



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"RENATO GUTTUSO"

Via XX Luglio – 98057 M I L A Z Z O (ME)

Liceo Artistico Milazzo: MESD01602Q Istituto Professionale Milazzo: MERC01601R

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
A.S. 2025/2026



SEDE: **I.P.S.C.E.O.A.** Via Risorgimento, 67 - Milazzo (ME)

INDIRIZZO: *Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera*

SETTORE: **ENOGASTRONOMIA**

CLASSE: **V SEZ. C**

COORDINATORE: **Prof.ssa Giuseppina Calapà**

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Delfina GUIDALDI

INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE	
PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO	PAG. 3
CONTESTO SOCIO-ECONOMICO, CULTURALE E FORMATIVO DELL'ISTITUTO	“ 4
PROFILO CULTURALE, EDUCATIVO E PROFESSIONALE D'INDIRIZZO	“ 5
CONTRATTO FORMATIVO	“ 6
DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE	“ 7
PROFILO DELLA CLASSE	“ 8
PECUP - COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA - COMPETENZE ACQUISITE - OSA - ATTIVITÀ E METODOLOGIE	“ 11
VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO	“ 16
CRITERI DI VALUTAZIONE STABILITI DAL PTOF	“ 17
SVOLGIMENTO PROVE D'ESAME E SIMULAZIONE PRIMA E SECONDA PROVA SCRITTA	“ 22
PROVE INVALSI	“ 26
CREDITO SCOLASTICO	“ 27
GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA	“ 29
GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA	“ 37
GRIGLIA DI VALUTAZIONE MINISTERIALE DELLA PROVA ORALE	“ 38
ATTIVITÀ AMPLIAMENTO OFFERTA FORMATIVA	“ 41
CURRICOLO DI EDUCAZIONE CIVICA	“ 56
CURRICULUM DELLA STUDENTESSA E DELLO STUDENTE	“ 60
MODULO DI ORIENTAMENTO FORMATIVO	“ 63
ATTIVITÀ DI FORMAZIONE SCUOLA LAVORO (FSL)	“ 66
DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE	“ 68
ALLEGATO 1 - NUCLEI TEMATICI CARATTERIZZANTI LE DISCIPLINE OGGETTO D'ESAME	“ 70
ALLEGATO 2 - CONSUNTIVI DISCIPLINARI – ARGOMENTI SVOLTI	“ 71
ALLEGATO 3 - SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA	“ 113
ALLEGATO 4 - SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA	“ 117
ALLEGATO 5 - PROGETTO FORMAZIONE SCUOLA LAVORO	“ 127
ALLEGATO 6 - RELAZIONE FORMAZIONE SCUOLA LAVORO	“ 135
FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE	“ 137

PRESENTAZIONE DELL' ISTITUTO

L'**Istituto Professionale**, presente nella città di Milazzo da oltre trent'anni, nell'anno scolastico 2000/2001, in seguito al piano regionale di dimensionamento scolastico è stato associato all'Istituto di Istruzione Secondaria Superiore di Milazzo.

Situato nel centro della città, l'Istituto è facilmente raggiungibile con tutti i mezzi di trasporto e raccoglie un bacino di utenza da Villafranca Tirrena a Patti, Isole Eolie comprese.

Nell'anno scolastico 2011/2012 ha assunto una nuova fisionomia: accanto all'Indirizzo "**Servizi Commerciali**", ai sensi del D.lgs. n. 87/2010, è stato istituito il nuovo indirizzo "**Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera**", in cui vengono riuniti gli indirizzi precedenti permettendo agli alunni di avere una preparazione completa svolgendo i seguenti laboratori:

- ▲ Enogastronomia^[1]
- ▲ Servizi di sala e vendita
- ▲ Accoglienza Turistica

La nuova offerta formativa risponde pienamente alle pressanti richieste del territorio, a forte vocazione turistica, molto importante dal punto di vista storico-artistico e geografico e punto di transito per le Isole Eolie; infatti, nell'ultimo decennio vi è stato un notevole incremento delle strutture ricettive alberghiere e ristorative, ed è aumentata visibilmente la domanda di personale altamente qualificato.

I nuovi percorsi formativi sono finalizzati al conseguimento di un titolo di studio quinquennale, fondato su una solida base di istruzione generale e tecnico-professionale riferita a filiere produttive di rilevanza nazionale che, a livello locale, assumono connotazioni specifiche. Il profilo educativo, culturale e professionale è, dunque, finalizzato alla crescita educativa, culturale e professionale dei giovani esaltando le motivazioni, lo sviluppo di un'autonoma capacità di giudizio e dell'esercizio della responsabilità personale e sociale.

Il nostro Istituto si pone, dunque, le seguenti **finalità principali**:

- l'innalzamento della qualità della formazione degli studenti sul piano delle conoscenze, delle competenze e delle capacità;
- la promozione dell'unitarietà del sapere, pur nella diversità degli indirizzi di studio;
- l'orientamento dell'azione formativa verso i nuovi orizzonti culturali ed occupazionali europei;
- la costruzione di un rapporto sinergico e permanente tra scuola e territorio.

In coerenza con quanto previsto dal DM 139/2007 sull'obbligo di istruzione e con quanto è contenuto nel d.lsg 61/2017, per la programmazione si è adottato un modello basato sugli Assi culturali intesi quali aggregazioni degli insegnamenti e attività omogenei che costituiscono l'ossatura dei quadri orari complessivi e che rappresentano il punto di riferimento sia per la progettazione dei percorsi didattici, in una logica di organizzazione interdisciplinare degli apprendimenti, sia per l'organizzazione della didattica per Unità di Apprendimento (UdA).

Di fondamentale importanza è anche il Curricolo Verticale d'istituto che risponde ai bisogni educativi e formativi degli studenti e alle attese del territorio attraverso la progettazione di una didattica per conoscenze e competenze e un approccio metodologico che, secondo le indicazioni nazionali, facilitino la costruzione, attraverso il dialogo fra le diverse discipline, di un profilo coerente e unitario dei processi culturali.

I traguardi di competenze che gli studenti devono acquisire alla fine del percorso scolastico comprendono le conoscenze, le capacità e le competenze disciplinari oltre a competenze trasversali orientate ad una cittadinanza attiva. Tali traguardi vengono raggiunti attraverso una verticalità interna che, partendo dalle competenze acquisite dagli studenti alla fine del primo ciclo di studi, prevede il passaggio dal primo biennio al terzo, quarto e quinto anno.

CONTESTO SOCIO-ECONOMICO, CULTURALE E FORMATIVO DELL'ISTITUTO

L'Istituto opera in un territorio caratterizzato da una varietà di beni artistici e culturali ad alta vocazione turistica per la posizione geografica, snodo del collegamento con l'Arcipelago Eoliano, sede di una riserva naturale sita a Capo Milazzo, nonché di un'area protetta marina. Il territorio, che originariamente basava la sua economia sull'agricoltura l'artigianato e la pesca, attualmente mostra un'economia imperniata sostanzialmente sul terziario e sulla crescita di piccole e medie attività imprenditoriali. La presenza delle grandi realtà industriali condiziona fortemente il nostro territorio, imponendoci una consapevolezza ambientale che deve trovare nella scuola uno dei vettori trainanti. Si evidenzia sul territorio la necessità di far fronte a problematiche di aggiornamento delle competenze delle figure professionali nell'ambito della società della conoscenza e dell'informazione, oltre che di ampliamento dei servizi di supporto. Si rilevano carenze connesse al bisogno di valorizzazione e potenziamento del capitale umano rispetto alle sfide aperte dagli scenari di sviluppo nazionale. Per quel che riguarda la qualità della vita si rileva una crisi dei valori tradizionali quali la famiglia e il lavoro. In tale contesto la scuola rappresenta una risorsa e un luogo formativo importante che risponde ad una sempre maggiore richiesta d'istruzione artistica e professionalizzante, e di sviluppo di valori quali: il rispetto e la tutela del patrimonio ambientale, il recupero e la valorizzazione dei beni architettonici, la promozione e la diffusione della cultura artistica in tutte le sue forme. La città di Milazzo è caratterizzata da un'ampia offerta formativa dell'istruzione di secondo grado, da un'elevata offerta ristorativa attraverso la presenza di molti locali, e da antiche vestigia, testimonianza del succedersi di varie civiltà e dominazioni. La formazione scolastica, rivolta a studenti provenienti da tutto il comprensorio propone indirizzi professionali (alberghiero, industriale, commerciale) e liceali (classico, scientifico, artistico).

La vocazione del territorio resta quella turistica, duramente messa alla prova dall'esistenza di complessi industriali che deturpano ambiente e paesaggio. Conoscenza, valorizzazione, orgoglio identitario fondato sulle nobili millenarie radici porrebbero le basi per un rilancio di questo ridente centro, motivando i cittadini verso pianificazioni e prospettive innovative e migliorative, per il turismo e per l'economia in genere.

PROFILO PROFESSIONALE D'INDIRIZZO

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

È in grado di:

- ✓ utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- ✓ organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- ✓ applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- ✓ utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- ✓ comunicare in almeno due lingue straniere;
- ✓ reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- ✓ attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- ✓ curare la progettazione e 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; individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato nell'articolazione “*Enogastronomia*” consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

- ▲ Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- ▲ Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- ▲ Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- ▲ Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali.
- ▲ Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi, e di accoglienza turistico-alberghiera.
- ▲ Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- ▲ Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali delle produzioni industriali e artigianali individuando le nuove tendenze di filiera.
- ▲ Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- ▲ Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

CONTRATTO FORMATIVO

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

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

Per raggiungere tali obiettivi l'istituto mette a disposizione efficienti **laboratori di cucina, di sala e attrezzature multimediali**; propone **interventi di esperti di madre lingua inglese e francese**; e realizza **stage e tirocini** presso aziende commerciali e turistico-ristorative.

L'offerta di base è rappresentata dallo svolgimento di un'attività curricolare tendente ad assicurare uno standard di saperi minimi, determinati a livello nazionale, per la formazione delle figure professionali corrispondenti all'indirizzo di studi; così come previsto dal Decreto Legge n.127 del 9 settembre 2025, è entrata a regime l'azione didattico-professionalizzante della Formazione Scuola Lavoro - ora FSL - attraverso interventi di esperti aziendali esterni all'istituto e con la realizzazione di stage aziendali. L'ampliamento dell'offerta di base è costituito da una serie di attività integrative realizzate dall'istituto e riguardanti principalmente:

- ❖ Il territorio;
- ❖ L'orientamento;
- ❖ L'educazione alla salute e alla legalità;
- ❖ L'educazione al rispetto dell'ambiente e allo sviluppo sostenibile;
- ❖ L'attività sportiva.

Infatti, l'istituto opera in stretta integrazione con il territorio, adeguando le iniziative alle risorse esistenti e guardando, soprattutto, a quelle potenziali. Lo studio del territorio permette agli allievi di capire quali sbocchi occupazionali lavorativi, anche potenziali, lo stesso è in grado di offrire, analizzando, nel contempo, i propri interessi e le proprie attitudini.

L'istituto, inoltre, segue lo sviluppo delle attitudini degli allievi durante il corso di studi, cercando di stimolarne le doti di autovalutazione e orientando la scelta dell'indirizzo da seguire per l'inserimento nel mondo del lavoro.

L'istituto, infine, cura lo sviluppo della personalità degli allievi realizzando attività che li aiutino a vivere bene, con sé stessi e con gli altri, nel rispetto delle diversità e delle situazioni di disagio.

Composizione del Consiglio della Classe V C

N. ORE SETTIMANALI	DISCIPLINE	DOCENTI
4	ITALIANO	CALAPÀ GIUSEPPINA
2	STORIA	CALAPÀ GIUSEPPINA
3	MATEMATICA	MASCENA SANTO
1	LINGUA INGLESE	ARIOSTO MARIA GRAZIA
3	LINGUA FRANCESE	TESTASECCA MARIA STELLA
3+1 COMPRESENZA LABORATORIO DI CUCINA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	ARENA MASSIMO ANTONIO
4+1 COMPRESENZA SCIENZA E CULTURA	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	COSTANZO NUNZIO
3	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA VENDITA	CUSMÀ SALVATORE
1	LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	SGRÒ MANUELA
3	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	SORBINO ANNA
2	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	ARAGONA PAOLO
1	RELIGIONE CATTOLICA	ILACQUA ELISA
18	SOSTEGNO	MENDOLIA ANGELA
33 ANNUALI	EDUCAZIONE CIVICA	DOCENTI CdC
	COORDINATORE/SEGRETARIO	CALAPÀ GIUSEPPINA
	DIRIGENTE SCOLASTICO	GUIDALDI DELFINA

PROFILO DELLA CLASSE

- La classe 5^aC è composta da 14 alunni, dei quali 7 maschi e 7 femmine, tutti frequentanti, e tutti pendolari.
- In classe sono presenti un'alunna con disabilità, supportata, per 18 ore settimanali, da una docente specializzata, e dall'assistente ASACOM per pari ore, per la quale è stato redatto un PEI con una programmazione curriculare per obiettivi minimi; un alunno con BES per il quale è stato predisposto un PDP; un alunno Studente-atleta per il quale è stato programmato un Percorso Formativo Personalizzato.
- Il comportamento della classe nei confronti dei docenti è stato generalmente corretto. Durante l'anno, alcuni alunni hanno maturato una maggiore consapevolezza personale e un accresciuto senso di responsabilità, altri invece si sono limitati a una disponibilità all'ascolto, talvolta altalenante.
- La classe ha globalmente manifestato una discreta disposizione al dialogo educativo, con un grado di partecipazione e interesse mediamente regolari, sebbene l'applicazione non sia sempre risultata fattiva. Per gli alunni più fragili e meno motivati sono stati necessari frequenti stimoli e sollecitazioni.
- L'impegno profuso si è rivelato eterogeneo: alcuni alunni si sono distinti per motivazione seria, interesse costruttivo e impegno costante, conseguendo risultati buoni o discreti. Un secondo gruppo ha raggiunto un livello di conoscenze, abilità e competenze mediamente sufficiente. Un ristretto numero di alunni, meno motivato e con basi culturali fragili, ha mostrato un livello di apprendimento incerto e un impegno non sempre adeguato in termini di sistematicità e continuità.
- Nel corso dell'anno scolastico è stata privilegiata, per quanto possibile, una didattica attiva e laboratoriale, finalizzata all'acquisizione di abilità e competenze tecnico-professionali, nonché allo sviluppo della capacità di operare collegamenti tra discipline e tra contesti diversi.
- Sono stati realizzati materiali didattici quali test strutturati e semistruutturati, ricerche guidate e approfondimenti, anche mediante l'uso di strumenti multimediali (rete internet, formato digitale del libro di testo).
-
- Per gli alunni con carenze o incertezze sono stati predisposti interventi di recupero attraverso la pausa didattica al termine di ciascun trimestre e interventi individualizzati in itinere, finalizzati al raggiungimento degli obiettivi minimi e al potenziamento delle potenzialità di ciascuno.
- Per l'alunna con disabilità, con il sostegno della docente specializzata, si è puntato al raggiungimento degli obiettivi previsti nel PEI, la collaborazione fattiva tra docenti e alunna ha permesso di ottenere risultati soddisfacenti. Il Consiglio di Classe ritiene necessaria, durante le prove scritte e il colloquio orale, la presenza sia della docente specializzata, sia dell'assistente ASACOM che ha seguito l'alunna durante le ore laboratoriali, al fine di garantire alla studentessa un supporto adeguato e condizioni di serenità e fiducia.
- La frequenza è stata regolare per la maggior parte degli alunni, solo alcuni hanno fatto registrare un rilevante numero di assenze, giustificate e documentate per eventuale deroga.
- In riferimento alle molteplici attività complementari ed integrative previste dal PTOF, buona parte della classe ha partecipato ai diversi incontri formativi/informativi, alle attività di orientamento e alle varie manifestazioni sociali e culturali organizzate dalla scuola nel corso di quest'anno scolastico.
- In relazione alla Formazione Scuola Lavoro (ex Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento - PCTO), tutti gli studenti hanno ultimato il percorso. La relazione del Tutor verrà

inserita nella successiva Appendice al presente documento.

- Tutti gli alunni hanno svolto le prove INVALSI nel mese di marzo, nelle sessioni ordinarie e di recupero, previste dalla circolare n. 145 del 24/02/2026.

- Gran parte della classe ha inoltre partecipato agli incontri formativi/informativi, alle attività di orientamento e alle manifestazioni sociali e culturali organizzate dalla scuola, in linea con le attività complementari e integrative previste dal PTOF.

- Considerato che il fine dell'indirizzo è fornire una figura professionale flessibile, riferita alla complessa realtà operativa delle imprese turistico-ristorative, dotata di capacità relazionali, organizzative e gestionali, con spirito di iniziativa e un comportamento improntato all'accoglienza, al senso di responsabilità e alla misura, il Consiglio di Classe prende atto che gli allievi hanno conseguito gli obiettivi previsti:

- **Obiettivi generali**
 - un'adeguata cultura generale accompagnata da capacità linguistico-espressive e logico-interpretative;
 - una conoscenza, complessivamente esauriente, dei processi che caratterizzano la gestione delle imprese turistico-ristorative sotto il profilo economico, giuridico, contabile e tecnico-organizzativo;
 - conoscenza dei rapporti tra l'azienda e l'ambiente in cui opera;
 - capacità di scelte motivate e responsabili;
 - capacità di relazionarsi all'interno del contesto lavorativo;
 - capacità di interagire con culture diverse sia in campo lavorativo che in altri contesti sociali.

- **Obiettivi specifici**
 - capacità di utilizzare metodi, strumenti e tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
 - capacità di leggere, redigere ed interpretare ogni significativo documento in lingua straniera per facilitare scambi di esperienze con culture ed economie comunitarie;
 - capacità di comunicare efficacemente utilizzando appropriati linguaggi tecnici;
 - capacità di affrontare cambiamenti aggiornandosi e ristrutturando le proprie conoscenze.

- **Obiettivi minimi**
 - consolidare sufficienti capacità comunicative orali e scritte;
 - conoscere gli elementi essenziali dei fatti storici e trarre qualche spunto per la comprensione dei fatti attuali;
 - comprendere e redigere semplici documenti in lingua straniera (Inglese e Francese);
 - conoscere gli aspetti fondamentali che caratterizzano la gestione delle aziende turistico-ristorative sotto il profilo tecnico-organizzativo, giuridico, contabile ed economico.

CANDIDATI INTERNI

N. ORDINE	COGNOME	NOME	PENDOLARE SI/NO
1			SI
2			SI
3			SI
4			SI
5			SI
6			SI
7			SI
8			SI
9			SI
10			SI
11			SI
12			SI
13			SI
14			SI

CONTINUITA' DIDATTICA NEL TRIENNIO

CLASSI	ITALIANO	STORIA	INGLESE	FRANCESE	MATEMATICA	SCIENZA E CULTURA DELL'	LABORATORIO DI CUCINA	LABORATORIO DI SALA E VENDITA	LABORATORI O ACC. TUR.	DIRITTO E TECNICHE	SCIENZE MOTORE	RELIGIONE	Ed. CIVICA
III	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A
IV	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A
V	A	A	A	A	A	A	A	B	A	B	A	A	B

Le lettere A, B (nella colonna di ogni disciplina):
indicano i diversi docenti che si sono avvicendati nella classe negli ultimi tre anni.

PECUP - COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA
COMPETENZE ACQUISITE - OSA - ATTIVITA' E METODOLOGIE

COMPETENZE DI RIFERIMENTO PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE	ATTIVITA' E METODOLOGIE
AGIRE IN RIFERIMENTO A UN SISTEMA DI VALORI, COERENTI CON I PRINCIPI DELLA COSTITUZIONE, IN BASE AI QUALI ESSERE IN GRADO DI VALUTARE FATTI E ORIENTARE I PROPRI COMPORTAMENTI PERSONALI, SOCIALI E PROFESSIONALI.	COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITÀ DI IMPARARE AD IMPARARE COMPETENZA IN MATERIA DI CITTADINANZA COMPETENZA IN SCIENZE E TECNOLOGIE COMPETENZA IN MATERIA DI CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONE CULTURALE	LO STUDENTE È IN GRADO DI: COGLIERE IL RUOLO DELLA SCIENZA E DELLA TECNOLOGIA NELLA SOCIETÀ ATTUALE E DELL'IMPORTANZA DEL LORO IMPATTO SULLA VITA SOCIALE E DEI SINGOLI, AVENDO COME BASE IMPRESCINDIBILE DELLE CONOSCENZE DI BASE NELL'AREA SCIENTIFICA DI SETTORE; RICONOSCERE LE ORIGINI STORICHE DELLE PRINCIPALI ISTITUZIONI POLITICHE, ECONOMICHE E RELIGIOSE NEL MONDO ATTUALE E LE LORO INTERCONNESSIONI; COMPRENDERE I PRINCIPI FONDAMENTALI DELLA COSTITUZIONE E I SUOI VALORI DI RIFERIMENTO; COMPRENDERE CHE I DIRITTI E I DOVERI IN ESSA ESPLICITATI RAPPRESENTANO VALORI IMMODIFICABILI ENTRO I QUALI PORRE IL PROPRIO AGIRE; ADOTTARE COMPORTAMENTI RESPONSABILI, SIA IN RIFERIMENTO ALLA SFERA PRIVATA CHE QUELLA SOCIALE E LAVORATIVA, NEI CONFINI DELLE NORME, ED ESSERE IN GRADO DI VALUTARE I FATTI ALLA LUCE DEI PRINCIPI GIURIDICI; PARTECIPARE COSTRUTTIVAMENTE ALLA VITA SOCIALE E LAVORATIVA DEL PROPRIO PAESE E COSTRUIRE UN PROPRIO PROGETTO DI VITA	LEZIONI FRONTALI, LEZIONI APERTE E PARTECIPATE. LEZIONE INTERATTIVA ESERCITAZIONI PROGRAMMATE E DISCUSSIONI GUIDATE. APPROCCIO COMUNICATIVO E STUDIO DI CASI, PER SVILUPPARE CAPACITÀ OPERATIVE E ABILITÀ SPECIFICHE, ED EVITARE UN APPRENDIMENTO MECCANICO. LAVORI INDIVIDUALI, DI GRUPPO E COOPERATIVE LEARNING METODO INDUTTIVO RICERCA GUIDATA ATTIVITÀ DI RECUPERO E POTENZIAMENTO
UTILIZZARE IL PATRIMONIO LESSICALE ED ESPRESSIVO DELLA LINGUA ITALIANA SECONDO LE ESIGENZE COMUNICATIVE NEI VARI CONTESTI: SOCIALI, CULTURALI, SCIENTIFICI, ECONOMICI, TECNOLOGICI E PROFESSIONALI	COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITÀ DI IMPARARE AD IMPARARE	LO STUDENTE È IN GRADO DI: ASCOLTARE, APPLICANDO TECNICHE DI SUPPORTO ALLA COMPrensIONE, TESTI PRODOTTI DA UNA PLURALITÀ DI CANALI COMUNICATIVI, COGLIENDONE I DIVERSI PUNTI DI VISTA E LE DIVERSE ARGOMENTAZIONI E RICONOSCENDONE LA TIPOLOGIA TESTUALE, LA FONTE, LO SCOPO, L'ARGOMENTO, LE INFORMAZIONI; ESPORRE DATI, EVENTI, TRAME, DANDO AL PROPRIO DISCORSO UN ORDINE E UNO SCOPO SELEZIONANDO LE INFORMAZIONI SIGNIFICATIVE; ARGOMENTARE UNA PROPRIA IDEA CON DATI PERTINENTI E MOTIVAZIONI VALIDE, USANDO UN LESSICO APPROPRIATO ALL'ARGOMENTO; INTERPRETARE TESTI DELLA TRADIZIONE LETTERARIA, DI VARIO TIPO E FORMA, INDIVIDUANDO LA STRUTTURA TEMATICA E LE CARATTERISTICHE DI GENERE;	LEZIONI FRONTALI, LEZIONI APERTE E PARTECIPATE. LEZIONE INTERATTIVA ESERCITAZIONI PROGRAMMATE E DISCUSSIONI GUIDATE. APPROCCIO COMUNICATIVO E STUDIO DI CASI, PER SVILUPPARE CAPACITÀ OPERATIVE E ABILITÀ SPECIFICHE, ED EVITARE UN APPRENDIMENTO MECCANICO. LAVORI INDIVIDUALI, DI GRUPPO E COOPERATIVE LEARNING METODO INDUTTIVO RICERCA GUIDATA

		OPERARE COLLEGAMENTI E CONFRONTI TEMATICI TRA TESTI DI EPOCHE E DI AUTORI DIVERSI AFFERENTI ALLE LINGUE E LETTERATURE OGGETTO DI STUDIO; SCRIVERE TESTI DI FORMA DIVERSA (ISTRUZIONI PER L'USO, LETTERE, CV EUROPEO, ARTICOLI).	ATTIVITÀ DI RECUPERO E POTENZIAMENTO
STABILIRE COLLEGAMENTI TRA LE TRADIZIONI CULTURALI LOCALI, NAZIONALI ED INTERNAZIONALI, SIA IN UNA PROSPETTIVA INTERCULTURALE SIA AI FINI DELLA MOBILITÀ DI STUDIO E DI LAVORO	COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE COMPETENZA MULTILINGUISTICA COMPETENZA IN MATERIA DI CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONE CULTURALE	LO STUDENTE È IN GRADO DI: IDENTIFICARE E UTILIZZARE UNA GAMMA DI STRATEGIE PER COMUNICARE IN MANIERA EFFICACE CON PARLANTI LA LINGUA OGGETTO DI STUDIO DI CULTURE DIVERSE; ANALIZZARE ED INTERPRETARE I PRINCIPALI PROCESSI ECONOMICI E LAVORATIVI NEL PROPRIO PAESE E NEL MONDO ED ASSUMERE UNA POSITIVA APERTURA AI CONTRIBUTI DELLA CULTURE DIVERSE.	LEZIONI FRONTALI, LEZIONI APERTE E PARTECIPATE ESERCITAZIONI PROGRAMMATE E DISCUSSIONI GUIDATE. LAVORI INDIVIDUALI, DI GRUPPO E COOPERATIVE LEARNING METODO INDUTTIVO RICERCA GUIDATA ATTIVITÀ DI RECUPERO E POTENZIAMENTO
UTILIZZARE I LINGUAGGI SETTORIALI DELLE LINGUE STRANIERE PREVISTE DAI PERCORSI DI STUDIO PER INTERAGIRE IN DIVERSI AMBITI E CONTESTI DI STUDIO E DI LAVORO	COMPETENZA MULTI-LINGUISTICA COMPETENZA IN MATERIA DI CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONE CULTURALE COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITÀ DI IMPARARE AD IMPARARE	LO STUDENTE È IN GRADO DI: COMPRENDERE I PUNTI PRINCIPALI DI TESTI ORALI IN LINGUA STANDARD RELATIVI AD AMBITI DI INTERESSE GENERALE, AD ARGOMENTI DI ATTUALITÀ E AD ARGOMENTI ATTINENTI ALLA MICRO-LINGUA DELL'AMBITO PROFESSIONALE DI APPARTENENZA; COMPRENDERE IN MANIERA GLOBALE TESTI SCRITTI DI DIVERSA TIPOLOGIA E GENERE; PARTICIPARE A CONVERSAZIONI UTILIZZANDO IL LESSICO SPECIFICO SU ARGOMENTI NOTI DI INTERESSE GENERALE, DI ATTUALITÀ E ATTINENTI ALLA MICRO-LINGUA DELL'AMBITO PROFESSIONALE DI APPARTENENZA; SCRIVERE TESTI CHIARI ADEGUATI ALLO SCOPO E AL DESTINATARIO UTILIZZANDO IL LESSICO SPECIFICO	LEZIONI FRONTALI, LEZIONI APERTE E PARTECIPATE LEZIONE INTERATTIVA APPROCCIO COMUNICATIVO E STUDIO DI CASI, PER SVILUPPARE CAPACITÀ OPERATIVE E ABILITÀ SPECIFICHE, ED EVITARE UN APPRENDIMENTO MECCANICO. ESERCITAZIONI PROGRAMMATE E DISCUSSIONI GUIDATE. RICERCA GUIDATA ATTIVITÀ DI RECUPERO E POTENZIAMENTO
INDIVIDUARE ED UTILIZZARE LE MODERNE FORME DI COMUNICAZIONE VISIVA E MULTIMEDIALE	COMPETENZE IN SCIENZE, TECNOLOGIE E INGEGNERIA COMPETENZA DIGITALE COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE COMPETENZA MULTILINGUISTICA	LO STUDENTE È IN GRADO DI: REPERIRE INFORMAZIONI E DOCUMENTI IN ITALIANO O IN LINGUA STRANIERA SUL WEB VALUTANDO L'ATTENDIBILITÀ DELLE FONTI; IDEARE E REALIZZARE SEMPLICI TESTI MULTIMEDIALI IN ITALIANO O IN LINGUA STRANIERA SU TEMATICHE CULTURALI, DI STUDIO E PROFESSIONALI; UTILIZZARE LE TECNOLOGIE DIGITALI PER LA PRESENTAZIONE DI UN PROGETTO O DI UN PRODOTTO IN ITALIANO O IN LINGUA STRANIERA; UTILIZZARE IL LINGUAGGIO E GLI STRUMENTI ADEGUATI ALLA SITUAZIONE COMUNICATIVA; UTILIZZARE LA RETE INTERNET PER RICERCARE FONTI E DATI; RICONOSCERE I LIMITI E I RISCHI DELL'USO DELLA RETE; UTILIZZARE APPLICAZIONI DI SCRITTURA,	LEZIONI FRONTALI, LEZIONI APERTE E PARTECIPATE LEZIONE INTERATTIVA APPROCCIO COMUNICATIVO E STUDIO DI CASI, PER SVILUPPARE CAPACITÀ OPERATIVE E ABILITÀ SPECIFICHE, ED EVITARE UN APPRENDIMENTO MECCANICO. ESERCITAZIONI PROGRAMMATE E DISCUSSIONI GUIDATE. LAVORI INDIVIDUALI, DI GRUPPO E COOPERATIVE LEARNING METODO INDUTTIVO RICERCA GUIDATA ATTIVITÀ DI RECUPERO

		CALCOLO E GRAFICA.	E POTENZIAMENTO
RICONOSCERE I PRINCIPALI ASPETTI COMUNICATIVI, CULTURALI E RELAZIONALI DELL'ESPRESSIVITÀ CORPOREA ED ESERCITARE IN MODO EFFICACE LA PRATICA SPORTIVA PER IL BENESSERE INDIVIDUALE E COLLETTIVO	COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITÀ DI IMPARARE AD IMPARARE COMPETENZA IN MATERIA DI CITTADINANZA	LO STUDENTE È IN GRADO DI: COMPRENDERE E PRODURRE CONSAPEVOLMENTE LINGUAGGI NON VERBALI; RICONOSCERE, RIPRODURRE, ELABORARE E REALIZZARE SEQUENZE MOTORIE RISPETTANDO STRUTTURE SPAZIALI E TEMPORALI DEL MOVIMENTO; INTERPRETARE LE DIVERSE CARATTERISTICHE DEI GIOCHI E DEGLI SPORT NELLE VARIE CULTURE.	LEZIONI FRONTALI. ESERCITAZIONI INDIVIDUALI E A GRUPPI. UTILIZZO DEL METODO GLOBALE, ANALITICO E MISTO. LEZIONI DIALOGATE. ATTIVITÀ DI RECUPERO E POTENZIAMENTO
COMPRENDERE E UTILIZZARE I PRINCIPALI CONCETTI RELATIVI ALL'ECONOMIA, ALL'ORGANIZZAZIONE, ALLO SVOLGIMENTO DEI PROCESSI PRODUTTIVI E DEI SERVIZI	COMPETENZA IMPRENDITORIALE COMPETENZA DIGITALE COMPETENZA MATEMATICA COMPETENZA IN SCIENZE E TECNOLOGIE	LO STUDENTE È IN GRADO DI: COSTRUIRE SEMPLICI MODELLI MATEMATICI IN ECONOMIA; INDIVIDUARE LE PRINCIPALI STRUTTURE E FUNZIONI AZIENDALI; INDIVIDUARE GLI OBIETTIVI E GLI ELEMENTI DISTINTIVI DI UN PROGETTO; APPLICARE LE NORMATIVE SULLA SICUREZZA PERSONALE ED AMBIENTALE; UTILIZZARE SOFTWARE APPLICATIVI IN RELAZIONE ALLE ESIGENZE AZIENDALI; RICONOSCERE LE CARATTERISTICHE ESSENZIALI DEL MERCATO DEL LAVORO E LE OPPORTUNITÀ LAVORATIVE IN LINEA CON LA PROPRIA FORMAZIONE.	LEZIONI FRONTALI. ESERCITAZIONI INDIVIDUALI E A GRUPPI. UTILIZZO DEL METODO GLOBALE, ANALITICO E MISTO. LEZIONI DIALOGATE. ATTIVITÀ DI RECUPERO E POTENZIAMENTO APPROCCIO COMUNICATIVO E STUDIO DI CASI, PER SVILUPPARE CAPACITÀ OPERATIVE E ABILITÀ SPECIFICHE, ED EVITARE UN APPRENDIMENTO MECCANICO.
UTILIZZARE I CONCETTI E I FONDAMENTALI STRUMENTI DEGLI ASSI CULTURALI PER COMPRENDERE LA REALTÀ ED OPERARE IN CAMPI APPLICATIVI	COMPETENZA MATEMATICA COMPETENZA IN MATERIA DI CITTADINANZA COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE	LO STUDENTE È IN GRADO DI: RICONOSCERE E USARE CORRETTAMENTE DIVERSE RAPPRESENTAZIONI DEI NUMERI; UTILIZZARE IN MODO CONSAPEVOLE STRUMENTI DI CALCOLO AUTOMATICO; OPERARE CON I NUMERI INTERI E RELAZIONALI E VALUTARE L'ORDINE DI GRANDEZZA DEI RISULTATI; CONOSCERE E USARE MISURE DI GRANDEZZE GEOMETRICHE DELLE PRINCIPALI FIGURE GEOMETRICHE DEL PIANO E DELLO SPAZIO; RISOLVERE EQUAZIONI, DISEQUAZIONI E SISTEMI ANCHE GRAFICAMENTE; RAPPRESENTARE IN UN PIANO CARTESIANO FUNZIONI LINEARI, PARABOLICHE, PERIODICHE; PORRE, ANALIZZARE E RISOLVERE PROBLEMI CON L'USO DI FUNZIONI, DI EQUAZIONI E SISTEMI DI EQUAZIONI ANCHE PER VIA GRAFICA; UTILIZZARE DIVERSE FORME DI RAPPRESENTAZIONE PER DESCRIVERE OGGETTI MATEMATICI, FENOMENI NATURALI E SOCIALI; CALCOLARE, UTILIZZARE E INTERPRETARE VALORI MEDI E MISURE DI VARIABILITÀ PER CARATTERI QUANTITATIVI; RICONOSCERE E DESCRIVERE SEMPLICI	LEZIONI FRONTALI, LEZIONI APERTE E PARTECIPATE. LEZIONE INTERATTIVA ESERCITAZIONI PROGRAMMATE E DISCUSSIONI GUIDATE. APPROCCIO COMUNICATIVO E STUDIO DI CASI, PER SVILUPPARE CAPACITÀ OPERATIVE E ABILITÀ SPECIFICHE, ED EVITARE UN APPRENDIMENTO MECCANICO. LAVORI INDIVIDUALI, DI GRUPPO E COOPERATIVE LEARNING METODO INDUTTIVO RICERCA GUIDATA ATTIVITÀ DI RECUPERO E POTENZIAMENTO

		RELAZIONI TRA GRANDEZZE IN SITUAZIONI REALI; ANALIZZARE, DESCRIVERE E INTERPRETARE IL COMPORTAMENTO DI UNA FUNZIONE AL VARIARE DI UNO O PIÙ PARAMETRI, ANCHE CON L'USO DI STRUMENTI INFORMATICI; DISCUTERE E CONFRONTARE DIVERSE INTERPRETAZIONI DI FATTI O FENOMENI STORICI, SOCIALI ED ECONOMICI ANCHE IN RIFERIMENTO ALLA REALTÀ CONTEMPORANEA; COLLOCARE GLI EVENTI STORICI NELLA GIUSTA SUCCESSIONE CRONOLOGICA E NELLE AREE GEOGRAFICHE DI RIFERIMENTO.	
--	--	---	--

STRATEGIE METODOLOGICHE

Nello svolgimento dei programmi i docenti delle singole discipline hanno utilizzato diverse metodologie per sviluppare negli studenti, abilità e competenze diverse in funzione degli obiettivi prefissati.

