESE
PECORARO A. Sostituito da ENZA SCACCIA	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
PECORARO GIUSEPPE	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA
PIZZUTO MARIA LUANA	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
SALEMI MARIA CHIARA	MATEMATICA
VALLONE MILENA	LINGUA FRANCESE
ZIMBARDO ANTONINO	I.R.C.

DURATA DELL'UDA n. 20 ore

Periodo di realizzazione: dal 01/02/26 al 09/06/26 (II quadrimestre)

Situazione – Problema (problem posing): Rendere gli alunni cittadini consapevoli, responsabili della comunicazione in rete e dell'importanza delle proprie scelte nella vita quotidiana.

Titolo	Cittadini del futuro
Motivazione dell'UDA	<p>L'Uda è incentrata sul nucleo tematico dedicato allo Sviluppo Sostenibile e Cittadinanza digitale in quanto pilastro dell'insegnamento trasversale dell'educazione civica secondo la L.n.92/2019. Lo scopo è quello di formare cittadini responsabili e attivi promuovendo la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale della nostra comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri. Educare all'uguaglianza, al rispetto del prossimo e alla solidarietà. Conoscere le organizzazioni che a livello nazionale e internazionale si occupano di tutela dell'ambiente, della salute e del benessere delle persone. Avere la consapevolezza che l'ambiente va curato, conservato e migliorato assumendo il principio di responsabilità.</p> <p>Conoscere gli obiettivi di Agenda 2030. Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico,</p>

	<p>psicologico, morale e sociale. Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive. Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale. Prendere consapevolezza delle problematiche sociali ed esprimere il proprio pensiero critico. Prendere consapevolezza delle conseguenze delle proprie scelte. Inoltre, occorre educare ogni individuo ad interagire consapevolmente e responsabilmente con gli sviluppi tecnologici.</p>
Motivazione degli/delle studenti/studentesse	<p>Apprendere buone abitudini. Sperimentare nuove forme di comunicazione, di linguaggi, nuove regole di comportamento sia scolastiche che extrascolastiche. Ampliare il proprio bagaglio culturale.</p>
Descrizione del contesto nel quale si attua l'intervento	<p>L'attività proposta si rivolge alla classe 5P dell'IPSEOA di Alia. Gli alunni sono vivaci ma rispettosi delle regole scolastiche, all'interno della classe si rileva un buon livello di socializzazione e un clima sereno che permette agli alunni stessi di apprendere insieme e diventare protagonisti del proprio processo di apprendimento nonché del loro percorso di crescita personale e sociale.</p>
Competenze chiave di Cittadinanza europea	<p>1. Competenza alfabetica funzionale: si concretizza nella piena capacità di comunicare, sia in forma orale che scritta, nella propria lingua, adattando il proprio registro ai contesti e alle situazioni. Fanno parte di questa competenza anche il pensiero critico e la capacità di valutazione della realtà.</p> <p>2. Competenza multilinguistica: prevede la conoscenza del vocabolario di lingue diverse dalla propria, con conseguente abilità nel comunicare sia oralmente che in forma scritta. Infine, fa parte di questa competenza anche l'abilità di inserirsi in contesti socioculturali diversi dal proprio.</p> <p>3. Competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie: le competenze matematiche considerate indispensabili sono quelle che permettono di risolvere i problemi legati alla quotidianità. Quelle in campo scientifica e tecnologico, invece, si risolvono nella capacità di comprendere le leggi naturali di base che regolano la vita sulla terra.</p> <p>4. Competenza digitale: è la competenza propria di chi sa utilizzare con dimestichezza le nuove tecnologie, con finalità di istruzione, formazione e lavoro. A titolo esemplificativo, fanno parte di questa competenza: l'alfabetizzazione informatica, la sicurezza online, la creazione di contenuti digitali.</p> <p>5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare: è la capacità di organizzare le informazioni e il tempo, di gestire il proprio percorso di</p>

	<p>formazione e carriera. Vi rientra, però, anche la spinta a inserire il proprio contributo nei contesti in cui si è chiamati ad intervenire, così come l'abilità di riflettere su sé stessi e di autoregolamentarsi.</p> <p>6. Competenza sociale e civica in materia di cittadinanza: ognuno deve possedere le skill che gli consentono di agire da cittadino consapevole e responsabile, partecipando appieno alla vita sociale e politica del proprio paese.</p> <p>7. Competenza imprenditoriale: si traduce nella capacità creativa di chi sa analizzare la realtà e trovare soluzioni per problemi complessi, utilizzando l'immaginazione, il pensiero strategico, la riflessione critica.</p> <p>8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali: in questa particolare competenza rientrano sia la conoscenza del patrimonio culturale (a diversi livelli) sia la capacità di mettere in connessione i singoli elementi che lo compongono, rintracciando le influenze reciproche.</p>
<p>Traguardi di Competenze</p>	<p>Competenza n. 6 Acquisire la consapevolezza delle situazioni di rischio del proprio territorio, delle potenzialità e dei limiti dello sviluppo e degli effetti delle attività umane sull'ambiente. Adottare comportamenti responsabili verso l'ambiente.</p> <p>Competenza n. 9 Maturare scelte e condotte di contrasto all'illegalità.</p> <p>Competenza n. 12 Gestire l'identità digitale e i dati della rete, salvaguardando la propria e altrui sicurezza negli ambienti digitali, evitando minacce per la salute e il benessere fisico e psicologico di sé e degli altri.</p>
<p>Obiettivi di apprendimento</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Analizzare le varie situazioni di rischio nel proprio territorio (rischio sismico, idrogeologico, ecc.) attraverso l'osservazione e l'analisi di dati forniti da soggetti istituzionali. ● Adottare comportamenti corretti e solidali in situazioni di emergenza in collaborazione con la Protezione civile e con altri soggetti istituzionali del territorio. ● Analizzare la diffusione a livello territoriale delle varie forme di criminalità, in particolare di quelle contro la persona e i beni pubblici e privati. ● Analizzare, altresì, la diffusione della criminalità organizzata, i fattori storici e di contesto che possono avere favorito la nascita delle mafie e la loro successiva diffusione nonché riflettere sulle misure di contrasto alle varie mafie. ● Analizzare infine gli effetti della criminalità sullo sviluppo socioeconomico e sulla libertà e sicurezza

	<p>delle persone.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sviluppare il senso del rispetto delle persone, delle libertà individuali, della proprietà privata, dei beni pubblici in quanto beni di tutti i cittadini. • Sviluppare il senso rispetto dei beni scolastici. • Conoscere e applicare le misure di sicurezza, protezione, tutela della riservatezza. • Proteggere i dispositivi e i contenuti e comprendere i rischi e le minacce presenti negli ambienti digitali. • Utilizzare e condividere informazioni personali proteggendo se stessi e gli altri dai danni. • Conoscere l'importanza del "Regolamento sulla privacy" (Privacy Policy) che i servizi digitali predispongono per informare gli utenti sull'utilizzo dei dati personali raccolti. • Proteggere sé e gli altri da eventuali danni e minacce all'identità, ai dati e alla reputazione in ambienti digitali, adottando comportamenti e misure di sicurezza adeguate.
Prodotto	Realizzazione di un elaborato scritto o un prodotto digitale (ad esempio power point).
Attività open door e in door	Durante il corso dell'anno scolastico sono previste attività sia indoor che open door.
Metodologie didattiche adottate	<ul style="list-style-type: none"> · Lezione frontale e dialogata · Ricerca-azione in classe · Cooperative learning · Didattica laboratoriale · Brainstorming · Discussione guidata
Verifica e valutazione	Le attività di verifica saranno effettuate in itinere, la valutazione complessiva sarà formulata dal consiglio di classe a conclusione di ciascun quadrimestre tenendo conto delle valutazioni delle singole discipline.

3.14 Griglia di Valutazione di Educazione CIVICA

Le competenze descritte concorrono all'attribuzione del livello raggiunto all'interno di ogni unità di apprendimento programmate nel curriculum di Ed. Civica nelle singole classi. Il C.d.C. ha fatto riferimento ai criteri di valutazione e alle griglie predisposte all'interno del PTOF.

3.15 Il Curriculum dello Studente

Il Curriculum dello Studente è stato introdotto dalla legge 107 del 2015 in seguito disciplinato dal decreto legislativo D. Lgs. 62 del 2017. A partire dall'anno scolastico 2020-21 sarà allegato al diploma conseguito al termine dell'Esame di Stato del 2° ciclo. Tale curriculum riporta al suo interno le informazioni relative al Profilo scolastico dello studente, le certificazioni conseguite e le attività extrascolastiche svolte dallo studente nel corso degli anni. Il Curriculum dello Studente è rappresentativo dell'intero profilo dello studente, consente le integrazioni di tutte le informazioni relative ad attività svolte in ambito formale e extrascolastico, è uno strumento con rilevante valore formativo ed educativo, importante per la presentazione alla commissione e lo svolgimento del colloquio dell'Esame di Stato del 2° ciclo. Può costituire un valore di supporto per l'orientamento degli studenti all'Università e al mondo del lavoro. Il Curriculum dello Studente è stato compilato in formato digitale attraverso la pagina web dedicata predisposta dal Ministero dell'Istruzione. Grazie a tale piattaforma la scuola e gli studenti hanno potuto verificare ed integrare le informazioni relative al loro percorso di studi e all'arricchimento con l'introduzione di attività extrascolastiche di vario genere.

Il Curriculum dello Studente è suddiviso in tre parti:

- la prima parte è di competenza della scuola e contiene tutte le informazioni relative al percorso di studi, al titolo di studio conseguito ed eventualmente altri titoli conseguiti ad altre esperienze svolte in ambito formale;
- la seconda parte a cura sia della scuola che degli studenti, è inerente alle certificazioni di tipo linguistico, informatico o di altro genere;
- la terza parte è di competenza degli studenti e riguarda le attività extrascolastiche svolte in ambito professionale, sportivo, musicale, culturale e artistico, di cittadinanza attiva e di volontariato.

Ai sensi del O.M.n. 67 del 31 marzo 2025, "nello svolgimento dei colloqui la commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel curriculum dello

studente" (art. 22, c. 1).

Al termine dell'Esame di Stato, Il Curriculum sarà allegato al diploma e messo a disposizione di studentesse e studenti all'interno della piattaforma: <https://curriculumstudente.istruzione.it/>.

4 LA VALUTAZIONE DELLA CLASSE

4.1 Attribuzione del credito formativo e del credito scolastico

NORMATIVA DI RIFERIMENTO CREDITO SCOLASTICO

Ai sensi dell'art. 15, co.1, del d. lgs. 62/2017, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito scolastico maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino a un massimo di quaranta punti, di cui dodici per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno. Premesso che la valutazione sul comportamento concorre alla determinazione del credito scolastico, il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, procede all'attribuzione del credito scolastico a ogni candidato interno, sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nel presente articolo. L'art. 15, co. 2 bis, del d.lgs. 62/2017, introdotto dall'art. 1, co. 1, lettera d), della legge 1° ottobre 2024, n. 150, prevede che il punteggio più alto nell'ambito della fascia di attribuzione del credito scolastico spettante sulla base della media dei voti riportata nello scrutinio finale possa essere attribuito se il voto di comportamento assegnato è pari o superiore a nove decimi. Tale Esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2024/2025 disposizione trova applicazione anche ai fini del calcolo del credito degli studenti frequentanti, nel corrente anno scolastico, il terzultimo e penultimo anno. (Art.11, c. 1 O.M. n. 67 del 31 marzo 2025).

Tabella A del credito assegnato al termine della classe terza

Media dei voti	Fasce di credito ai sensi Allegato A al D. Lgs 62/2017
$M = 6$	7-8
$6 < M \leq 7$	8-9
$7 < M \leq 8$	9-10
$8 < M \leq 9$	10-11
$9 < M \leq 10$	11-12

Tabella A del credito assegnato al termine della classe quarta

Media dei voti	Fasce di credito ai sensi dell'Allegato A al D. Lgs. 62/2017
$M = 6$	8-9
$6 < M \leq 7$	9-10
$7 < M \leq 8$	10-11
$8 < M \leq 9$	11-12
$9 < M \leq 10$	12-13

Tabella A Attribuzione credito scolastico per la classe quinta in sede di ammissione all'Esame di Stato

Media dei voti	Fasce di credito classe quinta ai sensi dell'Allegato A al D. Lgs. 62/2017
$M < 6$	7-8
$M = 6$	9-10
$6 < M \leq 7$	10-11
$7 < M \leq 8$	11-12
$8 < M \leq 9$	13-14
$9 < M \leq 10$	14-15

Attribuzione punteggio nella fascia di appartenenza

Il Collegio docenti, per stabilire se attribuire il punteggio minimo o il punteggio massimo ad ogni banda di oscillazione definita dalla media dei voti, ha deliberato di tenere conto degli indicatori e dei relativi valori come riportato di seguito:

I.I.S.S. di LERCARA FRIDDI – TABELLA ATTRIBUZIONE CREDITO SCOLASTICO																			
A.S. 2025-2026 CLASSE V Sez. P		VOTO DI CONDOTTA		M E D I A V O T I	M I N I M O D E L L A B A N D A D I O S C I L L A Z I O N E	PROFITTO PARTE DECIMALE			IRC/MATERIA ALTERNATIVA				RICONOSCIMENTO DELLA FREQUENZA ASSIDUA			ATTIVITA' EXTRA SCOLASTICHE		punteggio agg.	credit o
S T U D E N T I/ S T U D E N T E S S E	COGNOME E NOME	< 9	≥ 9			DA 0, 2 A 0, 5	DA > 0,5 A 0,7	> 0 , 7	SUF FICI ENTE	DIS CRE TO	BUO NO	OTTI MO	7 % < F ≤ 10 %	5 % < F ≤ 7 %	F ≤ 5 %	Una certificazione/ una partecipazione a progetti extracurricolari	Due o più certificazioni/ Due o più partecipazioni a progetti extracurricolari		
		0, 1	0,2			0, 3	0,05	0,1	0,15	0,2	0,1	0,15	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2		
1	ARMENIA MATTEO														POC				
2	CATALANO ANDREA														/				
3	CHIMENTO FEDERICA														/				
4	CIRINO SALVATORE														/				
5	DE MIRYAM														/				

6	ESPOSITO ALESSANDRO ANTONIO															/					II
7	LAZZARA EMANUELE															/					
8	RIZZO STEFANIA MARIA RITA															POC					
9	TAULLI ANTONINO															POC					
10	VICARI AURORA															POC					

Il consiglio di classe

N.B. :

- a) Se lo/la studente/studentessa ha raggiunto il voto di condotta pari o superiore a 9 potrà accedere al valore massimo della banda di oscillazione derivante dalla media dei voti;
- b) Se lo/la studente/studentessa ha raggiunto il voto di condotta pari o superiore a 9 ma si trova in una delle condizioni ostative indicate al punto d) o non rispetta gli altri criteri contenuti nella tabella di cui sopra, il Consiglio di Classe attribuirà il valore minimo della banda di oscillazione derivante dalla media dei voti;
- c) Se lo/la studente/studentessa ha raggiunto il voto di condotta inferiore a 9 non PUO' ACCEDERE al massimo del valore della banda di oscillazione derivante dalla media dei voti EX LEGE.
- d) CAUSE OSTATIVE CHE DETERMINANO L'ATTRIBUZIONE DEL VALORE MINIMO DELLA BANDA DI OSCILLAZIONE:
 1. La valutazione in una materia è stata raggiunta dallo studente / dalla studentessa con voto di Consiglio;
 2. Per le classi terminali, in caso di una insufficienza in una disciplina e quindi di ammissione con un voto insufficiente in una disciplina o gruppo di discipline;
 3. Nei confronti degli studenti e delle studentesse delle classi terze e quarte per i/le quali, al termine delle lezioni, il consiglio di classe abbia proceduto al rinvio della formulazione del giudizio finale a causa del mancato conseguimento della sufficienza in una o più discipline, e successivamente valutati/e in modo positivo in sede di verifica finale in occasione della ripresa del giudizio.

4.5 Attività effettuate in vista degli Esami di stato

Attività curriculari: Prove simulate delle due prove scritte degli Esami di Stato.

Per una piena acquisizione strumentale a livello di metodo, analisi e acquisizione dei contenuti, sono state svolte, durante le ore curriculari, delle simulazioni delle due prove scritte degli Esami di Stato nelle seguenti date:

- Prima prova scritta: 20/04/2026
- Seconda prova scritta: 14/05/2026

Di seguito si riportano i testi delle due prove scritte simulate, mentre le griglie di valutazione sono quelle allegate al presente documento.

SIMULAZIONE I PROVA

ESAMI DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

Gabriele D'Annunzio, *La sabbia del tempo*, in *Alcione*, a cura di Ilvano Caliaro, Torino, Einaudi, 2010.

Come¹ scorrea la calda sabbia lieve
per entro il cavo della mano in ozio,
il cor sentì che il giorno era più breve.

E un'ansia repentina il cor m'assalse
per l'appressar dell'umido equinozio²
che offusca l'oro delle piagge salse.

Alla sabbia del Tempo urna la mano
era, clessidra il cor mio palpitante,
l'ombra crescente d'ogni stelo vano³
quasi ombra d'ago in tacito quadrante⁴.

Comprensione e analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Esponi in maniera sintetica la situazione descritta dal poeta e individua il tema della poesia proposta.
2. Attraverso quali stimoli sensoriali D'Annunzio percepisce il passaggio tra le stagioni?
3. Spiega il motivo per cui, al v. 8, il poeta definisce il cuore una 'clessidra'.
4. Analizza la struttura metrica della poesia proposta.

Elabora una tua interpretazione del testo proposto che sviluppi un discorso coerente e organizzato attorno alla tematica qui dominante lo scorrere inesorabile del tempo e che collochi tale tema nel quadro della produzione letteraria dannunziana e di quella coeva.

¹ *Come*: mentre

² *umido equinozio*: il piovoso equinozio dell'autunno

³ *stelo vano*: stelo d'erba prossimo ad insecchire

⁴ *ombra d'ago in tacito quadrante*: ombra dell'ago di una meridiana. *Tacito* è il quadrante dell'orologio solare perché non batte il tempo, ma lo segna con l'ombra dello gnomone.

PROPOSTA A2

Luigi Pirandello, da *Il fu Mattia Pascal*, in *Tutti i romanzi*, Arnoldo Mondadori, Milano, 1973.

Il protagonista de “*Il fu Mattia Pascal*”, dopo una grossa vincita al gioco al casinò di Montecarlo, mentre sta tornando a casa legge la notizia del ritrovamento a Miragno, il paese dove lui abita, di un cadavere identificato come Mattia Pascal. Benché sconvolto, decide di cogliere l’occasione per iniziare una nuova vita; assunto lo pseudonimo di Adriano Meis, ne elabora la falsa identità.

“Del primo inverno, se rigido, piovoso, nebbioso, quasi non m’ero accorto tra gli svaghi de’ viaggi e nell’ebbrezza della nuova libertà. Ora questo secondo mi sorprendevo già un po’ stanco, come ho detto, del vagabondaggio e deliberato a impormi un freno. E mi accorgevo che... sì, c’era un po’ di nebbia, c’era; e faceva freddo; m’accorgevo che per quanto il mio animo si opponesse a prender qualità dal colore del tempo, pur ne soffriva. [...]

