



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “Renato Guttuso” - MILAZZO

PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Anno Scolastico 2025 – 2026

ISTITUTO PROFESSIONALE - SEDE DI MILAZZO - VIA RISORGIMENTO

Classe 4 Sez. E

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

QUADRO ORARIO: n.32 ore settimanali - COORDINATORE: *Prof.ssa Maria Stella Testasecca*

ORE SETT.LI N.	DISCIPLINE	DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE
4	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	BERBIGLIA CARMEN
2	STORIA	BERBIGLIA CARMEN
2	LINGUA INGLESE	MONDO CARMELA
3	MATEMATICA	ANDALORO MILENA
3	LINGUA FRANCESE	TESTASECCA MARIA STELLA
3	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	GIORGIANNI STAGNO PIERA
3	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	QUAGLIATA MAURIZIO
4 + 1 (Compr. con Alimenti)	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	PREVITI GAETANO
3+1 (Compr. con Inglese)	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	RONDONI PLACIDO
1	LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	SGRO' MANUELA
2	SCIENZE MOTORIE	PARISI MARIO SANTO
1	RELIGIONE CATTOLICA	ILACQUA ELISA
1	ALTERNATIVA RELIGIONE CATTOLICA	ARAGONA PAOLO
	SOSTEGNO	BALDINO ROSARIO
	SOSTEGNO	INSANA PIERA

PROFILO IN USCITA (PECUP)

Alla fine del percorso di studio, l'indirizzo “**Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**” ha lo scopo di far acquisire allo studente, in una visione sistemica, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

Più dettagliatamente, il diplomato 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 programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

Nell'articolazione "Enogastronomia", il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici, operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

FINALITA'

Riferite al: ☐ 1° biennio ☒ 2° biennio ☐ 5° anno

L'indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera" - Articolazione Enogastronomia - ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del 2° biennio, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti intervengono in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. 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

Definire le conoscenze, competenze ed abilità che l'allievo dovrebbe acquisire alla fine dell'anno

Nell'articolazione "Enogastronomia - settore cucina" 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	
17	8	9	14	3	5	Insufficiente $3 < M < 5$	3
						Sufficiente $6 < M < 7$	11
						Buono $7 < M < 8$	1
						Ottimo $8 < M < 10$	2

ELENCO ALUNNI

N.	COGNOME	NOME
1	BUTA	FRANCESCA
2	CICIRELLO	FRANCESCA
3	D'ANGELO	ALESSANDRO
4	DE PIETRO	LUCA
5	DRUZHILIUBOV	YEHOR
6	GASPARRO	ELISON
7	GIORDANO	MATILDE
8	GIORGIANI	GIORGIA
9	HAMMOUDA	SABRI
10	LETO	GIOVANNI
11	LUPPINO	MIRIAM
12	PERRONI	RAMONA
13	PUGLISI	EMANUELE
14	RAO	DANIELE
15	SARPI	SARAH
16	SCHEPISI	FELICE
17	SGRO'	FRANCESCO PIO
18	TUFOLLARI	XHENIFER

ANALISI DELLA SITUAZIONE DI PARTENZA (profilo generale della classe)

La classe 4 sez. E dell'Istituto Professionale di Milazzo è composta da 18 allievi (9 maschi e 9 femmine), quasi tutti pendolari, frequentanti e provenienti dai comuni limitrofi.

Sono presenti n. 2 alunni in condizioni di disabilità, supportati per 18 ore ciascuno da due docenti specializzati che seguono una programmazione di classe curriculare con obiettivi minimi e una differenziata; n.3 alunni si avvalgono di un PDP in quanto indicati come DSA; n.3 alunni ripetenti; n.1 alunno che non si avvale dell'Insegnamento della Religione Cattolica; n.1 alunno trasferitosi da altro istituto ed inserito in classe il 30/10/2025.

Nella fase iniziale dell'anno scolastico gli alunni sono stati coinvolti nelle attività di accoglienza, in occasione delle quali i docenti delle varie discipline hanno indicato e illustrato le linee essenziali delle discipline, esplicitando, inoltre, i criteri di valutazione ed il metodo di lavoro.

Per un primo bilancio della situazione di partenza si è preso atto delle valutazioni risultanti dallo scrutinio finale del precedente anno scolastico che hanno evidenziato un profilo della classe sufficiente.

