



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “Renato Guttuso” - MILAZZO

PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Anno Scolastico 2025 – 2026

ISTITUTO PROFESSIONALE - SEDE DI MILAZZO - VIA RISORGIMENTO

Classe 3 Sez. C

INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

QUADRO ORARIO: n.32 ore settimanali - COORDINATORE: Prof.ssa Daniela Maimone

ORE SETT.LI N.	DISCIPLINE	DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE
4	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	CALAPA' GIUSEPPINA
2	STORIA	CALAPA' GIUSEPPINA
2	LINGUA INGLESE	ARIOSTO MARIA GRAZIA
3	MATEMATICA	MASCENA SANTO
3	LINGUA E LETTERATURA FRANCESE	CIRINO GIANLUCA
4	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	ALIQUO ANTONINA
4	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	SORBINO ANNA
4	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	IANNELLO ELIDE
1	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	RONDONI PLACIDO
2	LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	SGRO' MANUELA
2	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	ARAGONA PAOLO
1	RELIGIONE CATTOLICA	ILACQUA ELISA
1	MATERIA ALTERNATIVA	PARISI CATERINA
18	SOSTEGNO	MAIMONE DANIELA
18	SOSTEGNO	BRUNO PAOLA
9	SOSTEGNO	GUERRIERI MARILENA

9	SOSTEGNO	CIRAOLO VINCENZA – SUPPLENZA TIZIANA LA MACCHIA
---	----------	--

PROFILO IN USCITA (PECUP)

Il diplomato di istruzione professionale dell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

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 attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e la programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

FINALITA' EDUCATIVE

Riferite al: ☐ 1° biennio ☒ 3° anno ☐ 4° anno ☐ 5° anno

L'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del secondo biennio, le 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 e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici.

La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

OBIETTIVI SPECIFICI DELL'INDIRIZZO

Gli studenti dovranno acquisire competenze che li mettano in grado di:

- svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici;
- interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela;
- valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.

ANALISI DELLA SITUAZIONE DI PARTENZA

n. tot. alunni	n. maschi	n. femmine	pendolari	ripetenti	disabili/DSA	Valutazione Scuola/classe di provenienza	
23	10	13	19	1	14	Sufficiente $6 < M < 7$	8
						Buono $7 < M < 8$	12
						Ottimo $8 < M < 10$	3

ELENCO ALUNNI

N.	COGNOME	NOME
----	---------	------

1	ABDUL	JIVA
2	ABDUL	RONI
3	CAMPAGNA	MARIAANTONIETTA
4	CANNISTRA'	ALICE
5	CASELLA	IMMACOLATA GIADA
6	CLEMENTE	CLARA
7	CASELLA	FEDERICO
8	CORIO	DENISE
9	CURRO'	ZAIRA
10	IMPALA'	ANTONINO
11	IMPERIAL	RONELL
12	LA ROSA	VINCENZO
13	LUS	FRANCESCA
14	MAIO	SOFIA'
15	MARINO	FRANCESCA
16	MONDO	MIRIANA
17	NARDI	SALVATORE
18	SAMIHIK	MUSTAFA'
19	SEFA	ENRIKO
20	SQUADRITO	STELLO JUNIOR
21	TRIMARCHI	MICHAEL
22	UTANO	SONIA
23	VISALLI	SHARON

ANALISI DELLA SITUAZIONE di PARTENZA (profilo generale della classe)

La classe è composta da 23 alunni dei quali 3 sono da poco arrivati nel gruppo classe: uno studente è ripetente e proviene dallo stesso istituto; una studentessa ha effettuato passerella dal liceo artistico e il terzo studente proviene dall'IS Antonello di Messina in seguito al trasferimento con il genitore nel territorio limitrofo a Milazzo.

Ad oggi una studentessa non ha mai frequentato: la discente, di origine del Bangladesh, ha raggiunto la maggiore età e non rientra più nell'obbligo scolastico e formativo.

Nella classe sono presenti n. 4 alunni in situazione di disabilità; di questi n.3 seguono una programmazione curriculare con obiettivi minimi riconducibili agli obiettivi di classe e n. 1 segue una programmazione differenziata e sono seguiti da docenti di sostegno come da seguente prospetto:

- I. R. seguito per 18 ore dalla docente specializzata prof.ssa Daniela Maimone;
- M. S. seguita per 9 ore dalla docente specializzata prof.ssa Vincenza Ciraolo. Sulla docente è presente supplenza con la prof.ssa Tiziana La Macchia;
- L. F. seguita per 9 ore dalla docente prof.ssa Marilena Guerrieri
- C. F. seguito per 18 ore dalla docente specializzata prof.ssa Paola Bruno.

Nella classe sono presenti, inoltre, n. 10 alunni con Bisogni Educativi Speciali per i quali il CdC predisporrà l'aggiornamento del PdP e valuterà il rinnovo del PDP per gli studenti per i quali era stato predisposto lo scorso anno una progettazione BES. Tra questi, sono presenti n. 2 alunni che lo scorso anno erano accompagnati da PDP per nuovi arrivati in Italia (di questi, la studentessa, ormai maggiorenne, non sta frequentando le normali attività didattiche). Sono presenti, altresì, due nuovi studenti arrivati quest'anno in classe.

Nr. 4 alunni non si avvalgono dell'insegnamento della Religione cattolica.