ATTREZZATURE E STRUMENTI DIDATTICI

	ITALIANO	STORIA	INGLESE	FRANCESE	MATEMATIC	SCIENZA E CULTUR	LABORATORIO DI	LABORATORI O DI SALA E	LAB. ACC. TUR.	DIRITTO E TECNICH	SCIENZ E	RELIGIONE	EDUCAZIONE CIVICA
LIBRI DI TESTO	X	X	X	X	X	X	X	X		X			
DIZIONARI	X	X	X	X									
ALTRI TESTI	X	X				X			X	X		X	X
RIVISTE	X	X					X						
FOTOCOPIE	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X
AUDIOVISIVI	X	X	X	X		X			X			X	X
ATTREZZATURE DI LABORATORIO							X	X					
ATTREZZATURE MULTIMEDIALI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
ATTREZZATURE GINNICHE											X		
CLASSROOMS	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			X
GOOGLE WORKSPACE				X	X								X
REGISTRO ELETTRONICO ARGO	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

TIPOLOGIE VERIFICHE

	ITALIANO	STORIA	INGLESE	FRANCESE	MATEMATIC	SCIENZA E CULTUR	LABORATORIO DI	LABORATORI O DI SALA E	LAB. ACC. TUR.	DIRITTO E TECNICH	SCIENZ E	RELIGIONE	EDUCAZIONE CIVICA
PROVE SCRITTE	X	X	X	X	X	X	X		X	X			
PROVE ORALI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	
PROVE DI LABORATORIO							X	X	X				
PROVE PRATICHE				X			X	X	X		X		X
PROVE STRUTTURATE E SEMISTRUTTURATE ON LINE CONSEGNATE TRAMITE CLASSI VIRTUALI, E-MAIL E SIMILI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X

MODALITÀ IN PRESENZA

	ITALIANO	STORIA	INGLESE	FRANCESE	MATEMATIC	SCIENZA E CULTUR	LABORATORIO DI	LABORATORIO DI SALA E	LAB. ACC. TUR.	DIRITTO E TECNICH	SCIENZ E	RELIGIONE	EDUCAZIONE CIVICA
TEMI	X	X				X	X		X				
ANALISI TESTUALI	X												
TESTI ARGOMENTATIVI	X												
PROVE DI COMPrensIONE LINGUISTICA	X		X	X									
PROVE SEMI STRUTTURATE	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
PROVE STRUTTURATE	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
INTERROGAZIONI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
DISCUSSIONI GUIDATE	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
STUDIO DI CASI			X	X									X
DIMOSTRAZIONI DI TESI	X				X	X							
ESERCIZI	X	X	X	X	X					X			
ESERCITAZIONI DI LABORATORIO						X	X	X	X				

VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO

Il voto è stato considerato espressione di sintesi valutativa, pertanto si è fondato su una pluralità di prove di verifica riconducibili a diverse tipologie, coerenti con le strategie metodologico-didattiche adottate, come riportato dalla C.M. n. 89 del 18/10/2012.

Il d.lgs. n. 62 del 13 aprile 2017, all'art. 1, comma 2, recita: *"La valutazione è coerente con l'offerta formativa delle istituzioni scolastiche, con la personalizzazione dei percorsi e con le Indicazioni Nazionali per il curricolo e le Linee guida ai D.P.R. 15 marzo 2010, n. 87, n. 88 e n. 89; è effettuata dai docenti nell'esercizio della propria autonomia professionale, in conformità con i criteri e le modalità definiti dal collegio dei docenti e inseriti nel Piano triennale dell'offerta formativa"*.

L'art. 1, comma 6, del d.lgs. n. 62 del 13 aprile 2017 recita: *"L'istituzione scolastica certifica l'acquisizione delle competenze progressivamente acquisite anche al fine di favorire l'orientamento per la prosecuzione degli studi"*.

Nel processo di valutazione trimestrale e finale per ogni alunno sono stati presi in esame:

- ✓ il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate in riferimento al PECUP dell'indirizzo;
- ✓ i progressi evidenziati rispetto al livello culturale iniziale;
- ✓ i risultati delle prove di verifica;
- ✓ il livello di competenze e conoscenze di Educazione civica come enucleate all'interno delle singole discipline.

Per la valutazione degli allievi si è tenuto altresì conto dei criteri di valutazione stabiliti dal PTOF, che hanno consentito di individuare il livello di raggiungimento degli obiettivi da parte degli stessi in termini di:

- ▲ **Conoscenze**, come acquisizione dei contenuti culturali di ogni disciplina;
- ▲ **Competenze**, come abilità di utilizzare le conoscenze nelle diverse situazioni problematiche concrete disciplinari;
- ▲ **Abilità**, come consapevolezza delle conoscenze e delle competenze raggiunte, organizzate secondo un percorso logico-critico e relazionale compiuto.

Alunni con DSA e BES

In relazione all'esame finale del secondo ciclo d'istruzione, il D.lgs. 62/2017 stabilisce che: *"Le studentesse e gli studenti con disturbo specifico di apprendimento (DSA), certificato ai sensi della legge 8 ottobre 2010, n. 170, sono ammessi a sostenere l'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione secondo quanto disposto dall'articolo 13, sulla base del piano didattico personalizzato"*.

Pertanto, il Consiglio di classe ha predisposto per la Commissione dell'esame di maturità l'Allegato riservato al Documento del Consiglio di classe. Tale allegato riporta:

- ▲ i dati e la diagnosi registrati nel PDP;
- ▲ le difficoltà specifiche correlate al DSA;
- ▲ gli strumenti compensativi utilizzati dallo studente durante il percorso scolastico;
- ▲ le strategie metodologico-didattiche e gli interventi di personalizzazione attuati;
- ▲ le misure dispensative adottate dai docenti e i criteri di verifica per la valutazione;
- ▲ le indicazioni per lo svolgimento delle prove scritte e orali del candidato, come da normativa di riferimento.

In particolare, per lo svolgimento delle prove d'esame, trova applicazione l'**art. 25, comma 2, dell'Ordinanza Ministeriale 26 marzo 2026**, il quale prevede che i candidati con DSA possano adoperare, ove necessario, gli strumenti compensativi previsti dal PDP che siano già stati impiegati in corso d'anno o comunque siano ritenuti funzionali allo svolgimento dell'esame, senza che sia pregiudicata la validità della prova, e che possano avvalersi di tempi più lunghi di quelli ordinari per le prove scritte, nonché di dispositivi per l'ascolto dei testi delle prove scritte registrati in formato "mp3".

Per gli studenti con BES, già individuati dal CdC, il comma **6 dell'art. 26 della suddetta O.M.** (che disciplina i candidati con altri bisogni educativi speciali) prevede che venga trasmesso alla commissione il relativo PDP predisposto. Agli studenti è garantito l'utilizzo degli **strumenti compensativi** adoperati durante l'anno scolastico, ma non è prevista per loro alcuna misura dispensativa in sede d'esame.

In relazione all'esame finale del secondo ciclo d'istruzione, per gli studenti con disabilità trova applicazione l'**art. 24 dell'Ordinanza Ministeriale 26 marzo 2026**, il quale prevede che il Consiglio di classe stabilisca la tipologia della prova d'esame (equipollente o non equipollente) in coerenza con quanto disciplinato all'interno del Piano Educativo Individualizzato (PEI) e ai sensi dell'articolo 20 del Decreto legislativo 62/2017.

Sulla base di quanto stabilito dall'**art. 24, comma 4, della citata O.M.**, la commissione d'esame potrà avvalersi, per la predisposizione e lo svolgimento delle prove d'esame, del supporto dei docenti di sostegno e degli esperti che hanno seguito lo studente durante l'anno scolastico, come richiesto anche in sede di scrutinio dal Cdc.

CRITERI DI VALUTAZIONE STABILITI DAL PTOF

I **livelli di valutazione** si riferiscono alla seguente griglia, che indica in modo schematico i criteri di valutazione degli assi culturali corrispondenti ai quattro dipartimenti, in base alla **partecipazione**, all'**impegno**, alle **conoscenze**, alle **competenze** e alle **capacità** degli alunni.

VOTO IN DECIMI	ASSI CULTURALI	DESCRITTORI DEL RENDIMENTO
3 SCARSO	ASSE DEI LINGUAGGI	FREQUENZA SALTUARIA – PARTECIPAZIONE PASSIVA – SCARSO IMPEGNO NELLO STUDIO CONOSCENZE: CON GRAVI LACUNE COMPETENZE: NON SA APPLICARE LE CONOSCENZE E COMMITTE GRAVI ERRORI CAPACITÀ: INCONTRA DIFFICOLTÀ NELL'ORGANIZZAZIONE DELLE SCARSE CONOSCENZE; COMMITTE GRAVI SCORRETTEZZE ESPRESSIVE; ELABORA TESTI NON RISPONDENTI AL TEMA PROPOSTO
	ASSE MATEMATICO	CONOSCENZE: POCHE COMPETENZE: TROVA DIFFICOLTÀ AD APPLICARE LE POCHE CONOSCENZE E COMMITTE GRAVI ERRORI. CAPACITÀ: NON HA AUTONOMIA DI VALUTAZIONE
	ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO	CONOSCENZE: POCHE COMPETENZE: TROVA DIFFICOLTÀ AD APPLICARE LE POCHE CONOSCENZE E COMMITTE GRAVI ERRORI CAPACITÀ: NON HA AUTONOMIA DI VALUTAZIONE
	ASSE STORICO SOCIALE	CONOSCENZE: POCHE COMPETENZE: TROVA DIFFICOLTÀ AD APPLICARE LE POCHE CONOSCENZE E COMMITTE GRAVI ERRORI CAPACITÀ: NON HA AUTONOMIA DI VALUTAZIONE
		FREQUENZA INCOSTANTE – PARTECIPAZIONE SUPERFICIALE – IMPEGNO DISCONTINUO CONOSCENZE: LACUNOSE

4 INSUFFICIENTE	ASSE DEI LINGUAGGI	COMPETENZE: UTILIZZA IN MODO CONFUSO E CON DIFFICOLTÀ LE CONOSCENZE IN COMPITI SEMPLICI E COMMITTE ERRORI NELL'ESECUZIONE CAPACITÀ: ARTICOLA I CONTENUTI IN MODO DISORGANICO ED EFFETTUA CON DIFFICOLTÀ ANALISI E SINTESI PARZIALI; SI ESPRIME IN MODO IMPRECISO E STENTATO; L'ELABORAZIONE È CONFUSA E LA FORMA SCORRETTA
	ASSE MATEMATICO	CONOSCENZE LACUNOSE COMPETENZE: RIESCE AD APPLICARE LE CONOSCENZE IN COMPITI SEMPLICI E COMMITTE ERRORI GRAVI NELL'ESECUZIONE CAPACITÀ: PUR GUIDATO NON EFFETTUA ALCUNA ANALISI E NON SINTETIZZA LE CONOSCENZE ACQUISITE
	ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO	CONOSCENZE: LACUNOSE COMPETENZE: RIESCE AD APPLICARE LE CONOSCENZE IN COMPITI SEMPLICI E COMMITTE ERRORI GRAVI NELL'ESECUZIONE CAPACITÀ: PUR GUIDATO NON EFFETTUA ALCUNA ANALISI E NON SINTETIZZA LE CONOSCENZE ACQUISITE
	ASSE STORICO SOCIALE	CONOSCENZE: LACUNOSE COMPETENZE: RIESCE AD APPLICARE LE CONOSCENZE IN COMPITI SEMPLICI E COMMITTE ERRORI GRAVI NELL'ESECUZIONE CAPACITÀ: PUR GUIDATO NON EFFETTUA ALCUNA ANALISI E NON SINTETIZZA LE CONOSCENZE ACQUISITE
5 MEDIocre	ASSE DEI LINGUAGGI	FREQUENZA REGOLARE – PARTECIPAZIONE LIMITATA – IMPEGNO MODESTO CONOSCENZE GENERICHE, SUPERFICIALI E/O INCOMPLETE COMPETENZE: APPLICA IN MODO GENERICO ED INCERTO LE CONOSCENZE E COMMITTE QUALCHE ERRORE NON GRAVE ANCHE NELL'ESECUZIONE DI COMPITI PIUTTOSTO SEMPLICI CAPACITÀ: EFFETTUA ANALISI PARZIALI ED IMPRECISE, ORGANIZZA IN MODO SEMPLICE E CON QUALCHE DIFFICOLTÀ LE CONOSCENZE; USA UN LINGUAGGIO IMPRECISO; L'ELABORAZIONE È SCARNA E LA FORMA POCO LINEARE.
	ASSE MATEMATICO	CONOSCENZE: FRAMMENTARIE E SUPERFICIALI COMPETENZE: COMMITTE QUALCHE ERRORE GRAVE NELL'ESECUZIONE DI COMPITI PIUTTOSTO SEMPLICI CAPACITÀ: EFFETTUA ANALISI E SINTESI MOLTO PARZIALI ED IMPRECISE
	ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO	CONOSCENZE: FRAMMENTARIE E SUPERFICIALI COMPETENZE: COMMITTE QUALCHE ERRORE GRAVE NELL'ESECUZIONE DI COMPITI PIUTTOSTO SEMPLICI CAPACITÀ: EFFETTUA ANALISI E SINTESI MOLTO PARZIALI ED IMPRECISE
	ASSE STORICO SOCIALE	CONOSCENZE: FRAMMENTARIE E SUPERFICIALI COMPETENZE: COMMITTE QUALCHE ERRORE GRAVE NELL'ESECUZIONE DI COMPITI PIUTTOSTO SEMPLICI CAPACITÀ: EFFETTUA ANALISI E SINTESI MOLTO PARZIALI ED IMPRECISE

6 SUFFICIENTE	ASSE DEI LINGUAGGI	FREQUENZA COSTANTE – PARTECIPAZIONE ED IMPEGNO ADEGUATI CONOSCENZE: LIMITATE AGLI ELEMENTI BASILARI DELLE TEMATICHE COMPETENZE: UTILIZZA IN MODO PERTINENTE LE CONOSCENZE ACQUISITE ED ESEGUE COMPITI SEMPLICI, ANCHE SE TALVOLTA CON QUALCHE ERRORE CAPACITÀ: ORGANIZZA LE CONOSCENZE IN FUNZIONE DELLA RICHIESTA E COGLIE I DATI ESSENZIALI PER EFFETTUARE SEMPLICI ANALISI E SINTESI; SI ESPRIME IN MODO SEMPLICE CON INCERTEZZA DEI CODICI SPECIFICI; L'ELABORAZIONE È ABBASTANZA PERTINENTE MA POCO APPROFONDITA E LA FORMA LINEARE.
	ASSE MATEMATICO	CONOSCENZE: ELEMENTARI COMPETENZE: APPLICA LE CONOSCENZE ACQUISITE ED ESEGUE COMPITI SEMPLICI SENZA FARE GRAVI ERRORI CAPACITÀ: EFFETTUA ANALISI E SINTESI NON COMPLETE; GUIDATO RIESCE AD EFFETTUARE SEMPLICI VALUTAZIONI
	ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO	CONOSCENZE: ELEMENTARI COMPETENZE: APPLICA LE CONOSCENZE ACQUISITE ED ESEGUE COMPITI SEMPLICI SENZA FARE GRAVI ERRORI CAPACITÀ: EFFETTUA ANALISI E SINTESI NON COMPLETE; GUIDATO RIESCE AD EFFETTUARE SEMPLICI VALUTAZIONI
	ASSE STORICO SOCIALE	CONOSCENZE: ELEMENTARI COMPETENZE: APPLICA LE CONOSCENZE ACQUISITE ED ESEGUE COMPITI SEMPLICI SENZA FARE GRAVI ERRORI CAPACITÀ: EFFETTUA ANALISI E SINTESI NON COMPLETE; GUIDATO RIESCE AD EFFETTUARE SEMPLICI VALUTAZIONI
7 DISCRETO	ASSE DEI LINGUAGGI	FREQUENZA COSTANTE – PARTECIPAZIONE INTERESSATA – IMPEGNO SISTEMATICO CONOSCENZE: SODDISFACENTI DI GRAN PARTE DEI CONTENUTI COMPETENZE: UTILIZZA LE CONOSCENZE IN AMBITI SPECIFICI CAPACITÀ: COMPIE ANALISI CORRELANDO CON LINEARITÀ I DATI; SI ESPRIME CORRETTAMENTE CON L'UTILIZZO DEI CODICI SPECIFICI NELLE COMPONENTI ESSENZIALI; L'ELABORAZIONE È PERTINENTE E LA FORMA COMPLESSIVAMENTE CORRETTA
	ASSE MATEMATICO	CONOSCENZE: ESAURIENTI COMPETENZE: ESEGUE COMPITI DI MEDIA COMPLESSITÀ E SA APPLICARE I CONTENUTI E LE PROCEDURE CON QUALCHE ERRORE NON DETERMINANTE CAPACITÀ: EFFETTUA ANALISI E SINTESI NON COMPLETE; EFFETTUA VALUTAZIONI AUTONOME PARZIALI E NON APPROFONDITE
	ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO	CONOSCENZE: ESAURIENTI COMPETENZE: ESEGUE COMPITI DI MEDIA COMPLESSITÀ E SA APPLICARE I CONTENUTI E LE PROCEDURE CON QUALCHE ERRORE NON DETERMINANTE CAPACITÀ: EFFETTUA ANALISI E SINTESI NON COMPLETE; EFFETTUA VALUTAZIONI AUTONOME PARZIALI E NON APPROFONDITE
	ASSE STORICO SOCIALE	CONOSCENZE: ESAURIENTI COMPETENZE: ESEGUE COMPITI DI MEDIA COMPLESSITÀ E SA APPLICARE I CONTENUTI E LE PROCEDURE CON QUALCHE ERRORE NON DETERMINANTE CAPACITÀ: EFFETTUA ANALISI E SINTESI NON COMPLETE; EFFETTUA VALUTAZIONI AUTONOME PARZIALI E NON APPROFONDITE

8 BUONO	ASSE DEI LINGUAGGI	FREQUENZA ASSIDUA – PARTECIPAZIONE ATTIVA – IMPEGNO PROFICUO CONOSCENZE: AMPIE COMPETENZE: UTILIZZA LE CONOSCENZE SU PIÙ LINGUAGGI CAPACITÀ: COMPIE ANALISI SIGNIFICATIVE E VALUTAZIONI COERENTI; SI ESPRIME IN MODO CONTROLLATO CON VARIO UTILIZZO DEI CODICI SPECIFICI; L'ELABORAZIONE È EQUILIBRATA E LA FORMA CORRETTA E SCORREVOLE
	ASSE MATEMATICO	CONOSCENZE: COMPLETE, APPROFONDITE E COORDINATE COMPETENZE: ESEGUE COMPITI COMPLESSI, APPLICA LE CONOSCENZE E LE PROCEDURE IN NUOVI CONTESTI E NON COMMITTE ERRORI DI IMPRECISIONE CAPACITÀ: EFFETTUA ANALISI E SINTESI COMPLETE ED APPROFONDITE; VALUTA AUTONOMAMENTE
	ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO	CONOSCENZE: COMPLETE, APPROFONDITE E COORDINATE COMPETENZE: ESEGUE COMPITI COMPLESSI, APPLICA LE CONOSCENZE E LE PROCEDURE IN NUOVI CONTESTI E NON COMMITTE ERRORI DI IMPRECISIONE CAPACITÀ: EFFETTUA ANALISI E SINTESI COMPLETE ED APPROFONDITE; VALUTA AUTONOMAMENTE
	ASSE STORICO SOCIALE	CONOSCENZE: COMPLETE, APPROFONDITE E COORDINATE COMPETENZE: ESEGUE COMPITI COMPLESSI, APPLICA LE CONOSCENZE E LE PROCEDURE IN NUOVI CONTESTI E NON COMMITTE ERRORI DI IMPRECISIONE CAPACITÀ: EFFETTUA ANALISI E SINTESI COMPLETE ED APPROFONDITE; VALUTA AUTONOMAMENTE
9 DISTINTO	ASSE DEI LINGUAGGI	FREQUENZA ASSIDUA – PARTECIPAZIONE COSTRUTTIVA – IMPEGNO ASSIDUO CONOSCENZE: PIENE COMPETENZE: UTILIZZA LE CONOSCENZE SU PIÙ LINGUAGGI E SU PIÙ MODULI INTERPRETATIVI CAPACITÀ: COMPIE ANALISI AMPIE E VALUTAZIONI COERENTI E PERSONALI; SI ESPRIME IN MODO CONTROLLATO ED APPROPRIATO CON DISINVOLTO UTILIZZO DEI CODICI SPECIFICI; L'ELABORAZIONE È ORGANICA E LA FORMA CORRETTA E FLUIDA
	ASSE MATEMATICO	CONOSCENZE: COMPLETE, APPROFONDITE, COORDINATE, AMPIATE COMPETENZE: ESEGUE COMPITI COMPLESSI, APPLICA LE CONOSCENZE E LE PROCEDURE IN NUOVI CONTESTI E NON COMMITTE ERRORI CAPACITÀ: COGLIE GLI ELEMENTI DI UN INSIEME, STABILISCE RELAZIONI, ORGANIZZA AUTONOMAMENTE E COMPLETAMENTE LE CONOSCENZE E LE PROCEDURE ACQUISITE; EFFETTUA VALUTAZIONI AUTONOME, COMPLETE ED APPROFONDITE
	ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO	CONOSCENZE: COMPLETE, APPROFONDITE, COORDINATE, AMPIATE COMPETENZE: ESEGUE COMPITI COMPLESSI, APPLICA LE CONOSCENZE E LE PROCEDURE IN NUOVI CONTESTI E NON COMMITTE ERRORI CAPACITÀ: COGLIE GLI ELEMENTI DI UN INSIEME, STABILISCE RELAZIONI, ORGANIZZA AUTONOMAMENTE E COMPLETAMENTE LE CONOSCENZE E LE PROCEDURE ACQUISITE; EFFETTUA VALUTAZIONI AUTONOME, COMPLETE ED APPROFONDITE
	ASSE STORICO SOCIALE	CONOSCENZE: COMPLETE, APPROFONDITE, COORDINATE, AMPIATE COMPETENZE: ESEGUE COMPITI COMPLESSI, APPLICA LE CONOSCENZE E LE PROCEDURE IN NUOVI CONTESTI E NON COMMITTE ERRORI CAPACITÀ: COGLIE GLI ELEMENTI DI UN INSIEME, STABILISCE RELAZIONI, ORGANIZZA AUTONOMAMENTE E COMPLETAMENTE LE CONOSCENZE E LE PROCEDURE ACQUISITE; EFFETTUA VALUTAZIONI AUTONOME, COMPLETE ED APPROFONDITE

10 OTTIMO	ASSE DEI LINGUAGGI	FREQUENZA ASSIDUA – PARTECIPAZIONE COSTRUTTIVA E RICCA DI INTERVENTI – IMPEGNO AMMIREVOLE CONOSCENZE: COMPLETE COMPETENZE: UTILIZZA LE CONOSCENZE SU PIÙ LINGUAGGI E SU PIÙ MODULI INTERPRETATIVI CAPACITÀ: COMPIE VASTE ANALISI AUTONOME, ELABORA SINTESI, VALUTA IN MODO PERSONALE E CRITICO; SI ESPRIME IN MODO CONTROLLATO ED APPROPRIATO CON FLESSIBILE ED ORIGINALE UTILIZZO DEI CODICI SPECIFICI; L'ELABORAZIONE È RICCA ED ORIGINALE E LA FORMA RICERCATA E PERSONALE
	ASSE MATEMATIC O	CONOSCENZE: COMPLETE, APPROFONDITE, COORDINATE, AMPIATE, PERSONALIZZATE COMPETENZE: ESEGUE COMPITI COMPLESSI, APPLICA LE CONOSCENZE E LE PROCEDURE IN NUOVI CONTESTI CON ORIGINALITÀ E NON COMMITTE ERRORI CAPACITÀ: COGLIE GLI ELEMENTI DI UN INSIEME, STABILISCE RELAZIONI, ORGANIZZA AUTONOMAMENTE E COMPLETAMENTE LE CONOSCENZE E LE PROCEDURE ACQUISITE; EFFETTUA VALUTAZIONI AUTONOME, COMPLETE, APPROFONDITE, PERSONALI
	ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGIC O	CONOSCENZE: COMPLETE, APPROFONDITE, COORDINATE, AMPIATE, PERSONALIZZATE COMPETENZE: ESEGUE COMPITI COMPLESSI, APPLICA LE CONOSCENZE E LE PROCEDURE IN NUOVI CONTESTI CON ORIGINALITÀ E NON COMMITTE ERRORI CAPACITÀ: COGLIE GLI ELEMENTI DI UN INSIEME, STABILISCE RELAZIONI, ORGANIZZA AUTONOMAMENTE E COMPLETAMENTE LE CONOSCENZE E LE PROCEDURE ACQUISITE; EFFETTUA VALUTAZIONI AUTONOME, COMPLETE, APPROFONDITE, PERSONALI
	ASSE STORICO SOCIALE	CONOSCENZE: COMPLETE, APPROFONDITE, COORDINATE, AMPIATE, PERSONALIZZATE COMPETENZE: ESEGUE COMPITI COMPLESSI, APPLICA LE CONOSCENZE E LE PROCEDURE IN NUOVI CONTESTI CON ORIGINALITÀ E NON COMMITTE ERRORI CAPACITÀ: COGLIE GLI ELEMENTI DI UN INSIEME, STABILISCE RELAZIONI, ORGANIZZA AUTONOMAMENTE E COMPLETAMENTE LE CONOSCENZE E LE PROCEDURE ACQUISITE; EFFETTUA VALUTAZIONI AUTONOME, COMPLETE, APPROFONDITE, PERSONALI

SVOLGIMENTO PROVE D'ESAME E SIMULAZIONE PRIMA E SECONDA PROVA SCRITTA

Il Ministero dell'Istruzione e del Merito ha pubblicato l'Ordinanza Ministeriale n. 54 del 26 marzo 2026, che disciplina lo svolgimento del nuovo esame di maturità 2026 alla luce delle modifiche introdotte dal DL 127/2025. Il provvedimento segna un passaggio rilevante nella riorganizzazione dell'esame di maturità del secondo ciclo, introducendo novità sia sul piano strutturale sia su quello valutativo.

La valutazione finale, secondo la normativa vigente, si definirà con il riparto dei 100 punti a disposizione della commissione, come segue:

- credito scolastico: massimo 40 punti (art. 11 dell'O.M. 26/03/2026);
- prima prova scritta: massimo 20 punti (art. 21, comma 2);
- seconda prova scritta: massimo 20 punti (art. 21, comma 2);
- colloquio: massimo 20 punti (art. 22, comma 8).

Il punteggio minimo complessivo per superare l'esame di maturità è di sessanta centesimi (art. 28, comma 4).

L'esame sarà costituito da due prove scritte a carattere nazionale e un colloquio obbligatorio.

La **prima prova scritta**, ai sensi dell'art. 19 dell'O.M. 26 marzo 2026, accerterà la padronanza della lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l'insegnamento, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche degli studenti, e avrà una durata massima di 6 ore. I candidati dovranno redigere un elaborato potendo scegliere tra tipologie e tematiche diverse proposte dal Ministero.

La **seconda prova scritta**, come disciplinato dall'art. 20 dell'O.M. 26 marzo 2026, avrà per oggetto una o più discipline caratterizzanti il corso di studio. Per gli istituti professionali del vigente ordinamento, ai sensi dell'art. 20, comma 3, la seconda prova non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati, costituendo un'unica prova integrata.

Ai sensi dell'articolo 17, commi 5 e 6, del decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 62, tenuto conto del nuovo assetto ordinamentale, organizzativo e didattico dell'istruzione professionale di cui al decreto legislativo n. 61 del 2017, sono adottati, dall'anno scolastico 2022/2023, come recita il decreto ministeriale n. 164 del 15 giugno 2022, i "Quadri di riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta" e le "Griglie di valutazione per l'attribuzione dei punteggi" per gli esami di Stato conclusivi del secondo ciclo di istruzione negli istituti professionali.

I quadri di riferimento definiscono i nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze. Ciascun indirizzo è connotato da un profilo di uscita unitario associato a risultati di apprendimento declinati in termini di conoscenze, abilità e competenze, che integrano il PECUP e connotano il raccordo dei percorsi di istruzione professionale con il mondo del lavoro e delle professioni.

La parte nazionale della prova indicherà la tipologia e il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo (art. 20, comma 3, lettere a e b). La Commissione d'esame declinerà le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo, con riguardo al codice ATECO di riferimento, in coerenza con il PTOF e la dotazione tecnologica e laboratoriale della scuola, costruendo le tracce delle prove d'esame con le modalità di cui all'art. 20, commi 4 e 5 dell'O.M. 26 marzo 2026.

La durata della prova è definita nei limiti previsti dai Quadri di riferimento, con le modalità di cui all'art. 20, comma 6 (fino a un massimo di 12 ore se è prevista una prova scritta con integrazione laboratoriale).

Il calendario delle prove d'esame, per l'anno scolastico 2025/2026, è il seguente (art.17, comma 1):

▲ **prima prova scritta:** giovedì 18 giugno 2026, dalle ore 8:30;

▲ **seconda prova scritta:** venerdì 19 giugno 2026, dalle ore 8:30.

Per gli istituti nei quali la seconda prova si articola in più giorni, la stessa prosegue nei giorni successivi, a eccezione del sabato (art. 17, comma 3).

La prima prova scritta suppletiva si svolge mercoledì 1° luglio 2026, dalle ore 8:30; la seconda prova scritta suppletiva si svolge giovedì 2 luglio 2026, con eventuale prosecuzione nei giorni successivi per gli indirizzi nei quali detta prova si svolge in più giorni (art.17, comma 2).

Le prove, nei casi previsti, proseguono nei giorni successivi, a eccezione del sabato; in tal caso, le stesse continuano il lunedì successivo.

L'eventuale ripresa dei colloqui, per le commissioni/classi che li abbiano interrotti perché impegnate nelle prove suppletive, avviene il giorno successivo al termine delle prove scritte suppletive.

Il colloquio, come da **art. 22 dell'O.M. 26 marzo 2026**, ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale (PECUP).

Ai sensi dell'art. 22, comma 1, il colloquio si svolge sulle quattro discipline individuate ai sensi dell'articolo 1, comma 1, lettera b), del DM n. 13/2026, al fine di verificare l'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri di ciascuna disciplina, la capacità di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite e di argomentare in modo critico e personale, nonché il grado di responsabilità e maturità raggiunto.

Il **colloquio** prende l'avvio con una breve riflessione del candidato sul proprio percorso scolastico e personale, anche alla luce delle informazioni contenute nel Curriculum della studentessa e dello studente (art. 22, comma 2, primo periodo). Prosegue con la proposta di domande e approfondimenti sulle quattro discipline di cui al DM n. 13/2026.

Nel corso del colloquio, il candidato analizza criticamente e correla al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito delle attività di formazione scuola-lavoro (FSL) o dell'apprendistato di primo livello, con riferimento al complesso del percorso effettuato (art. 22, comma 2, terzo periodo).

Infine, il colloquio verifica le competenze di Educazione civica, di cui alla legge 20 agosto 2019, n. 92, e alle linee guida di cui al decreto ministeriale 7 settembre 2024, n. 183, come definite nel curriculum d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe (art. 22, comma 2, quarto periodo).

Nell'ambito del colloquio, viene altresì effettuata la discussione degli elaborati relativi alle prove scritte (art. 22, comma 2, quinto periodo).

Per i candidati che non hanno svolto o hanno svolto solo parzialmente le ore di Formazione Scuola Lavoro (ex PCTO), il colloquio valorizza il patrimonio culturale della persona a partire dalla sua storia professionale e individuale, quale emerge dal patto formativo individuale, favorendo una rilettura biografica del percorso anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente (art. 22, comma 6, lettera b). La commissione tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto, in coerenza con il documento di ciascun consiglio di classe (art. 22, comma 2, sesto periodo).

Per la **correzione e la valutazione delle prove scritte**, come stabilito dall'**art. 21, comma 1, dell'O.M. 26 marzo 2026**, la commissione è tenuta a iniziare la correzione e valutazione delle prove scritte al termine della seconda prova.

Per ogni prova è prevista una valutazione di un massimo di 20 punti, per un totale di 40 punti (art. 21, comma 2). Il punteggio attribuito deve essere pubblicato almeno due giorni prima della data fissata per l'inizio dello svolgimento dei colloqui, tramite affissione di tabelloni presso l'istituzione scolastica sede della commissione/classe, nonché nell'area documentale riservata del registro elettronico (art. 21, comma 3).

Per il colloquio la commissione/classe dispone di 20 punti (art. 22, comma 8). Il punteggio è attribuito dall'intera commissione/classe, compreso il presidente, secondo la griglia di valutazione di cui all'Allegato A dell'O.M. 26 marzo 2026 (art. 22, comma 8). La commissione assegna fino a un massimo di venti punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi indicati nella griglia allegata.

Il Consiglio di classe, riunito in seduta tecnica in data 06 febbraio 2026, ha deliberato di effettuare la **simulazione delle prove scritte** come di seguito indicato:

1. Simulazione prima prova scritta (6 ore) - **Prova scritta di Italiano** (svolta in data 14/04/2026)
 - ▲ Tipologia **A** (Analisi e interpretazione di un testo letterario)
 - ▲ Tipologia **B** (Analisi e produzione di un testo argomentativo)
 - ▲ Tipologia **C** (Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità)

2. Simulazione della seconda prova scritta (6 ore) - **Prova scritta di Scienza e cultura dell'alimentazione** (svolta in data 17/04/2026)
 - ▲ Tipologia **A** (Analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, anche sulla base di documenti, tabelle e dati)

PROVE INVALSI

A partire dall'anno scolastico 2018-19 il D. Lgs. 62/2017 ha introdotto le prove Invalsi per l'ultimo anno della scuola secondaria secondo grado (grado 13). Le discipline interessate sono italiano (durata della prova 120 minuti), matematica (durata della prova 120 minuti), inglese (durata della prova 90 minuti per il *reading* e 60 minuti per il *listening*). La prova SNV è computer based (CBT) e per tutte e tre le discipline interessate si svolge mediante utilizzo di PC connessi alla rete internet. In base alla normativa vigente, lo svolgimento delle prove INVALSI per gli alunni di quinto anno candidati all'Esame di Stato costituisce requisito di ammissione.

Il nostro Istituto, per quest'anno scolastico, 2025-2026, per la sede IPSCEOA, ha calendarizzato le prove in un arco temporale compreso tra il 02/03/2026 e il 31/03/2026 (circ. n. 145 del 24/02/2025) prevedendo la somministrazione in tre giornate distinte scelte dalla scuola all'interno della finestra temporale suddetta, una giornata per ciascun ambito disciplinare. Agli alunni assenti nelle date di svolgimento della prova Invalsi, in ciascuna classe e per ciascuna disciplina, è stata data l'opportunità di effettuare la prova nelle giornate di recupero previste all'interno della finestra di somministrazione e in una sessione suppletiva tenutasi tra il 25 e il 27 marzo 2025.

Le prove Invalsi, per la classe 5^a C, sono state effettuate dal 100% degli alunni. Contestualmente allo svolgimento di ogni prova, alla chiusura del lavoro al PC da parte dello studente (o in seguito all'esaurimento del tempo massimo previsto per la prova) vi è stata la trasmissione automatica dei dati a INVALSI, senza intervento da parte del personale della scuola.

- ✓ **INGLESE:** 02/03/2026
- ✓ **ITALIANO:** 03/03/2026
- ✓ **MATEMATICA:** 04/03/2026 (con recupero di 1 assente in data 25/03/2026)

CREDITO SCOLASTICO

Per il corrente anno scolastico, il credito scolastico totale è attribuito per un massimo di 40 punti.

Il Consiglio di classe attribuisce il credito, per ciascun alunno, sulla base della tabella di cui all'allegato A del d.lgs. 62/2017, nonché sulle indicazioni previste dall'**articolo 11, comma 1, dell'Ordinanza ministeriale 26 marzo 2026** (Esame di Maturità anno scolastico 2025/2026).

○ **Attribuzione Credito Scolastico – Allegato A (d.lgs. 62/2017)**

○

MEDIA DEI VOTI	FASCE DI CREDITO III ANNO	FASCE DI CREDITO IV ANNO	FASCE DI CREDITO V ANNO
$M < 6$	-	-	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

Ai sensi dell'art. 15, co.1, del d. lgs. 62/2017, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito scolastico maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino a un massimo di quaranta punti, di cui dodici per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno.

Premesso che la valutazione sul comportamento concorre alla determinazione del credito scolastico, il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, procede all'attribuzione del credito scolastico a ogni candidato interno, sulla base della tabella di cui all'allegato A al d.lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nel presente articolo. L'art. 15, co. 2 bis, del d.lgs. 62/2017 prevede che il punteggio più alto nell'ambito della fascia di attribuzione del credito scolastico spettante sulla base della media dei voti riportata nello scrutinio finale possa essere attribuito se il voto di comportamento assegnato è pari o superiore a nove decimi. Tale disposizione trova applicazione anche ai fini del calcolo del credito degli studenti frequentanti, nel corrente anno scolastico, il terzultimo e penultimo anno.

