



**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 III SEZ. A SERALE

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



Il Docente Coordinatore

Laura Greco

Il Dirigente Scolastico

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. 10
3.1 Presentazione della Classe.....	pag. 10
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. 13
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. 26
5.4 Educazione Civica.....	pag. 26
5.5 Attività di Arricchimento dell'Offerta Formativa.....	pag. 26
5.6 Iniziative ed Esperienze Extra-Curricolari	pag. 27
5.7 Attività Specifiche di Orientamento Post-Diploma.....	pag. 27
5.8 Percorso di Orientamento Formativo (30 ore)	pag. 27
6. Consuntivo delle Attività Disciplinari.....	pag. 29
7. Riferimento Normativo per l'Esame di Stato.....	pag. 51
8. Valutazione degli Apprendimenti.....	pag. 51
8.1 Credito Formativo.....	pag. 52
8.2 Credito Scolastico.....	pag. 52
8.3 Griglie di Valutazione.....	pag. 54
8.4 Simulazioni delle prove scritte.....	pag. 58
8.5 Allegati.....	pag. 59

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 III AS, indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera Articolazione: Enogastronomia, 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 “Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera - Articolazione: Enogastronomia”.

Nello specifico a conclusione del percorso quinquennale e triennale serale, i diplomati nell’articolazione “enogastronomia” e “servizi di sala e 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

Lingua e letteratura italiana	4
Storia	1
Lingua inglese	2
Lingua francese	2
Matematica	3
Diritto e tecniche amministrative	3
Scienze e cultura dell'alimentazione	2
Lab. servizi enogastronomici - sett. cucina	4
Lab. servizi enogastronomici - settore sala e vendita	2

3. CARATTERISTICHE DELLA CLASSE
3.1. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

OMISSIS

OMISSIS

3.2. COMPOSIZIONE CONSIGLIO DI CLASSE

COGNOME E NOME DOCENTE	DISCIPLINA/E
Conforto Rosa Anna Maria	Matematica
Ferranti Gaspare	Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva
Greco Laura	Lingua e letteratura italiana/storia
Luppino Maria Cristina	Scienze e cultura dell'alimentazione
Melia Luisa	Inglese
Montalbano Francesca	Francese
Piazza Gaetano	Lab. Servizi Enogastronomici – Sett. Cucina
Zarzana Roberto	Lab. Servizi Enogastronomici – Sett. Sala

3.3. CONTINUITA' DOCENTI

DISCIPLINA	I PERIODO DIDATTICO	II PERIODO DIDATTICO	III PERIODO DIDATTICO
MATEMATICA	SI	SI	SI
LINGUA INGLESE	NO	NO	NO
LINGUA FRANCESE	NO	NO	NO
LINGUA LETTERATURA ITALIANA/STORIA	NO	NO	NO
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	NO	NO	NO

DELLA STRUTTURA RICETTIVA			
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	NO	NO	NO
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	SI	SI	SI
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA	SI	SI	SI

3.4. CREDITO SCOLASTICO ALUNNI:

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 e 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.

RELAZIONE FINALE TUTOR FSL, PROSPETTO RIEPILOGATIVO FSL DELLA CLASSE III SEZ AS:

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, quinte e per la scuola professionale per adulti 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 e rispettivamente tra il primo, secondo, terzo periodo dell'istruzione per adulti.

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 sviluppata in modo da consentire allo studente di esercitare nel concreto le conoscenze ristorative - alberghiere, linguistiche e culturali acquisite in ambito scolastico.

TITOLO DEL PROGETTO FSL PER L'ANNO SCOLASTICO 2025/26

“Competenze Professionali e Trasversali nell’Enogastronomia e nell’Ospitalità Alberghiera”

Il progetto, destinato agli studenti dei percorsi di istruzione per adulti (ex corsi serali), è stato quello di valorizzare le competenze pregresse e favorire lo sviluppo di nuove competenze professionali e trasversali utili all’inserimento o alla crescita nel mondo del lavoro.

Riferimenti Normativi:

- **Legge n. 107/2015** (“La Buona Scuola”) che introduce i percorsi di alternanza scuola-lavoro, ora PCTO, come parte integrante del curriculum scolastico.
- **D.M. n. 774/2019**: Regolamento PCTO che definisce le modalità di attuazione e i criteri di riconoscimento delle esperienze lavorative pregresse.
- **D.Lgs. n. 81/2008**: Normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro, applicabile durante le attività di PCTO.
- **Linee guida per l’istruzione degli adulti**: Decreto MIUR 12 marzo 2015, che disciplina i percorsi formativi destinati agli adulti.

Obiettivi del Progetto:

1. **Riconoscere le esperienze pregresse** degli studenti già lavoratori, valorizzando le competenze acquisite in ambito enogastronomico e alberghiero.
2. Offrire opportunità di apprendimento pratico agli studenti che non hanno esperienza nel settore.
3. Sviluppare competenze trasversali come il problem solving, la comunicazione efficace, il lavoro di squadra e la gestione del cliente.
4. Contribuire alla creazione di un portfolio professionale individuale per ogni studente.

Descrizione delle Attività:

1. Riconoscimento delle esperienze pregresse

- Gli studenti che dimostrano di avere già lavorato nel settore (attraverso documentazione come contratti di lavoro, attestati di servizio, o dichiarazioni dei datori di lavoro) riceveranno un riconoscimento formale delle ore di PCTO.
- Un colloquio individuale con il tutor scolastico servirà per validare le competenze già acquisite e pianificare eventuali attività integrative.

2. Attività per gli studenti senza esperienza lavorativa:

- **Laboratori pratici interni all'istituto:**
 - Organizzazione di eventi, cene tematiche o manifestazioni enogastronomiche aperte al pubblico.
 - Simulazioni di servizio di sala e di cucina.
 - Progettazione e gestione di menù, analisi dei costi e approvvigionamento delle materie prime.
- **Eventi speciali:**
 - Partecipazione a fiere locali, mercati, o eventi legati all'enogastronomia.
 - Collaborazione con associazioni o enti locali per la promozione del territorio.

3. Formazione obbligatoria sulla sicurezza e sulla somministrazione di cibi e bevande:

Tutti gli studenti, indipendentemente dall'esperienza, parteciperanno a moduli formativi specifici sulla sicurezza nei luoghi di lavoro e HACCP, con particolare attenzione agli ambienti di cucina e sala.

