



# ISTITUTO PARITARIO SANDRO PERTINI



**Indirizzo  
Alberghiero**

**DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO**  
(AI SENSI DELL'ART. 5 DEL D.P.R 323 DEL 23/07/1998)

**IL CONSIGLIO DI CLASSE  
DELLA V A -ALBERGHIERO  
a.s. 2025/2026**



## SOMMARIO

PRESENTAZIONE DELLA SCUOLA	3
DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE	4
PROFILO DELLA CLASSE	5
VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO	9
CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI CONDOTTA	11
CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO	16
PERCORSO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE	18
FSL	20
CLIL	21
DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE	23
ALLEGATO 1 - Contenuti disciplinari singole materie e sussidi didattici utilizzati	24
ALLEGATO 2 – conversione crediti	42
Allegato 3 – Griglie di valutazione colloquio	43
ALLEGATO 4 – PROGETTI	46
FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE	49

## PRESENTAZIONE DELLA SCUOLA

All'interno di un contesto sociale caratterizzato da un'ampia e sempre crescente fascia di disoccupazione e crisi economica, l'Istituto "S. Pertini" ha svolto, e svolge, all'interno del nostro territorio un ruolo importante nel processo di innovazione culturale. Infatti, il bacino d'utenza della nostra scuola abbraccia, oltre a Licata, i comuni di Gela, Ravanusa, Palma di Montechiaro, Niscemi e Campobello di Licata.

Nasce così l'Istituto Tecnico " S. Pertini" di Licata, Paritario con sede legale di esami, un Istituto che, consapevole della necessità di un maggiore organizzazione, di un'attenta programmazione e di un'adeguata formazione del corpo – docenti, si è costantemente e proficuamente impegnata, operando con la stessa dignità e responsabilità degli altri Istituti cittadini.

Inoltre, l'Istituto, senza clamori, seppur con qualche critica utile a spronare e ad acquisire maggiore coscienza del lavoro svolto, nel tempo, ha saputo riavvicinare alla scuola giovani che, per le continue e ormai metabolizzare esperienze negative, avevano perso fiducia non solo nell'Istituzione Scolastica che li aveva emarginati, ma anche nelle proprie capacità, ripetutamente e gravemente mortificate e umiliate.

L'utenza, infatti, risulta costituita, nella maggior parte dei casi, da studenti che scelgono il nostro Istituto quale valida alternativa alla Scuola Statale che, imbrigliata nei vincoli burocratici delle normative, non riesce né a modificare, né a migliorare le risorse umane in modo ottimale per poter rispondere ai reali bisogni degli utenti e ancor meno alle esigenze individuali dagli studenti sfiduciati ed emarginati.

L'Istituto, amministrato da una gestione sensibile, operosa e sempre attenta alle istanze sociali, culturali e morali della comunità in cui opera, diretto da Presidi capaci e professionalmente preparati, con un corpo – docenti motivato umanamente e qualificato nel proprio ambito lavorativo e deontologico, ha saputo svolgere un'azione di supplenza e di recupero sotto il profilo umano, civile e morale.

## COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE 5 A

<b>DOCENTE</b>	<b>MATERIA</b>	<b>ORE</b>
<b>Fantucchio Carla</b>	Italiano	4
<b>Fantucchio Carla</b>	Storia	2
<b>Castronovo Laura</b>	Matematica	3
<b>Mallia Nicole</b>	Lingua inglese	3
<b>Mallia Nicole</b>	Spagnolo	3
<b>Bracco Giuseppe</b>	Sc. e Cultura dell'alimentazione	3
<b>Lipari Antonio</b>	Sc. Motorie	2
<b>Cappelli Daniele</b>	Diritto e tecnica amministrativa	5
<b>Bonaffino Giada</b>	Lab. Di servizi enogastronomici – settore cucina	4
<b>Cammilleri Alessandro</b>	Lab. Di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	2
<b>Bracco Giuseppe</b>	Igiene (materia alternativa)	1

**COORDINATRICE: Prof.ssa Bonaffino Giada**

## PROFILO DELLA CLASSE

La classe 5<sup>a</sup> Enogastronomia – articolazione Gastronomia è costituita da 6 alunni. Si presenta come un gruppo eterogeneo, composto da studenti con diversi livelli di preparazione, motivazione e maturità scolastica. Si segnala inoltre la presenza di una componente adulta, in quanto trattasi di corso pomeridiano.

Un elemento che caratterizza la classe è la presenza di studenti che hanno avuto accesso all'ultimo anno tramite esami di idoneità. Questa modalità ha consentito loro di proseguire il percorso scolastico, ma ha anche fatto emergere la necessità, in alcuni casi, di ulteriori approfondimenti, soprattutto nei contenuti tecnico-pratici e nei fondamenti teorici legati alla professione.

Dal punto di vista professionale, una parte della classe è in grado di affrontare in modo efficace attività laboratoriali e situazioni operative, utilizzando con discreta padronanza le tecniche di cucina, l'organizzazione del lavoro in brigata e il rispetto delle norme igienico-sanitarie. Tuttavia, permangono alcune difficoltà nella rielaborazione autonoma delle esperienze pratiche e nella risoluzione di problemi imprevisti.

Sul piano comportamentale, il gruppo si dimostra generalmente rispettoso delle regole e collaborativo nelle attività di gruppo, anche se non sono mancati momenti di discontinuità nell'impegno e nella partecipazione, sia in aula che in laboratorio.

Il clima della classe risulta sereno e favorevole allo svolgimento delle attività didattiche, sia teoriche che pratiche.

In vista dell'Esame di maturità, la classe si avvia alla conclusione del percorso con un insieme di competenze che, pur non del tutto omogenee, risultano nella maggior parte dei casi adeguate. Si auspica, in quest'ultima fase, un ulteriore impegno nello sviluppo delle competenze trasversali e professionali, fondamentali per un ingresso consapevole nel mondo del lavoro o per eventuali percorsi di formazione successivi.

## CARATTERI, ATTIVITA' DIDATTICA, RISULTATI

### METODI DI INSEGNAMENTO

Considerata la specificità delle diverse discipline, ogni insegnante, nel pieno rispetto della libertà di insegnamento, ha adottato una metodologia idonea a formare ed arricchire la personalità ed il bagaglio culturale degli allievi, ricorrendo al metodo induttivo e/o deduttivo, secondo le necessità.

L'insegnamento è stato impostato in maniera tale da promuovere la didattica per competenze e uno stile di apprendimento inteso non come semplice acquisizione e ripetizione meccanica dei contenuti culturali, quanto come promozione e sviluppo della capacità autonoma di analisi e sintesi; pertanto, nello studio delle varie discipline, sono stati utilizzati metodi d'insegnamento diversificati quali lezioni frontali, lezioni dialogate, lezioni partecipate, discussioni guidate, attività di approfondimento, lavori di gruppo, tecniche di problem-solving, analisi di casi pratici, interventi individualizzati.

Il Consiglio di Classe si è impegnato affinché i discenti raggiungessero risultati adeguati, puntando alla qualità dello studio piuttosto che alla quantità dello stesso, nel rispetto dei tempi di apprendimento della classe. L'attività didattica svolta dai docenti ha avuto come obiettivo primario quello di preparare gli allievi ad affrontare l'Esame di Stato con prove strutturate, semi strutturate e simulazioni svolte sia nell'ambito delle singole discipline sia in ambiti pluridisciplinari.

### MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO

I principali strumenti adoperati sono stati i libri di testo, spesso coadiuvati da ulteriori testi di approfondimento, dispense e fotocopie che la scuola ha messo a disposizione degli allievi. Sussidi informatici, lim, computer.

