



**ISTITUTO SUPERIORE
“G.B. FERRIGNO – V. ACCARDI – V. TITONE”**

Via G. Gentile - 91022 – CASTELVETRANO (TP)

Tel. 092481151 - 092445898

Cod. Fiscale: 90010540814 - Cod. Meccanografico: TPIS02100E

PEC: tpis02100e@pec.istruzione.it - PEO: tpis02100e@istruzione.it

Codice Univoco di Fatturazione: UFIGLU

www.ferrignoaccardititone.edu.it



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

*(ai sensi dell'art. 5 del D.P.R. 323/98, dell'art. 17, comma 1, del D.Lgs. n. 62/2017 e
dell'O.M. n. 54 del 26/03/2026.)*

ESAME DI MATURITA'

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

CLASSE 5^A SEZ. F - INDIRIZZO: IP17 Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera



Il Docente Coordinatore

Prof.ssa Filippa Signorello

Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Maria Luisa Simanella

INDEX

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE.....	pag.3
1.1 Presentazione dell'Istituto e degli Indirizzi di Studi.....	pag.3
2. Informazioni sul Curricolo.....	pag.5
2.1 Profilo Educativo, Culturale e Professionale (PECUP).....	pag.5
2.2 Quadro Orario di Indirizzo.....	pag.9
3. Caratteristiche della Classe.....	pag.11
3.1 Presentazione della Classe.....	pag.11
3.2 Composizione del Consiglio di Classe.....	pag.12
3.3 Continuità Docenti.....	pag.13
3.4 Credito Scolastico alunni al III e IV anno	pag.14
3.5 Il Percorso Formativo.....	pag.15
4. Strategie e Metodi per l'Inclusione.....	pag.16
5. Indicazioni Generali sull'Attività Didattica	pag.17
5.1 Metodologie e Strategie Didattiche.....	pag.17
5.2 Formazione Scuola-Lavoro (FSL).....	pag.17
5.3 Attività di Recupero e Potenziamento.....	pag.21
5.4 Educazione Civica.....	pag.21
5.5 Attività di Arricchimento dell'Offerta Formativa.....	pag.22
5.6 Iniziative ed Esperienze Extra-Curricolari	pag.22
5.7 Attività Specifiche di Orientamento Post-Diploma.....	pag.22
5.8 Percorso di Orientamento Formativo (30 ore)	pag.22
6. Consuntivo delle Attività Disciplinari.....	pag.25
7. Riferimento Normativo per l'Esame di Stato.....	pag.47
8. Valutazione degli Apprendimenti.....	pag.47
8.1 Credito Formativo.....	pag.48
8.2 Credito Scolastico.....	pag.48
8.3 Griglie di Valutazione.....	pag.50
8.4 Simulazioni delle prove scritte.....	pag.55
8.5 Allegati.....	pag.56

PREMESSA

Il presente documento costituisce parte integrante dell'Esame di Maturità conclusivo del secondo ciclo di istruzione e descrive il percorso formativo svolto dalla classe 5^a F , indirizzo IP17 Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, nell'anno scolastico 2025/2026.

Riporta i contenuti, i metodi, i mezzi, gli spazi e i tempi della progettazione didattico-educativa, nonché i criteri e gli strumenti di valutazione adottati e gli obiettivi formativi e disciplinari conseguiti.

Il documento illustra inoltre le attività, i percorsi e i progetti realizzati nell'ambito della **Formazione Scuola-Lavoro (FSL)**, dell'**Orientamento** e dell'insegnamento dell'**Educazione Civica**, sviluppati in coerenza con gli obiettivi del **PTOF** dell'Istituto.

La redazione è stata effettuata nel rispetto della normativa vigente secondo le Indicazioni operative fornite dal Garante per la protezione dei dati personali con Nota del 21 marzo 2017 (prot. 10719).

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

1.1. PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO E DEGLI INDIRIZZI DI STUDI

L'Istituto d'Istruzione Secondaria Superiore "G.B. Ferrigno – V. Accardi – V. Titone" riunisce in un'unica realtà formativa tre poli storici del territorio: Tecnico-Commerciale, l'indirizzo Geometri e l'indirizzo Alberghiero. È un punto di riferimento per la formazione culturale, tecnica e professionale del territorio e accoglie studenti provenienti sia da Castelvetro che dai comuni limitrofi della Valle del Belice. Qui, l'economia è intessuta di piccole e medie imprese commerciali, aziende agricole e di un significativo potenziale turistico, cifra identitaria in via di piena valorizzazione.

La produzione di eccellenze agroalimentari – tra cui l'olio Nocellara del Belice, i vini del territorio e il pane nero di farina di "tumminia" – si fa espressione di un rilevante patrimonio culturale, archeologico e paesaggistico: il Parco Archeologico di Selinunte, le Cave di Cusa, la Riserva del Belice, Segesta, Mozia, Marsala, Mazara del Vallo e le Isole Egadi costituiscono invero un contesto unico per lo sviluppo di percorsi formativi legati al turismo, all'accoglienza e alla promozione del territorio.

Nel polo tecnico-commerciale "G.B. Ferrigno", ubicato in Castelvetro, sono attivi gli indirizzi AFM (Amministrazione, Finanza e Marketing), SIA (Sistemi Informativi Aziendali), Turismo, RIM (Relazioni Internazionali per il Marketing), Servizi Commerciali e SSAS (Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale), che formano figure professionali capaci di operare in contesti economici complessi e globalizzati.

L'Istituto Tecnico per Geometri "V. Accardi", realtà storica della provincia di Trapani, ha formato generazioni di tecnici, geometri e futuri ingegneri, ed offre anche percorsi serali rivolti all'utenza adulta, caratterizzati da flessibilità organizzativa e didattica. Ha sede in Campobello di Mazara.

L'Istituto Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "V. Titone", ubicato in Castelvetro con sede principale in Viale dei Templi ed un ulteriore plesso, "Borgo Selinunte", dispone di laboratori moderni e attrezzati (cucina, pasticceria, sala e vendita, accoglienza, informatica, scienze dell'alimentazione) e propone percorsi professionalizzanti in linea con le esigenze del settore turistico-alberghiero. L'offerta formativa è arricchita da corsi per adulti e da attività svolte presso la casa circondariale di Castelvetro.

L'accorpamento dei tre poli ha consentito di ampliare e integrare l'offerta formativa, garantendo

una proposta coerente, moderna e in linea con i bisogni del territorio. I percorsi di studio tecnici e professionali si articolano in un'area di istruzione generale comune e in aree di indirizzo specifiche, finalizzate allo sviluppo di competenze culturali, tecniche e professionali spendibili in eterogenei contesti di vita, studio e lavoro. L'attività laboratoriale, presente fin dal primo biennio, svolge una funzione orientativa e professionalizzante, mentre il secondo biennio e il quinto anno costituiscono un percorso unitario volto a consolidare competenze di settore adeguate sia all'inserimento nel mondo del lavoro sia alla prosecuzione degli studi.

L'Istituto, grazie alla qualità delle sue strutture, alla professionalità del personale e ai finanziamenti europei destinati alla formazione, ai laboratori e alla mobilità studentesca, continua a rappresentare una risorsa strategica per la crescita culturale, economica e sociale del territorio belicino, promuovendo un costante e vivace dialogo tra scuola, società e mondo del lavoro.

2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

2.1. PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE DEGLI ISTITUTI TECNICI E/O PROFESSIONALI (RIFORMA DEL 2017) - (PECUP)

Il Curricolo tiene conto delle Linee guida per i professionali e della necessità di personalizzare i percorsi (PECUP), adattandoli e integrandoli secondo la specifica realtà del nostro Istituto. Nell'orizzonte della didattica per competenze, che esige una ridefinizione delle pratiche didattiche, i Dipartimenti concordano nella stesura delle UDA disciplinari e interdisciplinari:

- contenuti, abilità e competenze di riferimento, declinandoli anno per anno, al fine di favorire uniformità formativa per classi parallele e i livelli minimi di competenza su cui calibrare il livello soglia per la sufficienza e per valutare i percorsi formativi individualizzati.

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

Competenze specifiche di indirizzo Enogastronomia Sett. Cucina

Nello specifico, a conclusione del percorso quinquennale i diplomati nelle articolazioni “ Enogastronomia” e “Servizi di sala e di vendita” conseguono i seguenti risultati di apprendimento in termini di competenze:

- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.

Risultati di apprendimento comuni a tutti gli indirizzi

Gli studenti, al termine del percorso quinquennale, sono in grado di:

1. Valori, cittadinanza e responsabilità

- agire in riferimento a un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione, orientando in modo consapevole i propri comportamenti personali, sociali e professionali;
- partecipare in modo responsabile alla vita civile e culturale, riconoscendo il valore sociale della propria attività.

2. Atteggiamento critico, razionale e creativo

- utilizzare strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile di fronte alla realtà, ai fenomeni e ai problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;
- riconoscere, nei diversi campi disciplinari, i criteri di affidabilità delle conoscenze e delle conclusioni.

3. Padronanza linguistica e comunicativa

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana nei diversi contesti sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;
- utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dal percorso per interagire in ambiti di studio e di lavoro;

- individuare e utilizzare forme di comunicazione visiva, multimediale e digitale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

4. Dimensione storico-culturale e geografica

- riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura e delle arti, orientandosi tra testi e autori fondamentali;
- riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico e le loro connessioni con strutture demografiche, economiche, sociali e culturali;
- stabilire collegamenti tra tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, anche in una prospettiva interculturale e di mobilità.