Inoltre, sono stati utilizzati, come fonti di rilevazione dati, questionari conoscitivi e di accertamento dei livelli di competenze.

Dalla valutazione dei test d'ingresso, i cui esiti sono di seguito riportati, si sono rilevate le maggiori problematiche in Matematica, Diritto e Tec. Amm. Strutt. e Inglese.

Inoltre, sono stati utilizzate come fonti di rilevazione dati anche questionari conoscitivi, colloqui con gli alunni, tecniche di osservazione.

Nel complesso, solo un ristretto gruppo di discenti possiede adeguate capacità ed esegue senza difficoltà le consegne proposte. Si è, dunque, resa necessaria una serie di attività di ripasso e di rinforzo volta a mettere in grado gli alunni di affrontare serenamente e proficuamente il corrente anno scolastico. Allo stato attuale, la classe risulta distribuita in quattro gruppi di livello: un primo gruppo possiede discrete abilità di base in quasi tutte le discipline; un secondo gruppo mostra sufficienti capacità in buona parte delle discipline con adeguati linguaggi e contenuti disciplinari; un terzo gruppo possiede mediocri abilità di base e conoscenze disciplinari che espone usando i linguaggi specifici in modo semplice ma non sempre chiaro; un quarto gruppo mostra

abilità di base insufficienti e un possesso frammentario dei contenuti disciplinari.

Dal punto di vista disciplinare la classe appare particolarmente vivace ed alcuni alunni necessitano di continui richiami all'attenzione. Una parte della classe partecipa alle attività didattiche, si dimostra disponibile alle iniziative, rispetta le consegne e cura l'efficienza dei materiali; la rimanente parte ha bisogno di essere sollecitata per prestare attenzione, rispetta saltuariamente le consegne e non cura l'efficienza dei materiali che spesso dimentica a casa. Non sempre sono interessati alle spiegazioni e i tempi di attenzione sono limitati. L'impegno individuale, a casa e a scuola, è differenziato: alcuni alunni si applicano con continuità, altri invece lavorano in modo non costante o superficiale. 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.

LIVELLI DI PARTENZA (test d'ingresso)

ESITI	Italiano	Inglese	Francese	Matematica	Sc. Motorie	Diritto e Tecn. Amministrative	Scienza e cult. dell'Alimentaz.	Lab. servizi acc. turistica	Lab. sala e vendita	Lab. cucina
Avanzato 9-10	/	/	/	/	/	/	/	3	/	3
Intermedio 7-8	5	2	9	/	10	1	8	9	1	6
Base 6	6	1	1	/	5	/	2	2	6	4
Iniziale < 6	6	10	5	12	/	13	4	/	6	/
<i>Alunni Assenti</i>	/	n.4	n.2	n.5	n.2	n.3	n.3	n.3	n.4	n.4

CONTENUTI CURRICULARI

DISCIPLINA	CONTENUTI ESSENZIALI
ITALIANO	L'età della Controriforma: il Seicento Teatro e Romanzo del Seicento L'età dell'Illuminismo: Beccaria, Goldoni, Parini e Alfieri. Il romanzo del Settecento. Ugo Foscolo Il romanticismo. G. Leopardi. Il Grande Romanzo dell'Ottocento. A. Manzoni.
STORIA	Il sistema dell'antico regime. I progressi del Settecento e il progetto dell'Illuminismo. Europa e Italia tra dispotismo e riforme. La rivoluzione americana. La rivoluzione industriale in Inghilterra La rivoluzione francese. L'età napoleonica. L'età della Restaurazione. La diffusione dell'industria. L'Italia e l'Europa tra il 1848 e il 1870. Il Risorgimento e l'Unità d'Italia. L'Italia unita e i suoi problemi. Gli Stati-Nazione in Europa. Lo sviluppo degli Stati Uniti. La seconda rivoluzione industriale e il movimento operaio. L'Italia e l'Europa a fine Ottocento. Il colonialismo.