M’ero spassato abbastanza, correndo di qua e di là: Adriano Meis aveva avuto in quell’anno la sua giovinezza spensierata; ora bisognava che diventasse uomo, si raccogliesse in sé, si formasse un abito di vita quieto e modesto. Oh, gli sarebbe stato facile, libero com’era e senz’obblighi di sorta!

Così mi pareva; e mi misi a pensare in quale città mi sarebbe convenuto di fissar dimora, giacché come un uccello senza nido non potevo più oltre rimanere, se proprio dovevo compormi una regolare esistenza. Ma dove? in una grande città o in una piccola? Non sapevo risolvermi.

Chiudevo gli occhi e col pensiero volavo a quelle città che avevo già visitate; dall’una all’altra, indugiandomi in ciascuna fino a rivedere con precisione quella tal via, quella tal piazza, quel tal luogo, insomma, di cui serbavo più viva memoria; e dicevo:

“Ecco, io vi sono stato! Ora, quanta vita mi sfugge, che séguita ad agitarsi qua e là variamente. Eppure, in quanti luoghi ho detto: — Qua vorrei aver casa! Come ci vivrei volentieri! —. E ho invidiato gli abitanti che, quietamente, con le loro abitudini e le loro consuete occupazioni, potevano dimorarvi, senza conoscere quel senso penoso di precarietà che tien sospeso l’animo di chi viaggia.”

Questo senso penoso di precarietà mi teneva ancora e non mi faceva amare il letto su cui mi ponevo a dormire, i vari oggetti che mi stavano intorno.

Ogni oggetto in noi suol trasformarsi secondo le immagini ch’esso evoca e aggruppa, per così dire, attorno a sé. Certo un oggetto può piacere anche per se stesso, per la diversità delle sensazioni gradevoli che ci suscita in una percezione armoniosa; ma ben più spesso il piacere che un oggetto ci procura non si trova nell’oggetto per se medesimo. La fantasia lo abbellisce cingendolo e quasi irraggiandolo d’immagini care. Né noi lo percepiamo più qual esso è, ma così, quasi animato dalle immagini che suscita in noi o che le nostre abitudini vi associano. Nell’oggetto, insomma, noi amiamo quel che vi mettiamo di noi, l’accordo, l’armonia che stabiliamo tra esso e noi, l’anima che esso acquista per noi soltanto e che è formata dai nostri ricordi”.

Comprensione e Analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

3. Sintetizza il contenuto del brano, individuando gli stati d’animo del protagonista.
4. Spiega a cosa allude Adriano Meis quando si definisce ‘*un uccello senza nido*’ e il motivo del ‘*senso penoso di precarietà*’.
5. Nel brano si fa cenno alla ‘*nuova libertà*’ del protagonista e al suo ‘*vagabondaggio*’: analizza i termini e le espressioni utilizzate dall’autore per descriverli.
6. Analizza i sentimenti del protagonista alla luce della tematica del *doppio*, evidenziando le scelte lessicali ed espressive di Pirandello.
7. Le osservazioni sugli oggetti propongono il tema del *riflesso*: esamina lo stile dell’autore e le peculiarità della sua prosa evidenziando i passaggi del testo in cui tali osservazioni appaiono particolarmente convincenti.

Interpretazione

Commenta il brano proposto con particolare riferimento ai temi della libertà e del bisogno di una ‘*regolare esistenza*’, approfondendoli alla luce delle tue letture di altri testi pirandelliani o di altri autori della letteratura italiana del Novecento.

PROPOSTA B1

Testo tratto da: **Paul Ginsborg**, *Storia d'Italia dal dopoguerra a oggi*, a cura di F. Occhipinti, Einaudi scuola, Torino, 1989, pp. 165, 167.

«Uno degli aspetti più ragguardevoli del «miracolo economico» fu il suo carattere di processo spontaneo. Il piano Vanoni del 1954 aveva formulato dei progetti per uno sviluppo economico controllato e finalizzato al superamento dei maggiori squilibri sociali e geografici. Nulla di ciò accadde. Il «boom» si realizzò seguendo una logica tutta sua, rispondendo direttamente al libero gioco delle forze del mercato e dando luogo, come risultato, a profondi scompensi strutturali.

Il primo di questi fu la cosiddetta distorsione dei consumi. Una crescita orientata all'esportazione comportò un'enfasi sui beni di consumo privati, spesso su quelli di lusso, senza un corrispettivo sviluppo dei consumi pubblici. Scuole, ospedali, case, trasporti, tutti i beni di prima necessità, restarono parecchio indietro rispetto alla rapida crescita della produzione di beni di consumo privati. [...] il modello di sviluppo sottinteso dal «boom» (o che al «boom» fu permesso di assumere) implicò una corsa al benessere tutta incentrata su scelte e strategie individuali e familiari, ignorando invece le necessarie risposte pubbliche ai bisogni collettivi quotidiani. Come tale, il «miracolo economico» servì ad accentuare il predominio degli interessi delle singole unità familiari dentro la società civile.

Il «boom» del 1958-63 aggravò inoltre il dualismo insito nell'economia italiana. Da una parte vi erano i settori dinamici, ben lungi dall'essere formati solamente da grandi imprese, con alta produttività e tecnologia avanzata. Dall'altra rimanevano i settori tradizionali dell'economia, con grande intensità di lavoro e con una bassa produttività, che assorbivano manodopera e rappresentavano una sorta di enorme coda della cometa economica italiana.

Per ultimo, il «miracolo» accrebbe in modo drammatico il già serio squilibrio tra Nord e Sud. Tutti i settori dell'economia in rapida espansione erano situati, con pochissime eccezioni, nel Nord-ovest e in alcune aree centrali e nord-orientali del paese. Lì, tradizionalmente, erano da sempre concentrati i capitali e le capacità professionali della nazione e lì prosperarono in modo senza precedenti le industrie esportatrici, grandi o piccole che fossero. Il «miracolo» fu un fenomeno essenzialmente settentrionale, e la parte più attiva della popolazione meridionale non ci si mise molto ad accorgersene. [...]

Nella storia d'Italia il «miracolo economico» ha significato assai di più che un aumento improvviso dello sviluppo economico o un miglioramento del livello di vita. Esso rappresentò anche l'occasione per un rimescolamento senza precedenti della popolazione italiana. Centinaia di migliaia di italiani [...] partirono dai luoghi di origine, lasciarono i paesi dove le loro famiglie avevano vissuto per generazioni, abbandonarono il mondo immutabile dell'Italia contadina e iniziarono nuove vite nelle dinamiche città dell'Italia industrializzata.»

Comprensione e analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

- Presenta sinteticamente il contenuto del testo.
- Qual è la tesi di Ginsborg, in quale parte del testo è espressa e da quali argomenti è supportata?
- Nel testo sono riconosciuti alcuni aspetti positivi del 'boom' italiano: individuali e commentali.
- Nell'ultimo capoverso si fa riferimento ad un importante fenomeno sociale: individualo ed evidenziane le cause e gli effetti sul tessuto sociale italiano.

Produzione

Confrontati con le considerazioni dello storico inglese Paul Ginsborg (1945-2022) sui caratteri del «miracolo economico» e sulle sue conseguenze nella storia e nelle vite degli italiani nel breve e nel lungo periodo. Alla luce delle tue conoscenze scolastiche e delle tue esperienze extrascolastiche, sviluppa le tue riflessioni in un testo argomentativo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA B2

Testo tratto da: **Michele Cortelazzo**, *Una nuova fase della storia del lessico giovanile, in L'italiano e i giovani. Come scusa? Non ti followo*, Accademia della Crusca, goWare, Firenze 2022.

«Nel nuovo millennio, l'evoluzione tecnologica, con la diffusione sempre più estesa della comunicazione digitata, ha ampliato mezzi, occasioni, finalità della comunicazione scritta. Conseguentemente, ha creato, accanto a nuove forme comunicative che si sono rapidamente consolidate (prima le chat e gli sms, poi i primi scambi comunicativi attraverso i social network), nuove forme di espressione linguistica, che trovano in molte caratteristiche del linguaggio giovanile (brachilogia, andamento veloce che implica trascuratezza dei dettagli di pronuncia e di scrittura, colloquialità, espressività) lo strumento più adeguato per queste nuove forme di comunicazione a distanza. Di converso, molte caratteristiche del linguaggio giovanile, soprattutto quelle che si incentrano sulla brevità, hanno trovato nella scrittura digitata la loro più piena funzionalizzazione.

Il fenomeno che ha caratterizzato la lingua dei giovani nel primo decennio del nuovo secolo, si rafforza nel decennio successivo, nel quale si verifica il dissolversi della creatività linguistica dei giovani nella più generale creatività comunicativa indotta dai social, con il prevalere, grazie anche alle innovazioni tecnologiche, della creatività multimediale e particolarmente visuale (quella che si esprime principalmente attraverso i video condivisi nei social). La lingua pare assumere un ruolo ancillare rispetto al valore prioritario attribuito alla comunicazione visuale e le innovazioni lessicali risultano funzionali alla rappresentazione dei processi di creazione e condivisione dei prodotti multimediali, aumentano il loro carattere di generalizzazione a tutti i gruppi giovanili, e in quanto tali aumentano la stereotipia (in questa prospettiva va vista anche la forte anglicizzazione) e non appaiono più significative in sé, come espressione della creatività giovanile, che si sviluppa, ora, preferibilmente in altri ambiti. [...]

Le caratteristiche dell'attuale diffusione delle nuove forme del linguaggio giovanile sono ben rappresentate dall'ultima innovazione della comunicazione ludica giovanile, il "parlare in corsivo": un gioco parassitario sulla lingua comune, di cui vengono modificati alcuni tratti fonetici (in particolare la pronuncia di alcune vocali e l'intonazione). È un gioco che si basa sulla deformazione della catena fonica, come è accaduto varie volte nella storia del linguaggio giovanile e che, nel caso specifico, estremizza la parodia di certe forme di linguaggio snob. La diffusione del cosiddetto "parlare in corsivo" è avvenuta attraverso alcuni video (dei veri e propri *tutorial*) pubblicati su TikTok, ripresi anche dai mezzi audiovisivi tradizionali (per es. alcune trasmissioni televisive) ed enfatizzati dalle polemiche che si sono propagate attraverso i social.

Per anni i linguisti hanno potuto occuparsi della comunicazione giovanile concentrando la loro attenzione sull'aspetto verbale di loro competenza. Certo, le scelte linguistiche non potevano essere esaminate senza collegarle alle realtà sociali da cui erano originate e senza connetterle ad altri sistemi stilistici (dall'abbigliamento alla prossemica, dalle tendenze musicali alle innovazioni tecnologiche), ma il linguaggio, e particolarmente il lessico, manteneva una sua centralità, un ampio sviluppo quantitativo, una grande varietà e una sua decisa autonomia.

Oggi non è più così. Le forme dell'attuale comunicazione sociale, lo sviluppo della tecnologia multimediale, la propensione sempre maggiore per i sistemi visuali di comunicazione hanno limitato il ruolo della lingua, ma ne hanno ridotto anche la varietà e il valore innovativo. [...] Oggi lo studio della comunicazione giovanile deve essere sempre più multidisciplinare: il centro dello studio devono essere la capacità dei giovani di usare, nei casi migliori in chiave innovativa, le tecniche multimediali e il ruolo della canzone, soprattutto rap e trap, per diffondere modelli comunicativi e, in misura comunque ridotta, linguistici innovativi o, comunque, "di tendenza".»

Comprensione e analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

- Sintetizza il contenuto del testo individuando i principali snodi argomentativi.
- Che cosa intende l'autore quando fa riferimento al '*ruolo ancillare*' della lingua?
- Illustra le motivazioni per cui il '*parlare in corsivo*' viene definito '*un gioco parassitario*'.
- Quali sono i fattori che oggi incidono sulla comunicazione giovanile e perché essa si differenzia rispetto a quella del passato?

Produzione

Partendo dalle considerazioni presenti nel brano del linguista Michele Cortelazzo, proponi una tua riflessione, facendo riferimento alle tue conoscenze e alle tue esperienze, elaborando un testo in cui tesi e argomentazioni siano organizzate in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA B3

Umberto Eco, *Come mangiare il gelato*, in *Come viaggiare con un salmone*, La nave di Teseo, Milano, 2016, pp. 133 - 135.

«Quando ero piccolo si comperavano ai bambini due tipi di gelati, venduti da quei carrettini bianchi con coperchi argentati: o il cono da due soldi o la cialda da quattro soldi. Il cono da due soldi era piccolissimo, stava appunto bene in mano a un bambino, e si confezionava traendo il gelato dal contenitore con l'apposita paletta e accumulandolo sul cono. La nonna consigliava di mangiare il cono solo in parte, gettando via il fondo a punta, perché era stato toccato dalla mano del gelataio (eppure quella parte era la più buona e croccante, e la si mangiava di nascosto, fingendo di averla buttata).

La cialda da quattro soldi veniva confezionata con una macchinetta speciale, anch'essa argentata, che comprimeva due superfici circolari di pasta contro una sezione cilindrica di gelato. Si faceva scorrere la lingua nell'interstizio sino a che essa non raggiungeva più il nucleo centrale di gelato, e a quel punto si mangiava tutto, le superfici essendo ormai molli e impregnate di nettare. La nonna non aveva consigli da dare: in teoria le cialde erano state toccate solo dalla macchinetta, in pratica il gelataio le aveva prese in mano per consegnarle, ma era impossibile identificare la zona infetta.

Io ero però affascinato da alcuni coetanei cui i genitori acquistavano non un gelato da quattro soldi, ma due coni da due soldi. Questi privilegiati marciavano fieri con un gelato nella destra e uno nella sinistra, e muovendo agilmente il capo leccavano ora dall'uno ora dall'altro. Tale liturgia mi appariva così sontuosamente invidiabile che molte volte avevo chiesto di poterla celebrare. Invano. I miei erano inflessibili: un gelato da quattro soldi sì, ma due da due soldi assolutamente no.

Come ognuno vede, né la matematica né l'economia né la dietetica giustificavano questo rifiuto. E neppure l'igiene, posto che poi si gettassero entrambe le estremità dei due coni. Una pietosa giustificazione argomentava, invero mendacemente, che un fanciullo occupato a volgere lo sguardo da un gelato all'altro fosse più incline a inciampare in sassi, gradini o abrasioni del selciato. Oscuramente intuivo che ci fosse un'altra motivazione, crudelmente pedagogica, della quale però non riuscivo a rendermi conto.

Ora, abitante e vittima di una civiltà dei consumi e dello sperpero (quale quella degli anni trenta non era), capisco che quei cari ormai scomparsi erano nel giusto. Due gelati da due soldi in luogo di uno da quattro non erano economicamente uno sperpero, ma lo erano certo simbolicamente. Proprio per questo li desideravo: perché due gelati suggerivano un eccesso. E proprio per questo mi erano negati: perché apparivano indecenti, insulto alla miseria, ostentazione di privilegio fittizio, millantata agiatezza. Mangiavano due gelati solo i bambini viziati, quelli che le fiabe giustamente punivano, come Pinocchio quando disprezzava la buccia e il torsolo. [...]

L'apologo rischia di apparire privo di morale, in un mondo in cui la civiltà dei consumi vuole ormai viziati anche gli adulti, e promette loro sempre qualche cosa di più, dall'orologino accluso al fustino al ciondolo regalo per chi acquista la rivista. Come i genitori di quei ghiottoni ambidestri che invidiavo, la civiltà dei consumi finge di dare di più, ma in effetti dà per quattro soldi quello che vale quattro soldi. [...]

Ma la morale di quei tempi ci voleva tutti spartani, e quella odierna ci vuole tutti sibariti¹.»

Comprensione e analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

- Riassumi il contenuto del testo individuando la tesi di fondo.
- Nel brano l'autore fa riferimento ad una *'liturgia'* che da bambino avrebbe più volte chiesto ai genitori di poter *'celebrare'*. Individua a quale comportamento allude il testo e spiega il significato che, a tuo avviso, si può attribuire in questo contesto al termine *'liturgia'*.

¹ Nella tradizione antica la città di Sparta era simbolo di morigeratezza e austerità, mentre quella di Sibari costituiva il modello di uno stile di vita improntato a lusso e mollezza di costumi. Eco aveva intuito nel diniego dei genitori una motivazione *'crudelmente pedagogica'*: spiega il senso dell'avverbio usato.

- Cosa intende affermare l'autore con la frase *'la civiltà dei consumi [...] dà per quattro soldi quello che vale quattro soldi'*?

Produzione

Per quanto formulata ormai anni fa la provocazione di Umberto Eco (1932-2016), risulta ancora oggi di grande attualità: esprimi le tue opinioni sul tema del rapporto fra individuo e società dei consumi e sui rischi sottesi agli stili di vita che ci vengono quotidianamente proposti, elaborando un testo in cui tesi e argomentazioni siano organizzate in un discorso coerente e coeso.

TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ

PROPOSTA C1

Testo tratto da: **Giusi Marchetta**, *Forte è meglio di carina*, in *La ricerca*, 12 maggio 2018 <https://laricerca.loescher.it/forte-e-meglio-di-carina/>

«Non si punta abbastanza sull'attività sportiva per le ragazze. Esattamente come per le scienze e l'informatica prima che se ne discutesse, molti sport sono rimasti tradizionalmente appannaggio maschile. Eppure diverse storie di ex sportive che hanno raggiunto posizioni importanti nei settori più disparati dimostrano che praticare uno sport è stato per loro formativo: nel recente *Women's Summit* della NFL, dirigenti d'azienda, manager e consulenti di alta finanza,

tutte provenienti dal mondo dello sport, hanno raccontato quanto sia stato importante essere incoraggiate dai genitori, imparare a perdere o sfidare i propri limiti e vincere durante il percorso scolastico e universitario.

Queste testimonianze sono importanti, e non è un caso che vengano dagli Stati Uniti, dove il femminismo moderno ha abbracciato da tempo una politica di *empowerment*, cioè di rafforzamento delle bambine attraverso l'educazione. Parte di questa educazione si basa sulla distruzione dei luoghi comuni [...].

Cominceremo col dire che non esistono sport "da maschi" e altri "da femmine". Gli ultimi record stabiliti da atlete, superiori o vicini a quelli dei colleghi in diverse discipline, dovrebbero costringerci a riconsiderare perfino la divisione in categorie.

Le ragazze, se libere di esprimersi riguardo al proprio corpo e non sottoposte allo sguardo maschile, non sono affatto meno interessate allo sport o alla competizione. Infine, come in ogni settore, anche quello sportivo rappresenta un terreno fertile per la conquista di una parità di genere. Di più: qualsiasi successo registrato in un settore che ha un tale seguito non può che ottenere un benefico effetto a cascata. In altre parole: per avere un maggior numero di atlete, dobbiamo *vedere* sui nostri schermi un maggior numero di atlete.»

Sviluppa una tua riflessione sulle tematiche proposte dall'autrice anche con riferimenti alle vicende di attualità, traendo spunto dalle tue letture, dalle tue conoscenze, dalle tue esperienze personali. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

PROPOSTA C2

Testo tratto da: **Maria Antonietta Falchi**, *Donne e costituzione: tra storia e attualità*, in *Il 75° anniversario della Costituzione*, "Storia e memoria", anno XXXI, n° 1/2022, ILSREC Liguria, p. 46.