#### **Obiettivi trasversali:**

Gli obiettivi trasversali, comuni a tutte le discipline, che gli alunni hanno acquisito sono:

- comunicare e cooperare con compagni, docenti ed, in particolare, con l'ambiente esterno nel quale si troveranno ad operare;
- lavorare individualmente in maniera autonoma e in gruppo;
- leggere, redigere ed interpretare testi e documenti non complessi;
- -documentare adeguatamente il proprio lavoro;
- comunicare utilizzando linguaggi tecnici il più possibile appropriati;
- analizzare situazioni e rappresentarle, con modelli semplici e funzionali ai problemi da risolvere;
- Progettare o pianificare situazioni reali nelle quali attuare processi decisionali.
- **Gli alunni durante l'anno scolastico hanno svolto le simulazioni riguardanti la 2° prova ai sensi del**

## OBIETTIVI

**1. Obiettivi generali e specifici del corso:** Lo studente al termine del corso dovrà avere raggiunto i seguenti obiettivi in termini di conoscenza, competenza e abilità applicative:

CONOSCENZE	COMPETENZE
Cogliere gli aspetti organizzativi, procedurali, giuridici ed economici delle varie funzioni aziendali.	Saper interpretare in modo sistematico strutture e dinamiche del contesto in cui opera l'azienda.
Comprendere ed interpretare gli eventi storici, politici, economici ed aziendali e inquadrarli nella dimensione spazio temporale.	Avere capacità espressive e rielaborative autonome. Saper utilizzare i linguaggi specifici delle varie discipline.
Acquisire le strutture linguistiche essenziali per organizzare i dati della realtà e comunicare conoscenze ed esperienze.	Cogliere analogie e differenze nei fenomeni e ricomporle in schemi sintetici esaurienti, costruendo modelli astratti da confrontare con altri.
Utilizzare metodi, strumenti tecniche contabili ed extracontabili per una corretta rilevazione dei fenomeni gestionali.	Operare per obiettivi e progetti.
Redigere e interpretare i documenti aziendali, interagendo con il sistema di archiviazione.	Analizzare situazioni e rappresentarle con modelli funzionali ai problemi e alle risorse tecniche disponibili.
Saper analizzare problemi economici e tradurli in modelli matematici per operare scelte razionali.	Individuare strategie risolutive ricercando e assumendo le opportune informazioni.
Acquisire strumenti atti a contribuire all'innovazione e al miglioramento organizzativo e tecnologico dell'impresa nel contesto nazionale e internazionale.	Valutare l'efficacia delle soluzioni adottate e individuare gli interventi necessari.
Conoscere e focalizzare obiettivi economici, competitivi e relazionali da applicare nel mutevole scenario socio-economico	Formulare ipotesi risolutive di un problema, sulla base delle abilità acquisite e della rielaborazione personale delle informazioni apprese.
	Sviluppare abilità mentali rivolte alla soluzione di problemi posti alla complessa realtà del mondo del lavoro.

## Obiettivi trasversali

OBIETTIVI COGNITIVI	
CONOSCENZE	Gli alunni hanno acquisito conoscenze coerenti con gli obiettivi indicati nelle relazioni dei singoli docenti competenze Gli alunni sanno usare in modo corretto la terminologia specifica relativa alle singole discipline
COMPETENZE	Gli alunni sanno esporre in forma orale e, quasi tutti, in forma scritta, con rigore ed ordine logico, i contenuti disciplinari
Capacità	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ comunicare e cooperare con compagni, docenti ed, in particolare, con l'ambiente esterno nel quale si troveranno ad operare;</li> <li>➤ lavorare individualmente in maniera autonoma e in gruppo;</li> <li>➤ leggere, redigere ed interpretare testi e documenti non complessi;</li> <li>➤ documentare adeguatamente il proprio lavoro;</li> <li>➤ comunicare utilizzando linguaggi tecnici il più possibile appropriati;</li> <li>➤ analizzare situazioni e rappresentarle, con modelli semplici e funzionali ai problemi da risolvere</li> </ul>
obiettivi socio – affettivi	Gli alunni hanno sviluppato buone capacità di comunicazione e di auto-espressione, migliorando la relazionalità interpersonale Gli alunni sono in grado di discutere e di confrontarsi nel rispetto reciproco e nella consapevolezza dei limiti personali Gli alunni hanno incrementato la responsabilità personale rispetto agli impegni scolastici, agli apprendimenti specifici e alla propria formazione culturale Gli alunni sono consapevoli della propria identità culturale e sociale e sanno compiere scelte autonome

### Attività integrative e complementari del processo formativo:

*Durante l'anno scolastico gli alunni hanno partecipato alle seguenti iniziative:*

Progetto Cittadinanza e costituzione:

# VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO

## Criteri e strumenti di misurazione delle valutazioni

I criteri e gli strumenti di valutazione sono quelli inseriti nel PTOF. Il consiglio di classe concorda sulla necessità di differenziare le valutazioni degli alunni utilizzando tutta la scala dei valori, in particolare per gli alunni meritevoli, in fase di scrutinio finale, secondo quanto raccomandato anche dalla C.M. ed in considerazione dell'incidenza determinante delle valutazioni sull'attribuzione del credito scolastico.

## METODOLOGIE DIDATTICHE

Metodologie	materie												
	Sc.cultura dell'alimentazione	Diritto e tec. Amministrativo	Lingua spagnola	Lingua e letteratura italiana	Lingua inglese	Matematica	Lab. Di serv. Enogastronomia	Lab. Di serv. Enogastronomia	Igiene	Scienze motorie e sportive	Storia cittadina e costituzione	Storia	
Lezioni frontali e dialogate	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Esercitazioni guidate e autonome	X						X	X		X			
Lezioni multimediali	X	X	X	X	X		X	X	X		X	X	
Problem solving													
Lavori di ricerca individuali e di gruppo			X	X	X						X	X	
Attività laboratoriale	X	X					X	X					

## TIPOLOGIE DI VERIFICA

Tipologie	Materie											
	Sc.cultura dell'alimentazione	Diritto e tec. Amministrativo	Lingua spagnola	Lingua e letteratura italiana	Lingua inglese	Matematica	Lab. Di serv. Enogastronomia	Lab. Di serv. Enogastronomia	Igiene	Scienze motorie sportive	Storia cittadina e costituzione	Storia
Produzione di testi			X	X	X			X				
Traduzioni												
Interrog.	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X
Colloqui		X		X			X	X	X	X		X
Risoluzione di problemi	X					X						
Prove strutturate o semistrut.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

**CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI CONDOTTA**

<b>CRITERI DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO DEGLI STUDENTI</b>		
<b>VOTO IN DECIMI</b>	<b>INDICATORI</b>	<b>DESCRITTORI</b>
10	Comportamento	<p><b>MATURO E CONSAPEVOLE</b>                      Il comportamento è sempre rispettoso e disponibile nei confronti dei compagni dei docenti e del personale della scuola. Nessuna sanzione individuale scritta.                      Eventuale partecipazione ad azioni civiche di solidarietà, di volontariato sociale, civile ed educativo.</p>
	Atteggiamento e partecipazione alle lezioni	<p><b>RESPONSABILE E PROPOSITIVO</b>                      Interviene alle lezioni e sa esprimere il proprio pensiero anche in situazioni conflittuali manifestando sempre rispetto per l'interlocutore dando il massimo dell'impegno</p>
	Frequenza e puntualità	<p><b>ASSIDUA</b>                      Frequenta con assiduità le lezioni e rispetta gli orari</p>

	Rispetto dei regolamenti (di istituto e di disciplina), del materiale e delle strutture della scuola	<b>SCRUPOLOSO E CONSAPEVOLE</b> Osserva rigorosamente i regolamenti. Utilizza in modo consono il materiale e le strutture della scuola
	Rispetto degli impegni scolastici	<b>PUNTUALE E COSTANTE</b> Rispetta sempre le consegne
9	Comportamento	<b>MOLTO CORRETTO</b> Il comportamento è sempre rispettoso nei confronti dei compagni dei docenti e del personale della scuola. Nessuna sanzione individuale scritta.