MATEMATICA	Angoli e funzioni. Equazioni goniometriche. Trigonometria. Elementi di calcolo delle probabilità. Esponenziali. Logaritmi.
INGLESE	Food Ingredients: Cereals, fruit and vegetables, dairy products, eggs, meat and poultry, fish, pulses, fats, herbs and spices and condiments. Cooking Techniques: Cutting techniques, pre-cooking techniques, water cooking techniques, cooking with fats, heat cooking techniques, mixed cooking techniques, molecular gastronomy, presenting and explaining a recipe, plating and presenting food. Menu Planning: Menu formats, types of menu, understanding and designing menus, explaining menus to customers.
FRANCESE	Les légumineuses. Les céréales. Les corps gras et les beurres composés. Les condiments et les aromates. Les légumes et les fruits. Les légumes oubliés. La viande de boucherie. La volaille. Les produits de la pêche. Les œufs. Décrire la préparation d'une recette. Les techniques de cuisson. Le monde de la pâtisserie. L'accueil en salle et a l'hôtel. Comprendre une carte ou un menu. Les types de menus. Les apéritifs traditionnels. Les cocktails.
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Antropologia dell'alimentazione: storia dell'alimentazione occidentale, l'atto del mangiare e la fisiologia del gusto. Valore nutrizionale degli alimenti: elementi di chimica; lipidi, proteine, Sali minerali, glucidi e proteine. Alimentazione e salute: Bisogni di energia e nutrienti; Valutazione dello stato nutrizionale Sicurezza alimentare. Qualità alimentare.
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE	I finanziamenti delle imprese turistico-ristorative. La contabilità e il bilancio delle imprese turistico-ristorative. Analisi e metodo di calcolo dei costi. I principali contratti del settore turistico-ristorativo. I contratti di lavoro. Normativa sulla sicurezza nelle imprese turistico-ristorative.
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Potenziamento arti superiori; Potenziamento arti inferiori; Potenziamento del busto. Potenziamento della funzione Cardio – Respiratoria Le capacità motorie di base Olimpiadi e sport di squadra: pallavolo, calcetto, tennis da tavolo, calcio balilla Educazione alla salute e al primo soccorso Atletica leggera
RELIGIONE	La Chiesa e la società. Il cammino della chiesa nel Settecento e nell'Ottocento. L'impegno per ricomporre l'unità e l'escatologia cristiana. Argomenti proposti dagli alunni collegati alla disciplina.
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE 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
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA	L'esame organolettico del vino. La vite e il vino. Tecniche di miscelazione e preparazione cocktail, bevande e food. La cucina di sala: "flambé". Altri servizi al bar (utilizzare le attrezzature del bar; classificare e proporre cocktail; riconoscere le caratteristiche organolettiche degli alcolici). Qualità, sicurezza e salute nella ristorazione ed il menu. Servizi particolari e tecniche avanzate. Rapporto con i clienti.

	L'allestimento della sala - eventi e servizi. I distillati.
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	Guest relationship Management. L'organizzazione degli eventi. L'impresa ricettiva. Il turismo territoriale.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARI

Il modulo sarà svolto nel corso dell'anno scolastico alla luce di quanto programmato dai docenti del Consiglio di classe per ogni singola disciplina.

Ogni docente individuerà possibili collegamenti della propria disciplina con il tema scelto per il modulo interdisciplinare e ne tratterà contenuti peculiari e approfondimenti attinenti, secondo modalità e tempi che riterrà opportuni, calibrati sulla classe e sulle curiosità espresse dagli alunni.

UDA 1 – “Dal campo alla tavola”

STORIA				
Competenze	Abilità	Conoscenze	Prodotti	Tempi
Competenze chiave europee: Competenza alfabetica funzionale Competenza sociale e civica in materia di cittadinanza Competenza in materia di consapevolezza ed espressioni culturali Competenze degli assi culturali: Assumere e portare a termine ruoli e compiti. Aiutare i compagni in difficoltà. Competenze di cittadinanza: Imparare ad imparare Comunicare Collaborare e partecipare	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 Contestualizzare le innovazioni scientifiche e tecnologiche Individuare le trasformazioni dei sistemi sociali e produttivi.	Il gusto nel 1700. L'evoluzione dell'agricoltura biologica e prodotti a Km 0. La filiera agroalimentare: l'importanza nella storia e le diverse interconnessioni con la cultura del territorio	Realizzazione di un PowerPoint (ppt)	2 ore (II Trimestre)
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE				
Competenze	Abilità	Conoscenze	Prodotti	Tempi
Sviluppare e approfondire tematiche che si collocano all'interno della figura professionale.	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di produzione, lavorazione, organizzazione, commercializzazione dei prodotti enogastronomici.	Conoscere le funzioni della filiera e l'importanza della tracciabilità e rintracciabilità al fine di prevenire contaminazioni e frodi alimentari.	Realizzare un PPT	4 ore (II Trimestre)