«Il 2 giugno 1946 il suffragio universale e l'esercizio dell'elettorato passivo portarono per la prima volta in Parlamento anche le donne. Si votò per il referendum istituzionale tra Monarchia o Repubblica e per eleggere l'Assemblea costituente che si riunì in prima seduta il 25 giugno 1946 nel palazzo di Montecitorio. Su un totale di 556 deputati furono elette 21 donne [...]. Cinque di loro entrarono nella "Commissione dei 75" incaricata di elaborare e proporre la Carta costituzionale [...] Alcune delle Costituenti divennero grandi personaggi, altre rimasero a lungo nelle aule parlamentari, altre ancora, in seguito, tornarono alle loro occupazioni. Tutte, però, con il loro impegno e le loro capacità, segnarono l'ingresso delle donne nel più alto livello delle istituzioni rappresentative. Donne fiere di poter partecipare alle scelte politiche del Paese nel momento della fondazione di una nuova società democratica. Per la maggior parte di loro fu determinante la partecipazione alla Resistenza. Con gradi diversi di impegno e tenendo presenti le posizioni dei rispettivi partiti, spesso fecero causa comune sui temi dell'emancipazione femminile, ai quali fu dedicata, in prevalenza, la loro attenzione. La loro intensa passione politica le porterà a superare i tanti ostacoli che all'epoca resero difficile la partecipazione delle donne alla vita politica. Ebbe inizio così quell'importante movimento in difesa dei diritti umani e soprattutto della pari dignità e delle pari opportunità che le nostre Costituenti misero al centro del dibattito.»

A partire dal contenuto del testo proposto e traendo spunto dalle tue conoscenze, letture ed esperienze, rifletti su come i principi enunciati dalla Costituzione della Repubblica italiana hanno consentito alle donne di procedere sulla via della parità. Puoi illustrare le tue riflessioni con riferimenti a singoli articoli della Costituzione, ad avvenimenti, leggi, movimenti o personaggi significativi per questo percorso. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla consegna delle tracce

ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ALIA (PA)

Anno Scolastico

2025/26 CLASSE 5P

SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA ESAME DI STATO

Giornata mondiale dell'obesità 2022

Il 4 marzo si è svolta la Giornata mondiale dell'obesità 2022 con lo slogan "*Everybody Needs to Act*". L'obiettivo dell'edizione 2022 era puntare l'attenzione sulla necessità di agire in modo comune e collettivo contro l'obesità, uno dei maggiori problemi di salute pubblica. Nel mondo, si stima che circa 800 milioni di persone vivano in questa condizione riconosciuta come patologia e altri milioni sono a rischio di svilupparla. È ormai acquisito come le radici dell'obesità siano profonde e, nello scenario attuale, l'unica via perseguibile per ottenere progressi è quella data dall'impegno congiunto e dalla collaborazione di tutti i settori e le forze sociali.

I principali messaggi-chiave della Giornata mondiale dell'obesità 2022 sono: «L'obesità è...

- un problema globale;
- una questione che può essere affrontata solo attraverso il lavoro congiunto di tutte le parti sociali;
- qualcosa per cui nessuno dovrebbe soffrire da solo e sentirsi vittima di vergogna.

Le edizioni precedenti miravano soprattutto a mobilitare quante più persone possibili in tutti gli Stati del mondo per identificare e portare all'attenzione le cause profonde dell'obesità, aumentare la conoscenza su questa condizione di salute e mettere in risalto le voci, le esperienze e le storie delle persone che ne soffrono.

E in Italia quanto è diffusa l'obesità nella popolazione generale residente?

Dai dati 2017-2020 emerge che l'obesità riguarda l'11% dei 18-69enni e il 14% degli ultra 65enni, e che il profilo di salute e la qualità della vita delle persone in condizione di obesità sono più compromessi rispetto al resto della popolazione che non ne soffre.

Tra gli adulti di 18-69 anni, l'obesità:

- cresce con l'età (passa dal 5% dei 18-34enni al 15% dei 50-69enni);
- è più frequente fra gli uomini rispetto alle donne (12% vs 10%);
- è più frequente fra le persone con difficoltà economiche (17% in chi ne riferisce molte vs l'8% tra chi non ne ha) e quelle con un basso livello di istruzione (24% di chi non ha nessun titolo di studio o al più la licenza elementare vs il 6% tra i laureati);
- è più frequente nelle Regioni meridionali (12% vs il 9% del Centro e il 10% del Nord);
- aumenta nel tempo ovunque nel Paese, ad eccezione delle Regioni centrali.

Solo 7 adulti obesi su 10 hanno ricevuto il consiglio da un medico operatore sanitario di perdere peso e solo 5 su 10 di praticare attività fisica.

Tra gli ultra 65enni, la quota di persone obese:

- diminuisce con l'avanzare dell'età (passa dal 15% nella classe 65-74 anni al 12% negli ultra 85enni);
- cresce tra chi dichiara di avere molte difficoltà economiche (il 20% vs il 12% tra quelli che non ne hanno) e tra chi ha un basso livello di istruzione (il 17% tra coloro che al massimo hanno la licenza elementare vs il 12% tra i laureati);
- è significativamente più elevata tra le persone che vivono nelle Regioni del Sud d'Italia e nelle Isole (il 16% vs il 12% nel Nord e Centro Italia).

(FONTE: <https://www.epicentro.iss.it/passi>)

A) Con riferimento alla comprensione dei documenti introduttivi utili a fornire informazioni e stimoli alla riflessione il candidato risponda ai seguenti quesiti:

1. riconosca nel documento il messaggio della Giornata mondiale dell'obesità del 2022 e ne chiarisca il significato.
2. analizzando i dati del documento, riferisca quali fasce di popolazione italiana sono maggiormente colpite da obesità, individuandone le possibili motivazioni.

B) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato proponga una trattazione del tema dell'obesità" e nello specifico:

1. Come si può definire l'obesità e quali sono i possibili fattori di rischio?
2. Quali malattie sono correlate con l'obesità?
3. Descrivi i diversi tipi di obesità e spiega i comuni metodi di diagnosi;
4. Fornisca motivate indicazioni dietetiche per prevenire e/o curare l'obesità.

C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite,

Il candidato svolge il proprio ruolo professionale come chef de cuisine e gli viene fatta richiesta dalla Direzione di organizzare un pranzo in occasione di un evento congressuale sulla "Dieta nell'obesità", al quale parteciperanno rappresentanti del mondo della sanità. Pertanto, si chiede di produrre un menu ipocalorico che promuova e valorizzi la stagionalità e il territorio, motivando ogni scelta. In particolare, tale menu deve essere costituito da stuzzichini e da quattro portate (antipasto, primo, secondo, dessert).

È data facoltà al candidato di fare riferimento alle esperienze formative condotte anche in contesti operativi.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 4 ore dalla consegna delle tracce.

4.6 Valutazione del colloquio

1. Il colloquio è disciplinato dall'art. 17, comma 9, del d. lgs. 62/2017 e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP). Nello svolgimento dei colloqui la commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente.

2. Il candidato deve dimostrare, nel corso del colloquio:

a) di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera;

b) di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO/attività assimilabili o dell'apprendistato di primo livello, con riferimento al complesso del percorso effettuato;

c) di aver maturato le competenze di Educazione civica come definite nel curriculum d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe. Ai sensi dell'art. 13, co. 2, lettera d), secondo periodo, del d.lgs. 62 del 2017, come modificato dall'art. 1, co. 1, lettera c), punto 1), della legge 1° ottobre 2024, n. 150, nel caso in cui il candidato interno abbia riportato, in sede di scrutinio finale, una valutazione del comportamento pari a sei decimi, il colloquio ha altresì a oggetto la trattazione dell'elaborato di cui all'art. 3, lettera a), sub iv.

3. Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione/classe, attinente alle Indicazioni nazionali per i Licei e alle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla commissione/classe.

4. La commissione/classe cura l'equilibrata articolazione e durata delle fasi del colloquio e il coinvolgimento delle diverse discipline valorizzandone soprattutto i nuclei tematici fondamentali, evitando una rigida distinzione tra le stesse e sottolineando in particolare la dimensione del dialogo pluri e interdisciplinare. I commissari possono condurre l'esame in tutte le discipline per le quali hanno titolo secondo la normativa vigente, anche relativamente alla discussione degli elaborati relativi alle prove scritte, cui va riservato un apposito spazio nell'ambito dello svolgimento del colloquio.

5. La commissione/classe provvede alla predisposizione e all'assegnazione dei materiali all'inizio di ogni giornata di colloquio, prima del loro avvio, per i relativi candidati. Il materiale è finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare. Nella predisposizione dei materiali e nella assegnazione ai candidati la commissione/classe tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto, in coerenza con il documento di ciascun consiglio di classe, al fine di considerare le metodologie adottate, i progetti e le esperienze realizzati, con riguardo anche alle iniziative di individualizzazione e personalizzazione

eventualmente intraprese nel percorso di studi, nel rispetto delle Indicazioni nazionali e delle Linee guida.

6. La commissione/classe dispone di venti punti per la valutazione del colloquio. La commissione/classe procede all'attribuzione del punteggio del colloquio sostenuto da ciascun candidato nello stesso giorno nel quale il colloquio viene espletato. Il punteggio è attribuito dall'intera commissione/classe, compreso il presidente, secondo la griglia di valutazione di cui all'allegato A dell'O.M..

5. CONSUNTIVI DELLE SINGOLE DISCIPLINE

DISCIPLINA: RELIGIONE	DOCENTE: ZIMBARDO ANTONINO	TESTO ADOTTATO: RELICODEX-ED.ROSSA PERCORSI IRC PER ISTITUTI ALBERGHIERI- PAOLINI LUCA- SEI.
<u>COMPETENZE</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Analizzare criticamente le dinamiche sociali, politiche e tecnologiche del mondo contemporaneo, confrontandole con i valori umani e il messaggio cristiano. - Esercitare la cittadinanza attiva e consapevole, promuovendo la cultura della pace, della legalità e della solidarietà internazionale. - Assumere comportamenti responsabili verso la "casa comune" (ecologia integrale) e la salute, riconoscendo le insidie delle nuove dipendenze. - Valutare l'impatto etico delle innovazioni scientifiche e digitali sulla dignità della persona. 	
<u>CONOSCENZE</u>	<ul style="list-style-type: none"> - I fondamenti dell'impegno politico e il concetto di "Bene Comune"; i principi di sussidiarietà e solidarietà nel Magistero sociale. - Evoluzione del pensiero sulla pena di morte e la tortura; cause e sfide del fenomeno migratorio globale. - Teologia del lavoro (realizzazione vs sfruttamento); i contenuti dell'Enciclica <i>Laudato si'</i> sulla crisi socio-ambientale. - Principi etici sull'inizio e fine vita; fenomenologia delle dipendenze (sostanze, gioco d'azzardo, digitale). - L'Intelligenza Artificiale e il concetto di <i>Algovetica</i>: opportunità e rischi antropologici. 	
<u>ABILITA'</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Argomentare le ragioni del rifiuto di ogni forma di violenza e discriminazione, promuovendo la giustizia sociale. - Identificare le interconnessioni tra crisi ambientale e disuguaglianze sociali. - Interpretare i fenomeni della globalizzazione e della migrazione come occasioni di dialogo interculturale e inclusione. - Sviluppare un giudizio critico sull'uso delle tecnologie digitali e dell'IA, salvaguardando il primato della persona sulla macchina. 	

	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere i segnali di disagio legati agli abusi e alle dipendenze, orientandosi verso stili di vita liberi e responsabili.
<u>CONTENUTI DISCIPLINARI</u>	<ul style="list-style-type: none"> - L'impegno politico. - La difficile conquista della pace. - La pena di morte e la tortura. - Il fenomeno della globalizzazione. - La giustizia sociale. - Il lavoro: condanna o realizzazione? - Il fenomeno delle migrazioni. - La crisi ambientale. - L'inizio e la fine della vita. - Gli abusi e le dipendenze. - L'intelligenza artificiale: una sfida inedita.

DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	DOCENTE: PIZZUTO MARIA LUANA	TESTO ADOTTATO: SAMBUGAR MARTA LETTERATURA APERTA - LIBRO MISTO CON LIBRO DIGITALE - VOLUME 3 + CONTENUTI DI BASE + LABORATORIO 5 ANNO, LA NUOVA ITALIA EDITRICE
<u>COMPETENZE</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Saper collocare un autore o un'opera nel giusto clima storico e culturale. - Interpretare i testi individuando le intenzioni dell'autore e il messaggio profondo - Saper istituire parallelismi tra autori diversi - saper collegare i temi letterari a riflessioni filosofiche, storiche o artistiche 	
<u>CONOSCENZE</u>	<ul style="list-style-type: none"> - conoscere le caratteristiche distintive di Naturalismo, Verismo, Decadentismo, Avanguardie (Futurismo), Modernismo ed Ermetismo. - conoscere Vita, pensiero e poetica dei grandi classici. - conoscere struttura, temi e trame dei testi trattati 	
<u>ABILITA'</u>	<ul style="list-style-type: none"> - saper riconoscere le principali figure retoriche, la metrica e le tecniche narrative 	

	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare una terminologia appropriata - saper riassumere i concetti chiave dei testi poetici trattati - Riassumere concetti complessi in modo chiaro, coerente e strutturato
<p><u>CONTENUTI DISCIPLINARI</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Il Positivismo. Il Naturalismo. Émile Zola. - Il Verismo. Giovanni Verga: vita, opere, pensiero e poetica. Letture e analisi tratte da: I Malavoglia (Prefazione. La famiglia Malavoglia); Mastro-don Gesualdo (La morte di Gesualdo); Novelle rusticane (La roba). - Il Decadentismo, Estetismo, Simbolismo. - Giovanni Pascoli: vita, opere, pensiero e poetica. Letture e analisi tratte da: Myricae (X Agosto); Canti di Castelvecchio (La mia sera); Il fanciullino (È dentro di noi un fanciullino); La Grande proletaria si è mossa (Sempre vedendo in alto...il nastro tricolore). - Gabriele D'Annunzio: vita, opere, pensiero e poetica. Letture e analisi tratte da: Il piacere (Il ritratto di un esteta). Laudi (La pioggia nel pineto) - Le avanguardie: Espressionismo, Futurismo, Dadaismo e Surrealismo. - La letteratura del primo Novecento in Italia: Crepuscolarismo, La Voce ed il Futurismo. - Filippo Tommaso Marinetti. Lettura e analisi del brano: "All'automobile da corsa". - Il romanzo e la narrativa della crisi. - Italo Svevo: vita, opere, pensiero e poetica. Letture e analisi tratte da: La coscienza di Zeno (Prefazione e Preambolo. L'ultima sigaretta. Un rapporto conflittuale). - Luigi Pirandello: vita, opere, pensiero e poetica. Lettura e analisi tratte da: Il fu Mattia Pascal (Premessa. Io e l'ombra mia); Uno, nessuno, centomila (Salute! La vita non conclude) Novelle per un anno (La patente) - L'Umorismo (Il sentimento del contrario). - Giuseppe Ungaretti: vita, opere, pensiero e poetica. Lettura e analisi delle poesie: Veglia, Fratelli, Mattina, Soldati. <p>Contenuti da trattare dopo il 15 maggio</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - L'Ermetismo - Umberto Saba: vita, opere, pensiero e poetica. - Salvatore Quasimodo: vita, opere, pensiero e poetica. - Eugenio Montale: vita, opere, pensiero e poetica.
--	---

DISCIPLINA: STORIA	DOCENTE: PIZZUTO MARIA LUANA	TESTO ADOTTATO: GIORGIO DE VECCHI LA NOSTRA AVVENTURA 3 EDIZIONE ROSSA SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPIT - IL NOVECENTO E LA GLOBALIZZAZIONE, B.MONDADORI
<u>COMPETENZE</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Saper spiegare le cause che portano a un evento - Mettere in relazione economia, politica e società - Distinguere le diverse forme di gestione del potere e i diversi modelli economici - Saper leggere una mappa storica, un manifesto di propaganda o un documento ufficiale 	
<u>CONOSCENZE</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere le date chiave e la successione dei fatti - Comprendere le caratteristiche di Fascismo, Nazismo e Stalinismo (totalitarismi), e le differenze tra democrazia e dittatura. - Identificare il passaggio dall'ottimismo della <i>Belle Époque</i> alla crisi del '29, fino alle soluzioni del <i>New Deal</i> e alla ricostruzione del dopoguerra. - Conoscere le nuove mappe del mondo dopo i trattati di pace, la divisione in blocchi della <i>Guerra Fredda</i> e la transizione italiana dalla Monarchia alla <i>Repubblica</i>. 	
<u>ABILITA'</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Esporre i nuclei problematici dei periodi storici in modo logico e consequenziale. - Padroneggiare la cronologia e i mutamenti geopolitici 	

<p><u>CONTENUTI DISCIPLINARI</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Gli scenari economici e politici all'inizio del Novecento: La Belle Époque - La Prima guerra mondiale - Dalla rivoluzione russa alla dittatura di Stalin. - Il fascismo - La crisi del '29 e il New Deal - Il nazismo - La Seconda guerra mondiale <p>Contenuti da trattare dopo il 15 maggio:</p> <ul style="list-style-type: none"> - La guerra fredda - L'Italia del dopoguerra e la nascita della Repubblica
---	--

<p>DISCIPLINA: LINGUA INGLESE</p>	<p>DOCENTE: MARTINO ELISABETTA</p>	<p>TESTO ADOTTATO: ASSIRELLI ELENA FLAVOURS - ENGLISH FOR COOKING AND SERVICE, RIZZOLI LANGUAGE</p>
<p><u>COMPETENZE</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Usare la lingua inglese per i principali scopi comunicativi ed operativi ed utilizzare il linguaggio settoriale relativo al percorso di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali; - Saper mettere il testo in rapporto con i diversi contesti; - Saper formulare un personale giudizio critico. - Saper riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale. 	
<p><u>CONOSCENZE</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere le strutture morfo-sintattiche della Lingua; - conoscere il linguaggio di settore; - conoscere il linguaggio relativo alle diverse situazioni professionali 	
<p><u>ABILITA'</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Comprendere testi orali riguardanti argomenti noti e di attualità, di studio o di lavoro, cogliendone le idee principali ed elementi di dettaglio; - Comprendere idee principali, dettagli e punti di vista in testi scritti relativamente complessi riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro; 	

	<ul style="list-style-type: none"> - Partecipare a conversazioni su argomenti noti, di studio e di lavoro; - Compilare moduli, tabelle, questionari; - Produrre semplici testi scritti e orali, sufficientemente coerenti e coesi, anche tecnico professionali; - Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti in Lingua, anche tecnico-professionali e viceversa;
<u>CONTENUTI DISCIPLINARI</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Curriculum Vitae - Job interviews and job applications - Food and health: The five colours of health – Eat the rainbow - The Mediterranean diet: the Mediterranean diet food pyramid - Structure a menu based on the Mediterranean diet; - Describe dishes - Describe recipes - The HACCP system - Wine - Food and wine matching - Cocktails; describe a cocktail at your choice

DISCIPLINA: LINGUA FRANCESE	DOCENTE: VALLONE MILENA	TESTO ADOTTATO: DUVALLIER CHRISTINE SUBLIME OENOASTRONOMIE ET SERVICE, ELI
<u>COMPETENZE</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Padroneggiare la lingua francese, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali. - Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. - utilizzare all'interno delle macro-aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti, servizi, menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati. - utilizzare I linguaggi settoriali della lingua straniera per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. - individuare e analizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale 	

