



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI SECONDO GRADO “G. UGDULENA” –
LICEO CLASSICO “G. UGDULENA” - LICEO ARTISTICO -TERMINI IMERESE –
ISTITUTO ALBERGHIERO - CACCAMO

Cod. Min. PAIS00100T - C.F. 87001110821 - Tel. 091/8145643 - Fax 091/8145064

e-mail: pais00100t@istruzione.it

VIA DEL MAZZIERE - 90018 TERMINI IMERESE

3° PERIODO DIDATTICO
I.P.S.S.E.O.A. “Mico Geraci”
SEZ. M Serale

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
(ai sensi dell’art. 5 D.P.R. 323/98)

Indice

1) DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE E BREVE PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO	4
L'istituto I.I.S. "Ugdulena"	4
L'I.P.S.S.E.O.A. "Mico Geraci"	4
Il corso I.D.A.....	4
2) PECUP E INFORMAZIONI SUL CURRICOLO	6
3) QUADRO ORARIO	7
4) IL CONSIGLIO DI CLASSE.....	8
5) PROFILO DELLA CLASSE IN ENTRATA	9
6) PRESENTAZIONE E STORIA DELLA CLASSE IN USCITA.....	11
7) PROGRAMMAZIONE CONCORDATA DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER UDA.....	12
8) INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA.....	24
1. FINALITÀ	24
2. OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO	24
Tabella dei Contenuti di Educazione Civica per Materie	25
PROGRAMMA SVOLTO DI EDUCAZIONE CIVICA	25
Metodologie.....	26
Criteri di valutazione.....	26
Rubrica di Valutazione per l'attività di Educazione Civica A.S. 2023 - 2024.....	26
Rubrica di Valutazione per l'attività di Educazione Civica A.S. 2024/2025	27
Rubrica di Valutazione per l'attività di Educazione Civica A.S. 2025 - 2026.....	28
9) AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA (Progetti - viaggi d'istruzione - visite guidate - orientamento).....	30
I ANNO.....	30
II ANNO	30
III ANNO.....	30
10) CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI CONDOTTA.....	31
11) CRITERI PER ATTRIBUZIONE DEL CREDITO	33
Tabella di attribuzione credito scolastico	33
12) MODALITA' DI SVOLGIMENTO DELL'ESAME DI STATO	34
Simulazione prima prova scritta Esami di Stato	34
Simulazione seconda prova Esami di Stato	34
13) PROVA ORALE.....	34
14) CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI	35
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA.....	36
STORIA	41
LINGUA E CULTURA INGLESE	44
LINGUA E CULTURA FRANCESE	47
MATEMATICA.....	50
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	53
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA.....	56

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – Settore Cucina.....	59
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – Settore Sala e Vendita.....	62
15) ALLEGATI	64
ALLEGATO 1	65
ALLEGATO 2	66
ALLEGATO 2.1	68
ALLEGATO 2.2	70
ALLEGATO 3	72
ALLEGATO A - Griglia di valutazione della prova orale.....	73
IL CONSIGLIO DI CLASSE	74

1) DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE E BREVE PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

L'istituto I.I.S. "Ugdulena"

Il Liceo Classico "Gregorio Ugdulena" viene fondato nel 1907, quando il Consiglio Comunale di Termini Imerese delibera di chiedere, al Regio Governo Nazionale, l'istituzione di un Liceo Triennale Superiore che andasse a completare, insieme al Regio Ginnasio, già esistente dal 1861, il percorso di studi classici a Termini Imerese.

Nell'agosto del 1932, il Provveditore agli Studi della Sicilia comunica l'istituzione del Regio Liceo Ginnasio di Termini Imerese che in seguito, con deliberazione podestarile del 9 maggio 1934, viene intestato all'illustre cittadino termitano Gregorio Ugdulena. Dal 1995 al Liceo classico viene annesso l'Istituto Magistrale di Caccamo, che in seguito sarà sostituito dal Liceo Socio-Psico- Pedagogico (Oggi liceo delle scienze umane).

Nel corso dell'A.S. 1967-1968 viene istituito il Liceo Scientifico a Termini Imerese quale sezione annessa al Liceo Classico, che diventa autonomo nel 1975.