4. Tutoraggio e Valutazione:

- Ogni studente sarà affiancato da un tutor scolastico e, quando possibile, da un tutor aziendale.
- Valutazione finale basata su:
 - Competenze tecniche acquisite o consolidate.
 - Abilità trasversali dimostrate.
 - Relazione finale dello studente sulle attività svolte.

Durata del Progetto:

- **Totale Ore PCTO:** 210 ore distribuite in:
 - 24 ore di formazione specifica (sicurezza / alimentarista)
 - eventuali ore riconosciute come esperienze pregresse (ove applicabile).
 - ore di attività pratiche e formative all'interno e/o esterno dell'istituto.

Strumenti e Risorse:

- Laboratori scolastici di cucina e sala.
- Collaborazioni con ristoranti, hotel e aziende locali.
- Piattaforme digitali per il monitoraggio e la documentazione delle attività.

Partner Coinvolti:

- Ristoranti e strutture alberghiere locali.
- Associazioni di categoria (es. FIPE, Federalberghi).
- Enti locali

Questo progetto si propone di rispondere alle esigenze formative di una popolazione studentesca adulta, valorizzando il bagaglio di esperienze pregresse e offrendo opportunità di apprendimento pratico, in linea con i principi della normativa vigente.

Attività previste:

- Formazione in materia di “ Salute e Sicurezza sui luoghi di Lavoro” ai sensi del D. Lgs n. 81/08 s.m.i.
- Formazione in materia di somministrazione di cibi e bevande (corso alimentaristi)
- Approfondimenti ed ampliamenti dell'offerta formativa in merito alle preparazioni specifiche di specialità tipiche del territorio: arancine, panettoni, colombe pasquali, uova di Pasqua
- Master class in lingua francese con docenti della scuola alberghiera di Lourdes
- Partecipazione ad eventi e manifestazioni interne e/o esterne all'istituto

- Master class sui formaggi, cioccolato, vino, olio
- Visite aziendali
- Stage didattici
- Attività di orientamento
- Organizzazione, preparazione e gestione di eventi organizzati dalla scuola.

Elenco delle attività svolte nell'ambito e ai fini delle attività di (FSL) ex PCTO

Attività di laboratorio speciali	Periodo	Evento - ambito -manifestazioni gastronomiche	ore
Visita aziendale alla Zicaffè Marsala (la filiera del caffè)	Novembre 2023	Visita di istruzione Aziendale	5
Produzione delle arancine e della cuccia Servizio e confezionamento	Dicembre 2023	Progetto: Promozioni e valorizzazione storia e cultura della tradizione.	5
Produzione dei panettoni, decorazioni e confezionamento	Dicembre 2023	Attività di laboratorio: I dolci della tradizione natalizia.	10
Attività didattica dimostrativa nei laboratori di cucina e sala bar	Gennaio 2024	Open day	5
Enodegustazioni metodo AIS	Anno 2024-2025	Il mondo dei vini	10
Produzione, decorazione e confezionamento delle uova di cioccolato di Pasqua	Marzo 2024	Attività di laboratorio: i dolci della tradizione pasquale	10
Master class: la paella	Aprile 2024	La cucina internazionale	5

alla valenciana			
Servizio banqueting al Rotary service club	Maggio 2024	Attività di banqueting	10
Analisi sensoriale dell'olio evo Realizzazione del buffet tematico: l'utilizzo dell'olio evo in sostituzione di altri grassi in cucina e pasticceria.	Maggio 2024	Eventi tematici per la valorizzazione dell'olio (nocellara del Belice DOP) con la collaborazione del Rotary, slow food , ordine professionale degli agronomi della provincia di Trapani.	10
Preparazione di dolci tipici - Show cooking realizzazione di una mega cassata siciliana a forma di Sicilia.	Maggio 2024	Nell'ambito dell'evento culturale "A nome loro" presso Parco archeologico di Selinunte	15
Degustazione analisi sensoriale dell'olio EVO	Ottobre 2024	Il mondo dell'olio	10
Master class su bio-arancina e abbinamento cocktail mixology a km 0	Ottobre 2024	Scambio culturale con le scuole alberghiere di Lourde Francia	10
Preparazione delle arancine	Dicembre 2024	Itinerari del gusto e cucina tradizionale e religiosa	5

Produzione dei panettoni	Dicembre 2024	Itinerari del gusto e cucina tradizionale e religiosa – I grandi lievitati.	10
Master class : il menù di natale	Dicembre 2024	Evento gastronomico aperto alle famiglie	5
Preparazione dei buffet	Gennaio 2025	Open Day	5
Il piatto della pace “couscous mediterraneo”	Gennaio 2025	La cucina etnica	5
La cucina del Gattopardo “itinerari di cultura gastronomica”	Febbraio 2025	approfondimento e ricerca sulla cucina dell’800 siciliano visita al parco letterario Tomasi Di Lampedusa.	15
Filletto Wellington	Gennaio 2025	La cucina classica dell’800	5
Degustazione e focus chocolate tester	Gennaio 2025	Il mondo del cioccolato	5
Enodegustazioni metodo AIS	Anno 2024-2025	Il mondo del vino	10
Produzione e decorazione delle uova di Pasqua artigianali	Marzo 2025	Itinerari del gusto, cucina tradizionale e religiosa.	10
Degustazione e analisi sensoriale dei formaggi metodo ONAF	Marzo 2025	Studio e ricerca dei formaggi italiani e dell’arte casearia	10
Sicurezza sul lavoro	Marzo 2025	Corso sulla sicurezza	12
L’HACCP	Marzo 2025	Corso di alimentaristi	12
Le colombe pasquali	Aprile 2025	Itinerari del gusto e cucina tradizionale e religiosa- il mondo dei lievitati	10

master class “la cucina dei Pirenei	Aprile 2025		5
Preparazione buffet di pasta- preparazione live megacassata siciliana -	Ottobre 2025	Inaugurazione mercato del bestiame comune di Partanna-	5
Visita aziendale-degustazioni vini	Ottobre 2025	Mandrarossa winary Menfi	5
La frutta di martorana	Ottobre 2025	Masterclass	5
Visita aziendale: le fasi e le macchine per la trasformazione delle olive in olio itinerario gastronomico dei prodotti tipici e dei salumi del territorio e abbinamento cibo-vino, tecniche di degustazione dell'olio evo, panel test.	Novembre 2025	Frantoio geraci di Partanna Azienda ristorativa Camagna	
Partecipazione show cooking comune di Castelvetro- il pane nero-	Novembre 2025	Sagra del pane nero comune di Castelvetro-	5
Produzione della tuma e della ricotta. Buffet dei formaggi e degustazione con abbinamenti di confetture e vini-	Marzo 2026	Masterclass	5
Preparazione buffet prodotti tradizionali.	Aprile 2026	Merenda nell’oliveto 2026- l’olio della repubblica – slow food	5
totale ore			259

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. (All. E)

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.