<p><u>CONOSCENZE</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> - le strutture morfo-sintattiche della lingua straniera; - il linguaggio di settore; - il linguaggio relativo alle diverse situazioni professionali
<p><u>ABILITA'</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari inerenti la sfera personale e sociale, lo studio o il lavoro. - Identificare e utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali tipologie testuali, anche a carattere professionale, scritte, orali o multimediali. - Utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione di brevi testi relativamente complessi, riguardanti argomenti di interesse personale, d'attualità o il settore d'indirizzo. - Produrre testi brevi, semplici e coerenti per esprimere impressioni, opinioni, intenzioni e descrivere esperienze ed eventi di interesse personale, d'attualità o di lavoro. - Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menu in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta. - Gestire la comunicazione in contesti professionali con lessico specialistico. - Conoscere i principali ruoli professionali e familiarizzare con il mondo del lavoro. - Riconoscere la dimensione culturale e interculturale della lingua.
<p><u>CONTENUTI DISCIPLINARI</u></p>	<p>Régimes et nutrition les groupes alimentaires les aliments biologiques les OGM</p> <ul style="list-style-type: none"> - le régime méditerranéen allergies et intolérances - les régimes alimentaires pour cœliaques - les menus religieux - l'alimentation du sportif - les troubles du comportement alimentaire I - es régimes alternatifs <p>Cartes et menus</p> <ul style="list-style-type: none"> - carte ou menu? - Les types de menus - la conception de la carte les types de carte <p>Gourmandises</p> <ul style="list-style-type: none"> - le pain - les pâtes de base - les viennoiseries <p>Orientation professionnel</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - Le cuisinier - le chef pâtissier trouver un travail - le CV - la lettre de motivation l'entretien d'embauche
--	---

DISCIPLINA: MATEMATICA	DOCENTE: SALEMI MARIA CHIARA	TESTO ADOTTATO: SASSO LEONARDO COLORI DELLA MATEMATICA - ED. BIANCA PER ISTITUTI ALBERGHIERI VOL. B + EBOOK, PETRINI
<u>COMPETENZE</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Sviluppo della capacità di utilizzare la matematica come strumento per risolvere problemi concreti, applicando le conoscenze matematiche a contesti specifici dell'ambito alberghiero e turistico. - Sviluppo del pensiero critico e della capacità di analisi, permettendo agli studenti di affrontare situazioni di incertezza e di prendere decisioni basate su dati statistici e probabilistici. - Acquisizione di competenze nell'uso di strumenti digitali per l'analisi dei dati, come software di statistica e calcolatrici scientifiche, che possono essere utilizzati nel contesto lavorativo e nella vita quotidiana. 	
<u>CONOSCENZE</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Acquisizione dei concetti fondamentali delle funzioni algebriche elementari, come le funzioni lineari e quadratiche, con particolare attenzione alla loro rappresentazione grafica, risoluzione di equazioni e applicazione nelle situazioni pratiche. - Conoscenza dei principi base della statistica descrittiva, inclusi la raccolta, l'organizzazione e l'analisi dei dati. Capacità di calcolare media, mediana, moda, varianza e deviazione standard. - Apprendimento delle principali leggi della probabilità e delle loro applicazioni pratiche. 	
<u>ABILITA'</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Capacità di analizzare e risolvere problemi matematici applicando le conoscenze teoriche acquisite, come la rappresentazione grafica di funzioni e l'interpretazione di dati statistici. - Abilità nel raccogliere, elaborare e interpretare dati statistici relativi a fenomeni reali, utilizzando le tecniche più appropriate per una corretta analisi. 	

	<ul style="list-style-type: none"> - Competenze nel calcolare e applicare le probabilità in contesti pratici, come nelle previsioni di eventi legati a situazioni quotidiane o professionali.
<u>CONTENUTI DISCIPLINARI</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Funzioni reali di variabile reale; - classificazione delle funzioni; - dominio di una funzione; - segno di una funzione; - simmetria di una funzione; - Sapere le fasi dello studio di funzioni algebriche semplici; - Definizione di un evento; - probabilità; - analisi dei dati previsionali, - conoscere dati, loro organizzazione e rappresentazione;

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	DOCENTE: BARATTA CHIARA	TESTO ADOTTATO: VICINI MARISA DIARIO DI SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE - APPROFONDIMENTI DI TEORIA, REGOLAMENTI DEI GIOCHI SPORTIVI, GESTI ARBITRALI ARCHIMEDE EDIZION
<u>COMPETENZE</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Le competenze chiave di cittadinanza nelle scienze motorie. - Adattarsi a situazioni motorie che cambiano. - Essere in grado di utilizzare le qualità fisiche neuro muscolari in modo adeguato alle diverse esperienze. - Saper valutare le proprie capacità motorie. - Essere consapevoli degli effetti dell'alimentazione sulla propria salute. - Saper assumere in modo attivo e responsabile corretti stili di vita. - Essere consapevoli dei danni alla salute delle sostanze nocive. - Acquisire atteggiamenti corretti in difesa della salute, per creare una coscienza (consapevolezza) etica sullo sport e sulla società moderna. - Riconoscere e osservare le regole di base per la prevenzione degli infortuni adottando 	

	<p>comportamenti adeguati in campo motorio e sportivo.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Essere in grado di elaborare risposte adeguate in presenza di traumi
<u>CONOSCENZE</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscenza delle proprie potenzialità ed i livelli di partenza. - Conoscenza del proprio corpo in rapporto allo spazio. - Sapere svolgere compiti motori in situazioni inusuali - la conquista, il mantenimento ed il recupero dell'equilibrio. - Conoscenza della teoria, tecnica e tattica dei principali sport di squadra svolti. - Conoscenza anatomica e fisiologica dei principali sistemi e apparati. - Tecniche di primo Pronto Soccorso. - Conoscere gli effetti nocivi legati all'assunzione di sostanze illecite o che inducono dipendenza (fumo, alcool, droghe, sostanze dopanti) - Conoscere le norme elementari per una corretta alimentazione.
<u>ABILITA'</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare e rispettare le regole. - Assumere comportamenti equilibrati nei confronti dell'organizzazione del proprio tempo libero. - Saper gestire in modo consapevole e responsabile le abilità sportive dei giochi di squadra. - Saper gestire lealmente la competizione, mettendo in atto comportamenti corretti. - Essere in grado di realizzare schemi motori di base utili per affrontare attività motorie e sportive. - Adeguare l'intensità di lavoro alla durata della prova. - Saper distinguere i vari traumi. - Applicare norme e condotte volte a rimuovere o limitare situazioni di pericolo - Utilizzare le corrette procedure in caso d'intervento di primo soccorso. - Assumere comportamenti attivi rispetto all'alimentazione e seguire una corretta alimentazione.

<p><u>CONTENUTI DISCIPLINARI</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Esercitazioni a corpo libero, in distretti muscolari analitici e a carattere generale per capacità motorie condizionali e coordinative. - Potenziamento arti superiori ed inferiori. Velocità e resistenza. - Equilibrio statico e dinamico. - Esercizi di respirazione e di rilassamento. - Mobilità articolare. - Stretching. - Pallavolo. - Tennis tavolo. - Giochi tradizionali. - Giochi di gruppo - Giochi di squadra. - Apparato locomotore. - La postura e i vizi posturali. - Paramorfismi e dismorfismi. - Il sistema muscolare. - L'apparato respiratorio. - Apparato cardio circolatorio. - Alimentazione, salute e benessere. - Cenni sul sistema nervoso. - Primo soccorso. - Il doping. Le dipendenze. Le droghe. - Teoria e regole sulla pallavolo, tennis- tavolo, calcio.
---	--

<p>DISCIPLINA:</p> <p>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</p>	<p>DOCENTE:</p> <p>LO GIUDICE AURELIA</p>	<p>TESTO ADOTTATO:</p> <p>LA FAUCI LUCA SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE - VOLUME PER LA CLASSE QUINTA, MARKES</p>
<p><u>COMPETENZE</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare correttamente le norme di igiene e sicurezza alimentare nei diversi contesti professionali - Riconoscere e prevenire i rischi di contaminazione degli alimenti. - Utilizzare il sistema HACCP per garantire la sicurezza alimentare. - Distinguere i principali marchi di qualità 	

	<p>agroalimentare e valorizzare i prodotti tipici.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Elaborare scelte alimentari equilibrate in relazione all'età, allo stile di vita e alle esigenze fisiologiche. - Interpretare le LARN per pianificare una corretta alimentazione. - Riconoscere i principali disturbi e patologie legati all'alimentazione. - Adottare comportamenti alimentari corretti per la prevenzione delle malattie croniche non trasmissibili. - Gestire correttamente la preparazione e somministrazione degli alimenti in presenza di allergie e intolleranze.
<p><u>CONOSCENZE</u></p>	<p>Sicurezza e igiene alimentare</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contaminanti chimici, fisici e biologici degli alimenti. - Contaminazione diretta, indiretta e crociata. - Norme di igiene dell'ambiente, delle attrezzature e del personale. - Principi, finalità e fasi del sistema HACCP. <p>Qualità alimentare</p> <ul style="list-style-type: none"> - Significato e caratteristiche dei marchi: - DOP - IGP - STG - Altri marchi di qualità e tutela dei prodotti alimentari. - Educazione alimentare - Principi della Dieta Mediterranea. - Struttura e funzione della piramide alimentare e della piramide ambientale. - Caratteristiche della dieta vegetariana e vegana. - Alimentazione nelle diverse fasi della vita: <ul style="list-style-type: none"> - gravidanza e allattamento; - infanzia; - adolescenza; - età adulta; - anziani; - sportivi. - Tabelle LARN. - Alimentazione e salute - Malattie croniche non trasmissibili. - Obesità e calcolo dell'IMC. - Diabete, sindrome metabolica, dislipidemie e aterosclerosi. - Allergie e intolleranze alimentari: caratteristiche, differenze e prevenzione.

<u>ABILITA'</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Definire il concetto di sicurezza alimentare lungo tutta la filiera alimentare; - Riconoscere criticamente le differenze tra filiera corta e filiera lunga; - Valutare i fattori che favoriscono o bloccano lo sviluppo dei microrganismi patogeni; - Indicare le procedure per prevenire le contaminazioni biologiche; - Adottare comportamenti corretti riguardo all'igiene personale, di attrezzature e locali. - Applicare criteri di selezione di menu in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta. - Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.
<u>CONTENUTI DISCIPLINARI</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Contaminanti chimici, fisici e biologici; - Contaminazione diretta, indiretta e crociata; - Igiene dell'ambiente e del personale; - Sistema HACCP - IGP- DOP – STG e altri marchi di qualità; - Dieta Mediterranea e piramide alimentare e ambientale; - Dieta vegetariana e vegana; - Dieta nelle diverse età; - Tabelle LARN - Malattie croniche non trasmissibili; - Malattie metaboliche e cardiovascolari; - Allergie e intolleranze alimentari;

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE	DOCENTE: PECORARO GIUSEPPE	TESTO ADOTTATO: RASCIONI GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE UP - LIBRO MISTO CON LIBRO DIGITALE - VOLUME 3 ENOGASTRONOMIA E VENDITA CON FASCICOLO VERSO IL MONDO DEL LAVORO 3, TRAMONTANA
--	---	--

<p><u>COMPETENZE</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Essere in grado di partecipare alla gestione di un'impresa ristorativa, integrando conoscenze tecniche, economiche e normative. - saper sviluppare strategie di marketing e web marketing per posizionare l'azienda in modo competitivo nel settore turistico. - Operare con autonomia e responsabilità garantendo la conformità legale dell'attività, la sicurezza dei lavoratori e la tutela del consumatore. - saper coordinare i processi di pianificazione e controllo per assicurare la sostenibilità economica dell'impresa nel tempo.
<p><u>CONOSCENZE</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> - conoscere dinamiche, flussi e caratteristiche del mercato turistico nazionale e internazionale. - conoscere fonti del diritto turistico, organismi internazionali e nazionali, e legislazione specifica per il settore ristorativo. - conoscere le normative vigenti sulla sicurezza alimentare (HACCP) e sulla sicurezza nei luoghi di lavoro. - conoscere le tipologie di contratti nel settore ristorativo e profili di responsabilità civile e penale del ristoratore. - conoscere l'evoluzione del concetto di marketing, distinzione tra marketing strategico, operativo e web marketing. - conoscere i concetti di pianificazione strategica, programmazione annuale (controllo di gestione) e struttura del Budget
<p><u>ABILITA'</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Saper individuare i trend e le evoluzioni del mercato turistico per adattare l'offerta. - Saper agire nel rispetto delle norme di sicurezza e igiene per prevenire rischi in azienda. - Saper delineare le fasi di un piano di marketing e identificare la posizione di un prodotto nel suo ciclo di vita. - Saper tradurre gli scopi della programmazione aziendale in obiettivi di marketing concreti. - Saper distinguere e utilizzare i diversi documenti che compongono il budget di un'impresa ristorativa. - Saper riconoscere la forma contrattuale più idonea alle esigenze dell'attività ristorativa.

<u>CONTENUTI DISCIPLINARI</u>	<p>Il mercato turistico</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il mercato turistico internazionale - Gli organismi e le fonti normative - Il mercato turistico nazionale <p>Il marketing</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il marketing aspetti generali - Il marketing strategico - Il marketing operativo - Il web marketing <p>Pianificazione e programmazione e controllo di gestione</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pianificazione e programmazione - Il budget <p>La normativa del settore turistico ristorativo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le norme sulla sicurezza del lavoro e di luoghi di lavoro - I contratti delle imprese ristorative
--------------------------------------	---

DISCIPLINA:	DOCENTE:	TESTO ADOTTATO:
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA -SETTORE CUCINA	MANGIAPANE SALVO PAOLO	ALMA CHEF E PASTRY CHEF TRIENNIO, PLAN EDIZIONI
<u>COMPETENZE</u>	<ul style="list-style-type: none"> - saper analizzare gli aspetti significativi ed individuare i concetti fondamentali dell'organizzazione e produttività dei servizi ristorativi in funzione del tipo di azienda in esame. 	
<u>CONOSCENZE</u>	<ul style="list-style-type: none"> - conoscere il valore culturale del cibo e il suo rapporto con la società; - conoscere i mezzi per comunicare le specificità di una attività enogastronomica; - conoscere i piatti tipici regionali - conoscere la terminologia specifica riguardante l'indirizzo professionale e gli argomenti attinenti all'ambito ristorativo; 	
<u>ABILITA'</u>	<ul style="list-style-type: none"> - sapere elaborare menu e "carte" rispettando le regole gastronomiche, le esigenze della clientela e le dinamiche del mercato e rispondano a criteri di economicità della gestione - sapere applicare correttamente il sistema HACCP; 	






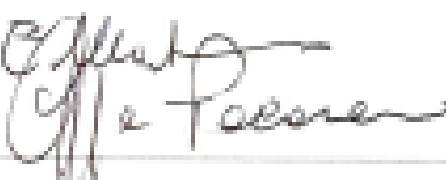





	<ul style="list-style-type: none"> - saper individuare i possibili pericoli all'interno dell'attività ristorativa ed applicare le principali norme di sicurezza sul posto di lavoro. - saper classificare e stoccare le merci.
<u>CONTENUTI DISCIPLINARI</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Il Sistema HACCP e le regole di buona prassi igienica; - La sicurezza sul lavoro; - I rischi lavorativi nella ristorazione; - Certificazioni di qualità; - I prodotti ecologici e i nuovi alimenti; - La gestione dell'economato; - La determinazione dei costi e dei prezzi; - I menu nella ristorazione commerciale; - Gli aspetti nutrizionali dei menu; - Tecniche di catering e banqueting; - I menu della ristorazione collettiva;

DISCIPLINA: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA -SETTORE SALA E VENDITA	DOCENTE: BURGIO GIROLAMO	TESTO ADOTTATO: GALEAZZI OSCAR PROFESSIONISTI IN SALA & BAR - LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI, HOEPLI
<u>COMPETENZE</u>	<ul style="list-style-type: none"> - 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 e dell'innovazione; - Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiero, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche 	
<u>CONOSCENZE</u>	<ul style="list-style-type: none"> - conoscere gli alimenti e la loro classificazione - conoscere allergie e le intolleranze alimentari - conoscere la Storia e gastronomia - conoscere il valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio 	

	<ul style="list-style-type: none"> - conoscere i concetti di sostenibilità e certificazione - conoscere le strategie di comunicazione del prodotto
<u>ABILITA'</u>	<ul style="list-style-type: none"> - saper applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato - saper attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy - saper elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale - saper predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.
<u>CONTENUTI DISCIPLINARI</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Tipologie di eventi e banchetti; - Caratteristiche location; - Organizzazione tecnica e pratica del banqueting; - Gestione delle disposizioni e dei commensali; - Che cos'è il prodotto tipico e quali sono i fattori che lo determinano; - Quali sono gli elementi che definiscono il valore di un prodotto tipico; - Gli attori coinvolti nella valorizzazione di un prodotto tipico; - I marchi di tutela italiani ed europei; - Il turismo enogastronomico e il Made in Italy; - La cucina regionale delle varie zone d'Italia; - Le funzioni e il formato della carta delle vivande. - Aspetti tecnici nella stesura di una carta. - La normativa in merito alla segnalazione degli allergeni. - Aspetti gestionali, strategie di vendita e caratteristiche di una carta efficace; - Il menu per banchetti; - La carta dei vini, la carta dei dessert, la carta delle acque, la carta del bar, la carta esposta; - Il calcolo del food cost e la determinazione del prezzo di vendita; - Il beverage cost e i prezzi del vino;

	<ul style="list-style-type: none">- La gestione degli acquisti e l'economato;- L'approvvigionamento e i fornitori;- La gestione del magazzino e delle scorte;- Il magazzino a noleggio;- I nuovi modelli di produzione e consumo in un'ottica di sostenibilità ambientale;- Le attrezzature e le tecniche di mescita;- Le tecniche di miscelazione: la tecnica build, la tecnica stir;- la tecnica shake, la tecnica throwing, la tecnica blend;- La tecnica muddle per la lavorazione degli ingredienti.- Come calcolare l'alcol nei drink;- Vendere i cocktail;- La classificazione dei cocktail;- Le ricette dei principali cocktail;- Che cos'è la degustazione;- Aspetti teorici dell'esame olfattivo e gustativo;- Le regole per una perfetta degustazione;- L'esame visivo, olfattivo, gusto-olfattivo e le considerazioni finali;- La temperatura del vino;- L'abbinamento cibo-vino: concetti di base, indicazioni per l'abbinamento, esempi di abbinamento;- Vini del territorio.
--	--

IL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	DISCIPLINA	FIRMA
BURGIO GIROLAMO	LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI -SALA E VENDITA	
LO GIUDICE AURELIA	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
MANGIAPANE SALVO PAOLO	LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	
MARTINO ELISABETTA	LINGUA INGLESE	
BARATTA CHIARA	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	
PECORARO GIUSEPPE	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	
PIZZUTO MARIA LUANA	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	
PIZZUTO MARIA LUANA	STORIA	
SALEMI MARIA CHIARA	MATEMATICA	
VALLONE MILENA	LINGUA FRANCESE	
ZIMBARDO ANTONINO	I.R.C.	