5. Scienze, matematica e tecnologia

- collocare scoperte scientifiche e innovazioni tecnologiche nella loro dimensione storica, culturale ed etica;
- utilizzare modelli appropriati per investigare fenomeni e interpretare dati sperimentali;
- padroneggiare il linguaggio formale e i procedimenti dimostrativi della matematica;
- utilizzare strumenti matematici, statistici e del calcolo delle probabilità per comprendere le discipline scientifiche e operare nei campi applicativi;
- utilizzare reti e strumenti informatici per attività di studio, ricerca e approfondimento;
- padroneggiare strumenti tecnologici con attenzione alla sicurezza, alla tutela della salute, dell'ambiente e del territorio.

6. Economia, organizzazione e processi produttivi

- comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione e allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi;
- utilizzare procedure e tecniche di ricerca applicata per individuare soluzioni innovative e migliorative nei campi di competenza;
- cogliere l'importanza dell'orientamento al risultato, del lavoro per obiettivi e dell'assunzione di responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale.

7. Patrimonio artistico, ambientale e territorio

- riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, promuovendone una fruizione e valorizzazione consapevoli.

8. Espressività corporea e benessere

- riconoscere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea;
- esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo;
- interpretare il proprio ruolo nel lavoro di gruppo, contribuendo in modo responsabile e collaborativo.

2.2. QUADRO ORARIO DI INDIRIZZO

MONTE ORE SETTIMANALE BIENNIO		
	CLASSE 1 [^]	CLASSE 2 [^]
ITALIANO	4	4
STORIA	1	1
INGLESE	3	3
FRANCESE	2	2
MATEMATICA	4	4
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2
GEOGRAFIA	1	1
SCIENZE INTEGRATE	2	2
TIC	1	2
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	2	2
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA E LABORATORIO DI SALA EVENDITA	5	4
LABORATORIO ACCOGLIENZA	2	2
SCIENZE MOTORIE	2	2
RELIGIONE	1	1
	32	32

MONTE ORE SETTIMANALE TRIENNIO									
	Enogastronomia			Accoglienza Turistica			Sala e Vendita		
	CL 3^	CL 4^	CL 5^	CL 3^	CL 4^	CL 5^	CL 3^	CL 4^	CL 5^
ITALIANO	4	4	4	4	4	4	4	4	4
STORIA	2	2	2	2	2	2	2	2	2
INGLESE	2	2	2	2	2	2	2	2	2
FRANCESE	3	3	3	3	3	3	3	3	3
MATEMATICA	3	3	3	3	3	3	3	3	3
DIRITTO E TECN. AMM.	4	4	4	4	4	4	4	4	4
ARTE E TERRITORIO	0	0	0	0	2	2	0	0	0
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	0	0	0	2	2	0	0	0
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	4	4	4	4	2	2	4	4	4
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA E ARTE BIANCA	7	5	5	0	0	0	0	2	2
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA	0	0	0	7	5	5	0	0	0
LABORATORIO DI SALA E VENDITA	0	2	2	0	0	0	7	5	5
SCIENZE MOTORIE	2	2	2	2	2	2	2	2	2
RELIGIONE	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	32	32	32	32	32	32	32	32	32

3. CARATTERISTICHE DELLA CLASSE

3.1. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

OMISSIS

3.2. COMPOSIZIONE CONSIGLIO DI CLASSE

COGNOME E NOME	DISCIPLINA/E
Signorello Filippa	Lingua e letteratura italiana Storia
Calandra Ilaria	Lingua Inglese
Ardagna Franca Maria	Lingua Francese
Valerio Martire	Matematica
Tumbiolo Alberto	Diritto e Tecniche Amm. Della Struttura Ricettiva
La Bella Salvatore	Lab. Serv. Enogastronomici – Sett. Cucina
Piazza Vincenzo	Lab. Serv. Enogastronomici – Sett. Sala e Vendita
Infranco Caterina	Scienza e Cultura dell’Alimentazione
Figlioli Marika	Scienze motorie e sportive
Tranchida Maria Cristina	Religione
Schittone Pasqualino	Sostegno (18 ore)

3.3. CONTINUITA' DOCENTI

DISCIPLINA	3^CLASSE	4^CLASSE	5^CLASSE
Lingua e letteratura italiana Storia	Si	Si	Si
Lingua Inglese	Si	Si	Si
Lingua Francese	No	Si	Si
Matematica	Si	Si	Si
Diritto e Tecniche Amm. Della Struttura Ricettiva	Si	Si	Si
Lab. Serv. Enogastronomici Sett. Cucina	No	Si	Si
Lab. Serv. Enogastronomici Sett. Sala e Vendita	No	No	Si
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Si	Si	Si
Scienze motorie e sportive	No	No	Si
Religione	Si	Si	Si
Sostegno (18 ore)	Si	Si	Si

3.4. CREDITO SCOLASTICO ALUNNI AL III E IV ANNO

OMISSIS

3.5. IL PERCORSO FORMATIVO

Il percorso formativo è stato caratterizzato dall'intento di promuovere la crescita della personalità umana e sociale degli allievi favorendo:

- sviluppo armonioso della personalità e del futuro cittadino del mondo;
- spirito di cooperazione e apertura al dialogo e al pluralismo ideologico;
- capacità di costruire un proprio sistema di valori;
- sviluppo di una cultura fondata su tolleranza, apertura e valorizzazione delle differenze, su valori di pluralismo e libertà;
- acquisizione di comportamenti coerenti con i valori assunti;
- acquisizione e condivisione delle norme dell'Istituto;
- acquisizione di autocontrollo, responsabilità, comportamenti corretti nella realtà del gruppo;
- partecipazione costruttiva alla vita collegiale della scuola (assemblea di classe e d'Istituto, visite guidate, viaggi di istruzione e conferenze, ecc.).

Il Consiglio di Classe ritiene, come evidenziato nella presentazione della classe, che gli studenti abbiano raggiunto, a livelli diversificati, i seguenti obiettivi:

- acquisizione dei contenuti essenziali delle discipline;
- comprensione ed utilizzo dei vari tipi e forme di comunicazione orale e scritta;
- capacità di analizzare e sintetizzare fatti, dati e informazioni;
- sviluppo delle capacità logiche, critiche e operative;
- capacità di collegare ed integrare conoscenze e competenze acquisite in ambiti disciplinari diversi;
- capacità di esprimersi in modo chiaro, ordinato e corretto, utilizzando un linguaggio operativo specifico;
- acquisizione di un metodo personale di studio adeguato alle diverse situazioni di studio e/o ricerca.

4. STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

Gli interventi che la scuola adotta per l'inclusione degli alunni in situazione di difficoltà (BES, DSA, alunni migranti), nel rispetto delle direttive ministeriali, previa individuazione delle difficoltà riscontrate nel discente, mirano alla realizzazione di un PDP redatto da tutti i docenti al fine di definire, documentare ed elaborare strategie e metodi più idonei, nello specifico: compensativi (mappe concettuali, fotocopie) e dispensativi. Il PDP è aggiornabile e integrabile nel corso dell'anno scolastico sulla base delle esigenze dello studente ed in relazione al processo di apprendimento e dovrà essere sempre condiviso con la famiglia.

Gli interventi che la scuola adotta per l'inclusione degli alunni diversamente abili, nel rispetto delle direttive ministeriali, mirano alla realizzazione di un PEI, progetto educativo calibrato sulle esigenze del singolo alunno con disabilità certificata.

L'integrazione rappresenta un obiettivo fondamentale per favorire il successo formativo degli studenti con Bisogni Educativi Speciali (BES) correlati a forme di svantaggio diversificate che ne condizionano l'inserimento e la partecipazione alla vita scolastica. Pertanto è obiettivo della scuola impegnarsi fattivamente nel rendere omogenei i livelli di apprendimento, valorizzando altresì le eccellenze attraverso percorsi individualizzati, esercitazioni avanzate, concorsi interni.

5. INDICAZIONI GENERALI SULL'ATTIVITÀ DIDATTICA

5.1. METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

Le metodologie utilizzate sono state molteplici e correlate alle diverse situazioni che si sono verificate nel processo di apprendimento- insegnamento.

Di volta in volta, dunque, sono state adoperate le metodologie ritenute più efficaci ed efficienti per il conseguimento degli obiettivi prefissati, ossia quelle che ogni docente, nell'ambito della propria libertà di insegnamento, ha ritenuto più consone a se stesso ed alla classe. In particolare, alla lezione tradizionale sono stati affiancati lavori di gruppo, lezioni dialogiche ed interattive, elaborazione di mappe concettuali.

Inoltre, sono stati impiegati alcuni strumenti multimediali quali il lettore dvd, il videoproiettore, l'utilizzo di materiali e risorse digitali e del web.