PROSPETTO VOTI TEST INGRESSO 3 C

N.	COGNOME NOME	IT.	ING	FR.	MAT.	SC. ALIM.	DIR. e ECON.	ACC. TUR.	STO	CUCI NA	SALA	SC. MOT.	REL. CATT.
1	ABDUL JIVA	ASS	ASS	ASS	ASS	ASS	ASS	ASS	ASS	ASS	ASS	ASS	-n.p.
2	ABDUL RONI	NR	ASS	NR	NR	NR	ASS	LI	NR	LI	LB	LB	-n.p.
3	CAMPAGNA MARIANTONIETTA	LI	LA	LI	NR	LA	LA	LA	LA	LI	LB	LB	-n.p.
4	CANNISTRA' ALICE	LB	NR	NR	NR	LI	LA	LI	LI	LI	LB	LB	-n.p.
5	CANNISTRA' IMMACOLATA GIADA	NR	NR	NR	LB	NR	LB	LI	LB	LB	LB	LB	-n.p.
6	CASELLA FEDERICO	LB	LB	ASS	LI	ASS	ASS	ASS	LB	LB	LB	LB	-n.p.
7	CLEMENTE CLARA	NR	NR	NR	NR	NR	NR	LB	NR	LB	LB	NR	-n.p.
8	CORIO DENISE	NR	NR	NR	LB	NR	LB	LI	NR	LB	LB	ASS	-n.p.
9	CURRO' ZAIRA	NR	NR	NR	NR	LI	NR	LI	LI	LB	LB	NR	-n.p.
10	IMPALA' ANTONINO	NR	NR	NR	NR	LI	A	LA	LI	LI	LB	LI	-n.p.
11	IMPERIAL RONELL	LI	LA	LA	LI	LA	LA	LA	LA	LI	LB	LB	-n.p.
12	LA ROSA VINCENZO	LB	LA	LI	NR	LA	LI	LA	LA	LB	LB	LI	-n.p.
13	LUS FRANCESCA	LB	ASS	NR	NR	LA	LI	LI	LI	LB	LB	LB	-n.p.
14	MAIO SOFIA	NR	NR	NR	LI	NR	NR	LI	LI	LI	LB	LI	-n.p.
15	MARINO FRANCESCA	NR	NR	NR	NR	LI	ASS	LI	LI	LI	LB	LI	-n.p.
16	MONDO MIRIANA	LI	LI	ASS	NR	LB	NR	LI	LI	LI	LB	LI	-n.p.
17	NARDI SALVATORE	NR	LI	NR	NR	LI	LB	LA	LA	LB	LB	LI	-n.p.
18	SAMHIK MUSTAFA	NR	NR	NR	ASS	ASS	ASS	SS	NR	LI	LB	LB	-n.p.
19	SEFA ENRIKO	NR	LI	NR	NR	LI	ASS	LA	LB	LB	LB	LI	-n.p.
20	SQUADRITO STELLO JUNIOR	NR	LI	NR	ASS	ASS	ASS	ASS	ASS	LB	LB	LI	-n.p.
21	TRIMARCHI MICHAEL	LB	LI	NR	NR	NR	LA	LI	LB	LI	LB	LA	-n.p.
22	UTANO SONIA	NR	LI	NR	NR	ASS	LA	LI	LB	LB	LB	LB	-n.p.
23	VISALLI SHARON	LB	NR	NR	NR	NR	NR	LI	LB	LB	LB	LI	-n.p.

LIVELLI DI PARTENZA (test d'ingresso)

Estrapolando i dati sintetici dalla tabella degli esiti documentati dai docenti di disciplina si evince quanto segue:

ESITI	Italiano	Matematica	Inglese	Francese	Sala e vendita	Sc. Motorie	Sci. Alimenti	Lab. Cucina	Acc. Tur.	Diritto
Livello Base Non Rag.	13	15	10	17	-	2	7	-	-	5
Livello Base	6	2	1	-	22	9	1	12	1	3
Livello Intermedio	3	3	6	2	-	9	7	10	12	2
Livello Avanzato	-	-	3	1	-	1	3	-	6	5
Assenti	1	3	3	3	1	2	5	1	4	8

Per un primo bilancio della situazione di partenza si è preso atto delle valutazioni risultanti dallo scrutinio finale del precedente anno scolastico. Sono stati, inoltre, utilizzati come fonti di rilevazione dati, questionari conoscitivi e di accertamento dei livelli delle competenze, colloqui con gli alunni, tecniche di osservazione. Per la Religione Cattolica non sono stati somministrati test di ingresso così come stabilito nei sotto dipartimenti.

Le valutazioni finali evidenziano

- nr 3 studenti con sospensione del giudizio come da seguente prospetto

N	ALUNNO	MATERIA
1	CANNISTRA' ALICE	MATEMATICA
2	CANNISTRA' IMMACOLATA GIADA	MATEMATICA
3	SQUADRITO STELLO JUNIOR	MATEMATICA

Gli studenti hanno sostenuto esami per il recupero delle carenze con esito positivo e ammessi alla classe

successiva.

- nr 10 studenti che sono stati ammessi al secondo anno con promozione con segnalazione, come da seguente prospetto

N	ALUNNO	MATERIA
1	ABDUL JIVA	LINGUA INGLESE
2	ABDUL RONI	LINGUA INGLESE
3	CANNISTRA' ALICE	SCIENZA INTEGRATE (BIOLOGIA)
		LINGUA INGLESE
4	CANNISTRA' IMMACOLATA GIADA	LINGUA FRANCESE
		LINGUA INGLESE
5	CORIO DENISE	LINGUA FRANCESE
6	CURRO' ZAIRA	LINGUA INGLESE
7	MARINO FRANCESCA	LINGUA INGLESE
		MATEMATICA
		LINGUA FRANCESE
8	NARDI SALVATORE	MATEMATICA
9	SQUADRITO STELLO J	LAB. ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA
10	UTANO SONIA	MATEMATICA

Il nuovo anno vede i docenti, delle discipline coinvolte, impegnati nella realizzazione di attività di riorientamento volte ad accertare l'acquisizione delle competenze carenti da parte degli studenti interessati. Dalla valutazione dei test d'ingresso e dall'osservazione in classe si evince un livello di partenza eterogeneo.

Nel complesso, la classe appare vivace, motivo per cui, in taluni casi, si rende necessario richiamare alcuni alunni al rispetto delle norme di vita scolastica.

In queste prime settimane, si evidenzia un clima di disorientamento. Gli studenti hanno ben compreso le novità ministeriali introdotte in tema di utilizzo dei cellulari e dei dispositivi elettronici personali: tuttavia, il rispetto della suddetta norma avviene, in taluni casi, con fatica comportando dispendio di energie nel corpo docente nonché interruzione delle attività didattiche. A tal fine si ritiene necessario un'azione univoca nell'applicazione delle regole come condizione necessaria per arginare la percezione di una disparità di trattamento e il conseguente stato di confusione.