Partecipazione alle proiezioni e visione dei film, presso il cinema Marconi di Castelvetro, "Il maestro che promise il mare", "Le assaggiatrici", "Cena di classe".

5.5. ALTRE ATTIVITA' DI ARRICCHIMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

-Esercitazioni sulla prova invalsi - "L'invalsi verso gli esami di stato" presso l'aula informatica CORPO 2 - plesso Titone.

-Collaborazione ad attività di promozione e valorizzazione delle culture. Storia, usi, costumi, tradizioni e gastronomia in occasione di ricorrenze e festività. Partecipazioni ad attività quali masterclass e realizzazioni gastronomiche inerenti festività di riferimento: CREAZIONE DELLA FRUTTA MARTORANA nel mese di Ottobre, festività di Ognissanti.

5.6. INIZIATIVE ED ESPERIENZE EXTRA-CURRICOLARI

NON PRESENTI

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

NON PRESENTI

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.

Si riportano di seguito le attività svolte:

MODULO ORIENTAMENTO CLASSE 3AS “ IL MIO POSSIBILE FUTURO”

Attività curriculari			Ore
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)			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)			
	Materie di indirizzo	Attività	
		L’offerta gastronomica attraverso la scoperta delle radici, tradizioni e tecniche Enogastronomiche, identità di un popolo.	
		Masterclass	
		Monte ore Materie di indirizzo	20h
	Lingue straniere	Attività: Les pays de l’Union Européenne : permis et cout de la vie- Le système de santé- Welfare	
		“Se volessi lavorare all’estero...”: paesi UE e non UE, visti, permessi, costo della vita, sistema sanitario, welfare.	
		Monte ore Francese	8h
	Diritto e tecniche amministrative	Attività	
		“Vorrei fare...” Padroneggiare gli strumenti necessari per intraprendere un’attività.	
Monte ore Diritto			6h

6. CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI

DISCIPLINA	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA <i>Prof.ssa Laura Greco</i>
Competenze e abilità raggiunte alla fine del percorso annuale	• Riconoscimento delle principali strutture narratologiche o poetiche del testo • Individuazione dei temi fondamentali • Potenziamento delle tecniche di esposizione orale e scritta • Riconoscimento di persistenze e variazioni tematiche nelle poetiche degli autori • Contestualizzazione dei testi in relazione al periodo storico, alla corrente letteraria o di pensiero, alla poetica dell'autore • Rielaborazione critica dei contenuti • Problematizzazione di un tema
Conoscenze o contenuti trattati: (anche attraverso UDA O MODULI)	LA LETTERATURA POST UNITARIA: DE AMICIS E COLLODI A CONFRONTO Caratteri generali della letteratura post-unitaria. • Lettura di alcune pagine tratte dal libro Cuore e visione di episodi cinematografici tratti dall'omonimo libro. L'ETÀ DEL REALISMO: NATURALISMO E VERISMO • Il Verismo: caratteri generali • Giovanni Verga: vita, opere, idee e tematiche, lingua e stile • Le tecniche narrative di G. Verga: lo straniamento; il discorso indiretto libero; l'impersonalità e la regressione; i personaggi delle opere verghiane • Lettura e analisi della novella "Rosso Malpelo" tratta dalla raccolta Vita dei campi • Lettura, analisi del primo capitolo dei "Malavoglia" DECADENTISMO • Il Decadentismo: caratteri fondamentali • Giovanni Pascoli: biografia, opere, idee e poetica, lingua • Lettura e analisi della lirica "X Agosto" di Giovanni Pascoli • Lettura e analisi della poesia "Nebbia" di Giovanni Pascoli • Lettura e analisi delle liriche "Il gelsomino notturno" tratta da i Canti di Castelvecchio di Giovanni Pascoli • Gabriele D'Annunzio: biografia, opere, idee e poetica, lingua e stile

- Lo sperimentalismo e il decadentismo • dannunziano
- D'Annunzio e "l'estetismo gastronomico"
- Lettura e analisi della lirica "La pioggia nel pineto" da Alcyone

I GENERI DEL PRIMO NOVECENTO: ROMANZO E POESIA

- Il Futurismo; lettura e commento del "Il Manifesto del Futurismo" e del "Il Manifesto della cucina futurista" di Filippo Tommaso Marinetti
- Il Crepuscolarismo: caratteri generali
- Il romanzo europeo della prima metà del Novecento; il nuovo romanzo novecentesco e l'abbandono della tecnica narrativa tradizionale; il monologo interiore e il flusso di coscienza
- Italo Svevo: biografia, opere, idee e poetica
- La Coscienza di Zeno di Italo Svevo: trama e sperimentazione narrativa nel romanzo
- Luigi Pirandello: biografia, idee, poetica e opere

LA LETTERATURA NEGLI ANNI DEL DOPOGUERRA

- L'Ermetismo e l'importanza della parola poetica
- Giuseppe Ungaretti: biografia, opere, idee e poetica
- Montale: biografia ed analisi di una delle opere principali "Spesso il male di vivere ho incontrato" - da Ossi di Seppia; e dell'opera "Ho sceso dandoti il braccio" - da Satura

IL NEOREALISMO

Caratteristiche del neorealismo

- Moravia: biografia ed opere principali
- Pavese: biografia ed opere principali
- Primo Levi: biografia, lettura del primo capitolo dell'opera "Se questo è un uomo"

EDUCAZIONE CIVICA

- Nucleo concettuale Costituzione; lettura dei principi fondamentali degli articoli 1-30 della Dichiarazione Universale dei Diritti dell'Uomo - lettura dell'approfondimento "I ragazzi di Little Rock - la protesta contro la segregazione razziale"
- La società e la famiglia
- La scuola, il diritto allo studio e il lavoro;