5.2. FORMAZIONE SCUOLA-LAVORO

PROGETTO: “PROGETTARE PER IL FUTURO”

La Formazione Scuola Lavoro ha lo scopo di offrire un servizio formativo ed innovativo attraverso la cooperazione tra realtà istituzionali, formative e produttive del territorio. Le attività mirano a rafforzare e consolidare i legami tra istituzioni scolastiche e mondo del lavoro e a responsabilizzare gli allievi dando loro la possibilità di vivere un'esperienza formativa. Nella realtà economica del Territorio, in particolare, del Comune di Castelvetro, il comparto del turismo ha svolto e svolge tuttora un importante ruolo di traino soprattutto per la presenza di bellezze paesaggistiche, monumentali e culturali. Tuttavia, nonostante queste potenzialità, si registrano anche tassi di disoccupazione medio-alti, soprattutto giovanile, e alcune criticità strutturali come la brevità della stagione turistica, quasi esclusivamente rivolta a soddisfare le richieste del segmento legato al turismo balneare, e la mancanza di figure professionali in grado di promuovere e valorizzare le risorse culturali ed eno-gastronomiche (marketing territoriale). Pertanto, diviene improcrastinabile la necessità di inserire nei percorsi di studio maggiore spazio alla cultura del lavoro per offrire agli studenti tutti gli strumenti utili a costruire un valido progetto di vita orientato alla prosecuzione degli studi o all'inserimento nel mondo del lavoro. L'obiettivo è di contrastare più efficacemente la dispersione scolastica e la disoccupazione giovanile, facendo crescere cittadini più responsabili e attivi nella vita sociale. I nostri studenti, durante il loro percorso di studi, acquisiscono conoscenze, capacità e competenze mirate a svolgere attività lavorativa nel settore del turismo e del marketing aziendale, ma le competenze tecnico professionali necessitano di una validazione anche da parte di

enti esterni alla Scuola, in modo tale che siano, a tutti gli effetti, competenze spendibili nel mercato del lavoro. Questa interazione permette agli studenti di riflettere e di misurarsi con la realtà non solo nel contesto lavorativo ma anche nel percorso di prosecuzione degli studi, ad esempio attraverso specifiche attività progettuali che vedano il coinvolgimento dell'Università. Attraverso lo strumento dell'alternanza scuola lavoro si promuovono, cioè, processi intenzionali e trasversali di ciascun discente. Tale Progetto si integra pienamente nel Piano dell'Offerta Formativa dell' IIS "G.B. Ferrigno - V. Accardi - V. Titone" in quanto tutti gli Indirizzi presenti nella nostra Scuola rispondono efficacemente alla richiesta proveniente dal Territorio.

Nello specifico, per il Plesso "**V. TITONE**", le attività prevedono percorsi FSL presso aziende del settore intesi come attività formative ed educative per lo sviluppo di competenze pratico-operative aggiornate e capaci di dare concretezza alla preparazione fornita dalla Scuola.

Le ore per l'area di professionalizzazione e orientamento per le classi terze quarte e quinte sono 210 e costituiscono un monte ore complessivo obbligatorio per gli studenti frequentanti, che le istituzioni scolastiche ripartiscono, nella loro autonomia, tra le classi terze quarte e quinte.

La FSL risponde ai bisogni individuali di formazione e istruzione e persegue i seguenti obiettivi:

- Attuare modalità di apprendimento che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica in azienda;
- Arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici con competenze spendibili nel mercato del lavoro;
- Favorire l'orientamento degli studenti per valorizzarne le vocazioni e gli interessi personali.
- la FSL si presenta come un'offerta formativa coerente ai bisogni di un sapere professionale adeguato alle nuove esigenze del territorio e finalizzata ad acquisire attitudini e atteggiamenti orientati all'inserimento nei vari ambiti di attività professionale;
- Apprendere capacità operative riferite allo svolgimento dello specifico ruolo lavorativo.

La presenza in azienda dello studente diventa un importante momento di formazione professionale in cui rafforzare la dimensione culturale della professionalità propria delle scelte di indirizzo, già iniziato nel triennio di qualifica.

Nello specifico la FSL è sviluppato in modo da consentire allo studente di esercitare nel concreto le conoscenze ristorative - alberghiere, linguistiche e culturali acquisite in ambito scolastico.

RELAZIONE FINALE TUTOR FSL A.S. 2025/2026

TUTOR: prof. Salvatore La Bella

CLASSE: 5F

PERCORSO: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Il sottoscritto prof. Salvatore La Bella individuato, per la classe di cui sopra, come Tutor Scolastico FSL, redige la presente relazione a conclusione delle attività espletate durante gli anni scolastici 2023/2024, 2024/2025, 2025/2026.

Le attività di FSL degli studenti della classe 5F Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, svolte presso le strutture ristorative e alberghiere ospitanti, hanno rappresentato momenti particolarmente significativi nei percorsi di formazione, in quanto hanno consentito loro di sperimentare le competenze e le abilità acquisite in aula in forma teorica e nei laboratori scolastici in forma pratica.

Le attività di FSL hanno altresì permesso agli studenti di orientarsi, di prendere i primi contatti con i meccanismi di funzionamento del mondo del lavoro, di acquisire elementi per l'auto-orientamento nonché sviluppare competenze e abilità trasversali. La quasi totalità degli studenti della classe 5F ha svolto il percorso formativo nell'a. s. 2023/24 e nell'a. s. 2024/25. Tutti gli studenti durante il triennio hanno effettuato almeno 210 ore di pratica presso diverse strutture ricettive del luogo.

Il sottoscritto prof. Salvatore La Bella, in qualità di tutor, ha organizzato degli incontri preparatori allo svolgimento dei percorsi stessi e ha altresì effettuato una valutazione circa l'esperienza pregressa dello studente, le sue preferenze, le sue attitudini al fine di scegliere la struttura ospitante più adatta a ciascuno. Nel corso degli anni, le esperienze sono state articolate in diverse fasi di cui lo stage è risultato essere il fondamento.

A scuola, prima dello stage, gli studenti sono stati chiamati a partecipare ai corsi sulla normativa relativa alla sicurezza nei posti di lavoro e ai corsi di alimentarista obbligatori per legge, per tutti gli operatori della ristorazione. Tutto il gruppo classe ha preso parte con ottimi risultati. Gli studenti sono stati inoltre chiamati a partecipare ad incontri con il personale delle strutture ospitanti e ad effettuare visite ad aziende facenti parte del tessuto economico del nostro territorio.

Durante lo stage, gli studenti, che sono stati ospitati nelle strutture ristorative e alberghiere con modalità concordate sulla base di apposite convenzioni stipulate con il nostro istituto, hanno potenziato le competenze e abilità acquisite durante il proprio percorso di studio e sono cresciuti non solo dal punto di vista professionale, ma anche personale.

A conclusione dello stage, gli studenti hanno relazionato in aula sull'esperienza effettuata. Dalle loro relazioni è emerso che le ore di attività di cucina sono state svolte a stretto contatto con tutto lo

staff delle strutture ospitanti e in interazione con i clienti. In alcuni casi, la presenza di turisti stranieri ha fornito loro l'opportunità di usare altri registri linguistici, di preparare piatti di cucina internazionale ed effettuare l'abbinamento cibo-vino, grazie alla completa disponibilità dei capi servizio della struttura. Le strutture coinvolte, considerato l'impegno e la professionalità dimostrato dalla classe 5F, hanno espresso la volontà di ospitare altri studenti della nostra scuola.

Dal prospetto riepilogativo delle ore svolte dagli alunni nel triennio, si desume che tutti gli studenti hanno svolto il numero minimo di 210 ore così come previsto per gli istituti Professionali dalla legge n. 145/2018 che ha apportato modifiche alla disciplina dei percorsi di FSL, al fine di dare una applicazione uniforme su tutto il territorio nazionale.

Si allega prospetto riepilogativo del triennio 2023/24, 2024/25, 2025/26.

PROSPETTO RIEPILOGATIVO FSL
SCHEDA RIEPILOGATIVA FSL CLASSE 5°F
SVOLTA NEL TRIENNIO 2023/24-2024/25- 2025/2026

OMISSIS

5.3. ATTIVITA' DI RECUPERO E POTENZIAMENTO

Per gli alunni che avevano riportato insufficienze negli scrutini del I quadrimestre è stata attivata una fase di recupero, e le azioni di recupero, svolte in itinere, sono state mirate a colmare le lacune, ma soprattutto a motivare lo studio con strategie didattiche adeguate nelle modalità, nello stile e nei tempi: riorganizzazione del metodo di studio, percorsi individualizzati, revisione e approfondimento di argomenti trattati. Per gli alunni con profitto positivo, sono state implementate attività di potenziamento.

5.4. PERCORSI E PROGETTI SVOLTI NELL'AMBITO DELL'INSEGNAMENTO DELL'EDUCAZIONE CIVICA.

Come previsto dalla Legge 20 agosto 2019 n. 92 che ha introdotto l'insegnamento trasversale dell'Educazione Civica, è stata realizzata una apposita Unità di Apprendimento. **(A.I.D.)**

Durante il corrente anno scolastico sono state altresì realizzate le seguenti iniziative:

- Una campagna di sensibilizzazione e momenti di riflessione sulla tragedia della Shoah, conclusasi con la lettura di poesie e brani in aula;
- Il progetto “Storia e diritto sullo stesso treno verso la stessa meta”.
- Partecipazione all'incontro “Educare al rispetto, prevenire la violenza”
- Tavolo rotonda “Mafia e droga”- Quali pericoli per il territorio” presso il cineteatro Olimpia Campobello di Mazara.
- Il progetto “CostituzialMente”

5.5. ALTRE ATTIVITA' DI ARRICCHIMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

La classe 5F ha partecipato ad attività di arricchimento dell'offerta formativa quali:

- “La scuola allo schermo”: partecipazione al cineforum presso il cinema Marconi;
- Progetto “Inglese colloquiale”. Attività di approfondimento linguistico;
- Approfondimento con il gruppo “Molini del Ponte” presso la sala ristorante “Floriana D'Alessandro”.
- Collaborazione ad attività di promozione e valorizzazione delle culture, della storia, degli usi, dei costumi, delle tradizioni e della gastronomia in occasione di ricorrenze e feste;
- Progetto classi quinte “L'INVALSI verso gli Esami di Stato”;
- Partecipazione al progetto PTOF “Io con te: rispettiamoci”;
- Incontro con il Direttore de Il Giornale di Sicilia – attività di promozione alla lettura presso la sala ristorante “Floriana D'Alessandro”.