SCHEDA CRITERI D'ISTITUTO ATTRIBUZIONE CREDITO FORMATIVO

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "RENATO GUTTUSO" - MILAZZO

punteggio da attribuire nell'ambito delle bande di oscillazione

- ▲ Regolamento (D.P.R. 323) art. 11 comma 2: punteggio con riguardo al profitto e tenendo in considerazione assiduità frequenza, interesse impegno nella partecipazione del dialogo educativo, partecipazione attività complementari ed integrative, crediti formativi.
- ▲ Ordinanza scrutini ed esami (O.M. n. 90 del 21/05/2001 e successive) art. 14 comma 3: interesse e profitto nell'insegnamento della religione cattolica ovvero nell'attività alternativa.

MEDIA DEI VOTI	PARTE DECIMALE < 0,50	=
	PARTE DECIMALE = > 0,50	20%
PARTECIPAZIONE AD ATTIVITÀ COMPLEMENTARI ED INTEGRATIVE	NO	=
	SI	20%
PARTECIPAZIONE A PROGETTI PON FINO A PROFICUA CONCLUSIONE	NO	=
	SI	20%
CREDITI FORMATIVI	NO	=
	SI	20%
INTERESSE E PROFITTO RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITÀ ALTERNATIVA	SUFFICIENTE	5%
	MOLTO	10%
	MOLTISSIMO	20%

N.B. parte decimale $\geq 0,5$ approssimazione per eccesso al numero successivo

parte decimale < 0,5 approssimazione per difetto al numero intero precedente

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA I PROVA SCRITTA D'ITALIANO

INDICATORI GENERALI

INDICATORE 1	DESCRITTORI	Pt.	TOT.
IDEAZIONE, PIANIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEL TESTO	NON RIESCE A ORGANIZZARE COERENTEMENTE IL TESTO	2-3	
	E' IN GRADO DI ORGANIZZARE IL TESTO IN MODO CONFUSO E/O SEMPLICISTICO	4-5	
	ORGANIZZA L'ELABORAZIONE DEL TESTO IN MODO SEMPLICE	6-7	
	RIESCE AD ORGANIZZARE E STRUTTURARE UN TESTO CHIARO E LINEARE	8-9	
	RIELABORA LE CONOSCENZE IN MODO SIGNIFICATIVO PER PIANIFICARE LA STESURA DI UN TESTO BEN ORGANIZZATO	10	
COESIONE E COERENZA TESTUALE	STRUTTURA DEL TUTTO INCOERENTE	2-3	
	STRUTTURA DISORGANICA; DISTRIBUZIONE NON EQUILIBRATA DEI CONTENUTI; DISOMOGENEITÀ TRA LE PARTI	4-5	
	STRUTTURA NON PIENAMENTE ORGANICA	6-7	
	STRUTTURA SUFFICIENTEMENTE CHIARA ED ORDINATA	8-9	
	STRUTTURA EFFICACE E BEN ORGANIZZATA	10	
INDICATORE 2	DESCRITTORI	Pt.	TOT.
RICCHEZZA E PADRONANZA LESSICALE	LESSICO FREQUENTEMENTE IMPROPRIO	2-3	
	LESSICO GENERICO E/O ELEMENTARE	4-5	
	LESSICO GENERALMENTE APPROPRIATO	6-8	
	LESSICO RICCO ED APPROPRIATO	9-10	
CORRETTEZZA GRAMMATICALE (ORTOGRAFIA, MORFOLOGIA, SINTASSI); USO CORRETTO ED EFFICACE DELLA PUNTEGGIATURA	USO DISARTICOLATO E SCORRETTO DELLE STRUTTURE GRAMMATICALI E DELLA PUNTEGGIATURA	2-3	
	USO POCO ARTICOLATO E IMPRECISO DELLE STRUTTURE GRAMMATICALI E DELLA PUNTEGGIATURA	4-5	
	USO ACCETTABILE DELLE STRUTTURE GRAMMATICALI E DELLA PUNTEGGIATURA	6-7	
	USO CORRETTO E BEN ARTICOLATO DELLE STRUTTURE GRAMMATICALI E DELLA PUNTEGGIATURA	8-9	
	USO EFFICACE DELLE STRUTTURE GRAMMATICALI E DELLA PUNTEGGIATURA	10	
INDICATORE 3	DESCRITTORI	Pt.	TOT.
AMPIEZZA E PRECISIONE DELLE CONOSCENZE E DEI RIFERIMENTI CULTURALI	MANCANZA DI CONOSCENZE E INFORMAZIONI	2-3	
	CONOSCENZE LACUNOSE E FRAMMENTARIE	4-5	
	INDIVIDUAZIONE DEI CONTENUTI FONDAMENTALI	6-7	
	CONTENUTI CORRETTI, ABBASTANZA APPROFONDITI E CONSAPEVOLMENTE ACQUISITI	8-9	
	ACQUISIZIONE APPROFONDATA DEI CONTENUTI ED EFFICACE UTILIZZO DELLE CONOSCENZE PREGRESSE	10	
ESPRESSIONE DI GIUDIZI CRITICHE VALUTAZIONI PERSONALI	NON RIESCE A SINTETIZZARE NÉ A RIELABORARE	2-3	
	ESPRIME SEMPLICI VALUTAZIONI PERSONALI NON SEMPRE PERTINENTI	4-5	
	ESPRIME ADEGUATAMENTE VALUTAZIONI PERSONALI	6-7	
	ESPRIME EFFICACEMENTE VALUTAZIONI PERSONALI E FORMULA GIUDIZI PERTINENTI	8-9	
	RIELABORA LE CONOSCENZE IN MODO SIGNIFICATIVO CON SPUNTI DI ORIGINALITÀ	10	
TOTALE PARZIALE (MAX 60 PUNTI)			.../60

○

○ **Indicatori specifici: Analisi di un testo (Tipologia A)**

INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI	Pt.	
RISPETTO DEI VINCOLI POSTI NELLA CONSEGNA	MANCATO RISPETTO DEI VINCOLI	2-3	
	PARZIALE RISPETTO DEI VINCOLI	4-5	
	ADEGUATO RISPETTO DEI VINCOLI	6-7	
	PIENO RISPETTO DEI VINCOLI	8-10	
	DESCRITTORI	Pt.	
CAPACITÀ DI COMPRENDERE IL TESTO NEL SUO SENSO COMPLESSIVO E NEI SUOI SNODI TEMATICI E STILISTICI	COMPRENDE PARZIALMENTE IL TESTO	2-3	
	COMPRENDE SUPERFICIALMENTE IL TESTO	4-5	
	COMPRENDE IN MODO ESSENZIALE IL TESTO	6-7	
	COMPRENDE IN MODO ADEGUATO IL TESTO	8-9	
	COMPRENDE IN MODO ESAURIENTE IL TESTO	10	
	DESCRITTORI	Pt.	
PUNTUALITÀ NELL'ANALISI LESSICALE, SINTATTICA, STILISTICA E RETORICA (SE RICHIESTA)	ANALISI FORTEMENTE LACUNOSA	2-3	
	ANALISI PARZIALE E INCOMPLETA	4-5	
	ANALISI LIMITATA AGLI ASPETTI ESSENZIALI	6-7	
	ANALISI COMPLESSIVAMENTE CORRETTA	8-9	
	ANALISI CORRETTA E APPROFONDITA	10	
	DESCRITTORI	Pt.	
INTERPRETAZIONE CORRETTA E ARTICOLATA DEL TESTO	INTERPRETAZIONE TESTUALE INCOMPLETA	2-3	
	INTERPRETAZIONE TESTUALE PARZIALE E POCO ARTICOLATA	4-5	
	INTERPRETAZIONE TESTUALE ADEGUATA	6-7	
	INTERPRETAZIONE TESTUALE COMPLETA E COERENTE	8-9	
	INTERPRETAZIONE TESTUALE APPROFONDITA	10	
TOTALE PARZIALE (MAX 40 PUNTI)			.../40
TOTALE (MAX 100 PUNTI)			.../100

N.B. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5).

VALUTAZIONE IN 20MI	PUNTEGGIO	DIVISIONE PER 5	TOTALE
INDICATORI GENERALI		/5	
INDICATORI SPECIFICI			
TOTALE			

○ **Indicatori specifici: Testo argomentativo (Tipologia B)**

INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI	Pt.	Tot.
INDIVIDUAZIONE CORRETTA DI TESI E ARGOMENTAZIONI PRESENTI NEL TESTO PROPOSTO	PARZIALE	2-4	
	SUPERFICIALE	5-7	
	ADEGUATA	8-10	
	CORRETTA	11-13	
	APPROFONDITA	14-15	
	DESCRITTORI	Pt.	
CAPACITÀ DI SOSTENERE CON COERENZA UN PERCORSO RAGIONATIVO O ADOPERANDO O CONNETTIVI PERTINENTI	LIMITATA	2-4	
	PARZIALE	5-7	
	ADEGUATA	8-10	
	PIENA	11-13	
	APPROFONDITA	14-15	
	DESCRITTORI	Pt.	
CORRETTEZZA E CONGRUENZA DEI RIFERIMENTI CULTURALI UTILIZZATI PER SOSTENERE L'ARGOMENTAZIONE	ASSENTI O MOLTO LACUNOSI	2-3	
	CARENTI	4-5	
	GENERICI	6-7	
	APPROPRIATI	8-9	
	APPROFONDITI	10	
TOTALE PARZIALE (MAX 40 PUNTI)			.../40
TOTALE (MAX 100 PUNTI)			.../100

N.B. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5).

VALUTAZIONE IN 20MI	PUNTEGGIO	DIVISIONE PER 5	TOTALE
INDICATORI GENERALI		/5	
INDICATORI SPECIFICI			
TOTALE			

**Indicatori specifici: Riflessione critica espositivo-argomentativa su tematiche di attualità
(Tipologia C)**

INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI	Pt.	Tot.
PERTINENZA DEL TESTO RISPETTO ALLA TRACCIA E COERENZA NELLA FORMULAZIONE DEL TITOLO E DELL'EVENTUALE PARAGRAFAZIONE	SCARSE	2-3	
	PARZIALI	4-5	
	ADEGUATE	6-7	
	APPROPRIATE	8-9	
	PIENE	10	
	DESCRITTORI	Pt.	
SVILUPPO ORDINATO E LINEARE DELL'ESPOSIZIONE	DISORGANICO	2-4	
	FRAMMENTARIO	5-7	
	PARZIALE	8-10	
	LINEARE	11-13	
	ORGANICO	14-15	
	DESCRITTORI	Pt.	
CORRETTEZZA E ARTICOLAZIONE DELLE CONOSCENZE E DEI RIFERIMENTI CULTURALI	ASSENTI O MOLTO LACUNOSI	2-4	
	CARENTI	5-7	
	GENERICI	8-10	
	APPROPRIATI	11-13	
	APPROFONDITI	14-15	
TOTALE PARZIALE (MAX 40 PUNTI)			.../40
TOTALE (MAX 100 PUNTI)			.../100

N.B. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5).

VALUTAZIONE IN 20MI	PUNTEGGIO	DIVISIONE PER 5	TOTALE
INDICATORI GENERALI		/5	
INDICATORI SPECIFICI			
TOTALE			

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA I PROVA SCRITTA D'ITALIANO (ALUNNI H/DSA)

INDICATORI GENERALI

INDICATORE 1	DESCRITTORI	Pt.	
IDEAZIONE, PIANIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEL TESTO	NON RIESCE A ORGANIZZARE COERENTEMENTE IL TESTO	2-3	
	E' IN GRADO DI ORGANIZZARE IL TESTO IN MODO CONFUSO E/O SEMPLICISTICO	4-5	
	ORGANIZZA L'ELABORAZIONE DEL TESTO IN MODO SEMPLICE	6-7	
	RIESCE AD ORGANIZZARE E STRUTTURARE UN TESTO CHIARO E LINEARE	8-9	
	RIELABORA LE CONOSCENZE IN MODO SIGNIFICATIVO PER PIANIFICARE LA STESURA DI UN TESTO BEN ORGANIZZATO	10	
COESIONE E COERENZA TESTUALE	STRUTTURA DEL TUTTO INCOERENTE	2-3	
	STRUTTURA DISORGANICA; DISTRIBUZIONE NON EQUILIBRATA DEI CONTENUTI; DISOMOGENEITÀ TRA LE PARTI	4-5	
	STRUTTURA NON PIENAMENTE ORGANICA	6-7	
	STRUTTURA SUFFICIENTEMENTE CHIARA ED ORDINATA	8-9	
	STRUTTURA EFFICACE E BEN ORGANIZZATA	10	
INDICATORE 2	DESCRITTORI	Pt.	
RICCHEZZA E PADRONANZA LESSICALE	LESSICO FREQUENTEMENTE IMPROPRIO	2-3	
	LESSICO GENERICO E/O ELEMENTARE	4-5	
	LESSICO GENERALMENTE APPROPRIATO	6-8	
	LESSICO RICCO ED APPROPRIATO	9-10	
CORRETTEZZA GRAMMATICALE (ORTOGRAFIA, MORFOLOGIA, SINTASSI); USO CORRETTO ED EFFICACE DELLA PUNTEGGIATURA			
INDICATORE 3	DESCRITTORI	Pt.	
AMPIEZZA E PRECISIONE DELLE CONOSCENZE E DEI RIFERIMENTI CULTURALI	MANCANZA DI CONOSCENZE E INFORMAZIONI	2-4	
	CONOSCENZE LACUNOSE E FRAMMENTARIE	5-7	
	INDIVIDUAZIONE DEI CONTENUTI FONDAMENTALI	8-10	
	CONTENUTI CORRETTI, ABBASTANZA APPROFONDITI E CONSAPEVOLMENTE ACQUISITI	11-13	
	ACQUISIZIONE APPROFONDATA DEI CONTENUTI ED EFFICACE UTILIZZO DELLE CONOSCENZE PREGRESSE	14-15	
ESPRESSIONE DI GIUDIZI CRITICI E VALUTAZIONI PERSONALI	NON RIESCE A SINTETIZZARE NÉ A RIELABORARE	2-4	
	ESPRIME SEMPLICI VALUTAZIONI PERSONALI NON SEMPRE PERTINENTI	5-7	
	ESPRIME ADEGUATAMENTE VALUTAZIONI PERSONALI	8-10	
	ESPRIME EFFICACEMENTE VALUTAZIONI PERSONALI E FORMULA GIUDIZI PERTINENTI	11-13	
	RIELABORA LE CONOSCENZE IN MODO SIGNIFICATIVO CON SPUNTI DI ORIGINALITÀ	14-15	
TOTALE PARZIALE (MAX 60 PUNTI)			.../60

Indicatori specifici: Analisi di un testo (Tipologia A)

INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI	Pt.	
RISPETTO DEI VINCOLI POSTI NELLA CONSEGNA	MANCATO RISPETTO DEI VINCOLI	2-3	
	PARZIALE RISPETTO DEI VINCOLI	4-5	
	ADEGUATO RISPETTO DEI VINCOLI	6-7	
	PIENO RISPETTO DEI VINCOLI	8-10	
	DESCRITTORI	Pt.	
CAPACITÀ DI COMPRENDERE IL TESTO NEL SUO SENSO COMPLESSIVO E NEI SUOI SNODI TEMATICI E STILISTICI	COMPRENDE PARZIALMENTE IL TESTO	2-3	
	COMPRENDE SUPERFICIALMENTE IL TESTO	4-5	
	COMPRENDE IN MODO ESSENZIALE IL TESTO	6-7	
	COMPRENDE IN MODO ADEGUATO IL TESTO	8-9	
	COMPRENDE IN MODO ESAURIENTE IL TESTO	10	
	DESCRITTORI	Pt.	
PUNTUALITÀ NELL'ANALISI LESSICALE, SINTATTICA, STILISTICA E RETORICA (SE RICHIESTA)	ANALISI FORTEMENTE LACUNOSA	2-3	
	ANALISI PARZIALE E INCOMPLETA	4-5	
	ANALISI LIMITATA AGLI ASPETTI ESSENZIALI	6-7	
	ANALISI COMPLESSIVAMENTE CORRETTA	8-9	
	ANALISI CORRETTA E APPROFONDITA	10	
	DESCRITTORI	Pt.	
INTERPRETAZIONE CORRETTA E ARTICOLATA DEL TESTO	INTERPRETAZIONE TESTUALE INCOMPLETA	2-3	
	INTERPRETAZIONE TESTUALE PARZIALE E POCO ARTICOLATA	4-5	
	INTERPRETAZIONE TESTUALE ADEGUATA	6-7	
	INTERPRETAZIONE TESTUALE COMPLETA E COERENTE	8-9	
	INTERPRETAZIONE TESTUALE APPROFONDITA	10	
TOTALE PARZIALE (MAX 40 PUNTI)			.../40
TOTALE (MAX 100 PUNTI)			.../100

N.B. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per).

VALUTAZIONE IN 20MI	PUNTEGGIO	DIVISIONE PER 5	TOTALE
INDICATORI GENERALI		/5	
INDICATORI SPECIFICI			
TOTALE			

○ **Indicatori specifici: Testo argomentativo (Tipologia B)**

INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI	Pt.	Tot.
INDIVIDUAZIONE CORRETTA DI TESI E ARGOMENTAZIONI PRESENTI NEL TESTO PROPOSTO	PARZIALE	2-4	
	SUPERFICIALE	5-7	
	ADEGUATA	8-10	
	CORRETTA	11-13	
	APPROFONDITA	14-15	
	DESCRITTORI	Pt.	
CAPACITÀ DI SOSTENERE CON COERENZA UN PERCORSO RAGIONATIVO ADOPERANDO CONNETTIVI PERTINENTI	LIMITATA	2-4	
	PARZIALE	5-7	
	ADEGUATA	8-10	
	PIENA	11-13	
	APPROFONDITA	14-15	
	DESCRITTORI	Pt.	
CORRETTEZZA E CONGRUENZA DEI RIFERIMENTI CULTURALI UTILIZZATI PER SOSTENERE L'ARGOMENTAZIONE	ASSENTI O MOLTO LACUNOSI	2-3	
	CARENTI	4-5	
	GENERICI	6-7	
	APPROPRIATI	8-9	
	APPROFONDITI	10	
TOTALE PARZIALE (MAX 40 PUNTI)			.../40
TOTALE (MAX 100 PUNTI)			.../100

N.B. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5).

VALUTAZIONE IN 20MI	PUNTEGGIO	DIVISIONE PER 5	TOTALE
INDICATORI GENERALI		/5	
INDICATORI SPECIFICI			
TOTALE			

**Indicatori specifici: Riflessione critica espositivo-argomentativa su tematiche di attualità
(Tipologia C)**

INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI	Pt.	
PERTINENZA DEL TESTO RISPETTO ALLA TRACCIA E COERENZA NELLA FORMULAZIONE DEL TITOLO E DELL'EVENTUALE PARAGRAFAZIONE	SCARSE	2-3	
	PARZIALI	4-5	
	ADEGUATE	6-7	
	APPROPRIATE	8-9	
	PIENE	10	
	DESCRITTORI	Pt.	
SVILUPPO ORDINATO E LINEARE DELL'ESPOSIZIONE	DISORGANICO	2-4	
	FRAMMENTARIO	5-7	
	PARZIALE	8-10	
	LINEARE	11-13	
	ORGANICO	14-15	
	DESCRITTORI	Pt.	
CORRETTEZZA E ARTICOLAZIONE DELLE CONOSCENZE E DEI RIFERIMENTI CULTURALI	ASSENTI O MOLTO LACUNOSI	2-4	
	CARENTI	5-7	
	GENERICI	8-10	
	APPROPRIATI	11-13	
	APPROFONDITI	14-15	
TOTALE PARZIALE (MAX 40 PUNTI)			.../40
TOTALE (MAX 100 PUNTI)			.../100

N.B. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5).

VALUTAZIONE IN 20MI	PUNTEGGIO	DIVISIONE PER 5	TOTALE
INDICATORI GENERALI		/5	
INDICATORI SPECIFICI			
TOTALE			

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

INDICATORI	LIVELLO	DESCRIPTORI/EVIDENZE	PUNTI	PUNTEGGIO
COMPRESIONE DEL TESTO INTRODUTTIVO O DEL CASO PROFESSIONALE PROPOSTO O DEI DATI DEL CONTESTO OPERATIVO.	L1	COMPRENDE IN MODO COMPLETO LA TEMATICA PROPOSTA E LA CONSEGNA OPERATIVA.	3	Max 3
	L2	COMPRENDE IN MODO BASILARE LA TEMATICA PROPOSTA E LA CONSEGNA OPERATIVA.	2	
	L3	COMPRENDE IN MODO PARZIALE LA TEMATICA PROPOSTA E LA CONSEGNA OPERATIVA.	1	
PADRONANZA DELLE CONOSCENZE RELATIVE AI NUCLEI FONDAMENTALI DI RIFERIMENTO, UTILIZZATE CON COERENZA E ADEGUATA ARGOMENTAZIONE.	L1	HA COMPLETA PADRONANZA DELLE CONOSCENZE DEI NUCLEI FONDAMENTALI DELLA DISCIPLINA.	5-6	Max 6
	L2	HA ADEGUATA PADRONANZA DELLE CONOSCENZE DEI NUCLEI FONDAMENTALI DELLA DISCIPLINA.	4	
	L3	HA BASILARE PADRONANZA DELLE CONOSCENZE DEI NUCLEI FONDAMENTALI DELLA DISCIPLINA.	3	
	L4	HA LA PARZIALE PADRONANZA DELLE CONOSCENZE DEI NUCLEI FONDAMENTALI DELLA DISCIPLINA.	1-2	
PADRONANZA DELLE COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI ESPRESSE NELLA RILEVAZIONE DELLE PROBLEMATICHE E NELL'ELABORAZIONE DELLE ADEGUATE SOLUZIONI O DI SVILUPPI TEMATICI CON OPPORTUNI COLLEGAMENTI CONCETTUALI E OPERATIVI.	L1	HA COMPLETA PADRONANZA DELLE COMPETENZE PROFESSIONALI EVIDENZIATE NELLA RILEVAZIONE DELLE PROBLEMATICHE E NELL'ELABORAZIONE DELLE SOLUZIONI.	7-8	Max 8
	L2	HA ADEGUATA PADRONANZA DELLE COMPETENZE PROFESSIONALI EVIDENZIATE NELLA RILEVAZIONE DELLE PROBLEMATICHE E NELL'ELABORAZIONE DELLE SOLUZIONI.	5-6	
	L3	HA BASILARE PADRONANZA DELLE COMPETENZE PROFESSIONALI EVIDENZIATE NELLA RILEVAZIONE DELLE PROBLEMATICHE E NELL'ELABORAZIONE DELLE SOLUZIONI.	3-4	
	L4	HA PARZIALE PADRONANZA DELLE COMPETENZE PROFESSIONALI EVIDENZIATE NELLA RILEVAZIONE DELLE PROBLEMATICHE E NELL'ELABORAZIONE DELLE SOLUZIONI.	1-2	
CORRETTEZZA MORFOSINTATTICA E PADRONANZA DEL LINGUAGGIO SPECIFICO DI PERTINENZA DEL SETTORE PROFESSIONALE.	L1	ARGOMENTA, SINTETIZZA E COLLEGA IN MODO COMPLETO ED ESAURIENTE, UTILIZZANDO CON PERTINENZA IL LINGUAGGIO SPECIFICO.	3	Max 3
	L2	ARGOMENTA, SINTETIZZA E COLLEGA IN MODO ADEGUATO, UTILIZZANDO DISCRETAMENTE IL LINGUAGGIO SPECIFICO.	2	
	L3	ARGOMENTA, SINTETIZZA E COLLEGA IN MODO PARZIALE, NON UTILIZZANDO IL LINGUAGGIO SPECIFICO.	1	
TOTALE (MAX 20)				

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE

(Allegato A – O.M. 54/26)

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

INDICATORI	LIVELLI	DESCRIPTORI	PUNTI	PUNTEGGIO
ACQUISIZIONE DEI CONTENUTI E DEI METODI DELLE DIVERSE DISCIPLINE DEL CURRICOLO, CON PARTICOLARE RIFERIMENTO A QUELLE D'INDIRIZZO	I	NON HA ACQUISITO I CONTENUTI E I METODI DELLE DIVERSE DISCIPLINE, O LI HA ACQUISITI IN MODO ESTREMAMENTE FRAMMENTARIO E LACUNOSO.	0.50-1	
	II	HA ACQUISITO I CONTENUTI E I METODI DELLE DIVERSE DISCIPLINE IN MODO PARZIALE E INCOMPLETO, UTILIZZANDOLI IN MODO NON SEMPRE APPROPRIATO.	1.50-2,50	
	III	HA ACQUISITO I CONTENUTI E UTILIZZA I METODI DELLE DIVERSE DISCIPLINE IN MODO CORRETTO E APPROPRIATO.	3-3.50	
	IV	HA ACQUISITO I CONTENUTI DELLE DIVERSE DISCIPLINE IN MANIERA COMPLETA E UTILIZZA IN MODO CONSAPEVOLE I LORO METODI.	4-4.50	
	V	HA ACQUISITO I CONTENUTI DELLE DIVERSE DISCIPLINE IN MANIERA COMPLETA E APPROFONDATA E UTILIZZA CON PIENA PADRONANZA I LORO METODI.	5	
CAPACITÀ DI UTILIZZARE E RACCORDARE LE CONOSCENZE ACQUISITE; PADRONANZA LESSICALE E SEMANTICA, ANCHE CON RIFERIMENTO AL LINGUAGGIO TECNICO E/O DI SETTORE (EVENTUALMENTE ANCHE IN LINGUA STRANIERA)	I	NON È IN GRADO DI UTILIZZARE E RACCORDARE LE CONOSCENZE ACQUISITE O LO FA IN MODO DEL TUTTO INADEGUATO. SI ESPRIME IN MODO SCORRETTO E/O STENTATO	0.50-1	
	II	È IN GRADO DI UTILIZZARE E RACCORDARE LE CONOSCENZE ACQUISITE CON DIFFICOLTÀ E SOLO SE GUIDATO. SI ESPRIME IN MODO NON SEMPRE CORRETTO, UTILIZZANDO UN LESSICO, ANCHE DI SETTORE, PARZIALMENTE ADEGUATO.	1.50-2,50	
	III	È IN GRADO DI UTILIZZARE CORRETTAMENTE LE CONOSCENZE ACQUISITE, ISTITUENDO ADEGUATI RACCORDI TRA LE DISCIPLINE. SI ESPRIME UTILIZZANDO UN LESSICO COMPLESSIVAMENTE CORRETTO, ANCHE IN RIFERIMENTO AL LINGUAGGIO TECNICO E/O DI SETTORE.	3-3.50	
	IV	È IN GRADO DI UTILIZZARE LE CONOSCENZE ACQUISITE RACCORDANDO LE IN UNA TRATTAZIONE PLURIDISCIPLINARE ARTICOLATA. SI ESPRIME IN MODO PRECISO E ACCURATO UTILIZZANDO UN LESSICO, ANCHE TECNICO E SETTORIALE, VARIO E PRECISO.	4-4.50	
	V	È IN GRADO DI UTILIZZARE LE CONOSCENZE ACQUISITE RACCORDANDO LE IN UNA TRATTAZIONE PLURIDISCIPLINARE AMPIA E APPROFONDATA. SI ESPRIME CON RICCHEZZA E PIENA PADRONANZA LESSICALE E SEMANTICA, ANCHE IN RIFERIMENTO AL LINGUAGGIO TECNICO E/O DI SETTORE.	5	
CAPACITÀ DI ARGOMENTARE IN MODO CRITICO E PERSONALE	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	
GRADO DI MATURAZIONE PERSONALE, DI AUTONOMIA E DI RESPONSABILITÀ RAGGIUNTO AL TERMINE DEL PERCORSO DI STUDIO	I	HA RAGGIUNTO UN GRADO DI MATURAZIONE MOLTO PARZIALE E UN LIVELLO DI AUTONOMIA E RESPONSABILITÀ INCOMPLETO.	0.50-1	
	II	HA RAGGIUNTO UN LIMITATO GRADO DI MATURAZIONE E DI AUTONOMIA; NECESSITA DI GUIDA E DI SUPPORTO PER GESTIRE SCELTE E RESPONSABILITÀ.	1,50-2,50	
	III	HA RAGGIUNTO UN APPREZZABILE LIVELLO DI MATURAZIONE; È IN GRADO DI ASSUMERE DECISIONI AUTONOME E GESTIRE CON SICUREZZA SCELTE PERSONALI	3-3,50	
	IV	HA RAGGIUNTO UN ALTO GRADO DI MATURAZIONE, AUTONOMIA E RESPONSABILITÀ; È CAPACE DI RIFLETTERE SULLE PROPRIE SCELTE E SUL PROPRIO AGIRE.	4-4,50	
	V	HA RAGGIUNTO UN ELEVATO GRADO DI AUTONOMIA E MATURAZIONE PERSONALE; SA GESTIRE RESPONSABILITÀ SIGNIFICATIVE IN MODO ESEMPLARE PER GLI ALTRI.	5	
PUNTEGGIO TOTALE DELLA PROVA (MAX 20)				

GRIGLIA DI VALUTAZIONE ORALE PER GLI ALUNNI CON DISABILITÀ E CON DISTURBI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO

Il Consiglio di classe, tenuto conto dei PEI e PDP degli alunni con disabilità e con disturbi specifici di apprendimento e nel rispetto di quanto previsto dall'**articolo 20 del d.lgs. 62/2017**, propone di adattare per i suddetti alunni la griglia di valutazione della prova orale di cui all'allegato A dell'**Ordinanza ministeriale 26 marzo 2026** (esame di maturità a.s. 2025/2026).

Tale griglia verrà sottoposta all'attenzione della commissione/classe durante la riunione preliminare, così come previsto dall'**articolo 16, commi 7 e 9**, della medesima Ordinanza.

INDICATORI	LIVELLI	DESCRIPTORI	PUNTI	PUNTEGGIO
ACQUISIZIONE DEI CONTENUTI E DEI METODI DELLE DIVERSE DISCIPLINE DEL CURRICOLO, CON PARTICOLARE RIFERIMENTO A QUELLE D'INDIRIZZO	I	NON HA ACQUISITO I CONTENUTI E I METODI DELLE DIVERSE DISCIPLINE, O LI HA ACQUISITI IN MODO ESTREMAMENTE FRAMMENTARIO E LACUNOSO.	0.50 – 1	
	II	HA ACQUISITO I CONTENUTI E I METODI DELLE DIVERSE DISCIPLINE IN MODO PARZIALE E INCOMPLETO, UTILIZZANDOLI IN MODO NON SEMPRE APPROPRIATO.	1.50 - 2.50	
	III	HA ACQUISITO I CONTENUTI E UTILIZZA I METODI DELLE DIVERSE DISCIPLINE IN MODO CORRETTO E APPROPRIATO.	3 – 3.50	
	IV	HA ACQUISITO I CONTENUTI DELLE DIVERSE DISCIPLINE IN MANIERA COMPLETA E UTILIZZA IN MODO CONSAPEVOLE I LORO METODI.	4-4,5	
	V	HA ACQUISITO I CONTENUTI DELLE DIVERSE DISCIPLINE IN MANIERA COMPLETA E APPROFONDITA E UTILIZZA CON PIENA PADRONANZA I LORO METODI.	5	
CAPACITÀ DI UTILIZZARE E RACCORDARE LE CONOSCENZE ACQUISITE; PADRONANZA LESSICALE E SEMANTICA, ANCHE IN RIFERIMENTO AL LINGUAGGIO TECNICO E/O DI SETTORE (EVENTUALMENTE ANCHE IN LINGUA STRANIERA)	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	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	

GRADO DI MATURAZIONE PERSONALE, DI AUTONOMIA E DI RESPONSABILITÀ RAGGIUNTO AL TERMINE DEL PERCORSO DI STUDIO	I	NON È IN GRADO DI ANALIZZARE E COMPRENDERE LA REALTÀ A PARTIRE DALLA RIFLESSIONE SULLE PROPRIE ESPERIENZE, O LO FA IN MODO INADEGUATO.	0.50	
	II	È IN GRADO DI ANALIZZARE E COMPRENDERE LA REALTÀ A PARTIRE DALLA RIFLESSIONE SULLE PROPRIE ESPERIENZE CON DIFFICOLTÀ E SOLO SE GUIDATO	1	
	III	È IN GRADO DI COMPIERE UN'ANALISI ADEGUATA DELLA REALTÀ SULLA BASE DI UNA CORRETTA RIFLESSIONE SULLE PROPRIE ESPERIENZE PERSONALI	1.50	
	IV	È IN GRADO DI COMPIERE UN'ANALISI PRECISA DELLA REALTÀ SULLA BASE DI UNA ATTENTA RIFLESSIONE SULLE PROPRIE ESPERIENZE PERSONALI	2	
	V	È IN GRADO DI COMPIERE UN'ANALISI APPROFONDITA DELLA REALTÀ SULLA BASE DI UNA RIFLESSIONE CRITICA E CONSAPEVOLE SULLE PROPRIE ESPERIENZE PERSONALI	2,5	
PUNTEGGIO TOTALE DELLA PROVA (MAX 20)				

**ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA
SVOLTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2025/2026**

Progetti A. S. 2025/2026

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “RENATO GUTTUSO”						
PROGETTI CONDIVISI A. S. 2025/2026						
DISPERSIONE SCOLASTICA E LEGALITÀ REFERENTE F.S. AREA 2 PROF.SSA CAPILLI F.						
FINALITÀ: PREVENIRE E CONTRASTARE I FENOMENI DELLA DISPERSIONE SCOLASTICA, EDUCARE ALLA LETTURA E ALLE TEMATICHE SOCIALI E ALLA CITTADINANZA ATTIVA						
TITOLO	ENTE PROMOTORE	DOCENTE RESPONSABILI	DESTINATARI	FINALITÀ	PRODOTTO FINALE	DATA
PROGETTO GIORNALINO SCOLASTICO “LA VOCE DEL GUTTUSO”	IIS GUTTUSO	PROF.RI TESTASECCA -ARIZZI- PANTANO	TUTTE LE CLASSI	CONTRIBUIRE AL RECUPERO DELLA REALTÀ TERRITORIALE. MIGLIORARE LE COMPETENZE RELAZIONALI DEGLI STUDENTI. ACCRESCERE LA MOTIVAZIONE E L'AUTOSTIMA. CONTRASTARE IL DISAGIO SCOLASTICO E LA DISPERSIONE ATTRAVERSO ATTIVITÀ MIRATE.	REALIZZAZIONE DI UN GIORNALINO SCOLASTICO	A.S. 2025/2026
NET – BULL & CYBER – LAB (CURRICULARE)	IIS GUTTUSO	F.S. AREA 3	TUTTE LE CLASSI	PREVENZIONE E CONTRASTO DELLA DISPERSIONE SCOLASTICA, DI OGNI FORMA DI DISCRIMINAZIONE E DEL BULLISMO, ANCHE INFORMATICO.	SPORTELLLO DI ASCOLTO E ASSISTENZA PSICOLOGICA	A.S. 2025/2026
“ATLETI DI FAIR PLAY – PREVENZIONE DEL BULLISMO E DEL CYBERBULLISMO”	IIS GUTTUSO ENTI/PARTNER: SAFER INTERNET CENTRE- “GENNERAZIONI CONNESSE”; MIM; GIFFONI FILM FESTIVAL, CIAK FILM FESTIVAL, CONI E MOIGE	PROF.SSA PAGANO	TUTTE LE CLASSI	PROMUOVERE LA CULTURA DEL RISPETTO, DELLA LEGALITÀ E DELLA CITTADINANZA DIGITALE ATTRAVERSO LA SINERGIA TRA SPORT, ARTE E COMUNICAZIONE AUDIOVISIVA SVILUPPO DELLE COMPETENZE SOCIALI E PROFESSIONALI	PERCORSO FORMAZIONE SCUOLA-LAVORO “SPORT, COMUNICAZIONE E TERRITORIO” RIPRESE PROFESSIONALI E SIT-IN CINEMATOGRAFICI PRODOTTI AUDIOVISIVI E CINEMATOGRAFICI PARTECIPAZIONE A CONCORSI REGIONALI E NAZIONALI MOSTRA FOTOGRAFICA E MULTIMEDIALE	A.S. 2025/2026