	• Giornata della Memoria: lettura e analisi della poesia “Se questo è un uomo” di Primo Levi; Riflessioni sull’importanza del ricordo, della non - indifferenza, sul valore della memoria e sulla speranza per il futuro • Legge 30 marzo 2004 n. 2 in memoria delle vittime delle foibe, dell’esodo giuliano-dalmata e delle vicende del confine orientale • Boom economico ed inquinamento: il prezzo del benessere
Metodologie	- Lezione frontale - Dialogo formativo - Problem solving - Elaborazione di mappe concettuali - Cooperative learning - Brainstorming
Criteri di valutazione	I criteri di valutazione hanno accertato il livello di competenza acquisito a fine attività. La verifica in itinere, finalizzata al controllo del processo di apprendimento, ha constatato il graduale conseguimento delle conoscenze e competenze raggiunto. - La verifica sommativa, invece, è stata adottata per valutare l’operato ed il profitto scolastico degli allievi. Essa è stata condotta attraverso una serie di prove aventi lo scopo di qualificare il livello di conoscenze, competenze e abilità degli allievi a conclusione di un modulo. Oltre che dei risultati conseguiti si è tenuto conto della situazione di partenza, delle capacità critiche di analisi e problematizzazione, della partecipazione al dialogo educativo, dell’impegno e dell’interesse profuso da parte del singolo alunno
Materiali/ Strumenti adottati	- Mappe concettuali e schemi di sintesi - Fotocopie - Link utili - Siti internet - Video - Libro di testo - Foto e documenti di approfondimento
Libri di testo	Schede di sintesi, fotocopie, riassunti forniti dall’insegnante, mappe concettuali, dispense

DISCIPLINA	STORIA <i>Prof.ssa Laura Greco</i>
Competenze e abilità raggiunte alla fine del percorso annuale	• Nuclei tematici fondamentali di storia generale del 900 • Terminologia specifica • individuazione delle molteplici modalità con le quali i fatti storici si collegano con la storia politica, culturale ed economica • Individuazione dei nessi significativi di una realtà storica complessa • Utilizzo delle conoscenze acquisite per comprendere il presente • Problematicizzazione e spiegazione, tenendo conto delle dimensioni e delle relazioni temporali e spaziali dei fatti storici
Conoscenze o contenuti trattati: (anche attraverso UDA O MODULI)	L'ITALIA POST-UNITARIA • I problemi dell'Italia unita • La Destra e la Sinistra storica • L'Età Giolittiana L'ESORDIO DEL NOVECENTO • La grande guerra e il primo dopoguerra • - Bolscevismo e Rivoluzione Russa • La crisi del dopoguerra in Europa e negli Stati Uniti L'ETÀ DELLA CRISI E DEI TOTALITARISMI • Il Biennio rosso • La crisi del '29 e il New Deal • I regimi totalitari e le società totalitarie di massa: Fascismo, Nazismo, Stalinismo GUERRA E NUOVO ORDINE MONDIALE • La seconda guerra mondiale • La controffensiva alleata e la liberazione • La guerra fredda • Le rivolte giovanili e gli anni settanta
Metodologie	- Lezione frontale - Dialogo formativo - Problem solving - Elaborazione di mappe concettuali

	- Cooperative learning - Brainstorming
Criteri di valutazione	I criteri di valutazione hanno accertato il livello di competenza acquisito a fine attività. La verifica in itinere, finalizzata al controllo del processo di apprendimento, ha constatato il graduale conseguimento delle conoscenze e competenze raggiunto. - La verifica sommativa, invece, è stata adottata per valutare l'operato ed il profitto scolastico degli allievi. Essa è stata condotta attraverso una serie di prove aventi lo scopo di qualificare il livello di conoscenze, competenze e abilità degli allievi a conclusione di un modulo. Oltre che dei risultati conseguiti si è tenuto conto della situazione di partenza, delle capacità critiche di analisi e problematizzazione, della partecipazione al dialogo educativo, dell'impegno e dell'interesse profuso da parte del singolo alunno
Materiali/ Strumenti adottati	- Mappe concettuali e schemi di sintesi - Fotocopie - Link utili - Siti internet - Video - Libro di testo - Foto e documenti di approfondimento
Libri di testo	Schede di sintesi, fotocopie, riassunti forniti dall'insegnante, mappe concettuali, dispense

DISCIPLINA	INGLESE <i>Prof.ssa Luisa Melia</i>
Competenze raggiunte alla fine del percorso annuale	Alla fine del corso di studi, anche se a livelli differenti, gli alunni sono in grado di: - Saper comunicare in situazioni di vita quotidiana ed in situazioni relative al settore ristorativo - Comprendere il senso globale e lo scopo di testi scritti per usi diversi con particolare attenzione a quelli di carattere specifico e professionale - Comprendere, sintetizzare e riferire oralmente quanto appreso utilizzando lessico appropriato - Produrre brevi testi di tipo specialistico
Conoscenze o contenuti trattati:	-Food sustainability

(anche attraverso UDA O MODULI)	- F2F from farm to fork - Fish to fork & local sourcing - The short supply chain - Farmer's markets and Earth's markets - Sustainability in the kitchen: how to create a "green recipe" - Traceability & certification: the food supply chain, the organic choice, the GMO's controversy; a case of product recall. - Well- being - Spotlight on nutrients: proteins, vitamins and minerals. - The double sustainable pyramid: my health and my impact on the planet. - Food allergies and intolerances: correct allergen procedure. - HACCP guarantees food hygiene and safety in catering. Educazione civica: Food safety and the sustainable development goals.
Abilità	- Comprendere in modo globale e dettagliato messaggi orali e scritti di varia tipologia. - Ricercare e comprendere informazioni all'interno di testi scritti e orali di diverso interesse sociale, culturale e professionale. - Produrre testi orali e scritti di diverso interesse sociale, culturale e professionale - Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie argomenti d'attualità e professionali. - Esprimere e argomentare le proprie opinioni nelle interazioni orali su argomenti generali, di studio e professionali.
Metodologie	- Lezione frontale - Dialogo formativo - Metodo deduttivo - Metodo induttivo - Problem solving - Elaborazione di mappe concettuali - 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; - Mappe e sintesi.
Libri di testo	Schede di sintesi, fotocopie, riassunti forniti dall'insegnante, mappe concettuali, dispense

