



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"RENATO GUTTUSO"
Via XX Luglio – 98057 MILAZZO (ME)

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*

CLASSE: V SEZ. E

COORDINATORE: Prof.ssa Anna Sorbino

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Delfina GUIDALDI

INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE	
PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO	Pag. 4
CONTESTO SOCIO-ECONOMICO, CULTURALE E FORMATIVO DELL'ISTITUTO	Pag. 5
PROFILO CULTURALE, EDUCATIVO E PROFESSIONALE D'INDIRIZZO	Pag. 7
CONTRATTO FORMATIVO	Pag. 9
DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE	Pag. 11
PROFILO DELLA CLASSE	Pag. 12
PECUP-COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA- COMPETENZE ACQUISITE-OSA-ATTIVITA' E METODOLOGIE	Pag. 16
VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO	Pag. 22
CRITERI DI VALUTAZIONE STABILITI DAL PTOF	Pag. 24
SVOLGIMENTO PROVE D'ESAME E SIMULAZIONE PRIMA E SECONDA PROVA SCRITTA	Pag. 28
PROVE INVALSI	Pag. 31
CREDITO SCOLASTICO	Pag. 32
GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA	Pag. 34
GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA	Pag. 44
GRIGLIA DI VALUTAZIONE MINISTERIALE DELLA PROVA ORALE	Pag. 45
ATTIVITÀ AMPLIAMENTO OFFERTA FORMATIVA	Pag. 48
CURRICOLO DI EDUCAZIONE CIVICA	Pag. 63
CURRICULUM DELLA STUDENTESSA E DELLO STUDENTE	Pag. 68
MODULO DI ORIENTAMENTO FORMATIVO	Pag. 71
ATTIVITA' DI FORMAZIONE SCUOLA LAVORO (FSL)	Pag. 74
DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE	Pag. 76
ALLEGATO 1 – Nuclei tematici caratterizzanti le discipline oggetto d'esame	Pag. 77
ALLEGATO 2 – Consuntivi disciplinari – Argomenti svolti	Pag. 78
ALLEGATO 3 – Simulazione prima prova scritta	Pag. 141
ALLEGATO 4 – Simulazione seconda prova scritta	Pag. 146
ALLEGATO 5 – Relazione Formazione Scuola Lavoro (FSL)	Pag. 150
FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE	Pag. 157

INTRODUZIONE DOCUMENTO

L'ordinanza ministeriale **n. 54 del 26 marzo sugli esami di Stato 2026 del secondo ciclo**, si concentra sul documento del 15 maggio adesso rinominato Documento del Consiglio di Classe. Si tratta di quel documento che il Consiglio di classe elabora entro il **08 maggio 2026** in cui si esplicita i contenuti, i metodi, i mezzi, gli spazi e i tempi del percorso formativo, i criteri, gli strumenti di valutazione adottati e gli obiettivi raggiunti, nonché ogni altro elemento che lo stesso consiglio di classe ritenga utile e significativo ai fini dello svolgimento dell'esame.

Per le discipline coinvolte saranno evidenziati gli obiettivi specifici di apprendimento ovvero i risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale di Educazione civica. Il documento, specifica l'ordinanza, indica inoltre, per i corsi di studio che lo prevedano, le modalità con le quali l'insegnamento di una disciplina non linguistica (DNL) in lingua straniera è stato attivato con metodologia CLIL.

Per le classi o gli studenti che hanno partecipato ai percorsi di apprendistato di primo livello, per il conseguimento del titolo conclusivo dell'istruzione secondaria di secondo grado, il documento contiene dettagliata relazione al fine di informare la commissione sulla peculiarità di tali percorsi. Al documento del consiglio di classe possono essere allegati atti e certificazioni relativi alle prove effettuate e alle iniziative realizzate durante l'anno in preparazione dell'esame di Stato, ai PCTO, agli stage e ai tirocini eventualmente effettuati, alle attività, ai percorsi e ai progetti svolti nell'ambito dell'insegnamento di Educazione civica, nonché alla partecipazione studentesca ai sensi dello Statuto.

Una volta pronto, il documento del consiglio di classe viene pubblicato all'albo on-line dell'istituzione scolastica.

La commissione si attiene ai contenuti del documento nell'espletamento del colloquio.

PRESENTAZIONE DELL' ISTITUTO

L'Istituto si colloca sul territorio di Milazzo, attingendo ad un ampio bacino di utenza, da Villafranca a Patti, ai Comuni dell'interno. È articolato nella sezione di Liceo Artistico, con i due plessi di via XX Luglio e via Gramsci e nella sezione di Istituto Professionale in via Risorgimento, entrambe nel Comune di Milazzo.

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.

Dall'anno 2015/2016 sono stati autorizzati i seguenti indirizzi:

- Istituto Professionale settore Industria e Artigianato, indirizzo Produzioni Industriali e Artigianali - articolazione Artigianato in Via Collodi Spadafora

-Percorsi di Secondo Livello (ex Corsi Serali) in Via Magistri Milazzo

-Percorsi di Secondo Livello (ex Corsi Serali) in Via Collodi, Spadafora.

Dall'anno 2018/2019 ha trovato attuazione la legge 13 luglio 2015, n.107, "Riforma del sistema nazionale di istruzione e formazione e delega per il riordino delle disposizioni legislative vigenti", che ha dettato i principi per la revisione dei percorsi dell'istruzione professionale, in raccordo con i percorsi di istruzione e formazione professionale di competenza regionale, attraverso:

- la ridefinizione degli indirizzi, delle articolazioni e delle opzioni conseguenti al riordino varato con il d.P.R. 10 marzo 2010, n. 87;
- il potenziamento delle attività laboratoriali anche attraverso una rimodulazione, a parità di tempo scolastico, dei quadri orari degli indirizzi, con particolare riferimento al primo biennio.

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.lgs 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 è situato nel centro della città ed è facilmente raggiungibile con tutti i mezzi di trasporto, tanto da raccogliere un bacino di utenza che va da Villafranca a Patti, isole Eolie incluse. Il territorio in cui è inserito è ricco di risorse storiche, paesaggistiche ed economiche, che da sempre hanno dato un forte impulso allo sviluppo dell'attività turistica.

La maggior parte degli allievi proviene da famiglie mono-reddito, con genitori forniti di licenza media, solo alcuni sono in possesso di un titolo d'istruzione secondaria superiore, pochissimi quelli forniti di laurea. La partecipazione delle famiglie alla vita scolastica è modesta e si limita agli incontri ufficiali, programmati due volte l'anno.

Il territorio, per le sue caratteristiche, per la sua storia e i monumenti presenti, offre occasioni di approfondimenti formativi; inoltre, la presenza nel tessuto economico-produttivo di industrie ad alta tecnologia e di livello occupazionale medio-alto (Raffineria Mediterranea, Centrale Termoelettrica), di piccole e medie imprese ricettive, turistiche e ristorative, è occasione di un proficuo rapporto sociale e culturale con il mondo del lavoro.

Il nostro Istituto cura, infatti, relazioni e rapporti di collaborazione non solo con aziende del settore privato, ma anche con gli Enti Locali, avvalendosi della disponibilità di operatori ed esperti per eventuali iniziative integrative e, soprattutto, per la realizzazione dell'attività di stage.

PROFILO CULTURALE, EDUCATIVO E PROFESSIONALE D'INDIRIZZO

Alla fine del percorso di studio, l'indirizzo **“Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera”** ha lo scopo di far acquisire allo studente, in una visione sistemica, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Più dettagliatamente, il diplomato è in grado di:
Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;

Organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane; Applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;

Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;

Comunicare in almeno due lingue straniere;

Reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;

Attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;

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

L'indirizzo **“Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera”** ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del 5° anno, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti intervengono in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici.

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

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati, conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

- Controllare ed 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 di interesse.
- 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 e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e 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, laboratorio di scienze applicate e attrezzature multimediali**; propone **interventi di esperti di madre lingua inglese, francese e spagnolo**; 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 culturale delineato dal competente Ministero per la formazione delle figure professionali corrispondenti all'indirizzo di studi; così come previsto dalla Legge n. 107/2015 è entrata a regime l'azione didattico-professionalizzante dell'Alternanza Scuola-Lavoro che, a partire dall'anno scolastico 2025/2026, ai sensi del D.L. 127 del 9 settembre 2025, ha cambiato denominazione in "Formazione Scuola-Lavoro (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.
- 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.

Docenti Consiglio di Classe

N. ore settimanali	DISCIPLINE	DOCENTI
4	ITALIANO	
2	STORIA	
3	MATEMATICA	
1 + 1 (compresenza Sala e Vendita)	LINGUA INGLESE	
2 + 1 (compresenza Cucina)	LINGUA SPAGNOLA	
3	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
3	LABORATORIO DI SALA E VENDITA	
3 + 2	LABORATORIO DI CUCINA	
1	LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	
3	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	
2	SCIENZE MOTORIE	
1	RELIGIONE	
3 trimestrali	COORDINATORE ED. CIVICA	
	COORDINATORE/SEGRETARIO	
	DIRIGENTE SCOLASTICO	

PROFILO DELLA CLASSE 5E

La classe 5E è composta da 21 alunni di cui 8 maschi e 13 femmine, 4 studenti con DSA e 1 con BES. Il gruppo si presenta eterogeneo: una parte degli studenti mantiene un comportamento corretto e rispettoso delle regole scolastiche, mentre un'altra componente manifesta atteggiamenti più vivaci che richiedono talvolta richiami da parte dei docenti. Nel complesso il clima di classe risulta comunque sufficientemente sereno.