PROGETTO "SCUOLE PER I DIRITTI DELL'INFANZIA E DELL'ADOLESCENZA"	UNICEF ITALIA MIM	PROF.SSE CAPILLI- FERRARA	TUTTE LE CLASSI	FAVORIRE LA CONOSCENZA E L'ATTUAZIONE DELLA CONVENZIONE SUI DIRITTI DELL'INFANZIA E DELL'ADOLESCEN ZA NEL CONTESTO EDUCATIVO.	INCONTRI DI INFORMAZIONE E FORMAZIONE	A.S. 2025/2026 INCONTRO FORMATIVO A CURA DI MASSIMO MERLINO, OPERATORE DI SAVE THE CHILDREN ITALIA. TEMI TRATTATI: - DIRITTI DELL'INFANZIA E DELL'ADOLESCENZA - GIUSTIZIA SOCIALE E PARI OPPORTUNITÀ - IMPATTO DELLE GUERRE E DELLE DISUGUAGLIANZE SUI MINORI - RUOLO DELL'ATTIVISMO E DELL'IMPEGNO CIVILE
SPETTACOLO TEATRALE	ROTARY CLUB MILAZZO	PROF.SSA TESTASECCA	CLASSI DEL TRIENNIO IPSCEOA	SENSIBILIZZARE GLI STUDENTI ALLA COSTRUZIONE DEL SENSO CIVICO.	SPETTACOLO TEATRALE "NON CI SONO PIÙ LE MEZZE STAGIONI" DI MASSIMO SPATA	24 OTTOBRE 2025
IL PATRIMONIO ARTISTICO E CULTURALE DI MILAZZO	ITALIA NOSTRA MILAZZO	PROF.SSA LA FAUCI	TUTTE LE CLASSI	STIMOLARE L'ATTENZIONE E LA CURIOSITÀ DEGLI STUDENTI VERSO IL PATRIMONIO CULTURALE E AMBIENTALE DEL TERRITORIO	CONCORSO FOTOGRAFICO "IL DETTAGLIO FA LA DIFFERENZA. PARTICOLARI DEL PATRIMONIO ARTISTICO E CULTURALE" PROGETTO DI STUDIO "ADOTTA UN MONUMENTO"	A.S. 2025/2026 MOSTRA PALAZZO D'AMICO DAL 6 AL 7 MARZO 2026 PREMIAZIONE 7 MARZO

PROGETTO “UNO SGUARDO SUL MONDO – CINEFORUM PER LA DIDATTICA ATTIVA”	IIS GUTTUSO	PROFF. ALOE-IARRERA-PANTANO	TUTTE LE CLASSI	STIMOLARE LA RIFLESSIONE CRITICA SU TEMI SOCIALI, AMBIENTALI, STORICI E DI ATTUALITÀ. POTENZIARE LE CAPACITÀ DI ANALISI, INTERPRETAZIONE , ARGOMENTAZIONE E DIBATTITO RISPETTOSO. COLLEGARE LA DIDATTICA AL MONDO CONTEMPORANEO, RENDENDO I CONTENUTI SCOLASTICI PIÙ VICINI ALL’ESPERIENZA DEGLI STUDENTI. UTILIZZARE IL LINGUAGGIO CINEMATOGRAFICO, UNIVERSALE E COINVOLGENTE, PER INCLUDERE TUTTI GLI STUDENTI, ANCHE QUELLI CON DIVERSE ATTITUDINI DI APPRENDIMENTO.	AREE TEMATICHE: A) GIORNATA DELLA MEMORIA (27 GENNAIO): “LA VITA È BELLA”, “QUANDO LE MANI SI SFIORANO”. B) GIORNATA DELLA TERRA (22 APRILE): “BEFORE THE FLOOD”, “IL SALE DELLA TERRA”. C) BULLISMO E CYBERBULLISMO: “WONDER”, “CYBERBULLY”. D) IMMIGRAZIONE E INTEGRAZIONE: “IO CAPITANO”, “FUOCOAMMARE”. E) PARITÀ DI GENERE (8 MARZO): “SUFFRAGETTE”, “IL DIRITTO DI CONTARE”. F) LEGALITÀ (23 MAGGIO, ANNIVERSARIO DI CAPACI): “LEA, “GIOVANNI E FRANCESCA”	A.S. 2025/2026
PROGETTO “TESSERE DI MEMORIA”	IIS GUTTUSO	PROF.SSE ALOE-IARRERA-CALABRESE	TUTTE LE CLASSI	SENSIBILIZZARE GLI STUDENTI E LE STUDENTESSE SUL TEMA DRAMMATICO DEL FEMMINICIDIO E DELLA VIOLENZA DI GENERE EDUCARE AL RISPETTO DELLE DIFFERENZE E ALL’EMPATIA	DISEGNI, ILLUSTRAZIONI, CITAZIONI INSTALLAZIONE DI UN PUZZLE MURALE IN OCCASIONE DELLA GIORNATA INTERNAZIONALE PER L’ELIMINAZIONE DELLA VIOLENZA CONTRO LE DONNE DEL 25 NOVEMBRE	OTTOBRE- NOVEMBRE 2025

PROGETTO “EDUCARE ALLA PACE”	IIS GUTTUSO	PROF.SSE CAPRINO- MAIMONE	TUTTE LE CLASSI	EDUCARE AI VALORI DI ACCOGLIENZA, DIGNITÀ, PACE, DIRITTI SVILUPPARE CONSAPEVOLEZZA CRITICA E COMPETENZE PROFESSIONALI	VISIONE DI FILM E DOCUMENTARI DIBATTITI GUIDATI LABORATORI INTERDISCIPLINARI ELABORATI E PRODOTTI MULTIMEDIALI	A.S. 2025-2026
GIORNATA DELLA PACE “SEMINIAMO PACE, RACCOGLIAMO FUTURO”	COMUNE DI MILAZZO	PROF. PARISI SANTO	ALUNNI IPSCEOA	EDUCARE AI VALORI DI ACCOGLIENZA, DIGNITÀ, PACE, DIRITTI.	MANIFESTAZIONE SPORTIVA	19 DICEMBRE 2025
EDUCAZIONE AMBIENTALE E ALLA SALUTE REFERENTI F.S. AREA 1- AREA3 PROF.SSE TESTASECCA-PANTANO-CALABRESE-CAPRINO FINALITÀ: STIMOLARE GLI STUDENTI AL RISPETTO DI SÉ, INDIRIZZANDOLI VERSO COMPORTAMENTI CORRETTI E RESPONSABILI ORIENTATI ALLA TUTELA DELLA SALUTE. PROMUOVERE, TRA GLI ADOLESCENTI, COMPORTAMENTI VOLTI A MIGLIORARE LA SALUTE E A RIDURRE PATOLOGIE CRONICHE E DIPENDENZE, CONTRIBUENDO COSÌ AL RAGGIUNGIMENTO DI UNO STILE DI VITA SEMPRE PIÙ SANO.						
“IL NATALE È PIÙ BUONO SE SEI PIÙ BUONO ANCHE TU” (CURRICULARE)	ASSOCIAZIO NE PER LA RICERCA PIERA CUTINO ONLUS	PROFF. PANTANO- TESTASECCA	TUTTE LE CLASSI TUTTI I DOCENTI	PROMUOVERE UNA CULTURA DELLA DONAZIONE	RACCOLTA FONDI A SOSTEGNO DELLA RICERCA E DEL CAMPUS DI EMATOLOGIA “CUTINO” DELL’OSPEDALE “CERVELLO” DI PALERMO	DICEMBRE 2025
EDUCARE ALLA PACE	IIS GUTTUSO	PROF.SSE CAPRINO- MAIMONE	TUTTE LE CLASSI	EDUCARE ALLA DIFESA DEI DIRITTI UMANI EDUCARE AI VALORI DI PACE, SOLIDARIETÀ E INCLUSIONE	DIBATTITI LETTURE GUIDATE SULLA COSTITUZIONE INCONTRI CON L’AUTORE VISIONE DI FILM E DOCUMENTARI MOSTRE LABORATORI CREATIVI E DI CUCINA INTERCULTURALE	A.S. 2025/2026

LO SVILUPPO SOSTENIBILE AMBIENTALE	IIS GUTTUSO ARPA	PROFF. MASCENA-PANTANO-ALOE-IARRERA	CLASSI QUINTE	APPROFONDIRE IL RUOLO DI ARPA SICILIA NEL MONITORAGGIO AMBIENTALE REGIONALE; PRESENTARE CASI CONCRETI E BUONE PRATICHE PER LA SOSTENIBILITÀ APPLICABILI NEL NOSTRO TERRITORIO; RAFFORZARE NEGLI STUDENTI LA CONSAPEVOLEZZA DEL LORO RUOLO ATTIVO NELLA TRANSIZIONE ECOLOGICA;	INCONTRO FORMATIVO	20 MARZO 2026
AIRC NELLE SCUOLE VA IN SICILIA 2025-26	USR AIRC	PROFF. PANTANO TESTASECCA CALABRESE CAPRINO	TUTTE LE CLASSI	PROMUOVERE NEI GIOVANI CORRETTI STILI DI VITA PER LA PREVENZIONE DIFFONDERE I TEMI LEGATI ALLA RICERCA SUL CANCRO, ALLA PREVENZIONE E ALLA CITTADINANZA ATTIVA AVVIARE I GIOVANI VERSO LA RICERCA SCIENTIFICA E LE DISCIPLINE STEM	ATTIVITÀ DI RICERCA-AZIONE	A.S. 2025/2026
PERCORSI EDUCATIVI PER IL CONTRASTO ALLE DIPENDENZE DERIVANTI DA DROGHE	MIM	PROF.SSE CAPRINO-CALABRESE	TUTTE LE CLASSI	PREVENIRE L'USO DI SOSTANZE ILLEGALI E LE DIPENDENZE PATOLOGICHE IN ETÀ SCOLARE SENSIBILIZZARE CIRCA I RISCHI DERIVANTI DALLA DIFFUSIONE E DALL'UTILIZZO DELLE SOSTANZE STUPEFACENTI	PERCORSI EDUCATIVI IDONEI A PROMUOVERE STILI DI VITA SANI E CORRETTI. ATTIVITÀ DI INFORMAZIONE, FORMAZIONE E SENSIBILIZZAZIONE CIRCA I RISCHI DERIVANTI DALLA DIFFUSIONE E DALL'UTILIZZO ILLEGALE DI FENTANYL,	A.S. 2025/2026
“LO SCREENING DEL CANCRO DEL POLMONE NEL TERRITORIO DELLA PROVINCIA DI MESSINA”	AO PAPARDO MESSINA	PROFF. TESTASECCA -PANTANO	TUTTE LE CLASSI	INFORMARE I GIOVANI SUGLI EFFETTI DEL FUMO SULLA SALUTE E LE RELATIVE STRATEGIE DI PREVENZIONE.	INCONTRO FORMATIVO	IL PRIMO INCONTRO SI È TENUTO AL LICEO ARTISTICO IL 3 DICEMBRE 2025 A CURA DEL DOTT. CASABLANCA GIUSEPPE, PRIMARIO DIRETTORE SC CHIRURGIA TORACICA DELL'AO PAPARDO DI MESSINA

“PIANO PROTEZIONE CIVILE CITTÀ DI MILAZZO E NORME GENERALI COMPORTAMENTALI DA TENERE IN CASO DI EVENTI RISCHIOSI”.	COMUNE DI MILAZZO	PROF. CICERO	TUTTE LE CLASSI	INFORMARE I GIOVANI SUI CONTENUTI DEL PIANO DI EMERGENZA COMUNALE DELLA CITTÀ DI MILAZZO E SULLE NORME COMPORTAMENTALI CHE OGNI INDIVIDUO DEVE TENERE IN CASO DI EVENTI RISCHIOSI (ES. TERREMOTO, MAREMOTO, MAREGGIATA, ALLUVIONE, INCENDIO BOSCHIVO, BLACK-OUT, ONDATA DI CALORE, INDUSTRIALE).	INCONTRO FORMATIVO	10-11 DICEMBRE LICEO ARTISTICO 30 GENNAIO E 6 FEBBRAIO IPSCEOA
PROGETTO STILI DI VITA SALUTARI NEGLI ADOLESCENTI “ALIMENTAZIONE IN MOVIMENTO: LA CHIAVE PER LA SALUTE”	ASP MESSINA	PROF.SSA TESTASECCA	CLASSI DEL TRIENNIO	INCENTIVARE L’ADESIONE ALLA DIETA MEDITERRANEA E AL MOVIMENTO, COME FATTORI DI PREVENZIONE PER L’INSORGENZA DELLE MALATTIE CRONICO-DEGENERATIVE VALORIZZAZIONE E DIFESA DEL PATRIMONIO GASTRONOMICO DEL TERRITORIO	INCONTRI FORMATIVI “DIETA MEDITERRANEA: CINEMA E SALUTE” REALIZZAZIONE DI UN CORTOMETRAGGIO PARTECIPAZIONE “FESTIVAL INTERNAZIONALE NEBRODI CINEMA DOC”	A.S. 2025-2026 PRIMO INCONTRO CON IL REGISTA FRANCO BLANDI 23 FEBBRAIO 2026 INCONTRO IN PRESENZA E ONLINE 20 APRILE 2026
LA GIORNATA NAZIONALE DEL FIOCCHETTO LILLA	CONSULTA PROVINCIAL E DEGLI STUDENTI DI MESSINA	PROF.SSA TESTASECCA	TUTTE LE CLASSI	INFORMARE E SENSIBILIZZARE GLI STUDENTI SUL TEMA DEI DISTURBI DELLA NUTRIZIONE E DELL’ALIMENTAZIONE	SEMINARIO	15 APRILE 2026
HANDICAP- BES/DSA- GLI REFERENTI: PROF.SSA FERRARA T. F.S. AREA 2 PROF.SSA CAPILLI F. FINALITÀ: RAGGIUNGERE UNA SEMPRE MAGGIORE AUTONOMIA PERSONALE, GRAZIE AL MIGLIORAMENTO DI ALCUNE ABILITÀ STRUMENTALI E DI BASE; POTENZIARE L’AUTONOMIA E L’AUTOSTIMA DEGLI ALUNNI DIVERSAMENTE ABILI PER FAVORIRE L’INCLUSIONE SOCIALE. INTEGRAZIONE E INCLUSIONE STUDENTI BES-DSA						
TITOLO	ENTE PROMOTORE	DOCENTE RESPONSABILI	DESTINATARI	FINALITÀ	PRODOTTO FINALE	DATA

“DI SICURO È LA MIA CITTÀ”	IIS GUTTUSO	PROF.SSE CAPILLI F., CALABRESE, FERRARA	ALUNNI IN CONDIZIONE DI DISABILITÀ	CONOSCERE LE REGOLE DELLA STRADA POTENZIARE IL SENSO DELL'ORIENTAMENTO RAFFORZARE L'AUTONOMIA SVILUPPARE IL SENSO DI APPARTENENZA TERRITORIALE	LETTURE ED ATTIVITÀ USCITE IN CITTÀ INCONTRO CON IL COMANDANTE DEI VIGILI URBANI DI MILAZZO	A.S. 2025- 2026 GIORNATA EUROPEA DELLA SICUREZZA STRADALE (6 MAGGIO)
ATTIVITÀ SPORTIVA REFERENTI: PROF. M.S. PARISI FINALITÀ: PROMUOVERE LA CULTURA SPORTIVA E SANI STILI DI VITA						
TITOLO	ENTE PROMOTORE	DOCENTE RESPONSABILI	DESTINATARI	FINALITÀ	PRODOTTO FINALE	DATA
PROGETTO “SPORT E PARASPORT AL GUTTUSO 10”	IIS GUTTUSO	PROF. M.S. PARISI	TUTTE LE CLASSI	IL PROGETTO VUOLE OFFRIRE AGLI ALUNNI, CHE NE FACCIANO RICHIESTA, ATTIVITÀ POMERIDIANE VOLTE A “VALORIZZARE E PROMUOVERE LO SPORT” PER STARE MEGLIO CON SE STESSI E CON GLI ALTRI, CONSIDERANDO L'ATTIVITÀ SPORTIVA COME STRUMENTO DI BENESSERE VOLTO A MIGLIORARE LA QUALITÀ DELLA VITA PERSONALE, COLLETTIVA E SOCIALE.	ATTIVITÀ E GARE SPORTIVE	A.S.2025/2026
PROGETTO DIDATTICO SPERIMENTALE STUDENTE-ATLETA DI ALTO LIVELLO	MIM	DOCENTI DI SCIENZE MOTORIE	STUDENTI-ATLETI DI ALTO LIVELLO	SUPERAMENTO DELLE CRITICITÀ DEGLI STUDENTI-ATLETI DURANTE IL PERCORSO SCOLASTICO	STESURA DI UN PERCORSO FORMATIVO PERSONALIZZATO (PFP) ADOZIONE DI METODOLOGIE DIDATTICHE INNOVATIVE	A.S. 2025/2026
ORIENTAMENTO REFERENTI: F.S. AREA 3 PROF.SSE CAPRINO A.-CALABRESE S. FINALITÀ: ORIENTARE I GIOVANI AL MONDO DEL LAVORO E STIMOLARE L'AUTOIMPIEGO MEDIANTE I PROGRAMMI FORMATIVI.						
TITOLO	ENTE PROMOTORE	DOCENTE RESPONSABILI	DESTINATARI	FINALITÀ	PRODOTTO FINALE	DATA

PROGETTO “GUTTUSO IN- OUT ORIENTA 2025-26”	IIS GUTTUSO	PROF.SSE CAPRINO A.- CALABRESE S.	TUTTE LE CLASSI TERZE SCUOLE MEDIE. CLASSI PRIME, CLASSI SECONDE E CLASSI QUINTE	ORIENTARE GLI STUDENTI DELLE CLASSI TERZE MEDIE E RIORIENTARE GLI STUDENTI DELLE SECONDE ORIENTARE GLI STUDENTI DELLE CLASSI QUINTE AL MONDO DEL LAVORO E DELLA FORMAZIONE UNIVERSITARIA E ACCADEMICA	ORIENTAMENTO IN ORIENTAMENTO DURING ORIENTAMENO OUT IDEI	OTTOBRE 2025 MAGGIO 2026
ORIENTAMENTO PROFESSIONALE IN ISTRUZIONE E LAVORO POST- DIPLOMA	ASTER OREINTASIC ILIA	PROF.SSE CAPRINO A.- CALABRESE S.	TUTTE LE CLASSI QUINTE	ORIENTARE GLI STUDENTI DELLE CLASSI QUINTE AL MONDO DEL LAVORO E DELLA FORMAZIONE UNIVERSITARIA E ACCADEMICA	ORIENTAMENTO ALLE UNIVERSITÀ	13 NOVEMBRE 2025
ORIENTAMENTO E PLACEMENT – PROGETTO CONSAPEVOLMEN TE	UNIME	PROF.SSA TESTASECCA	CLASSI QUINTE	ORIENTARE GLI STUDENTI DELLE CLASSI QUINTE AL MONDO DEL LAVORO E DELLA FORMAZIONE UNIVERSITARIA E ACCADEMICA	SEMINARI E WORKSHOP LABORATORI	A.S. 2025/2026
ORIENTAMENTO IN USCITA	ECP QUO VADIS	PROF.SSE CAPRINO- CALABRESE	CLASSI QUINTE	ORIENTARE GLI STUDENTI DELLE CLASSI QUINTE AL MONDO DEL LAVORO E DELLA FORMAZIONE UNIVERSITARIA E ACCADEMICA	INCONTRO FORMATIVO/INFO RMATIVO	A.S. 2025/2026
OPPORTUNITY DAY MESSINA 2026	ASSESSORA TO DELLE POLITICHE GIOVANILI COMUNE DI MESSINA	PROF.SSA TESTASECCA	CLASSI QUINTE	ORIENTARE GLI STUDENTI DELLE CLASSI QUINTE AL MONDO DEL LAVORO E DELLA FORMAZIONE UNIVERSITARIA E ACCADEMICA	WORKSHOP	14/01/2026
MANIFESTAZIONI ED EVENTI STIMOLARE GLI ALLIEVI ATTRAVERSO LA PARTECIPAZIONE AD INIZIATIVE TERRITORIALI PER L'IDEAZIONE E REALIZZAZIONE DI PROGETTI TEMATICI						
TITOLO	ENTE PROMOTOR E	DOCENTE RESPONSABI LE	DESTINATA RI	FINALITÀ	PRODOTTO FINALE	DATA
GUSTATIO DAY		PROFF. PREVITI GIACOMO E PREVITI GAETANO	TUTTE LE CLASSI	VALORIZZARE IL TERRITORIO SVILUPPARE LE COMPETENZE PROFESSIONALI DEGLI STUDENTI	SERVIZIO ACCOGLIENZA SERVIZIO SALA LABORATORIO FOTOGRAFICO LABORATORI GRAFICO- PITTORICI	21 SETTEMBRE 2025
MYLAE GUSTI	CONPAIT COMUNE DI MILAZZO PARCO COROLLA	PROF. PARISI F.	ALUNNI SCELTI	VALORIZZARE IL TERRITORIO SVILUPPARE LE COMPETENZE PROFESSIONALI DEGLI STUDENTI	FESTIVAL INTERNAZIONALE DEL GELATO ARTIGIANALE SERVIZIO SALA	26-28 SETTEMBRE 2025

INCONTRO CON IL GIORNALISTA GIUSEPPE LA VENIA	IIS GUTTUSO	PROFF. PANTANO-ARIZZI	ALUNNI DEL LICEO ARTISTICO RAPPRESENTANZA DELL'IPSC EOA	EDUCARE ALLA CITTADINANZA ATTIVA PROMUOVERE IL SENSO CRITICO E LO SCAMBIO DI IDEE CONOSCERE L'ATTUALITÀ	DIBATTITO	7 OTTOBRE 2025
InfoDay	ACCADEMIA IN CIBUM	PROF. PREVITI GAETANO	CLASSI QUINTE IPSCEOA	ORIENTARE GLI STUDENTI DELLE CLASSI QUINTE AL MONDO DEL LAVORO E DELLA FORMAZIONE UNIVERSITARIA E ACCADEMICA	INCONTRO FORMATIVO/INFORMATIVO ORIENTAMENTO IN USCITA BORSA DI STUDIO	10 OTTOBRE 2025
INAUGURAZIONE ANNO SCOLASTICO 2025/2026 “LA SICILIA FA SCUOLA. PROGETTARE E INNOVARE PER CRESCERE INSIEME”	USR	DOCENTI DI LABORATORIO	CLASSI DEL TRIENNIO IPSCEOA	VALORIZZARE LA SCUOLA SUL TERRITORIO	ALLESTIMENTO BUFFET SERVIZIO ACCOGLIENZA	14 OTTOBRE 2025
EVENTO “SAPERI DI MARE – GIORNATA DI VALORIZZAZIONE DEL PESCATO LOCALE	ASSESSORATO AGRICOLTURA SVILUPPO RURALE E PESCA MEDITERRANEA – DIPARTIMENTO DELLA PESCA MEDITERRANEA	PROF. PREVITI GAETANO	CLASSI QUINTE E 2 ^{AC}	VALORIZZARE IL PESCATO LOCALE ACCRESCERE LE CONOSCENZE E LE COMPETENZE PROFESSIONALI	DIBATTITO SUI TEMI DELLA PESCA SOSTENIBILE E DELLA CULTURA ALIMENTARE SHOW COOKING CON GLI CHEF ROBERTO ARCHONTIDIS, ALESSANDRO ILACQUA, MARCO FORMICA, PAOLO RONDONI	28 OTTOBRE 2025
MEETING JOB	ASSOCIAZIONE AICOS ITALIA E GRUPPO ORIENTAMENTO COMUNE DI MILAZZO	PROFF. CICERO-TESTASECCA	CLASSI DEL TRIENNIO	RADICARE NELLE NUOVE GENERAZIONI LA CULTURA DELLA SICUREZZA	DIBATTITI A TEMA CONFERENZE E SPETTACOLI	4-7 NOVEMBRE 2025
SPETTACOLO TEATRALE “I MALAVOGLIA”	IIS GUTTUSO	PROF. PANTANO-ARIZZI	CLASSI QUINTE	AVVICINARE GLI STUDENTI ALLE RAPPRESENTAZIONI TEATRALI CONSOLIDARE LE CONOSCENZE DISCIPLINARI	SPETTACOLO TEATRALE	16 DICEMBRE 2025
VIAGGIO DELLA MEMORIA 2026	MIM MEIS	DOCENTI DI LETTERE	CLASSI DEL TRIENNIO	OFFRIRE AGLI STUDENTI L'OPPORTUNITÀ DI VIVERE UN'ESPERIENZA EDUCATIVA SIGNIFICATIVA NEI LUOGHI SIMBOLO DELLA MEMORIA	VISITA VIRTUALE DI AUSCHWITZ-BIRKENAU ONLINE	26 GENNAIO 2026

“CIOCCOLAMI”	FEDERAZIONE ITALIANA PASTICCERIA A GELATERIA CIOCCOLATERIA COMUNE DI MILAZZO	PARISI F. PREVITI GAETANO	ALUNNI SCELTI DELLE CLASSI DEL TRIENNIO IPSCEOA	VALORIZZARE L'ARTE DEL CIOCCOLATO ACCRESCERE LE CONOSCENZE E LE COMPETENZE PROFESSIONALI	CONCORSO WORKSHOP DEGUSTAZIONE	06-08 FEBBRAIO 2026
LIBRIAMOCI. GIORNATE DI LETTURA NELLE SCUOLE. INIZIATIVA NAZIONALE “LIBRIAMOCI 2026-GIORNATE DI LETTURA NELLE SCUOLE”	IIS GUTTUSO	PROFF. ARIZZI-PANTANO DOCENTI DI LETTERE	TUTTE LE CLASSI	AVVICINARE GLI STUDENTI ALLA LETTURA. CONSOLIDARE LE ABILITÀ DI ASCOLTO, DI LETTURA E INTERPRETAZIONE VALORIZZARE IL PATRIMONIO LETTERARIO E LIBRARIO	SESSIONI DI LETTURA CONDIVISA ELABORATI SCRITTI, GRAFICI, FOTOGRAFIE, LOCANDINE, MANIFESTI	A.S. 2025/2026 16-17 FEBBRAIO LICEO 20 FEBBRAIO IPSCEOA
INCONTRO CON AUTORI	IIS GUTTUSO	PROFF. ARIZZI-PANTANO	TUTTE LE CLASSI	VALORIZZARE IL PATRIMONIO LETTERARIO E LIBRARIO STIMOLARE IL PENSIERO CRITICO AVVICINARE GLI STUDENTI ALLA LETTURA	SELEZIONE DI LIBRI INDIVIDUAZIONE DELL'AUTORE INCONTRO IN PRESENZA	A.S. 2025/2026
“IO LEGGO PERCHÉ”	IIS GUTTUSO	PROF.SSA ARIZZI	DOCENTI E STUDENTI	AVVICINARE GLI STUDENTI ALLA LETTURA. CONSOLIDARE LE ABILITÀ DI ASCOLTO, DI LETTURA E INTERPRETAZIONE VALORIZZAZIONE DEL PATRIMONIO LETTERARIO E LIBRARIO	RACCOLTA DI LIBRI GEMELLAGGIO CON UNA O PIÙ LIBRERIE REDAZIONE LISTA DEI LIBRI DESIDERATI OTTENIMENTO DI LIBRI DONATI DA CLIENTI DELLA LIBRERIA OTTENIMENTO DI LIBRI DONATI DALL'ASS. EDITORI ITALIANI	NOVEMBRE-DICEMBRE 2025
“IL MAGGIO DEI LIBRI” CREATURE IN CAMMINO	IIS GUTTUSO	PROF.RI PANTANO, ARIZZI	TUTTE LE CLASSI	CONSOLIDAMENTO DELLE ABILITÀ DI ASCOLTO, DI LETTURA E INTERPRETAZIONE SCAMBIO DI IDEE PROMUOVERE LA LETTURA CREATIVA E PARTECIPATA	ELABORATI SCRITTI, GRAFICI, FOTOGRAFIE, MANIFESTI INCONTRI FORMATIVI ESECUZIONI MUSICALI LETTURE AD ALTA VOCE	OTTOBRE 2025-MAGGIO2026

“A LEZIONE CON CARLO CRACCO”	SCUOLA DI ALTA FORMAZIONE E GASTRONOMICA IN CIBUM	PROF.SSA TESTASECCA	CLASSI QUINTE IPSCEOA	ARRICCHIRE E AMPLIARE LE PROSPETTIVE FUTURE DEI GIOVANI PROFESSIONISTI DI DOMANI.	LIVE STREAMING	29 APRILE 2026
GIORNATE A TEMA REFERENTI: ARIZZI- PANTANO-TESTASECCA FINALITÀ: PROMUOVERE E SUPPORTARE INIZIATIVE IN MATERIA DI DIRITTI UMANI DI LIBERTÀ FONDAMENTALI, DEMOCRAZIA E REGOLAMENTI LEGISLATIVI						
TITOLO	ENTE PROMOTORE	DOCENTE RESPONSABILI	DESTINATARI	FINALITÀ	PRODOTTO FINALE	DATA
GIORNATA PER FRANCESCO D’ASSISI, PATRONO D’ITALIA	IIS GUTTUSO	PROF.RI ARIZZI- PANTANO- TESTASECCA	TUTTE LE CLASSI	POTENZIARE LE CONOSCENZE DEL MONDO ATTUALE E/O STORICHE; PROMUOVERE L’EDUCAZIONE ALLA CITTADINANZA; VALORIZZARE I DIRITTI UMANI, LE LIBERTÀ FONDAMENTALI, IL SENSO DELLA “MEMORIA” COME DOVERE CIVICO	PROIEZIONE DI FILM, DI DOCUMENTARI, LETTURA DI GIORNALI E/O ALTRI TESTI, DIBATTITI, PRODUZIONE ELABORATI ED ARTICOLI	4 OTTOBRE
GIORNATA DELL’UNITÀ NAZIONALE E DELLE FORZE ARMATE	IIS GUTTUSO	PROF.RI ARIZZI- PANTANO- TESTASECCA	TUTTE LE CLASSI	POTENZIARE LE CONOSCENZE DEL MONDO ATTUALE E/O STORICHE; PROMUOVERE L’EDUCAZIONE ALLA CITTADINANZA; VALORIZZARE I DIRITTI UMANI, LE LIBERTÀ FONDAMENTALI, IL SENSO DELLA “MEMORIA” COME DOVERE CIVICO	PROIEZIONE DI FILM, DI DOCUMENTARI, LETTURA DI GIORNALI E/O ALTRI TESTI, DIBATTITI, PRODUZIONE ELABORATI ED ARTICOLI	4 NOVEMBRE
GIORNATA INTERNAZIONALE DELLA GENTILEZZA	IIS GUTTUSO	PROF.RI ARIZZI- PANTANO- TESTASECCA	TUTTE LE CLASSI	POTENZIARE LE CONOSCENZE DEL MONDO ATTUALE E/O STORICHE; PROMUOVERE L’EDUCAZIONE ALLA CITTADINANZA; VALORIZZARE I DIRITTI UMANI, LE LIBERTÀ FONDAMENTALI, IL SENSO DELLA “MEMORIA” COME DOVERE CIVICO	PROIEZIONE DI FILM, DI DOCUMENTARI, LETTURA DI GIORNALI E/O ALTRI TESTI, DIBATTITI, PRODUZIONE ELABORATI ED ARTICOLI	13 NOVEMBRE

GIORNATA INTERNAZIONALE DELLO STUDENTE	IIS GUTTUSO	PROF.RI ARIZZI-PANTANO-TESTASECCA	TUTTE LE CLASSI	POTENZIARE LE CONOSCENZE DEL MONDO ATTUALE E/O STORICHE; PROMUOVERE L'EDUCAZIONE ALLA CITTADINANZA; VALORIZZARE I DIRITTI UMANI, LE LIBERTÀ FONDAMENTALI, IL SENSO DELLA "MEMORIA" COME DOVERE CIVICO	PROIEZIONE DI FILM, DI DOCUMENTARI, LETTURA DI GIORNALI E/O ALTRI TESTI, DIBATTITI, PRODUZIONE ELABORATI ED ARTICOLI	17 NOVEMBRE IL PROGETTO "RISPETTO", NATO DALLA COLLABORAZIONE TRA LA POLIZIA DI STATO E LA FONDAZIONE CONAD, SI PONE L'OBIETTIVO DI SENSIBILIZZARE I GIOVANI SUL TEMA DELLA VIOLENZA DI GENERE, PROMUOVENDO UNA CULTURA DEL RISPETTO, DELL'UGUAGLIANZA E DELLA CONSAPEVOLEZZA. NELL'AMBITO DEL PROGETTO, GLI STUDENTI DELL'IPSCEO A HANNO PARTECIPATO A UN EVENTO IN STREAMING, UN FORMAT DURANTE IL QUALE SONO STATI PROPOSTI CONTENUTI MULTIMEDIALI, TESTIMONIANZE E STRUMENTI DIDATTICI PER AIUTARE I GIOVANI A RICONOSCERE E CONTRASTARE OGNI FORMA DI VIOLENZA.
GIORNATA DELLE VITTIME DELLA STRADA	MIM	PROF.SSA TESTASECCA	TUTTE LE CLASSI	PROMUOVERE LA CULTURA DELLA SICUREZZA STRADALE SENSIBILIZZARE I GIOVANI ALLA PREVENZIONE DEGLI INCIDENTI STRADALI	DIRETTA STREAMING	19 NOVEMBRE
GIORNATA DEI DIRITTI DELL'INFANZIA E DELL'ADOLESCENZA		PROF.SSA CAPILLI-CAPRINO MAIONE	TUTTE LE CLASSI	CONTRASTARE LA POVERTÀ EDUCATIVA	INCONTRO FORMATIVO A CURA DI MASSIMO MERLINO, OPERATORE DI SAVE THE CHILDREN ITALIA	20 NOVEMBRE

GIORNATA INTERNAZIONALE CONTRO LA VIOLENZA SULLE DONNE	IIS GUTTUSO	PROF.RI ARIZZI-PANTANO-TESTASECCA	TUTTE LE CLASSI	POTENZIARE LE CONOSCENZE DEL MONDO ATTUALE E/O STORICHE; PROMUOVERE L'EDUCAZIONE ALLA CITTADINANZA; VALORIZZARE I DIRITTI UMANI, LE LIBERTÀ FONDAMENTALI, IL SENSO DELLA "MEMORIA" COME DOVERE CIVICO	PROIEZIONE DI FILM, DI DOCUMENTARI, LETTURA DI GIORNALI E/O ALTRI TESTI, DIBATTITI, PRODUZIONE ELABORATI ED ARTICOLI	25 NOVEMBRE
GIORNATA DEL RISPETTO	IIS GUTTUSO	PROF.RI ARIZZI-PANTANO-TESTASECCA	TUTTE LE CLASSI	PROMUOVERE L'EDUCAZIONE ALLA CITTADINANZA; VALORIZZARE I DIRITTI UMANI, LE LIBERTÀ FONDAMENTALI	PROIEZIONE DI FILM, DI DOCUMENTARI, LETTURA DI GIORNALI E/O ALTRI TESTI, DIBATTITI, PRODUZIONE ELABORATI ED ARTICOLI	20 GENNAIO
GIORNATA DELLA MEMORIA	IIS GUTTUSO	PROF.RI ARIZZI-PANTANO-TESTASECCA	TUTTE LE CLASSI	POTENZIARE LE CONOSCENZE DEL MONDO ATTUALE E/O STORICHE; PROMUOVERE L'EDUCAZIONE ALLA CITTADINANZA; VALORIZZARE I DIRITTI UMANI, LE LIBERTÀ FONDAMENTALI, IL SENSO DELLA "MEMORIA" COME DOVERE CIVICO	PROIEZIONE DI FILM, DI DOCUMENTARI, LETTURA DI GIORNALI E/O ALTRI TESTI, DIBATTITI, PRODUZIONE ELABORATI ED ARTICOLI INCONTRO ONLINE	27 GENNAIO
GIORNO DEL RICORDO	IIS GUTTUSO	PROF.RI ARIZZI-PANTANO-TESTASECCA	TUTTE LE CLASSI	POTENZIARE LE CONOSCENZE DEL MONDO ATTUALE E/O STORICHE; PROMUOVERE L'EDUCAZIONE ALLA CITTADINANZA; VALORIZZARE I DIRITTI UMANI, LE LIBERTÀ FONDAMENTALI, IL SENSO DELLA "MEMORIA" COME DOVERE CIVICO	PROIEZIONE DI FILM, DI DOCUMENTARI, LETTURA DI GIORNALI E/O ALTRI TESTI, DIBATTITI, PRODUZIONE ELABORATI ED ARTICOLI INCONTRO ONLINE	10 FEBBRAIO