DISCIPLINA	FRANCESE <i>Prof.ssa Maria Francesca Montalbano</i>
Competenze raggiunte alla fine del percorso annuale	• Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti, per produrre testi orali e scritti chiari e dettagliati, utilizzando un lessico specifico e registro adeguato
Conoscenze o contenuti trattati: (anche attraverso UDA O MODULI)	· Les groupes alimentaires · Les aliments biologiques · Les OGM · Le régime méditerranéen · Allergies et intolérances · Le monde de la pâtisserie · l'histoire de la pâtisserie · le matériel du laboratoire de pâtisserie · Le personnel de la pâtisserie · les pains de la tradition française, les viennoiseries, les glaces et les sorbets · itinéraires gourmands

	· le cake-design. · Les fromages · Les traditions françaises et siciliennes, · service et décoration · mariage vin-dessert. · Aspetti grammaticali e fonologici appartenenti al lessico da utilizzare senza tralasciare l'importanza degli aspetti culturali della lingua straniera oggetto di studio.
Abilità	• Riuscire a partecipare a conversazioni su argomenti familiari, di interesse personale o riguardanti il contesto comunicativo specifico dell'indirizzo di studio e del settore lavorativo di riferimento
Metodologie	· Lezione frontale; · lezione dialogata; · videolezioni; · metodo induttivo; · metodo deduttivo; · cooperative learning; · ricerca individuale e/o di gruppo; · scoperta guidata; · simulazione; · problem solving; · lezione interattiva; · mappe concettuali; · brainstorming; · peer tutoring; · circle time.
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	● Libro di testo

	• Documenti tratti da altri testi • Video o file audio • Schede di supporto lessicale e grammaticale • Mappe concettuali • Materiale multimediale
Libri di testo	Schede di sintesi, fotocopie, riassunti forniti dall'insegnante, mappe concettuali, dispense

DISCIPLINA	MATEMATICA <i>Prof.ssa Rosa Anna Maria Conforto</i>
Competenze raggiunte alla fine del percorso annuale	Le competenze programmate inizialmente sono state parzialmente rimodulate e rese più circostanziate nella seguente classificazione: • Costruire gradualmente il linguaggio specifico della disciplina • Possedere le nozioni e i procedimenti studiati e padroneggiare l'organizzazione soprattutto sotto l'aspetto concettuale • Saper condurre semplici procedimenti di deduzione ed induzione • Comprendere il valore strumentale della matematica come supporto ad altre discipline
Conoscenze o contenuti trattati: (anche attraverso UDA O MODULI)	• Disequazioni: Richiamo dei seguenti argomenti propedeutici al programma da svolgere: Intervalli limitati ed illimitati e loro rappresentazione. Disequazioni di primo grado ad un'incognita; disequazioni di secondo grado intere e fratte, sistemi di disequazioni • Funzioni: nello studio delle funzioni sono state trattate solo funzioni intere quadratiche e funzioni razionali fratte espresse da quozienti di polinomi di primo e secondo grado • Definizione di funzione reale di variabile reale. Classificazione delle funzioni. • Determinazione del dominio (C.E.) di funzioni razionali intere e fratte. Determinazione del segno di una funzione razionale intera e fratta. • Determinazione della intersezione con gli assi

	cartesiani di funzioni razionali intere e fratte • Limiti: definizione di limite • Limiti di funzioni elementari. • Calcolo del limite della somma e del prodotto di due o più funzioni e del quoziente di due funzioni. • Calcolo di limiti nella forma indeterminata più infinito-meno infinito di funzioni razionali intere e infinito fratto infinito di funzioni razionali fratte. • Limite destro e sinistro • Asintoti: Definizione di asintoto, asintoto verticale, orizzontale. • Determinazione degli asintoti verticali e orizzontali in funzioni razionali fratte. Rappresentazione grafica degli asintoti verticali e orizzontali. • Asintoto obliquo: determinazione dell'asintoto obliquo in una funzione razionale fratta. Rappresentazione grafica dell'asintoto obliquo • Studio di una funzione: Cenno allo studio approssimato di una semplice funzione algebrica razionale intera e fratta e sua rappresentazione su un piano cartesiano: individuazione del dominio, comportamento agli estremi degli intervalli del dominio e individuazione di eventuali asintoti, eventuali intersezioni con gli assi cartesiani, segno e rappresentazione grafica • Analizzare e interpretare grafici
Abilità	Gli allievi, nel complesso, sono in grado di: • Risolvere le disequazioni • Classificare le funzioni • Determinare il dominio di funzioni intere, fratte • Calcolare limiti che si presentano sotto forma indeterminata • Calcolare gli asintoti • Analizzare e interpretare dati e grafici
Metodologie	L'insegnamento della disciplina ha cercato di

	sviluppare e potenziare la riflessione, la deduzione e favorire l'intuizione. È stato dato ampio spazio ad esempi, applicazioni ed esercitazioni svolte in classe sotto la guida dell'insegnante. Il linguaggio esplicativo usato è stato reso estremamente semplice nelle fasi iniziali degli argomenti trattati. Si è privilegiata cioè, inizialmente, 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	Le verifiche sono state sia orali che scritte. Le verifiche scritte sono state articolate come prove semi-strutturate e di tipo tradizionale. Nella valutazione delle suddette prove si è tenuto conto del grado di conoscenza sia dei contenuti sia delle regole, della corretta applicazione degli algoritmi di calcolo, dello svolgimento ben organizzato e della ricerca ottimale della risoluzione. La valutazione finale tiene conto dei progressi compiuti in ordine all'acquisizione dei contenuti e al raggiungimento delle competenze; dei livelli di conoscenza, comprensione, applicazione degli argomenti trattati; dell'assiduità, dell'interesse, della partecipazione intesa come apporto costruttivo al dialogo educativo, dell'impegno mostrato. ATTIVITÀ DI RECUPERO In seguito allo scrutinio del primo quadrimestre, come previsto nel POF, gli alunni che hanno riportato insufficienze nella disciplina sono stati avviati ad interventi di recupero della durata di due settimane, nel corso delle quali è stato interrotto il normale svolgimento del programma curricolare.
Materiali/ Strumenti adottati	Per la trattazione del programma sono state utilizzate schede di sintesi degli argomenti trattati, definizioni semplificate, formulari e fotocopie di esercizi.
Libri di testo	Schede di sintesi, fotocopie, riassunti forniti dall'insegnante, mappe concettuali, dispense