Nelle discipline professionalizzanti, in particolare nei laboratori di cucina, sala e accoglienza turistica, gli studenti dimostrano generalmente interesse e partecipazione attiva, collaborando nelle attività pratiche e mostrando una buona predisposizione verso il percorso ristorativo.

Per quanto riguarda la composizione della classe tutti gli alunni risultano insieme dal primo anno. Sulla base delle valutazioni espresse la classe, didatticamente, mostra un livello di conoscenze, abilità e competenze base-intermedio in tutte le discipline.

Nel complesso il gruppo classe si presenta abbastanza eterogeneo, si colloca a un livello medio e può essere diviso in due gruppi sul piano della partecipazione e del profitto, facendo registrare variazioni significative in ragione delle diverse discipline (più positivo e costruttivo nelle discipline di indirizzo, più limitato e discontinuo in alcune di natura teorica), pur nell'acquisizione generale dei saperi minimi delle singole discipline: un primo, rappresentato da alunni che rientrano in una fascia di livello avanzato per disponibilità al dialogo didattico-educativo, responsabilità, puntualità nel rispetto delle consegne, valido metodo di studio, significativo grado di competenze, abilità e conoscenze; un secondo, costituito da allievi di livello intermedio per motivazioni, interesse e risultati, comprendente qualche studente un po' altalenante nelle prestazioni scolastiche, con una bassa disponibilità al dialogo didattico-educativo e spinto dalle sollecitazioni del corpo docente. Per gli allievi che hanno evidenziato tali carenze e/o incertezze, sono stati predisposti nel corso dell'anno scolastico opportuni interventi sia individuali che di gruppo attraverso pause didattiche e varie strategie di recupero e potenziamento in itinere, finalizzate al raggiungimento degli obiettivi minimi specifici. Nella valutazione dei singoli allievi si è tenuto conto dei livelli di partenza e dei progressi ottenuti in relazione alle proprie capacità, dell'impegno e della costanza mostrati, del rispetto dei tempi di consegna dei compiti assegnati, delle indicazioni contenute nei relativi PDP per gli studenti con Disturbi Specifici dell'Apprendimento (D.S.A.) e con Bisogni Educativi Speciali (BES).

Profilo comportamentale: la classe non presenta particolari problemi o situazioni difficili. Gli alunni, nel complesso, rispettano le principali norme di comportamento, sono educati e corretti nei confronti dei docenti e sensibili ai richiami. Durante le lezioni il livello di partecipazione e di interazione con il docente o l'atteggiamento di curiosità e la volontà di approfondimento non risultano sempre adeguati ad eccezione di un gruppo di studenti. Il gruppo classe, sotto il profilo delle relazioni, risulta nel complesso coeso e affiatato.

Tempo scuola, ore di lezione svolte: Il quadro orario prevede 32 ore di lezioni settimanali così distribuite: tre giorni da 6 ore e due da 7 ore. Lo svolgimento delle lezioni è stato regolare. La programmazione didattica risulta nel complesso, rispetto alle singole discipline, conforme rispetto a quanto previsto per i trimestri. Il programma, nel complesso, ha affrontato e sviluppato quanto previsto dalla programmazione didattica.

Profitto e obiettivi conseguiti: Le fasce di livello identificabili all'interno della classe, frutto dell'impegno profuso e della motivazione allo studio degli allievi, sono due: un primo gruppo si distingue per un'applicazione costante e per un buon livello di sviluppo delle capacità logiche, espressive e operative e per il fatto che esegue compiti in modo autonomo e responsabile con buona consapevolezza e padronanza delle conoscenze e con una volontà di approfondimento e rielaborazione di contenuti; un secondo gruppo rientra nell'ambito di un livello soddisfacente dal momento che presenta un discreto sviluppo delle abilità di base ed un'applicazione nel complesso adeguata sebbene tra loro vi siano alunni che rivelano incertezze metodologiche, un impegno occasionale e un approccio allo studio che necessita di maturare, legato spesso a lacune pregresse o non colmate e a un metodo di studio non adeguato e da una motivazione poco significativa.

Frequenza: Nel complesso, come si evince anche dal monitoraggio periodico, è continua; in termini di abbandono scolastico ci sono alcuni alunni che superano il 25% massimo consentito, parzialmente coperti da certificazioni per eventuale deroga; è seguita da parte del Coordinatore di classe costante comunicazione apposita agli allievi interessati sia tramite mail dal registro elettronico che contatti telefonici anche ai genitori.

Attività curriculari, FSL e prove INVALSI: In riferimento alle molteplici attività complementari ed integrative previste dal P.T.O.F, 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.

Pure in relazione ai Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento - PCTO (ex Alternanza Scuola Lavoro), si possono individuare tre diverse categorie di studenti: per un primo gruppo di alunni, coinvolti in un progetto all'estero (Malta), il percorso risulta ultimato; per un secondo insieme di alunni, i quali stanno svolgendo attività nelle aziende, il percorso PCTO sta procedendo regolarmente. La relazione del Tutor verrà inserita nella successiva Appendice al presente documento.

Tutti gli alunni, tranne uno, hanno svolto le prove INVALSI nel mese di Marzo, nelle sessioni ordinarie, così come previsto dalla circolare n. 145 del 24/02/2026.

Buona 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.

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

	Cognome	Nome	Pendolare SI/NO
1			SI
2			SI
3			NO
4			SI
5			SI
6			SI
7			SI
8			NO
9			SI
10			SI
11			SI
12			NO
13			NO
14			SI
15			SI
16			SI

17		SI
18		SI
19		SI
20		SI
21		SI

CONTINUITA' DIDATTICA NEL TRIENNIO

CLASSI	Italiano	Storia	Inglese	Spagnolo	Matematica	Scienza e cultura dell' alimen.	Laboratorio Sala e Vendita	Laboratorio di Cucina	Laboratorio Accoglienza Turistica	Diritto e Tecniche Amm.	Scienze Motorie	Religione	Materia Alternativa	Ed. Civica
3 ^a	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A
4 ^a	A	A	A	B	A	B	A	A	A	A	A	A	B	B
5 ^a	B	B	A	C	C	B	B	A	A	B	A	A	C	C

Le lettere A, B, C (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, tecnologie Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	Lo studente è in grado di: 1) 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; 2) riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni; 3) comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento; 4) comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori immutabili entro i quali porre il proprio agire; 5) 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; 6) 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; ➤ interpretare testi della tradizione letteraria, di vario tipo e forma, individuando la struttura tematica e le caratteristiche di genere; ➤ 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).	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

			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 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 culturali	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;	Lezioni frontali, lezioni aperte e partecipate. Lezione interattiva
			Lavori individuali, di gruppo e Cooperative Learning. Metodo induttivo. 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;	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.

		• utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati; • riconoscere i limiti e i rischi dell'uso della rete; • utilizzare applicazioni di scrittura, calcolo e grafica.	Lavori individuali, di gruppo e Cooperative Learning Metodo induttivo Ricerca guidata Attività di recupero e potenziamento
Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea	Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare	Lo studente è in grado di: • comprendere e produrre consapevolmente linguaggi non verbali;	Lezioni frontali.
ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo	Competenza in materia di cittadinanza	• 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.	Esercitazioni individuali e a gruppi. Utilizzo del metodo globale, analitico e misto. Lezioni dialogate.
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, 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 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;	Lezioni frontali, lezioni aperte e partecipate. Lezione interattiva Esercitazioni programmate e discussioni guidate.

		- 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, razionali, 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 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.	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
--	--	---	---

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	Matematica	Scienza e cultura dell' alim.	Laboratorio di Sala e Vendita	Laboratorio di Cucina	Diritto e Tecniche Amm	Scienze Mot.	Religione	Ed. 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		
Audiovisivi	X	X				X						X
Attrezzature di laboratorio							X	X				
Attrezzature multimediali	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Attrezzature ginniche										X		
Classe virtuale	X	X		X		X			X			X

METODOLOGIE DIDATTICHE

	Italiano	Storia	Inglese	Spagnolo	Matematica	Scienza e cultura	Laboratorio di Sala e Vendita	Laboratorio di Cucina	Diritto e Tecniche Amm	Scienze Motorie	Religione	Ed. civica
Lezione frontale	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lezione interattiva	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lezione individualizzata	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Discussione guidata	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Didattica modulare	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Ricerca guidata	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lavori di gruppo	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lavori individuali	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Recupero	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Approfondimento	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

TIPOLOGIA VERIFICHE

	Italiano	Storia	Inglese	Spagnolo	Matematica	Scienza e cultura dell' alim.	Laboratorio di Sala e Vendita	Laboratorio di Cucina	Diritto e Tecniche Amm	Scienze Motorie	Religione	Ed. civica
Prove scritte	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Prove orali	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Prove di laboratorio							X	X				

MODALITA' IN PRESENZA

	Italiano	Storia	Inglese	Spagnolo	Matematica	Scienza e cultura dell' alim.	Laboratorio di Sala e Vendita	Laboratorio di Cucina	Diritto e Tecniche Amm	Scienze Motorie	Religione	Ed. civica
Temi	X	X										
Analisi testuali	X	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
Prove strutturate	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
Discussioni guidate	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X
Studio di casi			X					X	X			
Dimostrazioni di tesi	X				X							
Esercizi	X		X	X	X				X	X		
Esercitazioni di laboratorio							X	X				
Test semi strutturati su Google moduli	X	X	X	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 enunciate 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.