INGLESE				
<i>Competenze</i>	<i>Abilità</i>	<i>Conoscenze</i>	<i>Prodotti</i>	<i>Tempi</i>
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 le regole specifiche in lingua e metterle in atto. Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni di base sull'argomento. Comprendere e descrivere in maniera semplice il vantaggio di usare prodotti a km 0.	Conoscere i vantaggi di utilizzare prodotti locali per la realizzazione di piatti salutarie e a basso costo.	Ricette locali	3 ore (II Trimestre)
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA				
<i>Competenze</i>	<i>Abilità</i>	<i>Conoscenze</i>	<i>Prodotti</i>	<i>Tempi</i>
Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti locali e a km 0, utilizzando tecniche tradizionali e innovative.	Essere in grado di scegliere il miglior prodotto agroalimentare proveniente direttamente dal campo e proporlo in menù	Come effettuare la corretta scelta qualità prezzo	Power-ponit	3 ore (II Trimestre)
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA				
<i>Competenze</i>	<i>Abilità</i>	<i>Conoscenze</i>	<i>Prodotti</i>	<i>Tempi</i>
Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti locali e a km 0, utilizzando tecniche tradizionali e innovative.	Saper riconoscere il sistema di qualità relativo alla filiera produttiva. Saper riconoscere la provenienza territoriale dei prodotti DOP, DOC, IGP. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici.	Le nozioni fondamentali di qualità, sicurezza e salute in cucina. Le caratteristiche della qualità alimentare. Conoscenza dei marchi di qualità, degli alimenti e dei piatti delle tradizioni locali, dei prodotti della tradizione e dell'innovazione.	Realizzazione di un piatto utilizzando come ingrediente principale un prodotto a marchio.	3 ore (II Trimestre)
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA				
<i>Competenze</i>	<i>Abilità</i>	<i>Conoscenze</i>	<i>Prodotti</i>	<i>Tempi</i>
Competenza digitale. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare. Competenza imprenditoriale. Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.	Saper progettare percorsi turistici esperienziali e sostenibili finalizzati alla promozione del territorio attraverso la valorizzazione delle produzioni locali.	Il turismo sostenibile Enogastronomico e gli agriturismo.	Realizzazione di un file multimediale di percorso turistico sostenibile.	2 ore (II Trimestre)

Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socioeconomico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio. Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali utilizzando strumenti e metodi adeguati. Acquisire informazioni sulle testimonianze artistiche e sui beni ambientali del territorio di appartenenza utilizzando strumenti e metodi adeguati. Utilizzare i principali dispositivi individuali e servizi di rete nell'ambito della vita quotidiana e in contesti di studio circoscritti rispettando le norme in materia di sicurezza e privacy. Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione. Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione. Applicare i principi essenziali dell'ecosostenibilità ambientale per eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti per la realizzazione di offerte turistiche. Eseguire compiti semplici di comunicazione professionale con il cliente, sotto supervisione, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti di Hospitality Management, assicurando la conformità delle attività svolte. Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di budgeting-reporting aziendale sotto				
---	--	--	--	--

supervisione. 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.				
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE				
<i>Competenze</i>	<i>Abilità</i>	<i>Conoscenze</i>	<i>Prodotti</i>	<i>Tempi</i>
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 il territorio anche nei suoi aspetti artistici e culturali.	Cartaceo o PowerPoint	3 ore (II Trimestre)

UDA 2 – “Lo spreco alimentare”