Poiché qualche elemento tende, volutamente, a stare in disparte, occorre adottare delle strategie atte a promuovere sempre la piena inclusione e a favorire l'interazione dei soggetti che sono inclini ad escludersi. Il gruppo classe presenta diverse fragilità nelle sue componenti: ogni ragazza e ragazzo è portatore di alterità, è la sintesi di problematiche familiari, esistenziali e generazionali che si manifesta in maniera diversa a seconda del soggetto che la vive. Accanto alle fragilità certificate, la classe accoglie alunni con situazioni familiari complesse. Tutto ciò, se da una parte non costituisce variabile determinante ai fini didattici, dall'altra non può non essere preso in considerazione dal docente che è in primis un educatore e per poter educare all'affettività deve intervenire con strumenti pedagogici appropriati. Sporadici episodi conflittuali, che rischiano di avere una ricaduta sull'intera classe, impongono una riflessione e la necessità di adottare azioni di contenimento. Si rinvia al CdC la discussione e le eventuali scelte pedagogiche da perseguire. Sul piano prettamente didattico, una piccola parte della classe segue con interesse le spiegazioni, si dimostra partecipativa alla vita scolastica e disponibile verso le attività didattiche proposte, anche se i tempi di attenzione appaiono non del tutto adeguati e i tempi di consegna non sono sempre rispettati; la rimanente parte, invece, ha bisogno di essere continuamente sollecitata nel prestare attenzione e stimolata alla partecipazione. Pochi sono gli alunni che mostrano buone capacità logico-riflessive, espressive e operative ed eseguono i compiti in modo autonomo e responsabile con buona consapevolezza e padronanza delle conoscenze. Molti ragazzi presentano lacune di base, spesso aggravate da un superficiale impegno, da una debole motivazione o da un metodo di studio insicuro e mnemonico, spesso acuito dall'incapacità di organizzare con responsabilità, efficacia ed autonomia i momenti dell'applicazione espletata in ambito domestico. Non tutti gli alunni posseggono un metodo di studio efficace: la maggioranza dimostra una scarsa propensione all'approfondimento e anche nelle attività svolte in classe non tutti sono dotati di sufficiente autonomia organizzativa. Si rende, dunque, necessaria una serie di attività di ripasso e di rinforzo affinché gli alunni possano affrontare serenamente e proficuamente il corrente anno scolastico.

CONTENUTI CURRICULARI

DISCIPLINA	CONTENUTI ESSENZIALI
------------	----------------------

ITALIANO	Poemi epici cavallereschi e lirica provenzale Le origini della poesia italiana La scuola poetica siciliana Il dolce stilnovo Dante Alighieri Francesco Petrarca Giovanni Boccaccio Umanesimo e Rinascimento La poesia del Quattrocento Niccolò Machiavelli Il poema cavalleresco e Ludovico Ariosto Torquato Tasso
STORIA	La società medioevale La rinascita dell'anno Mille La spada e la croce, scontro tra impero e papato Le crociate La nascita dei Comuni La crisi del Trecento Monarchie e stati regionali Le scoperte geografiche Le guerre d'Italia Riforma e controriforma Il seicento tra scienza e guerre L'assolutismo monarchico
MATEMATICA	Disequazioni di 2° grado. Disequazioni frazionarie. Sistemi di disequazioni. Il piano cartesiano. La retta. La parabola. La circonferenza
INGLESE	Working in a kitchen The world of pastry The reception at the restaurant and at the hotel
FRANCESE	Comprensione e produzione della lingua orale e scritta. Conoscenza ed uso delle strutture e funzioni linguistiche. Riflessione sulla lingua: riconoscere i principali aspetti e le diversità socio-culturali dei popoli francofoni.
SCIENZA e CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Concetto di alimentazione come espressioni della cultura, delle tradizioni della storia locale e nazionali. Conoscere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi e la classificazione dei 5 gruppi alimentari. Principi di alimentazione equilibrata. Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di alimenti di origine animale e vegetale e delle bevande. Conoscere le risorse enogastronomiche del territorio. Conoscere i criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare.
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	Strumenti di lavoro Il mercato turistico La costituzione e la gestione dell'impresa I documenti delle operazioni di gestione Caratteristiche organizzative e gestionali delle imprese turistico-ristorative
LAB. di CUCINA	L'igiene e la sicurezza sul lavoro Gli alimenti freschi e conservati Il menù, la compilazione e la tipicità del territorio Il laboratorio: le tecniche di base e la preparazione di piatti semplici e composti operando in autonomia Approccio alla gestione della cucina
LAB. di SALA E VENDITA	Haccp, Igiene e Sicurezza La comunicazione nella ristorazione I metodi di servizio Struttura e offerta del bar
LAB. di ACCOGLIENZA TURISTICA	Conoscere i reparti dell'albergo e il relativo personale. Conoscere le operazioni relative al front-desk e back office. Conoscere le operazioni relative alla fase booking, check in, live in, check out e post check out Conoscere le principali funzioni di un'agenzia di viaggi.
SCIENZE MOTORIE e SPORTIVE	Conoscere la terminologia specifica della disciplina; Dimostrare impegno ed interesse per le attività proposte;

	Conoscere ed applicare norme igienico-sanitarie e alimentari; Conoscere le conseguenze di una scorretta alimentazione e i pericoli legati all'uso di sostanze che inducono dipendenza; Eseguire in modo basilare le gestualità motorie e tecniche proposte; Riconoscere il valore di un corretto stile di vita; Conoscere le regole di base degli sport individuali e di squadra svolti a scuola; Conoscere e comprendere il significato morale e sportivo delle Olimpiadi.
RELIGIONE	Conoscere sé stesso dal punto di vista fisico affettivo e intellettuale. Conoscere i tratti essenziali, la storia e alcuni momenti significativi della Chiesa. Conoscenza essenziale dei concetti base della disciplina. Semplici articolazioni delle conoscenze. Organizzazione delle conoscenze acquisite.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARI

UDA 1 – “Dall'aroma ai sapori dei prodotti tipici del territorio”

ITALIANO				
Competenze	Abilità	Conoscenze	Prodotti	Tempi
Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti. Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo. Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, in relazione agli interlocutori e al contesto. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti di varia tipologia, provenienti da fonti diverse, anche digitali.	- Redigere testi a carattere professionale utilizzando un linguaggio tecnico specifico. - Saper collaborare con i compagni - Saper utilizzare i dispositivi multimediali per la redazione del prodotto - Produrre oralmente e per iscritto brevi testi e/o dialoghi di tipo informativo-descrittivo - Saper individuare i prodotti tipici di una località identificandone le diverse caratteristiche - Saper collocare le principali espressioni storico-artistiche del proprio territorio nel loro contesto culturale	- Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società. - L'importanza dei mercati alimentari nel corso dell'evoluzione storica europea - Testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale nelle varie epoche - Elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi. - Tradizioni culturali e fonti letterarie e artistiche del territorio - La filiera alimentare: l'importanza nella storia e le interconnessioni con la cultura del territorio	- Presentazione PowerPoint - Relazione individuale o di gruppo	(2 ore) II Trimestre
FRANCESE				
Competenze chiave europee Competenza multilinguistica Competenze degli assi culturali Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi Padroneggiare gli strumenti espressivi indispensabili per gestire semplici interazioni comunicative nella LS Utilizzare e produrre testi multimediali Competenze di cittadinanza Imparare ad imparare	-Riconoscere e comprendere gli aspetti strutturali della lingua utilizzata in testi comunicativi nella forma scritta, orale e multimediale. -Produrre oralmente e per iscritto brevi testi e/o dialoghi semplici e coerenti su tematiche note di interesse personale, quotidiano, professionale appropriati nelle scelte lessicali e sintattiche. -Ideare e realizzare prodotti multimediali in rapporto ad esigenze di studio professionali e personali	-Funzioni linguistiche comunicative riferite al livello A2 del CEFR. -Aspetti comunicativi socio-linguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori. -Conoscere e valorizzare i prodotti tipici del territorio e i dolci locali.	Ricettario	3 ore (II Trimestre)

Comunicare Collaborare e partecipare				
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE				
Attuare strategie di pianificazione, compensazione, Monitoraggio per ottimizzare la produzione dei beni e servizi in relazione al contesto. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali individuando le nuove tendenze di filiera di interesse.	Individuare i nutrienti presenti negli alimenti e le funzioni che svolgono nell'organismo operando scelte per una corretta alimentazione	Principi di alimentazione equilibrata, prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità	PowerPoint	5 ore (II Trimestre)
SCIENZE MOTORIE e SPORTIVE				
Confrontarsi con gli altri tramite l'esperienza sportiva. Riconoscere e valutare situazioni e problemi di diversa natura.	Migliorare l'efficienza fisica considerando il progresso personale unito a quello del compagno.	Conoscere alcuni fondamentali dei giochi popolari.	Cartaceo	4 ore (II Trimestre)
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA				
Competenze chiave europee Competenza digitale Imparare ad imparare Spirito di iniziativa ed imprenditorialità Consapevolezza ed espressione culturale Competenze degli assi culturali Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio. Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti della Costituzione, della persona, della collettività e dell'ambiente Competenze di cittadinanza imparare ad imparare saper progettare collaborare e partecipare agire con responsabilità risolvere i problemi	Analizzare e interpretare le dinamiche del mercato turistico Identificare le caratteristiche e i nuovi trend del mercato turistico Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato e sostenibile	Domanda e offerta nel mercato turistico Enogastriturismo, turismo e consumo responsabile	Realizzare la presentazione di un prodotto multimediale PowerPoint che descriva il turismo enogastronomico, le eccellenze del territorio e il turismo sostenibile, formulando idee.	4 ore (II trimestre)

LABORATORIO DI CUCINA				
Valorizzare i prodotti enogastronomici di qualità. Utilizzare le principali produzioni agroalimentari nei piatti tipici del territorio siciliano.	Distinguere piatti e prodotti della tradizione gastronomica siciliana Distinguere e classificare spezie e aromi. Eseguire alcune ricette della tradizione legate al territorio.	La produzione locale. Caratteristiche di base della gastronomia siciliana. Tecniche di preparazione della tradizione siciliana	PowerPoint sulle attività svolte in laboratorio riferite alla cucina siciliana	3 ore (II trimestre)
LABORATORIO DI SALA E VENDITA				
Valorizzare i prodotti tipici del territorio, proponendo la scelta di esse alla clientela nelle aziende ristorative	Essere in grado di scegliere la migliore combinazione di servizi enogastronomici ristorativi da proporre al cliente	Saper effettuare un corretto servizio di sala e di bar.	Menù tipico regionale Itinerario enogastronomico	3 ore (II Trimestre)
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA				
Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni del territorio di appartenenza.	Essere in grado di scegliere la migliore combinazione di servizi turistici da proporre al cliente	Come costruire un itinerario turistico enogastronomico.	Brochure di presentazione Itinerario enogastronomico	3 ore (II Trimestre)
INGLESE				
Competenze chiave europee Competenza multilinguistica Competenze degli assi culturali Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi Padroneggiare gli strumenti espressivi indispensabili per gestire semplici interazioni comunicative nella LS Padroneggiare le lingue straniere per interagire in diversi ambiti e contesti e per comprendere gli aspetti significativi della civiltà degli altri paesi in prospettiva interculturale Utilizzare e produrre testi multimediali Competenze di cittadinanza Imparare ad imparare Comunicare Collaborare e partecipare	Riconoscere e comprendere gli aspetti strutturali della lingua utilizzata in testi comunicativi nella forma scritta, orale e multimediale. Produrre oralmente e per iscritto brevi testi e/o dialoghi semplici e coerenti su tematiche note di interesse personale, quotidiano, professionale appropriati nelle scelte lessicali e sintattiche. Utilizzare appropriate strategie ai fini della ricerca di informazioni e della comprensione dei punti essenziali in messaggi chiari, di breve estensione, scritti e orali, su argomenti di natura professionale. Utilizzare i dizionari monolingue e bilingue, compresi quelli multimediali. Ideare e realizzare prodotti multimediali in rapporto ad esigenze di studio professionali e personali	Funzioni linguistico-comunicative riferite al livello A2 del CEFR. Aspetti comunicativi socio-linguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori. Conoscere e valorizzare i prodotti tipici del territorio e i dolci locali.	Ricettario PowerPoint	2 ore (II Trimestre)