	Atteggiamento e partecipazione alle lezioni	<b>RESPONSABILE E PARTECIPE</b> è interessato alle lezioni, interviene in modo appropriato e propositivo
	Frequenza e puntualità	<b>REGOLARE</b> Frequenta con regolarità le lezioni e rispetta gli orari
	Rispetto dei regolamenti (di istituto e di disciplina), del materiale e delle strutture della scuola	<b>SCRUPOLOSO</b> Osserva i regolamenti e utilizza in modo consono il materiale e le strutture della scuola
	Rispetto degli impegni scolastici	<b>PUNTUALE E COSTANTE</b> Rispetta sempre le consegne
8	Comportamento	<b>EDUCATO</b> Il comportamento è generalmente rispettoso nei confronti dei compagni dei docenti e del personale della scuola. Nessuna sanzione individuale scritta.
	Atteggiamento e partecipazione alle lezioni	<b>RESPONSABILE E GENERALMENTE PARTECIPE</b> è attento alle lezioni, interviene in modo appropriato
	Frequenza e puntualità	<b>SOSTANZIALMENTE REGOLARE</b> Frequenta regolarmente le lezioni e solitamente rispetta gli orari
	Rispetto dei regolamenti (di istituto e di disciplina), del materiale e delle	<b>ADEGUATO</b> Osserva abitualmente i regolamenti e utilizza in modo consono il materiale e le strutture della scuola

	strutture della scuola	
	Rispetto degli impegni scolastici	PUNTUALE Generalmente rispetta le consegne
7	Comportamento	NON SEMPRE EDUCATO Riceve talvolta richiami dagli insegnanti per il comportamento non sempre rispettoso e/o ha una o più sanzioni individuali scritte.
	Atteggiamento e partecipazione alle lezioni	NON SEMPRE RESPONSABILE E PARTECIPE L'alunno assiste per lo più passivamente alle lezioni.
	Frequenza e puntualità	NON REGOLARI La frequenza è caratterizzata da alcune assenze e/o ritardi in occasioni di compiti o interrogazioni programmate.
	Rispetto dei regolamenti (di istituto e di disciplina), del materiale e delle strutture della scuola	POCO ADEGUATO Osserva saltuariamente i regolamenti, ed utilizza in modo poco diligente il materiale e/o le strutture della scuola; spesso non consegna nei tempi stabiliti giustificazioni di assenza e/o ritardi e/o comunicazioni inviate alle famiglie poste alla firma dei genitori.
	Rispetto degli impegni scolastici	NON PUNTUALE Spesso non rispetta le consegne
6	Comportamento	NON EDUCATO Riceve ripetuti richiami dagli insegnanti per il comportamento non rispettoso, più sanzioni individuali scritte e/o allontanamento dalla comunità scolastica per un periodo non superiore ai 15 giorni. Gravi motivi comunicati e documentati dalla Presidenza al coordinatore di classe.
	Atteggiamento e partecipazione alle lezioni	NON SEMPRE RESPONSABILE E PARTECIPE L'alunno manifesta abitualmente scarso interesse e partecipa passivamente alle lezioni. Fa interventi fuori luogo.
	Frequenza e puntualità	DISCONTINUA La frequenza è caratterizzata da numerose assenze e ritardi

	Rispetto dei regolamenti (di istituto e di disciplina), del materiale e delle strutture della scuola	<p>POCO ADEGUATO</p> <p>Non osserva abitualmente i regolamenti, ed utilizza in modo poco diligente il materiale e le strutture della scuola; non consegna nei tempi stabiliti giustificazioni di assenza e/o ritardi e/o comunicazioni inviate alle famiglie poste alla firma dei genitori</p>
	Rispetto degli impegni scolastici	<p>NON PUNTUALE</p> <p>Generalmente non rispetta le consegne</p>
5	<p>Si rimanda alle precisazioni legislative di cui al comma 3 dell'art. 2 del D.L. n. 137 del 10908 Comportamento; all'art.4 del D.M. 5 16-01-09; Nota del 31-07-08. Per quanto riguarda l'irrogazione delle sanzioni e l'attribuzione per il voto di condotta si rimanda al regolamento d'istituto; per i criteri di attribuzione del 5 in condotta si rimanda a quanto stabilito dal Decreto Ministeriale del 16/01/2009 n. 5. Uso non autorizzato di strumenti, attrezzature e spazi della scuola e dell'azienda; Abbandono non autorizzato dei locali della scuola prima del termine delle attività scolastiche; Uso abusivo di luoghi, spazi e servizi della scuola e dell'azienda; Comportamenti offensivi, non rispettosi e/o violenti nei confronti di compagni e adulti operanti nella scuola; atti di bullismo;</p> <p>Danneggiamento di strumenti, attrezzature, spazi della scuola e dall'azienda;</p> <p>Atti illegali compiuti da studenti; - Gravi motivi comunicati e documentati dalla Presidenza ai coordinatori.</p>	

## Criteria per l'attribuzione del credito

Ai sensi dell'art. 15 del d. lgs. 62/2017, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino a un massimo di quaranta punti, di cui dodici per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno. Premesso che la valutazione sul comportamento concorre alla determinazione del credito scolastico, il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, procede all'attribuzione del credito scolastico a ogni candidato interno, sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017

Media dei Voti	credito attribuito per la classe III	credito attribuito per la classe IV	credito attribuito per la classe V
$M < 6$	-	-	7-8
$M = 6$	7 - 8	8 - 9	9-10
$6 < M \leq 7$	8 - 9	9 -10	10-11
$7 < M \leq 8$	9 - 10	10 -11	11-12
$8 < M \leq 9$	10 -11	11 -12	13-14
$9 < M \leq 10$	11 -12	12 -13	14-15

Per quanto concerne il punto nell'ambito delle bande di oscillazione, esso è stato attribuito sulla base dei seguenti criteri individuati dal Collegio dei docenti

### CRITERI PRINCIPALI:

1. Se la media dello studente è maggiore o uguale alla metà della banda di oscillazione si assegna il punteggio massimo previsto:
  - a. Con una media uguale o superiore allo  $X+0,5$  della fascia di appartenenza viene attribuito l'intero punto1
  - b. Con una media inferiore a  $X+0,5$  viene assegnato l'intero punto soltanto se almeno 3 dei 4 elementi indicati in nota2 sono valutati positivamente (uno di essi deve necessariamente essere la partecipazione al dialogo educativo).
2. Il punteggio superiore della fascia di appartenenza può essere attribuito solo se le proposte di voto sono tutte sufficienti.

3. Il punteggio superiore della fascia può *“essere attribuito solo se il voto di comportamento assegnato è pari o superiore a nove decimi “*
4. Agli studenti con sospensione di giudizio scrutinati positivamente a settembre con voto di Consiglio viene attribuito il punteggio minimo della fascia.

#### CONDIZIONI PER OTTENERE IL CREDITO INTERNO

1. Partecipazione ad almeno il 75% delle ore previste per singola attività
2. Superamento di eventuale prova conclusiva o attestazione da parte del docente referente di buon profitto.