- Incontro con l'autore Enzo Randazzo presso la sala ristorante "Floriana D'Alessandro".
- Partita della Solidarietà presso lo stadio "Paolo Marino" di Castelvetro;
- Partecipazione alla XIII edizione del Torneo della Legalità "Antonio Zanda" presso lo stadio "Paolo Marino" di Castelvetro.

5.6. INIZIATIVE ED ESPERIENZE EXTRA-CURRICOLARI

La classe 5F ha partecipato ad iniziative ed esperienze extracurricolari quali:

- Partecipazione al Banco Alimentare.

5.7. EVENTUALI ATTIVITA' SPECIFICHE DI ORIENTAMENTO (POST-DIPLOMA)

La classe 5 F ha svolto in presenza le seguenti attività relative all'Orientamento:

- Partecipazione alla XXIII Edizione OrientaSicilia-ASTER Sicilia, Fiera del Mediterraneo Palermo;
- Incontro informativo con i Carabinieri della Compagnia di Castelvetro presso la sala ristorante "Floriana D'Alessandro";
- Seminario di Orientamento al lavoro e alla cooperazione- Progetto Policoro presso la sala ristorante "Floriana D'Alessandro";
- Orientamento post diploma presso l'Università degli Studi di Palermo e di Trapani.

5.8. Percorso di ORIENTAMENTO formativo 30 ORE

I moduli, progettati e articolati sulla base delle indicazioni del Piano di Orientamento approvato dal Collegio dei Docenti e contenuto nel PTOF, hanno avuto come obiettivo quello di sviluppare e/o consolidare, oltre che le competenze chiave e di cittadinanza e quelle specifiche tecnico-professionali (in relazione all'indirizzo di studi e alle articolazioni), le seguenti competenze orientative:

- conoscere se stessi;
- analizzare le proprie risorse e motivazioni personali;
- valorizzare i propri punti di forza;
- trovare modalità per superare i propri punti di debolezza;
- comprendere la realtà circostante e sapersi relazionare con essa;
- individuare i problemi, analizzandone tutti gli elementi, e cercare le possibili soluzioni, valutandone le diverse conseguenze;
- individuare le possibilità e le modalità di azione rispetto all'ambiente in cui ci si trova e allo scopo che ci si prefigge;

- determinare i propri obiettivi sulla base di motivazioni reali, analizzando gli eventuali vincoli e le condizioni effettivamente praticabili per il loro raggiungimento;

Competenze orientative specifiche

- essere in grado di fare un bilancio delle esperienze formative pregresse e in corso;
- apprendere tecniche di ricerca attiva del lavoro;
- essere disponibili ad individuare ed acquisire nuove competenze tecnico-professionali necessarie all'ingresso nel mondo del lavoro.

Nello specifico, i moduli di orientamento risultano essere i seguenti:

1a.MODULO ORIENTAMENTO CLASSI QUINTE " **IL MIO POSSIBILE FUTURO**"

Attività curriculari			Ore
Progetto orientamento in uscita			
	Attività di orientamento al mondo del lavoro e all’università		Max 10h
Attività di didattica orientativa multidisciplinare			
Supporto alla scelta consapevole e commentata del “capolavoro” per l’anno scolastico in corso e alla riflessione sull’ acquisizione delle proprie competenze (monte ore suddiviso tra tutti gli insegnanti del consiglio di classe, con il coinvolgimento dei docenti di TIC per almeno 2h)			5h
Attività di didattica orientativa di argomenti disciplinari (la suddivisione oraria tra discipline, attività e argomenti proposti sono indicativi e, fermo restando il monte ore complessivo, possono essere sottoposti a revisione e adattamento da parte del CdC in fase di verifica periodica)			
Discipline			Minimo 15h
	Italiano	Attività	
		La mia storia nel tempo: produzione di testi di riflessione su se stessi, sul proprio percorso scolastico e di vita.	
		“Se volessi diventare... “. individuazione del percorso sociale/relazionale/lavorativo per raggiungere ed espletare la professione desiderata.	
		Monte ore italiano	6h
	Materie di indirizzo	Attività	

		Indagine sulle professioni spendibili nel proprio territorio	
		Masterclass	
		Monte ore Materie di indirizzo	20h
	Lingue straniere	Attività	
		“Se volessi lavorare all’estero...”: paesi UE e non UE, visti, permessi, costo della vita, sistema sanitario, welfare.	
		Monte ore Inglese	8h
	Diritto e tecniche amministrative	Attività	
		“Vorrei fare...” Padroneggiare gli strumenti necessari per intraprendere un’attività.	
		Monte ore Diritto	6h

● 1.b MODULI ORIENTAMENTO CLASSI QUINTE “ **IL MIO POSSIBILE FUTURO**”

Attività curriculari e/o extracurriculari rientranti nei progetti di ampliamento dell’offerta formativa dell’istituto (attività opzionali, riconducibili ai fini del completamento o dell’ampliamento delle 30 ore dedicate all’orientamento formativo)	Minimo 15h
Partecipazione al progetto “ La scuola allo schermo” (restituzione di un breve elaborato sulla propria esperienza)	max 8h
Partecipazione al progetto “ L’arte del decoro plastico della ristorazione” (restituzione di un breve elaborato sulla propria esperienza)	max 10h
Partecipazione a uscite didattiche, visite guidate e viaggi d’istruzione (restituzione di un breve elaborato sulla propria esperienza)	max 10h
Partecipazione a iniziative di solidarietà proposte dall’istituto: “ Dona cibo” (restituzione di un breve elaborato sulla propria esperienza)	max 10h
Partecipazione al progetto Policoro (restituzione di un breve elaborato sulla propria esperienza)	max 7h

6. CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI

In riferimento alla programmazione didattica disciplinare per competenze 5°Anno A.S. 2025/2026 stilata sulla base del D. Lgs. 61/2017

DISCIPLINA	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA Prof.ssa Filippa Signorello
	UDA 1- “LA SICILIA NELLA LETTERATURA DEL NOVECENTO” <u>IL ROMANZO DELLA REALTÀ’:</u> <u>NATURALISMO E VERISMO</u> Il Positivismo, l’ideologia dominante. L’altra faccia della cultura di fine Ottocento: la crisi del razionalismo. Il Naturalismo e il bisogno di realtà nel romanzo di fine Ottocento. <u>GIOVANNI VERGA</u> G. Verga: profilo dell’autore, poetica, tecnica narrativa, opere. Da <i>Vita dei campi</i>: “Rosso Malpelo”, “La Lupa”. Da <i>Novelle rusticane</i>: “La roba”. Da <i>I Malavoglia</i>: “Padron ‘Ntoni e ‘Ntoni: due opposte concezioni di vita”. Da <i>Mastro-don Gesualdo</i>: “La morte di Gesualdo”. <u>IL DECADENTISMO</u> Il contesto storico-culturale, temi e concetti. <u>LUIGI PIRANDELLO</u> L. Pirandello: il profilo dell’autore, la poetica, i temi, le opere, il teatro. Da <i>L’Umorismo</i>: “Il sentimento del contrario”. Da <i>Il fu Mattia Pascal</i>: “Io mi chiamo Mattia Pascal”, “Io sono il fu Mattia Pascal”. Da <i>Uno, nessuno e centomila</i>: “Il naso di Moscarda”. <i>Sei personaggi in cerca d’autore</i>, il teatro mette in scena il teatro. <u>LEONARDO SCIASCIA</u> L. Sciascia: il profilo dell’autore, la poetica, i temi, le opere.

CONTENUTI TRATTATI	“Il giorno della civetta”: trama, personaggi, analisi e significato. “Una storia semplice”: trama, personaggi, analisi e significato. <u>ANDREA CAMILLERI</u> Andrea Camilleri, dai romanzi alla Tv. Le storie di Montalbano. Da Riccardino: “Montalbano alle prese con il suo Autore e con il suo doppio televisivo”. UDA 2- “L’APOCALISSE DENTRO E FUORI DI NOI” <u>G.UNGARETTI E LA POESIA ERMETICA</u> G. Ungaretti: il profilo dell’autore, la poetica, i temi, le opere. Da <i>L’Allegria</i>: “Veglia”, “San Martino del Carso”, “Fratelli”, “Soldati”, “Mattina”. Da <i>Sentimento del tempo</i>: “La madre”. <u>EUGENIO MONTALE</u> E. Montale: le idee, la poetica e le opere Da <i>Ossi di seppia</i>: “Non chiederci la parola”, “Spesso il male di vivere ho incontrato”. Da <i>Le occasioni</i> “Non recidere forbice quel volto” <u>PRIMO LEVI E LA NARRATIVA DEL NOVECENTO</u> Primo Levi: il profilo dell’autore, la poetica, i temi, le opere. “<i>Se questo è un uomo</i>”: trama, personaggi, analisi e significato. PERCORSO DI EDUCAZIONE CIVICA: Le organizzazioni mafiose.
METODOLOGIE	Brainstorming Lezione frontale e dialogata Esercitazioni guidate Cooperative learning Peer tutoring
CRITERI DI VALUTAZIONE	Griglie di valutazione Dipartimentali Rubriche presenti nel PTOF