GIORNATA INTERNAZIONALE PER L'ELIMINAZIONE DELLA DISCRIMINAZIONE RAZZIALE (ONU)	IIS GUTTUSO	PROF.RI ARIZZI-PANTANO-TESTASECCA	TUTTE LE CLASSI	POTENZIARE LE CONOSCENZE DEL MONDO ATTUALE E/O STORICHE; PROMUOVERE L'EDUCAZIONE ALLA CITTADINANZA; VALORIZZARE I DIRITTI UMANI, LE LIBERTÀ FONDAMENTALI, IL SENSO DELLA "MEMORIA" COME DOVERE CIVICO	PROIEZIONE DI FILM, DI DOCUMENTARI, LETTURA DI GIORNALI E/O ALTRI TESTI, DIBATTITI, PRODUZIONE ELABORATI ED ARTICOLI	21 MARZO
GIORNATA MONDIALE DELLA POESIA (UNESCO)	IIS GUTTUSO	PROF.RI ARIZZI-PANTANO-TESTASECCA	TUTTE LE CLASSI	POTENZIARE LE CONOSCENZE DEL MONDO ATTUALE E/O STORICHE; PROMUOVERE L'EDUCAZIONE ALLA CITTADINANZA; VALORIZZARE I DIRITTI UMANI, LE LIBERTÀ FONDAMENTALI, IL SENSO DELLA "MEMORIA" COME DOVERE CIVICO	PROIEZIONE DI FILM, DI DOCUMENTARI, LETTURA DI GIORNALI E/O ALTRI TESTI, DIBATTITI, PRODUZIONE ELABORATI ED ARTICOLI	21 MARZO
GIORNATA NAZIONALE CONTRO LE MAFIE	IIS GUTTUSO	PROF.RI ARIZZI-PANTANO-TESTASECCA	TUTTE LE CLASSI	POTENZIARE LE CONOSCENZE DEL MONDO ATTUALE E/O STORICHE; PROMUOVERE L'EDUCAZIONE ALLA CITTADINANZA; VALORIZZARE I DIRITTI UMANI, LE LIBERTÀ FONDAMENTALI, IL SENSO DELLA "MEMORIA" COME DOVERE CIVICO	PROIEZIONE DI FILM, DI DOCUMENTARI, LETTURA DI GIORNALI E/O ALTRI TESTI, DIBATTITI, PRODUZIONE ELABORATI ED ARTICOLI	21 MARZO
FESTA DELL'AUTONOMIA DELLA REGIONE SICILIA	IIS GUTTUSO	PROF.RI PANTANO-TESTASECCA	TUTTE LE CLASSI	POTENZIARE LE CONOSCENZE DEL MONDO ATTUALE E/O STORICHE; PROMUOVERE L'EDUCAZIONE ALLA CITTADINANZA; VALORIZZARE I DIRITTI UMANI, LE LIBERTÀ FONDAMENTALI, IL SENSO DELLA "MEMORIA" COME DOVERE CIVICO	PROIEZIONE DI FILM, DI DOCUMENTARI, LETTURA DI GIORNALI E/O ALTRI TESTI, DIBATTITI, PRODUZIONE ELABORATI ED ARTICOLI	15 MAGGIO

GIORNATA DELL'ARTE E DELLA CREATIVITÀ STUDENTESCA	IIS GUTTUSO	PROF.SSE PAGANO M.G. CAPRINO MAIO	TUTTE LE CLASSI	POTENZIARE IL COLLEGAMENTO COL TERRITORIO	REALIZZAZIONE MANUFATTI ARTISTICI, MOSTRE ED ESPOSIZIONI	MAGGIO 2026
GIORNATA DELLO SPORT	IIS GUTTUSO	PROF. PARISI M.S.	TUTTE LE CLASSI	PROMUOVERE LA CULTURA SPORTIVA E I CORRETTI STILI DI VITA	PARTECIPAZIONE A GARE E TORNEI	GIUGNO 2026
INVALSI REFERENTE: F.S. AREA 1 PROF. ARIZZI-TESTASECCA-PANTANO ANALISI E RESTITUZIONE DEGLI ESITI DELLE PROVE INVALSI E PROPOSTE SULLA DIDATTICA PER COMPETENZE E SULLA PROGETTAZIONE D'ISTITUTO COERENTE CON I QUADRI DI RIFERIMENTO DELLE INDICAZIONI NAZIONALI E DELLE PROVE INVALSI.						
TITOLO	ENTE PROMOTORE	DOCENTE RESPONSABILI	DESTINATARI	FINALITÀ	PRODOTTO FINALE	DATA
“VERSO LE PROVE INVALSI”	IIS GUTTUSO	PROF.SSE ARIZZI-TESTASECCA-PANTANO	TUTTE LE CLASSI SECONDE E QUINTE	RAFFORZARE LO SVILUPPO DELLE CONOSCENZE, ABILITÀ E COMPETENZE IN ITALIANO, MATEMATICA E INGLESE RAFFORZARE LO SVILUPPO DELLE CONOSCENZE, ABILITÀ E COMPETENZE LINGUISTICHE NEL SECONDO BIENNIO DIVULGARE LA PRATICA DI ESERCITAZIONI MIRATE E DI SIMULAZIONI DELLA PROVA INVALSI MIGLIORARE GLI ESITI RELATIVI ALLE PROVE MIGLIORARE IL METODO DI STUDIO DEGLI ALUNNI	PROGETTAZIONE INIZIALE ED IN ITINERE GESTIONE COMUNICAZIONI CON L'INVALSI CONDIVISIONE CON I DOCENTI E LE CLASSI INTERESSATE COORDINAMENTO DIDATTICO SOMMINISTRAZIONE PROVE MONITORAGGIO E RENDICONTAZIONE	UNA PRIMA INFORMATIVA SARÀ FORNITA A OTTOBRE. LE OPERAZIONI EFFETTUATE DALLA SCUOLA SARANNO: ISCRIZIONE DELLE CLASSI, FINESTRA DI SOMMINISTRAZIONE PER LE CLASSI QUINTE PER IL PERIODO CHE VA DAL 2 AL 31 MARZO 2026. LA SECONDA INFORMATIVA SARÀ REDATTA A FEBBRAIO E CONDIVISA IN SEDE DIPARTIMENTALE. LE PROVE INVALSI PER LE CLASSI SECONDE SONO PREVISTE DALL'11 AL 29 MAGGIO 2026. LA SESSIONE SUPPLETIVA DAL 25 MAGGIO AL 5 GIUGNO 2026.
AREA CONCORSI REFERENTI: DOCENTI D'INDIRIZZO FINALITÀ: STIMOLARE GLI ALLIEVI ATTRAVERSO L'ESPERIENZA CONCORSUALE ALLA IDEAZIONE E REALIZZAZIONE DI PROGETTI TEMATICI E OPERE DI SETTORE						
TITOLO	ENTE PROMOTORE	DOCENTE RESPONSABILI	DESTINATARI	FINALITÀ	PRODOTTO FINALE	DATA
PROGRAMMA VALORIZZAZIONE ECCELLENZE (CONCORSI LETTERARIE E GIORNALISTICI)	IIS GUTTUSO	PROF.RI ARIZZI-PANTANO	TUTTI GLI ALUNNI	STIMOLARE GLI ALUNNI ALLA SCRITTURA, E ALLA ELABORAZIONE DI SCRITTI IN ITALIANO, IN PROSA O POESIA, RICOLLEGANDOSI ALLA “VALORIZZAZIONE DELLE ECCELLENZE”	SELEZIONE DI CONCORSI A LIVELLO NAZIONALE E/O LOCALE	A.S. 2025/26

CAMPIONATO NAZIONALE DELLE LINGUE E VALORIZZAZIONE DELLE ECCELLENZE	UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI URBINO	DOCENTI DI LINGUA	ALUNNI CLASSI QUINTE	PROMOZIONE E VALORIZZAZIONE DELL'APPRENDIMENTO E DELL'INSEGNAMENTO DELLE LINGUE STRANIERE INCONTRO E CONFRONTO TRA GIOVANI	CONCORSO	10-11 E 14 NOVEMBRE 2025
GAZZETTA DEL SUD IN CLASSE CON "NOI MAGAZINE"-SESTA EDIZIONE	GAZZETTA DEL SUD	PROF. PANTANO - DOCENTI DI LETTERE	TUTTI GLI ALUNNI	STIMOLARE GLI ALUNNI ALLA SCRITTURA, E ALLA ELABORAZIONE DI SCRITTI IN ITALIANO, IN PROSA O POESIA, RICOLLEGANDOSI ALLA "VALORIZZAZIONE DELLE ECCELLENZE"	ARTICOLI GIORNALISTICI	A.S. 2025/2026
CITTADINANZA E COSTITUZIONE	MIM SENATO DELLA REPUBBLICA E CAMERA DEI DEPUTATI	PROF. FURNARI COORDINATORI DI EDUCAZIONE CIVICA	TUTTI GLI ALUNNI	PROMUOVERE I PRINCIPI E I CONTENUTI DELLA CARTA COSTITUZIONALE VALORIZZARE IL SIGNIFICATO DELLA PARTECIPAZIONE DEMOCRATICA E DEL SENSO DI APPARTENENZA AD UNA COMUNITÀ BASATA SU DIRITTI E DOVERI.	PERCORSI DI RICERCA, RIFLESSIONE E PROGETTAZIONE, DI ATTIVITÀ DI FORMAZIONE SCUOLA-LAVORO	A.S. 2025/2026
FORMAZIONE SCUOLA-LAVORO REFERENTI: DOCENTE ORIENTATORE TUTOR FORMAZIONE SCUOLA-LAVORO PROF. PARISI F. FINALITÀ: ATTUARE MODALITÀ DI APPRENDIMENTO FLESSIBILI E EQUIVALENTI SOTTO IL PROFILO CULTURALE ED EDUCATIVO, RISPETTO AGLI ESITI DEI PERCORSI DEL SECONDO CICLO, CHE COLLEGHINO SISTEMATICAMENTE LA FORMAZIONE IN AULA CON L'ESPERIENZA PRATICA.						
TITOLO	ENTE PROMOTORE	DOCENTE RESPONSABILI	DESTINATARI	FINALITÀ	PRODOTTO FINALE	DATA

“DAL PROFESSIONALE ALLE PROFESSIONI”	IIS GUTTUSO	PROF. PARISI F. TUTOR FORMAZIONE SCUOLA-LAVORO	ALUNNI DEL TRIENNIO IPSCEOA	FORNIRE AGLI STUDENTI LE CONOSCENZE NECESSARIE ALLA FORMAZIONE DI FIGURE PROFESSIONALI AD INDIRIZZO TURISTICO-RISTORATIVO, SVILUPPANDO E AFFINANDO LE CAPACITÀ NON SOLO STRETTAMENTE TECNICO-PROFESSIONALI MA ANCHE IMPRENDITORIALI ED UMANE.	ORIENTAMENTO E CORSI DI SICUREZZA EVENTI DIMOSTRATIVI CON ESPERTI ATTIVITÀ LABORATORIALI STAGE AZIENDALI VISITE AZIENDALI	OTTOBRE 2025-MAGGIO 2026
---	-------------	---	-----------------------------	---	---	--------------------------

VIAGGI D'ISTRUZIONE E USCITE DIDATTICHE

METE	ENTE PROMOTORE	DOCENTE RESPONSABILE	DESTINATARI	FINALITÀ	PRODOTTO FINALE	DATA
- BAGHERIA (MUSEO GUTTUSO) - PALERMO (GALLERIA D'ARTE MODERNA) - PALERMO LIBERTY-GIBELLINA SANT'AGATA M. (FIUMARA D'ARTE) - ROMA O CAPITALE EUROPEA - CROCIERA	I.I.S. GUTTUSO	COMMISSIONE VIAGGI D'ISTRUZIONE	CLASSI QUINTE	MIGLIORARE IL LIVELLO DI SOCIALIZZAZIONE TRA GLI STUDENTI RISCOPRIRE LE BELLEZZE CULTURALI, STORICHE E ARTISTICHE DELL'ITALIA E DELL'EUROPA POTENZIARE LE COMPETENZE LINGUISTICHE	RELAZIONI SCRITTE FOTO PRODOTTI MULTIMEDIALI	A.S. 2025/2026 CROCIERA DEL MEDITERRANEO FEBBRAIO-MARZO

PROGETTI SPECIFICI A.S. 2025/2026

PROGETTI SPECIFICI IPSCEOA

FINALITÀ: VALORIZZARE IL TEMA DELLA “CULTURA E DEI RUOLI PROFESSIONALI DI SETTORE” COME AMBITO DI APPRENDIMENTO DI COMPETENZE NON SOLO TECNICO-PROFESSIONALI MA, ANCHE E SOPRATTUTTO, SOCIALI, COMPORTAMENTALI E DI CITTADINANZA ATTIVA, E IN CUI IL SISTEMA SCOLASTICO POSSA AGIRE DA COLLETTORE DI PIÙ INTERESSI E COME AMBIENTE DI INCONTRO E SCAMBIO TRA DIVERSI CONTESTI E ATTORI (FAMIGLIA, SCUOLA, TERRITORIO, MONDO DEL LAVORO, TESSUTO SOCIO-CULTURALE, ETC...).

TITOLO	ENTE PROMOTORE	DOCENTE RESPONSABILE	DESTINATARI	FINALITÀ	PRODOTTO FINALE	DATA
“QUALITÀ E PROMOZIONE DEL FRONT OFFICE”	IIS GUTTUSO	PROF.SSA SGRÒ MANUELA	CLASSI SECONDE, TERZE, QUARTE E QUINTE	MIGLIORARE E APPROFONDIRE L’APPRENDIMENTO DEL SETTORE ACCOGLIENZA TURISTICA ACQUISIZIONE DI COMPETENZE TECNICO-PRATICHE	CREDITI FORMATIVI FORMAZIONE SCUOLA-LAVORO ORIENTAMENTO FORMATIVO	OTTOBRE 2025-MAGGIO 2026 CURRICULARE
WEBINAR A.I.B.E.S.	AIBES	PROF. CUSMÀ	CLASSI QUARTE E QUINTE IPSCEOA	MIGLIORARE E APPROFONDIRE L’APPRENDIMENTO DEL SETTORE SALA E VENDITA ACQUISIZIONE DI COMPETENZE TECNICO-PRATICHE	INCONTRO FORMATIVO	11 DICEMBRE 2025
GUSTATIO MASTERCLASSES DI PANIFICAZIONE	ASS. GUSTATIO APS FRANGIPANE DI ANTONIO PALANO	PROF. PREVITI GAETANO	STUDENTI IPSCEOA	CONOSCERE L’ARTE DELLA PANIFICAZIONE CON UN FOCUS SU TECNICHE TRADIZIONALI E CONTEMPORANEE, LIEVITAZIONI NATURALI VALORIZZAZIONE DELLE MATERIE PRIME	WORKSHOP ATTESTATO FSL	19 APRILE 2026

CURRICOLO VERTICALE DI EDUCAZIONE CIVICA

Il Curricolo di Educazione Civica, redatto in seno all’omonimo dipartimento appositamente costituito, scaturisce da un’attenta analisi della società postmoderna e da una profonda riflessione sul ruolo che in essa la scuola, in quanto agenzia educativa formale, è chiamata a esplicare.

Oggi più che mai la scuola è tenuta a interpretare la propria missione educativa, la quale non si sostanzia esclusivamente nella trasmissione di conoscenze e nello sviluppo di competenze, ma anche nella maturazione di un sistema di valori utili all’alunno per la vita adulta e per il lavoro. Imparare a vivere con gli altri costituisce l’obiettivo prioritario che il presente Istituto intende perseguire nel lungo termine attraverso il presente Curricolo, nella consapevolezza che la cura dell’intelligenza emotiva e dell’intelligenza sociale rappresenti la chiave di accesso alla società per il cittadino che intenda esercitare con consapevolezza, responsabilità e autonomia i propri diritti di cittadinanza attiva e democratica.

Il Curricolo, elaborato dal sotto dipartimento di Educazione Civica ai sensi della Legge n. 92 del 30 agosto 2019 e in conformità alle Linee guida del 22 giugno 2020, ha la finalità di fornire alle

studentesse e agli studenti un percorso formativo organico e completo in materia di Educazione Civica.

Il Curricolo individua preliminarmente i tre nuclei concettuali attorno ai quali ruota la disciplina:

1. **“La Costituzione”** – al fine di consentire ai discenti l’approfondimento dello studio della Carta Costituzionale e delle principali leggi nazionali e internazionali, fornendo loro gli strumenti per conoscere i propri diritti e doveri e per formare cittadini responsabili e attivi, capaci di partecipare pienamente e consapevolmente alla vita civica, culturale e sociale della comunità.
2. **“Lo sviluppo sostenibile”** – al fine di sensibilizzare gli studenti alle tematiche ambientali, alla conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio, nel rispetto degli obiettivi dell’Agenda 2030 dell’ONU, nonché alle questioni relative alla salute, alla tutela dei beni comuni e ai principi della protezione civile.
3. **“La cittadinanza digitale”** – al fine di fornire le conoscenze necessarie per utilizzare consapevolmente e responsabilmente i nuovi mezzi di comunicazione e gli strumenti digitali, in un’ottica di sviluppo del pensiero critico e di sensibilizzazione rispetto ai possibili rischi connessi all’uso dei social media, alla navigazione in rete e al contrasto del linguaggio dell’odio.

Il Curricolo stabilisce quindi le tematiche da trattare, fissa i nuovi traguardi di competenza del PECUP previsti dall’allegato “C” alle Linee guida e individua le discipline cui è affidato l’insegnamento trasversale, con la relativa scansione temporale per trimestre e per anno.

Poiché la Legge richiama con decisione il carattere trasversale dell’insegnamento – al fine di evitare superficiali e improduttive aggregazioni di contenuti teorici, sviluppare processi di interconnessione tra saperi disciplinari ed extradisciplinari e stimolare studentesse e studenti ad adottare comportamenti quotidiani responsabili in ogni ambito della vita, nelle relazioni con gli altri e con l’ambiente – il Curricolo prevede che più docenti di diverse discipline curino l’attuazione dell’insegnamento nel corso dell’anno scolastico, per 33 ore annuali (11 ore per trimestre) per ciascuna classe.

La Legge dispone che l’insegnamento trasversale dell’Educazione Civica sia oggetto delle valutazioni periodiche e finali. Pertanto, i criteri di valutazione deliberati dal Collegio dei docenti per le singole discipline, già inseriti nel PTOF, sono stati integrati in modo da ricomprendere anche la valutazione dell’insegnamento di Educazione Civica.

È stata altresì predisposta una rubrica di valutazione per l'Educazione Civica, da applicare ai percorsi interdisciplinari, finalizzata a rendere conto del conseguimento, da parte degli alunni, delle conoscenze e abilità nonché del progressivo sviluppo delle competenze e dei comportamenti nell'ambito del nuovo insegnamento.

In sede di scrutinio, il docente coordinatore dell'insegnamento, acquisiti gli elementi valutativi dai docenti del Consiglio di classe cui è affidato l'insegnamento dell'Educazione Civica, formulerà la proposta di voto, espressa ai sensi della normativa vigente, da inserire nel documento di valutazione.

Il voto di Educazione Civica concorre:

- ▲ all'ammissione alla classe successiva e/o all'esame di Stato;
- ▲ per le classi terze, quarte e quinte degli istituti secondari di secondo grado, all'attribuzione del credito scolastico.

Il Curricolo tiene conto dei diversi indirizzi di studio del presente Istituto (I.P.S.C.E.O.A. e Liceo Artistico) ed è pertanto declinato sulle discipline insegnate nei due indirizzi. Nei Consigli di classe in cui è presente un docente abilitato all'insegnamento delle discipline giuridico-economiche, sarà ex lege quest'ultimo ad assumere il coordinamento.

Nei Consigli di classe in cui non è presente un docente abilitato, verrà inserito un docente abilitato, in servizio nella scuola, che ex lege assumerà il coordinamento.

Qualora, infine, in un Consiglio di classe non dovesse essere presente un docente abilitato e nella scuola non fosse disponibile un docente abilitato da inserire nel Consiglio, il Consiglio di classe individuerà il docente coordinatore tra i propri componenti.

Per la classe 5^a C è stata designata quale docente coordinatrice la prof.ssa Anna Sorbino.

UNITA' DI APPRENDIMENTO

“Lo SVILUPPO SOSTENIBILE AMBIENTALE”

NUCLEO TEMATICO	ABILITA' E COMPETENZE	DISCIPLINA	CONTENUTI	TEMPI
COSTITUZIONECC	ABILITÀ Cogliere la complessità dei problemi economici e formulare risposte personali argomentate. COMPETENZE 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.	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE PROF.SSA SORBINO	Turismo e sviluppo sostenibile	I Trim. 4 ore
		FRANCESE PROF.SSA TESTASECCA	<i>“Qualité et sécurité alimentaire”</i>	II Trim. 4 ore
		STORIA PROF.SSA CALAPÀ	Sostenibilità e salvaguardia del pianeta	III Trim. 3 ore
	ABILITÀ Prendere coscienza delle situazioni di difficoltà economica e del conseguente disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale nel mondo del lavoro. COMPETENZE Cogliere la complessità dei problemi economici ed adoperarsi per trovare soluzioni lavorative, anche attraverso l'utilizzo della rete Prendere coscienza che la diversità è fonte di arricchimento personale.	RELIGIONE PROF.SSA ILACQUA	Enciclica <i>“Laudato si'”</i>	I Trim. 3 ore
		INGLESE PROF.SSA ARIOSTO	<i>“Defend the Planet!”</i>	II Trim. 4 ore
		MATEMATICA PROF. MASCENA	Le tecnologie della comunicazione e dell'informazione per il monitoraggio della salute del pianeta	III Trim. 4 ore
	ABILITÀ Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità. Adottare 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 COMPETENZE 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.	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE PROF. ARENA	Dalla produzione alla vendita	I Trim. 4 ore
		LABORATORIO CUCINA PROF. COSTANZO	Turismo responsabile Tour enogastronomico Le tradizioni regionali	II Trim. 4 ore
		SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE PROF. ARAGONA	Sport a impatto zero	III Trim. 3 ore

CURRICULUM DELLA STUDENTESSA E DELLO STUDENTE

La presente sezione illustra le caratteristiche, la disciplina normativa, le modalità di compilazione e i ruoli specifici — con particolare riferimento al docente tutor — relativi al Curriculum dello Studente (di seguito anche solo "Curriculum"), documento che, ai sensi della normativa vigente, accompagna il candidato nel percorso di Esame di Stato e oltre.

Il Curriculum dello Studente, introdotto dall'**art. 1, comma 137, della Legge 13 luglio 2015, n. 107** (c.d. "La Buona Scuola"), e successivamente disciplinato dal **D.Lgs. 13 aprile 2017, n. 62**, costituisce lo strumento attraverso il quale viene rappresentato, in forma organica e strutturata, il profilo formativo, culturale e professionale di ciascuno studente. Esso intende valorizzare la globalità delle esperienze maturate dal candidato, non limitandosi alla mera registrazione del percorso scolastico formale.

In ottemperanza a quanto previsto dalla normativa e dalle successive disposizioni attuative, il Curriculum si articola in tre sezioni fondamentali:

Sezione I – Istruzione e Formazione (a cura della scuola): contiene il percorso di studi ufficiale, il profilo formativo in uscita, la documentazione relativa ai Percorsi per la Scuola Formazione Lavoro (ex PCTO), ogni eventuale esperienza di mobilità studentesca e i progetti extracurricolari di rilievo realizzati in ambito scolastico.

Sezione II – Certificazioni (a cura della scuola e dello studente): elenca le certificazioni ufficiali conseguite dal candidato, ivi incluse quelle linguistiche (con esplicito riferimento al Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue – QCER), informatiche (es. ICDL) o relative ad altri ambiti di competenza certificabili.

Sezione III – Attività extrascolastiche (a cura dello studente): sezione nella quale lo studente è chiamato a inserire in autonomia esperienze significative vissute al di fuori del contesto scolastico, quali attività professionali, artistiche, musicali, sportive, culturali e di volontariato.

Ai sensi dell'**art. 18, comma 7, del D.Lgs. 62/2017**, il Curriculum dello Studente è acquisito dalla sottocommissione d'esame tra gli atti ufficiali del candidato. Le informazioni in esso contenute, in particolare quelle relative alla FSL, alle certificazioni e alle attività extrascolastiche di rilievo, devono essere tenute in considerazione dalla commissione durante lo svolgimento del colloquio orale, potendo costituire oggetto di approfondimento o di collegamento con i contenuti disciplinari. Il Curriculum viene altresì rilasciato al candidato al termine dell'Esame di Stato insieme al diploma.

La compilazione del Curriculum avviene secondo un modello unico nazionale accessibile attraverso il portale del Ministero dell'Istruzione e del Merito (c.d. "Curriculum dello Studente – Piattaforma UNICA"). Nello specifico: la scuola cura la compilazione delle Sezioni I e II, inserendo i dati di propria competenza e validandoli, lo studente è attivamente coinvolto nella redazione della Sezione III, nonché nella segnalazione di eventuali certificazioni o esperienze non già presenti nei registri scolastici.

Ai sensi del **Decreto Ministeriale n. 328 del 22 dicembre 2022** (Linee guida per l'orientamento), la figura del docente tutor assume un ruolo centrale nella gestione del Curriculum dello Studente, inteso come parte integrante dell'E-Portfolio orientativo. In particolare, il D.M. 328/2022 assegna al docente tutor i seguenti compiti specifici:

- ▲ Supportare gli studenti nella consultazione e nella compilazione dell'E-Portfolio digitale, all'interno del quale confluisce il Curriculum dello Studente.
- ▲ Assistere gli studenti nello sviluppo documentato delle proprie competenze, favorendo la riflessione valutativa e orientativa sul percorso svolto.
- ▲ Aiutare lo studente nell'individuazione e nella scelta del "Capolavoro" (ovvero l'esperienza o il progetto più rappresentativo del proprio percorso formativo), da evidenziare all'interno del Curriculum.
- ▲ Mantenere un dialogo costante con gli studenti e le loro famiglie per supportare le scelte formative e professionali, utilizzando il Curriculum come strumento di raccordo tra scuola e territorio.

Pertanto, in sede di predisposizione del presente Documento e di revisione dei Curriculum individuali, il Consiglio di Classe prende atto che la verifica della correttezza formale, la completezza dei dati e il supporto alla compilazione della Sezione III (attività extrascolastiche) e dell'E-Portfolio competono al docente tutor, secondo quanto previsto dalla normativa sull'orientamento. Il Consiglio di Classe, in ogni caso, mantiene una funzione di vigilanza e di validazione finale dei dati di competenza scolastica (Sezioni I e II).

In conformità con le disposizioni del Regolamento Generale sulla Protezione dei Dati (UE) 2016/679 (GDPR) e con le indicazioni del Garante per la protezione dei dati personali, il Curriculum dello Studente contiene dati personali e, in alcune sezioni, dati riconducibili a condizioni di salute o a situazioni di svantaggio (es. eventuali certificazioni DSA o BES). Pertanto:

- ▲ Nel Documento del Consiglio di Classe non viene riportata l'indicazione della sigla DSA/BES accanto al nominativo del candidato.
- ▲ Tutte le informazioni relative agli strumenti compensativi, alle misure dispensative e alle metodologie didattiche adottate per studenti con bisogni educativi speciali sono oggetto di una relazione riservata, allegata al Documento stesso, destinata esclusivamente alla commissione d'esame.

In sede di predisposizione del Documento, il Consiglio di Classe, preso atto del ruolo specifico del docente tutor ai sensi del D.M. 328/2022, provvede a:

- ▲ Verificare che le attività di supporto e revisione dei Curriculum da parte del docente tutor siano state regolarmente effettuate;
- ▲ Validare i dati di competenza scolastica (Sezioni I e II) relativi a ciascun candidato;
- ▲ Acquisire agli atti d'esame i Curriculum individuali debitamente compilati e revisionati.
- ▲ Tale attività si configura come adempimento necessario ai fini del corretto svolgimento dell'Esame di Stato, assicurando alla commissione d'esame un quadro fedele e completo del percorso formativo di ogni candidato.

L'Istituto si propone sul territorio attraverso la propria offerta formativa che, unitamente all'azione educativa della famiglia, offre ai giovani un percorso di acquisizione di conoscenze, competenze e abilità volto a consentire loro di analizzare e interpretare in maniera consapevolmente critica la realtà. In tale processo, l'orientamento rappresenta lo strumento fondamentale per un corretto approccio allo studio, alla conoscenza del mondo e alla costruzione della consapevolezza di sé, finalizzato al pieno successo formativo delle studentesse e degli studenti.

Con l'emanazione delle Linee guida per l'orientamento, adottate con D.M. 22 dicembre 2022, n. 328, il Ministero dell'istruzione e del merito ha dato attuazione alla riforma del sistema di orientamento prevista dal Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR). Tale riforma si prefigge i seguenti obiettivi:

- ▲ rafforzare il raccordo tra il primo e il secondo ciclo di istruzione e formazione, agevolando una scelta consapevole e ponderata che valorizzi le potenzialità e i talenti di studentesse e studenti;
- ▲ contribuire alla riduzione della dispersione scolastica e dell'insuccesso formativo;
- ▲ favorire l'accesso alle opportunità formative dell'istruzione terziaria.

A partire dall'anno scolastico 2023/2024, sono state attivate le figure del docente tutor e dell'orientatore per accompagnare le studentesse e gli studenti delle ultime tre classi della scuola secondaria di secondo grado nelle attività di orientamento, ai sensi del D.M. 5 aprile 2023, n. 63, e della Nota prot. n. 958 del 5 aprile 2023.

La docente incaricata delle funzioni di tutor per la classe 5^a C, prof.ssa Valeria Vinciullo, secondo quanto riportato nella Circolare n. 184 del 07 aprile 2026, è stata chiamata alle seguenti funzioni:

- ▲ accompagnare le studentesse e gli studenti assegnati nella predisposizione dell'E-Portfolio sulla Piattaforma Unica ministeriale;
- ▲ supportarli nell'effettuare scelte consapevoli, valorizzando i talenti personali e le competenze sviluppate attraverso un dialogo costante.

La docente tutor ha lavorato in sinergia con il docente orientatore e i Consigli di classe nella redazione del modulo di orientamento formativo (30 ore), a partire dalla progettazione d'Istituto del curricolo verticale per l'orientamento.

○

○ **I riferimenti normativi**

Il Curricolo verticale di Orientamento per l'I.I.S. *Renato Guttuso* declinato nel seguito nelle specificità dei due indirizzi di Liceo Artistico e di Professionale per i servizi Commerciali, per l'enogastronomia e per l'ospitalità alberghiera, è stato predisposto nel quadro delle norme di riferimento ed in specie alle disposizioni ministeriali al D. M. del 22 dicembre 2022, n. 328, recante le Linee guida per l'orientamento, relative alla riforma 1.4 "Riforma del sistema di orientamento", nell'ambito della Missione 4 - Componente 1- del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza.

Le Linee Guida per l'orientamento (D. M. 328/2022) sono lo strumento per riportare l'attenzione su un problema delicatissimo e fondamentale, che riguarda l'orizzonte di vita e di senso dei nostri giovani.

Ed è anche l'occasione imperdibile per ripensare un progetto complessivo di azioni che la scuola può adottare per ricucire un dialogo con le giovani generazioni.

Sono, altresì, riferimenti normativi:

- il d.lgs. 14 gennaio 2008, n. 21, che ha previsto la realizzazione dei percorsi di orientamento finalizzati alla scelta dei corsi di laurea universitari e dei corsi di alta formazione, la valorizzazione dei risultati scolastici degli studenti ai fini dell'ammissione a determinati corsi di laurea, nonché il potenziamento e lo sviluppo del raccordo tra istituzioni scolastiche, università e istituzioni dell'alta formazione;
- il d.lgs. del 14 gennaio 2008, n. 22, che prevedeva che le istituzioni scolastiche dovessero favorire e potenziare il raccordo con il mondo delle professioni e del lavoro, realizzando iniziative finalizzate alla conoscenza delle opportunità formative offerte dai percorsi di formazione tecnica superiore e dai percorsi finalizzati alle professioni e al lavoro;
- la circolare ministeriale 15 aprile 2009, n. 43 con cui sono state emanate le Linee guida in materia di orientamento lungo tutto l'arco della vita;
- la Nota ministeriale 19 febbraio 2014, n. 4232 con cui sono state trasmesse le Linee guida nazionali per l'orientamento permanente;
- il D.M. 4 settembre 2019, n. 774 recante le Linee guida concernenti i Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento;
- il Piano nazionale di ripresa e resilienza (Pnrr) italiano, che ha dedicato alcuni interventi al tema dell'istruzione e che prevede la necessità di realizzare una riforma in materia di orientamento nell'ambito della missione 4 – componente 1 del Pnrr.
- la Raccomandazione del Consiglio dell'Unione europea adottata il 28 novembre 2022 sui percorsi per il successo scolastico sulle politiche di riduzione dell'abbandono scolastico, che, tra le altre cose, sottolinea la necessità di rafforzare l'orientamento scolastico, l'orientamento e la consulenza professionale e la formazione, per sostenere l'acquisizione di abilità e competenze di gestione delle carriere nel lavoro.

Relativamente al Modulo di orientamento formativo (D.M. 328/2022), deliberato dal Consiglio della classe 5^a C, da strutturarsi secondo almeno 30 ore annuali, si specifica come siano state svolte diverse attività, evidenziate nel seguente prospetto:

OBIETTIVI	ATTIVITÀ	LUOGO	SOGGETTI COINVOLTI	METODOLOGIE	TEMPI	
LAVORARE SULLO SPIRITO DI INIZIATIVA E SULLE CAPACITÀ IMPRENDITORIALI	LA SETTIMANA CREATIVA: MASTERCLASS AIBES	SCUOLA	DOCENTI ITP IMPRENDITORI DEL TERRITORIO	INTERVISTE CON IMPRENDITORI	3	3
LAVORARE SULLE CAPACITÀ COMUNICATIVE	DIBATTITI SU TEMI DI INTERESSE GENERALE O SU TEMI SPECIALISTICI	CLASSE SCUOLA	DOCENTI DI ITALIANO	ESERCITAZIONI SUL COME PARLARE IN PUBBLICO ORGANIZZAZIONE DI GARE DI DIBATTITO	2	2
	QUALITÀ E PROMOZIONE DEL FRONT OFFICE	CLASSE SCUOLA	DOCENTI DI LABORATORIO DI ACCOGLIENZA	COLLOQUI CON LE FAMIGLIE E CON IL PERSONALE SCOLASTICO	3	
LAVORARE SU SE STESSI E SULLA MOTIVAZIONE	AUTOVALUTAZIONE DELLE SOFT SKILLS	CLASSE	DOCENTE TUTOR	SOMMINISTRAZIONE DI TEST STRUTTURATI	1	6
	INCONTRI CON IL TUTOR	SCUOLA	DOCENTE TUTOR	COLLOQUIO INDIVIDUALE COLLOQUIO CON LE FAMIGLIE	3	
	COMPILAZIONE DELL'E-PORTFOLIO	SCUOLA	DOCENTE TUTOR	SCELTA DEL CAPOLAVORO ACCESSO ALLA PIATTAFORMA	2	
CONOSCERE LA FORMAZIONE SUPERIORE	L'OFFERTA FORMATIVA UNIVERSITARIA PROGETTO CONSAPEVOLMENTE	UNIVERSITÀ DI MESSINA	DOCENTE ORIENTATORE DOCENTE DI SCIENZE E CULTURA DELL'ALIM. DOCENTI UNIVERSITARI	INCONTRI CON DOCENTI DI ORIENTAMENTO	15	20
	ORIENTAMENTO PROFESSIONALE IN ISTRUZIONE E LAVORO POST-DIPLOMA	ASTER ORIENTA SICILIA	REFERENTI DI ASTER ORIENTA SICILIA	INCONTRI CON ESPERTI	1	
	LE ALTRE AGENZIE FORMATIVE	SCUOLA ALMA ASP ARPA	REFERENTI DI AGENZIE E DOCENTI	INCONTRI CON ESPERTI	5	
CONOSCERE IL TERRITORIO	EVENTI E MANIFESTAZIONI	SCUOLA COMUNE	DOCENTI TUTOR	ATTIVITÀ LABORATORIALI	2	2
						TOT 36

ATTIVITÀ DI FORMAZIONE SCUOLA LAVORO (FSL)

Le attività di Formazione Scuola-Lavoro (FSL), nuova denominazione dei PCTO introdotta dal decreto-legge 9 settembre 2025, n. 127, rappresentano per il presente indirizzo una componente strutturale e integrata del curriculum verticale orientativo. Coerentemente con la scelta culturale e pedagogica del legislatore di restituire a questi percorsi piena dignità educativa e una solida funzione formativa, l'Istituto ha mantenuto fermi i contenuti e le finalità educative previste dalla normativa originaria (decreto legislativo 15 aprile 2005, n. 77), potenziando al contempo l'interazione sinergica tra la didattica in aula e il contesto lavorativo esterno. L'obiettivo generale è sviluppare conoscenze e competenze tecniche individuali, valorizzare i talenti personali e favorire l'occupabilità, in un'ottica di accompagnamento delle nuove generazioni da parte della scuola e del mondo delle imprese.