#### CERTIFICAZIONI PER L' ASSEGNAZIONE DEL CREDITO FORMATIVO ESTERNO

1. Superamento di esami di lingua Trinity, Cambridge o affini riconosciuti dal MIUR
2. Attività sportiva agonistica federale
3. Frequenza o superamento di esami al Conservatorio o equivalenti (scuola di danza, ecc)
4. Riconoscimenti, premi o risultati significativi in concorsi qualificanti
5. Prolungata e ricorrente attività di volontariato e cooperazione presso Enti ed Istituzioni ONLUS

Superamento esami ECDL.

## Percorso cittadinanza e costituzione

La L. 92/2019 prescrive che dal 01 settembre dell'a. S. 2020/2021, nel primo e nel secondo ciclo di istruzione, è istituito l'insegnamento trasversale dell'Educazione Civica. **L'Educazione Civica**  
**Un percorso per formare cittadini responsabili**

Il Ministro dell'Istruzione e del Merito, Giuseppe Valditara, ha firmato il 7 settembre 2024 il decreto recante le Linee guida per l'insegnamento dell'Educazione civica. A partire dall'anno scolastico 2024/2025, i curricula di Educazione civica delle istituzioni scolastiche del sistema nazionale di istruzione si riferiranno ai traguardi e agli obiettivi di apprendimento definiti a livello nazionale, come individuati dalle nuove Linee guida che sostituiscono le precedenti.

Per l'introduzione nel curriculum di Istituto dell'insegnamento trasversale dell'Educazione Civica, la legge di attuazione specifica che **l'orario, non inferiore a 33 ore annue per ciascun anno di corso, deve svolgersi nell'ambito del monte orario obbligatorio previsto dagli ordinamenti vigenti**; pertanto, non sono possibili *incrementi o modifiche all'organico del personale scolastico, né ore d'insegnamento eccedenti rispetto all'orario obbligatorio previsto dalla norma*.

Il curriculum di Istituto di Educazione Civica deve contribuire a sviluppare e potenziare le competenze in materia di cittadinanza attiva di ogni studente ed impone una caratterizzazione assolutamente interdisciplinare, coinvolgendo i docenti di più discipline possibili del Consiglio di Classe. Pertanto, esso necessita della valorizzazione di attività, percorsi e progetti elaborati e consolidati nel corso del tempo e deve evitare azioni ed interventi formativi estemporanei o semplicemente curricolari. Sarà **ogni Consiglio di Classe**, quindi, a deliberare la partecipazione degli studenti alle iniziative relative ai progetti PTOF e a quelli dei singoli Consigli di Classe che reputa coerenti e funzionali alla programmazione didattica e queste devono essere inserite nella programmazione del Consiglio di Classe e nella programmazione dell'insegnamento di Educazione Civica. Tutte le progettualità programmate devono rientrare in una delle tre macroaree di Educazione Civica previste dalla normativa, cioè: **Costituzione e Legalità, Sviluppo Sostenibile e Cittadinanza Digitale**.

**L'Istituto Sandro Pertini, guardando al curriculum verticale e all'ipotesi di un sistema formativo integrato, stabilisce i contenuti per ogni classe, ma gli argomenti proposti hanno solo un valore indicativo ed orientativo; pertanto, valgono quali esemplificazioni all'interno di una cornice**

**curricolare condivisa che potrà essere declinata in modo flessibile nelle programmazioni di ciascun Consiglio di Classe**

### **Nuclei tematici del curriculum di istituto**

#### 1. COSTITUZIONE

#### 2. SVILUPPO SOSTENIBILE

#### 3. CITTADINANZA DIGITALE

1. COSTITUZIONE, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà. La conoscenza, la riflessione sui significati, la pratica quotidiana del dettato costituzionale rappresentano il primo e fondamentale aspetto da trattare. Esso contiene e pervade tutte le altre tematiche, poiché le leggi ordinarie, i regolamenti, le disposizioni organizzative, i comportamenti quotidiani delle organizzazioni e delle persone devono sempre trovare coerenza con la Costituzione, che rappresenta il fondamento della convivenza e del patto sociale del nostro Paese.

2. SVILUPPO SOSTENIBILE, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio. L'Agenda 2030 dell'ONU ha fissato i 17 obiettivi da perseguire entro il 2030 a salvaguardia della convivenza e dello sviluppo sostenibile. Gli obiettivi non riguardano solo la salvaguardia dell'ambiente e delle risorse naturali, ma anche la costruzione di ambienti di vita, di città, la scelta di modi di vivere inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone, primi fra tutti la salute, il benessere psico-fisico, la sicurezza alimentare, l'uguaglianza tra soggetti, il lavoro dignitoso, un'istruzione di qualità, la tutela dei patrimoni materiali e immateriali delle comunità.

3. CITTADINANZA DIGITALE. Alla cittadinanza digitale è dedicato l'intero articolo 5 della Legge, che esplicita le abilità essenziali da sviluppare nei curricoli di Istituto, con gradualità e tenendo conto dell'età degli studenti. Per "Cittadinanza digitale" deve intendersi la capacità di un individuo di avvalersi consapevolmente e responsabilmente dei mezzi di comunicazione virtuali

## FSL

Nel corso dell'anno scolastico 2025/2026, la classe 5<sup>a</sup> dell'indirizzo Enogastronomia – articolazione Gastronomia ha svolto il percorso Formazione scuola Lavoro (FSL) presso il ristorante *Luna* di proprietà dello chef Calogero Tarlato Cipolla, ubicato nei locali del porto turistico di Licata.

L'attività, della durata complessiva di **210 ore**, secondo una programmazione concordata con la struttura ospitante, che ha garantito un ambiente professionale stimolante e coerente con il profilo educativo, culturale e professionale degli studenti.

Durante il percorso, gli alunni sono stati coinvolti in attività operative sia in cucina che nel servizio di sala, con particolare attenzione alla preparazione di piatti della tradizione gastronomica mediterranea rivisitati in chiave contemporanea. Hanno inoltre avuto modo di confrontarsi con i ritmi, le dinamiche e gli standard richiesti da una ristorazione di qualità, sviluppando competenze tecniche, organizzative e relazionali.

L'esperienza ha favorito il consolidamento delle abilità professionali acquisite nel percorso scolastico e ha rappresentato un'importante occasione di crescita personale, orientamento al lavoro e responsabilizzazione.

Nel complesso, il percorso si è rivelato positivo e coerente con gli obiettivi formativi del corso di studi, contribuendo a rafforzare il collegamento tra scuola e mondo del lavoro e a rendere gli studenti più consapevoli delle proprie scelte future, sia in ambito professionale che formativo.

## CLIL

Durante l'anno scolastico, è stato attivato un modulo CLIL (Content and Language Integrated Learning) nella disciplina di **Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Alberghiera**, rivolto alla classe **V Alberghiero – articolazione Enogastronomia**.

Il percorso è stato progettato e realizzato in collaborazione tra il docente curricolare della disciplina non linguistica (DNL) e il docente di lingua straniera (inglese), in assenza di docenti DNL con formazione CLIL presenti nell'organico. Tale sinergia ha permesso di garantire un approccio integrato e funzionale all'acquisizione di contenuti disciplinari e linguistici.

### Obiettivi

Il progetto ha mirato a:

- Potenziare le competenze comunicative in lingua inglese in ambito professionale turistico-ricettivo ed enogastronomico;
- Favorire l'acquisizione del lessico tecnico specifico del settore alberghiero e della ristorazione;
- Stimolare la partecipazione attiva e la capacità di interazione in contesti reali o simulati legati all'accoglienza e alla gestione amministrativa;
- Consolidare conoscenze disciplinari attraverso strategie comunicative in L2.