MATERIALI/ STRUMENTI ADOTTATI	Libri di testo Dizionari digitali Computer, Lim Schede fornite dal docente
LIBRI DI TESTO	<i>Scoprirai leggendo Dalla seconda metà dell'Ottocento a oggi</i> P. Di Sacco, P. Manfredi Pearson Edizioni scolastiche Bruno Mondadori

DISCIPLINA	STORIA Prof.ssa Filippa Signorello
CONTENUTI TRATTATI	UDA 1-“ALLA SCOPERTA DELLE RADICI DEL NOVECENTO” <u>VERSO UNA GUERRA MONDIALE</u> -Ombre inquietanti si addensano sull’Europa e sul mondo -L’Austria-Ungheria, un impero dai fragili equilibri -Il logoramento della Russia zarista -L’agonia dell’impero ottomano -L’aggressività della Germania modifica gli equilibri europei <u>LA PRIMA GUERRA MONDIALE</u> - Lo scoppio della guerra e le sue cause - La prima fase del conflitto - L’Italia in guerra - Verso il crollo degli imperi centrali <u>LA RIVOLUZIONE RUSSA E IL DOPOGUERRA</u> - La Russia dalla rivoluzione bolscevica all’Unione Sovietica - Il dopoguerra: problemi sociali, economici e politici in Europa - La fine dell’impero ottomano e le conseguenze in Medio Oriente <u>IL FASCISMO IN ITALIA</u> - Il fascismo prende il potere - Il fascismo si trasforma in regime - L’impero fascista <u>LO STALINISMO E IL NAZISMO</u> - L’URSS sotto la dittatura di Stalin - La Germania dalla repubblica di Weimar a Hitler - Il Terzo Reich e il nazismo - A grandi passi verso una nuova guerra <u>LA SECONDA GUERRA MONDIALE</u> - L’illusione della guerra lampo - L’oppressione nazista sull’Europa occupata - Le svolte della guerra - L’Italia divisa: la guerra civile e la Resistenza - L’ultima fase del conflitto UDA 2-“LE RADICI SOCIALI ED IDEOLOGICHE DEL NOVECENTO” <u>LA COMPETIZIONE TRA USA E URSS</u> -La guerra fredda - Il mondo esce dalla guerra

	UDA 3-“ DALLA SECONDA GUERRA MONDIALE AI GIORNI NOSTRI ” -La guerra israele-palestinese -Il conflitto Russia-Ucraina PROGETTO “STORIA E DIRITTO SULLO STESSO TRENO VERSO LA STESSA META ” 1 Tematica: Parità uomo-donna 2 Tematica: Nascita della Repubblica- La Costituzione (Il diritto allo studio- La libertà despressione e i suoi limiti). 3. Tematica: Il lavoro
METODOLOGIE	Brainstorming Lezione frontale e dialogata Esercitazioni guidate Cooperative learning Peer tutoring
CRITERI DI VALUTAZIONE	Griglie di valutazione Dipartimentali Rubriche presenti nel PTOF
MATERIALI/ STRUMENTI ADOTTATI	Libri di testo Dizionari digitali Computer, Lim Schede fornite dal docente
LIBRI DI TESTO	<i>La nostra storia, il nostro presente</i> <i>Il Novecento e oggi</i> Silvio Paolucci, Giuseppina Signorini. Zanichelli

DISCIPLINA	INGLESE Prof. Ilaria Calandra
CONTENUTI TRATTATI	Module 6: On the watch <u>U1: Sustainability</u> • Sustainability • Food Sustainability • Farm to Fork • Fish to Fork & local sourcing • The short supply chain • Farmers' and Earth's Markets <u>U2: Sustainability in the kitchen</u> • The new gastronomes • Chefs go green2 • Lyfe kitchen <u>U3: Traceability and Certification</u> • The Food Supply Chain • The Organic Choice • The GMO's Controversy • Traceability and Certification Module 7: On the healthy side <u>U1: Nutrition</u> • Well-being • Nutrients; carbohydrates; proteins; fats; • Eat for Health (Healthy Eating Plate) • New Food Pyramid <u>U3: Special needs</u> • Olive oil allergy • Olive oil adulteration • Olive oil tasting Module 8: On the safe side <u>U1: Food Safety</u> • Food Poisoning • Food Contamination <u>U2: Food Safety Certification</u> • HACCP and Food Hygiene and Safety in Catering • HACCP Seven Steps

	PERCORSO DI EDUCAZIONE CIVICA: Agenda 2030: the 17 Sustainable Development Goals: focus on Climate Action. -
METODOLOGIE	Lezione frontale; lezione dialogata; metodo induttivo; metodo deduttivo; cooperative learning; ricerca individuale e/o di gruppo; scoperta guidata.
CRITERI DI VALUTAZIONE	● Valutazione trasparente e condivisa, sia nei fini che nelle procedure; ● Valutazione come impulso allo sviluppo della personalità (valutazione formativa); ● Valutazione come confronto tra risultati ottenuti e risultati attesi, tenendo conto della situazione di partenza (valutazione sommativa).
MATERIALI/STRUMENTI ADOTTATI	Computer; File audio e video su youtube; testi di consultazione; fotocopie; materiale autentico.
LIBRI DI TESTO	Libro di testo: “<i>COOK BOOK CLUB</i>” Autrici: Olga Cibelli e Daniela d’Avino – Casa Editrice Clitt.

DISCIPLINA	FRANCESE Prof.ssa Franca Maria Ardagna
CONTENUTI TRATTATI	UDA 1–“Régime et nutrition”. Les groupes alimentaires - Les produits bio - Les OGM - Le régime méditerranéen - Nouveaux régimes diététiques (macrobiotique, végétarien, végétalien, crudivore...) - Les régimes religieux - Les régimes alimentaires pour coeliaques - L'alimentation du sportif - L'alimentation de la femme enceinte et de l'adolescent - La Pyramide alimentaire - Les labels de qualité - Les additifs, les intolérances et les troubles du comportement alimentaire :anorexie,boulimie, - Obésité,ecc. UDA 2–“On est ce qu’on mange.” - Le système HACCP et son histoire - Les 7 principes obligatoires - Les types de fournisseurs - La gestion des stocks - Le contrôle qualitatif et quantitatif - La traçabilité alimentaire et les étiquettes - Les techniques de conservation - Les risques et les mesures préventives contre la contamination des aliments. UDA 3–“Le travail et le CV” - Le stage en entreprise et à l'étranger - La recherche d'un emploi - La lettre de demande d'emploi et de motivation - Le CV - La vidéo de candidature (se présenter et postuler) - Le recrutement et l'embauche - L'entretien d'embauche - Le droit du travail - La gestion du restaurant - Les stratégies pour se placer sur le marché et promouvoir son produit/entreprise (Marketing mix)

	UDA 4 –« La cuisine fait le tour du monde » - Découvrez un Pays par sa cuisine - La gastronomie moléculaire - La cuisine Internationale PERCORSO DI EDUCAZIONE CIVICA: « La bonne santé, le bien-être et la durabilité » Compréhension du texte : » Bonne santé, le bien-être pour 2030 « (Sublime 2030 dossiers) « Consommation et production durables »(Sublime 2030 dossiers) La santé vue par les français.
METODOLOGIE	Lezione frontale; lezione dialogata; videolezioni; metodo induttivo; metodo deduttivo; cooperative learning; ricerca individuale e/o di gruppo; scoperta guidata.
CRITERI DI VALUTAZIONE	- Valutazione trasparente e condivisa, sia nei fini che nelle procedure; - valutazione come impulso allo sviluppo della personalità (valutazione formativa); - valutazione come confronto tra risultati ottenuti e risultati attesi, tenendo conto della situazione di partenza (valutazione sommativa); - griglie di valutazione concordate in sede di Dipartimento.
MATERIALI STRUMENTI ADOTTATI	Computer; file audio e video; testi di consultazione; fotocopie; materiale autentico; videolezioni; internet e motori di ricerca.
LIBRI DI TESTO	Christine Duvallier « Sublime » oenogastronomie et service-Eli éditions

DISCIPLINA	MATEMATICA Prof. Valerio Martire
CONTENUTI TRATTATI	<u>UDA 1 – Funzioni:</u> - Definizione, classificazione e proprietà. - Dominio delle funzioni intere e fratte, intersezione con assi cartesiani e positività della funzione. - Funzione crescente, pari e dispari, grafico approssimato. <u>UDA 2 – Limiti:</u> - Definizione e calcolo di un limite. - Continuità e classificazione dei punti discontinuità. - Asintoti. <u>UDA 3 – Derivate:</u> - Definizione. Significato geometrico, calcolo di derivate di funzioni elementari.
METODOLOGIE	Lezione frontale. Lezione dialogata. È stato dato ampio spazio a lavori individuali e di gruppo svolti in classe sotto la guida dell'insegnante e/o con la presenza di un alunno tutor: peer to peer. È stato utilizzato il metodo deduttivo e il problem-solving. Il linguaggio usato è stato reso estremamente semplice nelle fasi iniziali degli argomenti trattati, privilegiando la comprensione dei concetti per poi passare, quando ciò è stato possibile, ad un linguaggio formale e specifico che così risultava essere significativo.
CRITERI DI VALUTAZIONE	- Valutazione trasparente e condivisa, sia nei fini che nelle procedure (è stata effettuata facendo riferimento alle griglie di valutazione disciplinari).