UDA 2 – “Lo Street Food nel mondo”

<i>Competenze</i>	<i>Abilità</i>	<i>Conoscenze</i>	<i>Prodotti</i>	<i>Tempi</i>
Riconoscere tra le tendenze nel mondo della ristorazione il rinnovo concettuale dello street food con i piatti tipici che diventano protagonisti	Essere in grado di creare con pochi ingredienti delle ricette pratiche e ingegnose.	I 10 street food più famosi nel mondo. Ingredienti tecniche di preparazione, salute.	Realizzazione di un PowerPoint con le immagini e le descrizioni dei piatti più rappresentativi.	5 ore (III Trimestre)
STORIA				
Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti. Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali.	- Saper collaborare con i compagni - Saper utilizzare i dispositivi multimediali per la redazione del prodotto - Produrre oralmente e per iscritto brevi testi e/o dialoghi di tipo informativo-descrittivo - Saper individuare i prodotti tipici di una località identificandone le diverse caratteristiche - Saper collocare le principali espressioni storico-artistiche del proprio territorio nel loro contesto culturale	- L'importanza del cibo "da strada" nell'epoca medievale - Le varie particolarità alimentari nelle fiere (motore economico dell'epoca medievale) e nelle sagre dei centri urbani - La valenza sociale dello "street food" e le sue connessioni con i ceti popolari - Il "cibo da strada" ed il folklore	- Presentazione PowerPoint - Relazione individuale	2 ore (III Trimestre)
SCIENZE MOTORIE e SPORTIVE				
Assumere e portare a termine ruoli e compiti. Aiutare i compagni in difficoltà. Riconoscere e valutare situazioni e problemi di diversa natura.	Acquisire una maggiore consapevolezza di se stessi attraverso la conoscenza dell'ambiente-territorio in cui si vive.	Conoscere antiche tradizioni locali. Conoscere il territorio nei suoi aspetti artistici e culturali.	Cartaceo	5 ore (III Trimestre)
LABORATORIO DI CUCINA				
Valorizzare e promuovere le trazioni e le relative innovazioni nell'ambito dello street food. Attuare strategie di pianificazioni per ottimizzare la produzione dell'Arte Bianca	Tecniche di pasticceria e panetteria Preparazioni di salse salate Ricette della tradizione e loro innovazione Programmazione organizzazione della produzione nel contesto dello street food	Origine dello street food Piatti tipici dello street food Valore culturale del cibo. Rapporto tra gastronomia e società.	PowerPoint sulla storia dello Street Food e le attività di laboratorio relativo all'argomento dell'UDA	5 ore (III Trimestre)
LABORATORIO DI SALA E VENDITA				
Acquisire la consapevolezza della complessità del lavoro di Sala anche in relazione al tipo di ristorazione, in particolare lo street food come nuova ristorazione (anche utilizzando a livello basico, termini in lingua straniera: inglese e/o francese)	Essere in grado di distinguere e classificare le varie pietanze appartenenti alla famiglia dello street-food a livello mondiale	Saper effettuare un corretto servizio di street-food nel mondo	Street-food (letteralmente cibo di strada) regionale, nazionale, mondiale. Tour enogastronomico internazionale	3 ore (III Trimestre)
MATEMATICA				
Competenza matematica e Competenza in scienze, tecnologie e ingegneria Competenza digitale Competenza personale, sociale e capacità di	Saper impostare un problema reale traducendolo in un'equazione matematica -Saper rappresentare	-Calcolo algebrico -Funzioni ed equazioni esponenziali e logaritmiche -Rappresentazione grafica di una funzione lineare o	-Realizzare un prodotto multimediale power point con grafici che descrivano il fenomeno dello spreco alimentare in Italia e in Sicilia	3 ore (III Trimestre)

imparare a imparare Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica. Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi. Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico. Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.	graficamente in un piano cartesiano dati dipendenti linearmente o in relazione di dipendenza quadratica - Saper costruire o leggere grafici che rappresentano la diffusione dello street food nel mondo	quadratica - il fenomeno dello street food in Sicilia, in Italia, nel mondo -Dati riguardanti la diffusione del fenomeno		
---	---	---	--	--

UNITA' DI APPRENDIMENTO DI EDUCAZIONE CIVICA

(redatta/e in concertazione con le componenti del c.d.c.)