MATEMATICA				
<i>Competenze</i>	<i>Abilità</i>	<i>Conoscenze</i>	<i>Prodotti</i>	<i>Tempi</i>
Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria. Competenza digitale. Competenza personale, sociale e capacità di 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	Calcolo algebrico. Funzioni ed equazioni esponenziali e logaritmiche. Rappresentazione grafica di una funzione lineare o quadratica.	Realizzare un prodotto multimediale PowerPoint con grafici che descrivano il fenomeno dello spreco alimentare in Italia e nel mondo	3 ore (III Trimestre)

	strutturati anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche. Saper impostare un problema reale traducendolo in un'equazione matematica. Saper rappresentare graficamente in un piano cartesiano dati dipendenti linearmente o in relazione di dipendenza quadratica. Saper costruire o leggere grafici che rappresentano i dati dello spreco alimentare in Italia e nel mondo.			
FRANCESE				
<i>Competenze</i>	<i>Abilità</i>	<i>Conoscenze</i>	<i>Prodotti</i>	<i>Tempi</i>
Sviluppare e approfondire tematiche che si collocano all'interno della figura professionale. Competenze chiave europee Competenza multilinguistica Competenza digitale 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	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 un repertorio lessicale ed espressioni di base, per descrivere eventi concreti della vita scolastica Utilizzare i dizionari monolingue e bilingue, compresi quelli multimediali. 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 sociale. Sapere utilizzare la rete internet per ricercare fonti e dati. Cogliere la complessità dei problemi economici e formulare risposte	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. Consumismo e globalizzazione: cause dello spreco alimentare.	Infografica	4 ore (III Trimestre)

	personali argomentate. Ideare e realizzare prodotti multimediali in rapporto ad esigenze di studio professionali e personali.			
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA				
<i>Competenze</i>	<i>Abilità</i>	<i>Conoscenze</i>	<i>Prodotti</i>	<i>Tempi</i>
Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti locali e a km 0, utilizzando tecniche tradizionali e innovative. Essere in grado di distinguere i vari prodotti agroalimentari provenienti dal campo.	Essere in grado di scegliere il miglior prodotto agroalimentare proveniente direttamente dal campo e proporlo in menù	Come effettuare un corretto risparmio e un corretto utilizzo dei prodotti agroalimentari.	Power-ponit	3ore (III Trimestre)
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA				
<i>Competenze</i>	<i>Abilità</i>	<i>Conoscenze</i>	<i>Prodotti</i>	<i>Tempi</i>
Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione dei prodotti enogastronomici, promuovendo le nuove tendenze alimentari. Progettare eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali.	Applicare le principali norme igienico-sanitarie. Riconoscere le caratteristiche degli alimenti come i cereali, gli ortaggi, formaggi e uova. Applicare le tecniche più idonee nel recupero degli scarti.	Le principali norme igienico-sanitarie. Gli ortaggi ed i legumi: classificazione conservazione, aspetti igienici, stagionalità, caratteristiche merceologiche.	Realizzazione di piatti a scarto zero e workshop fotografico delle fasi di preparazione.	3 ore (III Trimestre)
ITALIANO				
<i>Competenze</i>	<i>Abilità</i>	<i>Conoscenze</i>	<i>Prodotti</i>	<i>Tempi</i>
Competenza alfabetica funzionale. Competenza multilinguistica. Competenza digitale. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare. Competenza in materia di cittadinanza. Competenza imprenditoriale. 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. Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti	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.	Il cibo è il nostro futuro. Le tre "R" per combattere lo spreco alimentare: ridurre, riusare e riciclare.	Presentazione di un PowerPoint Relazione	2 ore (III Trimestre)

scopi comunicativi. Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario. Utilizzare e produrre testi multimediali. 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. Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente. Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socioeconomico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio. Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale. 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. Elaborare testi funzionali, orali e scritti, di varie tipologie, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi, con un uso corretto del lessico di base e un uso appropriato delle competenze espressive. Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali utilizzando strumenti e metodi adeguati. Illustrare le caratteristiche della cultura locale e				
--	--	--	--	--

nazionale di appartenenza, anche a soggetti di altre culture. Acquisire informazioni sulle testimonianze artistiche e sui beni ambientali del territorio di appartenenza utilizzando strumenti e metodi adeguati. Identificare le forme di comunicazione e utilizzare le informazioni per produrre semplici testi multimediali in contesti strutturati, sia in italiano sia nelle lingue straniere oggetto di studio, verificando l'attendibilità delle fonti.				
---	--	--	--	--