Gli studenti, nel corso del triennio, hanno sperimentato percorsi flessibili, articolati in formazione in aula e apprendimento mediante esperienze pratiche sul territorio. In particolare, nell'a.s. 2025/26, l'Istituto ha realizzato il progetto "Percorsi formativi di lingua straniera e PCTO all'estero" (Asse I del PON "Per la Scuola" 2014-2020), che ha permesso a un gruppo di studentesse e studenti di seguire moduli linguistici e svolgere due settimane di tirocinio formativo in Ungheria, Spagna e Malta, con positive ricadute in termini di competenze linguistiche, trasversali e di orientamento. A seguito di tale esperienza, la scuola ha aderito all'avviso pubblico PNRR del 13 luglio 2025, ottenendo l'autorizzazione per un nuovo progetto triennale sulle discipline STEM e sul multilinguismo, in attuazione del D.M. 88/2025. Tale iniziativa consentirà, nell' a. s. 2025/2026, agli studenti delle classi terze, quarte e quinte dell'IPSCEOA di partecipare a esperienze di mobilità internazionale, in collaborazione con scuole, università ed enti di formazione, consolidando ulteriormente il legame tra competenze curricolari, orientamento formativo e realtà professionale globale. Gli studenti del triennio hanno aderito al presente avviso interno per il reclutamento nell'ambito del progetto "FUTURE IN STEM – SPEAK ENGLISH, THINK SCIENCE" (CUP: J54D23004130006), conformemente a quanto previsto dal D.M. 88/2025, dimostrando così grande interesse per le opportunità di crescita internazionale offerte dall'Istituto. Gli studenti, nel corso del triennio, hanno svolto la seguente tipologia di attività riassunte nella seguente tabella:

TITOLO E DESCRIZIONE DEL PERCORSO TRIENNALE	SOGGETTI COINVOLTI	DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ SVOLTE	COMPETENZE E QF E DI CITTADINANZA ACQUISITE
3^aC – 4^aC <i>OPERATORE DELLA RISTORAZIONE “COMMIS DI CUCINA”</i> LIVELLO 3: ATTESTATO DI QUALIFICA DI OPERATORE PROFESSIONALE	STUDENTI CLASSE 3^aC STRUTTURE TURISTICO-RISTORATIVE OPERANTI NEL COMPRESORIO TUTOR SCOLASTICO E AZIENDALE ENTI E SOGGETTI ESTERNI	ATTIVITÀ FORMATIVE D’AULA IN MATERIA DI ORIENTAMENTO AL LAVORO, SICUREZZA DEL LAVORO E DEL LUOGO DI LAVORO STAGE PRESSO LE AZIENDE CONVENZIONATE VISITE AZIENDALI NEL TESSUTO PRODUTTIVO LOCALE E INTERPROVINCIALE RESTITUZIONE DATI	ASSUMERE LA RESPONSABILITÀ DI PORTARE A TERMINE COMPITI NELL’AMBITO DEL LAVORO O DELLO STUDIO. ADEGUARE IL PROPRIO COMPORTAMENTO ALLE CIRCOSTANZE NELLA SOLUZIONE DEI PROBLEMI. IMPARARE AD IMPARARE COMUNICARE COLLABORARE E PARTECIPARE AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE RISOLVERE PROBLEMI ACQUISIRE ED INTERPRETARE L’INFORMAZIONE
5^a C “IL FOOD & BEVERAGE MANAGER” LIVELLO 4: DIPLOMA DI STRUZIONE PROFESSIONALE	STUDENTI CLASSE 5^aC AZIENDE CONVENZIONATE TUTOR SCOLASTICO E AZIENDALE ENTI E SOGGETTI ESTERNI CONSIGLIO DI CLASSE	ATTIVITÀ FORMATIVE D’AULA IN MATERIA DI ORIENTAMENTO AL LAVORO, SICUREZZA DEL LAVORO E DEL LUOGO DI LAVORO CORSO DI SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO PARTECIPAZIONE A CONVEGNI E CONFERENZE STAGE PRESSO LE AZIENDE CONVENZIONATE VISITE AZIENDALI NEL TESSUTO PRODUTTIVO LOCALE E INTERPROVINCIALE RESTITUZIONE DATI	AUTOGESTIRSI, NELL’AMBITO DELLE LINEE GUIDA, IN UN CONTESTO DI LAVORO O DI STUDIO, DI SOLITO PREVEDIBILE, MA SOGGETTO A CAMBIAMENTI. SUPERVISIONARE IL LAVORO DI ROUTINE DI ALTRI, ASSUMENDO UNA CERTA RESPONSABILITÀ PER LA VALUTAZIONE E IL MIGLIORAMENTO DI ATTIVITÀ LAVORATIVE O DI STUDIO IMPARARE AD IMPARARE COMUNICARE COLLABORARE E PARTECIPARE AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE ACQUISIRE ED INTERPRETARE L’INFORMAZIONE RISOLVERE PROBLEMI INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI

***DOCUMENTI A
DISPOSIZIONE DELLA
COMMISSIONE***

ALLEGATO 1

**NUCLEI TEMATICI CARATTERIZZANTI
LE DISCIPLINE OGGETTO D'ESAME**

NUCLEI TEMATICI DELLE DISCIPLINE OGGETTO D'ESAME

➤ Allegato G ministeriale per le materie oggetto della seconda prova scritta

NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI D'INDIRIZZO CORRELATI ALLE COMPETENZE	
1.	Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.
2.	Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.
3.	Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.
4.	Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.
5.	Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.
6.	Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.
7.	Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.
8.	Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

ITALIANO		
NUCLEO TEMATICO	CONCETTI CHIAVE	AUTORI
La crisi dell'Io e la perdita delle certezze	L'alienazione dell'uomo moderno, la psicanalisi, la frammentazione dell'identità.	Luigi Pirandello Italo Svevo
Il trauma della guerra, la memoria e la storia	Il racconto dei conflitti mondiali e il dovere della testimonianza.	Giuseppe Ungaretti, Primo Levi, Salvatore Quasimodo
Progresso, industrializzazione e alienazione	Il contrasto tra lo sviluppo tecnologico/economico e le condizioni umane, le illusioni del progresso.	Giovanni Verga, il Futurismo, Luigi Pirandello
Il rapporto tra Uomo e Natura	Dal Simbolismo al Panismo.	Giovanni Pascoli, Gabriele D'Annunzio
L'intellettuale e il potere	Il ruolo dello scrittore di fronte alla società e ai regimi totalitari	Gabriele D'Annunzio

INGLESE	
NUCLEO TEMATICO	CONCETTI CHIAVE
Nutrients and Healthy Eating	La piramide alimentare, i macro e micronutrienti e l'importanza della Dieta Mediterranea.
Special Diets and Food Allergies	Diete alternative, diete legate al credo religioso, intolleranze e allergie
Food Safety (HACCP)	Le norme igienico-sanitarie, la corretta conservazione dei cibi e la prevenzione delle contaminazioni incrociate.
Wines	Vini e accostamenti

ALLEGATO 2

CONSUNTIVI DISCIPLINARI - ARGOMENTI SVOLTI

Materia: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Docente: Prof. Massimo Antonio Arena

Libro di testo: "Scienza e cultura dell'alimentazione" A. Machado, Poseidonia Scuola

Ore svolte nella classe nell'anno scolastico (fino al 7 maggio):

N:103 ore effettivamente svolte su N. 132 ore previste

Obiettivi specifici della disciplina

- Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento
- Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari
- Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela
- Redigere un piano HACCP
- Prevenire e gestire i rischi di tossinfezioni connesse alla manipolazione degli alimenti
- Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni

Conoscenze: normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP; tecnologie innovative di manipolazione e conservazione degli alimenti; valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura; concetti di sostenibilità e certificazione di qualità; tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari.

Abilità: applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa nazionale comunitaria in materia di HACCP; apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica; elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato e sostenibile; predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.

Competenze: supportare la pianificazione e la gestione dei processi produttivi; applicare correttamente il Sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro; predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.

Metodologia

Durante le attività didattiche, l'impostazione metodologica usata ha favorito un approccio comunicativo motivante e interattivo in modo da rendere gli allievi il più possibile protagonisti delle attività proposte. Sono state proposte riflessioni di tipo metacognitivo allo scopo di favorire il processo di apprendimento. Le varie attività sono state presentate sotto forma di lezioni frontali e dialogate, lavori di coppia, discussioni, ricerche individuali, analisi di casi. E' stata favorita la ricerca individualizzata fornendo opportuni spunti ed indicazioni. In relazione alle modalità di recupero e potenziamento, il docente ha proposto esercizi e lavori individuali di ricerca tenendo conto delle necessità dei singoli allievi.

Di seguito sono elencate le metodologie adoperate:

IN PRESENZA

- Lezione frontale
- Lezione individualizzata
- Lavori di gruppo
- Lezione interattiva
- Discussione guidata
- Ricerca guidata
- Lavori individuali

Mezzi e materiali

IN PRESENZA

- Libro di testo cartacei e digitali
- Letture da riviste e quotidiani
- Fotocopie di documenti
- Esempi tratti dalla realtà esperienziale dei ragazzi
- Materiali tratti da Internet
- Attrezzature multimediali e audiovisive
- App Google Suite
- Classroom
- Tools digitali
- Video Youtube
- Mappe concettuali multimediali

Strumenti di verifica

Nel corso dei tre trimestri sono state effettuate le regolari verifiche orali e scritte, affiancate da momenti valutativi soprattutto di tipo formativo nell'ottica di una misurazione complessiva del rendimento, dell'impegno e della partecipazione al dialogo educativo:

IN PRESENZA

- Prove strutturate e semistrutturate;
- Esercitazioni in classe;
- Discussioni guidate;
- Interrogazioni
- Partecipazione e coinvolgimento individuale
- Cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati

Criteri di valutazione

La valutazione è stata di tipo diagnostico, formativo e sommativo. Il processo di valutazione è stato costante nel corso dell'anno e si è basato su osservazioni e prove specifiche che hanno consentito di individuare il livello di raggiungimento degli obiettivi disciplinari da parte degli alunni.

CONTENUTI

UDA 0 Accertamento dei livelli di partenza

Recupero e potenziamento dei livelli di partenza.

UDA 1 Sicurezza alimentare a tutela dei consumatori

1.1 La filiera alimentare

1.2 Il Sistema HACCP

1.3 La contaminazione biologica degli alimenti

1.4 La contaminazione chimico-fisica degli alimenti

UDA 2 La trasformazione degli alimenti

- 2.1 La conservazione degli alimenti
- 2.2 La cottura degli alimenti
- 2.3 I nuovi prodotti alimentari

UDA 3 L'alimentazione in situazioni fisiologiche

- 3.1 L'alimentazione nelle diverse fasi della vita
- 3.2 Diete e stili alimentari
- 3.3 Prescrizioni alimentari e religioni
- 3.4 L'alimentazione nella ristorazione collettiva

UDA 4 L'alimentazione in situazioni patologiche

- 4.1 L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari
- 4.2 Alimentazione nelle malattie metaboliche
- 4.3 Alimentazione nelle malattie dell'apparato digerente
- 4.4 Allergie e intolleranze alimentari
- 4.5 Alimentazione e tumori. Disturbi del comportamento alimentare

Programma di educazione civica: doppia piramide alimentare-ambientale, l'impronta ambientale, la sostenibilità nella ristorazione, lo spreco alimentare.

ALUNNI

DOCENTE

PROF. MASSIMO ARENA

Materia: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Docente: prof. Aragona Paolo

Libro di testo: Nessuno

Ore svolte nella classe nell'anno scolastico (fino al 8 maggio 2026):

55 ore di Scienze Motorie e Sportive e 3 ore per l'U.D.A. Trasversale di Educazione Civica.

Obiettivi specifici della disciplina

- Rispettare se stessi, gli altri e gli ambienti (per migliorare autocontrollo e disciplina)
- Operare responsabilmente in funzione di scopi, principi e regole date
- Conoscere e rispettare le norme igieniche personali, (utilizzo dei dispositivi di protezione individuale) anche per contenere i rischi di contagio delle malattie infettive
- Conoscere le norme elementari di primo soccorso e di una corretta alimentazione
- Utilizzare responsabilmente mezzi e strumenti idonei a praticare l'attività (anche in ambiente naturale)
- Conoscere le regole e le tattiche di alcuni giochi sportivi e sport individuali
- Conoscere e praticare in modo corretto ed essenziale i principali giochi sportivi e sport individuali
- Assumere comportamenti corretti a scuola e negli spazi aperti (cortile)
- Saper valutare le proprie capacità motorie
- Conoscere le principali funzioni degli organi e delle strutture del corpo umano.

Metodologia

- Lezioni frontali
- Esercitazioni individuali e a gruppi
- Utilizzo del metodo globale, analitico e misto
- Lezioni dialogate
- Ricerche individuali.

Mezzi

- *Materiali audiovisivi*
- *Schede e materiali prodotti dall'insegnante*
- *Piccoli attrezzi e attrezzi occasionali disponibili nel plesso di via Risorgimento*
- *LIM*
- *App Argo DidUP (registro, condivisione documenti, bacheca, comunicazioni, ecc.)*

Strumenti di verifica

Sono state utilizzati:

- Prove pratiche di valutazione individuali e collettive, a corpo libero, considerando ruolo importante il proporsi durante i giochi sportivi
- Colloqui e discussioni guidate

Criteri di valutazione

La valutazione è stata effettuata tenendo conto dell'incremento tra punto di partenza e di arrivo di ciascun allievo. Si è tenuto conto, altresì, della partecipazione al dialogo didattico-educativo, dell'interesse verso la disciplina, del progresso rispetto ai livelli di partenza e della situazione personale degli allievi, dalla puntualità nella consegna e dalla correttezza nello svolgimento degli elaborati.

Contenuti

1. Esercizi a carico naturale e di opposizione
2. Esercizi per la resistenza, forza, mobilità ed elasticità
3. La nascita dei Giochi Olimpici
4. I Giochi Olimpici dell'era moderna e simboli Olimpici
5. L'Atletica leggera e le sue specialità
6. Il Tennis Tavolo
7. Il Calcio balilla
8. Il Calcetto
9. La Pallavolo
10. Conoscenza dei traumi più comuni nella pratica sportiva, norme elementari di comportamento ai fini della prevenzione degli infortuni e primo soccorso
11. Attività di squadra, organizzazione di attività di arbitraggio degli sport praticati
12. Consigli per una sana alimentazione
13. Il doping nello sport
14. Il movimento come stile di vita e la piramide del movimento

○ **Unità di apprendimento di Educazione civica**

Lo “***Sport a impatto zero***” è stata la tematica scelta per l'U.D.A. Trasversale di Ed. Civica “Lo sviluppo sostenibile ambientale”.

Si è curata la conoscenza di alcuni sport a impatto zero come il trekking e il parkour

ALUNNI

DOCENTE

Prof. Paolo Aragona

Materia: LINGUA E LETTERATURA INGLESE

Docente: prof.ssa Ariosto Maria Grazia

Libro di testo: C. E. Morris & A. Smith “MASTERING COOKING - PREMIUM”, ELI

Ore svolte nella classe nell'anno scolastico (fino al 7 maggio):

N. ore 54 effettivamente svolte su N. 66 previste

Obiettivi specifici della disciplina

- Comprensione di testi orali e scritti relativi al settore specifico, collocazione e contestualizzazione.
- Conoscenza di nozioni tecniche, professionali e culturali per scopi comunicativi inerenti all'indirizzo di studi.
- Esposizione orale e produzione di testi scritti di carattere generale o specifico del settore.

Obiettivi minimi

- Comprensione della lingua orale: saper comprendere semplici dialoghi o conversazioni di carattere generale e/o relativi all'ambito professionale.
- Comprensione della lingua scritta: saper comprendere il significato generale di brani o dialoghi di carattere generale e/o relativi all'ambito professionale.
- Produzione della lingua orale: sapersi esprimere in forma semplice ma corretta e scorrevole su argomenti di carattere generale e/o relativi all'ambito professionale (conversazioni che riguardano il linguaggio base della cucina e altre più articolate, richieste di informazioni, ordini ecc.)
- Produzione della lingua scritta: saper produrre semplici testi in modo corretto di carattere generale e/o relativi all'ambito professionale (ricette, liste di ingredienti, stesura di semplici ordini per l'acquisto di ingredienti e per la preparazione di cibi, ecc.)

Conoscenze:

- Organizzazione del discorso nelle tipologie di tipo tecnico-professionale.
- Strategie di comprensione globale e selettiva di testi relativi soprattutto al settore specifico.
- Organizzazione della produzione scritta nelle tipologie di tipo tecnico-professionale del settore.

Abilità:

- Esprimere le proprie opinioni nell'interazione orale, su argomenti generali, di studio e di lavoro.
- Utilizzare un repertorio lessicale e fraseologia del settore specifico.
- Comprendere globalmente argomenti di attualità e del settore specifico di indirizzo.
- Riconoscere l'importanza della lingua straniera ai fini della mediazione e comunicazione interculturale.

Competenze:

- Utilizzare la lingua straniera per scopi comunicativi ed operativi.
- Utilizzare la lingua straniera, in contesti multiculturali, come mediazione e comprensione delle altre culture e per la mobilità e le possibilità di studio e di lavoro.
- Interazione nel campo della ristorazione e nei servizi enogastronomici.

Metodologia

Di seguito sono elencate entrambe le metodologie adoperate:

- Lezioni frontali, lezioni individualizzate, lezioni aperte e partecipate
- Esercitazioni programmate e discussioni guidate
- Lavori individuali, di gruppo, e Cooperative Learning, Peer tutoring
- Recupero, approfondimento e potenziamento

Mezzi e materiali

- Libri di testo
- Fotocopie
- Materiali audiovisivi
- Classroom
- Whatsapp
- Registro elettronico Argo

- Google Apps e tools digitali
- Schede e materiali forniti dall'insegnante
- Mappe concettuali multimediali

Strumenti di verifica

Nel corso dell'anno scolastico sono state effettuate le regolari verifiche orali e scritte e momenti valutativi soprattutto di tipo formativo nell'ottica di una misurazione complessiva del rendimento, dell'impegno e della partecipazione al dialogo educativo:

- Prove Scritte
- Interrogazioni
- Esercitazioni
- Prove strutturate e semi strutturate
- Discussioni guidate
- Puntualità nel rispetto delle consegne
- Cura nello svolgimento degli elaborati

Criteri di valutazione

Per la valutazione degli allievi si è tenuto conto dei criteri di valutazione stabiliti dal PTOF che hanno consentito di individuare il livello di raggiungimento degli obiettivi da parte degli stessi in termini di:

- Conoscenze, come acquisizione dei contenuti culturali della disciplina;
- Competenze, come abilità raggiunte nel campo disciplinare;
- Capacità, come consapevolezza delle conoscenze e delle competenze raggiunte organizzate secondo un percorso logico-critico e relazionale compiuto.
- Lessico, pronuncia, esposizione dei contenuti ed interazione.

Per la valutazione finale si è tenuto conto, altresì, della partecipazione al dialogo didattico-educativo, dell'impegno e della costanza nello studio, dell'interesse verso le varie discipline, del progresso rispetto ai livelli di partenza e della situazione personale degli allievi.

CONTENUTI

ACCERTAMENTO DEI LIVELLI DI PARTENZA

- Recupero e potenziamento dei livelli di partenza.

HEALTH & SAFETY PROCEDURES

- Food Safety and Food Quality
- HACCP
- HACCP Principles
- Food Contamination
- Risks and Preventive Measures
- Food Preservation
- Workplace Safety

DIET & NUTRITION

- Healthy Eating
- The Mediterranean Diet
- The Healthy Eating Pyramid
- Other Types of Diet
- Alternative Diets
- Religious Dietary Choices
- Special Diets for Food Allergies and Intolerances

WINES

- Wine
- Wine Tasting

ALUNNI

DOCENTE

PROF.SSA MARIA GRAZIA ARIOSTO

Materia: ITALIANO

Docente: Prof.ssa Calapà Giuseppina

Libro di testo: Roncoroni Angelo, Cappellini Milva Maria, Sada Elena, *La mia nuova letteratura*, vol. 3: *Dall'Unità d'Italia a oggi*, C. Signorelli, Milano 2020

Ore settimanali: 4

Ore svolte nella classe nell'anno scolastico fino all'8 maggio 2026:

N° 98 ore svolte su N°132 previste.

Obiettivi specifici della disciplina

Alla fine del percorso educativo la classe ha raggiunto, in varia misura rapportata alla padronanza o meno dei prerequisiti, alla costante o saltuaria applicazione, all'interesse per l'indagine e la conoscenza letteraria, i seguenti obiettivi, declinati secondo conoscenze, abilità e competenze.

Conoscenze

L'alunno conosce:

- la struttura della lingua italiana a livello fonologico, morfologico, ortografico e sintattico;
- le strutture essenziali della comunicazione;
- un lessico adeguato e funzionale alle diverse pratiche linguistiche orali e scritte;
- la varietà dei registri linguistici a livello teorico e nei testi;
- le strutture essenziali dei testi narrativi, espositivi, argomentativi e poetici;
- i principali generi letterari e il contesto di riferimento storico di alcuni autori ed opere dell'800 e del '900.

Abilità

L'alunno è capace di:

- saper esporre in maniera abbastanza chiara i contenuti sia verbalmente che per iscritto utilizzando un linguaggio corretto ed appropriato;
- produrre elaborati scritti di tipo espositivo-argomentativo, fare l'analisi dei testi letterari e non letterari, esporre le conoscenze acquisite con una certa padronanza e proprietà di linguaggi, contestualizzare e storicizzare il testo letterario oggetto di studio;
- riconoscere gli aspetti più significativi dei vari testi, autori, movimenti e generi letterari;
- analizzare un testo letterario per coglierne le tematiche e, per grandi linee, gli aspetti formali stilistici

Competenze

L'alunno è in grado di:

- organizzare le conoscenze acquisite;
- formulare giudizi autonomi e critici e, per alcuni allievi, saper fare anche riflessioni personali e complesse;
- interpretare le opere letterarie lette.

Metodologie utilizzate

L'impostazione metodologica adottata nel corso dell'anno scolastico ha inteso superare la tradizionale trasmissione passiva delle conoscenze, privilegiando un approccio laboratoriale e interattivo.

L'obiettivo centrale è stato quello di rendere gli studenti protagonisti del proprio percorso di apprendimento, sviluppando competenze comunicative e critiche adeguate al profilo d'uscita del quinto anno. Per favorire il coinvolgimento e l'inclusione, le lezioni frontali partecipate sono state sistematicamente integrate da utilizzo di presentazioni in PowerPoint, filmati, documenti iconografici e archivi digitali per rendere i contenuti più immediati e fruibili. Per la preparazione alla Prima prova scritta sono state effettuate attività mirate di produzione autonoma, con l'obiettivo di affinare le capacità argomentative e sintetiche degli allievi. Si è privilegiata la lettura diretta dei testi, ponendola come base imprescindibile per indagare le tematiche centrali e lo stile peculiare degli autori, ricostruire le connessioni tra biografia, produzione letteraria e contesto storico-culturale, sviluppare una capacità di analisi autonoma che vada oltre la semplice memorizzazione dei contenuti.

Di seguito sono elencate le metodologie adoperate:

- Lezione frontale
- Lavori di gruppo
- Lezione interattiva
- Discussione guidata
- Lavori individuali
- Esercitazioni sulle tipologie A, B, C della Prima prova dell'Esame di maturità.

Mezzi e materiali

Le risorse utilizzate includono:

- libro di testo
- risorse didattiche online
- attività integrative
- materiale prodotto dall'insegnante
- sussidi didattici
- strumenti digitali

Strumenti di verifica

Nel corso dei tre trimestri sono state effettuate le regolari verifiche orali e scritte, affiancate da momenti valutativi soprattutto di tipo formativo nell'ottica di una misurazione complessiva del rendimento, dell'impegno e della partecipazione al dialogo educativo:

- Prove scritte strutturate e semistrutturate
- Esercitazioni
- Interrogazioni
- Discussioni guidate
- Produzione scritta secondo le tipologie A, B, C della Prima prova dell'Esame di maturità

Criteri di valutazione

Per la valutazione degli allievi si è tenuto conto dei criteri di valutazione stabiliti dal PTOF che hanno consentito di individuare il livello di raggiungimento degli obiettivi da parte degli stessi in termini di:

- Conoscenze, come acquisizione dei contenuti culturali della disciplina;
- Competenze, come abilità raggiunte nel campo disciplinare;
- Abilità, come consapevolezza delle conoscenze e delle competenze raggiunte, organizzate secondo un percorso logico-critico e relazionale compiuto.

Per la valutazione finale si è tenuto conto, altresì, della partecipazione e del coinvolgimento al dialogo didattico-educativo, dell'impegno e della costanza nello studio, dell'interesse verso la disciplina, della puntualità nel rispetto delle scadenze, della cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati, del progresso rispetto ai livelli di partenza e della situazione personale degli allievi.

CONTENUTI

UdA 0. Accertamento dei livelli di partenza

Recupero e potenziamento dei livelli di partenza.

I concetti chiave e i nuclei fondanti delle principali correnti della seconda metà dell'800.

UdA 1. Tra Ottocento e Novecento: Naturalismo e Verismo

Positivismo; Naturalismo francese e Verismo in Italia;

Giovanni Verga:

Vita e opere, pensiero e poetica.

Trama dei romanzi *I Malavoglia* e *Mastro Don-Gesualdo*

Lettura e analisi:

- *Rosso Malpelo* da *Vita dei campi*
- *La lupa* da *Vita nei campi*
- *Cavalleria rusticana* da *Vita nei campi*
- *La famiglia Malavoglia* da *I Malavoglia*, cap. I
- *La morte di mastro-don Gesualdo* da *Mastro Don-Gesualdo*, parte IV, cap. V

UdA 2. La crisi dell'uomo e il Decadentismo

Decadentismo; Simbolismo; Estetismo.

Gabriele D'Annunzio:

Vita e opere, pensiero e poetica.

Trama del romanzo *Il piacere*

Lettura e analisi:

- *L'attesa dell'amante* da *Il piacere*, parte I, cap. I
- *La pioggia nel pineto* da *Alcyone*

Giovanni Pascoli:

Vita e opere, pensiero e poetica.

Il fanciullino

Lettura e analisi:

- *X Agosto* da *Myricae*
- *Il lampo* da *Myricae*

UdA 3. Le avanguardie e il Romanzo del '900

Il Manifesto del Futurismo di Filippo Tommaso Marinetti

Il nuovo romanzo europeo (Proust, Kafka, Joyce)

Luigi Pirandello:

Vita e opere, pensiero e poetica.

Trama dei romanzi *Il fu Mattia Pascal* e *Uno, nessuno e centomila*

L'Umorismo

Lettura e analisi:

- *La nascita di Adriano Meis* da *Il fu Mattia Pascal*, cap. VIII
- *Un piccolo difetto* da *Uno, nessuno e centomila*, libro I, cap. I
- *Un paradossale lieto fine* da *Uno, nessuno e centomila* libro VIII, cap. IV

Italo Svevo:

Vita e opere, pensiero e poetica

Trama dei romanzi *Una vita*; *Senilità*; *La coscienza di Zeno*

Lettura e analisi:

- *Prefazione e Preambolo* da *La coscienza di Zeno*
- *L'ultima sigaretta* da *La coscienza di Zeno*, cap. III

UdA 4. La lirica fra le due guerre**Giuseppe Ungaretti:**

Vita e opere, pensiero e poetica

Lettura e analisi da *L'Allegria*:

- *Veglia*
- *In memoria*
- *Fratelli*
- *I fiumi*
- *Soldati*
- *Mattina*

Salvatore Quasimodo:

Vita e opere, pensiero e poetica

Lettura e analisi:

- *Ed è subito sera* da *Acque e terre*
- *Alle fronde dei salici* da *Giorno dopo giorno*

UdA Interdisciplinare: “CIBO E CULTURA NEL MONDO”

ALUNNI

DOCENTE

PROF.SSA GIUSEPPINA CALAPÀ

Materia: STORIA

Docente: Prof.ssa Giuseppina Calapà

Libro di testo: Paolo Di Sacco, *AGENDAStoria 3 - Il Novecento e l'età attuale*, SEI, Torino 2021

Ore settimanali: 2

Ore svolte nella classe nell'anno scolastico fino all'8 maggio 2026:

N°51 ore svolte su N°66 ore previste.

Obiettivi specifici della disciplina

Alla fine del percorso educativo la classe ha raggiunto, in varia misura rapportata alla padronanza o meno dei prerequisiti, alla costante o saltuaria applicazione, all'interesse per l'indagine e la conoscenza storica, i seguenti obiettivi, declinati secondo conoscenze, abilità e competenze.

Conoscenze:

- Conoscere, comprendere e ricostruire gli eventi e i fenomeni storici dall'800 ai giorni nostri
- Conoscenza e comprensione della dimensione storica dei problemi socio-economici del '900
- Conoscenza dei fondamentali avvenimenti e periodi del nostro secolo
- Conoscere l'evoluzione delle istituzioni civili, politiche e sociali nell'arco di tempo affrontato
- Conoscere il lessico specifico di base della disciplina

Abilità:

- Esporre in modo semplice ma sufficientemente corretto e chiaro
- Comprendere e stabilire i nessi di causa/effetto dei fatti storici
- Riflettere sul nesso passato-presente
- Riconoscere il rapporto tra storia, economia ed area geografica in cui gli eventi si sviluppano
- Analizzare la storia del nostro secolo attraverso i documenti
- Comprendere l'importanza delle fonti e del lavoro dello storico
- Confrontare le nozioni acquisite con i documenti
- Comprendere l'importanza della memoria storica, delle fonti e della loro classificazione
- Comprendere i problemi della pacifica convivenza tra i popoli, della solidarietà e del rispetto reciproco

Competenze:

- Saper usare le fonti storiche e saper interpretare i documenti
- Saper utilizzare il lessico specifico della disciplina
- Saper formulare giudizi critici autonomi
- Saper organizzare le conoscenze acquisite
- Saper comprendere la dimensione storica del mondo attuale attraverso la conoscenza del passato

Metodologia

Di seguito sono elencate le metodologie didattiche adoperate nel corrente anno scolastico:

- Lezione frontale, individualizzata, interattiva
- Lavori di gruppo e individuali
- Discussione guidata

Mezzi e materiali

- LIBRO DI TESTO
- ATTIVITÀ INTEGRATIVE
- ATTREZZATURE MULTIMEDIALI E AUDIOVISIVE
- SUSSIDI DIDATTICI
- STRUMENTI DIGITALI

Strumenti di verifica

Nel corso dei tre trimestri sono state effettuate le regolari verifiche orali e scritte affiancate da momenti valutativi, soprattutto di tipo formativo, nell'ottica di una misurazione complessiva del rendimento, dell'impegno e della partecipazione al dialogo educativo, come si evince dal seguente prospetto:

- INTERROGAZIONI
- COLLOQUI
- DISCUSSIONI GUIDATE
- ESPOSIZIONE PER SEQUENZE DI MAPPE CONCETTUALI
- PROVE STRUTTURATE/SEMI-STRUTTURATE CON VALORE ORALE

Criteri di valutazione

Per la valutazione degli allievi si è tenuto conto dei criteri di valutazione stabiliti dal PTOF che hanno consentito di individuare il livello di raggiungimento degli obiettivi da parte degli stessi in termini di:

- Conoscenze, come acquisizione dei contenuti culturali della disciplina;
- Competenze, come abilità raggiunte nel campo disciplinare;
- Abilità, come consapevolezza delle conoscenze e delle competenze raggiunte, organizzate secondo un percorso logico-critico e relazionale compiuto.

Per la valutazione finale si è tenuto conto, altresì, della partecipazione e del coinvolgimento al dialogo didattico-educativo, dell'impegno e della costanza nello studio, dell'interesse verso la disciplina, della puntualità nel rispetto delle scadenze, della cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati, del progresso rispetto ai livelli di partenza e della situazione personale degli allievi.

CONTENUTI

UdA 0 Accertamento dei livelli di partenza

Recupero e potenziamento dei livelli di partenza
I concetti chiave e i nuclei fondanti del XIX secolo

UdA 1. La *Belle Époque* e la nuova società di massa

Benessere e progresso
Produrre e consumare
In massa a votare

UdA 2. Nuovi protagonisti sulla scena internazionale

L'astro nascente del Giappone
La Cina contro l'Occidente
Gli Stati Uniti, la nazione guida del progresso
La Russia, moderna e arretrata
Le tensioni interne al regime zarista

UdA 3. L'Italia di Giolitti

Il Partito socialista e l'opposizione
L'età giolittiana
Le riforme di Giolitti
L'accordo con i cattolici
La guerra di Libia e la fine dell'età giolittiana

UdA 4. Gli opposti nazionalismi alla vigilia del 1914

Il bellicoso nazionalismo di inizio secolo
L'impetuosa crescita della Germania
La polveriera balcanica
La scintilla: Sarajevo, 28giugno 1914

UdA 5. L'Europa nella spirale della Prima guerra mondiale

Dall'attentato alla guerra
Neutralisti e interventisti in Italia
Fronte occidentale e fronte orientale
1915 : l'Italia entra in guerra
Una guerra "totale"
1917 : l'anno della svolta
La conclusione del conflitto

UdA 6. La Rivoluzione russa

Le difficoltà della Russia zarista
I primi passi della Russia repubblicana
Seconda fase della Rivoluzione : il potere ai bolscevichi
La guerra civile e la "dittatura del proletariato"

UdA 7. Un bilancio del conflitto e la pace insoddisfacente

Il mondo dopo la guerra
Vincitori e vinti alla Conferenza di Versailles
Una pace per punire : la "rivincita" della Francia
L'Italia al tavolo della pace
Nasce la Società delle Nazioni

UdA 8. Il difficile dopoguerra e la Repubblica di Weimar

Il ritorno alla normalità

L'impreparazione della politica

Il dopoguerra in Italia

Finisce l'impero tedesco, inizia la repubblica

UdA 9. Il fascismo scala il potere in Italia

Il panorama politico dopo le elezioni del 1919

I due estremi: destra e sinistra

L'avanzata fascista

La "marcia su Roma"

Il primo governo di Mussolini

Le elezioni del 1924 e il "caso Matteotti"

UdA 10. Le difficoltà delle democrazie : la crisi del 1929

Gli USA e la ripresa economica

Crollano la Borsa e l'economia mondiale

Il coraggioso New Deal di Roosevelt

La crisi del 1929 invade l'Europa

UdA 11. Il fascismo diventa regime

Verso la dittatura fascista

Chiesa e fascismo

L'economia sotto il fascismo: il sistema corporativo

Gli italiani "fascistizzati"

L'impero e la razza

Consenso e dissenso

UdA 12. L'URSS di Stalin

Stalin al potere

Contadini e collettivizzazione

L'industrializzazione dell'URSS: pianificata e forzata

Terrore e potere

UdA 13. La Germania di Hitler

Hitler e il nazionalsocialismo

L'ascesa politica del nazismo

Il Terzo Reich

UdA 14. Verso un nuovo conflitto

L'Europa invasa dai fascismi
La guerra civile spagnola
Nuove alleanze per Hitler
La Germania alla conquista del mondo

UdA 15. Dall'offensiva di Hitler alla sconfitta del nazismo

Si avvicina la guerra
Churchill, un leader per la libertà
La “guerra parallela” di Mussolini
1941: URSS e USA nel conflitto
Dalla massima espansione dell'asse alla svolta militare
Verso la fine del conflitto in Europa

ALUNNI

DOCENTE

PROF.SSA GIUSEPPINA CALAPÀ

Materia: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA

Docente: Prof. Costanzo Nunzio

Libro di testo: “Chef e Pastry Chef” ALMA PLAN

Ore svolte nella classe nell'anno scolastico (fino al 7 maggio):

N. ore 96 effettivamente svolte, compresa la compresenza con Scienza e Cultura dell’Alimentazione + N 6 ore in educazione civica.

Obiettivi specifici della disciplina

- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

CONOSCENZE

- Il mutamento delle tendenze alimentari dei consumi odierni.
- L’andamento degli stili alimentari e dei consumi.
- La classificazione degli alimenti.
- La suddivisione dei prodotti agroalimentari nelle 5 gamme.
- I marchi di qualità italiani ed europei.
- Significato delle diverse sigle delle certificazioni di qualità.
- Principali forme di cucina e caratteristiche che la differenziano.
- Caratteristiche di base della gastronomia delle regioni italiane.
- Principali piatti delle diverse regioni.
- Caratteristiche delle principali cucine europee.
- Tendenze delle cucine dei continenti extraeuropei.
- Funzioni e tipologie del menu.
- Offerta gastronomica e occasioni di servizio nella ristorazione commerciale.
- Caratteristiche dei menu della ristorazione collettiva tradizionale e di quelli per catering e banqueting.
- Criteri di elaborazione dei menu, con specifica attenzione alle esigenze della clientela e dell’azienda.
- Le portate del menu.
- Le reazioni avverse al cibo e le malattie legate all’alimentazione.

- La dietoterapia.
- I metodi di cottura.
- Decorazione e presentazione degli elaborati di cucina e pasticceria.
- Obblighi in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro.
- Tecniche di preparazione, cottura e presentazione degli alimenti.
- Criteri di abbinamento cibo-vino.
- Considerazioni nutrizionali sui piatti proposti.
- Costi di produzione del settore cucina.
- Elaborazione del menu e carte dei vini.