U.D.A. TRASVERSALE

Titolo: LEGALITA' E MAFIA

Coordinatore designato: *prof.ssa Anna Sorbino*

Totale ore di lezione 33

Nuclei concettuali	Discipline	Tematiche	Conoscenze	Abilità	Competenze
COSTITUZIONE	Primo Trimestre Diritto e Tec. Amministrative ore 4	L'azienda	I contenuti sono sviluppati dalle discipline coinvolte	Applicare le norme in materia di costituzione e gestione dell'azienda.	Compiere le scelte di partecipazione alla vita economica e di cittadinanza conformemente ai principi di legalità e democrazia.
	Secondo Trimestre Seconda lingua straniera ore 4	Legalità e costituzionalità		Riconoscere gli atteggiamenti arroganti ed adoperarsi per indurre il soggetto che li attua ad evitarli.	Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, assumendo il principio di responsabilità, adottando i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente.
	Terzo Trimestre Storia ore 3	La legalità e la lotta alla mafia		Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.	Partecipare al dibattito culturale.
CITTADINANZA DIGITALE	Primo Trimestre Religione ore 3	Don Pino Puglisi		Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità e di rispetto delle norme di settore.	Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici, scientifici e formulare risposte personali argomentate traendo spunto dalla rete.
	Secondo Trimestre Inglese ore 4	"Teen dilemmas": bullying, cyberbullying, drugs, racism and discrimination		Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo.	Prendere coscienza che la diversità è fonte di arricchimento personale.
	Terzo Trimestre Matematica ore 4	Rispetto delle regole della civile convivenza e fenomeni di cyberbullismo			Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del paese.
SVILUPPO SOSTENIBILE	Primo Trimestre Scienza e Cultura dell'Alim. ore 4	Sicurezza alimentare			
	Secondo Trimestre Laboratori di indirizzo ore 4	L'agenda 2030 Il galateo a tavola Sistema HACCP			
	Terzo Trimestre Scienze Motorie ore 3	La staffetta della pace			
Totale ore annuali 33					

MODULO DI ORIENTAMENTO FORMATIVO

Relativamente al modulo di orientamento formativo, visto il curriculum verticale d'Istituto ad esso relativo (D.M. 328/2022), il Consiglio di classe delibera per la classe 3E obiettivi, attività e docenti incaricati, nonché, il monte ore annuale che sarà di almeno 30 ore. Si allega la tabella riepilogativa del modulo di orientamento formativo, che potrà essere aggiornata nel corso dei trimestri in relazione alle attività di orientamento alle quali parteciperanno gli studenti.

OBIETTIVI	ATTIVITÀ	LUOGO	SOGGETTI COINVOLTI	METODOLOGIE	TEMP I	
Rinforzare il metodo di studio	Didattica orientativa	Classe	Docenti ITP	A che cosa serve studiare le discipline professionalizzanti?	4	4
Lavorare sullo spirito di iniziativa e sulle capacità imprenditoriali	Incontri con ex alunni diventati imprenditori	Scuola	• Docenti ITP • Ex alunni	Racconto di storie di successo	2	5
	La settimana creativa		• Docenti ITP • Esperti e imprenditori di settore	Project work	3	
Conoscere se stessi e le proprie attitudini	Autovalutazione delle soft skills	Classe	Docente tutor	• Riflessione sulle proprie emozioni • Somministrazione di test strutturati	3	6
	Incontri con il tutor PFI	Scuola	Docente tutor	• Colloquio individuale • Colloquio con le famiglie	3	
Conoscere il mondo del lavoro	La ricerca di lavoro	Classe	Docenti di Diritto e tecniche amministrative dei servizi ricettivi Docenti di Lingue	• contratti di lavoro – classificazione • Curriculum vitae	6	6
Conoscere il territorio	Visite presso la fiera specializzata di Rimini	• Fiera di Rimini	Docenti accompagnatori	Visita guidata al SIGEP di Rimini dal 17 al 22 gennaio 2025	6	9
	Visite aziendali	Sito dell'impresa	Imprenditori	Intervista	3	

ATTIVITA' COMPLEMENTARI ED INTEGRATIVE

La classe parteciperà a tutte le attività complementari ed integrative proposte nel PTOF, quali: - Progetto di Educazione Civica “Educare alla Pace” - Attività interdisciplinare “ I sogni di zenzero. Una cucina per la pace” - Partecipazione ai giochi sportivi studenteschi - Partecipazione a gare, eventi, manifestazioni sia sportive che laboratoriali - Partecipazione al Gruppo sportivo: “Sport e Para-Sport al Guttuso 9” - Partecipazione ad eventi in seno ai progetti promossi per l’educazione alla legalità, all’ambiente e alla salute - Collaborazione nelle attività di orientamento in ingresso - Giornalino scolastico - Partecipazione ai progetti PNRR - Eventuali visite guidate, viaggi d’istruzione e visite aziendali - Eventi letterari (Libriamoci, ecc.) - Giornate a tema - Giornata dello Sport - Settimana creativa - Spettacoli teatrali anche in lingua

VIAGGI DI ISTRUZIONE E VISITE GUIDATE

I viaggi di istruzione e le visite guidate saranno proposti e conseguentemente organizzati dalla Commissione appositamente costituita.

METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

Indicare le metodologie utilizzate:

☒ Lezione frontale	☒ Lezione dialogata	☒ Metodo esperienziale	☒ Metodo scientifico
☒ Scoperta guidata	☒ Lavoro di gruppo		
☐ Metodo induttivo	☒ Problem solving	☒ Metodo deduttivo	☒ Brainstorming
☒ Ricerca individuale e/o di gruppo			

Indicare le strategie utilizzate:

☒ attività simulata	☒ e-learning
☒ attività di gruppo	☒ role playing
☒ risoluzione di problemi	☒ lezione-dibattito (anche con esperti)
☒ attività laboratoriali	☒ lezione multimediale
☒ studio autonomo	☒ learning by doing

ATTREZZATURE E STRUMENTI DIDATTICI

☒ Libro di testo	☒ fotocopie
☒ riviste e quotidiani	☒ LIM
☒ testi di consultazione	☒ Laboratori
☒ esempi tratti dalla realtà esperienziale dei ragazzi	☒ Computer
☒ sussidi multimediali	☒ Monitor interattivo
☒ Registro elettronico	

MODALITÀ DI VALUTAZIONE E DI RECUPERO

TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA	MODALITÀ DI VALUTAZIONE, NUMERO E SCANSIONE TEMPORALE
☒ Test ☒ Questionari ☒ Relazioni ☒ Temi ☐ Sviluppo di progetti ☒ Test motori. ☒ Esercitazioni ☒ Prove strutturate e semistrutturate	☒ Analisi testuale ☒ Interrogazioni ☐ Prove grafiche ☒ Prove pratiche ☒ Traduzioni • Prove scritte n. 2 per ciascun trimestre • Prove orali n. 2 per ciascun trimestre Il recupero si effettuerà in orario curriculare e durante le pause didattiche. La valutazione sarà di tipo formativo e sommativo. Si terrà conto non soltanto dei risultati ottenuti nelle prove scritte e orali, ma anche della fattiva partecipazione e coinvolgimento individuale alle lezioni, della puntualità nel rispetto delle scadenze e della cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati. Per le valutazioni verranno utilizzate le griglie stabilite in sede dipartimentale e allegate ai verbali di dipartimento.