Alunni con disabilità

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.

Tale allegato riporta:

I dati e la diagnosi registrati nel PD.

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 attuate

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.

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	DESCRIPTORI 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 commette gravi errori Capacità: incontra difficoltà nell'organizzazione delle scarse conoscenze; commette gravi scorrettezze espressive; elabora testi non rispondenti al tema proposto
	Asse Matematico	Conoscenze: poche Competenze: trova difficoltà ad applicare le poche conoscenze e commette gravi Errori. Capacità: non ha autonomia di valutazione
	Asse scientifico Tecnologico	Conoscenze: poche Competenze: trova difficoltà ad applicare le poche conoscenze e commette gravi errori Capacità: non ha autonomia di valutazione
	Asse storico sociale	Conoscenze: poche Competenze: trova difficoltà ad applicare le poche conoscenze e commette gravi Errori. Capacità: non ha autonomia di valutazione
4 insufficiente	Asse dei linguaggi	Frequenza incostante – Partecipazione superficiale – Impegno discontinuo Conoscenze: lacunose Competenze: utilizza in modo confuso e con difficoltà le conoscenze in compiti semplici e commette 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 commette 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 commette 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 commette 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 commette 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: commette 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: commette 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: commette 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 commette 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 commette 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 commette 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, ampliate Competenze: esegue compiti complessi, applica le conoscenze e le procedure in nuovi contesti e non commette 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, ampliate Competenze: esegue compiti complessi, applica le conoscenze e le procedure in nuovi contesti e non commette 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, ampliate Competenze: esegue compiti complessi, applica le conoscenze e le procedure in nuovi contesti e non commette 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 Matematico	Conoscenze: complete, approfondite, coordinate, ampliate, personalizzate Competenze: esegue compiti complessi, applica le conoscenze e le procedure in nuovi contesti con originalità e non commette 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 Tecnologico	Conoscenze: complete, approfondite, coordinate, ampliate, personalizzate Competenze: esegue compiti complessi, applica le conoscenze e le procedure in nuovi contesti con originalità e non commette 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, ampliate, personalizzate Competenze: esegue compiti complessi, applica le conoscenze e le procedure in nuovi contesti con originalità e non commette 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

In riferimento alla **Griglia di valutazione** di cui sopra si sottolineano alcuni punti di attenzione:

(*) Il docente terrà sempre conto dei problemi tecnici e/o delle risorse strumentali degli studenti.

(**) Il docente controllerà i compiti restituiti e darà puntuale feedback all'alunno.

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 d.m. 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 d.m. 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 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 – Nucleo tematico: Analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

PROVE INVALSI

A partire dall'a.s. 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 E, sono state effettuate dal 99% 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.

Segnatamente, per la classe 5^a E le prove sono state così effettuate:

- ITALIANO: 12/03/2026 (1 alunno assente che non ha recuperato)
- MATEMATICA: 11/03/2026 (1 alunno assente che non ha recuperato)
- INGLESE: 10/03/2026 (1 alunno assente che non ha recuperato)

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 a.s. 2025/2026).

Attribuzione Credito Scolastico – Allegato A (D. Lgs. 62/2017)

Tabella A Credito assegnato al termine della classe terza

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 approfondita dei contenuti ed efficace utilizzo delle conoscenze pregresse	10	
Espressione di giudizi critici e 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			.../60
Max (60 punti)			

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	
	Adeguate 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.	
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Parziale	2-4	
	Superficiale	5-7	
	Adeguate	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	
	Adeguate	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 parafrasi	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	Assenti o molto lacunosi	2-4	
articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	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 (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	
		10	
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura			
INDICATORE 3	DESCRITTORI	Pt.	
Ampiezza e	Mancanza di conoscenze e informazioni	2-4	
	Conoscenze lacunose e frammentarie	5-7	
precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Individuazione dei contenuti fondamentali	8-10	
	Contenuti corretti, abbastanza approfonditi e consapevolmente acquisiti	11-13	

	Acquisizione approfondita 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	
	Adeguate 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	Analisi fortemente lacunosa	2-3	
	Analisi parziale e incompleta	4-5	
sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	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.	
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Parziale	2-4	
	Superficiale	5-7	
	Adeguate	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	
	Adeguate	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	Descrittori/Evidenze	Punti	Punteggio
Comprensione 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 MINISTERIALE DELLA PROVA ORALE (O.M.54/2026)

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare 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 raccordandole 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 raccordandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita. 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/o solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, rielaborando correttamente i 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 criticamente 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 (max20)				

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

Il Consiglio di classe, tenuto conto dei PDP degli alunni con disabilità e disturbi specifici di apprendimento, nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 20 del d. lgs. 62/2017 e dell'art. 24 comma 8 e dell'art. 25 comma 3, propone di adattare per i suddetti alunni la griglia di valutazione della prova orale di cui all'allegato A dell'O.M. n. 57 del 26 marzo 2026. La griglia adattata verrà presentata dalla sottocommissione durante la riunione preliminare, così come previsto dall'art.16 dell'Ordinanza Ministeriale.

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50 – 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50 - 2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3 – 3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4,5	
	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	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	

termine del percorso di studio	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 25/26
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 responsabile	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.	Sportello 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-“Generazioni 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’adolescenza 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)	Associazion e 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 Lecture 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 Provinciale 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 responsabile	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 responsabile	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 responsabile	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 Orientamento OUT IDEI	Ottobre 2025 Maggio 2026
Orientamento professionale in Istruzione e Lavoro post-diploma	Aster OreintaSicilia	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 ConsapevolMente	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/informativo	a.s. 2025/2026
Opportunity Day Messina 2026	Assessorato 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 promotore	Docente responsabile	destinatari	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'IPSCEOA	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^C	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	Associazioni e 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 Gelateria Cioccolateri a Comune di Milazzo	Parisi F. Previti Gaetano	Alunni scelti delle classi del triennio IPSCEO	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 IPSCEO
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” <i>Creature in cammino</i>	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 Lecture ad alta voce	Ottobre 2025- Maggio 2026
“A lezione con Carlo Cracco”	Scuola di Alta Formazione 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 responsabile	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'IPSCEOA 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-CaprinoMaimone	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 responsabile	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 e 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 responsabile	destinatari	Finalità	Prodotto finale	Data
Programma valorizzazione Eccellenze (CONCORSI LETTERARI 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 responsabile	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 Masterclass di panificazione	Ass. Gustatio APS Frangipani e 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:

- **“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.
- **“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.
- **“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 E è stata designata quale docente coordinatrice la prof.ssa Anna Sorbino

UNITA' DI APPRENDIMENTO
TITOLO: LO SVILUPPO SOSTENIBILE AMBIENTALE
(monte ore: 33 ore annuali)

Coordinatore Educazione Civica: prof.ssa Anna Sorbino

NUCLEO TEMATICO	COMPETENZE	ABILITÀ	DISCIPLINA	CONTENUTI	TEMPI
COSTITUZIONE	Comprendere i principi fondamentali della Costituzione in materia economica. Comprendere il ruolo dei principi fondamentali della Costituzione all'interno della vita sociale. Sviluppare la cittadinanza attiva. Attivare atteggiamenti di partecipazione alla vita sociale e civica.	Adoperarsi per il turismo eco-sostenibile nel settore delle nuove tendenze enogastronomiche. Riconoscere l'importanza dell'Agenda 2030. Distinguere i diversi contratti di lavoro. Saper rispettare le norme di sicurezza a tutela del lavoro e dell'ambiente; Riconoscere l'importanza del commercio equo e solidale	DIRITTO E TEC. AMM. Prof.ssa Sorbino Anna	Turismo e sviluppo sostenibile	PRIMO TRIMESTRE (4 ore)
			SECONDA LINGUA STRANIERA Prof.ssa Sidoti Nadia	La "cucina sostenibile" nuova tendenza della ristorazione	SECONDO TRIMESTRE (4 ore)
			STORIA Prof.ssa Berbiglia Carmela	Sostenibilità e salvaguardia del pianeta	TERZO TRIMESTRE (3 ore)
CITTADINANZA DIGITALE	Saper partecipare al dibattito culturale. Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate traendo spunto dalla rete.	Prendere coscienza che la diversità è fonte di arricchimento personale e sociale. Individuare gli elementi di continuità e di mutamento inerente alla parità di genere nella storia.	RELIGIONE Prof.ssa Ilacqua Elisa	Enciclica "Laudato si' "	PRIMO TRIMESTRE (3 ore)
			INGLESE Prof.ssa Ariosto Maria Grazia	"Defend the planet"!	SECONDO TRIMESTRE (4ore)
			MATEMATICA Prof.ssa Andaloro Milena	Le tecnologie della comunicazione e dell'informazione per il monitoraggio della salute del pianeta	TERZO TRIMESTRE (4 ore)

SVILUPPO SOSTENIBILE	Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del paese. Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.	Partecipare alla vita pubblica e di cittadinanza utilizzando le conoscenze acquisite in materia di eco-sostenibilità per perseguire la salute del pianeta.	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIM. Prof.ssa Aliquò Antonina	Dalla produzione alla vendita	PRIMO TRIMESTRE (4 ore)
			LAB. CUCINA Prof. Previti Gaetano	Turismo responsabile. Tour enogastronomico. Le tradizioni regionali.	SECONDO TRIMESTRE (4 ore)
			Scienze Motorie Prof. Aragona Paolo	Sport a impatto zero	TERZO TRIMESTRE (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.