### Contenuti disciplinari affrontati in lingua inglese

- **Structure and organization of hotel departments** con focus sul reparto ristorazione e food & beverage;
- **Front office and back office procedures** con attenzione alle esigenze dell'articolazione enogastronomica;
- **Booking and reservation systems** anche in relazione ai servizi di ristorazione e banqueting;
- **Customer service and complaint handling** in contesti di accoglienza e somministrazione;
- **Billing procedures, fiscal documentation and administrative practices** applicate alla gestione della sala e della cucina.

### Metodologia

Il modulo CLIL è stato realizzato attraverso:

- Co-progettazione tra i docenti coinvolti;
- Lezioni frontali in L2, supportate da presentazioni multimediali, schede operative bilingue e glossari terminologici;

- Role-play e simulazioni professionali (check-in/check-out, gestione reclami, prenotazioni, emissione conti);
- Lettura e rielaborazione di testi specialistici in lingua inglese;
- Attività collaborative e di problem solving in piccoli gruppi.

### **Valutazione**

La valutazione degli apprendimenti è stata curata esclusivamente dal docente della disciplina non linguistica, secondo i criteri definiti dal consiglio di classe. Essa ha tenuto conto della comprensione e della rielaborazione dei contenuti disciplinari, indipendentemente dal livello di competenza linguistica in L2. Il docente di lingua straniera ha fornito supporto linguistico, ma non ha inciso sulla valutazione formale.

### **Risultati e osservazioni**

Gli studenti hanno partecipato con interesse e impegno, dimostrando buone capacità di adattamento all'uso della lingua straniera in contesto professionale. L'esperienza si è rivelata efficace sia per il consolidamento delle competenze specifiche dell'indirizzo, sia per lo sviluppo della comunicazione in lingua inglese in situazioni operative concrete.

## DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE

### DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE

Piano triennale dell'offerta formativa  
Fascicoli personali degli alunni  
Verbali consigli di classe e scrutini  
Elenco classe  
Relazione finale tutor aziendale PCTO  
Schede valutazione allievo PCTO  
Progetti scolastici

Nell'applicazione delle procedure di minimizzazione del trattamento dei dati proposti così come previsto dal Reg. Ue. 679/2016 e dalla nota del **Garante per la protezione dei dati personali con nota del 21 marzo 2017, prot. 10719**. **I documenti presenti in tabella non verranno resi pubblici.**

# ALLEGATO 1

Contenuti disciplinari singole

materie

e sussidi didattici utilizzati



**MIM**  
Ministero dell'Istruzione  
e del Merito



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE**

**“SANDRO PERTINI”**

Scuola Paritaria

Indirizzi: AFM - SIA – AGRARIO - ALBERGHIERO

Viale Europa snc – 92027 LICATA (AG)

Tel. 0922/894155 – Cell. 3518370804

AGTA56500L – AGTD4Q5003 - AGRHUP500I

**Pec.** [nuovasapereau@pec.it](mailto:nuovasapereau@pec.it)

**Email.** [istitutosandropertinilicata@gmail.com](mailto:istitutosandropertinilicata@gmail.com)

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

INDIRIZZO: ALBERGHIERO

CLASSE: V SEZIONE: A  
DISCIPLINA: ITALIANO  
DOCENTE: Fantucchio Carla

- Positivismo e naturalismo
- Verismo
- G. Verga: la vita, pensiero e opere (da “ I Malavoglia”: La prefazione 1-45)
  
- Il decadentismo
- G. D’Annunzio: vita, pensiero e opere (La pioggia nel pineto 1-32)
- G. Pascoli: vita, pensiero e opere (il gelsomino notturno, X Agosto)
- Luigi Pirandello: vita, pensiero e opere ( Novelle: “Ciaula scopre la luna”, da “Il fu Mattia Pascal” cap.VIII e IX)
- Luigi Pirandello: il teatro
- Italo Svevo: vita, pensiero e opere (da “la coscienza di Zeno” il vizio del fumo 1-46; la moglie e l’amante IV cap riass.)
- L’ermetismo
- G. Ungaretti: vita, pensiero e opere ( “San mattino del Carso”, “Soldati”)
- S. Quasimodo: vita pensiero e opere.
- E. Montale: vita pensiero ed opere (“Non chiederci parola”, “Spesso il male di vivere ho incontrato”)



**MIM**  
Ministero dell'Istruzione  
e del Merito



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE**

**“SANDRO PERTINI”**

Scuola Paritaria

Indirizzi: AFM - SIA – AGRARIO - ALBERGHIERO

Viale Europa snc – 92027 LICATA (AG)

Tel. 0922/894155 – Cell. 3518370804

AGTA56500L – AGTD4Q5003 - AGRHUP500I

**Pec.** [nuovasapereaude@pec.it](mailto:nuovasapereaude@pec.it)

**Email.** [istitutosandropertinilicata@gmail.com](mailto:istitutosandropertinilicata@gmail.com)

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

INDIRIZZO: ALBERGHIERO

CLASSE: V SEZIONE: A

DISCIPLINA: STORIA

DOCENTE: Fantucchio Carla

- L'Europa all'inizio del '900
- L'età giolittiana
- La prima guerra mondiale
- La rivoluzione russa
- Il primo dopoguerra e l'Italia fascista
- La crisi del 1929
- Il Nazismo
- La seconda guerra mondiale
- Il secondo dopoguerra



**MIM**  
Ministero dell'Istruzione  
e del Merito



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE**

**“SANDRO PERTINI”**

Scuola Paritaria

Indirizzi: AFM - SIA – AGRARIO - ALBERGHIERO

Viale Europa snc – 92027 LICATA (AG)

Tel. 0922/894155 – Cell. 3518370804

AGTA56500L – AGTD4Q5003 - AGRHUP500I

**Pec.** [nuovasapereau@pec.it](mailto:nuovasapereau@pec.it)

**Email.** [istitutosandropertinilicata@gmail.com](mailto:istitutosandropertinilicata@gmail.com)

**Programmazione V A Alberghiero**

**Anno Scolastico 2025/2026**

**Disciplina Inglese**

**Docente Nicole Mallia**

**Quadro Orario: n. 3 ore settimanali nella classe**

**CONTENUTI DEL PROGRAMMA**

**UDA 1 – The World of Food and Nutrition**

- The eatwell plate and balanced diet
- Nutrients: carbohydrates, proteins, fats, vitamins and minerals
- The Mediterranean diet
- Healthy eating habits
- Food allergies and intolerances
- Special diets (vegetarian, vegan, gluten-free)
- Organic food and sustainability

**UDA 2 – Cooking Methods and Recipes**

- Cooking techniques: boiling, frying, roasting, grilling, steaming
- Kitchen equipment and utensils
- Recipes: structure and language
- Describing dishes and ingredients
- Starters, main courses and desserts
- Italian traditional cuisine
- International cuisine

**UDA 3 – Food Safety and Hygiene**

- HACCP principles
- Food contamination and foodborne illnesses • Personal hygiene in the kitchen

- Food preservation methods
- Food storage and labelling
- Safety rules in professional kitchens

#### **UDA 4 – Restaurant Service and Hospitality**

- Types of restaurants and catering services
- Front of house and back of house
- Restaurant staff roles
- Taking orders and interacting with customers
- Writing menus
- Wine and food pairing
- Customer service and complaints handling