MODALITÀ DI RECUPERO

☒ Riproposizione dei contenuti in forma diversificata; ☒ Attività guidate a crescente livello di difficoltà; ☒ Esercitazioni per migliorare il metodo di studio e di lavoro; ☒ Recupero in itinere attraverso studio autonomo; ☒ Recupero durante la pausa didattica; ☒ Sportello didattico; ☐ Corsi di recupero pomeridiani

Nota: I criteri di valutazione saranno conformi alla griglia disciplinare definita in sede di sotto dipartimento allegata alla presente programmazione.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

voto in decimi	asse culturale	descrittori del rendimento
----------------	----------------	----------------------------

3 scarso	Asse dei Linguaggi	Partecipazione passiva. Impegno scarso Conoscenze frammentarie. Inadeguata applicazione delle conoscenze. Espressione scorretta. Elaborazione di testi non rispondenti al tema proposto.
	Asse Matematico	Partecipazione passiva. Impegno scarso Conoscenze frammentarie. Applicazione difficoltosa delle conoscenze con gravi errori. Assenza di autonomia di valutazione.
	Asse Scientifico-Tecnologico	Partecipazione passiva – Impegno scarso – Conoscenze: gravemente lacunose. Competenze: insignificanti competenze esecutive; insignificanti abilità grafiche; incontra gravi difficoltà nell'applicare le tecniche e le procedure; ha gravi difficoltà nell'uso degli strumenti tecnico- grafici. Capacità: espressione con gravi scorrettezze e con scarsa applicazione dei codici specifici.
	Asse Storico-sociale	Partecipazione passiva. Impegno scarso. Conoscenze frammentarie. Notevole difficoltà di orientamento storico-sociale. Gravi difficoltà espressive. Interpretazione errata di problemi ed eventi storico-sociali.
4 insufficiente	Asse dei Linguaggi	Partecipazione superficiale. Impegno discontinuo. Conoscenze lacunose. Applicazione disorganica delle conoscenze in compiti semplici. Articolazione disorganica dei contenuti. Analisi e sintesi parziali. Espressione imprecisa e stentata. Elaborazione confusa e forma scorretta.
	Asse Matematico	Partecipazione superficiale. Impegno discontinuo Conoscenze lacunose. Applicazione delle conoscenze in compiti semplici con errori gravi nell'esecuzione. Competenza insufficiente nelle applicazioni di concetti e procedure.
	Asse Scientifico-Tecnologico	Partecipazione superficiale. Impegno discontinuo. Conoscenze: lacunose. Scarse competenze esecutive, incoerenti abilità grafiche. Applicazione difficoltosa delle tecniche, delle regole e delle procedure. Scarsa padronanza nell'utilizzo degli strumenti tecnico- scientifici. Espressione scorretta con difficoltà di applicazione dei codici specifici.
	Asse Storico-sociale	Partecipazione superficiale. Impegno discontinuo. Conoscenze lacunose. Difficoltà di individuazione delle problematiche proposte e di formulazione di giudizi. Esposizione incerta, mnemonica, analisi stentata.
5 mediocre	Asse dei Linguaggi	Partecipazione limitata. Impegno modesto. Conoscenze generiche, superficiali e/o incomplete. Applicazione generica ed incerta delle conoscenze. Espressione incompleta. Lessico generico ed inadeguato. Analisi parziali ed imprecise. Elaborazione scarna e forma poco lineare.
	Asse Matematico	Partecipazione limitata. Impegno modesto. Conoscenze frammentarie e superficiali. Esecuzione incerta di compiti piuttosto semplici. Analisi e sintesi molto parziali ed imprecise.
	Asse Scientifico-Tecnologico	Partecipazione ed impegno modesti. Conoscenze frammentarie. Incerte competenze tecnico-esecutive, limitate abilità grafiche. Applicazione incerta delle tecniche, delle regole e delle procedure. Poca padronanza degli strumenti tecnico- scientifici. Espressione debole con limitata applicazione dei codici specifici.
	Asse Storico-sociale	Partecipazione limitata. Impegno modesto. Conoscenze approssimative. Comprensione non del tutto adeguata delle problematiche storico-sociali. Esposizione semplice, strutturalmente non del tutto corretta. Analisi superficiale.
6 sufficiente	Asse dei Linguaggi	Partecipazione ed impegno adeguati. Conoscenze di base. Applicazione pertinente delle conoscenze acquisite ed esecuzione di compiti semplici, anche se talvolta con qualche errore. Organizzazione delle conoscenze in funzione del tema proposto. Analisi semplice e sintetica. Espressione semplice con incertezza dei codici specifici. Elaborazione pertinente ma poco approfondita e la forma lineare.