MODULO DI ORIENTAMENTO FORMATIVO

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.

Come noto, 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 E è la prof.ssa Aliquò Antonina secondo quanto riportato nella Circolare n. 184 del 07 aprile 2026, è chiamata a:

- 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 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 E, 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	Scuola	• Docenti ITP • Imprenditori del territorio	• Interviste con imprenditori	2	2
Lavorare sulle capacità comunicative	Dibattiti su temi di interesse generale o su temi specialistici	• Classe • Scuola	• Docenti di Italiano • Tecniche della Comunicazione	• Esercitazioni sul come parlare in pubblico • Organizzazione di gare di dibattito	2	5
	Qualità e promozione del Front Office	• Classe • Scuola	Docenti di Laboratorio di Accoglienza turistica	Colloqui con le famiglie e 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	• Colloqui individuale • Colloquio con le famiglie	3	
	Compilazione dell'e-portfolio	Scuola	Docente tutor	• Scelta del capolavoro • Accesso alla piattaforma dedicata	2	
Conoscere la formazione superiore	L'offerta formativa universitaria Progetto "Consapevolmente"	Università di Messina	• Docente orientatore • Docenti di Scienze e Cultura dell'Alimentazione • Docenti universitari	• Incontri con docenti di orientamento	15	17
	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 Quovadis	Referenti di agenzie e docenti	Incontri con esperti	1	
Conoscere il territorio	Eventi e manifestazioni	Scuola Comune	Docenti tutor	Attività laboratoriali	2	2
						TOT = 32

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.

Nel corso del triennio, gli studenti 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 ATTIVITA' SVOLTE	COMPETENZE EQF E DI CITTADINANZA ACQUISITE
3E – 4E <i>“Operatore della ristorazione Commis di cucina”</i> Livello 3: Attestato di qualifica di operatore professionale	Studenti classe 3E Strutture turistico-ristorative operanti nel comprensorio 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 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
5E <i>“Il Food & Beverage Manager”</i> Diploma di istruzione professionale	Studenti classe 5E 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 sicurezza sui luoghi di lavoro Partecipazione a convegni e conferenze Stage presso le aziende convenzionate Visite aziendali nel tessuto produttivo del territorio 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.

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, Quasimodo
Progresso, industrializzazione e alienazione	Il contrasto tra lo sviluppo tecnologico/economico e le condizioni umane, le illusioni del progresso.	Verga, il Futurismo, Pirandello
Il rapporto tra Uomo e Natura	Dal Simbolismo al Panismo.	Pascoli, D'Annunzio
L'intellettuale e il potere	Il ruolo dello scrittore di fronte alla società e ai regimi totalitari	D'Annunzio

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.
Quality Labels	Le certificazioni di qualità e la tutela dei prodotti tipici locali.

ALLEGATO 2

CONSUNTIVI DISCIPLINARI -ARGOMENTI SVOLTI

Materia: Scienza e Cultura dell’Alimentazione

Docente: Prof. ssa Antonina Aliquò

Libro di testo: “Scienza e cultura dell’alimentazione” A. Machado, Poseidonia Scuola

Ore svolte nella classe nell’anno scolastico (fino al 9 maggio): N. 102 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 alle normative 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 gruppo, 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

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 Sicurezza alimentare a tutela dei consumatori

La filiera alimentare

Il Sistema HACCP

La contaminazione biologica degli alimenti

La contaminazione chimico-fisica degli alimenti

UDA 2 La trasformazione degli alimenti

La conservazione degli alimenti

La cottura degli alimenti

I nuovi prodotti alimentari

UDA 3 L'alimentazione in situazioni fisiologiche

L'alimentazione nelle diverse fasi della vita

Diete e stili alimentari

Prescrizioni alimentari e religioni

L'alimentazione nella ristorazione collettiva

UDA 4 L'alimentazione in situazioni patologiche

L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari

L'alimentazione nelle malattie metaboliche

L'alimentazione nelle malattie dell'apparato digerente

Disturbi alimentari

Allergie e intolleranze alimentari

Alimentazione e tumori

UNITA' DI APPRENDIMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

UDA	TEMATICA	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
Lo sviluppo sostenibile ambientale	Dalla produzione alla vendita	-Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del paese; -Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.	Saper riconoscere gli alimenti con minore impronta ambientale per fare scelte consapevoli	Doppia Piramide Alimentare-Ambientale La sostenibilità e l'impronta ambientale, la sostenibilità nella ristorazione La produzione agroalimentare e spreco alimentare	3 ore +1 per la verifica scritta

ALUNNI

DOCENTE

Materia: Laboratorio Accoglienza Turistica

Docente: Sgrò Manuela

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

N. ore 24 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 il grado 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

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

Materia: Religione Cattolica

Docente prof.ssa Elisa Ilacqua

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

N. ore 22 + 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

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

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°.70 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

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ Lezione frontale ▪ Lavori di gruppo ▪ Lezione interattiva ▪ Discussione guidata ▪ Lavori individuali |
|--|

Mezzi e materiali

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ Libri di testo ▪ Mappe concettuali ▪ Link a risorse online selezionate (video, articoli, contenuti multimediali) |
|--|

Strumenti di verifica

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">▪ 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

Materia: Sala e Vendita

Docente: Prof. Giacomo Previti

Libro di testo: “**MAITRE, SOMMELIER, BARTENDER** – Plan edizione ALMA

Ore svolte nella classe 5 E Sala e Vendita nell’anno scolastico 2025/2026 fino al 7 Maggio

N. ore 78 effettivamente svolte

Obiettivi specifici della disciplina

Alla fine di questo ultimo anno l’alunno dovrà:

sapersi collocare all’interno dell’organizzazione di una brigata, conoscendo le precise funzioni tecnico-professionale di ogni componente; raggiungere capacità di autodisciplina e/o di autocontrollo nonché di collaborazione con i vari componenti della brigata;

conoscere e saper utilizzare i vari tipi di servizi in base alle diverse situazioni che si presentano;

stabilire buone relazioni con gli altri reparti in generale e con quello della cucina in particolare. Proporre un corretto abbinamento cibo-vino. Utilizzare le tecniche di miscelazione dei principali cocktail mondiali.

CONOSCENZE

Al termine del quinto anno l'alunno è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici, di controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico, di predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.

ABILITA'

Alla fine del quinto anno l'alunno dovrà:

conoscere le nuove forme di ristorazione e le tipologie di aziende ricettive e della ristorazione - comprendere l'evoluzione delle abitudini alimentari negli ultimi anni e i nuovi stili di cucina - apprendere i principi fondamentali per realizzare un'attività ristorative - conoscere le corrette prassi igieniche e del sistema di autocontrollo alimentare - apprendere delle norme per il miglioramento della sicurezza sul lavoro - saper impostare un menù sia dal punto di vista tecnico che in funzione delle diverse tipologie di piatti e di clientela - Comprendere l'importanza della programmazione, del coordinamento tra i vari reparti di produzione in base al tipo di clientela e di servizio - conoscenza delle varie tecniche di vendita e di servizio nel reparto di sala e bar in relazione alle diverse circostanze - conoscenza delle diverse bevande utilizzate nella ristorazione e del

loro possibile abbinamento ai diversi cibi - conoscenza dei vini più importanti e delle tecniche di abbinamento ai cibi. Conoscenza della ristorazione collettiva, del catering e di come organizzare un banchetto o un ricevimento.

COMPETENZE

Il docente di “Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita” concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale:

- 1 sviluppare la consapevolezza del proprio ruolo di studente;
- 2 apprendere le modalità per collaborare al raggiungimento di un fine comune;
- 3 attivare i processi di osservazione, comprensione, analisi e sintesi;
- 4 riuscire ad applicare procedimenti operativi prestabiliti;

Metodologia

Le tradizionali metodologie didattiche adoperate nei primi due trimestri del corrente anno scolastico sono state sostituite e/o affiancate da altre idonee a facilitare la Didattica a distanza.