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

<i>Competenze</i>	<i>Abilità</i>	<i>Conoscenze</i>	<i>Prodotti</i>	<i>Tempi</i>
Mettere in pratica le indicazioni per una corretta ed equilibrata alimentazione in relazione al benessere psicofisico.	Sviluppare la cura e il controllo della propria salute attraverso una corretta alimentazione basata sulla scelta di alimenti in relazione al contenuto dei principi nutritivi. Sviluppare la cura e il controllo della propria salute attraverso una corretta alimentazione basata sulla scelta di alimenti in relazione al contenuto dei principi nutritivi.	Conoscere i principi nutritivi e le loro caratteristiche. Conoscere le regole per una corretta ed equilibrata alimentazione.	Cartaceo o PowerPoint	3 ore (III Trimestre)

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

<i>Competenze</i>	<i>Abilità</i>	<i>Conoscenze</i>	<i>Prodotti</i>	<i>Tempi</i>
Sviluppare e approfondire tematiche che si collocano all'interno della figura professionale.	Saper pianificare l'approvvigionamento delle derrate alimentari e mettere in atto metodiche antispreco sia nella ristorazione privata che collettiva.	Principali cause dello spreco alimentare domestico e nella ristorazione; lo spreco alimentare in Italia e nel mondo; suggerimenti e decalogo antispreco.	PowerPoint	4 ore (III Trimestre)

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE

<i>Competenze</i>	<i>Abilità</i>	<i>Conoscenze</i>	<i>Prodotti</i>	<i>Tempi</i>
Competenze chiave europee: *Spirito di iniziativa e capacità creativa di imprenditorialità: saper analizzare la realtà e trovare soluzioni per problemi complessi, utilizzando il pensiero	*Classificare i costi delle imprese turistico-ristorative *Determinare i costi delle imprese turistico-ristorative *Comprendere le caratteristiche dei diversi contratti di	*Gestione economica dell'impresa turistico-ristorativa *Metodo di calcolo dei costi *Contratti di ristorazione, catering e banqueting	Prodotto multimediale PDF o PowerPoint relativo alla determinazione e configurazione dei costi, alla gestione dell'impresa ristorativa e alla ricerca e definizione	4 ore (III Trimestre)

strategico e la riflessione critica. Competenze degli assi culturali: *Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente. *Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio. Competenze di cittadinanza: 1) <i>imparare ad imparare</i>, organizzando il proprio apprendimento e utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione, anche in funzione dei tempi disponibili e del proprio metodo di studio e di lavoro. 2) <i>Progettare</i>: elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro 3) <i>collaborare e</i> partecipare, interagire in gruppo, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo alla realizzazione delle attività collettive 4) <i>agire</i> in modo autonomo e responsabile nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui 5) <i>risolvere i problemi</i> costruendo e verificando ipotesi, individuando fonti e risorse adeguate.	settore. *Ricondurre la singola prestazione di servizio, per analogia, al contratto tipico corrispondente. *Stabilire la convenienza economica dell'organizzazione di un'attività o di un evento.		dello spreco alimentare in relazione alle cause, all'impatto e alle possibili soluzioni.	
--	--	--	---	--

UNITA' DI APPRENDIMENTO DI EDUCAZIONE CIVICA

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

U.D.A. TRASVERSALE

Titolo: "LAVORO ED ECONOMIA"

Coordinatore designato: *prof.ssa Maria Stella Testasecca*

Totale ore di lezione: 33

NUCLEO TEMATICO	COMPETENZE	ABILITÀ	DISCIPLINA	CONTENUTI	TEMPI
COSTITUZIONE	Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano. Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno dei diversi ambiti lavorativi. Partecipare al dibattito culturale sul mondo del lavoro.	Cogliere la complessità dei problemi economici e formulare risposte personali argomentate.	INGLESE Prof.ssa Mondo Carmela	Brexit	Primo Trimestre (4 ore)
			SECONDA LINGUA STRANIERA Prof.ssa Testasecca Maria Stella	Il valore costituzionale del diritto al lavoro	Secondo Trimestre (4 ore)
			STORIA Prof.ssa Berbiglia Carmen	La questione sociale nell'800	Terzo Trimestre (3 ore)
CITTADINANZA DIGITALE	Cogliere la complessità dei problemi economici e adoperarsi per trovare soluzioni lavorative, anche attraverso l'utilizzo della rete. Prendere coscienza che la diversità è fonte di arricchimento personale.	Prendere coscienza delle situazioni di difficoltà economica e del conseguente stato di disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale nel mondo del lavoro.	RELIGIONE Prof.ssa Ilacqua Elisa	Enciclica "Rerum novarum"	Primo Trimestre (3 ore)
			DIRITTO E TECN. AMMINISTR. Prof. Quagliata Maurizio	Mercato del lavoro	Secondo Trimestre (4ore)
			MATEMATICA Prof.ssa Andaloro Milena	Le competenze digitali come opportunità di lavoro: le startup	Terzo Trimestre (4 ore)