	Asse Matematico	Partecipazione ed impegno adeguati. Conoscenze elementari. Applicazione elementare delle conoscenze ed esecuzione di compiti semplici senza gravi errori. Analisi e sintesi non complete. Valutazione semplice e guidata.
	Asse Scientifico-Tecnologico	Partecipazione ed impegno adeguato. Conoscenze elementari. Competenze esecutive di base; fondamentali abilità tecniche. Applicazione incerta delle tecniche, delle regole e delle procedure. Padronanza accettabile degli strumenti tecnico- scientifici. Espressione semplice con incerta applicazione dei codici specifici.
	Asse Storico-sociale	Partecipazione ed impegno adeguati. Conoscenze essenziali. Corretta interpretazione dei dati culturali indispensabili. Esposizione e lettura corretta di problemi, fenomeni ed eventi storico-sociali.
7 discreto	Asse dei Linguaggi	Partecipazione interessata. Impegno sistematico. Conoscenze essenziali parzialmente approfondite. Applicazione delle conoscenze in ambiti specifici. Analisi ed espressione corretta con utilizzo dei codici specifici nelle componenti essenziali. Elaborazione pertinente e forma complessiva corretta.
	Asse Matematico	Partecipazione interessata. Impegno costante. Conoscenze esaurienti. Esecuzione di compiti di media complessità e applicazione discreta dei contenuti e delle procedure con qualche errore non determinante. Analisi e sintesi non complete. Valutazioni autonome parziali e non approfondite.
	Asse Scientifico-Tecnologico	Partecipazione interessata. Impegno continuo. Conoscenze essenziali. Fondamentali competenze esecutive. Significative abilità tecnico-operative. Applicazione corretta delle tecniche, delle regole e delle procedure. Utilizzo disinvolto degli strumenti tecnico-scientifici. Espressione corretta con utilizzo dei codici specifici nelle componenti essenziali.
	Asse Storico-sociale	Partecipazione interessata, impegno sistematico. Conoscenza sostanziale dei contenuti. Adeguate contestualizzazione e storicizzazione di fatti, idee ed eventi. Esposizione appropriata alla specifica tematica. Analisi e sintesi coerenti.
8 buono	Asse dei Linguaggi	Partecipazione attiva. Impegno proficuo. Conoscenze ampie. Applicazione delle conoscenze, delle regole e delle procedure su linguaggi diversi. Analisi significativa e valutazione coerente; Espressione controllata con vario utilizzo dei codici specifici. Elaborazione equilibrata e forma corretta e scorrevole.
	Asse Matematico	Partecipazione attiva. Impegno proficuo. Conoscenze complete, approfondite e coordinate. Svolgimento di compiti complessi, applicazione delle conoscenze e delle procedure in nuovi contesti. Analisi e sintesi complete ed approfondite. Valutazione autonoma.
	Asse Scientifico-Tecnologico	Partecipazione attiva. Impegno proficuo. Conoscenze ampie. Appropriate competenze esecutive. Accurate abilità tecnico-operative. Applicazione appropriata delle tecniche, delle regole e delle procedure Buona padronanza degli strumenti tecnico- scientifici. Espressione controllata ed appropriata con utilizzo dei codici specifici.
	Asse Storico-sociale	Partecipazione attiva. Impegno proficuo. Conoscenza ampia dei contenuti. Riflessione personale e correlazione dei contenuti in senso pluridisciplinare. Correttezza espressiva e pertinenza di argomentazioni. Analisi corretta delle tematiche storico-sociali.
9 distinto	Asse dei Linguaggi	Partecipazione costruttiva. Impegno assiduo Conoscenze complete, approfondite. Applicazione delle conoscenze su più linguaggi e su più moduli interpretativi. Analisi accurate e valutazioni coerenti e personali. Espressione controllata ed appropriata con disinvolto utilizzo dei codici specifici. Elaborazione organica e forma corretta e fluida.

	Asse Matematico	Partecipazione costruttiva. Impegno assiduo. Conoscenze complete, approfondite, coordinate e ampliate. Esecuzione di compiti complessi, applicazione delle conoscenze e delle procedure in nuovi contesti. Capacità di cogliere gli elementi di un insieme, stabilire relazioni, organizzare autonomamente e completamente le conoscenze e le procedure acquisite. Valutazioni autonome, complete ed approfondite.
	Asse Scientifico-Tecnologico	Partecipazione attiva e critica. Impegno assiduo. Conoscenze complete. Valide competenze esecutive. Spiccate abilità tecnico-operative. Autonomia nell'applicazione delle tecniche, delle regole e delle procedure. Singolare padronanza gli strumenti tecnico- grafici. Espressione controllata ed appropriata con disinvolto utilizzo dei codici specifici
	Asse Storico-sociale	Partecipazione attiva e critica. Impegno assiduo. Conoscenze complete, approfondite e strutturate in senso trasversale. Correlazioni complesse ed originali. Personale formulazione di ipotesi in relazione a quadri storico-sociali problematici complessi. Esposizione coerente ed originale. Individuazione ed analisi delle tematiche trasversali.
10 ottimo	Asse dei Linguaggi	Partecipazione costruttiva e ricca di interventi. Impegno ammirevole Conoscenze complete, approfondite e ben coordinate. Applicazione delle conoscenze e delle competenze in altri contesti, operando collegamenti interdisciplinari variamente articolati e complessi. Autonomia di lavoro, originalità di pensiero e capacità critiche. Espressione controllata ed appropriata con flessibile ed originale utilizzo dei codici specifici. Elaborazione ricca ed originale e forma ricercata e personale.
	Asse Matematico	Partecipazione costruttiva e propositiva. Impegno lodevole. Conoscenze complete, approfondite, coordinate, ampliate e personalizzate. Esecuzione di compiti complessi, applicazione delle conoscenze e delle procedure in nuovi contesti con originalità. Capacità di cogliere gli elementi di un insieme, stabilire relazioni, organizzare autonomamente e completamente le conoscenze e le procedure acquisite. Valutazioni autonome, complete, approfondite e personali.
	Asse Scientifico-Tecnologico	Partecipazione attiva e critica. Impegno ammirevole. Conoscenze complete. Valide ed autonome competenze esecutive. Eccellenti abilità tecnico-operative. Applicazione personale ed esplicativa delle tecniche, delle regole e delle procedure. Espressione controllata, appropriata e creativa con flessibile ed originale utilizzo dei codici specifici.
	Asse Storico-sociale	Partecipazione attiva e critica. Impegno ammirevole. Conoscenze organiche, sviluppate con ricerche personali e strutturate secondo un'ottica progettuale multidisciplinare. Completa autonomia di giudizio. Sviluppo valido di inferenze. Costruzione sintetica di prospettive storico-sociali. Padronanza completa dei linguaggi specifici. Corretta ed efficace astrazione concettuale.

Milazzo, 7/11/2025

IL COORDINATORE
Prof.ssa Daniela Maimone