La docente coordinatrice della Classe
Prof.ssa Maria Chiara Salemi

LA DIRIGENTE SCOLASTICA
Prof.ssa Giovanna Lascari

ALLEGATI

ALLEGATO A

ELENCO DELLE STUDENTESSE E DEGLI STUDENTI

NOMINATIVO

- 1 ARMENIA MATTEO
- 2 CATALANO ANDREA
- 3 CHIMENTO FEDERICA
- 4 CIRINO SALVATORE
- 5 DE VINCENZI MIRYAM
- 6 ESPOSITO ALESSANDRO ANTONIO
- 7 LAZZARA EMANUELE
- 8 RIZZO STEFANIA MARIA
- 9 TAULLI ANTONINO
- 10 VICARI AURORA

ALLEGATO B

- **GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA**
- **GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA**

TIPOLOGIA A - Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

COGNOME _____ NOME _____

INDICATORI GENERALI*	DESCRITTORI	PUNTI
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	<p>Sa produrre un testo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> ben ideato e pianificato, organizzato in modo efficace e con apporti originali <input type="checkbox"/> ben ideato e pianificato, organizzato in modo efficace <input type="checkbox"/> ben ideato e pianificato, organizzato in modo adeguato <input type="checkbox"/> ben ideato e pianificato, organizzato in modo discreto <input type="checkbox"/> pianificato e organizzato in modo semplice ma coerente <input type="checkbox"/> pianificato e organizzato in modo poco funzionale <input type="checkbox"/> pianificato e organizzato in modo disomogeneo <input type="checkbox"/> poco strutturato <input type="checkbox"/> disorganico <input type="checkbox"/> non strutturato 	<p>10 9 8 7 6 5 4 3 2 1</p>
Coesione e coerenza testuale	<p>Sa produrre un testo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> ben coeso e coerente, con utilizzo appropriato e vario dei connettivi testuali <input type="checkbox"/> ben coeso e coerente, con utilizzo appropriato dei connettivi testuali <input type="checkbox"/> ben coeso e coerente <input type="checkbox"/> nel complesso coeso e coerente <input type="checkbox"/> sostanzialmente coeso e coerente <input type="checkbox"/> nel complesso coerente, ma impreciso nell'uso dei connettivi <input type="checkbox"/> poco coeso e/o poco coerente <input type="checkbox"/> poco coeso e/o poco coerente, con nessi logici inadeguati <input type="checkbox"/> non coeso e incoerente <input type="checkbox"/> del tutto incoerente 	<p>10 9 8 7 6 5 4 3 2 1</p>
Ricchezza e padronanza lessicale	<p>Utilizza un lessico:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> specifico, articolato e vario <input type="checkbox"/> specifico, ricco e appropriato <input type="checkbox"/> corretto e appropriato <input type="checkbox"/> corretto e abbastanza appropriato <input type="checkbox"/> sostanzialmente corretto <input type="checkbox"/> impreciso o generico <input type="checkbox"/> impreciso e limitato <input type="checkbox"/> impreciso e scorretto <input type="checkbox"/> gravemente scorretto <input type="checkbox"/> del tutto scorretto 	<p>10 9 8 7 6 5 4 3 2 1</p>
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	<p>Si esprime in modo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> corretto dal punto di vista grammaticale con piena padronanza dell'uso della sintassi e della punteggiatura <input type="checkbox"/> corretto dal punto di vista grammaticale con uso efficace della sintassi e della punteggiatura <input type="checkbox"/> corretto dal punto di vista grammaticale con uso appropriato della sintassi e della punteggiatura <input type="checkbox"/> corretto dal punto di vista grammaticale con uso nel complesso appropriato della sintassi e della punteggiatura <input type="checkbox"/> sostanzialmente corretto dal punto di vista grammaticale e nell'uso della punteggiatura <input type="checkbox"/> talvolta impreciso e/o scorretto <input type="checkbox"/> impreciso e scorretto <input type="checkbox"/> molto scorretto <input type="checkbox"/> gravemente scorretto <input type="checkbox"/> del tutto scorretto 	<p>10 9 8 7 6 5 4 3 2 1</p>
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	<p>Dimostra di possedere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali ampie, precise e approfondite in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali ampie e precise in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie e precise in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> sufficienti conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> conoscenze e riferimenti culturali limitati o imprecisi in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> conoscenze e riferimenti culturali limitati e imprecisi in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> conoscenze e riferimenti culturali scarsi o scorretti in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> conoscenze e riferimenti culturali scarsi e scorretti in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> dimostra di non possedere conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento 	<p>10 9 8 7 6 5 4 3 2 1</p>
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	<p>Esprime giudizi e valutazioni personali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> approfonditi, critici e originali <input type="checkbox"/> approfonditi e critici <input type="checkbox"/> validi e pertinenti <input type="checkbox"/> validi e abbastanza pertinenti 	<p>10 9 8 7</p>

	<input type="checkbox"/> corretti anche se generici <input type="checkbox"/> limitati o poco convincenti <input type="checkbox"/> limitati e poco convincenti <input type="checkbox"/> estremamente limitati o superficiali <input type="checkbox"/> estremamente limitati e superficiali <input type="checkbox"/> inconsistenti	6 5 4 3 2 1
INDICATORI SPECIFICI*	DESCRITTORI	PUNTI
Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	<input type="checkbox"/> Rispetta tutti i vincoli posti nella consegna in modo puntuale e corretto <input type="checkbox"/> Rispetta tutti i vincoli posti nella consegna in modo corretto <input type="checkbox"/> Rispetta quasi tutti i vincoli posti nella consegna in modo corretto <input type="checkbox"/> Rispetta i più importanti vincoli posti nella consegna in modo corretto <input type="checkbox"/> Rispetta la maggior parte dei vincoli posti nella consegna in modo corretto <input type="checkbox"/> Rispetta solo alcuni dei vincoli posti nella consegna <input type="checkbox"/> Rispetta i vincoli posti nella consegna in modo parziale o inadeguato <input type="checkbox"/> Rispetta i vincoli posti nella consegna in modo parziale e inadeguato <input type="checkbox"/> Rispetta i vincoli posti nella consegna in modo quasi del tutto inadeguato <input type="checkbox"/> Non rispetta la consegna	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Comprende il testo in modo: <input type="checkbox"/> corretto, completo ed approfondito <input type="checkbox"/> corretto, completo e abbastanza approfondito <input type="checkbox"/> corretto e completo <input type="checkbox"/> corretto e abbastanza completo <input type="checkbox"/> complessivamente corretto <input type="checkbox"/> incompleto o impreciso <input type="checkbox"/> incompleto e impreciso <input type="checkbox"/> frammentario e scorretto <input type="checkbox"/> molto frammentario e scorretto <input type="checkbox"/> del tutto errato	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	<input type="checkbox"/> Sa analizzare il testo in modo articolato, completo e puntuale <input type="checkbox"/> Sa analizzare il testo in modo articolato e completo <input type="checkbox"/> Sa analizzare il testo in modo articolato e corretto <input type="checkbox"/> Sa analizzare il testo in modo corretto e abbastanza articolato <input type="checkbox"/> Sa analizzare il testo in modo complessivamente corretto <input type="checkbox"/> L'analisi del testo risulta parziale o imprecisa <input type="checkbox"/> L'analisi del testo risulta parziale e imprecisa <input type="checkbox"/> L'analisi del testo è molto lacunosa o scorretta <input type="checkbox"/> L'analisi del testo è molto lacunosa e scorretta <input type="checkbox"/> L'analisi del testo è errata o assente	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Interpretazione corretta e articolata del testo	<input type="checkbox"/> Interpreta il testo in modo critico, ben articolato, ampio e originale <input type="checkbox"/> Interpreta il testo in modo critico, ben articolato e ampio <input type="checkbox"/> Interpreta il testo in modo critico e approfondito <input type="checkbox"/> Interpreta il testo in modo abbastanza puntuale e approfondito <input type="checkbox"/> Interpreta il testo in modo complessivamente corretto <input type="checkbox"/> Interpreta il testo in modo superficiale o impreciso <input type="checkbox"/> Interpreta il testo in modo superficiale e impreciso <input type="checkbox"/> Interpreta il testo in modo scorretto o inadeguato <input type="checkbox"/> Interpreta il testo in modo scorretto e inadeguato <input type="checkbox"/> Interpreta il testo in modo errato/ Non interpreta il testo	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
PUNTEGGIO TOTALE (Indicatori generali: MAX 60 punti - Indicatori specifici: MAX 40 punti)		/100

L'insegnante

TIPOLOGIA B - Analisi e produzione di un testo argomentativo

COGNOME _____ NOME _____

INDICATORI GENERALI*	DESCRITTORI	PUNTI
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	<p>Sa produrre un testo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> ben ideato e pianificato, organizzato in modo efficace e con apporti originali <input type="checkbox"/> ben ideato e pianificato, organizzato in modo efficace <input type="checkbox"/> ben ideato e pianificato, organizzato in modo adeguato <input type="checkbox"/> ben ideato e pianificato, organizzato in modo discreto <input type="checkbox"/> pianificato e organizzato in modo semplice ma coerente <input type="checkbox"/> pianificato e organizzato in modo poco funzionale <input type="checkbox"/> pianificato e organizzato in modo disomogeneo <input type="checkbox"/> poco strutturato <input type="checkbox"/> disorganico <input type="checkbox"/> non strutturato 	<p>10 9 8 7 6 5 4 3 2 1</p>
Coesione e coerenza testuale	<p>Sa produrre un testo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> ben coeso e coerente, con utilizzo appropriato e vario dei connettivi testuali <input type="checkbox"/> ben coeso e coerente, con utilizzo appropriato dei connettivi testuali <input type="checkbox"/> ben coeso e coerente <input type="checkbox"/> nel complesso coeso e coerente <input type="checkbox"/> sostanzialmente coeso e coerente <input type="checkbox"/> nel complesso coerente, ma impreciso nell'uso dei connettivi <input type="checkbox"/> poco coeso e/o poco coerente <input type="checkbox"/> poco coeso e/o poco coerente, con nessi logici inadeguati <input type="checkbox"/> non coeso e incoerente <input type="checkbox"/> del tutto incoerente 	<p>10 9 8 7 6 5 4 3 2 1</p>
Ricchezza e padronanza lessicale	<p>Utilizza un lessico:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> specifico, articolato e vario <input type="checkbox"/> specifico, ricco e appropriato <input type="checkbox"/> corretto e appropriato <input type="checkbox"/> corretto e abbastanza appropriato <input type="checkbox"/> sostanzialmente corretto <input type="checkbox"/> impreciso o generico <input type="checkbox"/> impreciso e limitato <input type="checkbox"/> impreciso e scorretto <input type="checkbox"/> gravemente scorretto <input type="checkbox"/> del tutto scorretto 	<p>10 9 8 7 6 5 4 3 2 1</p>
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	<p>Si esprime in modo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> corretto dal punto di vista grammaticale con piena padronanza dell'uso della sintassi e della punteggiatura <input type="checkbox"/> corretto dal punto di vista grammaticale con uso efficace della sintassi e della punteggiatura <input type="checkbox"/> corretto dal punto di vista grammaticale con uso appropriato della sintassi e della punteggiatura <input type="checkbox"/> corretto dal punto di vista grammaticale con uso nel complesso appropriato della sintassi e della punteggiatura <input type="checkbox"/> sostanzialmente corretto dal punto di vista grammaticale e nell'uso della punteggiatura <input type="checkbox"/> talvolta impreciso e/o scorretto <input type="checkbox"/> impreciso e scorretto <input type="checkbox"/> molto scorretto <input type="checkbox"/> gravemente scorretto <input type="checkbox"/> del tutto scorretto 	<p>10 9 8 7 6 5 4 3 2 1</p>
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	<p>Dimostra di possedere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali ampie, precise e approfondite in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali ampie e precise in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie e precise in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> sufficienti conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> conoscenze e riferimenti culturali limitati o imprecisi in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> conoscenze e riferimenti culturali limitati e imprecisi in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> conoscenze e riferimenti culturali scarsi o scorretti in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> conoscenze e riferimenti culturali scarsi e scorretti in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> dimostra di non possedere conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento 	<p>10 9 8 7 6 5 4 3 2 1</p>
Espressione di giudizi critici	<p>Esprime giudizi e valutazioni personali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> approfonditi, critici e originali <input type="checkbox"/> approfonditi e critici 	<p>10 9</p>

e valutazioni personali	<input type="checkbox"/> validi e pertinenti <input type="checkbox"/> validi e abbastanza pertinenti <input type="checkbox"/> corretti anche se generici <input type="checkbox"/> limitati o poco convincenti <input type="checkbox"/> limitati e poco convincenti <input type="checkbox"/> estremamente limitati o superficiali <input type="checkbox"/> estremamente limitati e superficiali <input type="checkbox"/> inconsistenti	8 7 6 5 4 3 2 1
INDICATORI SPECIFICI*	DESCRITTORI	PUNTI
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Sa individuare in modo preciso e puntuale la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	20
	Sa individuare in modo preciso e abbastanza puntuale la tesi e le argomentazioni presenti nel testo proposto	18
	Sa individuare in modo corretto e preciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	16
	Sa individuare in modo corretto e abbastanza preciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	14
	Sa individuare in modo complessivamente corretto la tesi e le argomentazioni presenti nel testo proposto	12
	Individua in modo parziale o impreciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	10
	Individua in modo parziale e impreciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	8
	Individua in modo lacunoso o confuso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	6
	Individua in modo lacunoso e confuso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	4
Non individua le tesi e le argomentazioni presenti nel testo proposto	2	
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Sa produrre un testo argomentativo efficace, coerente e incisivo, con un uso appropriato dei connettivi	10
	Sa produrre un testo argomentativo efficace e coerente, con un uso appropriato dei connettivi	9
	Sa produrre un testo argomentativo coerente e organico, con un uso appropriato dei connettivi	8
	Sa produrre un testo argomentativo abbastanza coerente e organico, con un uso sostanzialmente appropriato dei connettivi	7
	Sa produrre un testo argomentativo complessivamente coerente e abbastanza appropriato nell'uso dei connettivi	6
	Produce un testo argomentativo parzialmente coerente o con uso impreciso dei connettivi	5
	Produce un testo argomentativo non del tutto coerente e con uso impreciso dei connettivi	4
	Produce un testo argomentativo incoerente o con uso scorretto dei connettivi	3
	Produce un testo argomentativo incoerente e con uso scorretto dei connettivi	2
Produce un testo argomentativo del tutto incoerente e con un uso errato dei connettivi	1	
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali precisi, congruenti, ampi e originali	10
	Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali precisi, congruenti e ampi	9
	Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali validi, congruenti e ampi	8
	Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali validi e congruenti	7
	Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali complessivamente precisi e congruenti	6
	Per sostenere l'argomentazione utilizza pochi riferimenti culturali o superficiali	5
	Per sostenere l'argomentazione utilizza pochi riferimenti culturali e imprecisi	4
	Per sostenere l'argomentazione utilizza scarsi riferimenti culturali o inappropriati	3
	Per sostenere l'argomentazione utilizza scarsi riferimenti culturali e inadeguati	2
L'argomentazione non è supportata da riferimenti culturali	1	
PUNTEGGIO TOTALE (Indicatori generali: MAX 60 punti - Indicatori specifici: MAX 40 punti)		____/100

L'insegnante

TIPOLOGIA C - Riflessione critica di carattere espositivo – argomentativo su tematiche di attualità

COGNOME _____ NOME _____

INDICATORI GENERALI*	DESCRITTORI	PUNTI
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	<p>Sa produrre un testo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> ben ideato e pianificato, organizzato in modo efficace e con apporti originali <input type="checkbox"/> ben ideato e pianificato, organizzato in modo efficace <input type="checkbox"/> ben ideato e pianificato, organizzato in modo adeguato <input type="checkbox"/> ben ideato e pianificato, organizzato in modo discreto <input type="checkbox"/> pianificato e organizzato in modo semplice ma coerente <input type="checkbox"/> pianificato e organizzato in modo poco funzionale <input type="checkbox"/> pianificato e organizzato in modo disomogeneo <input type="checkbox"/> poco strutturato <input type="checkbox"/> disorganico <input type="checkbox"/> non strutturato 	<p>10 9 8 7 6 5 4 3 2 1</p>
Coesione e coerenza testuale	<p>Sa produrre un testo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> ben coeso e coerente, con utilizzo appropriato e vario dei connettivi testuali <input type="checkbox"/> ben coeso e coerente, con utilizzo appropriato dei connettivi testuali <input type="checkbox"/> ben coeso e coerente <input type="checkbox"/> nel complesso coeso e coerente <input type="checkbox"/> sostanzialmente coeso e coerente <input type="checkbox"/> nel complesso coerente, ma impreciso nell'uso dei connettivi <input type="checkbox"/> poco coeso e/o poco coerente <input type="checkbox"/> poco coeso e/o poco coerente, con nessi logici inadeguati <input type="checkbox"/> non coeso e incoerente <input type="checkbox"/> del tutto incoerente 	<p>10 9 8 7 6 5 4 3 2 1</p>
Ricchezza e padronanza lessicale	<p>Utilizza un lessico:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> specifico, articolato e vario <input type="checkbox"/> specifico, ricco e appropriato <input type="checkbox"/> corretto e appropriato <input type="checkbox"/> corretto e abbastanza appropriato <input type="checkbox"/> sostanzialmente corretto <input type="checkbox"/> impreciso o generico <input type="checkbox"/> impreciso e limitato <input type="checkbox"/> impreciso e scorretto <input type="checkbox"/> gravemente scorretto <input type="checkbox"/> del tutto scorretto 	<p>10 9 8 7 6 5 4 3 2 1</p>
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	<p>Si esprime in modo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> corretto dal punto di vista grammaticale con piena padronanza dell'uso della sintassi e della punteggiatura <input type="checkbox"/> corretto dal punto di vista grammaticale con uso efficace della sintassi e della punteggiatura <input type="checkbox"/> corretto dal punto di vista grammaticale con uso appropriato della sintassi e della punteggiatura <input type="checkbox"/> corretto dal punto di vista grammaticale con uso nel complesso appropriato della sintassi e della punteggiatura <input type="checkbox"/> sostanzialmente corretto dal punto di vista grammaticale e nell'uso della punteggiatura <input type="checkbox"/> talvolta impreciso e/o scorretto <input type="checkbox"/> impreciso e scorretto <input type="checkbox"/> molto scorretto <input type="checkbox"/> gravemente scorretto <input type="checkbox"/> del tutto scorretto 	<p>10 9 8 7 6 5 4 3 2 1</p>
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	<p>Dimostra di possedere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali ampie, precise e approfondite in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali ampie e precise in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie e precise in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> sufficienti conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> conoscenze e riferimenti culturali limitati o imprecisi in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> conoscenze e riferimenti culturali scarsi o scorretti in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> dimostra di non possedere conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento 	<p>10 9 8 7 6 5 4 3 - 1</p>
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	<p>Esprime giudizi e valutazioni personali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> approfonditi, critici e originali <input type="checkbox"/> approfonditi e critici <input type="checkbox"/> validi e pertinenti <input type="checkbox"/> validi e abbastanza pertinenti 	<p>10 9 8 7</p>