Di seguito sono elencate entrambe le metodologie adoperate:

IN PRESENZA
▪ Lezione frontale ▪ Lezione individualizzata ▪ Lavori di gruppo ▪ Lezione interattiva ▪ Discussione guidata ▪ Ricerca guidata ▪ Lavori individuali ▪ Lezione pratica

Mezzi e materiali

IN PRESENZA
▪ Libri di testo ▪ Letture di riviste/quotidiani ▪ Fotocopie di documenti

- Materiali audiovisivi
- Attrezzature ed utensili di lab.
- Google Classroom
- Registro elettronico Argo
- Google Apps e tools digitali

Strumenti di verifica

Nel corso del I e del II trimestre sono state effettuate le regolari verifiche orali, e pratiche, 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:

IN PRESENZA
▪ Interrogazioni ▪ Prove strutturate e semi-strutturate ▪ Discussioni guidate ▪ Prove pratiche ▪ Prove orali

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.

MODULO 1 RAPPORTI CON I CLIENTI

U.D 1 prenotazione

U.D 2 Accoglienza

U.D 3 Comanda e vendita dei prodotti

MODULO 2 LA CARTA-STRUMENTO DI VENDITA

U.D 1 il menù

U.D 2 le tipologie di menu

U.D 3 indicazioni strategiche e tecniche

MODULO 3 GESTIONE DEGLI ACQUISTI

U D 1 acquisti ed economato

U D 2 approvvigionamento e fornitori

MODULO 4 VALORIZZAZIONE PRODOTTI TIPICI

U D 1 che cosa è il prodotto tipico

U D 2 la tipicità dei prodotti tipici

U D 3 i marchi di tutela dei prodotti

MODULO 5 BANQUETING

U D 1 disposizione dei tavoli per banchetti

U D 3 il servizio banchetti: organizzazione di un banchetto

MODULO 6 CUCINA DI SALA

U D 1 la cucina di sala

U D 2 le tecniche di lavorazione e flambagè

MODULO 7 LA VITE E IL VINO

U D 1 la fermentazione alcolica

U D 2 la vite e la vinificazione

U D 3 spumanti e champagne

U D 4 conservazione e classificazione dei vini

MODULO 8 DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTO DEI VINI

U D 1 esame organolettico del vino

U D 2 esame visivo e olfattivo

U D 3 esame gustativo

U D 4 abbinamento cibo-vino

MODULO 9 LA CUCINA REGIONALE-NAZIONALE ED INTERNAZIONALE

U D 1 la cucina regionale

U D 2 la cucina nazionale

U D 3 la cucina internazionale

MODULO 10 I COCKTAIL

U D 1 le tecniche di miscelazione

U D 2 cocktail mondiali (iba)

ALUNNI

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

DOCENTE

[REDACTED]

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 53 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

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

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): 65 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

- Esercizi a carico naturale e di opposizione
- Esercizi per la resistenza, forza, mobilità ed elasticità
- La nascita dei Giochi Olimpici
- I Giochi Olimpici dell'era moderna e simboli Olimpici
- L'Atletica leggera e le sue specialità
- Il Tennis Tavolo
- Il Calcio balilla
- Il Calcetto
- La Pallavolo
- Conoscenza dei traumi più comuni nella pratica sportiva, norme elementari di comportamento ai fini della prevenzione degli infortuni e primo soccorso
- Attività di squadra, organizzazione di attività di arbitraggio degli sport praticati
- Consigli per una sana alimentazione
- Il doping nello sport
- 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

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

MATERIA DI INSEGNAMENTO: Matematica

Docente: prof.ssa Milena Andaloro

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. ORE 78 + ORE N. 0 EDUCAZIONE CIVICA SU N. ORE 99 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:

La prassi didattica si è articolata attraverso lezioni frontali e partecipate con l'ausilio della LIM, costantemente affiancate da esercitazioni guidate per il consolidamento degli apprendimenti. A supporto dello studio, il materiale didattico è stato caricato e reso fruibile sulla piattaforma Google Classroom.

Sinteticamente circa la metodica seguita:

- lezione frontale;
- lezione partecipata;
- esercitazioni guidate;
- lezione individualizzata;

- metodo cooperativo.

Mezzi:

Libro di testo, LIM, schede sintetiche e mappe concettuali.

Strumenti di verifica:

L'accertamento delle conoscenze e delle competenze è avvenuto tramite la somministrazione, per ciascun trimestre, di due prove scritte (articolate in quesiti a risposta multipla ed esercizi da svolgere) e di un colloquio orale. Ai fini della valutazione periodica e finale si è tenuto conto, inoltre, delle esercitazioni pratiche.

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 II grado
- Disequazioni di II grado
- Disequazioni fratte
- Sistemi di equazioni

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 pari e dispari
- Dominio di una funzione algebrica
- Funzioni iniettive, suriettive e biettive
- Intersezione del grafico di una funzione con gli assi cartesiani
- Segno di una funzione

UNITA' DI APPRENDIMENTO 2 – LIMITI E FUNZIONI CONTINUE

- Gli intornoi completi e circolari
- I punti di accumulazione
- Concetto intuitivo di limite
- Limite destro e sinistro
- Limite finito e infinito di una funzione in un punto
- Limite finito e infinito di una funzione all'infinito
- Teoremi fondamentali
- Operazioni con i limiti: somma, prodotto e quoziente
- Forme di indecisione del tipo: $0/0$, ∞/∞
- Asintoti di una funzione (orizzontali e verticali)
- Funzione continua

UNITA' DI APPRENDIMENTO 3 – LE DERIVATE

- Definizione di rapporto incrementale
- Significato geometrico della derivata
- Derivata della funzione potenza e della funzione polinomiale

ALUNNI

DOCENTE

Materia: Lingua e Cultura Spagnola

Docente: Prof.ssa Nadia Sidoti

Libro di testo: “Nuevo en su punto!”-Susana Orozco Gonzalez-Hoepli Editore

Ore svolte nella classe nell’anno scolastico (fino al 9 maggio): N. 68 ore effettivamente svolte su N. 80 ore previste

Obiettivi specifici della disciplina

Ai fini del raggiungimento dei risultati di apprendimento in esito al percorso formativo, il docente persegue, nella propria azione didattica ed educativa, l’obiettivo prioritario di far acquisire allo studente le competenze di base attese a conclusione dell’obbligo di istruzione, di seguito richiamate:

- Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi;^{[1][2][3]}
- Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi;

L’articolazione dell’insegnamento di “Lingua spagnola” Conoscenze e Abilità, sono riconducibili, in linea generale, almeno al livello B1 del QCER.

Conoscenze:

- Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici dell’interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori.
- Strutture grammaticali di base della lingua, sistema fonologico, ritmo e intonazione della frase, ortografia e punteggiatura.
- Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi e messaggi semplici e chiari, scritti, orali e multimediali, su argomenti noti inerenti la sfera personale.
- Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di vita quotidiana e tecniche d’uso dei dizionari, anche multimediali.
- Nell’ambito della produzione scritta, testi brevi, semplici e coerenti.
- Aspetti socio-culturali dei Paesi di cui si studia la lingua.

Abilità:

- Interagire in conversazioni brevi e chiare su argomenti di interesse personale.
- Interagire con i clienti durante il servizio (accogliere, servire, accomiatare).
- Comprendere, interpretare, e produrre annotazioni ed istruzioni.
- Reperire informazioni all’interno di testi specialistici.
- Descrivere la propria esperienza professionale, le proprie attitudini e le proprie capacità.

Competenze:

- Padroneggiare una lingua straniera per scopi comunicativi, utilizzando anche i linguaggi settoriali previsti dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.
- Leggere, comprendere, interpretare e produrre testi scritti e orali di vario tipo in relazione a differenti scopi comunicativi relativi l'ambito personale e professionale.
- Essere in grado di esprimere esperienze, avvenimenti e progetti.
- Essere in grado di spiegare brevemente le ragioni delle proprie opinioni e dei progetti anche in ambito lavorativo.
- Comprendere le idee fondamentali dei testi, incluse anche discussioni tecniche inerenti al proprio settore di specializzazione.
- Utilizzare le risorse digitali per comprendere, consolidare, approfondire ed esercitarsi.
- Padroneggiare una lingua straniera ed i suoi strumenti espressivi ed argomentativi per i principali scopi comunicativi ed operativi dell'interazione verbale in contesti di studio e lavoro utilizzando anche i linguaggi settoriali inerenti agli indirizzi scolastici (livello B1 del QCER)
- Produrre semplici testi di diversa tipologia in relazione ai differenti scopi comunicativi riguardanti l'ambito personale e lavorativo.
- Reperire e utilizzare le informazioni verificando l'attendibilità delle fonti, selezionando i contenuti rilevanti, rielaborando ed organizzando gli stessi in maniera funzionale allo scopo comunicativo.