ABILITA'

- Individuare la valenza culturale delle scelte gastronomiche e dei consumi alimentari.
- Uniformare i servizi della ristorazione al mutamento in atto nelle tendenze di consumo.
- Classificare gli alimenti, sceglierli e utilizzarli in base alle loro caratteristiche.
- Valutare le qualità organolettiche degli alimenti.
- Riconoscere i diversi marchi di qualità dei prodotti agroalimentari.
- Riconoscere gli stili di cucina attuati in Italia.
- Distinguere piatti e prodotti della tradizione gastronomica regionale.
- Eseguire alcune ricette della tradizione regionale.
- Riconoscere ingredienti e stili delle principali cucine europee.
- Elaborare semplici piatti di cucina etnica.
- Distinguere i diversi tipi di menu e le funzioni che assumono.
- Riconoscere i diversi momenti di servizio nella ristorazione commerciale.
- Elaborare menu in relazione alle esigenze, anche nutrizionali, della clientela.
- Progettare menu compatibili con le risorse a disposizione, elaborati nel rispetto delle regole enogastronomiche e in relazione a tipicità e stagionalità degli alimenti e tipologie della clientela.
- Costruire menu rispettosi dei principi dietetici e rispondenti alle necessità nutrizionali della clientela.
- Identificare le attrezzature di cucina e utilizzarle nel rispetto delle regole di igiene e sicurezza.
- Comprendere l'importanza dell'organizzazione del lavoro in relazione alle caratteristiche dell'utenza.
- Organizzare il lavoro all'interno del reparto cucina.
- Utilizzare i diversi sistemi di cottura.
- Rispettare le direttive per la sicurezza sul lavoro.
- Individuare e prevenire i rischi e i pericoli per garantire la sicurezza sul lavoro.
- Applicare le opportune tecniche di cottura e presentazione ai prodotti enogastronomici.
- Individuare i fattori che condizionano l'elaborazione dei menu.
- Calcolare i costi di produzione e i prezzi di vendita dei piatti.

COMPETENZE

- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi della gastronomia
- Conoscere, controllare e utilizzare gli alimenti.
- Valorizzare i prodotti enogastronomici di qualità.
- Individuare le diverse forme di cucina.
- Utilizzare le produzioni agroalimentari nei piatti tipici di ogni regione italiana.
- Presentare specialità di cucina regionale italiana.

- Utilizzare prodotti e piatti tipici delle cucine europee.
- Presentare piatti delle cucine etniche più rappresentate in Italia.
- Riconoscere il ruolo dei menu e della carta nelle aziende della ristorazione.
- Predisporre menu coerenti con il sistema di ristorazione attuato.
- Elaborare menu adeguati alle diverse tipologie di ristorazione.
- Predisporre menu coerenti con le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietetiche.
- Comprendere le dinamiche del lavoro del reparto cucina.
- Collaborare positivamente ai diversi sistemi di produzione.
- Programmare il lavoro in base alle caratteristiche dell'azienda, dell'utenza e del tipo di servizio.
- Applicare i sistemi di cottura agli alimenti in modo corretto.
- Illustrare il piatto al cliente.
- Applicare le normative vigenti in materia di sicurezza sul lavoro.
- Tenere un comportamento adeguato e responsabile sul posto di lavoro.

Metodologia

▪ LEZIONE FRONTALE ▪ LEZIONE INDIVIDUALIZZATA ▪ LAVORI DI GRUPPO ▪ LEZIONE INTERATTIVA ▪ DISCUSSIONE GUIDATA ▪ RICERCA GUIDATA ▪ LAVORI INDIVIDUALI ▪ LEZIONI FRONTALI IN LABORATORIO	▪ RICERCHE INDIVIDUALI ▪ RESTITUZIONE DI ELABORATI TRAMITE EMAIL E CLASSI VIRTUALI ▪ FRUIZIONE AUTONOMA IN DIFFERITA DI CONTENUTI PER L'APPROFONDIMENTO E LO STUDIO
--	---

Mezzi e materiali

▪ LIBRI DI TESTO ▪ LETTURE DI RIVISTE/QUOTIDIANI ▪ FOTOCOPIE DI DOCUMENTI ▪ MATERIALI AUDIOVISIVI ▪ LABORATORIO DI CUCINA	▪ APP GOOGLE SUITE ▪ GOOGLE CLASSROOM ▪ WHATSAPP ▪ REGISTRO ELETTRONICO ARGO ▪ SCHEDE E MATERIALI E PRODOTTI DALL'INSEGNANTE ▪ VIDEO YOUTUBE ▪ MAPPE CONCETTUALI MULTIMEDIALI PER ALUNNI BES/DSA REALIZZATE CON DIVERSI SOFTWARE
---	--

Strumenti di verifica

Nel corso del I e del II trimestre sono state effettuate le regolari verifiche orali, che dal 5 marzo sono state affiancate e sostituite da momenti valutativi soprattutto di tipo formativo nell'ottica di una misurazione complessiva del rendimento, dell'impegno e della partecipazione al dialogo educativo:

▪ INTERROGAZIONI ▪ DISCUSSIONI GUIDATE ▪ VERIFICHE TECNICO-PRATICHE DI CUCINA IN LABORATORIO	
--	---

Criteri di valutazione

Per la valutazione degli allievi si è tenuto conto dei criteri di valutazione stabiliti dal PTOF che hanno consentito di individuare il livello di raggiungimento degli obiettivi da parte degli stessi in termini di:

- Conoscenze, come acquisizione dei contenuti culturali della disciplina;
- Competenze, come abilità raggiunte nel campo disciplinare;
- Capacità, come consapevolezza delle conoscenze e delle competenze raggiunte, organizzate secondo un percorso logico-critico e relazionale compiuto.
- Per la valutazione finale si è tenuto conto, altresì, della partecipazione al dialogo didattico-educativo, dell'impegno e della costanza nello studio, dell'interesse verso le varie discipline, del progresso rispetto ai livelli di partenza e della situazione personale degli allievi.

PROGRAMMAZIONE ATTIVITA' COMPRESENZA

FINALITA' EDUCATIVE

La compresenza è una strategia didattica condivisa di progettazione, insegnamento e valutazione che mira a sviluppare un percorso di apprendimento comune ed integrato attraverso una fattiva collaborazione tra i docenti compresenti. Essa, oltre che consentire un approccio differente alla disciplina oggetto di studio, permette di soddisfare le esigenze degli studenti adattando la competenza professionale ai bisogni specifici. In particolare si pone come obiettivo quello di applicare l'acquisizione delle conoscenze disciplinari alla pratica laboratoriale. L'attività di compresenza permetterà di migliorare le competenze e le abilità degli studenti che acquisiranno una maggiore consapevolezza nello svolgere i compiti di realtà.

MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE/ LAB. DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA

PIANO DI LAVORO

ATTIVITA	ABILITA	METODOLOGIE
SICUREZZA ALIMENTARE A TUTELA DEI CONSUMATORI	SAPER APPLICARE IL SISTEMA HACCP; SAPER UTILIZZARE STRUMENTI TECNOLOGICI CON PARTICOLARE ATTENZIONE ALLA SICUREZZA ALIMENTARE;	LEZIONI FRONTALI LAVORI DI GRUPPO DISCUSSIONI COOPERATIVE DIMOSTRAZIONI PRATICHE
LA TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI	SAPER APPLICARE CORRETTAMENTE TECNICHE INNOVATIVE DI LAVORAZIONE, COTTURA E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI.	LEZIONI FRONTALI LAVORI DI GRUPPO DISCUSSIONI COOPERATIVE DIMOSTRAZIONI PRATICHE
L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI PATOLOGICHE	SAPER ELABORARE DEI MENÙ CHE PROMUOVANO UNO STILE DI VITA SANO ED EQUILIBRATO; SAPER ELABORARE PRODOTTI ENOGASTRONOMICI IN BASE A ESIGENZE DIETOLOGICHE E/O DISTURBI E LIMITAZIONI ALIMENTARI; SAPER INDIVIDUARE PIATTI TIPICI INTERNAZIONALI CON RELATIVA ANALISI CALORICO-NUTRIZIONALE	LEZIONI FRONTALI LAVORI DI GRUPPO DISCUSSIONI COOPERATIVE DIMOSTRAZIONI PRATICHE

MATERIA: LINGUA FRANCESE / LAB. DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA

PIANO DI LAVORO

Attività	Obiettivi	Metodologie	n° ore
Alimentazione e salute -Reconnaître les différentes typologies de régimes alimentaire et les problèmes liés à une mauvaise alimentation	-Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni del settore specifico. -Produrre testi semplici e coerenti sulle tematiche trattate. -Utilizzare correttamente la terminologia tecnica settoriale per predisporre le diverse attività legate al mondo della ristorazione.		17

Igiene e sicurezza -Reconnaître et appliquer les normes d'hygiène et sécurité alimentaire	- Conoscere i campi d'applicazione del sistema HACCP - Riconoscere le principali intossicazioni alimentari -Utilizzare e produrre testi multimediali.		16
---	---	--	----

U.D.A. trasversale di Educazione Civica

Lo sviluppo sostenibile ambientale

Nodo concettuale: sviluppo sostenibile

TEMATICA	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
Le tradizioni regionali	Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e ambiti di contrasto ai comportamenti che non rispettano l'ambiente. Compiere le scelte di partecipazione alla vita economica coerentemente agli obiettivi di sostenibilità a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, assumendo il principio di responsabilità, adottando i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria,	Adoperarsi per il turismo eco-sostenibile nel settore delle nuove tendenze eno-gastronomiche. Partecipare alla vita pubblica e di cittadinanza utilizzando le conoscenze acquisite in materia di eco-sostenibilità per perseguire la salute del pianeta. Utilizzare tecniche di produzione coerentemente con gli obiettivi dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile per la tutela delle identità e delle eccellenze produttive del	Principali forme di cucina e caratteristiche che la differenziano. Caratteristiche di base della gastronomia delle regioni italiane. Principali piatti delle diverse regioni.	6 ore Secondo trimestre

	degli altri e dell'ambiente. Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del paese. Essere in grado di individuare le tecniche produttive orientate alla tutela della eco-sostenibilità. Riconoscere e promuovere le attività sportive eco-compatibili.	paese. Utilizzare le diverse tecniche sportive in modo da salvaguardare la salute del pianeta.		
--	--	---	--	--

CONTENUTI

UdA 0: Accertamento dei livelli di partenza

Recupero e potenziamento dei livelli di partenza.

UdA 1 Cibo, cultura e società

U.D. 1.1 Cibo e identità culturale

U.D. 1.2 La gastronomia nella società moderna

UdA 2 * Alimenti e qualità alimentare

U.D. 2.1 Gli alimenti in cucina

U.D. 2.1 Le certificazioni di qualità

UdA 3 * Le cucine regionali, nazionali e internazionali

U.D. 3.1 Gli stili di cucina

U.D. 3.2 La cucina delle regioni italiane

U.D. 3.3 Le principali cucine europee

U.D. 3.4 Le principali cucine etniche

UdA 4 * Il menu

U.D. 4.1 Il menu: aspetti generali

U.D. 4.2 I menu della ristorazione commerciale

U.D. 4.3 I menu della ristorazione collettiva

UdA 5 Tecniche di cottura e presentazione dei piatti

U.D. 5.1 I sistemi di cottura

U.D. 5.2 La presentazione delle vivande

UdA 6 Sicurezza e salubrità del luogo di lavoro

U.D. 6.1 La sicurezza sul lavoro

U.D. 6.2 I rischi lavorativi nella ristorazione

ALUNNI

DOCENTE

PROF. NUNZIO COSTANZO

Materia: LABORATORIO DI SALA E VENDITA

Docente: Salvatore Cusmà

Ore settimanali:

Ore svolte nella classe nell'anno scolastico fino all'8 maggio 2026:

N° 80 ore svolte su N° 99 previste

Obiettivi programmati

- Acquisire competenze tecnico-professionali nel servizio di sala e bar
- Saper organizzare e gestire il servizio in autonomia
- Conoscere e applicare le tecniche di mise en place
- Saper consigliare e servire vini e bevande
- Conoscere le norme HACCP
- Sviluppare competenze relazionali con il cliente

Contenuti

- Tecniche di servizio
- Mise en place
- Brigata di sala
- Servizio dei vini
- Abbinamento cibo-vino
- Servizio bar e cocktail
- HACCP
- Simulazioni pratiche
- Accoglienza cliente

Metodologia

Lezioni frontali, attività pratiche, simulazioni, lavori di gruppo, problem solving.

Mezzi e materiali

Laboratorio, attrezzature, libro di testo, materiali digitali.

Verifiche e valutazione

Prove pratiche, interrogazioni, test scritti, osservazione.

Attività integrative

Eventi, FSL (EX PCTO), uscite didattiche.

ALUNNI

DOCENTE

PROF. SALVATORE CUSMÀ

Materia: RELIGIONE CATTOLICA

Docente prof. .ssa Elisa Ilacqua

Ore svolte nella classe nell'anno scolastico (fino al 7 maggio):

N. ore 23 + 3 di Ed. Civica effettivamente svolte su N. 33 ore previste

Obiettivi specifici della disciplina

- Introdurre l'allievo, attraverso l'introspezione personale e lo studio della tradizione cristiana, all'esame della morale cristiana.
- Far scoprire al discente, osservando la società umana, quali sono i valori morali confrontandoli con i principi morali della Rivelazione di Gesù Cristo.
- Stimolare l'alunno a confrontare il progetto di vita con il modello offerto da Gesù Cristo.

Metodologia

Il metodo d'insegnamento privilegiato è stato quello esperienziale – induttivo, per mezzo del quale si stimolano e si coinvolgono gli studenti ad un apprendimento attivo e significativo. Le tecniche di insegnamento utilizzate sono: compiti su obiettivi, presentazioni orali dalla cattedra da parte degli studenti, lettura di un lavoro personale con valutazione della classe, interrogazioni con domande fatte dai compagni, lezione frontale, lezione interattiva, discussione guidata, ricerca guidata.

Mezzi e materiali

- Bibbia
- Letture di riviste/quotidiani
- Fotocopie di documenti
- Materiali audiovisivi
- Video didattici
- Schede e materiali prodotti dall'insegnante
- Video Youtube
- Mappe concettuali per alunni BES/DSA

Strumenti di verifica

Nel corso dei tre trimestri sono state effettuate le regolari verifiche orali affiancate da momenti valutativi, soprattutto di tipo formativo, nell'ottica di una misurazione complessiva del rendimento, dell'impegno e della partecipazione al dialogo educativo:

Interrogazioni
Discussioni guidate

Criteri di valutazione

La valutazione è stata espressa con un aggettivo che tiene conto delle conoscenze, delle competenze e delle capacità acquisite da ogni singolo alunno e permette, inoltre, di individuare il livello di raggiungimento degli obiettivi.

CONTENUTI IRC

Le linee fondamentali della riflessione contemporanea sul rapporto tra scienza, fede e verità

La bio-etica.

La ricerca della verità: l'uomo e la verità; la verità secondo il Magistero della Chiesa.

La concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia.
L'amore nella cultura e nel progetto di Dio.
La vita come amore.
La morte e la vita nell'aldilà.

Chiesa e mondo contemporaneo
Chiesa e pluralismo culturale
Il cristianesimo nel '900 e i Pontefici del '900.
Pace, giustizia sociale, carità e solidarietà.

CONTENUTI Educazione Civica (N° 3 ore)

Significato e valore di un' Enciclica
Enciclica "Laudato si" : struttura e significato

ALUNNI

DOCENTE

PROF.SSA ELISA ILACQUA

CLASSE 5 SEZIONE C - Indirizzo TRIENNIO - ENOGASTRONOMIA

DOCENTE SANTO MASCENA

**Libro di testo: BERGAMINI MASSIMO TRIFONE ANNA BAROZZI GRAZIELLA –
ELEMENTI DI MATEMATICA - VOLUME A (LD) DISEQUAZIONI, CONICHE,
STATISTICA, ESPON. E LOG., LIM., DER - ZANICHELLI**

Ore di lezione svolte nella classe nell'anno scolastico (fino all'8 maggio 2026)

N. 49 ore (di cui ore n. 0 educazione civica) su n. 99 ore previste.

Obiettivi specifici conseguiti

La classe ha partecipato con sufficiente interesse al dialogo didattico ed educativo.

Gli obiettivi prefissati sono stati raggiunti dalla maggioranza degli alunni, che complessivamente ha fatto registrare una sufficiente consapevolezza delle conoscenze e dei contenuti proposti, anche se non per tutti è riscontrabile un adeguato approfondimento.

Limitate, invece, le capacità di analisi e di sintesi, solo pochi alunni riescono ad applicare i contenuti acquisiti a problemi che non rientrano tra quelli proposti.

Quasi tutti gli alunni riescono a produrre una comunicazione semplice che utilizzi collegamenti a conoscenze e ad abilità. Segnatamente gli obiettivi specifici mediamente conseguiti sono stati:

- possedere le nozioni e i procedimenti indicati;
- saper condurre concretamente personali procedimenti di deduzione e induzione;
- comprendere il valore strumentale della matematica per lo sviluppo delle altre
- scienze e nelle applicazioni tecnologiche;
- saper elaborare informazioni e utilizzare consapevolmente metodi di calcolo e strumenti informatici;
- saper affrontare situazioni problematiche di natura applicativa;
- possedere capacità di astrazione e di formalizzazione.

Metodologia:

Si è utilizzata accanto alla tradizionale lezione frontale e il supporto della didattica digitale (CLASSROOM, TEST ONLINE, GEOGEBRA).

La creazione della classe virtuale grazie alla disponibilità dello spazio di lavoro messo con dominio riservato della scuola ha consentito al docente di caricare contenuti e link per lo studio autonomo a casa di argomenti già trattati in aula.

Sinteticamente circa la metodica seguita:

- lezione frontale;
- lezione partecipata;
- esercitazioni guidate;
- lezione individualizzata;
- simulazione;
- metodo cooperativo.

Mezzi:

Libro di testo, video tutorial recensiti dalla rete internet, LIM, schede sintetiche e mappe concettuali.

Strumenti di verifica:

sono state somministrate prove scritte in forma di prova semi strutturata: quesiti a risposta multipla con motivazione della scelta.

Altresì, sono state effettuate almeno due verifiche orali per ciascun trimestre.

Criteri di valutazione:

Per la valutazione degli allievi si è tenuto conto dei criteri di valutazione stabiliti dal POF che hanno consentito di individuare il livello di raggiungimento degli obiettivi da parte degli stessi in termini di:

- Conoscenze, come acquisizione dei contenuti culturali della disciplina;
- Competenze, come abilità raggiunte nella specifica disciplina;
- Capacità, come consapevolezza delle conoscenze e delle competenze raggiunte, organizzate secondo un percorso logico-critico e relazionale compiuto.
- Per la valutazione finale si è tenuto conto, altresì, dell'interesse e della partecipazione al dialogo didattico - educativo, dell'impegno e della costanza nello studio, nonché del progresso rispetto ai livelli di partenza e della situazione personale dell'allievo.

CONTENUTI**UNITA' DI APPRENDIMENTO 0 - ACCERTAMENTO LIVELLI DI PARTENZA**

- Equazioni di secondo grado e superiore
- Disequazioni di I grado
- Disequazioni di II grado
- Disequazioni fratte
- Sistemi di disequazioni

UNITA' DI APPRENDIMENTO 1 – FUNZIONI MATEMATICHE DI VARIABILE REALE

- L'insieme $\mathbb{R}$ e gli intervalli reali
- Definizione di funzione, dominio e codominio
- Classificazione delle funzioni
- Definizione di funzione numerica e di grafico
- Funzioni crescenti e decrescenti
- Funzioni pari e dispari
- Dominio di una funzione algebrica
- Intersezione del grafico di una funzione con gli assi cartesiani
- Segno di una funzione

UNITA' DI APPRENDIMENTO 2 – LIMITI E FUNZIONI CONTINUE

- Concetto intuitivo di limite
- Limite finito e infinito di una funzione in un punto
- Limite destro e sinistro
- Limite finito e infinito di una funzione all'infinito
- Teoremi fondamentali
- Operazioni con i limiti: somma, prodotto e quoziente
- Forme di indecisione del tipo: $0/0$, ∞/∞ , $+\infty-\infty$
- Asintoti di una funzione (orizzontali e verticali)
- Funzione continua
- Punti di discontinuità.

DOCENTE

Prof. Santo Mascena

Materia: Laboratorio Accoglienza Turistica

Docente: Sgrò Manuela

Ore svolte nella classe nell'anno scolastico (fino al 8 maggio) :

N. ore 29 effettivamente svolte

Obiettivi specifici della disciplina

- Saper definire un insieme di azioni finalizzate ad individuare, soddisfare la domanda di mercato, in ambito di struttura ricettiva o prodotto turistico dati (es. pacchetto di viaggio);
- Saper agire in un sistema di qualità in base a standard di servizio definiti
- Saper attuare un'azione di marketing utilizzando le nuove tecnologie (nello specifico un sito web) in maniera efficace
- Rilevare i bisogni di ciascun cliente, individuando la soluzione migliore a seconda delle specifiche situazioni ed esigenze personali

Conoscenze:

- La funzione del marketing e le sue leve.
- Conoscere i metodi e gli strumenti per comunicare l'impresa; il pricing alberghiero; l'intermediazione on- line
- Conoscere le procedure di apertura e chiusura delle attività ricettive in base alla normativa vigente.

Abilità:

- Simulare l'applicazione delle regole del marketing all'azienda alberghiera. Elaborare il marketing mix. Adottare gli strumenti appropriati per la verifica della soddisfazione del cliente. Utilizzare internet per monitorare i gradi di soddisfazione della clientela.
- Simulare la promozione e la vendita del prodotto turistico attraverso l'impiego di tutte le modalità e i canali offerti dalla nuova tecnologia.
- Simulare la costituzione di una struttura ricettiva. Gestire i rapporti con i clienti in conformità con le disposizioni legislative in materia.

Competenze:

- Saper definire un insieme di azioni finalizzate ad individuare, soddisfare la domanda di mercato, in ambito di struttura ricettiva o prodotto turistico dati (es. pacchetto di viaggio);
- Saper attuare un'azione di marketing utilizzando le nuove tecnologie (nello specifico un sito web) in maniera efficace
- Rilevare i bisogni di ciascun cliente, individuando la soluzione migliore a seconda delle specifiche situazioni ed esigenze personali

Metodologia

L'impostazione metodologica usata ha favorito un approccio comunicativo motivante e interattivo in modo da rendere gli allievi il più possibile protagonisti delle attività proposte. Sono state proposte riflessioni di tipo metacognitivo allo scopo di favorire il processo di apprendimento. Le varie attività sono state presentate sotto forma di lezioni frontali e dialogate, lavori di coppia, discussioni, ricerche individuali, analisi di casi. E' stata favorita la ricerca individualizzata fornendo opportuni spunti ed indicazioni. L'attività di conversazione è stata utile per consolidare ed ampliare conoscenze e abilità. In relazione alle modalità di recupero e potenziamento, il docente ha proposto esercizi e lavori individuali di ricerca tenendo conto delle necessità dei singoli allievi.

Di seguito sono elencate entrambe le metodologie adoperate:

- Lezione frontale
- Lezione individualizzata
- Lavori di gruppo
- Lezione interattiva
- Discussione guidata
- Ricerca guidata
- Lavori individuali

Mezzi e materiali

- Letture di riviste/quotidiani
- Fotocopie di documenti
- Materiali audiovisivi
- Classe virtuale (Classroom)

Strumenti di verifica

Nel corso dell'anno scolastico sono state effettuate le regolari verifiche orali e scritte e momenti valutativi soprattutto di tipo formativo nell'ottica di una misurazione complessiva del rendimento, dell'impegno e della partecipazione al dialogo educativo:

- Prove Scritte
- Verifiche Orali
- Prove strutturate e semistrutturate
- Discussioni guidate

Criteri di valutazione

Per la valutazione degli allievi si è tenuto conto dei criteri di valutazione stabiliti dal PTOF che hanno consentito di individuare il livello di raggiungimento degli obiettivi da parte degli stessi in termini di:

- Conoscenze, come acquisizione dei contenuti culturali della disciplina;
- Competenze, come abilità raggiunte nel campo disciplinare;
- Capacità, come consapevolezza delle conoscenze e delle competenze raggiunte, organizzate secondo un percorso logico-critico e relazionale compiuto.
- Per la valutazione finale si è tenuto conto, altresì, della partecipazione al dialogo didattico-educativo, dell'impegno e della costanza nello studio, dell'interesse verso le varie discipline, del progresso rispetto ai livelli di partenza e della situazione personale degli allievi.

CONTENUTI

UdA 0: Accertamento dei livelli di partenza

Recupero e potenziamento dei livelli di partenza.

Uda 1: Il Turismo

- **Il turismo moderno**
 - L'evoluzione del Turismo Moderno
 - Il Turismo del XXI secolo
- **Turismo e diritto**
 - Turismo e Costituzione
 - La regolamentazione del turismo
- **Turismo e Diversità**
 - L'incontro tra diversità nel turismo
 - Il turismo culturale inclusivo

UdA 2 Progettazione ed avvio dell'impresa ricettiva e gli obblighi di legge nella gestione del cliente

- ***Apertura e cessazione di una attività ricettiva***
 - La procedura di apertura di una attività

UdA 3 : Il marketing in Hotel

- ***Il Marketing***
 - Concetti Fondamentali
 - L'albergo verso il Marketing
 - Il Marketing in albergo
- ***Il Web Marketing***
 - L'importanza di Internet
 - Gli strumenti del web marketing
 - Il sito web dell'hotel
 - La web reputation

UdA 4 Il Pricing alberghiero

- Le tariffe: evoluzione e quadro normativo
- La diversificazione tariffaria
- Tariffe, costi e ricavi: un dilemma di difficile soluzione
- Il Revenue Management
- ***L'intermediazione on – line***
 - I rapporti tra gli alberghi ed i portali di prenotazione
 - I channel manager

ALUNNI

DOCENTE

PROF.SSA MANUELA SGRÒ

Materia: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Docente: prof.ssa Anna Sorbino

Libro di testo: “GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE 3 UP”, Rascioni, Tramontana Edizioni

Ore svolte nella classe nell’anno scolastico (fino al 30 aprile):

N°.65 di Diritto e Tecniche Amministrative effettivamente svolte su N.99 previste.

Le ore di Educazione civica sono state 4 e sono state svolte nel primo trimestre, così come previsto dal curriculum specifico.

OBIETTIVI SPECIFICI DELLA DISCIPLINA:

- Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
- Svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
- Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio.

CONOSCENZE

- Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale.
- Tecniche di marketing turistico e web marketing.
- Fasi e procedure di redazione di un Business Plan.
- Prodotti a chilometro zero.
- Abitudini alimentari ed economia del territorio.
- Normativa di settore.
- Norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti.

ABILITÀ

- Analizzare il mercato turistico ed interpretarne le dinamiche.
- Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato.
- Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali.
- Individuare fasi e procedure per redigere un Business plan.
- Individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing.
- Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari.
- Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto.
- Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti.
- Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore anche in lingua straniera.

COMPETENZE

- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali

Metodologia

- Lezione frontale
- Lavori di gruppo
- Lezione interattiva
- Discussione guidata
- Lavori individuali

Mezzi e materiali

- Libri di testo
- Mappe concettuali
- Link a risorse online selezionate (video, articoli, contenuti multimediali)

Strumenti di verifica

- Prove Scritte
- Interrogazioni “a tappeto”
- Prove strutturate e semi-strutturate
- Discussioni guidate

Criteri di valutazione

Per la valutazione degli allievi si è tenuto conto dei criteri di valutazione stabiliti dal PTOF che hanno consentito di individuare il livello di raggiungimento degli obiettivi da parte degli stessi in termini di:

- Conoscenze, come acquisizione dei contenuti culturali della disciplina;
- Competenze, come abilità raggiunte nel campo disciplinare;
- Capacità, come consapevolezza delle conoscenze e delle competenze raggiunte, organizzate secondo un percorso logico-critico e relazionale compiuto.
- Per la valutazione finale si è tenuto conto, altresì, della partecipazione al dialogo didattico-educativo, dell’impegno e della costanza nello studio, dell’interesse verso la disciplina, del progresso rispetto ai livelli di partenza e della situazione personale degli allievi.

CONTENUTI

Unità di apprendimento 0. Accertamento dei livelli di partenza

- Recupero e potenziamento dei livelli di partenza.

Unità di apprendimento 1. Il mercato turistico

- Le caratteristiche e le dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale

Unità di apprendimento 2. Il marketing

- Il marketing: aspetti generali e marketing turistico
- Il marketing strategico: fasi, analisi della domanda, analisi della concorrenza, segmentazione, target e posizionamento dell'impresa
- Il marketing operativo: la politica del prodotto e il ciclo di vita del prodotto, la politica del prezzo, la politica di distribuzione, la politica di comunicazione
- Il Marketing plan

Unità di apprendimento 3. La pianificazione strategica

- Le scelte strategiche
- Le fasi della pianificazione strategica
- Differenze tra pianificazione strategica e programmazione operativa
- Il vantaggio competitivo
- La vision e la mission dell'impresa
- Il Business plan: funzione, redazione e contenuto

Unità di apprendimento 4. Il budget (cenni)

- Il budget e le sue funzioni
- Differenze tra bilancio d'esercizio e budget
- I costi standard

Unità di apprendimento 5. Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro

- La sicurezza sul lavoro e il D. Lgs n. 81 del 2008
- Principali disposizioni del Testo Unico sulla sicurezza del lavoro
- La normativa antincendio

Unità di apprendimento 6. I contratti del settore ristorativo

- Il contratto di ristorazione
- Il contratto di catering
- Il contratto di banqueting

Unità di apprendimento 7. La normativa sulla sicurezza alimentare

- Tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti
- Il sistema di etichettatura: Reg. UE 1169 del 2011
- I meccanismi di controllo della filiera agro-alimentare
- Il sistema di autocontrollo HACCP e le norme igieniche da rispettare nei locali di lavoro

Unità di apprendimento 9. Le abitudini alimentari

- I fattori che influenzano i consumi e le abitudini alimentari
- Le attuali tendenze in campo alimentare

Unità di apprendimento 10. I marchi di qualità alimentare

- Il concetto di marchio
- I marchi di qualità dei prodotti agroalimentari
- I prodotti a chilometro zero

UDA interdisciplinare: “Qualità alimentare e salute”

- Le abitudini alimentari
- I marchi di qualità alimentare
- Le attuali tendenze riguardo le modalità alimentari
- Atteggiamento dei consumatori

Unità di apprendimento di Educazione civica: “Lo sviluppo sostenibile ambientale”

- Il turismo sostenibile e le sue declinazioni nell’ottica dello sviluppo.
- Le relazioni tra turismo e sviluppo sostenibile.
- Il modello di azienda a km 0.

ALUNNI

DOCENTE

PROF.SSA ANNA SORBINO

Docente: Prof.ssa TESTASECCA MARIA STELLA

Libro di testo: DUVALLIER CHRISTINE “*Sublime-Oenogastronomie et Service*” – ELI

Ore svolte nella classe nell’anno scolastico (fino all’8 maggio) :

N. 90 ore effettivamente svolte su N. 99 ore previste

Obiettivi specifici della disciplina

Il docente, nella propria azione didattica ed educativa, si è proposto di far acquisire agli studenti le competenze di seguito richiamate:

- padroneggiare la lingua francese, per scopi comunicativi, ed utilizzare i linguaggi settoriali relativi al percorso di studio, per interagire nei vari contesti, al livello B1 del QCER;
- produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi e situazioni professionali.

CONOSCENZE

- Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori.
- Strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase, in particolare a livello professionale.
- Strategie per un’interazione orale adeguata.
- Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativi al settore specifico di indirizzo.

ABILITA’

- Esprimere le proprie opinioni nell’interazione orale, su argomenti generali, di studio e di lavoro.
- Comprendere globalmente argomenti di attualità e del settore specifico di indirizzo.
- Utilizzare correttamente la terminologia tecnica settoriale per predisporre le diverse attività legate al mondo della ristorazione.
- Riconoscere l’importanza della lingua straniera ai fini della mediazione e comunicazione interculturale.

COMPETENZE

- Essere in grado di riconoscere gli aspetti socio-culturali della lingua straniera e il linguaggio specifico di settore.
- Padroneggiare la lingua per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali per interagire in diversi ambiti e contesti professionali al livello B1 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue.
- Utilizzare le diverse strategie di comprensione, globale e selettiva, di testi relativi soprattutto al settore specifico.

Metodologia

Durante le attività didattiche, l'impostazione metodologica usata ha favorito un approccio comunicativo motivante e interattivo in modo da rendere gli allievi il più possibile protagonisti delle attività proposte. Sono state proposte riflessioni di tipo metacognitivo allo scopo di favorire il processo di apprendimento. Le varie attività sono state presentate sotto forma di lezioni frontali e dialogate, lavori di coppia, discussioni, ricerche individuali, analisi di casi. E' stata favorita la ricerca individualizzata fornendo opportuni spunti ed indicazioni. L'attività di conversazione è stata utile per consolidare ed ampliare conoscenze e abilità, focalizzando l'attenzione su argomenti in raccordo con le altre discipline. In relazione alle modalità di recupero e potenziamento, il docente ha proposto esercizi e lavori individuali di ricerca tenendo conto delle necessità dei singoli allievi.

Di seguito sono elencate entrambe le metodologie adoperate:

Lezione frontale Lezione individualizzata Lavori di gruppo Lezione interattiva Discussione guidata Ricerca guidata Lavori individuali

Mezzi e materiali

Libro di testo cartacei e digitali Letture da riviste e quotidiani Fotocopie di documenti Esempi tratti dalla realtà esperienziale dei ragazzi Materiali tratti da Internet Attrezzature multimediali e audiovisive App Google Workspace Classroom Tools digitali Video Youtube Mappe concettuali multimediali
--

Strumenti di verifica

Nel corso dei tre trimestri sono state effettuate le regolari verifiche orali e scritte, affiancate da momenti valutativi soprattutto di tipo formativo nell'ottica di una misurazione complessiva del rendimento, dell'impegno e della partecipazione al dialogo educativo:

Prove strutturate e semistrustrate; Esercitazioni in classe; Discussioni guidate; Interrogazioni Partecipazione e coinvolgimento individuale ^[L] _[SEP] Cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati

Criteri di valutazione

La valutazione è stata di tipo diagnostico, formativo e sommativo. Il processo di valutazione è stato costante nel corso dell'anno e si è basato su osservazioni e prove specifiche che hanno consentito di individuare il livello di raggiungimento degli obiettivi disciplinari da parte degli alunni.

Criteri specifici per la conversazione in lingua straniera:

- pronuncia e accuratezza fonetica
- ricchezza lessicale
- partecipazione alle attività
- scioltezza espositiva
- acquisizione dei contenuti proposti
- capacità di interazione.

CONTENUTI

UdA 0: Accertamento dei livelli di partenza

- Test d'ingresso sulla comprensione e sulla produzione scritta
- Conversazione in lingua
- Révision

UdA 1 : REGIMES ET NUTRITION

<i>ÉTAPE 1</i>	Les groupes alimentaires et la pyramide alimentaire
<i>ÉTAPE 2</i>	Le régime crétois
<i>ÉTAPE 3</i>	Les régimes alternatifs
<i>ÉTAPE 4</i>	Les régimes religieux
<i>ÉTAPE 5</i>	Les allergies et les intolérances alimentaires
<i>ÉTAPE 6</i>	Les troubles du comportement alimentaire

UdA 2: VINS ET TOURISME OENOGASTRONOMIQUE

<i>ÉTAPE 1</i>	Petite histoire du vin
<i>ÉTAPE 2</i>	Les caractéristiques du vin
<i>ÉTAPE 3</i>	Mariage vins-mets
<i>ÉTAPE 4</i>	Les labels de qualité et d'origine
<i>ÉTAPE 5</i>	Le tourisme oenogastronomique

UdA 3: HYGIÈNE ET SÉCURITÉ

- ÉTAPE 1* La conservation des aliments
ÉTAPE 2 Les aliments à risque
ÉTAPE 3 Les intoxications alimentaires
ÉTAPE 4 Le système HACCP

UdA INTERDISCIPLINAIRE

Qualité et sécurité alimentaire

UdA EDUCAZIONE CIVICA

La “cuisine durable”, nouvelle tendance de la restauration

ALUNNI

DOCENTE

PROF.SSA MARIA STELLA TESTASECCA

ALLEGATO 3

SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

Gabriele D'Annunzio, La sabbia del tempo (da *Alcyone, Madrigali dell'Estate*)

Alla fine dell'estate e alle prime avvisaglie dell'autunno, segno del tempo che scorre inesorabilmente come la sabbia dal cavo della mano, sono dedicati nella raccolta *Alcyone* i Madrigali dell'estate, uno dei quali è *La sabbia del tempo*.

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

5 E un'ansia repentina il cor m'assalse²
per l'appressar dell'umido³ equinozio
che offusca l'oro delle piagge salse.

10 Alla sabbia del Tempo urna la mano era⁴,
clessidra il cor mio palpitante, l'ombra
crescente d'ogni stelo vano⁵
quasi ombra d'ago in tacito quadrante⁶.