	- Valutazione come impulso allo sviluppo della personalità (valutazione formativa). - Valutazione come confronto con la situazione di partenza.
MATERIALI/ STRUMENTI ADOTTATI	- Libro di testo. - Sussidi multimediali: piattaforma classroom di Gsuite educational per caricare materiale di studio, esercitazioni da effettuare a casa o in classe, le simulazioni delle prove INVALSI, i test per classi parallele. - Fotocopie di sintesi.
LIBRI DI TESTO	Matematica in cucina, in sala, in albergo Autori: M. Bergamini - A. Trifone - G. Barozzi. Casa editrice: ZANICHELLI

DISCIPLINA	Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva Prof. Alberto Tumbiolo
CONTENUTI TRATTATI	UDA 1 – “Il Mercato Turistico” -Il Mercato Turistico Nazionale ed internazionale -Gli organismi e le fonti normative internazionali -Il Mercato turistico nazionale -Gli organismi e le fonti normative interne -Le nuove tendenze del turismo UDA 2 – “Il Marketing” -Il Marketing -Il Marketing operativo -Il Marketing Strategico -Web Marketing -Il marketing Plan UDA 3 - “Pianificazione, programmazione e controllo di Gestione” -Pianificazione, programmazione e controllo aziendale -Il Budget -Il Business Plan UDA 4 – “I contratti delle imprese ristorative” -I Contratti delle Imprese ricettive e di Viaggio -I rapporti tra T.O., ADV, imprese ricettive e imprese di trasporto
METODOLOGIE	L’insegnamento della disciplina è stato svolto sia mediante lezioni frontali e partecipate, dando ampio spazio ad analisi di situazioni, studio di casi, esercitazioni individuali e guidate, usando sia il metodo induttivo che il metodo deduttivo, cercando di sviluppare e potenziare la riflessione, la deduzione e favorire l’intuizione. Dopo la trattazione dell’argomento in maniera tradizionale ed esauriente si è utilizzato molto spesso il problem solving utile a sollevare problematiche che hanno preso spunto da fatti attinti dalla quotidianità al fine di migliorare le competenze acquisite dei discenti.

CRITERI DI VALUTAZIONE	Le verifiche effettuate sono state sia scritte che orali, sia in presenza che su Classroom sulla piattaforma Gsuite. La valutazione scaturita del livello di apprendimento raggiunto, ha tenuto conto della continuità nell'impegno, dell'interesse e della partecipazione mostrata al dialogo educativo e all'attività di formazione svolta in sinergia con il docente, nonché dalla partecipazione e dalle capacità dell'alunno.
MATERIALI/STRUMENTI ADOTTATI	Lo strumento fondamentale è stato il libro di testo che con le sue finestre di curiosità e di approfondimento ha consentito di poter spaziare oltre i contenuti minimi ed essenziali. Il libro testo si è rivelato un utile supporto per l'apprendimento quale fonte basilare della disciplina. Lim Materiale suppletivo suggerito dal docente (video, audio, testi etc...)
LIBRI DI TESTO	Titolo: "Gestire le imprese ricettive" Autori: Stefano Rascioni, Fabio Ferriello. Casa Editrice: Tramontana

DISCIPLINA	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI –CUCINA Prof. Salvatore La Bella
CONTENUTI TRATTATI	UDA 1 – “CATERING & BANQUETING” -Il catering. -Il banqueting. -Il servizio a buffet. UDA 2 – “L’ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DELLA CUCINA” -La scelta dei fornitori-Approvvigionamento -La ricezione delle merci e relativo stoccaggio. -La standardizzazione delle ricette. -Scheda tecnica della ricetta. UDA 3 – “QUALITA’, SICUREZZA E SALUTE IN CUCINA” -Le fasi dell’HACCP. -La tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti alimentari. -Normative igienico-sanitaria e procedura di auto-controllo HACCP. UDA 4 – “LA PASTICCERIA E LA PANETTERIA” -La lievitazione e i lieviti. -Il pane e la classificazione delle farine. -Gli impasti dolci lievitati. -Le principali ricette di dolci lievitati. PERCORSO DI EDUCAZIONE CIVICA: UDA: “Conoscere, scegliere e partecipare- Filiera alimentare”
METODOLOGIE	Lezione frontale; Ricerca individuale e/o di gruppo; Lezione dialogata; Lavoro di gruppo; Problem solving.
CRITERI DI VALUTAZIONE	Prove scritte, orali e pratiche.

MATERIALI/ STRUMENTI ADOTTATI	Libro di testo; Laboratorio di cucina e pasticceria; Computer; Sussidi multimediali; Testi di consultazione.
LIBRI DI TESTO	Pasticciere (IL) / Manuale dell'arte dolce PLAN EDIZIONI (NEBLIAI)

DISCIPLINA	ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA Prof. Vincenzo Piazza
CONTENUTI TRATTATI	UDA 1 -“Accoglienza, riepilogo e consolidamento di argomenti svolti nell’anno precedente” UDA 2- “Il servizio di abbinamento cibo vino” -L’arte di assaggiare il vino; -Alterazioni, difetti e malattie del vino; -La carta dei vini e il servizio; -Gli abbinamenti enogastronomici; -Degustare il cibo. UDA 3-“ Le bevande al bar: caffè, distillati, liquori e cocktail” - Le bevande al bar e le nuove tendenze; -I distillati; -I liquori: i liquori amari e Liquori dolci; -Il bere miscelato; -L’evoluzione del servizio al bar. UDA 4-“: Il vino ” -Il vino; -I vini speciali; -L’ Italia del vino: “il vino Marsala e la Famiglia Florio”; -La degustazione e il servizio del vino.
METODOLOGIE	Lezione frontale e mista digitale con Gsuite for educational – class room - meet Esercitazioni in laboratorio Riviste professionali Strumenti multimediali
CRITERI DI VALUTAZIONE	La valutazione verrà effettuata facendo riferimento alle griglie di valutazione disciplinari e alle rubriche inserite nel PTOF
MATERIALI/STRUMENTI ADOTTATI	Libro di testo Dispense
LIBRI DI TESTO	Sala e vendita per cucina Alma Edizione Eli

DISCIPLINA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE Prof.ssa Caterina Infranco
CONTENUTI TRATTATI	UDA 1 -“CONTAMINANTI CHIMICO-FISICI” -Classificazione dei contaminanti -Contaminanti fisici -Contaminanti chimici sintetici -Contaminanti chimici derivanti dai processi di cottura e conservazione -Contaminanti chimici naturali UDA 2-”CONTAMINANTI BIOLOGICI” -I microrganismi -Malattie di origine batterica veicolate dagli alimenti -Malattie causate da virus -Malattie causate da prioni -Malattie causate da parassiti(anisakis) UDA 3 -“IGIENE DEL PERSONALE, DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE” -Igiene del personale -Igiene degli ambienti e delle attrezzature -Igiene degli alimenti UDA 4 -“SICUREZZA ALIMENTARE E SISTEMA HACCP” -Sicurezza alimentare -Tracciabilità e rintracciabilità di un alimento -Pacchetto igiene -Frodi alimentari -Il sistema HACCP UDA 5 -“QUALITA’, ETICHETTATURA, ADDITIVI E IMBALLAGGI” -Qualità degli alimenti -I marchi di qualità -L’etichettatura -Gli imballaggi -Alimenti innovativi -Additivi alimentari UDA 6 -“ PRINCIPI DI DIETETICA E MODELLI ALIMENTARI DI RIFERIMENTO”

	-Dieta razionale ed equilibrata -Dieta mediterranea -Dieta vegetariana UDA 7-“DIETA APPLICATA A CONDIZIONI FISIOLOGICHE” -Dieta equilibrata in gravidanza -Dieta equilibrata in allattamento -Dieta equilibrata nell’età evolutiva -Alimentazione nella terza età UDA 8- “DIETOTERAPIA” -Obesità -Diabete -Intolleranze e allergie -Alimentazione e prevenzione dei tumori PERCORSO DI EDUCAZIONE CIVICA: -Igiene -Alimentazione equilibrata
METODOLOGIE	Lezione frontale; Lezione dialogata; Metodo induttivo; Metodo deduttivo; Metodo esperienziale; Metodo scientifico; Ricerca individuale e/o di gruppo; Problem solving; Brainstorming.
CRITERI DI VALUTAZIONE	La valutazione delle verifiche orali e scritte è stata effettuata attraverso le griglie condivise all’interno del dipartimento e del consiglio di classe all’inizio dell’anno scolastico e inserite nel PTOF. La valutazione è stata formativa come impulso al massimo sviluppo della personalità; sommativa come confronto tra risultati ottenuti e risultati attesi; si è tenuto conto della situazione di partenza e delle capacità individuali, della partecipazione al lavoro didattico, dell’impegno e dell’interesse mostrato da parte di ogni singolo alunno.
MATERIALI/STRUMENTI ADOTTATI	Libro di testo; Computer; Sussidi multimediali; Testi di consultazione; Filmati didattici ; Mappe concettuali.
LIBRI DI TESTO	Luca La Fauci “LA NUOVA ALIMENTAZIONE” Alma