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 gruppo, discussioni, ricerche individuali, presentazioni multimediali, analisi di casi. È 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; • <i>Clase Invertida</i>.

Mezzi e materiali

IN PRESENZA
• Libro di testo cartacei e digitali; • Letture condivise e rielaborate; • Fotocopie di documenti; • Esempi tratti dalla realtà esperienziale dei ragazzi; • Materiali tratti da Internet; • Attrezzature multimediali e audiovisive; • App Google Suite; • Canva e PowerPoint; • Tools digitali; • Video Youtube; • Mappe concettuali multimediali; • Dizionari Multimediali: Reverso; • Siti Internet: <i>PROFEDELE.ES</i>.

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;
- Autovalutazioni.

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

UNITA' DI APPRENDIMENTO 0 - RECUPERO E CONSOLIDAMENTO

COMPETENZE SPECIFICHE:

- Padroneggiare gli strumenti espressivi indispensabili per gestire semplici interazioni comunicative verbali e scritte nella L2 riguardanti le funzioni comunicative e le strutture grammaticali proposte.

ABILITA'

- Essere in grado di comprendere, produrre semplici frasi e/o messaggi e applicare le strutture grammaticali inerenti alle funzioni proposte.

CONOSCENZE

- Ripasso e consolidamento dei principali argomenti svolti negli anni passati.
- Test d'ingresso.

- **UNIDAD 17: “Blancos, claretos y tintos” (Terminata).**

UNITA' DI APPRENDIMENTO 6 – “ENDULZA LA VIDA”

COMPETENZE SPECIFICHE:

Livello B1 padronanza del QCER:

- Padroneggiare una lingua straniera per scopi comunicativi, utilizzando anche i linguaggi settoriali previsti dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.
- Leggere, comprendere, interpretare e produrre testi scritti e orali di vario tipo in relazione a differenti scopi comunicativi relativi l'ambito personale e professionale.
- Essere in grado di esprimere esperienze, avvenimenti e progetti.
- Essere in grado di spiegare brevemente le ragioni delle proprie opinioni e dei progetti anche in ambito lavorativo.
- Comprendere le idee fondamentali dei testi, incluse anche discussioni tecniche inerenti al proprio settore di specializzazione.
- Utilizzare le risorse digitali per comprendere, consolidare, approfondire ed esercitarsi.

ABILITA'

- Interagire in semplici conversazioni informali con colleghi e clienti.
- Comprendere, interpretare e produrre annotazioni ricette ed istruzioni.
- Reperire informazioni all'interno di testi specialistici.
- Descrivere la propria esperienza professionale, le proprie attitudini e le proprie capacità.
- Utilizzare lessico e strutture grammaticali in maniera appropriata.

Funzioni linguistiche

- Descrivere un piatto, una bevanda, un menù (ingredienti, lavorazione, caratteristiche e curiosità).
- Descrivere le caratteristiche di ristoranti bar e locali in genere
- Prendere ordinazioni e prenotazioni.
- Annotare eventi, ordini ed istruzioni.
- Consigliare a seconda delle esigenze.
- Scusarsi per eventuali inconvenienti.
- Descrivere le figure professionali in termini di abbigliamento e mansioni.
- Descrivere gli spazi, gli arredi, l'abbigliamento, gli utensili ed i macchinari relativi al luogo di lavoro.
- Descrivere le procedure relative all'utilizzo dei principali strumenti di lavoro (bollitore, frigorifero, etc).

- Descrivere e motivare le proprie abitudini alimentari.
- Formulare e proporre un c.v.
- Leggere e rispondere a offerte di lavoro.

CONOSCENZE

Contenuti grammaticali

- Riconducibili alle funzioni linguistiche sopra citate.

Lessico

- Riconducibile ai contenuti espressi di seguito.

Contenuti 5° anno

- Slow food e fast food.
- Pasticceria e panificazione.
- Diete e regimi alimentari.
- Intolleranze ed allergie.
- Haccp e sicurezza sul lavoro.
- Sbocchi lavorativi e cv.

UNITA' DI APPRENDIMENTO 7: *“EL SERVICIO DE BEBIDAS, CATERING BANQUETES Y LA BÚSQUEDA DE EMPLEO”*.

COMPETENZE SPECIFICHE:

Livello B1 padronanza del QCER:

- Padroneggiare una lingua straniera per scopi comunicativi, utilizzando anche i linguaggi settoriali previsti dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.
- Leggere, comprendere, interpretare e produrre testi scritti e orali di vario tipo in relazione a differenti scopi comunicativi relativi l'ambito personale e professionale.
- Essere in grado di esprimere esperienze, avvenimenti e progetti.
- Essere in grado di spiegare brevemente le ragioni delle proprie opinioni e dei progetti anche in ambito lavorativo.
- Comprendere le idee fondamentali dei testi, incluse anche discussioni tecniche inerenti al proprio settore di specializzazione.
- Utilizzare le risorse digitali per comprendere, consolidare, approfondire ed esercitarsi.

ABILITA':

- Interagire in semplici conversazioni informali con colleghi e clienti.
- Interagire con i clienti durante il servizio (accogliere, servire, accomiatare).
- Comprendere, interpretare e produrre annotazioni ed istruzioni.
- Reperire informazioni all'interno di testi specialistici.
- Descrivere la propria esperienza professionale, le proprie attitudini e le proprie capacità.

Funzioni linguistiche

- Proporre un piatto, una bevanda, un menù e
- descriverne le caratteristiche (ingredienti, lavorazione, provenienza, curiosità etc.)
- Descrivere le caratteristiche di ristoranti bar e locali in genere.
- Ricevere clienti, presentare il conto e salutare.
- Prendere ordinazioni e prenotazioni.
- Annotare eventi, ordini ed istruzioni.
- Consigliare a seconda delle esigenze.
- Fornire informazioni ed indicazioni in merito a locali pubblici, servizi, attrazioni turistiche etc.
- Scusarsi per eventuali inconvenienti.
- Descrivere le figure professionali in termini di abbigliamento e mansioni.
- Descrivere gli spazi, gli arredi, l'abbigliamento, gli utensili ed i macchinari relativi al luogo di lavoro.
- Descrivere le procedure relative all'utilizzo dei principali strumenti di lavoro (macchina del caffè, frigorifero, etc).
- Descrivere e motivare le proprie abitudini alimentari.
- Formulare e proporre un c.v.
- Leggere e rispondere a offerte di lavoro.

CONOSCENZE:

Contenuti grammaticali

- Riconducibili alle funzioni linguistiche sopra citate.

Lessico

- Riconducibile ai contenuti espressi di seguito.

Contenuti 5° anno

- Il vino e la birra.
- Liquori e distillati.
- Aperitivi e cocktail.
- Dolci e frutta.
- Buffet, catering e banchetti.
- Haccp e sicurezza sul lavoro.
- Sbocchi lavorativi e cv

UNITA' DI APPRENDIMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

UDA	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	PRODOTTO	ORE
Lo sviluppo sostenibile ambientale La “cucina sostenibile” nuova tendenza della ristorazione.	Competenze chiave europee -Competenza multilinguistica. Competenze di cittadinanza -Imparare ad imparare. -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	-Adoperarsi per il turismo eco-sostenibile nel settore delle nuove tendenze enogastronomiche. -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 paese. -Utilizzare le diverse tecniche sportive in modo da salvaguardare la salute del pianeta.	-Gastronomía sostenibile: La revolución sostenible de la cocina.	Presentazione multimediale	4 (II° Trimestre)

	più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente. Competenze linguistiche -Utilizzo di vocaboli specifici relativi alla gastronomia e all'ambiente. -Comprensione e produzione scritta e orale in spagnolo. -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.				
--	---	--	--	--	--

ALUNNI

DOCENTE

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

Materia: Italiano

Docente: prof.ssa Carmela Berbiglia

Libro di testo: “*La mia nuova letteratura*” (vol. 3) – Roncoroni, Cappellini, Sada, C. Signorelli Scuola

Ore settimanali: 4

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

N. 102 ore effettivamente svolte su N.132 ore previste

Obiettivi specifici conseguiti

Al termine del percorso formativo, la classe ha conseguito, in misura differenziata — in relazione al possesso dei prerequisiti, alla continuità nell’impegno e al grado di interesse verso lo studio e l’analisi storica i seguenti obiettivi:

- Saper cogliere gli aspetti più significativi dell’opera di ciascun autore e/o movimento letterario;
- Saper elaborare testi argomentativi di tipologia specifica;
- Saper esporre in maniera abbastanza chiara i contenuti sia verbalmente che per iscritto utilizzando un linguaggio corretto ed appropriato.

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:

- 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 i vari testi e i 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

Durante le attività didattiche, l'impostazione metodologica adottata ha privilegiato un approccio comunicativo, stimolante e partecipativo, con l'obiettivo di rendere gli studenti protagonisti attivi del percorso di apprendimento. È stata incoraggiata la ricerca personalizzata, offrendo adeguati spunti e indicazioni operative. Si è puntato a rafforzare e ampliare conoscenze e competenze, ponendo particolare attenzione al PCTO. Per quanto riguarda le strategie di recupero e potenziamento, il docente ha proposto esercitazioni e attività individuali di approfondimento, calibrate sulle esigenze specifiche dei singoli studenti.