#### **UDA 5 – The World of Work**

- Writing a CV and cover letter
- Job applications in the catering sector
- Job interviews
- Careers in the hospitality industry
- Working abroad
- Soft skills in the workplace

#### **UDA 6 – Italian Excellence in Food and Wine**

- Made in Italy products
- Typical Italian dishes
- Regional cuisine
- Italian wines and classifications
- Slow Food movement
- Food tourism



**MIM**  
Ministero dell'Istruzione  
e del Merito



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE**

**“SANDRO PERTINI”**

Scuola Paritaria

Indirizzi: AFM - SIA – AGRARIO - ALBERGHIERO

Viale Europa snc – 92027 LICATA (AG)

Tel. 0922/894155 – Cell. 3518370804

AGTA56500L – AGTD4Q5003 - AGRHUP500I

**Pec. [nuovasapereau@pec.it](mailto:nuovasapereau@pec.it)**

**Email. [istitutosandropertinilicata@gmail.com](mailto:istitutosandropertinilicata@gmail.com)**

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE

ISTITUTO\_TECNICO PARITARIO SANDRO PERTINI ANNO SCOLASTICO 2025/2026

INDIRIZZO Alberghiero

CLASSE V SEZIONE A

DISCIPLINA Spagnolo

DOCENTE Nicole Mallia

QUADRO ORARIO (N. ore settimanali nella classe) 3

CONTENUTI DEL PROGRAMMA

Uda 1

-Hablar de la salud.

personale impersonale forma  
impersonal.

Expresar juicios de valor.

Dar instrucciones y consejos.

Comprar en un mercado.

Uda 2

Hablar de la vida en la ciudad.

Describir una ciudad.

Describir el carácter de alguien

### Uda 3

Hablar de nuevas tecnologías y costumbres.  
Hablar de adicciones y sus consecuencias.  
Describir un perfil psicológico.

### Uda 4

Hablar del medio ambiente.  
Expresar el desacuerdo.  
Expresar la concesión.  
Expresar la ironía.

### Uda 5

Hablar de cocina.  
Expresar gustos.  
Contar eventos del pasado.  
Narrar una anécdota  
Transmitir lo dicho por otra persona.  
Grammatica  
Pronombres y adjetivos posesivos  
Pretérito simple  
Pretérito perfecto  
Proposiciones de tiempo  
Por y para  
Subjuntivo  
Condicional  
Imperativo



**MIM**  
Ministero dell'Istruzione  
e del Merito



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE**

**“SANDRO PERTINI”**

Scuola Paritaria

Indirizzi: AFM - SIA – AGRARIO - ALBERGHIERO

Viale Europa snc – 92027 LICATA (AG)

Tel. 0922/894155 – Cell. 3518370804

AGTA56500L – AGTD4Q5003 - AGRHUP500I

Pec. [nuovasapereau@pec.it](mailto:nuovasapereau@pec.it)

Email. [istitutosandropertinilicata@gmail.com](mailto:istitutosandropertinilicata@gmail.com)

Prof: **Alessandro Cammilleri**

**PROGRAMMA DI: LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI SALA E VENDITA**

a.s. 2025/2026

**Pianeta ristorazione**

1. Lo staff di sala
2. Le figure di sala più importanti
3. Le altre figure di sala

**Aree e attrezzature di lavoro**

1. Le aree operative
2. Attrezzature di sala

**Organizzazione del lavoro**

1. Momenti di servizio
2. Menu di servizio
3. Menu “à la table d’hôte”
4. Menu “a la carte”

**Mise en place**

1. Le fasi della mise en place
2. Preparazione dei coperti
3. Alcune mise en place particolari
4. Metodi diversi di mise en place
5. Disposizione dei bicchieri

**Stili di servizio**

1. Presentazione degli stili

2. Servizio all'italiana
3. Servizio all'inglese
4. Servizio alla russa (o al guéridon)
5. Servizio alla francese (diretto e indiretto)
6. Self-service

**Enologia**

1. La vite
2. La fermentazione alcolica
3. La vinificazione in rosso
4. La vinificazione in bianco
5. La vinificazione in rosato
6. Classificazione dei vini
7. L'etichetta del vino
8. La Sicilia Enologica

**Spumante**

1. Metodo classico
2. Metodo Charmat corto
3. Metodo Charmat lungo
4. Champagne

**Degustazione e abbinamento del vino**

1. Gli esami per la degustazione
2. Abbinamento cibo-vino

**Pianeta bar**

1. Lavorare in bar
2. I momenti di servizio
3. Il bar: un nome per tante imprese
4. Le zone di lavoro del bar
5. Lo staff di bar
6. La macchina espresso
7. Il macina dosatore
8. Gli strumenti per montare il latte
9. Manutenzione della lancia vapore
10. Tecnica di montaggio
11. Tecnica di versata



**MIM**  
Ministero dell'Istruzione  
e del Merito



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE**

**“SANDRO PERTINI”**

Scuola Paritaria

Indirizzi: AFM - SIA – AGRARIO - ALBERGHIERO

Viale Europa snc – 92027 LICATA (AG)

Tel. 0922/894155 – Cell. 3518370804

AGTA56500L – AGTD4Q5003 - AGRHUP500I

Pec. [nuovasapereau@pec.it](mailto:nuovasapereau@pec.it)

Email. [istitutosandropertinilicata@gmail.com](mailto:istitutosandropertinilicata@gmail.com)

ISTITUTO\_ PARITARIO SANDRO PERTINI ANNO SCOLASTICO 2025/26

INDIRIZZO: ALBERGHIERO

CLASSE: 5 SEZIONE : A

DISCIPLINA : Matematica

DOCENTE: Laura Castronovo

QUADRO ORARIO (N. ore settimanali nella classe:) 4

CONTENUTI DEL PROGRAMMA

#### **UDA 1**

I numeri naturali, interi e razionali

Operazioni con le potenze

Operazioni con i monomi

Operazioni per i polinomi, addizione, sottrazione, moltiplicazioni e divisioni

Scomposizione con i polinomi

Prodotti notevoli

Equazioni di primo

Equazioni di secondo grado

Disequazioni di primo grado

Disequazioni di secondo grado

#### **UDA 2**

Definizione di funzione

Funzioni reali

Parabola

Retta

Definizione di dominio di esistenza della funzione

Funzioni pari e dispari

Intersezione con gli assi cartesiani

Segno e asintoti

Grafico della funzione

### **UDA 3**

Concetto intuitivo di limite  
Il limite al finito  
Limite finito all'infinito  
Limite infinito al finito  
Limite destro e sinistro  
Operazioni sui limiti  
Teoremi sui limiti  
Limiti di funzioni elementari



**MIM**  
Ministero dell'Istruzione  
e del Merito



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE**

**“SANDRO PERTINI”**

Scuola Paritaria

Indirizzi: AFM - SIA – AGRARIO - ALBERGHIERO

Viale Europa snc – 92027 LICATA (AG)

Tel. 0922/894155 – Cell. 3518370804

AGTA56500L – AGTD4Q5003 - AGRHUP500I

**Pec.** [nuovasapereaude@pec.it](mailto:nuovasapereaude@pec.it)

**Email.** [istitutosandropertinilicata@gmail.com](mailto:istitutosandropertinilicata@gmail.com)

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE

ISTITUTO TECNICO PARITARIO SANDRO PERTINI

ANNO SCOLASTICO: 2025/2026

INDIRIZZO: Alberghiero

CLASSE: V SEZIONE: A

DISCIPLINA: **Laboratorio dei servizi enogastronomici – Cucina**

DOCENTE: Giada Bonaffino

QUADRO ORARIO (N. ore settimanali nella classe): 5

CONTENUTI DEL PROGRAMMA:

**Uda 1**

- Gli alimenti
- L'etichetta alimentare
- I marchi di tutela
- Il piano di autocontrollo HACCP

**Uda 2**

- La cucina regionale italiana

**Uda 8**

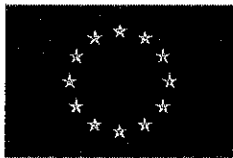
- Ristorazione commerciale, collettiva e catering
- Il Banqueting

**Uda 9**

- Il menu
- Le principali tipologie di menu
- Le allergie e le intolleranze

## **Uda 10**

- La sicurezza al ristorante
- L'igiene personale in cucina



**MIM**  
Ministero dell'Istruzione  
e del Merito



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE**

**“SANDRO PERTINI”**

Scuola Paritaria

Indirizzi: AFM - SIA – AGRARIO - ALBERGHIERO

Viale Europa snc – 92027 LICATA (AG)

Tel. 0922/894155 – Cell. 3518370804

AGTA56500L – AGTD4Q5003 - AGRHUP500I

**Pec.** [nuovasapereau@pec.it](mailto:nuovasapereau@pec.it)

**Email.** [istitutosandropertinilicata@gmail.com](mailto:istitutosandropertinilicata@gmail.com)

ISTITUTO TECNICO PARITARIO SANDRO PERTINI

ANNO SCOLASTICO: 2025/2026

INDIRIZZO: Alberghiero

CLASSE: V SEZIONE: A

DISCIPLINA: **Scienze Motorie**

DOCENTE: Giada Bonaffino

QUADRO ORARIO (N. ore settimanali nella classe): 2

PROF. ANTONIO LIPARI

Premesse Generali

Le Scienze Motorie e Sportive collaborano con altre discipline, avendo però il privilegio di rivolgersi all'interesse psico-fisico dell'allievo. Esse esercitano un'importante azione educativa sul comportamento personale e interpersonale. In un contesto scolastico, dove si mira a formare competenze, l'insegnamento delle Scienze Motorie e Sportive si propone di sviluppare, attraverso la pratica, una consapevolezza di sé, degli altri e del mondo esterno, nonché delle relazioni interconnesse che ne derivano.

La programmazione sarà orientata verso un curriculum basato sui contenuti, enfatizzando l'aspetto qualitativo degli apprendimenti rispetto a quello quantitativo. Gli apprendimenti seguiranno un percorso dal semplice al complesso, stabilendo collegamenti con quanto già appreso e consolidando vari aspetti mediante processi di ripetitività e rinforzo. Quando necessario, si adotteranno adattamenti per spazi, attrezzature e modalità esecutive delle attività.

Programmazione di Classe

La programmazione di classe si basa su quella di dipartimento:

#### Anatomia Generale

- Contenuti: sistema muscolo-scheletrico, tendini, legamenti, articolazioni, piani di movimento.

#### Potenziamento delle Abilità Condizionali e Coordinative

- Contenuti: resistenza, forza, velocità, equilibrio, percezione, coordinazione.
- Modalità di lavoro: definizione dei contenuti ed esercitazioni pratiche con carico progressivo. Circuit training e interval training.

#### Consolidamento della Pratica Sportiva

- Contenuti: conoscenza dei regolamenti e tecniche delle diverse attività (pallacanestro, atletica leggera, pallavolo, calcetto, tennis tavolo, pallamano, badminton, calcio, ecc.).
- Modalità di lavoro: esercitazioni pratiche individuali, a coppie e in gruppo per rinforzare i fondamentali individuali e le strategie di squadra. Introduzione al ruolo di arbitro.

#### Approfondimento di un'Attività Motoria o Sportiva a Scelta dell'Alunno Conoscenza del Sistema Nervoso

- Contenuti: sistema nervoso centrale e periferico (nervi sensitivi e motori, nervi cranici), sistema nervoso autonomo, movimento e connessioni neurologiche (sinapsi, propriocettori, vie piramidali ed extrapiramidali, arco riflesso).
- Definizione di movimento volontario, automatico e riflesso.

#### Conoscenza del Doping

- Contenuti: definizione di doping, la World Anti-Doping Agency e il codice WADA, classificazione delle sostanze e loro effetti sull'organismo, legislazione. Correlazioni tra sistema nervoso, ghiandole endocrine e sostanze dopanti.

#### Concetto di Dieta

- Contenuti: proteine, carboidrati, grassi, oligoelementi, vitamine, acqua. Metabolismo di base, dispendio energetico e concetti di dieta in relazione all'età e allo stile di vita (sedentario o sportivo). Importanza di additivi e conservanti.



## ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE

“SANDRO PERTINI”

Scuola Paritaria

Indirizzi: AFM - SIA – AGRARIO - ALBERGHIERO

Viale Europa snc – 92027 LICATA (AG)

Tel. 0922/894155 – Cell. 3518370804

AGTA56500L – AGTD4Q5003 - AGRHUP500I

**Pec.** [nuovasapereau@pec.it](mailto:nuovasapereau@pec.it)

**Email.** [istitutosandropertinilicata@gmail.com](mailto:istitutosandropertinilicata@gmail.com)

Programmazione V A Alberghiero  
Anno Scolastico 2025/2026  
Disciplina Scienze degli alimenti  
Docente **BRACCO GIUSEPPE**  
Quadro Orario: n. 3 ore settimanali nella classe

### ANALISI DELLA SITUAZIONE DI PARTENZA

PROFILO GENERALE DELLA CLASSE (Caratteristiche cognitive, comportamentali, atteggiamento verso la materia, interessi, partecipazione...)

La classe V A dell'Istituto Alberghiero si presenta come un gruppo eterogeneo, sia per quanto concerne le capacità di apprendimento, sia per il percorso formativo pregresso. Un numero limitato di studenti partecipa con interesse alle attività didattiche, contribuendo attivamente al processo di insegnamento/apprendimento in modo costruttivo. Altri, meno motivati, necessitano di frequenti sollecitazioni per garantire una partecipazione costante. Nel complesso, gli alunni mostrano un comportamento educato e rispettoso. La preparazione di base della classe risulta generalmente sufficiente.

### FINALITA'

La materia di Scienze degli Alimenti nella classe quinta dell'Istituto Alberghiero ha come principale finalità quella di fornire agli studenti una visione consapevole e professionale del mondo dell'alimentazione. Si punta a sviluppare competenze che permettano di gestire in modo corretto e sicuro gli alimenti, nel rispetto delle normative vigenti, con particolare attenzione alla salute, alla qualità e alla sostenibilità.

Viene valorizzata la conoscenza delle tradizioni enogastronomiche, senza tralasciare le nuove tendenze del settore e le esigenze dietetiche specifiche della clientela. La disciplina, inoltre, mira a formare futuri professionisti capaci di elaborare menù equilibrati, applicare correttamente il sistema HACCP e promuovere un'alimentazione sana e consapevole, sempre tenendo conto degli aspetti culturali e sociali legati al cibo.

CONTENUTI DEL PROGRAMMA SVOLTO: LIBRO DI TESTO “Scienza e cultura dell'alimentazione” di A.

Machado

Modulo 1  
Cibo e religioni  
Nuovi prodotti alimentari

Modulo 2  
La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche  
Diete e stili alimentari  
L'alimentazione nella ristorazione collettiva

Modulo 3  
La dieta nelle malattie cardiovascolari  
La dieta nelle malattie metaboliche  
La dieta nelle malattie dell'apparato digerente  
Allergie e intolleranze alimentari  
Alimentazione e tumori. Disturbi alimentari

Modulo 4  
Contaminazione chimico-fisica degli alimenti  
Contaminazione biologica degli alimenti  
Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici  
Sistema HACCP e certificazioni di qualità

Le prove di verifica svolte sono state scritte ed orali.