	<ul style="list-style-type: none"> □ corretti anche se generici □ limitati o poco convincenti □ limitati e poco convincenti □ estremamente limitati o superficiali □ estremamente limitati e superficiali □ inconsistenti 	6 5 4 3 2 1
INDICATORI SPECIFICI*	DESCRITTORI	PUNTI
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	Sa produrre un testo pertinente, nel completo rispetto della traccia, con titolo ed eventuale parafrasi coerenti, efficaci e originali	10
	Sa produrre un testo pertinente, nel completo rispetto della traccia, con titolo ed eventuale parafrasi coerenti ed efficaci	9
	Sa produrre un testo pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrasi coerenti	8
	Sa produrre un testo pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrasi complessivamente coerenti	7
	Sa produrre un testo pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrasi adeguati	6
	Produce un testo complessivamente pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrasi abbastanza adeguati	5
	Produce un testo poco pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrasi inappropriati	4
	Produce un testo non pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrasi inadeguati	3
	Produce un testo non pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrasi scorretti	2
Produce un testo non pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrasi completamente errati o assenti	1	
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro, articolato, organico e personale	10
	Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro, articolato e organico	9
	Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro e articolato	8
	Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro e abbastanza articolato	7
	Sviluppa la propria esposizione in modo complessivamente lineare e ordinato	6
	Sviluppa la propria esposizione in modo non sempre chiaro o ordinato	5
	Sviluppa la propria esposizione in modo poco chiaro e disordinato	4
	Sviluppa la propria esposizione in modo confuso e disorganico	3
Sviluppa la propria esposizione in modo del tutto confuso e disorganico	2 – 1	
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Utilizza riferimenti culturali precisi, articolati, ampi e originali	20
	Utilizza riferimenti culturali precisi, articolati e ampi	18
	Utilizza riferimenti culturali validi, articolati e precisi	16
	Utilizza riferimenti culturali abbastanza articolati e precisi	14
	Utilizza riferimenti culturali complessivamente corretti e articolati	12
	Utilizza pochi riferimenti culturali e non sempre precisi	10
	Utilizza pochi riferimenti culturali e alquanto imprecisi	8
	Utilizza scarsi e approssimativi riferimenti culturali	6
Non inserisce riferimenti culturali	4 – 2	
PUNTEGGIO TOTALE (Ind.tori generali: MAX 60 punti – Ind.tori specifici: MAX 40 punti)		___/100

L'insegnante

CANDIDATO/A: _____

**CLASSE 5 SEZ. _____ INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ
ALBERGHIERA**

Indicatore <i>(correlato agli obiettivi della prova)</i>	Livelli	DESCRITTORI	Punti	Punteggi
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	E' 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	E' in grado di utilizzare correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	3,5-4
	IV	E' 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	E' 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 e di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	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 limitata, operando in modo stentato e/o con difficoltà gravi/lievi collegamenti concettuali e operativi	2,50-4
	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 opportune 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 PARZIALE TOTALE				/20
PUNTEGGIO TOTALE (Il valore 0,50-0,75 viene arrotondato a 1)				/20

Allegato C Griglia di valutazione della prova orale

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

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



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE di LERCARA FRIDDI

Viale Pietro Scaglione n. 24 – 90025 Lercara Friddi (PA)
Tel. 0918213969 – Fax 0918211224

Email pais01100c@istruzione.it – sito web www.iislercarafriddi.edu.it



Prospetto Ore Svolte

Anno Scolastico: 2022/2023

Classe: 2P Servizi per enogastron ospitalità alberghiera NuOr IPSSAR - ALIA (IP17)

Pr.	Alunno	Percorso	Ore in Aula	Struttura	Ore	Tot. Ore Perc.	Tot. Ore
1		22/23 Expocook dal 08/03/2023 al 08/03/2023	3	IISS LERCARA FRIDDI dal 08/03/2023 al 08/03/2023	7	10	26
		22/23 Giornate dell'agricoltura dal 29/04/2023 al 29/04/2023		Comune di Valledolmo			
		22/23 Sagra della Pantofola dal 16/12/2022 al 18/12/2022		Comune di Lercara Friddi dal 16/12/2022 al 18/12/2022	12	12	
		22/23 visita aziendale lercara dal 24/03/2023 al 09/05/2023		IISS LERCARA FRIDDI dal 24/03/2023 al 24/03/2023	4	4	
2		22/23 Masterclass Amira dal 23/02/2023 al 23/02/2023	9	IISS LERCARA FRIDDI		9	9
3		22/23 fare impresa insieme dal 21/04/2023 al 21/04/2023		IISS LERCARA FRIDDI dal 21/04/2023 al 21/04/2023	10	10	34
		22/23 Sagra della Pantofola dal 16/12/2022 al 18/12/2022		Comune di Lercara Friddi dal 16/12/2022 al 18/12/2022	20	20	
		22/23 visita aziendale lercara dal 24/03/2023 al 09/05/2023		IISS LERCARA FRIDDI dal 24/03/2023 al 24/03/2023	4	4	
4		22/23 aspettando siciliaalleval dal 20/10/2022 al 24/10/2022		Comune di Alia dal 21/10/2022 al 23/10/2022	10	10	93
		22/23 EduCocktail dal 27/04/2023 al 27/04/2023		IISS LERCARA FRIDDI dal 27/04/2023 al 27/04/2023	10	10	
		22/23 Erasmus 20-21 S.O.F.T. i.c. ciminna dal 07/11/2022 al 09/11/2022	6	IISS LERCARA FRIDDI		6	
		22/23 Expocook dal 08/03/2023 al 08/03/2023	3	IISS LERCARA FRIDDI dal 08/03/2023 al 08/03/2023	7	10	
		22/23 fare impresa insieme dal 21/04/2023 al 21/04/2023		IISS LERCARA FRIDDI dal 21/04/2023 al 21/04/2023	10	10	
		22/23 Masterclass Amira dal 23/02/2023 al 23/02/2023	6	IISS LERCARA FRIDDI		6	
		22/23 Meeting Educarnival dal 07/10/2022 al 07/10/2022		IISS LERCARA FRIDDI dal 07/10/2022 al 07/10/2022	11	11	
		22/23 Memorial chef cascino dal 04/05/2023 al 04/05/2023		IISS LERCARA FRIDDI dal 04/05/2023 al 04/05/2023	6	6	
		22/23 Sagra del Ficodindia dal 15/10/2022 al 17/10/2022		Comune di Roccapalumba dal 15/10/2022 al 16/10/2022	4	4	
22/23 Sagra della Pantofola dal 16/12/2022 al 18/12/2022		Comune di Lercara Friddi dal 16/12/2022 al 18/12/2022	20	20			
5		22/23 EduCocktail dal 27/04/2023 al 27/04/2023		IISS LERCARA FRIDDI	10	10	45



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE di LERCARA FRIDDI

Viale Pietro Scaglione n. 24 – 90025 Lercara Friddi (PA)
Tel. 0918213969 – Fax 0918211224

Email pais01100c@istruzione.it – sito web www.iislercarafriddi.edu.it



Prospetto Ore Svolte

Anno Scolastico: 2022/2023

Classe: 2P Servizi per enogastron ospitalità alberghiera NuOr IPSSAR - ALIA (IP17)

Pr.	Alunno	Percorso	Ore in Aula	Struttura	Ore	Tot. Ore Perc.	Tot. Ore
	(10/10/2006)			dal 27/04/2023 al 27/04/2023			
		22/23 Expocook dal 08/03/2023 al 08/03/2023	3	IISS LERCARA FRIDDI dal 08/03/2023 al 08/03/2023	7	10	
		22/23 fare impresa insieme dal 21/04/2023 al 21/04/2023		IISS LERCARA FRIDDI dal 21/04/2023 al 21/04/2023	10	10	
		22/23 Giornate dell'agricoltura dal 29/04/2023 al 29/04/2023	2	Comune di Valledolmo dal 29/04/2023 al 29/04/2023	3	5	
		22/23 Memorial chef cascino dal 04/05/2023 al 04/05/2023		IISS LERCARA FRIDDI dal 04/05/2023 al 04/05/2023	6	6	
		22/23 visita aziendale lercara dal 24/03/2023 al 09/05/2023		IISS LERCARA FRIDDI dal 24/03/2023 al 24/03/2023	4	4	
6		22/23 aspettando siciliaalleva dal 20/10/2022 al 24/10/2022		Comune di Alia dal 21/10/2022 al 23/10/2022	10	10	73
		22/23 BANQUETING 15/09/22 dal 15/09/2022 al 16/09/2022		IISS LERCARA FRIDDI dal 15/09/2022 al 15/09/2022	11	11	
		22/23 EduCocktail dal 27/04/2023 al 27/04/2023		IISS LERCARA FRIDDI dal 27/04/2023 al 27/04/2023	10	10	
		22/23 Erasmus 20-21 S.O.F.T. i.c. ciminna dal 07/11/2022 al 09/11/2022	6	IISS LERCARA FRIDDI		6	
		22/23 Expocook dal 08/03/2023 al 08/03/2023	3	IISS LERCARA FRIDDI dal 08/03/2023 al 08/03/2023	7	10	
		22/23 fare impresa insieme dal 21/04/2023 al 21/04/2023		IISS LERCARA FRIDDI dal 21/04/2023 al 21/04/2023	10	10	
		22/23 Masterclass Amira dal 23/02/2023 al 23/02/2023	6	IISS LERCARA FRIDDI		6	
		22/23 Memorial chef cascino dal 04/05/2023 al 04/05/2023		IISS LERCARA FRIDDI dal 04/05/2023 al 04/05/2023	6	6	
		22/23 visita aziendale lercara dal 24/03/2023 al 09/05/2023		IISS LERCARA FRIDDI dal 24/03/2023 al 24/03/2023	4	4	
7		22/23 aspettando siciliaalleva dal 20/10/2022 al 24/10/2022		Comune di Alia dal 21/10/2022 al 23/10/2022	10	10	22
		22/23 Erasmus 20-21 S.O.F.T. i.c. ciminna dal 07/11/2022 al 09/11/2022	6	IISS LERCARA FRIDDI		6	
		22/23 Masterclass Amira dal 23/02/2023 al 23/02/2023	6	IISS LERCARA FRIDDI		6	
8		22/23 EduCocktail dal 27/04/2023 al 27/04/2023		IISS LERCARA FRIDDI dal 27/04/2023 al 27/04/2023	10	10	46



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE di LERCARA FRIDDI

Viale Pietro Scaglione n. 24 – 90025 Lercara Friddi (PA)
Tel. 0918213969 – Fax 0918211224

Email pais01100c@istruzione.it – sito web www.iislercarafriddi.edu.it



Prospetto Ore Svolte

Anno Scolastico: 2022/2023

Classe: 2P Servizi per enogastron ospitalità alberghiera NuOr IPSSAR - ALIA (IP17)

Pr.	Alunno	Percorso	Ore in Aula	Struttura	Ore	Tot. Ore Perc.	Tot. Ore
		22/23 Expocook dal 08/03/2023 al 08/03/2023	3	IISS LERCARA FRIDDI dal 08/03/2023 al 08/03/2023	7	10	
		22/23 fare impresa insieme dal 21/04/2023 al 21/04/2023		IISS LERCARA FRIDDI dal 21/04/2023 al 21/04/2023	10	10	
		22/23 Masterclass Amira dal 23/02/2023 al 23/02/2023	6	IISS LERCARA FRIDDI		6	
		22/23 Sagra della Pantofola dal 16/12/2022 al 18/12/2022		Comune di Lercara Friddi dal 16/12/2022 al 18/12/2022	6	6	
		22/23 visita aziendale leccara dal 24/03/2023 al 09/05/2023		IISS LERCARA FRIDDI dal 24/03/2023 al 24/03/2023	4	4	
9		22/23 aspettando siciliaalleve dal 20/10/2022 al 24/10/2022		Comune di Alia dal 21/10/2022 al 23/10/2022	10	10	102
		22/23 BANQUETING 15/09/22 dal 15/09/2022 al 16/09/2022		IISS LERCARA FRIDDI dal 15/09/2022 al 15/09/2022	11	11	
		22/23 EduCocktail dal 27/04/2023 al 27/04/2023		IISS LERCARA FRIDDI dal 27/04/2023 al 27/04/2023	10	10	
		22/23 Erasmus 20-21 S.O.F.T. i.c. ciminna dal 07/11/2022 al 09/11/2022	6	IISS LERCARA FRIDDI		6	
		22/23 Expocook dal 08/03/2023 al 08/03/2023	3	IISS LERCARA FRIDDI dal 08/03/2023 al 08/03/2023	7	10	
		22/23 fare impresa insieme dal 21/04/2023 al 21/04/2023		IISS LERCARA FRIDDI dal 21/04/2023 al 21/04/2023	10	10	
		22/23 Giornate dell'agricoltura dal 29/04/2023 al 29/04/2023	2	Comune di Valledolmo dal 29/04/2023 al 29/04/2023	3	5	
		22/23 Masterclass Amira dal 23/02/2023 al 23/02/2023	6	IISS LERCARA FRIDDI		6	
		22/23 Meeting Educarnival dal 07/10/2022 al 07/10/2022	3	IISS LERCARA FRIDDI dal 07/10/2022 al 07/10/2022	5	8	
		22/23 Memorial chef cascino dal 04/05/2023 al 04/05/2023		IISS LERCARA FRIDDI dal 04/05/2023 al 04/05/2023	6	6	
		22/23 Sagra del Ficodindia dal 15/10/2022 al 17/10/2022		Comune di Roccapalumba dal 15/10/2022 al 16/10/2022	16	16	
		22/23 visita aziendale leccara dal 24/03/2023 al 09/05/2023		IISS LERCARA FRIDDI dal 24/03/2023 al 24/03/2023	4	4	
10		22/23 aspettando siciliaalleve dal 20/10/2022 al 24/10/2022		Comune di Alia dal 21/10/2022 al 23/10/2022	10	10	114



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE di LERCARA FRIDDI

Viale Pietro Scaglione n. 24 – 90025 Lercara Friddi (PA)
Tel. 0918213969 – Fax 0918211224

Email pais01100c@istruzione.it – sito web www.iislercarafriddi.edu.it



Prospetto Ore Svolte

Anno Scolastico: 2022/2023

Classe: 2P Servizi per enogastron ospitalità alberghiera NuOr IPSSAR - ALIA (IP17)

Pr.	Alunno	Percorso	Ore in Aula	Struttura	Ore	Tot. Ore Perc.	Tot. Ore
		22/23 BANQUETING 15/09/22 dal 15/09/2022 al 16/09/2022		IISS LERCARA FRIDDI dal 15/09/2022 al 15/09/2022	6	6	
		22/23 EduCocktail dal 27/04/2023 al 27/04/2023		IISS LERCARA FRIDDI dal 27/04/2023 al 27/04/2023	10	10	
		22/23 Erasmus 20-21 S.O.F.T. i.c. ciminna dal 07/11/2022 al 09/11/2022	6	IISS LERCARA FRIDDI		6	
		22/23 Expocook dal 08/03/2023 al 08/03/2023	3	IISS LERCARA FRIDDI dal 08/03/2023 al 08/03/2023	7	10	
		22/23 fare impresa insieme dal 21/04/2023 al 21/04/2023		IISS LERCARA FRIDDI dal 21/04/2023 al 21/04/2023	10	10	
		22/23 Giornate dell'agricoltura dal 29/04/2023 al 29/04/2023	2	Comune di Valledolmo dal 29/04/2023 al 29/04/2023	3	5	
		22/23 Masterclass Amira dal 23/02/2023 al 23/02/2023	6	IISS LERCARA FRIDDI		6	
		22/23 Meeting Educarnival dal 07/10/2022 al 07/10/2022		IISS LERCARA FRIDDI dal 07/10/2022 al 07/10/2022	11	11	
		22/23 Sagra del Ficodindia dal 15/10/2022 al 17/10/2022		Comune di Roccapalumba dal 15/10/2022 al 16/10/2022	16	16	
		22/23 Sagra della Pantofola dal 16/12/2022 al 18/12/2022		Comune di Lercara Friddi dal 16/12/2022 al 18/12/2022	20	20	
		22/23 visita aziendale lercara dal 24/03/2023 al 09/05/2023		IISS LERCARA FRIDDI dal 24/03/2023 al 24/03/2023	4	4	



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE di LERCARA FRIDDI

Viale Pietro Scaglione n. 24 – 90025 Lercara Friddi (PA)
Tel. 0918213969 – Fax 0918211224

Email pais01100c@istruzione.it – sito web www.iislercarafriddi.edu.it



Prospetto Ore Svolte

Anno Scolastico: 2024/2025

Classe: 4P Servizi per enogastron ospitalità alberghiera NuOr IPSSAR - ALIA (IP17)

Pr.	Alunno	Percorso	Ore in Aula	Struttura	Ore	Tot. Ore Perc.	Tot. Ore
1		AS 24-25 Opuntia Ficus Indica dal 18/10/2024 al 20/10/2024		Comune di Roccapalumba dal 18/10/2024 al 20/10/2024	24	24	49
		Banqueting settimana Erasmus as 24-25 dal 31/03/2025 al 04/04/2025	5	IISS LERCARA FRIDDI dal 03/04/2025 al 04/04/2025	8	13	
		Sicilia alleva as 24-25 dal 25/10/2024 al 27/10/2025		Comune di Alia dal 26/10/2024 al 27/10/2024	12	12	
2		Banqueting settimana Erasmus as 24-25 dal 31/03/2025 al 04/04/2025	5	IISS LERCARA FRIDDI dal 31/03/2025 al 04/04/2025	20	25	115
		PCTO in Francia 21 gg dal 10/02/2025 al 28/02/2025		Cape Land srl dal 10/02/2025 al 28/02/2025	90	90	
3		AS 24-25 Opuntia Ficus Indica dal 18/10/2024 al 20/10/2024		Comune di Roccapalumba dal 18/10/2024 al 20/10/2024	24	24	61
		AS 24-25 Sagra dell'Olio e della Mandorla dal 08/11/2024 al 10/11/2024	4	Associazione attività produttive Montemaggiore Belsito dal 08/11/2024 al 10/11/2024	8	12	
		Banqueting settimana Erasmus as 24-25 dal 31/03/2025 al 04/04/2025	5	IISS LERCARA FRIDDI dal 03/04/2025 al 04/04/2025	8	13	
		Sicilia alleva as 24-25 dal 25/10/2024 al 27/10/2025		Comune di Alia dal 26/10/2024 al 27/10/2024	12	12	
4		Banqueting settimana Erasmus as 24-25 dal 31/03/2025 al 04/04/2025	5	IISS LERCARA FRIDDI dal 03/04/2025 al 04/04/2025	8	13	13
5		AS 24-25 Opuntia Ficus Indica dal 8/10/2024 al 20/10/2024	0	Comune di Roccapalumba dal 18/10/2024 al 20/10/2024	24	24	61
		AS 24-25 Sagra dell'Olio e della Mandorla dal 08/11/2024 al 10/11/2024	4	Associazione attività produttive Montemaggiore Belsito dal 08/11/2024 al 10/11/2024	8	12	
		Banqueting settimana Erasmus as 24-25 dal 31/03/2025 al 04/04/2025	5	IISS LERCARA FRIDDI dal 03/04/2025 al 04/04/2025	8	13	
		Sicilia alleva as 24-25 dal 25/10/2024 al 27/10/2025		Comune di Alia dal 26/10/2024 al 27/10/2024	12	12	
6		AS 24-25 Opuntia Ficus Indica dal 18/10/2024 al 20/10/2024		Comune di Roccapalumba dal 18/10/2024 al 20/10/2024	24	24	139