Comprensione e analisi

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

1. Sintetizza la situazione rappresentata nella poesia in un testo di circa 70 parole.
2. Analizza il titolo sia dal punto di vista formale sia da quello del significato. A quale immagine concreta rimanda la sabbia? A quale corrispondenza simbolica rimanda l'associazione di tale parola con il tempo?
3. Analizza la poesia strofa per strofa. Su quale motivo è focalizzata la prima terzina? E su quale la seconda? Come si collegano tra loro queste prime due strofe? Nella quartina finale sono concentrate tre metafore: identificalle e spiegate il significato.
4. Analizza il lessico e rileva le aree semantiche dominanti; riconosci il valore che hanno queste scelte linguistiche rispetto al significato della poesia.

1. **Come:** *mentre*.

2. **il cor m'assalse:** *assalì il mio cuore*.

3. **umido:** perché prelude alle piogge autunnali.

4. **urna... era:** la mano del poeta è come un'urna, un vaso funerario che contiene le ceneri di un defunto.

5. **vano:** *esile*.

6. **tacito quadrante:** il quadrante solare, o meridiana, è silenzioso (**tacito**) perché segnala lo scorrere del tempo senza rumorosi meccanismi.

5. La poesia dannunziana, in particolar modo quella di Alcyone, è caratterizzata da una forte musicalità, ottenuta attraverso scelte linguistiche e stilistiche: rileva queste caratteristiche nel madrigale in esame e gli effetti che producono nella sua ricezione da parte del lettore.

Interpretazione

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

TIPOLOGIA B - ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Rosanna D'Antona, Andrea Sarto. Esiste un limite alla libertà di stampa?

Spesso, nel nostro Paese, si discute su quali siano i confini della libertà di stampa e sui principi da rispettare per un'informazione libera e corretta. Nell'articolo proposto due esperti di comunicazione esprimono la loro opinione sui parametri giuridici e sociali più importanti per definire il campo di azione dei professionisti della notizia.

L'informazione giornalistica, libera e corretta, è un parametro della democrazia di un Paese, ma spesso appare viziata da una preoccupante sindrome: quella che trasforma “la notizia di uno stupro” nello “stupro della notizia”. In particolare, la cronaca giudiziaria è spesso terreno per intrusioni indebite da parte dei media, che infarciscono l'informazione di pettegolezzi e morbosità. Su questo punto, la normativa per risolvere la tensione tra ciò che è giornalismo e ciò che è puro gossip è sufficientemente ampia, ma è complessa e di difficile interpretazione.

Il principale punto di riferimento rimane certamente la libertà di espressione (art. 21 della Costituzione). Un principio sacrosanto, sul quale dilungarsi qui sarebbe superfluo, che per il giornalista si coniuga in diritto di cronaca (e di critica) nel rispetto di un requisito fondamentale: la verità dei fatti. Esiste un limite alla libertà di espressione ed è il rispetto “dell'altrui reputazione”: “libertà di informazione” e “difesa della reputazione” sono infatti i due diritti che entrano in gioco – e a volte in conflitto – nella comunicazione relativa ad ogni procedimento legale. [...]

Per garantire maggiore stabilità alla questione è necessario un terzo punto di riferimento, costituito dall'interesse pubblico. L'interesse pubblico, infatti, è il presupposto che meglio illustra la ragion d'essere del diritto di cronaca. In questo senso, solo se il fatto è collegato a una notizia di pubblico interesse può essere diffuso, ancorché offensivo, in quanto l'interesse della collettività a essere informata fa premio¹ su quello individuale del singolo a mantenere intatto il buon nome.

Libertà di espressione, rispetto della reputazione altrui e interesse collettivo appaiono quindi i tre principali parametri di riferimento per identificare il campo di azione di molti professionisti della comunicazione, quelli che verificano i fatti prima di divulgarli, che danno voce a tutte le parti, esprimono opinioni forti, con toni civili e rispettosi, ma non si girano dall'altra parte, non risparmiano chi conta, non si fermano al primo ostacolo, non usano le veline² ma sono osservatori attenti e inesorabili.

(R. D'Antona, A. Sarto, *Esiste un limite alla libertà di stampa?*,
in “Il Sole 24 Ore”, 12 novembre 2012)

1. **fa premio:** prevale.

2. **le veline:** in ambito giornalistico sono le notizie comunicate agli organi di stampa da chi ha in prima persona l'interesse a divulgarle.

Comprensione e analisi

1. Il testo è diviso in tre paragrafi. In uno di essi gli autori richiamano in modo sintetico la loro tesi di fondo sulle caratteristiche che dovrebbe avere un'informazione libera e corretta: individualo e sintetizzane i contenuti in un breve periodo.
2. Nel testo viene affermato che spesso “la notizia di uno stupro” è trasformata in uno “stupro della notizia”. Che cosa significa secondo te?
3. Nell'articolo viene richiamato il diritto alla libertà d'espressione sancito dall'art. 21 della Costituzione, di cui viene però individuato un limite. Di quale si tratta?
4. Nel testo si afferma che «L'interesse pubblico [...] è il presupposto che meglio illustra la ragion d'essere del diritto di cronaca». Per quale motivo questa affermazione è legata con la tesi di fondo dell'articolo?

Produzione

Sei d'accordo con la tesi di fondo espressa nell'articolo? Pensi che la comunicazione giornalistica debba avere precisi presupposti per garantire un'informazione libera e corretta? Se sì, condividi quelli individuati in questo testo? Esprimi la tua opinione argomentando secondo le tue conoscenze ed esperienze: puoi eventualmente fare riferimento alle circostanze storiche in cui nel nostro Paese la stampa è diventata libera, cioè non soggetta né ad autorizzazioni né a censura.

Scrivi un testo argomentativo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso, che puoi, se lo ritieni utile, suddividere in paragrafi.

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

ARGOMENTO: La cultura del consumo e dello scarto

L'accumulo di rifiuti di tutti i tipi (commerciali, domestici, industriali) ha pesanti effetti nocivi sulla salute delle persone e sull'integrità dell'ambiente. La negligenza nei confronti della corretta gestione dei rifiuti è fortemente correlata a quella che viene definita “cultura dello scarto”, tipica dell'odierna società consumistica e basata sul concetto dell’“usa e getta”, per cui ogni bene materiale è esclusivamente finalizzato al consumo, mentre si trascura la possibilità di un suo recupero e riutilizzo. È una cultura che non scarta soltanto rifiuti-oggetti, ma anche esseri umani, se non sono funzionali al sistema. Commenta il passo proposto, riflettendo sulla problematica in sé e sui risvolti, di ordine psicologico-comportamentale e di ordine socio-economico, che essa comporta sia sul piano individuale sia su quello collettivo.

«Questa “cultura dello scarto” tende a diventare mentalità comune, che contagia tutti.

La vita umana, la persona non sono più sentite come valore primario da rispettare e tutelare, specie se è povera o disabile, se non serve ancora – come il nascituro –, o non serve più – come l'anziano. Questa cultura dello scarto ci ha resi insensibili anche agli sprechi e agli scarti alimentari, che sono ancora più deprecabili quando in ogni parte del mondo, purtroppo, molte persone e famiglie soffrono fame e malnutrizione. Una volta i nostri nonni erano molto attenti a non gettare nulla del cibo avanzato. Il consumismo ci ha indotti ad abituarci al superfluo e allo spreco quotidiano di cibo, al quale talvolta non siamo più in grado di dare il giusto valore, che va ben al di là dei meri parametri economici.»

Papa Francesco, «No alla cultura dello scarto», in *Avvenire.it*, 5 giugno 2013

ALLEGATO 4

SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

SIMULAZIONE PROVA ESAME DI STATO
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

R. GUTTUSO

A.S. 2025-2026

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONE: "ENOGASTRONOMIA"

Tema di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Candidato/a

"Dieta razionale ed equilibrata: la dieta mediterranea"

Tipologia A

Documento 1

Mangiare è un atto ricco di significati che va ben oltre il semplice soddisfacimento fisiologico. Come e cosa si mangia dipende sia dalle risorse offerte dal territorio, sia dalle abitudini alimentari che dal rapporto che si crea tra le persone e il cibo.

La sana dieta alimentare, ovvero una corretta alimentazione, è l'insieme dei comportamenti e dei rapporti nei confronti del cibo che permettono il mantenimento della propria salute nel rispetto dell'ambiente e degli altri. E' opportuno ricordare che il termine "dieta" indica una selezione ragionata di alimenti, e non necessariamente un regime alimentare finalizzato ad ottenere una perdita di peso (ovvero una "dieta" ipocalorica).

L'assunzione errata di alimenti, sia nella quantità che nella qualità, può essere uno dei fattori principali nella determinazione di stati patologici quali ipertensione, malattie dell'apparato cardiocircolatorio, obesità, diabete e alcune forme di tumori.

Documento 2.

Nel 2010 la Dieta Mediterranea è stata riconosciuta dall'UNESCO Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità. A questa importante ricognizione si è aggiunto, nel dicembre 2025, il riconoscimento della Cucina Italiana come patrimonio immateriale, valorizzando ulteriormente il legame tra alimentazione, cultura, territori e tradizioni. La fig. 1 di seguito riportata, presenta la Nuova Piramide Alimentare per la Dieta Mediterranea Moderna. La Piramide è stata elaborata in collaborazione con l'INRAN da studiosi provenienti dal bacino del Mediterraneo e da istituzioni internazionali presenti alla terza Conferenza Internazionale CIISCAM, tenutasi a Parma nel 2009. Essa propone come modello alimentare di base la Dieta Mediterranea, tenendo conto anche dell'evoluzione della società e delle nuove scoperte scientifiche che correlano la dieta ai benefici per la salute. Nello specifico, essa è rivolta a individui di età compresa tra i 18 e i 65 anni e propone un esempio di organizzazione dei pasti e di frequenza di consumo delle diverse categorie di alimenti.

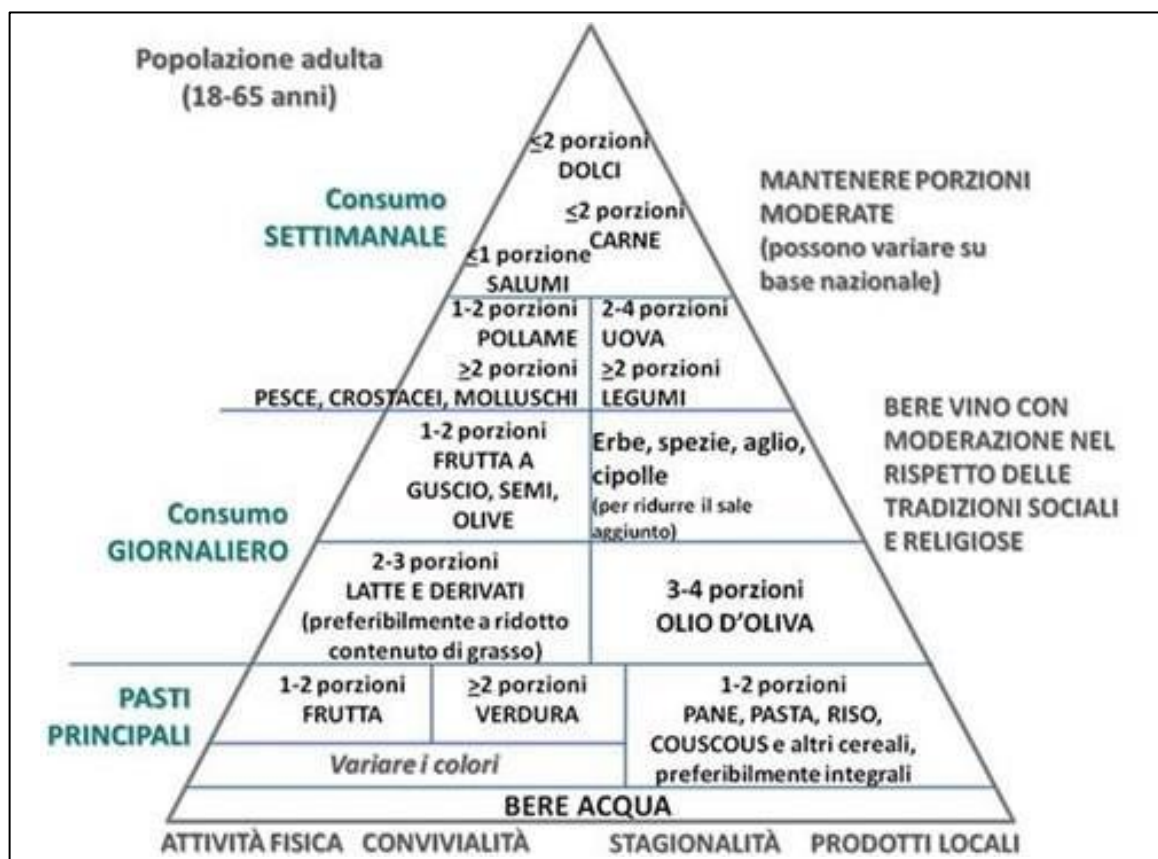


Figura 1. La Piramide della Dieta Mediterranea, 3^a Conferenza Internazionale CIISCAM, 2009

Il candidato, analizzando la Piramide della Dieta Mediterranea Moderna (Figura 1), sviluppi l'elaborato secondo le seguenti indicazioni:

- riconosca, nella ripartizione e nella tipologia degli alimenti proposti, le caratteristiche di una dieta equilibrata in riferimento alla qualità e alla quantità dei macronutrienti;
- individui, all'interno della piramide stessa, gli alimenti che rappresentano una fonte significativa di acidi grassi essenziali (AGE), di micronutrienti, di fibra alimentare e di fitocomposti o sostanze protettive;
- evidenzi il ruolo della Dieta Mediterranea come modello di dieta sostenibile, in grado di coniugare il rispetto per l'ambiente, la biodiversità, la stagionalità dei prodotti e la riduzione degli sprechi alimentari;
- alla luce dei principi espressi dalla piramide e considerando la presenza, nel territorio italiano, di numerosi prodotti di nicchia (quali presidi Slow Food, produzioni locali a rischio di abbandono o varietà autoctone), formuli un menù completo (antipasto, primo piatto, secondo piatto) che integri tali prodotti.

SIMULAZIONE PROVA D'ESAME – SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE

PROVA EQUIPOLLENTE

Istituto R. GUTTUSO – A.S. 2025/2026

Candidato/a: _____

PARTE 1 – RISPOSTA MULTIPLA (15 punti)

Cerchia la risposta corretta.

1. Secondo il Documento 1, da quali fattori dipende “come e cosa si mangia”?

- a) Solo dal fabbisogno energetico giornaliero
- b) Dalle risorse del territorio, dalle abitudini alimentari e dal rapporto tra persone e cibo
- c) Esclusivamente dalle mode alimentari
- d) Solo dalla disponibilità economica

2. Il Documento 1 afferma che l'assunzione errata di alimenti può determinare:

- a) Solo malattie infettive
- b) Solo carenze vitaminiche
- c) Ipertensione, malattie cardiocircolatorie, obesità, diabete e alcune forme di tumori
- d) Esclusivamente disturbi digestivi temporanei

3. In quale anno si è tenuta la terza Conferenza Internazionale CIISCAM?

- a) 2010
- b) 2009
- c) 2025
- d) 2015

4. La Piramide della Dieta Mediterranea Moderna è stata elaborata in collaborazione con:

- a) L'OMS
- b) La FAO
- c) L'INRAN
- d) L'EFSA

5. La piramide moderna tiene conto:

- a) Solo delle tradizioni alimentari antiche
- b) Dell'evoluzione della società e delle nuove scoperte scientifiche
- c) Esclusivamente del fabbisogno proteico
- d) Solo delle abitudini dei bambini

6. Quale affermazione sulla piramide è corretta?

- a) È rivolta esclusivamente agli over 65
- b) Propone un esempio di organizzazione dei pasti e di frequenza di consumo
- c) Ignora completamente l'attività fisica
- d) Non considera la stagionalità degli alimenti

7. Secondo il Documento 2, la Dieta Mediterranea è stata riconosciuta dall'UNESCO:

- a) Nel 2009, prima della piramide
- b) Nel 2010 come Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità
- c) Nel 2025 insieme alla Cucina Italiana
- d) Nel 2015 durante l'Expo di Milano

8. Nel dicembre 2025, l'UNESCO ha riconosciuto:

- a) La sola Dieta Mediterranea
- b) La Cucina Italiana come patrimonio immateriale
- c) La pizza napoletana
- d) Il vino italiano

9. Quale valore la Dieta Mediterranea NON promuove secondo il Documento 2?

- a) Il legame tra alimentazione, cultura, territori e tradizioni
- b) Il consumo di prodotti fuori stagione
- c) La biodiversità
- d) La riduzione degli sprechi alimentari

10. La piramide è rivolta a individui di età compresa tra:

- a) 6 e 18 anni
- b) 18 e 65 anni
- c) 65 e 90 anni
- d) Tutte le età senza distinzione

11. Quale tra questi è un esempio di prodotto di nicchia citato nella traccia dell'elaborato?

- a) Prodotto industriale di largo consumo
- b) Presidio Slow Food
- c) Alimento surgelato
- d) Cibo pronto (take-away)

12. Secondo la traccia dell'elaborato, i prodotti di nicchia sono caratterizzati da:

- a) Produzione su larga scala
- b) Rischio di abbandono o varietà autoctone
- c) Basso costo e alta diffusione
- d) Ingredienti sintetici

13. Quale aspetto NON è richiesto di evidenziare nell'elaborato?

- a) Il ruolo della Dieta Mediterranea come modello sostenibile
- b) La ricetta dettagliata della pizza napoletana
- c) La fonte di AGE, fibra e fitocomposti nella piramide
- d) La ripartizione equilibrata dei macronutrienti

14. Secondo il Documento 1, il termine “dieta” significa:

- a) Solo un regime per dimagrire
- b) Un periodo di digiuno
- c) Una selezione ragionata di alimenti
- d) Un piano alimentare privo di carboidrati

15. La sana dieta alimentare, secondo il Documento 1, permette:

- a) Solo il mantenimento del peso forma
- b) Il mantenimento della salute nel rispetto dell'ambiente e degli altri
- c) Esclusivamente la prevenzione delle malattie infettive
- d) Solo il miglioramento delle prestazioni sportive

PARTE 2 – VERO O FALSO (10 punti)

Segna con V o F. Per le risposte false, scrivi brevemente la correzione.

- ___ Il Documento 1 afferma che mangiare è un atto puramente fisiologico, privo di significati culturali.
- ___ La Piramide della Dieta Mediterranea Moderna è stata presentata a Roma nel 2010.
- ___ La piramide ignora completamente le nuove scoperte scientifiche.
- ___ La Dieta Mediterranea è stata riconosciuta dall'UNESCO prima della Cucina Italiana.
- ___ Secondo la traccia dell'elaborato, i prodotti di nicchia includono i Presidi Slow Food.
- ___ La dieta sostenibile promuove la riduzione degli sprechi alimentari.
- ___ La piramide moderna è valida solo per la popolazione italiana.
- ___ Nel Documento 1 si legge che l'errata alimentazione può causare alcune forme di tumori.
- ___ La piramide non considera l'organizzazione dei pasti, ma solo i nutrienti.
- ___ La Cucina Italiana è diventata patrimonio UNESCO nel 2010.

PARTE 3 – CORRISPONDENZE (10 punti)

Abbina la colonna A alla colonna B scrivendo la lettera accanto al numero.

Colonna A

- | | |
|--------------------------------------|--|
| 1. Carboidrati complessi | A. Favorisce il transito intestinale |
| 2. Proteine ad alto valore biologico | B. Presente in agrumi e kiwi |
| 3. Grassi saturi | C. Da consumare con moderazione |
| 4. Fibra insolubile | D. Essenziale per le reazioni metaboliche |
| 5. Calcio | E. Presenti in pasta, pane e riso integrali |
| 6. Vitamina C | F. Fonte principale: uova, latte, carne, pesce |
| 7. Probiotici | G. Tipico di legumi, cereali integrali e verdure |
| 8. Indice glicemico basso | H. Presenti in yogurt e kefir (salute intestinale) |
| 9. Acqua | I. Importante per ossa e denti |
| 10. Grassi insaturi | L. Fanno bene al cuore |

Risposte: 1=___ 2=___ 3=___ 4=___ 5=___ 6=___ 7=___ 8=___ 9=___ 10=___

PARTE 4 – COMPLETAMENTI (20 punti)

Completa la frase con la parola o l'anno mancante (tratto dai Documenti e dalla traccia).

“Mangiare è un atto ricco di _____ che va ben oltre il semplice soddisfacimento fisiologico.”

La sana dieta alimentare è l'insieme dei comportamenti che permettono il mantenimento della propria _____ nel rispetto dell'ambiente.

L'assunzione errata di alimenti può causare malattie dell'apparato _____.

La Dieta Mediterranea è stata riconosciuta Patrimonio Culturale _____ dell'Umanità nel 2010.

La Cucina Italiana è diventata patrimonio _____ nel dicembre 2025.

La Piramide della Dieta Mediterranea Moderna è stata presentata alla terza Conferenza internazionale _____.

Le linee guida 2018 per una sana alimentazione contengono _____ raccomandazioni.

La valutazione dello stato nutrizionale dipende dalla composizione _____; dal _____ dei componenti e dal bilancio _____.

Un modello di dieta sostenibile riduce gli _____ alimentari.

I prodotti di nicchia possono essere _____ Slow Food.

Le varietà autoctone sono a rischio di _____.

Il calcolo del peso, altezza e IMC sono dette tecniche _____.

Per la tua alimentazione scegli _____, la _____ e la _____.

Il legame tra alimentazione, cultura, territori e tradizioni è stato valorizzato dal riconoscimento UNESCO della _____ Italiana.

La Piramide Mediterranea aiuta a prevenire le malattie _____.

Il favismo è una tipologia di malattia _____ ereditaria.

PARTE 5 (5 punti)

Leggi ciascuna affermazione relativa ai Documenti e alla traccia dell'elaborato. Scrivi se è vera o falsa. Se è falsa, correggi l'errore riscrivendo la parte sbagliata.

1. Secondo il Documento 1, il termine “dieta” indica esclusivamente un regime ipocalorico finalizzato alla perdita di peso.
2. La Piramide della Dieta Mediterranea Moderna è stata presentata a Napoli nel 2015 ed è rivolta solo ai bambini.
3. Per seguire una dieta equilibrata è necessario eliminare completamente i grassi, perché sono tutti dannosi per la salute cardiovascolare.
4. Il Documento 1 afferma che l'assunzione errata di alimenti può determinare ipertensione, malattie dell'apparato cardiocircolatorio, obesità, diabete e alcune forme di tumori.
5. Secondo il Documento 2, la piramide ignora completamente l'evoluzione della società e le nuove scoperte scientifiche.

PARTE 6 – DOMANDE APERTE (20 punti)

1. A partire dal Documento 1, spiega perché l'alimentazione non può essere ridotta al solo soddisfacimento fisiologico. Quali sono i fattori che influenzano “come e cosa si mangia”? (10 punti)

2. Immagina di dover promuovere un prodotto agroalimentare di nicchia del tuo territorio (es. Presidio Slow Food, varietà autoctona a rischio di abbandono). Descrivi come lo inseriresti in un menù completo (antipasto, primo, secondo) seguendo i principi della Dieta Mediterranea, giustificando sostenibilità e stagionalità, come richiesto dalla traccia dell'elaborato. (10 punti)

Punteggio totale: ____ / 80

Voto finale (convertito in ventesimi): ____ / 20

	GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA		
	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE		
ESERCIZIO	GRIGLIA DI VALUTAZIONE		
1	DOMANDE A RISPOSTA MULTIPLA	1 PT PER 15 RISPOSTE ESATTE	15
2	DOMANDE VERO/FALSO	1 PT PER 10 RISPOSTE ESATTE	10
3	DOMANDE A CORRISPONDENZA	1 PT PER 10 RISPOSTE ESATTE	10
4	DOMANDE A COMPLETAMENTO	1 PT PER 20 RISPOSTE ESATTE	20
5	FRASI DA CORREGGERE	1 PT PER 5 FRASI	5
6	DOMANDA A RISPOSTA APERTA	10 PT PER DUE DOMANDE	20
	TOTALE		80
		PUNTEGGIO FINALE ____:4	____
	PUNTEGGIO	GIUDIZIO	
	1 - 8	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE (1-4)	
	9 - 10	INSUFFICIENTE (5)	
	11-12	SUFFICIENTE (6)	
	13-14	DISCRETO (7)	
	15-18	BUONO (8)	
	19-20	OTTIMO (9-10)	

ALLEGATO 5

PROGETTO FORMAZIONE SCUOLA LAVORO



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE

“RENATO GUTTUSO”

Via XX Luglio - 98057 - MILAZZO (ME)

Liceo Artistico Milazzo: MESD01602Q Istituto Professionale Milazzo: MERC01601R

FSL Anno scolastico 2025-2026

PROGETTO

Indirizzo: Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità alberghiera

- **Classe V C ARTICOLAZIONE Enogastronomia – Cucina**

Profilo professionale

“Il Food & Beverage Manager”

TUTOR SCOLASTICO

- **Prof. Nunzio Costanzo**

Descrizione del profilo professionale

Il Settore Ristorazione ovvero Settore del Food & Beverage è presente nella maggioranza degli alberghi e comprende una serie di attività volte alla preparazione ed alla somministrazione di cibi e bevande. Al vertice di questa area funzionale opera il Food & Beverage Manager, figura appartenente alla categoria intermedia dei quadri che, pur non possedendo l'autonomia gestionale dei dirigenti, cui sono subordinati, hanno tuttavia funzioni direttive limitate alla loro area di competenza. In particolare, le attività in cui il Food & Beverage Manager è il diretto responsabile si possono ricondurre a: servizi di ristorazione, servizi di prima colazione, servizio in camera o room service, servizio bar, servizio banchetti e catering.

Il settore Food & Beverage rappresenta una delle maggiori criticità del servizio alberghiero per l'elevato numero di risorse umane e materiali che vi sono coinvolte; in tal senso è indispensabile istruire e preparare nuovo personale capace di affrontare le difficoltà gestionali che tale settore comporta, dal momento che il ristorante, e i servizi ad esso connesso, costituisce una componente fondamentale nella percezione di un servizio di qualità da parte del cliente. Al F&BM è affidato il delicato compito di gestire e curare l'intero reparto di ristorazione, razionalizzando i costi senza mai perdere di vista la qualità del servizio. Egli è responsabile di tutte le attività connesse al settore ristorazione, dalla gestione del personale e dall'approvvigionamento al controllo qualitativo della produzione dei cibi, fino alla gestione e ottimizzazione dei costi. E' facile intuire che, per ricoprire questa prestigiosa posizione lavorativa, sarà necessario possedere e sviluppare le competenze giuste, in linea con la figura di leader.

○ Motivazione del Progetto

Il progetto si pone l'obiettivo di aiutare gli allievi a sviluppare e consolidare le loro risorse cognitive, tecnico-professionali, culturali e intuitive per essere in grado di cogliere in anticipo le evoluzioni del mercato e adattarsi alle trasformazioni e innovazioni della realtà lavorativa di settore.

Ciò che da anni contraddistingue l'Istituto d'Istruzione Superiore "Renato Guttuso" è l'intenso rapporto con le aziende e gli enti territoriali, che rappresentano un riferimento per tutte le articolazioni dell'alberghiero. Che siano stage, alternanza scuola lavoro o FSL, per i nostri studenti le esperienze in azienda o con le aziende sono momenti formativi importantissimi che consentono loro di crescere in competenze e conoscenze.

○ **Destinatari**

N. 21 allievi della classe 5^a A dell'Articolazione Enogastronomia – Settore Cucina

○ **Finalità generali**

Il percorso formativo si propone le seguenti finalità:

- orientare lo studente a scoprire le proprie attitudini, passioni, punti di forza;
- accrescere la motivazione allo studio;
- favorire l'orientamento dei giovani per valorizzarne le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali;
- sviluppare le competenze trasversali, esaltando la valenza formativa dell'orientamento in itinere, ponendo gli studenti nella condizione di maturare un atteggiamento di graduale e sempre maggiore consapevolezza delle proprie vocazioni, in funzione del contesto di riferimento e della realizzazione del proprio progetto personale e sociale, in una logica centrata sull'auto-orientamento;
- attuare modalità di apprendimento flessibili ed equivalenti sotto il profilo culturale ed educativo, che coniughino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica maturata nell'ambiente lavorativo esterno;
- arricchire la formazione maturata nei percorsi scolastici e formativi con l'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro;
- correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

○ **Obiettivi formativi specifici**

Cognitivi (Conoscenze)

- Inquadramento normativo delle imprese alberghiere e adempimenti burocratici
- Lavorare in sicurezza
- Saper utilizzare eventuali supporti informatizzati nei settori di riferimento
- Tecniche di gestione dei prodotti ristorativi: conoscenza di metodi e tecniche del servizio ristorativo
- Strumenti, attrezzature, macchine per le diverse attività sulla base delle procedure standard del processo ristorativo

- Il marketing strategico ed operativo dei prodotti ristorativi.
- Il Piano di Marketing
- Conoscenza delle tecniche di vendita
- Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro
- Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.

Operativi (Abilità)

- Simulare la gestione di un'azienda ristorativa, con riferimento alle risorse umane, economiche e finanziarie.
- Essere in grado di utilizzare strumenti hardware e software a disposizione con padronanza, abilità e diligenza, nel rispetto delle norme della netiquette.
- Applicare competenze relazionali nei confronti del team nell'ambiente professionale.
- Mettere in pratica competenze di organizzazione tecnica degli schemi di lavoro.
- Utilizzare competenze tecnico-pratiche nella realizzazione di prodotti tipici locali.
- Sviluppare capacità relative alla storia e all'evoluzione di tipiche preparazioni tradizionali.
- Utilizzare strategie di vendita nel proporsi al cliente, valorizzando i prodotti enogastronomici del territorio.
- Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.
- Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza nei luoghi di lavoro e alla tutela della salute.
- Rafforzare la cultura della legalità e della sostenibilità.

Trasversali

- Sviluppare competenze da collocare in un ambito di orientamento lavorativo e professionale o di studi superiori
- Comprendere le modalità di funzionamento dell'organizzazione del lavoro, dell'impresa nella dimensione globale
- Costruire relazioni efficaci nel contesto di studio e di lavoro
- Sviluppare autonomia e senso di responsabilità
- Sviluppare cittadinanza attiva e competenze civiche
- Promuovere negli studenti l'autonomia, il senso critico e la capacità di adattarsi a situazioni nuove in modo anche creativo
- Orientare gli studenti per indirizzare e sostenere le loro scelte lavorative e/o di studio future

- Educare alla cultura della sicurezza in ambito lavorativo
 - Arricchire il curriculum scolastico degli studenti con contenuti operativi, rilevando e valorizzando le competenze trasversali (soft skills);
 - Migliorare la conoscenza della lingua inglese (CLIL);
 - Migliorare le competenze informatiche (T.I.C.)
- **Articolazione temporale e organizzativa dell'intervento**

Scuola: all'interno dell'Istituto durante le fasi di orientamento e restituzione dell'esperienza in alternanza; nei laboratori di cucina, sala ed accoglienza.

Piattaforme on-line: alle quali i ragazzi accederanno da scuola o dal proprio domicilio, che consentiranno lo svolgimento la formazione teorica, l'acquisizione delle competenze di cittadinanza e trasversali e l'effettuazione di visite aziendali virtuali.

Il percorso per complessive **n. 50** ore si svilupperà nell'arco dell'intero anno scolastico, le ore saranno così suddivise: 25 ore di Enogastronomia Settore Cucina, 15 ore di Sala e Vendita e 5 ore di Accoglienza Turistica. Inoltre, si articolerà nelle seguenti fasi:

Fase I denominata "Orientamento": ha l'obiettivo di preparare i ragazzi al loro inserimento aziendale e di rafforzare le abilità trasversali di base quali la comunicazione, la relazionalità, la lingua inglese, le conoscenze del mondo del lavoro collegato alla realtà territoriale, il sistema azienda, la legislazione specialistica del settore enogastronomico e la normativa sulla sicurezza del lavoratore e dei luoghi di lavoro.

Fase II "Progetti ed eventi": durante tale percorso l'allievo ha l'opportunità di applicare le conoscenze pratiche nei laboratori, cercando di sviluppare competenze tecniche e gestionali e affinare le abilità specifiche dell'indirizzo.

Fase III "Restituzione dati": da svolgere in aula al termine dell'esperienza attraverso la rielaborazione dell'esperienza effettuata e la redazione di uno specifico questionario di gradimento, a cui seguirà un dibattito guidato di confronto.

○ **Risultati attesi**

Al termine del percorso gli allievi avranno acquisito le conoscenze e le competenze tecniche che caratterizzano e formano figure professionali qualificate ed esperte, in grado di muoversi con abilità ed autonomia, nei comparti turistico, ristorativo e alberghiero.

L'esperienza dell'alternanza scuola lavoro intende pertanto raggiungere i seguenti risultati:

- accrescere la motivazione allo studio e guidare i giovani nella scoperta delle vocazioni

personali, degli interessi e degli stili di apprendimento individuali;

- sviluppare progressivamente il livello delle proprie abilità, acquisendo consapevolezza dei propri punti di forza e di debolezza;
- potenziare le capacità e le competenze relazionali e lavorare in team, interagendo in modo consapevole tra pari e con i livelli superiori;
- offrire nuovi stimoli all'apprendimento e valore aggiunto alla formazione della persona.
-

○ **Monitoraggio e valutazione**

Il **monitoraggio**, avente funzione conoscitiva, è volto all'osservazione ed al controllo del percorso formativo e del progetto. Di esso si occuperà il tutor scolastico, e lo effettuerà *ex ante*, *in itinere* ed *ex post*, al fine di rilevare i punti di forza e le criticità attraverso il confronto con gli studenti e con i docenti di laboratorio, verificando la registrazione ed il completamento dei percorsi nelle aziende di riferimento, anche attraverso l'ausilio della specifica modulistica all'uopo predisposta e delle certificazioni conseguite.

Più dettagliatamente:

Il **tutor scolastico** dovrà effettuare:

- verifica della registrazione degli alunni, visite aziendali dei percorsi di lavoro nelle aziende; compilazione del foglio presenze con l'indicazione della data, degli orari e del tipo di attività svolta.

Lo studente dovrà:

- compilare la Scheda di valutazione del percorso indicando il gradimento dell'esperienza formativa.

Nella **valutazione** del percorso formativo intervengono:

- **Tutor scolastico:** valuta le competenze progressivamente sviluppate dallo studente ed esprime una valutazione complessiva dell'esperienza sia in itinere, che al termine del percorso, valuta il processo di formazione e la performance dello studente tenendo conto delle competenze acquisite nell'area di indirizzo, nell'uso delle tecnologie e delle competenze di cittadinanza afferenti all'attività di pcto;
- **Studente:** in autovalutazione esprime, alla fine del percorso, un giudizio sull'esperienza (coerenza rispetto alle aspettative, preparazione scolastica, competenze, etc.).
- **Consiglio di classe:** a conclusione del percorso in alternanza e secondo la modalità tracciate, la scuola rilascia una certificazione delle competenze acquisite nel periodo di apprendimento e laboratoriale che terrà conto delle abilità operative e metodologie di lavoro specifiche e delle competenze tecnico-professionali maturate.

La valutazione degli esiti delle attività di PCTO sarà presa in considerazione dal C.d.C. in sede di scrutinio finale per l'attribuzione del voto di condotta e del credito scolastico.

Milazzo, lì 06/10/2025

TUTOR SCOLASTICO

Prof. Nunzio Costanzo

ALLEGATO 6

RELAZIONE FORMAZIONE SCUOLA LAVORO

Come anticipato all'interno della sezione della presentazione della classe, dal momento che alcuni alunni devono, ad oggi, ancora ultimare il loro Percorso per la Formazione Scuola Lavoro (ex PCTO), il Tutor, prof. Nunzio Costanzo, differirà la pubblicazione della relativa relazione inserendola nell'Appendice al presente documento e corredandola del prospetto schematico per singolo studente.

Il presente documento, ratificato dal Collegio dei Docenti l'11 maggio 2026, verrà sottoscritto e successivamente pubblicato all'Albo dell'Istituto

IL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINE	DOCENTI	FIRME
ITALIANO E STORIA	CALAPÀ GIUSEPPINA	
MATEMATICA	MASCENA SANTO	
LINGUA INGLESE	ARIOSTO MARIA GRAZIA	
LINGUA FRANCESE	TESTASECCA MARIA STELLA	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	ARENA MASSIMO ANTONIO	
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	COSTANZO NUNZIO	
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA	CUSMÀ SALVATORE	
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	SGRÒ MANUELA	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	SORBINO ANNA	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	ARAGONA PAOLO	
RELIGIONE	ILACQUA ELISA	
SOSTEGNO	MENDOLIA ANGELA	

Milazzo, 08/05/2026

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Delfina GUIDALDI