**MIM**  
Ministero dell'Istruzione  
e dei Merito



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE**

**“SANDRO PERTINI”**

Scuola Paritaria

Indirizzi: AFM - SIA – AGRARIO - ALBERGHIERO

Viale Europa snc – 92027 LICATA (AG)

Tel. 0922/894155 – Cell. 3518370804

AGTA56500L – AGTD4Q5003 - AGRHUP500I

**Pec.** [nuovasapereau@pec.it](mailto:nuovasapereau@pec.it)

**Email.** [istitutosandropertinilicata@gmail.com](mailto:istitutosandropertinilicata@gmail.com)

Disciplina: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

Docente: Cappello Daniele Gaspare Savio

Quadro Orario: n. 5 ore settimanali nella classe

CONTENUTI DEL PROGRAMMA SVOLTO: LIBRO DI TESTO “Diritto e tecnica amministrativa dell'impresa ricettiva e turistica”

**Modulo A Il turismo e le fonti del diritto**

- Il fenomeno turistico;
- Le fonti del diritto comunitario e internazionale.

**• Modulo B La legislazione turistica**

- Le norme obbligatorie per l'impresa;
- Le norme sulla sicurezza alimentare;
- La disciplina dei contratti di settore;
- Le norme volontarie.

**• Modulo C Le politiche di vendita nella ristorazione**

- Il marketing: concetti generali;
- Le tecniche del marketing.

# ALLEGATO 2

## Conversione crediti

TABELLA A - credito assegnato al termine della classe III –IV - V d.lgs. 62 04/2017

Media dei Voti	credito attribuito per la classe III	credito attribuito per la classe IV	credito attribuito per la classe V
$M < 6$	-	-	7-8
$M = 6$	7 - 8	8 - 9	9-10
$6 < M \leq 7$	8 - 9	9 -10	10-11
$7 < M \leq 8$	9 - 10	10 -11	11-12
$8 < M \leq 9$	10 -11	11 -12	13-14
$9 < M \leq 10$	11 -12	12 -13	14-15

# ALLEGATO 3

## Griglie di valutazione orale

---

## Allegato A Griglia di valutazione della prova orale OM n. 54/2026

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

### Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

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

# ALLEGATO 4

## I Progetti

---

## Relazione progetto “SCIALLA”

Nel corso dell’anno scolastico, la classe ha partecipato al progetto “Scialla, stai sereno” in collaborazione con il Rotary Club di Licata, un percorso educativo e formativo articolato in quattro incontri tematici e un incontro conclusivo di riflessione e confronto finale. L’iniziativa, condotta con il supporto di specialisti del settore, ha rappresentato un’importante occasione di crescita personale e collettiva per gli studenti, offrendo spunti di riflessione su problematiche attuali che coinvolgono direttamente il mondo adolescenziale e giovanile.

Il progetto ha affrontato, in primo luogo, il tema dell’autostima, intesa come capacità di riconoscere il proprio valore, le proprie potenzialità e i propri limiti. Attraverso il dialogo con gli esperti e le attività proposte, gli alunni sono stati guidati a riflettere sull’importanza di sviluppare una maggiore fiducia in sé stessi e nelle proprie capacità, imparando a gestire le fragilità personali e le pressioni sociali che spesso caratterizzano l’età adolescenziale. Tale percorso ha favorito momenti di confronto autentico, durante i quali gli studenti hanno espresso opinioni, esperienze e considerazioni personali in un clima di ascolto e rispetto reciproco.

Particolare attenzione è stata dedicata anche ai temi del rispetto e della consapevolezza di sé. Gli incontri hanno evidenziato quanto sia fondamentale costruire relazioni sane e responsabili, basate sull’ascolto, sull’empatia e sul riconoscimento della dignità dell’altro. Gli studenti sono stati invitati a riflettere sul valore delle parole, dei comportamenti e delle scelte quotidiane, comprendendo come il rispetto rappresenti la base indispensabile per una convivenza civile equilibrata e inclusiva. Allo stesso tempo, è stata sottolineata l’importanza della consapevolezza delle proprie emozioni, delle proprie azioni e delle conseguenze che esse possono avere sugli altri.

Un ulteriore nucleo tematico ha riguardato il concetto di rischio e il rapporto tra libertà personale e responsabilità. Attraverso esempi concreti, testimonianze e momenti di dibattito, gli specialisti hanno guidato gli studenti nell’analisi dei comportamenti a rischio che possono derivare da scelte impulsive, dall’influenza del gruppo o dalla sottovalutazione delle conseguenze delle proprie azioni. In tale contesto è stato affrontato anche il tema del dolore, inteso sia come sofferenza personale sia come conseguenza delle azioni irresponsabili che possono arrecare danno a sé stessi e agli altri.

Grande interesse ha suscitato la riflessione sull’abuso della libertà e sulle relative conseguenze giuridiche. Gli studenti hanno avuto modo di comprendere come ogni diritto comporti anche doveri e responsabilità, e come determinate azioni possano avere implicazioni legali rilevanti. Gli incontri hanno contribuito a sensibilizzare la classe sul valore delle regole e della legalità, favorendo una maggiore consapevolezza civica e sociale.

Gli alunni hanno partecipato con interesse e coinvolgimento a tutte le attività proposte, intervenendo attivamente nei dibattiti, ponendo domande agli esperti e dimostrando maturità nell’affrontare argomenti complessi e delicati. Il confronto diretto con figure specializzate ha reso il percorso particolarmente significativo e vicino alla realtà quotidiana dei ragazzi.

L'incontro conclusivo è stato dedicato alla rielaborazione condivisa dei contenuti affrontati durante il progetto. Attraverso un dibattito finale e la compilazione di domande scritte relative ai temi trattati, gli studenti hanno avuto l'opportunità di esprimere le proprie riflessioni personali e di consolidare quanto appreso. L'esperienza è stata accolta con entusiasmo dalla classe, che ha mostrato apprezzamento per la possibilità di affrontare tematiche così attuali e formative in un contesto aperto al dialogo e al confronto. Il progetto si è rivelato, pertanto, un'importante occasione di crescita umana, relazionale e civile, contribuendo allo sviluppo di una maggiore consapevolezza personale e sociale negli studenti.

## FIRMA DEI COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE 5A

Materie	Docenti	Firme
Italiano	Fantucchio Carla, Maria	<i>Fantucchio Carla</i>
Storia	Fantucchio Carla, Maria	<i>Fantucchio Carla</i>
Matematica	Castronovo Laura	<i>Castronovo Laura</i>
Inglese	Mallia Nicole	<i>Nicole Mallia</i>
Spagnolo	Mallia Nicole	<i>Nicole Mallia</i>
Scienze e cultura dell'alimentazione	Bracco Giuseppe	<i>Bracco Giuseppe</i>
Lab. Servizi gastronomici – Cucina	Bonaffino Giada	<i>Giada Bonaffino</i>
Lab. Servizi gastronomici - Sala	Cammilleri Alessandro	<i>Alessandro Cammilleri</i>
Diritto e Tecnica amministrativa	Cappello Daniele	<i>Daniele Cappello</i>
Igiene (materia alternativa)	Bracco Giuseppe	<i>Bracco Giuseppe</i>
Scienze Motorie	Lipari Antonio	<i>Antonio Lipari</i>