DISCIPLINA	SALA E VENDITA <i>Professor Roberto Zarzana</i>
Competenze raggiunte alla fine del percorso annuale	Nel corso dell'anno sono state fatte periodiche verifiche orali del grado di apprendimento della materia. I più capaci e volenterosi hanno ottenuto risultati buoni; alcuni hanno dimostrato di possedere un discreto livello di preparazione; altri, infine, grazie all'impegno profuso hanno raggiunto appena la sufficienza. Nella quasi totalità si è comunque raggiunto un livello accettabile di comprensione ed acquisizione di nuove competenze. Inoltre, bisogna specificare che a causa della lentezza degli allievi nell'acquisire le tematiche e alle sospensioni del programma per attività di recupero in itinere ed individualizzati, non tutto il programma preventivato all'inizio dell'attività didattica è stato svolto a causa della mancanza del tempo. Nello svolgimento del programma si è cercato di esporre la materia in modo comprensibile ed adeguato ai loro strumenti linguistici e ai loro processi di apprendimento e si è cercato altresì di evitare un apprendimento mnemonico di nozioni astratte per puntare su una comprensione sostanziale degli argomenti in modo di far diventare conoscenze in competenze. Tuttavia, il programma ha subito un notevole rallentamento, con conseguente parziale trattazione di alcuni argomenti, a causa di diversi motivi: il lavoro degli studenti adulti e lo scarso tempo a disposizione per lo studio domestico.
Conoscenze o contenuti trattati: (anche attraverso UDA O MODULI)	Si è cercato di imprimere la disciplina dal punto di vista della vendita e della comunicazione, opportunità di marketing dal territorio e per la valorizzazione dello stesso. Ogni modulo scelto è stato un ricalco e un approfondimento tematico del programma svolto in cucina, operando a livello interdisciplinare e transdisciplinare. Anche dal punto di vista laboratoriale e pratico si è sempre data importanza all'etica del servizio e agli approfondimenti gusto-olfattivi. I moduli selezionati nel corso dell'anno scolastico sono i seguenti: ● Olio extra vergine d'oliva ● I marchi di qualità e tracciabilità ● Abbinamento cibo - vino ● La degustazione del cioccolato e abbinamenti e valorizzazioni ● La cucina dei Pirenei – Focus sulla cucina d'oltralpe ● I formaggi

	● Banqueting e Catering ● Food cost & marketing ● Cultura della cucina italiana – piatti tipici EDUCAZIONE CIVICA ● La sicurezza alimentare e il valore dei marchi di qualità
Abilità	Il gruppo classe si presenta numeroso ed eterogeneo, pertanto si possono riassumere tre importanti gruppi di lavoro con abilità diverse; - Un gruppo è appena sufficiente con abilità di base e poco motivato con enormi carenze di base. - Un secondo gruppo di grande impegno con una buona riuscita di acquisizione di competenze tecnico professionali e una buona abilità spendibile. - Ultimo e terzo gruppo composto da persone particolarmente motivate e sensibili, capaci di fare da traino al resto della classe, partecipa in prima linea sia dal punto di vista teorico in classe che pratico. Ottime ed autonome le abilità professionali raggiunte.
Metodologie	Didattica a distanza in modalità digitale con il supporto di G Suite for Educational – problem solving – esercitazioni pratiche in laboratorio – video didattica digitale – lavoro autonomo asincrono – circle time
Criteri di valutazione	Le valutazioni sono state effettuate al fine di ogni modulo in modalità digitale con il supporto di G Suite for Educational & Classroom -moduli di google – ecc. Nella fase finale dell'anno scolastico si è proceduto con verifiche orali in presenza, al fine propedeutico degli imminenti esami di stato con simulazioni di colloquio orale interdisciplinare.
Materiali/ Strumenti adottati	- Libro di testo - Video Didattica digitale; - Meet di G suite for educational; - Supporti digitali; - Dispense digitali preparate in base ai bisogni educativi specifici.
Libri di testo	Sarò Maitre, Sarò Barman 4/5 Anno Corso di sala e vendita per il quarto e quinto anno dell'articolazione enogastronomia M. Prato, S. Pedone, G. Moscatiello, R. Orsini

DISCIPLINA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE IMPRESE RICETTIVE <i>Professor Gaspare Ferranti</i>
Competenze raggiunte alla fine del percorso annuale	- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. - Agire in riferimento ad 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. - Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio. - Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze - Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. - Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web. - Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
Conoscenze o contenuti trattati: (anche attraverso UDA O MODULI)	UDA 0 - LA COMPRAVENDITA -Il contratto di compravendita -L'Imposta sul valore aggiunto -I documenti rappresentativi della compravendita: la fattura, il documento di trasporto, la ricevuta e lo

	scontrino fiscale. UDA 1 - IL MARKETING -Il mercato turistico internazionale -Gli organismi internazionali - Il mercato turistico nazionale - Gli organismi e le fonti normative interne - Le nuove tendenze del turismo. UDA 2 – IL MARKETING - Il marketing aspetti generali - Il marketing strategico - Il marketing operativo: il prodotto e il suo ciclo di vita, le altre leve del marketing mix - Il web marketing - Il marketing plan: analisi S.W.O.T. UDA 3 - PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE - La pianificazione e la programmazione - Il budget economico e il budget degli investimenti - Il controllo budgetario - Il business plan. UDA 4 - LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO - Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro - Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali - I contratti delle imprese ristorative.
--	---