DISCIPLINA	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE Prof.ssa Marika Figlioli
CONTENUTI TRATTATI	UDA 1-“POTENZIAMENTO DELLE COMPETENZE DISCIPLINARI E RELAZIONALI” • Capacità condizionali e coordinative • Regolamento, terminologia e fondamentali degli sport di squadra o discipline individuali • Cenni di anatomia e fisiologia degli apparati del corpo umano (locomotore, respiratorio e cardiovascolare) • Alimentazione e sport • Il Fair-Play • I benefici dell’attività motoria UDA 2- “PERCEZIONE DI SE. COMPLETAMENTO DELLO SVILUPPO FUNZIONALE DELLE CAPACITA’ MOTORIE ED ESPRESSIVE” • Esercitazioni per potenziare le capacità coordinative e condizionali a carico naturale e/o con l’ausilio di piccoli attrezzi • Esercizi di opposizione e resistenza -di controllo tonico e della respirazione -con varietà di ampiezza e di ritmo (anche su basi musicali)in condizioni spazio-temporali diversificate -di equilibrio statico, in volo e dinamico UDA 3- “SPORT, REGOLE E FAIR PLAY” • Regole e tecniche degli sport praticati. La pallavolo. Il calcio a cinque • Lessico specifico della disciplina e codice gestuale dell’arbitraggio • Aspetto educativo e sociale dello sport • Specialità e discipline dell’atletica leggera • La storia delle Olimpiadi antiche e moderne • Le Paralimpiadi UDA 4-“EDUCAZIONE ALLA SALUTE E AL BENESSERE” • I benefici dello sport • La salute dinamica • L’attività fisica • La postura della salute: i paramorfismi e i dismorfismi • Una sana alimentazione • Le dipendenze • Il Doping

	• I disturbi alimentari di origine nervosa: anoressia, bulimia, disturbo da alimentazione incontrollata • Come si presta il primo soccorso • Traumi sportivi: osteoarticolari e muscolari UDA 5-“Ambiente e sport” • Attività in ambiente naturale per potenziare le capacità motorie • Potenziamento fisiologico per le funzioni cardiovascolari e respiratorie • Vari tipi di corse e andature ginniche PERCORSO DI EDUCAZIONE CIVICA: • Stili di vita e dipendenze: l’uso, l’abuso e la dipendenza da alcol, tabacco e droghe.
METODOLOGIE	• Brainstorming • Problem solving • Lezione frontale • Lezione pratica • Lezione dialogata • Metodo induttivo • Metodo deduttivo • Ricerca individuale e di gruppo • Scoperta guidata • Lavoro di gruppo • Piattaforma Gsuite, Argo
CRITERI DI VALUTAZIONE	MODALITA’ DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE • Verifica in situazione (osservazione sul comportamento di lavoro, partecipazione, impegno, rispetto delle regole). • Test motorio d’ingresso. • Test motori specifici in itinere. • Riflessioni e partecipazione sugli argomenti teorici. • Verifiche orali. • Valutazione trasparente e condivisa, sia nei fini che nelle procedure. • Valutazione formativa (come impulso al massimo sviluppo della personalità). • Valutazione sommativa (come confronto tra risultati ottenuti e risultati attesi, tenendo conto della situazione di partenza).

MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI	Palestra coperta Basi musicali Supporti informatici Mappe File audio e video su YouTube
LIBRI DI TESTO	<i>Più Movimento Slim</i> Autori: Fiorini, Coretti, Bocchi, Chiesa. Marietti Scuola

DISCIPLINA	RELIGIONE Prof.ssa Maria Cristina Tranchida
CONTENUTI TRATTATI	UDA 1-“ L'ETICA CRISTIANA:VIVERE IN UN MONDO GOBALE” - Il sacro nel mondo contemporaneo. - Cristianesimo, Chiesa e Modernità. - Aderire al progetto d'amore attraverso i valori della dignità umana: rispetto nella coppia, nella famiglia e nella società. UDA 2-“ L'ETICA CRISTIANA:VIVERE IN UN MONDO GLOBALE” - L'etica della solidarietà. -L'annuncio cristiano sul sociale. -La giustizia sociale -La dignità del lavoro -L'economia globalizzata. -Uomini e donne responsabili. UDA 3-“ L'ETICA CRISTIANA:VIVERE IN UN MONDO GLOBALE” - L'etica della vita e i limiti della scienza -La bioetica e i limiti della scienza. -Le manipolazioni genetiche: clonazione, fecondazione assistita, aborto -Eutanasia .PERCORSO DI EDUCAZIONE CIVICA: - Educazione alla legalità e contrasto. - Educazione al volontariato.
METODOLOGIE	Lezione frontale-interazione verbale-discussioni partecipate-visione di filmati
CRITERI DI VALUTAZIONE	Le verifiche sono state fatte attraverso interventi che gli alunni facevano durante la lezione, sia spontaneamente sia opportunamente sollecitati.
MATERIALI/STRUMENTI ADOTTATI	Libro di testo, fotocopie, lavagna interattiva, dvd, quotidiani, Bibbia
LIBRO DI TESTO	<i>NON E' NEL CIELO</i> di Claudio Cristiani

7. RIFERIMENTO NORMATIVO PER L' ESAME DI STATO

Il presente documento è stato redatto secondo la normativa vigente.

Riferimento normativo: **O.M. n. 54 del 26 marzo 2026**

8. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

La valutazione costituisce parte integrante del processo di insegnamento-apprendimento e riveste una funzione sia formativa sia sommativa. Essa accompagna lo studente durante tutto il percorso scolastico, contribuendo al miglioramento degli apprendimenti, e consente al contempo di accertare i livelli di competenza raggiunti. La valutazione degli apprendimenti si basa su una pluralità di prove coerenti con gli obiettivi disciplinari e con le strategie metodologico-didattiche adottate dal Consiglio di classe, configurandosi come un processo continuo, trasparente e documentato. Ai sensi del Decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 62, come modificato dalla Legge 1 ottobre 2024, n. 150, la valutazione è coerente con l'offerta formativa dell'istituzione scolastica, con la personalizzazione dei percorsi e con le Indicazioni Nazionali per il curriculum. Essa è effettuata dai docenti nell'esercizio della propria autonomia professionale, nel rispetto dei criteri e delle modalità deliberati dal Collegio dei Docenti e inseriti nel Piano Triennale dell'Offerta Formativa (PTOF).

Per la scuola secondaria di secondo grado, la valutazione degli apprendimenti è espressa in decimi e tiene conto del livello di raggiungimento degli obiettivi disciplinari, delle competenze maturate e del percorso formativo complessivo dello studente, secondo quanto stabilito dalla normativa vigente.

8.1. CREDITO FORMATIVO

Nell'attribuzione del credito formativo, sempre nell'ambito della banda di oscillazione per l'anno scolastico 2025/26, il Consiglio di classe si attiene ai criteri individuati nella tabella di seguito riportata:

CREDITO FORMATIVO	
1. Partecipazione Progetti previsti dal PTOF con una frequenza di almeno 75%	0,1 PER PROGETTO FINO A UN MAX DI 0,3
2. Giudizio ottimo in Religione o attività alternativa	0,1
3. Attività complementari ed integrative (partecipazione ad almeno 5 tra convegni, concorsi, manifestazioni -anche professionali- organizzate o promosse dalla scuola	0,1 PER PARTECIPAZIONE FINO A UN MAX DI 0,2
4. Certificazioni informatiche, linguistiche (almeno livello QCER B1), attività sportive/artistiche a livello agonistico e attività di volontariato per almeno n. 30 (trenta) ore	0,2
5. Non aver superato il 10% di assenze del monte ore annuale previsto per l'indirizzo di studi	0,2

L'attribuzione di uno o più crediti formativi è presa in considerazione al momento dell'attribuzione del credito scolastico; in nessun caso potrà modificare la fascia del credito scolastico in cui si colloca la media dei voti riportata.

8.2. CREDITI SCOLASTICI

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

Per l'anno scolastico 2025/2026, l'attribuzione del credito scolastico è regolata dalle disposizioni contenute nel **D.Lgs. 62/2017 (Tabella A)**, che stabilisce i criteri per la valutazione degli studenti del triennio della scuola secondaria di secondo grado.

Il Consiglio di Classe attribuisce il punteggio all'interno della fascia corrispondente alla media dei voti riportata dallo studente nello scrutinio finale.

TABELLA A: Attribuzione credito scolastico

Media dei voti	Fasce di credito III ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
$M = 6$	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.11 dell'O.M.54/2026 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.

8.3. GRIGLIE DI VALUTAZIONE

Griglia di valutazione Prova scritta d'italiano Tipologia A: Analisi del testo letterario

Alunno/a _____		Classe _____	Data _____		
Indicatori generali	1. Competenze testuali	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale.	Sviluppa il testo in modo: coerente, coeso, personale ben organizzato, coerente e coeso chiaro e adeguato alla tipologia complessivamente chiaro e lineare semplice, con alcune incertezze meccanico incerto e poco lineare molto confuse del tutto inadeguato	20 18 16 14 12 10 8 6 4	
	2. Competenze linguistiche	Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale. Uso corretto ed efficace della punteggiatura.	Si esprime in modo: corretto, appropriato, personale corretto, appropriato, efficace corretto e appropriato complessivamente corretto generalmente corretto, con alcune incertezze non del tutto corretto, con alcuni errori poco corretto e appropriato scorretto e inappropriate del tutto errato	20 18 16 14 12 10 8 6 4	
	3. Competenze ideative e rielaborative	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Esprime conoscenze e valutazioni: approfondite, articolate e originali approfondite e articolate pertinenti e adeguate pertinenti essenziali e sufficientemente motivate superficiali incerte e frammentarie scarse e prive di spunti critici del tutto inadeguate	20 18 16 14 12 10 8 6 4	
Indicatori specifici Tip. A: Analisi del testo	4. Competenze testuali specifiche. Analisi e interpretazione di un testo letterario.	Rispetto dei vincoli posti nella consegna.	Sviluppa le consegne in modo: pertinente ed esauriente pertinente e abbastanza esauriente pertinente, ma non del tutto esauriente pertinente e, nel complesso, corretto sufficientemente pertinente e corretto superficiale e approssimativo parziale e poco preciso lacunoso e imprecise gravemente incomplete	10 9 8 7 6 5 4 3 2	
		Comprensione del testo.	Comprende il testo: in tutti i suoi snodi concettuali in quasi tutti i suoi snodi concettuali individuandone i temi portanti individuando nel complesso i temi portanti nei nuclei essenziali riconoscendo solo alcuni nuclei essenziali in modo parziale e superficiale in minima parte e/o fraintende gravemente inadeguato/nullo	10 9 8 7 6 5 4 3 2	
		Analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica.	Analizza il testo in modo: puntuale, ampio e articolato puntuale, ampio e abbastanza articolato puntuale, corretto, ma poco articolato abbastanza chiaro e corretto sostanzialmente chiaro e corretto parziale, generico e poco corretto semplificistico, superficiale e scorretto lacunoso e scorretto gravemente inadeguato/nullo	10 9 8 7 6 5 4 3 2	
		Interpretazione del testo.	Contestualizza e interpreta in modo: pertinente, approfondito e personale/originale pertinente, esauriente e abbastanza approfondito pertinente ed esauriente, con qualche approfondimento pertinente e abbastanza esauriente sostanzialmente pertinente e corretto parziale, generico e poco corretto semplificistico, superficiale e scorretto lacunoso e scorretto gravemente inadeguato/nullo	10 9 8 7 6 5 4 3 2	
PUNTEGGIO TOTALE					/100
Valutazione in ventesimi		/20			