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE di LERCARA FRIDDI

Viale Pietro Scaglione n. 24 – 90025 Lercara Friddi (PA)
Tel. 0918213969 – Fax 0918211224

Email pais01100c@istruzione.it – sito web www.iislercarafriddi.edu.it



Prospetto Ore Svolte

Anno Scolastico: 2024/2025

Classe: 4P Servizi per enogastron ospitalità alberghiera NuOr IPSSAR - ALIA (IP17)

Pr.	Alunno	Percorso	Ore in Aula	Struttura	Ore	Tot. Ore Perc.	Tot. Ore
		Banqueting settimana Erasmus as 24-25 dal 31/03/2025 al 04/04/2025	5	IISS LERCARA FRIDDI dal 31/03/2025 al 04/04/2025	20	25	
		PCTO in Francia 21 gg dal 10/02/2025 al 28/02/2025		Cape Land srl dal 10/02/2025 al 28/02/2025	90	90	
7		AS 24-25 Opuntia Ficus Indica dal 18/10/2024 al 20/10/2024		Comune di Roccapalumba dal 18/10/2024 al 20/10/2024	24	24	49
		Banqueting settimana Erasmus as 24-25 dal 31/03/2025 al 04/04/2025	5	IISS LERCARA FRIDDI dal 03/04/2025 al 04/04/2025	8	13	
		Sicilia alleva as 24-25 dal 25/10/2024 al 27/10/2025		Comune di Alia dal 26/10/2024 al 27/10/2024	12	12	
8		AS 24-25 Opuntia Ficus Indica dal 18/10/2024 al 20/10/2024		Comune di Roccapalumba dal 18/10/2024 al 20/10/2024	24	24	61
		AS 24-25 Sagra dell'Olio e della Mandorla dal 08/11/2024 al 10/11/2024	4	Associazione attività produttive Montemaggiore Belsito dal 08/11/2024 al 10/11/2024	8	12	
		Banqueting settimana Erasmus as 24-25 dal 31/03/2025 al 04/04/2025	5	IISS LERCARA FRIDDI dal 03/04/2025 al 04/04/2025	8	13	
		Sicilia alleva as 24-25 dal 25/10/2024 al 27/10/2025		Comune di Alia dal 26/10/2024 al 27/10/2024	12	12	
9		AS 24-25 Opuntia Ficus Indica dal 18/10/2024 al 20/10/2024		Comune di Roccapalumba dal 18/10/2024 al 20/10/2024	24	24	151
		AS 24-25 Sagra dell'Olio e della Mandorla dal 08/11/2024 al 10/11/2024	4	Associazione attività produttive Montemaggiore Belsito dal 08/11/2024 al 10/11/2024	8	12	
		Banqueting settimana Erasmus as 24-25 dal 31/03/2025 al 04/04/2025	5	IISS LERCARA FRIDDI dal 03/04/2025 al 04/04/2025	8	13	
		PCTO in Francia 21 gg dal 10/02/2025 al 28/02/2025		Cape Land srl dal 10/02/2025 al 28/02/2025	90	90	
		Sicilia alleva as 24-25 dal 25/10/2024 al 27/10/2025		Comune di Alia dal 26/10/2024 al 27/10/2024	12	12	



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE di LERCARA FRIDDI

Viale Pietro Scaglione n. 24 – 90025 Lercara Friddi (PA)
Tel. 0918213969 – Fax 0918211224

Email pais01100c@istruzione.it – sito web www.iislercarafriddi.edu.it



Prospetto Ore Svolte

Anno Scolastico: 2023/2024

Classe: 3P Servizi per enogastron ospitalità alberghiera NuOr IPSSAR - ALIA (IP17)

Pr.	Alunno	Percorso	Ore in Aula	Struttura	Ore	Tot. Ore Perc.	Tot. Ore
1	[REDACTED]	23/24 Convegno on-line "FISV DAYS 2023"	3	IISS LERCARA FRIDDI dal 20/11/2023 al 20/11/2023		3	68
		23/24 CORSO SULLA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO dal 01/10/2023 al 31/05/2024	4	IISS LERCARA FRIDDI		4	
		23/24 EXPOCOOK dal 14/03/2024 al 30/03/2024	3	IISS LERCARA FRIDDI dal 14/03/2024 al 14/03/2024	6	9	
		23/24 MEDITERRANEA EXPO CATANIA dal 16/05/2024 al 17/05/2024		IISS LERCARA FRIDDI dal 16/05/2024 al 17/05/2024	18	18	
		23/24 PARCO AVVENTURA dal 11/10/2023 al 11/10/2023		IISS LERCARA FRIDDI dal 11/10/2023 al 11/10/2023	6	6	
		23/24 RURALIA dal 08/05/2024 al 08/05/2024		IISS LERCARA FRIDDI dal 08/05/2024 al 08/05/2024	6	6	
		23/24 SAGRA DELLA PANTOFOLA dal 15/12/2023 al 17/12/2023		Comune di Lercara Friddi dal 15/12/2023 al 17/12/2023	6	6	
		23/24 SETTIMANA ERASMUS DAY dal 23/10/2023 al 27/10/2023	7	IISS LERCARA FRIDDI dal 23/10/2023 al 27/06/2024		7	
		23/24 VISITA AZIENDALE LEON D'ORO dal 23/05/2024 al 23/05/2024		LEON D'ORO di S. Saporito dal 23/05/2024 al 23/05/2024	2	2	
		23/24 VISITA AZIENDALE TIRRITO dal 27/05/2024 al 27/05/2024		IISS LERCARA FRIDDI dal 27/05/2024 al 27/05/2024	7	7	
2	[REDACTED]	23/24 BIRRIFICIO E LIQUORIFICIO dal 10/05/2024 al 10/05/2024		IISS LERCARA FRIDDI dal 10/05/2024 al 10/05/2024	5	5	89
		23/24 Convegno on-line "FISV DAYS 2023"	3	IISS LERCARA FRIDDI dal 20/11/2023 al 20/11/2023		3	
		23/24 CORSO SULLA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO dal 01/10/2023 al 31/05/2024	4	IISS LERCARA FRIDDI		4	
		23/24 EXPOCOOK dal 14/03/2024 al 30/03/2024	3	IISS LERCARA FRIDDI dal 14/03/2024 al 14/03/2024	6	9	
		23/24 IN CAMMINO PER DONARE" dal 30/09/2023 al 30/05/2024		IISS LERCARA FRIDDI dal 30/09/2023 al 30/09/2023	4	4	
		23/24 MEDITERRANEA EXPO CATANIA dal 16/05/2024 al 17/05/2024		IISS LERCARA FRIDDI dal 16/05/2024 al 17/05/2024	18	18	
		23/24 PARCO AVVENTURA dal 11/10/2023 al 11/10/2023		IISS LERCARA FRIDDI dal 11/10/2023 al 11/10/2023	6	6	



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE di LERCARA FRIDDI

Viale Pietro Scaglione n. 24 – 90025 Lercara Friddi (PA)
Tel. 0918213969 – Fax 0918211224

Email pais01100c@istruzione.it – sito web www.iislercarafriddi.edu.it



Prospetto Ore Svolte

Anno Scolastico: 2023/2024

Classe: 3P Servizi per enogastron ospitalità alberghiera NuOr IPSSAR - ALIA (IP17)

Pr.	Alunno	Percorso	Ore in Aula	Struttura	Ore	Tot. Ore Perc.	Tot. Ore
		23/24 RURALIA dal 08/05/2024 al 08/05/2024		IISS LERCARA FRIDDI dal 08/05/2024 al 08/05/2024	6	6	
		23/24 SAGRA DELLA PANTOFOLA dal 15/12/2023 al 17/12/2023		Comune di Lercara Friddi dal 15/12/2023 al 17/12/2023	15	15	
		23/24 SETTIMANA ERASMUS DAY dal 23/10/2023 al 27/10/2023	5	IISS LERCARA FRIDDI dal 23/10/2023 al 27/10/2023	12	17	
		23/24 VISITA AZIENDALE LEON D'ORO dal 23/05/2024 al 23/05/2024		LEON D'ORO di S. Saporito dal 23/05/2024 al 23/05/2024	2	2	
		23/24 VISITA AZIENDALE TIRRITO dal 27/05/2024 al 27/05/2024		IISS LERCARA FRIDDI			
3		23/24 Convegno on-line "FISV DAYS 2023"	3	IISS LERCARA FRIDDI dal 20/11/2023 al 20/11/2023		3	62
		23/24 CORSO SULLA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO dal 01/10/2023 al 31/05/2024	4	IISS LERCARA FRIDDI		4	
		23/24 EXPOCOOK dal 14/03/2024 al 30/03/2024	3	IISS LERCARA FRIDDI dal 14/03/2024 al 14/05/2024	6	9	
		23/24 PARCO AVVENTURA dal 11/10/2023 al 11/10/2023		IISS LERCARA FRIDDI dal 11/10/2023 al 11/10/2023	6	6	
		23/24 RURALIA dal 08/05/2024 al 08/05/2024		IISS LERCARA FRIDDI dal 08/05/2024 al 08/05/2024	6	6	
		23/24 SAGRA DELLA PANTOFOLA dal 15/12/2023 al 17/12/2023		Comune di Lercara Friddi dal 15/12/2023 al 10/12/2023	18	18	
		23/24 SETTIMANA ERASMUS DAY dal 23/10/2023 al 27/10/2023	7	IISS LERCARA FRIDDI		7	
		23/24 VISITA AZIENDALE LEON D'ORO dal 23/05/2024 al 23/05/2024		LEON D'ORO di S. Saporito dal 23/05/2024 al 23/05/2024	2	2	
		23/24 VISITA AZIENDALE TIRRITO dal 27/05/2024 al 27/05/2024		IISS LERCARA FRIDDI dal 27/05/2024 al 27/06/2024	7	7	
4		23/24 Convegno on-line "FISV DAYS 2023"	3	IISS LERCARA FRIDDI dal 20/11/2023 al 20/11/2023		3	10
		23/24 SETTIMANA ERASMUS DAY dal 23/10/2023 al 27/10/2023	7	IISS LERCARA FRIDDI		7	
5		23/24 BIRRIFICIO E LIQUORIFICIO dal 10/05/2024 al 10/05/2024		IISS LERCARA FRIDDI dal 10/05/2024 al 10/06/2024	5	5	61
		23/24 Convegno on-line "FISV DAYS 2023"	3	IISS LERCARA FRIDDI dal 20/11/2023 al 20/11/2020		3	



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE di LERCARA FRIDDI

Viale Pietro Scaglione n. 24 – 90025 Lercara Friddi (PA)
Tel. 0918213969 – Fax 0918211224

Email pais01100c@istruzione.it – sito web www.iislercarafriddi.edu.it



Prospetto Ore Svolte

Anno Scolastico: 2023/2024

Classe: 3P Servizi per enogastron ospitalità alberghiera NuOr IPSSAR - ALIA (IP17)

Pr.	Alunno	Percorso	Ore in Aula	Struttura	Ore	Tot. Ore Perc.	Tot. Ore
		23/24 CORSO SULLA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO dal 01/10/2023 al 31/05/2024	4	IISS LERCARA FRIDDI		4	
		23/24 IN CAMMINO PER DONARE" dal 30/09/2023 al 30/05/2024	4	IISS LERCARA FRIDDI dal 30/09/2023 al 30/05/2024		4	
		23/24 MEDITERRANEA EXPO CATANIA dal 16/05/2024 al 17/05/2024		IISS LERCARA FRIDDI dal 16/05/2024 al 17/05/2024	18	18	
		23/24 PARCO AVVENTURA dal 11/10/2023 al 11/10/2023		IISS LERCARA FRIDDI dal 11/10/2023 al 11/10/2023	6	6	
		23/24 RURALIA dal 08/05/2024 al 08/05/2024		IISS LERCARA FRIDDI dal 08/05/2024 al 08/05/2024	6	6	
		23/24 SETTIMANA ERASMUS DAY dal 23/10/2023 al 27/10/2023	8	IISS LERCARA FRIDDI		8	
		23/24 VISITA AZIENDALE TIRRITO dal 27/05/2024 al 27/05/2024		IISS LERCARA FRIDDI dal 27/05/2024 al 27/05/2024	7	7	
6		23/24 BIRRFICIO E LIQUORIFICIO dal 10/05/2024 al 10/05/2024		IISS LERCARA FRIDDI dal 10/05/2024 al 10/05/2024	5	5	49
		23/24 Convegno on-line "FISV DAYS 2023"	3	IISS LERCARA FRIDDI		3	
		23/24 EXPOCOOK dal 14/03/2024 al 30/03/2024	3	IISS LERCARA FRIDDI dal 14/03/2024 al 14/06/2024	6	9	
		23/24 IN CAMMINO PER DONARE" dal 30/09/2023 al 30/05/2024	4	IISS LERCARA FRIDDI		4	
		23/24 PARCO AVVENTURA dal 11/10/2023 al 11/10/2023		IISS LERCARA FRIDDI dal 11/10/2023 al 04/06/2024	6	6	
		23/24 SETTIMANA ERASMUS DAY dal 23/10/2023 al 27/10/2023	7	IISS LERCARA FRIDDI dal 23/10/2023 al 27/10/2023	6	13	
		23/24 VISITA AZIENDALE LEON D'ORO dal 23/05/2024 al 23/05/2024		LEON D'ORO di S. Saporito dal 23/05/2024 al 23/05/2024	2	2	
		23/24 VISITA AZIENDALE TIRRITO dal 27/05/2024 al 27/05/2024		IISS LERCARA FRIDDI dal 27/05/2024 al 27/06/2024	7	7	
7		23/24 Convegno on-line "FISV DAYS 2023"	3	IISS LERCARA FRIDDI		3	38
		23/24 CORSO SULLA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO dal 01/10/2023 al 31/05/2024	4	IISS LERCARA FRIDDI		4	
		23/24 EXPOCOOK dal 14/03/2024 al 30/03/2024	3	IISS LERCARA FRIDDI dal 14/03/2024 al 14/03/2024	6	9	



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE di LERCARA FRIDDI

Viale Pietro Scaglione n. 24 – 90025 Lercara Friddi (PA)
Tel. 0918213969 – Fax 0918211224

Email pais01100c@istruzione.it – sito web www.iislercarafriddi.edu.it



Prospetto Ore Svolte

Anno Scolastico: 2023/2024

Classe: 3P Servizi per enogastron ospitalità alberghiera NuOr IPSSAR - ALIA (IP17)

Pr.	Alunno	Percorso	Ore in Aula	Struttura	Ore	Tot. Ore Perc.	Tot. Ore
		23/24 RURALIA dal 08/05/2024 al 08/05/2024		IISS LERCARA FRIDDI dal 08/05/2024 al 08/05/2024	6	6	
		23/24 SETTIMANA ERASMUS DAY dal 23/10/2023 al 27/10/2023	7	IISS LERCARA FRIDDI		7	
		23/24 VISITA AZIENDALE LEON D'ORO dal 23/05/2024 al 23/05/2024		LEON D'ORO di S. Saporito dal 23/05/2024 al 23/05/2024	2	2	
		23/24 VISITA AZIENDALE TIRRITO dal 27/05/2024 al 27/05/2024		IISS LERCARA FRIDDI dal 27/05/2024 al 27/05/2024	7	7	
8		23/24 BIRRIFICIO E LIQUORIFICIO dal 10/05/2024 al 10/05/2024		IISS LERCARA FRIDDI dal 10/05/2024 al 10/05/2024	5	5	42
		23/24 Convegno on-line "FISV DAYS 2023"	3	IISS LERCARA FRIDDI		3	
		23/24 CORSO SULLA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO dal 01/10/2023 al 31/05/2024	4	IISS LERCARA FRIDDI		4	
		23/24 PARCO AVVENTURA dal 11/10/2023 al 11/10/2023		IISS LERCARA FRIDDI dal 11/10/2023 al 11/10/2023	6	6	
		23/24 Partecipazione manifestazione "Opuntia Ficus Indica 2023"		Comune di Roccapalumba dal 17/12/2023 al 17/12/2023	4	4	
		23/24 RURALIA dal 08/05/2024 al 08/05/2024		IISS LERCARA FRIDDI dal 08/05/2024 al 08/06/2024	6	6	
		23/24 SETTIMANA ERASMUS DAY dal 23/10/2023 al 27/10/2023	5	IISS LERCARA FRIDDI		5	
		23/24 VISITA AZIENDALE LEON D'ORO dal 23/05/2024 al 23/05/2024		LEON D'ORO di S. Saporito dal 23/05/2024 al 23/05/2024	2	2	
		23/24 VISITA AZIENDALE TIRRITO dal 27/05/2024 al 27/05/2024		IISS LERCARA FRIDDI dal 27/05/2024 al 27/05/2024	7	7	
9		23/24 BIRRIFICIO E LIQUORIFICIO dal 10/05/2024 al 10/05/2024		IISS LERCARA FRIDDI dal 10/05/2024 al 10/05/2024	5	5	81
		23/24 Convegno on-line "FISV DAYS 2023"	3	IISS LERCARA FRIDDI		3	
		23/24 CORSO SULLA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO dal 01/10/2023 al 31/05/2024	4	IISS LERCARA FRIDDI		4	
		23/24 EXPOCOOK dal 14/03/2024 al 30/03/2024	3	IISS LERCARA FRIDDI dal 14/03/2024 al 14/06/2024	6	9	
		23/24 IN CAMMINO PER DONARE" dal 30/09/2023 al 30/05/2024	4	IISS LERCARA FRIDDI		4	



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE di LERCARA FRIDDI

Viale Pietro Scaglione n. 24 – 90025 Lercara Friddi (PA)
Tel. 0918213969 – Fax 0918211224

Email pais01100c@istruzione.it – sito web www.iislercarafriddi.edu.it



Prospetto Ore Svolte

Anno Scolastico: 2023/2024

Classe: 3P Servizi per enogastron ospitalità alberghiera NuOr IPSSAR - ALIA (IP17)