	ARGOMENTI TRATTATI DI EDUCAZIONE CIVICA · La nascita della Repubblica italiana, elezione dell'Assemblea Costituente, redazione, approvazione ed entrata in vigore della Costituzione. · Principi fondamentali: sovranità del popolo; diritti inviolabili dell'uomo e doveri inderogabili; dignità e uguaglianza; diritti e doveri dei lavoratori; l'organizzazione e il decentramento dello Stato; la tutela delle minoranze linguistiche; le questioni religiose con collegamento all'art. 19; lo sviluppo della cultura, della ricerca scientifica, la tutela del paesaggio e del patrimonio storico e artistico; l'ordinamento giuridico; il ripudio della guerra; il tricolore. · Art. 41 della Costituzione: l'iniziativa economica, la responsabilità sociale e ambientale dell'impresa.
Abilità	- Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente. -Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta coerente con il contesto e le esigenze della clientela. - Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato. -Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. -Progettare attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura. -Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro. -Progettare attività o iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio. - Applicare le tecniche di analisi SWOT. - Applicare la normativa che disciplina i processi dei

	servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio. -Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela. -Informare sui servizi disponibili ed extra di vario tipo, finalizzati a rendere gradevole la permanenza presso la struttura ricettiva.
Metodologie	Problem solving, lezione segmentate, spiegazione e ricezione immediata dei feedback, lezione frontale, discussione di casi pratici.
Criteri di valutazione	Verifiche orali e scritte, interventi durante le lezioni, coinvolgimento nella creatività e livello di approccio imprenditoriale
Materiali/ Strumenti adottati	Oltre all'uso dei libri di testo, diversi argomenti sono stati sviluppati attraverso l'uso della Lim in modo da effettuare approfondimenti.
Libri di testo	Schede di sintesi, fotocopie, riassunti forniti dall'insegnante, mappe concettuali, dispense

DISCIPLINA	ENOGASTRONOMIA - SETTORE CUCINA <i>Professor Gaetano Piazza</i>
Competenze raggiunte alla fine del percorso annuale	● Saper riconoscere all'interno dell'organigramma dello staff del settore ristorativo le figure professionali e dirigenziali e le mansioni loro assegnate. ● Conoscere gli alimenti utilizzati nelle varie tipologie di cucine tradizionali ● Conoscere i vari momenti ristorativi nell'arco della giornata ● Conoscere le varie offerte gastronomiche, le sue funzioni e le regole che ne fanno parte. ● Conoscere le varie tecniche di preparazione, cottura e presentazione dei piatti ● Conoscere e saper fare alcuni piatti della cucina classica, nazionale ed internazionale. ● Conoscere i piatti principali di alcune regioni d'Italia e della nostra regione ● Conoscere i vari prodotti alimentari e gastronomici con marchi di qualità

	● Conoscere le origini storiche o leggende, le caratteristiche culinarie e le tecniche di preparazione dei vari piatti proposti
Conoscenze o contenuti trattati: (anche attraverso UDA O MODULI)	-L'evoluzione delle strutture ricettive -Le abitudini alimentari -Gli stili gastronomici -La cucina moderna - La cucina regionale italiana - le ricette tradizionali -La cottura a bassa temperatura -La cucina italiana e la dieta mediterranea -La cucina siciliana - Le busiate e il pesto alla trapanese -La pasta alla norma, pasta con le sarde, Sarde a beccafico - Il cannolo, La cassata siciliana, La pasta 'ncasciata e il timballo di maccheroni del Gattopardo, le arancine - Il menù EDUCAZIONE CIVICA Lo spreco alimentare ATTIVITÀ LABORATORIALI: ● La frutta martorana ● La pasta reale ● Il pan di Spagna ● La cassata siciliana ● La pasta fresca, le busiate ● Salsa alla boscaiola ● Le sfince di San Martino ● Babà al rum · Gnocchi di patate con crema di pistacchi e speck ● Omelette ● Pasta choux ● Crema pasticcera ● Crepes ● Crespelle funghi salsiccia e spinaci ● Profiteroles ● Panino con hamburger ● Salsa maionese ● Salsa ketchup ● patatine fritte ● Crema parmentier ● Brasato al nero d'Avola ● Bonet ● Panini Master class e visite aziendali:

	- visita aziendale presso mandrarossa winery - Masterclass “la frutta martorana” - visita aziendale presso il frantoio Geraci di Partanna (fasi e macchine per la trasformazione delle olive in olio)- attività presso l’azienda ristorativa Camagna: itinerario gastronomico dei prodotti tipici e dei salumi del territorio e abbinamento cibo-vino, tecniche di degustazione dell’olio evo, panel test - Masterclass: produzione dei formaggi e della ricotta e degustazione
Abilità	● Distinguere le varie mansioni degli addetti e riuscire a collocarli nei vari settori gastronomici ● Saper formulare delle proposte gastronomiche legate ai diversi stili alimentari ● Riuscire a formulare una proposta gastronomica giornaliera ● Saper formulare una offerta gastronomica mettendo in evidenza le peculiarità dell'azienda ristorativa ● Saper operare in laboratorio utilizzando tecniche appropriate di preparazione, cottura e presentazione del piatto ● Distinguere alcuni piatti della cucina classica, regionale, nazionale ed internazionale. ● Saper realizzare piatti della cucina regionale e locale ● Saper realizzare la cassata siciliana e l’uovo di cioccolato ● Saper riconoscere i prodotti alimentari con i vari marchi di qualità ● Saper presentare una preparazione gastronomica mettendo in evidenza la descrizione del piatto, l’origine storica, nonché la sua evoluzione nel tempo e le tecniche di preparazione.
Metodologie	● Lezioni frontali ● Lezioni in modalità mista ● Esercitazioni pratiche ● Ricerche su internet ● Presentazione elaborati culinari dimostrativi
Criteri di valutazione	Verifiche orali, scritte, pratiche
Materiali/ Strumenti adottati	● Lim ● Internet ● Computer ● Dispense ● Laboratorio di cucina
Libri di testo	Schede di sintesi, fotocopie, riassunti forniti dall’insegnante, mappe concettuali, dispense

DISCIPLINA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE <i>Prof.ssa Maria Cristina Luppino</i>
Competenze raggiunte alla fine del percorso annuale	● Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio. ● Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. ● Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. ● Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione. ● Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.
Conoscenze o contenuti trattati: (anche attraverso UDA O MODULI)	Contaminazioni fisiche, chimiche e biologiche. Modalità di contaminazione. Principali malattie da contaminazioni microbiche: tossinfezioni, intossicazioni, infezioni. Requisiti generali d'igiene. Igiene dei locali e delle attrezzature. Igiene del personale. Sistema HACCP: pianificazione. I sette principi. Qualità alimentare. Certificazioni di qualità. Frodi alimentari. Etichettatura e sostenibilità. Definizione di alimentazione equilibrata. Principi di dietetica. LARN e dieta equilibrata. Linee guida per una sana alimentazione. Dieta equilibrata in particolari fasce d'età. Tipologie dietetiche: dieta mediterranea, vegetariana, vegana e altri modelli dietetici.