Di seguito sono elencate le metodologie adoperate:

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

Mezzi e materiali

- Libri di testo anche in formato digitale
- LIM e pc
- Schede e materiali prodotti dall'insegnante
- Video Youtube
- Mappe concettuali
- Classroom
- Google Apps

- 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, come si evince dal seguente prospetto:

- Prove Scritte
- Interrogazioni
- Discussioni guidate
- Partecipazione e coinvolgimento individuale

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:

- Puntualità nel rispetto delle scadenze;
- Cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati;
- Partecipazione e coinvolgimento individuale.

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

1. L'età del Positivismo: Darwin e l'evoluzionismo e il darwinismo sociale. Marx e la dottrina socialista.
2. Il Naturalismo francese e il Verismo in Italia;

3. Giovanni Verga

- La vita, le opere, il pensiero;
- Lettura e analisi dei brani: da *Vita dei campi* “Rosso Malpelo” e “La lupa”; da *I Malavoglia*, “Prefazione”, “La famiglia Malavoglia” (cap.I);
- Da Mastro-don-Gesualdo “La morte di Gesualdo” (cap.V).

UdA 2: La crisi dell'uomo e il Decadentismo

1. Il Decadentismo: caratteri generali;
2. Il Simbolismo francese e Charles Baudelaire: da *I fiori del male* “L'albatro” e “Corrispondenze” di Baudelaire (trad. di G. Raboni);
3. Scapigliatura: in sintesi.
4. Giosuè Carducci: vita e opere. Da *Rime Nuove* “Pianto antico”
5. L'estetismo;

6. Gabriele D'Annunzio

- La vita, le opere, il pensiero e la poetica;
- Trama de *Il piacere*. Da *Il piacere*, “L'attesa dell'amante”
- da *Notturmo*, “Scrivo nell'oscurità”;
- Lettura e analisi del testo poetico: da *Alcyone* “La pioggia nel pineto”;

7. Giovanni Pascoli

- La vita, le opere, il pensiero, la poetica;
- Lettura e analisi di lettura e analisi dei testi poetici: da *Myricae* “X Agosto”; “Lavandare”; dai *Canti di Castelvecchio* “La mia sera”.

UdA 3: Le Avanguardie e il Romanzo del '900

1. Il Futurismo. “*Il Manifesto del Futurismo*” di Filippo Tommaso Marinetti. Lettura e analisi di “Il bombardamento di Adrianopoli” da *Zang Tumb Tumb*. Cenni al “manifesto della cucina futurista”.
2. Il romanzo europeo del '900 e le tecniche narrative.
3. Luigi Pirandello
 - La vita, le opere, il pensiero e la poetica;
 - Caratteristiche strutturali e trama dei romanzi *Il fu Mattia Pascal*; *Uno, nessuno, centomila*; da *Il fu Mattia Pascal* “La nascita di Adriano Meis” (cap. VIII); da *Uno nessuno e centomila*: “Un piccolo difetto” (libro I, cap. I), “Un paradossale lieto fine” (libro VIII, cap. IV); da *Novelle per un anno* “La patente” e “Il treno ha fischiato”.
 - Da *Così è se vi pare*, “La voce della verità” (Atto III, scene 5 e 9)

- Da “Sei personaggi in cerca d’autore, “L’ingresso in scena dei personaggi”.

4. Italo Svevo

- La vita, le opere, il pensiero e la poetica;
- Trama e caratteristiche generali del romanzo: La coscienza di Zeno; Lettura e analisi dei brani tratti da *La coscienza di Zeno*: “Prefazione”;
- “L’ultima sigaretta” (cap. III).

UdA 4: La lirica fra le due guerre

1. L’Ermetismo: caratteri generali;

2. Giuseppe Ungaretti

- La vita, il pensiero e la poetica;
- Lettura e analisi delle poesie: da *L’Allegria*, “Veglia”; “Fratelli”; “Soldati”; “Porto sepolto”; “Sono una creatura”.

3. Le tendenze della lirica in Italia: Novecentismo e Antinovecentismo;

4. Salvatore Quasimodo

- Il pensiero e la poetica;
- Lettura e analisi dei testi poetici: da *Acque e terre* “Ed è subito sera”; da *Giorno dopo giorno* “Alle fronde dei salici”.

5. Umberto Saba

- Il pensiero e la poetica;
- Lettura e analisi: dal *Canzoniere* “Amai” e “Goal”.

UdA 5: Il Neorealismo

1. Il Neorealismo: caratteri generali.

2. Beppe Fenoglio e Primo Levi: la Resistenza e l’Olocausto.

- da *Se questo è un uomo*: “Questo è l’inferno”.
- da *Il partigiano Johnny*, “La battaglia finale”

UDA interdisciplinare: “Cibo e cultura nel mondo”

1. Cibo e letteratura. Approfondimento a scelta su Gabriele D’Annunzio, Giovanni Pascoli o il Futurismo.

Modulo di orientamento formativo

1. Dibattiti su temi di interesse generale come il femminicidio e la parità di genere.

ALUNNI

DOCENTE

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

Materia: Storia

Docente: prof.ssa Carmela Berbiglia

Libro di testo: P. Di Sacco, *Agenda Storia. Idee persone cose*, vol. 3: *Il Novecento e l'età attuale*, Ed. Sei, Torino 2021

Ore settimanali: 2

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

N.58 ore effettivamente svolte su N. 66 ore previste e 3 ore di educazione civica

Obiettivi specifici conseguiti:

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:

- Conoscenza e comprensione della dimensione storica dei problemi socio-economici del '900
- Conoscenza dei fondamentali avvenimenti e periodi del Novecento.

Abilità

L'alunno è capace di:

- Comprendere le cause e gli effetti 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 i problemi della pacifica convivenza tra i popoli, della solidarietà e del rispetto reciproco.

Competenze

L'alunno è in grado di:

- Saper usare le fonti storiche e saper interpretare i documenti;
- Saper formulare giudizi critici autonomi;
- Saper organizzare le conoscenze acquisite;
- Saper comprendere la dimensione storica del mondo attuale attraverso la conoscenza del passato.

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.

Di seguito sono elencate le metodologie adoperate:

- Lezione frontale
- Lavori individuali e di gruppo
- Lezione interattiva
- Discussione guidata
- Ricerca guidata
- Problem solving
- Brainstorming

Mezzi e materiali

- Libri di testo anche digitali
- LIM e pc
- Materiali audiovisivi
- App Google Suite
- Google Classroom
- Schede e materiali e prodotti dall'insegnante
- Video Youtube
- Mappe concettuali multimediali

Strumenti di verifica

Nel corso dell'anno scolastico 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:

- Interrogazioni
- Discussioni guidate
- Prove scritte con domande aperte

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
- I concetti chiave e i nuclei fondanti del XIX secolo

UdA 1 “La Belle Époque e la nuova società di massa”

- Benessere e bellezza
- Produrre e consumare
- In massa a votare
- Le conquiste delle donne

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

UdA 3 “L'Italia di Giolitti”

- L'Italia di fine Ottocento e la repressione socialista
- L'“età giolittiana”, fra mediazione e sviluppo
- Uno sviluppo economico disomogeneo
- Le riforme sociali
- 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
- Gli effetti del nazionalismo

- La crescita della Germania
- Il sistema di alleanze e contro-alleanze
- La polveriera balcanica
- La scintilla: Sarajevo, 28 giugno 1914

UdA 5 “L’Europa nella spirale della Prima guerra mondiale”

- Le ragioni profonde della guerra
- Dall’Ultimatum alla guerra
- Neutralisti e interventisti in Italia
- L’Italia in guerra
- Fronte occidentale e fronte orientale
- Una guerra “totale”
- La svolta del 1917 e la fine della guerra

UdA 6 “La Rivoluzione russa”

- La Russia zarista all’inizio del secolo
- Le due rivoluzioni russe del 1917
- Il governo bolscevico
- La guerra civile e la “dittatura del proletariato”

UdA 7 “Un bilancio del conflitto e la pace insoddisfacente”

- Il dopoguerra
- I trattati di pace
- La pace punitiva
- L’Italia al tavolo della pace
- La nascita della Società delle Nazioni

UdA 8 “Il difficile dopoguerra e la Repubblica di Weimar”

- Il difficile dopoguerra in Germania
- L’impreparazione delle istituzioni
- La fine dell’impero tedesco e la nascita della Repubblica di Weimar
- Il dopoguerra in Italia

UdA 9 “Il Fascismo scala il potere in Italia”

- La politica italiana dopo le elezioni del 1919

- La nascita del fascismo e la sua avanzata politica
- Le scissioni nel Partito Socialista
- La “marcia su Roma”
- Il primo governo Mussolini
- Le elezioni del 1924 e il “caso Matteotti”

UdA 10 “La crisi del 1929 e il *New Deal* di Roosevelt”