SVILUPPO SOSTENIBILE	Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del paese. Essere in grado di distinguere i diversi tipi di mercato del lavoro. Individuare le competenze richieste nei diversi settori lavorativi.	Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità. Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, nel mondo del lavoro, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e di protezione civile.	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIM. Prof.ssa Giorgianni Stagno Piera	Le eccellenze produttive	Primo Trimestre (4 ore)
			LAB. CUCINA Prof. Previti Gaetano	Il colloquio di lavoro Strategie di vendita Il food cost	Secondo Trimestre (4 Ore)
			SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE Prof. Parisi Mario	Il profilo professionale del docente di Scienze Motorie	Terzo Trimestre (3 ore)

Moduli di orientamento formativo

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 formativi con esperti del settore ed ex alunni	Scuola	• Docenti ITP	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 dell'orientamento	Scuola	Docente tutor	• Colloquio individuale • Colloquio con le famiglie	3	
Conoscere il mondo	La ricerca di lavoro	Classe	Docenti di Diritto e tecniche amministrative dei	• contratti di lavoro – classificazione	6	6

del lavoro			servizi ricettivi Docenti di Lingue	• Curriculum vitae		
Conoscere il territorio	Visite presso la fiera specializzata di Rimini	Fiera di Rimini	Docenti accompagnatori	Visita guidata al SIGEP di Rimini	6	13
	Visite aziendali	Sito dell'impresa	Imprenditori	Intervista	3	
	Seminari	Scuola	Esperti esterni	Incontri formativi e informativi	4	

ATTIVITA' COMPLEMENTARI ED INTEGRATIVE

La classe parteciperà a tutte le attività complementari ed integrative proposte nel PTOF, quali:

- Partecipazione ai giochi sportivi studenteschi
- Partecipazione a gare, eventi, manifestazioni sia sportive che laboratoriali
- Partecipazione al Gruppo sportivo: "Sport e Para-Sport al Guttuso 10"
- Partecipazione ad eventi in seno ai progetti promossi per l'educazione alla legalità, all'ambiente, alla salute e alla pace.
- Collaborazione nelle attività di orientamento in ingresso
- Giornalino scolastico
- 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
- PCTO estero

VIAGGI DI ISTRUZIONE E VISITE GUIDATE

Saranno effettuate visite guidate presso imprese ristorative ed altre imprese turistico-ricettive del territorio o presenti in ambito regionale e presso aziende agrituristiche. La classe parteciperà inoltre a tutte le visite guidate e ai viaggi d'istruzione previsti dal PTOF.

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
☒ attività laboratoriali	☒ lezione multimediale

☒ studio autonomo

☒ learning by doing

ATTREZZATURE E STRUMENTI DIDATTICI

☒ riviste e quotidiani	☒ LIM
☒ testi di consultazione	☒ Laboratori
☒ esempi tratti dalla realtà esperienziale dei ragazzi	☒ Computer
☒ sussidi multimediali	☐ Videocamera
☒ fotocopie	☒ Monitor interattivo

MODALITÀ DI VERIFICA E DI VALUTAZIONE

TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA		MODALITÀ DI VALUTAZIONE, NUMERO E SCANSIONE TEMPORALE
☒ Test	☒ Analisi testuale	• Prove scritte n. 2 per ciascun trimestre • Prove orali n. 1/2 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.
☒ Questionari	☒ Interrogazioni	
☒ Relazioni	☐ Prove grafiche	
☒ Temi	☒ Prove pratiche	
☐ Sviluppo di progetti	☒ Traduzioni	
☒ Test motori.		
☒ Esercitazioni		
☒ Prove strutturate e semistrutturate		

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 scarsa 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 storizzazione 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, 04/11/2025

IL COORDINATORE
Prof.ssa Maria Stella Testasecca