Griglia di valutazione Prova scritta d'italiano Tipologia B: Analisi e produzione di un testo argomentativo

Alunno/a		Classe	Data		
Indicatori generali	1. Competenze testuali	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale.	Sviluppa il testo in modo: coerente, coeso, personale ben organizzato, coerente e coeso chiaro e adeguato alla tipologia complessivamente chiaro e lineare semplice, con alcune incertezze Meccanico incerto e poco lineare molto confuse del tutto inadeguato	20 18 16 14 12 10 8 6 4	
	2. Competenze linguistiche	Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale. Uso corretto ed efficace della punteggiatura.	Si esprime in modo: corretto, appropriato, personale corretto, appropriato, efficace corretto e appropriato complessivamente corretto generalmente corretto, con alcune incertezze non del tutto corretto, con alcuni errori poco corretto e appropriato scorretto e inappropriate del tutto errato	20 18 16 14 12 10 8 6 4	
	3. Competenze ideative e rielaborative	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Esprime conoscenze e valutazioni: approfondite, articolate e originali approfondite e articolate pertinenti e adeguate pertinenti essenziali e sufficientemente motivate superficiali incerte e frammentarie scarse e prive di spunti critici del tutto inadeguate	20 18 16 14 12 10 8 6 4	
Indicatori specifici Tip. B: Analisi e produzione di un testo argomentativo	4. Competenze testuali specifiche. Analisi e produzione di un testo argomentativo	Comprensione del testo	Comprende il testo: in tutti i suoi snodi argomentativi in quasi tutti i suoi snodi argomentativi individuandone i temi portanti individuando nel complesso i temi portanti nei nuclei essenziali riconoscendo alcuni nuclei essenziali riconoscendo solo la linea generale dell'argomentazione riconoscendo l'argomentazione in modo parziale e superficiale in minima parte e/o fraintende	10 9 8 7 6 5 4 3 2	
		Individuazione di tesi e argomentazioni presenti nel testo	Individua tesi e argomentazioni in modo: completo, consapevole e approfondito completo, consapevole e abbastanza approfondito completo e abbastanza consapevole abbastanza completo e abbastanza approfondito essenziale e sintetico parziale e non sempre corretto parziale e per lo più confuso confuso e disorganico gravemente inadeguato	10 9 8 7 6 5 4 3 2	
		Percorso ragionativo e uso di connettivi pertinenti	Struttura l'argomentazione in modo: chiaro, congruente e ben articolato chiaro, congruente e articolato chiaro, congruente e abbastanza articolato abbastanza chiaro e abbastanza congruente globalmente chiaro e congruente non sempre chiaro e congruente superficiale e poco congruente superficiale e confuse incerto e privo di elaborazione	10 9 8 7 6 5 4 3 2	
		Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali	I riferimenti culturali risultano: ampi, precisi e funzionali al discorso ampi, precisi e abbastanza funzionali al discorso ampi e abbastanza precisi abbastanza ampi e abbastanza precisi sostanzialmente chiari e corretti parziali, generici e poco corretti semplificistici, superficiali e scorretti limitati e per lo più scorretti poco pertinenti o assenti	10 9 8 7 6 5 4 3 2	
PUNTEGGIO TOTALE					/100
Valutazione in ventesimi		/20			

Griglia di valutazione Prova scritta d'italiano Tipologia C: Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo

Alunno/a _____		Classe _____	Data _____	
Indicatori generali	1. Competenze testuali	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale.	Sviluppa il testo in modo: coerente, coeso, personale ben organizzato, coerente e coeso chiaro e adeguato alla tipologia complessivamente chiaro e lineare semplice, con alcune incertezze meccanico incerto e poco lineare molto confuso del tutto inadeguato	20 18 16 14 12 10 8 6 4
	2. Competenze linguistiche	Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale; uso corretto ed efficace della punteggiatura.	Si esprime in modo: corretto, appropriato, personale corretto, appropriato, efficace corretto e appropriato complessivamente corretto generalmente corretto, con alcune incertezze non del tutto corretto, con alcuni errori poco corretto e appropriato scorretto e inappropriato del tutto errato	20 18 16 14 12 10 8 6 4
	3. Competenze ideative e rielaborative	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Esprime conoscenze e valutazioni: approfondite, articolate e originali approfondite e articolate pertinenti e adeguate pertinenti essenziali e sufficientemente motivate superficiali incerte e frammentarie scarse e prive di spunti critici i del tutto inadeguate	20 18 16 14 12 10 8 6 4
Indicatori specifici Tip. C: Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo	4. Competenze testuali specifiche	Pertinenza del testo rispetto alla traccia (Coerenza del titolo e dell'eventuale parafrasi)	Sviluppa la traccia (eventualmente titola e parafrasa) in modo: pertinente, esauriente e personale pertinente ed esauriente pertinente, ma non del tutto esauriente pertinente e, nel complesso, corretto sostanzialmente pertinente e corretto superficiale e approssimativo parziale e poco preciso lacunoso e impreciso gravemente incompleto	20 18 16 14 12 10 8 6 4
		Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Articola l'esposizione in modo: ordinato, lineare e personale ordinato e lineare ordinato e complessivamente lineare complessivamente ordinato e lineare sostanzialmente ordinato e lineare poco ordinato e poco lineare semplice e confuso disorganico inadeguato rispetto alla tipologia	10 9 8 7 6 5 4 3 2
	Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo	Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	I riferimenti culturali risultano: ampi, precisi e funzionali al discorso ampi, precisi e abbastanza funzionali al discorso ampi e abbastanza precisi abbastanza ampi e abbastanza precisi sostanzialmente chiari e corretti parziali, generici e poco corretti semplificistici, superficiali e scorretti limitati e per lo più scorretti poco pertinenti o assenti	10 9 8 7 6 5 4 3 2
PUNTEGGIO TOTALE				/100
Valutazione in ventesimi /20				

Griglia di valutazione seconda prova scritta- Enogastronomia e ospitalità alberghiera

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle quattro discipline oggetto del colloquio	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/o incompleto, e li utilizza 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 relativi metodi.	4 - 4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i relativi 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				

Griglia di valutazione della prova orale (Allegato A O. M. n. 54 del 26 marzo 2026)

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle quattro discipline oggetto del colloquio	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/o incompleto, e li utilizza 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 relativi metodi.	4 - 4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i relativi 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 raggiunta 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				

8.4. Simulazioni delle prove scritte: indicazioni ed osservazioni sullo svolgimento delle simulazioni

Sono state effettuate dal Consiglio di classe n 01 simulazione della prima prova scritta e n. 01 simulazione della seconda prova scritta, consultabili nell'**All. E**, tenendo conto dei nuclei tematici fondamentali consultabili nell'**All. F**, secondo il prospetto seguente:

Data di svolgimento	Tempo assegnato	Tipo di prova
07/05/2026	N.06 ore	Simulazione della prima prova
05/07/2026	N. 06 ore	Simulazione della seconda prova

La simulazione delle prove si è svolta in un clima disteso e partecipato, con gli alunni opportunamente guidati dal docente della disciplina coinvolta.

8.5. ALLEGATI

Sono allegati al presente documento:

- A. Elenco alunni
- B. Relazione attività di sostegno
- C. Griglie di valutazione per le prove scritte e orali differenziate e personalizzate
- D. UDA di educazione civica
- E. Simulazioni prima e seconda prova
- F. Nuclei tematici fondamentali per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'Esame di Maturità

Il presente documento è convalidato e sottoscritto dai docenti del Consiglio di classe e da una rappresentanza degli alunni.

I Docenti

NOME COGNOME	FIRMA
Filippa Signorello	
Ilaria Calandra	
Franca Maria Ardagna	
Valerio Martire	
Alberto Tumbiolo	
Salvatore La Bella	
Vincenzo Piazza	
Caterina Infranco	
Marika Figlioli	
Maria Cristina Tranchida	
Pasqualino Schittone	

Gli Studenti

NOME COGNOME	FIRMA

Letto, approvato e sottoscritto

Castelvetrano, lì 13/05/2026

Il Coordinatore di Classe

Il Dirigente Scolastico