- Gli Usa e la ripresa economica: i “ruggenti anni 20”
- La crisi del 1929 e le conseguenze sull’economia mondiale
- Il *New Deal* di Roosevelt
- Le difficoltà e la resistenza delle democrazie in Europa

UdA 11 “Il Fascismo diventa regime”

- Verso la dittatura fascista
- Chiesa e fascismo
- Il sistema corporativo
- La fascistizzazione
- L'impero e la razza

UdA 12 “L’URSS di Stalin”

- Stalin al potere
- Contadini e collettivizzazione
- L’industrializzazione dell’URSS, pianificata e forzata
- Terrore e potere

UdA 13 “Il Nazismo”

- Hitler e la nascita del nazionalsocialismo
- L’ascesa politica del nazismo e di Hitler al potere
- Il Terzo Reich

UdA 14 “I fascismi dilagano: verso un nuovo conflitto generalizzato”

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

UdA 15 “La Seconda guerra mondiale”

- L’inizio della guerra
- L’attacco all’Inghilterra
- La “guerra parallela” di Mussolini
- L’espansione dell’Asse
- La svolta militare e la fine del conflitto

UdA 16 “La guerra civile in Italia, la Resistenza, la nascita della Repubblica”

- Lo sbarco anglo-americano in Sicilia
- L’Italia divisa in due
- L’Italia della Resistenza
- La guerra partigiana
- Il secondo dopoguerra e la nascita della Repubblica

UdA 17 “Due tragedie: l’olocausto nucleare e la Shoah”

- La fine della guerra in Oriente e il ricorso alla bomba atomica
- Vita da lager
- Auschwitz, la fabbrica della morte
- Il processo di Norimberga

UdA 18 “La guerra fredda”

- Definizione
- Vincitori e vinti: il dopoguerra
- USA e URSS
- Bipolarismo
- Blocco orientale e blocco occidentale;
- La Germania e la costruzione del muro di Berlino;
- La gara spaziale;
- Le guerre nelle periferie: Corea, Vietnam e la crisi di Cuba;
- Il crollo del muro di Berlino

UdA interdisciplinare: Qualità alimentare e salute”

- Cibo, salute e società nell’età contemporanea. Prodotti a km zero e alimentazione globalizzata

Unità di apprendimento di Educazione civica: Lo sviluppo sostenibile ambientale

UDA	COMPETENZE	ABILITÀ'	CONOSCENZE
Tematiche: Sostenibilità e salvaguardia del pianeta	• Saper partecipare al dibattito culturale; • Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica	Prendere coscienza delle situazioni e delle forme di degrado ambientale e comportarsi in modo da perseguire una condotta a tutela del patrimonio ambientale;	Sostenibilità e salvaguardia del pianeta: la giornata internazionale della terra (Earth day) e la cultura dell'ambiente.

ALUNNI

DOCENTE

Materia: Laboratorio servizi enogastronomici settore cucina

Docente: prof. Previti Gaetano

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

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

N. ore 149 effettivamente svolte, compresa la compresenza con Scienza e Cultura dell’Alimentazione e Spagnolo + N 4 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

<i>Attività</i>	<i>Abilità</i>	<i>Metodologie</i>
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

PIANO DI LAVORO

<i>Attività</i>	<i>Obiettivi</i>	<i>Metodologie</i>
Alimentazione e salute - Reconocer los diferentes tipos de dietas y los problemas asociados a la mala nutrición.	- 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.	- Scoperta guidata - Lezione frontale - Ricerca individuale - Lavoro di gruppo
Igiene e sicurezza - Reconocer y aplicar las normas de higiene y seguridad alimentaria.	- Conoscere i campi d'applicazione del sistema HACCP - Riconoscere le principali intossicazioni alimentari - Utilizzare e produrre testi multimediali.	- Scoperta guidata - Lezione frontale - Lavoro di gruppo

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.	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	Principali forme di cucina e caratteristiche che la differenziano. Caratteristiche di base della gastronomia delle regioni italiane. Principali piatti delle diverse regioni.	4 ore Secondo trimestre

	Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, assumendo il principio di responsabilità, adottando i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente. 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.	2030 per lo sviluppo sostenibile. Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile per la tutela delle identità e delle eccellenze produttive del 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

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

ALLEGATO 3

SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

SIMULAZIONI 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.

Alla sabbia del Tempo urna la mano
era⁴, clessidra il cor mio palpitante,
l'ombra crescente d'ogni stelo vano⁵

10 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 spiegane 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 1. **Come:** *mentre*.

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

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

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

⁵ **5. vano:** *esile*.

⁶ **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.

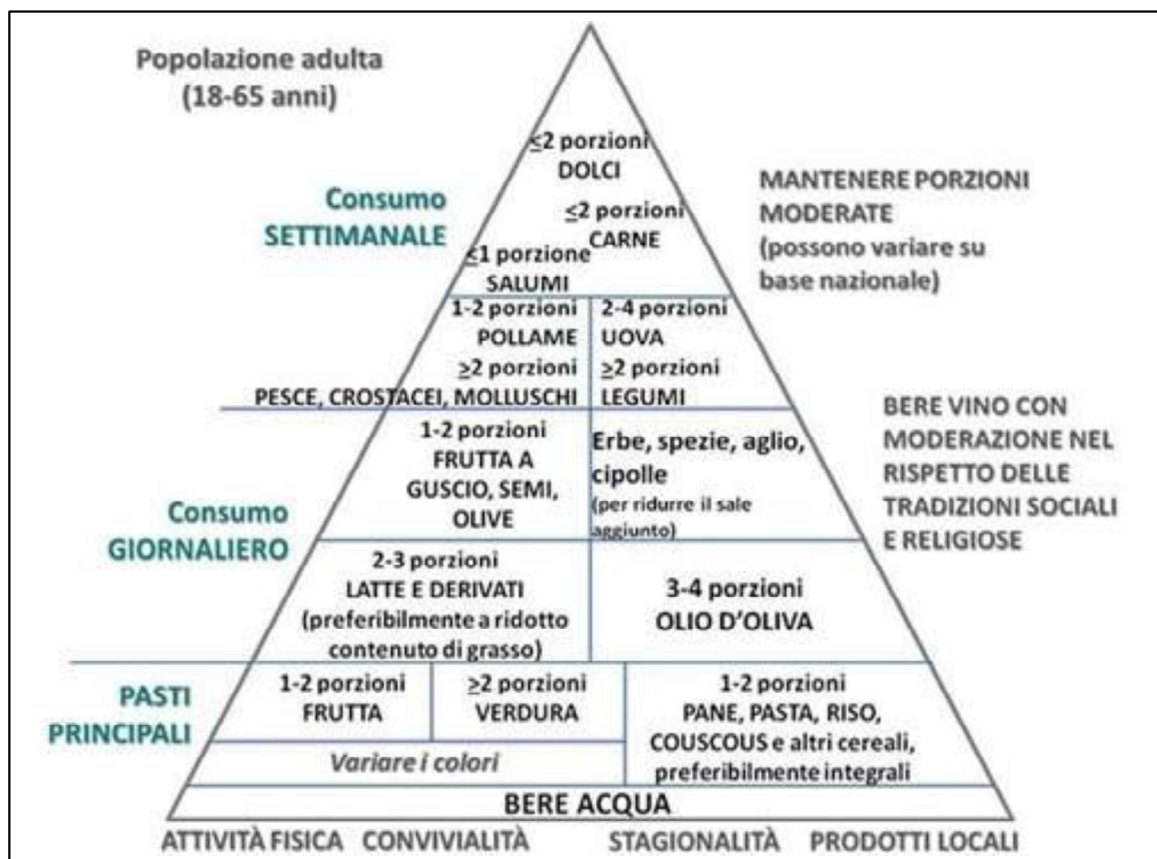


Figura 1. La Piramide della Dieta Mediterranea, 3^a Conferenza Internazionale CIISCAM, 2009

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.

ALLEGATO 5

PROGETTO FORMAZIONE SCUOLA LAVORO



**ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"RENATO GUTTUSO"
Via XX Luglio - 98057 MILAZZO (ME)
Istituto Professionale Milazzo: MERC01601R**

FSL Anno scolastico 2025-2026

PROGETTO

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

Classe 5ª E

ARTICOLAZIONE Enogastronomia – Cucina

Profilo professionale "Il Food & Beverage Manager"

TUTOR SCOLASTICO
Prof. Gaetano Previti

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 E 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 situazione 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, li 06/10/2025

TUTOR SCOLASTICO

Prof. Gaetano Previti

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. Gaetano Previti, differirà la pubblicazione della relativa relazione inserendola nell'Appendice al presente documento e corredandola del prospetto schematico per singolo studente.

IL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINE	DOCENTI	FIRME
ITALIANO		
STORIA		
MATEMATICA		
LINGUA INGLESE		
LINGUA SPAGNOLA		
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE/COORD.		
LABORATORIO DI CUCINA		
LABORATORIO DI SALA E VENDITA		
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA		
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE /REF.ED.CIVICA		
SCIENZE MOTORIE		
RELIGIONE		

Milazzo, 08/05/2026

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Delfina Guidaldi