	Malattie correlate con l'alimentazione, malnutrizione per carenza e per eccesso: obesità; aterosclerosi; ipertensione; diabete; malattie tumorali; disturbi del comportamento alimentare. Qualità e tutela del Made in Italy. Sviluppo sostenibile Doppia piramide alimentare Sicurezza Alimentare, Filiera produttiva e Filiera corta. Rapporto tra alimentazione, cultura e tradizioni religiose EDUCAZIONE CIVICA Sicurezza alimentare e Filiera produttiva e Filiera corta. Rapporto tra alimentazione, cultura e tradizioni religiose
Abilità	● Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. ● Applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare. ● Garantire la tutela e la sicurezza del cliente ● Porre in relazione le problematiche ambientali e la salute del territorio. ● Saper valorizzare le tecniche di coltura rispettose dell'ambiente e della qualità alimentare. ● Individuare la filiera agroalimentare che difende e valorizza le tipicità locali del territorio. ● Riconoscere le innovazioni relative ai nuovi prodotti alimentari individuandone le criticità. ● Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale ● Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. ● Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche. ● Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.
Metodologie	- Lezione frontale

	● Lezione interattiva; ● Ricerca guidata; ● Lavoro di gruppo; ● Simulazione; ● Soluzione di casi; ● Mappe concettuali; ● Brainstorming; ● Problem solving; ● Metodo induttivo; ● Metodo deduttivo.
Criteri di valutazione	Riferimento alle griglie di valutazione disciplinare e alle rubriche inserite nel PTOF
Materiali/ Strumenti adottati	● Libro/i di testo; ● dizionari digitali; ● sussidi multimediali; ● schede fornite dal docente.
Libri di testo	Schede di sintesi, fotocopie, riassunti forniti dall'insegnante, mappe concettuali, dispense

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 ≤ 7	8-9	9-10	10-11
7 < M ≤ 8	9-10	10-11	11-12
8 < M ≤ 9	10-11	11-12	13-14
9 < M ≤ 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 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 Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo	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
		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 semplificati, 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 valutativa seconda prova A/S 2025-26

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale o dei dati del contesto operativo	I	Non è in grado di cogliere, nemmeno per grandi linee, il significato del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo	1	
	II	Coglie parzialmente il significato generale del testo introduttivo o il caso professionale i i dati del contesto operativo	1.5	
	III	Coglie in modo corretto il testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo.	2	
	IV	Coglie il significato completo del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo, mostrando capacità di attivare inferenze.	2.5	
	V	Coglie il significato completo e profondo tutti gli aspetti del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo, mostrando elevata capacità di attivare inferenze	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	I	Non è in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato	1	
	II	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in maniera: frammentaria e stentata (1.5) - incompleta con errori diffusi (2)- incompleta con qualche errore (2.5) - incompleta ma corretta (3)	1.5 - 3	
	III	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti e in modo: in modo corretto ed essenziale (3.5) - corretto ed adeguato (4)	3.5 - 4	
	IV	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con coerenza, argomentando in modo: chiaro e pertinente (4.5)- chiaro, pertinente ed approfondito (6)	4.5 - 5	
	V	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo: preciso e approfondito (5.5) - preciso, approfondito e ben strutturato	5.5 - 6	
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	I	Non è in grado di utilizzare competenze tecnico - professionali o lo fa in modo del tutto inadeguato (1) - elabora in maniera lacunosa soluzioni o sviluppi tematici (2)	1- 2	
	II	Utilizza le competenze tecnico -professionali in maniera limitata, operando i collegamenti concettuali e operativi in modo: frammentario e stentato (2.5) - incompleta con errori diffusi (3), incompleta con qualche errore (3.5), incompleta ma corretta (4)	2.5 - 4	
	III	Utilizza le competenze tecnico -professionali in modo complessivamente corretto mostrando accettabili (4.5)- adeguate (5) capacità di operare collegamenti concettuali e operativi	4.5 - 5	
	IV	Utilizza le competenze tecnico professionali adeguatamente, operando collegamenti concettuali e operativi, individuando opportune procedure nelle situazioni proposte in modo: adeguato (5.5) - pertinente (6) - attinente e completo (6.5) - pertinente ed approfondito (7)	5.5 -7	
	V	Utilizza le competenze tecnico - professionali con sicurezza, operando con coerenza collegamenti concettuali ed operativi corretti/completi, individuando le procedure più adeguate in tutte le situazioni proposte in modo: preciso e approfondito (7.5) - preciso, approfondito e ben strutturato (8)	7.50 -8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.5	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, in modo: non adeguato (1)- parzialmente adeguato (1.5)	1 - 1.5	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore.	2	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato	2.5	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3	
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 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				

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

Sono state effettuate dal Consiglio di classe n. 1 simulazione della prima prova scritta (**All. F**) e della seconda prova scritta (**All. F**) tenendo conto dei nuclei tematici fondamentali (**All. B**) secondo il prospetto seguente:

Data di svolgimento	Tempo assegnato	Tipo di prova
06/05/2026	N. 5 ore	Simulazione della prima prova
08/05/2026	N. 5 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. Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'Esame di Maturità
- C. Relazione/i attività di sostegno (NON PREVISTE)
- D. Griglie di valutazione per le prove scritte e orali differenziate e personalizzate (NON PREVISTE)
- E. UDA di educazione civica
- F. Simulazioni prima e seconda prova

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

I Docenti

NOME E COGNOME	FIRMA
CONFORTO ROSA ANNA MARIA	
FERRANTI GASPARE	
GRECO LAURA	
LUPPINO MARIA CRISTINA	
MELIA LUISA	
MONTALBANO MARIA FRANCESCA	
PIAZZA GAETANO	
ZARZANA ROBERTO	

Gli Studenti

OMISSIS

Letto, approvato e sottoscritto

Castelvetrano, li 13/05/2026

Il Coordinatore di Classe
Laura Greco

Il Dirigente Scolastico
Maria Luisa Simanella