Pr.	Alunno	Percorso	Ore in Aula	Struttura	Ore	Tot. Ore Perc.	Tot. Ore
		23/24 MEDITERRANEA EXPO CATANIA dal 16/05/2024 al 17/05/2024		IISS LERCARA FRIDDI dal 16/05/2024 al 10/05/2024	18	18	
		23/24 PARCO AVVENTURA dal 11/10/2023 al 11/10/2023		IISS LERCARA FRIDDI dal 11/10/2023 al 11/10/2023	6	6	
		23/24 Partecipazione manifestazione "Opuntia Ficus Indica 2023"		Comune di Roccapalumba dal 17/12/2023 al 17/12/2023	4	4	
		23/24 RURALIA dal 08/05/2024 al 08/05/2024		IISS LERCARA FRIDDI dal 08/05/2024 al 08/06/2024	6	6	
		23/24 SETTIMANA ERASMUS DAY dal 23/10/2023 al 27/10/2023	7	IISS LERCARA FRIDDI dal 23/10/2023 al 27/05/2024	6	13	
		23/24 VISITA AZIENDALE LEON D'ORO dal 23/05/2024 al 23/05/2024		LEON D'ORO di S. Saporito dal 23/05/2024 al 23/05/2024	2	2	
		23/24 VISITA AZIENDALE TIRRITO dal 27/05/2024 al 27/05/2024		IISS LERCARA FRIDDI dal 27/05/2024 al 27/05/2024	7	7	
10		23/24 BIRRIFICIO E LIQUORIFICIO dal 10/05/2024 al 10/05/2024		IISS LERCARA FRIDDI dal 10/05/2024 al 10/05/2024	5	5	109
		23/24 Convegno on-line "FISV DAYS 2023"	3	IISS LERCARA FRIDDI		3	
		23/24 CORSO SULLA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO dal 01/10/2023 al 31/05/2024	4	IISS LERCARA FRIDDI		4	
		23/24 EXPOCOOK dal 14/03/2024 al 30/03/2024	3	IISS LERCARA FRIDDI dal 14/03/2024 al 14/03/2024	6	9	
		23/24 IN CAMMINO PER DONARE" dal 30/09/2023 al 30/05/2024	4	IISS LERCARA FRIDDI		4	
		23/24 MEDITERRANEA EXPO CATANIA dal 16/05/2024 al 17/05/2024		IISS LERCARA FRIDDI dal 16/05/2024 al 17/05/2024	18	18	
		23/24 PARCO AVVENTURA dal 11/10/2023 al 11/10/2023		IISS LERCARA FRIDDI dal 11/10/2023 al 11/03/2024	6	6	
		23/24 Partecipazione manifestazione "Opuntia Ficus Indica 2023"		Comune di Roccapalumba dal 14/10/2023 al 14/10/2023	6	6	
		23/24 PREMIO CASCINO dal 14/12/2023 al 16/12/2023		IISS LERCARA FRIDDI dal 14/12/2023 al 16/12/2023	10	10	
		23/24 RURALIA dal 08/05/2024 al 08/05/2024		IISS LERCARA FRIDDI dal 08/05/2024 al 08/05/2024	6	6	



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE di LERCARA FRIDDI

Viale Pietro Scaglione n. 24 – 90025 Lercara Friddi (PA)
Tel. 0918213969 – Fax 0918211224

Email pais01100c@istruzione.it – sito web www.iislercarafriddi.edu.it



Prospetto Ore Svolte

Anno Scolastico: 2023/2024

Classe: 3P Servizi per enogastron ospitalità alberghiera NuOr IPSSAR - ALIA (IP17)

Pr.	Alunno	Percorso	Ore in Aula	Struttura	Ore	Tot. Ore Perc.	Tot. Ore
		23/24 SAGRA DELL'OLIO E DELLE MANDORLE dal 11/11/2023 al 11/11/2023		IISS LERCARA FRIDDI dal 11/11/2023 al 11/11/2023	3	3	
		23/24 SAGRA DELLA PANTOFOLA dal 15/12/2023 al 17/12/2023		IISS LERCARA FRIDDI dal 15/12/2023 al 17/12/2023	12	12	
		23/24 SETTIMANA ERASMUS DAY dal 23/10/2023 al 27/10/2023	8	IISS LERCARA FRIDDI dal 23/10/2023 al 27/06/2024	6	14	
		23/24 VISITA AZIENDALE LEON D'ORO dal 23/05/2024 al 23/05/2024		LEON D'ORO di S. Saporito dal 23/05/2024 al 23/05/2024	2	2	
		23/24 VISITA AZIENDALE TIRRITO dal 27/05/2024 al 27/05/2024		IISS LERCARA FRIDDI dal 27/05/2024 al 27/05/2024	7	7	



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE LERCARA FRIDDI

Viale Pietro Scaglione n. 24- 90025 Lercara Friddi (PA) Tel. 0918213969- Fax 0918211224
Sito web: www.iislercarafriddi.gov.it

PCTO

Perc. Tot. Ore A.S. 2023/2024 CLASSE 3 K

Alunno	Percorso	Ore in Aula	Struttura	Ore	Tot. Ore Perc.	Tot. Ore
	23/24 CESVOP	14	CENTRO SERVIZI PER IL VOLONTARIATO DI PALERMO		14	22
	Progetto di educazione finanziaria - Quello che conta dal 09/10/2023 al 30/10/2023	8	Banca Credito Cooperativo Valle del Torto		8	

A.S. 2024/2025 CLASSE 4K

Alunno	Percorso	Ore in Aula	Struttura	Ore	Tot. Ore Perc.	Tot. Ore
	24/25 PCTO LSU II comprensivo, strumento per l'orientamento e le competenze in ambito didattico e pe dal 09/09/2024 al 07/06/2025		Istituto comprensivo" Alia Roccapalumba Valledolmo" dal 09/04/2025 al 11/04/2025	12	12	12

ALUNNO	ANNO SCOLASTICO	PERCORSO	ORE IN AULA	STRUTTURA	ORE	TOT ORE PERCORSO	TOT ORE
	2025/2026	Opuntia Ficus Indica Fest-XXV dal 17/10/2025 al 19/10/2025		Comune di Roccapalumba dal 17/10/2025 al 19/10/2025	20	20	
	2025/2026	Presentazione del progetto di riqualificazione e completamento del mercato Boario di Alia-Sicilia Alleva 2026		Sala conferenze del Centro Diurno di C.da Bordone in data 26/10/2025	4	4	
	2025/2026	OrientaSicilia XXIII edizione 2025		Fiera del Mediterraneo Palermo 12/11/2025	4	4	
	2025/2026	Partecipazione alla Conferenza _Le opportunità dell'export e del made in Italy		IISS Lercara Friddi, sede di Alia in data 19/11/2025	3	3	
	2025/2026	Partecipazione alla conferenza "Innovagrobio" presso la sede di Alia		IISS Lercara Friddi, sede di Alia in data 26/11/2025	6	6	
	2025/2026	conferenza Informativa Esercito – Sviluppi professionali e lavorativi		IISS Lercara Friddi 11/12/25	2	2	

2025/2026	attività di accoglienza e orientamento in entrata alunni IC Roccapalumba-Aliaa		IISS Lercara Friddi, sede di Alia in data 05.12.2024	6	6	
2025/2026	Evento conclusivo del progetto in collaborazione con il Comune di Alia "Facciamo Rete"		IISS Lercara Friddi, sede di Alia in data 16.12.2025	6	6	
2025/2026	preparazione banqueting Cena di Natale BCC		IISS Lercara Friddi, sede di Alia in data 18.12.2025	6	6	
2025/2026	banqueting Cena di Natale BCC		IISS Lercara Friddi, sede di Alia in data 19.12.2025	10	10	
2025/2026	Attività di Formazione Scuola Lavoro ex PCTO - Partecipazione al Convegno internazionale Programma Interreg Next Italia - Tunisia – banqueting 04/02/2026		Università degli studi di Palermo	10	10	
2025/2026	"Welcome Week" Unipa 2026 23/02/2026		Università degli studi di Palermo	4	4	

	2025/2026	conferenza Informativa a cura della Marina Militare – Sviluppi professionali e lavorativi.		IISS Lercara Friddi, sede di Alia in data 1/04/26	1	1	
TOTALE ORE 2025/2026							82
	2025/2026	OrientaSicilia XXIII edizione 2025		Fiera del Mediterraneo Palermo 12/11/2025	4	4	
	2025/2026	Partecipazione alla Conferenza _Le opportunità dell'export e del made in Italy		IISS Lercara Friddi, sede di Alia in data 19/11/2025	3	3	
	2025/2026	Partecipazione alla conferenza "Innovagrobio" presso la sede di Alia		IISS Lercara Friddi, sede di Alia in data 26/11/2025	6	6	
	2025/2026	Evento conclusivo del progetto in collaborazione con il Comune di Alia "Facciamo Rete"		IISS Lercara Friddi, sede di Alia in data 16.12.2025	6	6	
	2025/2026	preparazione banqueting Cena di Natale BCC		IISS Lercara Friddi, sede di Alia in data 18.12.2025	6	6	
TOTALE ORE 2025/2026							19

	2025/2026	Opuntia Ficus Indica Fest-XXV dal 17/10/2025 al 19/10/2025		Comune di Roccapalumba dal 17/10/2025 al 19/10/2025	30	30	
	2025/2026	4° edizione della sagra dell'olio extravergine di oliva e della mandorla siciliana		comune di Montemaggiore Belsito 09/11/2025	8	8	
TOTALE ORE 2025/2026							38
	2025/2026	Opuntia Ficus Indica Fest-XXV dal 17/10/2025 al 19/10/2025		Comune di Roccapalumba dal 17/10/2025 al 19/10/2025	30	30	
	2025/2026	4° edizione della sagra dell'olio extravergine di oliva e della mandorla siciliana		comune di Montemaggiore Belsito 09/11/2025	8	8	
	2025/2026	OrientaSicilia XXIII edizione 2025		Fiera del Mediterraneo Palermo 12/11/2025	4	4	

2025/2026	Partecipazione alla Conferenza _Le opportunità dell'export e del made in Italy		IISS Lercara Friddi, sede di Alia in data 19/11/2025	3	3	
2025/2026	Partecipazione alla conferenza "Innovagrobio" presso la sede di Alia		IISS Lercara Friddi, sede di Alia in data 26/11/2025	6	6	
2025/2026	conferenza Informativa Esercito – Sviluppi professionali e lavorativi		IISS Lercara Friddi 11/12/25	2	2	
2025/2026	attività di accoglienza e orientamento in entrata alunni IC Roccapalumba-Alia		IISS Lercara Friddi, sede di Alia in data 05.12.2024	6	6	
2025/2026	Evento conclusivo del progetto in collaborazione con il Comune di Alia "Facciamo Rete"		IISS Lercara Friddi, sede di Alia in data 16.12.2025	6	6	
2025/2026	preparazione banqueting Cena di Natale BCC		IISS Lercara Friddi, sede di Alia in data 18.12.2025	6	6	

2025/2026	Attività di Formazione Scuola Lavoro ex PCTO - Partecipazione al Convegno internazionale Programma Interreg Next Italia - Tunisia – preparazione banqueting 03/02/2026		IISS Lercara Friddi, sede di Alia	8	8	
2025/2026	Attività di Formazione Scuola Lavoro ex PCTO - Partecipazione al Convegno internazionale Programma Interreg Next Italia - Tunisia – banqueting 04/02/2026		Università degli studi di Palermo	8	8	
TOTALE ORE 2025/2026						87
2025/2026	Opuntia Ficus Indica Fest-XXV dal 17/10/2025 al 19/10/2025		Comune di Roccapalumba dal 17/10/2025 al 19/10/2025	8	8	

2025/2026	Partecipazione alla Conferenza _Le opportunità dell'export e del made in Italy		IISS Lercara Friddi, sede di Alia in data 19/11/2025	3	3	
2025/2026	Partecipazione alla conferenza "Innovagrobio" presso la sede di Alia		IISS Lercara Friddi, sede di Alia in data 26/11/2025	6	6	
2025/2026	attività di accoglienza e orientamento in entrata alunni IC Roccapalumba-Aliaa		IISS Lercara Friddi, sede di Alia in data 05.12.2024	6	6	
2025/2026	Evento conclusivo del progetto in collaborazione con il Comune di Alia "Facciamo Rete"		IISS Lercara Friddi, sede di Alia in data 16.12.2025	6	6	
2025/2026	preparazione banqueting cena di Natale BCC		IISS Lercara Friddi, sede di Alia in data 18.12.2025	3 su 6 (riduzione oraria uscita 3°ora)	3	

	2025/2026	Attività di Formazione Scuola Lavoro ex PCTO - Partecipazione al Convegno internazionale Programma Interreg Next Italia - Tunisia – preparazione banqueting 03/02/2026		IISS Lercara Friddi, sede di Alia	8	8	
	2025/2026	conferenza Informativa a cura della Marina Militare – Sviluppi professionali e lavorativi.		IISS Lercara Friddi, sede di Alia in data 1/04/26	1	1	
TOTALE ORE 2025/2026							41
	2025/2026	OrientaSicilia XXIII edizione 2025		Fiera del Mediterraneo Palermo 12/11/2025	4	4	
	2025/2026	Partecipazione alla Conferenza _Le opportunità dell'export e del made in Italy		IISS Lercara Friddi, sede di Alia in data 19/11/2025	3	3	
	2025/2026	Partecipazione alla conferenza "Innovagrobio" presso la sede di Alia		IISS Lercara Friddi, sede di Alia in data 26/11/2025	6	6	

2025/2026	conferenza Informativa Esercito – Sviluppi professionali e lavorativi		IISS Lercara Friddi 11/12/25	2	2	
2025/2026	Evento conclusivo del progetto in collaborazione con il Comune di Alia “Facciamo Rete”		IISS Lercara Friddi, sede di Alia in data 16/12/2025	6	6	
2025/2026	preparazione banqueting Cena di Natale BCC		IISS Lercara Friddi, sede di Alia in data 18.12.2025	6	6	
2025/2026	Attività di Formazione Scuola Lavoro ex PCTO - Partecipazione al Convegno internazionale Programma Interreg Next Italia - Tunisia – preparazione banqueting 03/02/2026		IISS Lercara Friddi, sede di Alia	8	8	

2025/2026	Attività di Formazione Scuola Lavoro ex PCTO - Partecipazione al Convegno internazionale Programma Interreg Next Italia - Tunisia – banqueting 04/02/2026		Università degli studi di Palermo	8	8	
2025/2026	“Welcome Week” Unipa 2026 23/02/2026		Università degli studi di Palermo	4	4	
2025/2026	conferenza Informativa a cura della Marina Militare – Sviluppi professionali e lavorativi.		IISS Lercara Friddi, sede di Alia in data 1/04/26	1	1	
TOTALE ORE 2025/2026						48
2025/2026	Opuntia Ficus Indica Fest-XXV dal 17/10/2025 al 19/10/2025		Comune di Roccapalumba dal 17/10/2025 al 19/10/2025	24	24	

2025/2026	4° edizione della sagra dell'olio extravergine di oliva e della mandorla siciliana		comune di Montemaggiore Belsito 09/11/2025	8	8	
2025/2026	Orienta Sicilia XXIII edizione 2025		Fiera del Mediterraneo Palermo 12/11/2025	4	4	
2025/2026	Partecipazione alla Conferenza _Le opportunità dell'export e del made in Italy		IISS Lercara Friddi, sede di Alia in data 19/11/2025	3	3	
2025/2026	Partecipazione alla conferenza "Innovagrobio" presso la sede di Alia		IISS Lercara Friddi, sede di Alia in data 26/11/2025	6	6	
2025/2026	attività di accoglienza e orientamento in entrata alunni IC Roccapalumba-Aliaa		IISS Lercara Friddi, sede di Alia in data 05.12.2024	6	6	
2025/2026	conferenza Informativa Esercito – Sviluppi professionali e lavorativi		IISS Lercara Friddi 11/12/25	2	2	
2025/2026	preparazione banqueting Cena di Natale BCC		IISS Lercara Friddi, sede di Alia in data 18.12.2025	6	6	

2025/2026	conferenza Informativa a cura della Marina Militare – Sviluppi professionali e lavorativi.		IISS Lercara Friddi, sede di Alia in data 1/04/26	1	1	
2025/2026	Attività di Formazione Scuola Lavoro ex PCTO - Partecipazione al Convegno internazionale Programma Interreg Next Italia - Tunisia – banqueting 04/02/2026		Università degli studi di Palermo	8	8	
TOTALE ORE 2025/2026						68
2025/2026	Opuntia Ficus Indica Fest-XXV dal 17/10/2025 al 19/10/2025		Comune di Roccapalumba dal 17/10/2025 al 19/10/2025	8	8	
2025/2026	OrientaSicilia XXIII edizione 2025		Fiera del Mediterraneo Palermo 12/11/2025	4	4	
2025/2026	Partecipazione alla Conferenza _Le opportunità dell'export e del made in Italy		IISS Lercara Friddi, sede di Alia in data 19/11/2025	3	3	

2025/2026	Partecipazione alla conferenza "Innovagrobio" presso la sede di Alia		IISS Lercara Friddi, sede di Alia in data 26/11/2025	6	6	
2025/2026	attività di accoglienza e orientamento in entrata alunni IC Roccapalumba-Aliaa		IISS Lercara Friddi, sede di Alia in data 05.12.2024	6	6	
2025/2026	conferenza Informativa Esercito – Sviluppi professionali e lavorativi		IISS Lercara Friddi 11/12/25	2	2	
2025/2026	Evento conclusivo del progetto in collaborazione con il Comune di Alia "Facciamo Rete"		IISS Lercara Friddi, sede di Alia in data 16.12.2025	6	6	
2025/2026	preparazione banqueting Cena di Natale BCC		IISS Lercara Friddi, sede di Alia in data 18.12.2025	6	6	

2025/2026	Attività di Formazione Scuola Lavoro ex PCTO - Partecipazione al Convegno internazionale Programma Interreg Next Italia - Tunisia – preparazione banqueting 03/02/2026		IISS Lercara Friddi, sede di Alia	8	8	
2025/2026	Attività di Formazione Scuola Lavoro ex PCTO - Partecipazione al Convegno internazionale Programma Interreg Next Italia - Tunisia – banqueting 04/02/2026		Università degli studi di Palermo	8	8	
2025/2026	“Welcome Week” Unipa 2026 23/02/2026		Università degli studi di Palermo	4	4	
2025/2026	conferenza Informativa a cura della Marina Militare – Sviluppi professionali e lavorativi.		IISS Lercara Friddi, sede di Alia in data 1/04/26	1	1	
TOTALE ORE 2025/2026						62

	2025/2026	OrientaSicilia XXIII edizione 2025		Fiera del Mediterraneo Palermo 12/11/2025	16	16	
	2025/2026	Opuntia Ficus Indica Fest-XXV dal 17/10/2025 al 19/10/2025		Comune di Roccapalumba dal 17/10/2025 al 19/10/2025	8	8	
	2025/2026	Partecipazione alla Conferenza _Le opportunità dell'export e del made in Italy		IISS Lercara Friddi, sede di Alia in data 19/11/2025	3	3	
	2025/2026	Partecipazione alla conferenza "Innovagrobio" presso la sede di Alia		IISS Lercara Friddi, sede di Alia in data 26/11/2025	6	6	
	2025/2027	Evento conclusivo del progetto in collaborazione con il Comune di Alia "Facciamo Rete"		IISS Lercara Friddi, sede di Alia in data 16.12.2025	6	6	
	2025/2026	preparazione banqueting Cena di Natale BCC		IISS Lercara Friddi, sede di Alia in data 18.12.2025	6	6	

2025/2026	Attività di Formazione Scuola Lavoro ex PCTO - Partecipazione al Convegno internazionale Programma Interreg Next Italia - Tunisia – preparazione banqueting 03/02/2026		IISS Lercara Friddi, sede di Alia	6	6	
2025/2026	Attività di Formazione Scuola Lavoro ex PCTO - Partecipazione al Convegno internazionale Programma Interreg Next Italia - Tunisia – banqueting 04/02/2026		Università degli studi di Palermo	8	8	
2025/2026	conferenza Informativa a cura della Marina Militare – Sviluppi professionali e lavorativi.		IISS Lercara Friddi, sede di Alia in data 1/04/26	1	1	
TOTALE ORE 2025/2026						39