L'I.P.S.S.E.O.A. "Mico Geraci"

L'I.P.S.S.E.O.A. di Caccamo nasce nell'anno scolastico 2016/2017 al fine di ampliare l'Offerta Formativa dell'IISS "G. Ugdulena" di Termini Imerese, che già si articolava in Liceo Classico, Liceo delle Scienze Umane e Liceo Artistico. Negli anni successivi ha avuto una notevole crescita e a decorrere dall' a. s. 2019/2020 si è dotato di propri laboratori. L'Istituto ha visto una forte crescita del numero di studenti nel corso degli ultimi anni. L'Istituto nel corrente anno scolastico presenta un organico di 9 classi, servendo una popolazione di circa 140 alunni provenienti da un vasto bacino di utenza comprendente oltre Caccamo, anche i Comuni limitrofi della Città Metropolitana di Palermo quali Termini Imerese, Trabia, Sciara, Montemaggiore e Baucina. L'Istituto ha sede in via Papa Giovanni XXIII in un edificio costituito da un adeguato numero di aule e altri locali adibiti ad uso didattico, tra i quali i laboratori di Enogastronomia, di Sala Bar e Accoglienza Turistica. Questa struttura è stata sottoposta ad una importante ristrutturazione che ha determinato l'ampliamento e il completamento dei laboratori e l'attivazione di classi 2.0 dotate di Smart board lim. L'Istituto oltre a organizzare l'attività di PCTO per le classi del triennio, negli anni, ha partecipato a iniziative culturali, celebrative e folcloristiche organizzate o patrocinate da vari Enti del comprensorio, es. Sagra della Salsiccia e Caccamo Natura Produttiva (Caccamo), Sagra della Favazza (Termini Imerese), Sagra delle Nespole (Trabia), Carnevale e Infiorata Termitana. Oltre a questi eventi, l'Istituto ha prestato servizio di Catering per convegni organizzati dal Comune di Caccamo. Nell' a.s.2022-23 l'Istituto, per ristrutturazione, da settembre 2022 a marzo 2023 è stato trasferito in moduli prefabbricati con gli ulteriori disagi che un tale trasloco può comportare, per poi essere ritrasferito, nell'anno 2023-24, in una struttura temporanea. Nello scorso anno scolastico, la scuola è tornata ad essere ubicata presso la sede ad essa destinata, finalmente ristrutturata, in via Papa Giovanni XXIII.

Il corso I.D.A.

Il percorso serale è stato attivato, sotto l'odierna dirigente, nell'anno scolastico 2023-'24.

Nell'anno scolastico di cui sopra, l'istituzione scolastica ha quindi siglato un accordo, secondo quanto previsto dalla normativa (DPR 263/2012), grazie al quale entra a far parte della rete CPIA, in questo modo i percorsi serali per adulti di secondo livello, seppur autonomi, dipendono dalla sede centrale dei vari CPIA provinciali. Il nostro istituto è in rete con il CPIA Palermo 2, con sede a Termini Imerese, il cui dirigente è il Prof. Fabio Pipitò.

La caratteristica principale dei percorsi serali è la flessibilità, che consente di valorizzare l'esperienza di cui sono portatori gli studenti-lavoratori e si fondano sia sull'approccio al sapere

in età adulta, sia sull'integrazione di competenze come quelle relative alla cultura generale e alla formazione.

Il percorso serale si rivolge ai lavoratori per inserirli nel mondo della scuola, cercando di contrastare il deficit formativo attraverso l'erogazione di moduli finalizzati all'innalzamento del livello di istruzione della popolazione adulta. Per questo, si intende dare, al più ampio numero possibile di discenti maggiorenni, l'opportunità di investire nelle abilità di base dell'area tecnica e inserire nell'offerta formativa esperienze di didattica innovativa.

Attraverso momenti di confronto, lavori di gruppo e con l'introduzione di tecnologie gli studenti partecipano ad un'attività altamente inclusiva che permette loro di approcciare l'apprendimento di tematiche e nozioni curricolari in modo coinvolgente. Il corso serale si realizza nell'indirizzo Enogastronomia e ospitalità alberghiera:

- Primo periodo didattico (Primo Biennio);
- Secondo periodo didattico (Secondo Biennio);
- Terzo periodo didattico (V classe).

Il corso serale:

- risponde alle esigenze di organizzare forme di intervento per il recupero delle carenze nella formazione di base;
- offre occasioni di promozione socio – culturale;
- stimola la ripresa degli studi per coloro che non hanno completato con successo il proprio percorso formativo giovanile e migliora l'inserimento nel mondo del lavoro attraverso un'educazione permanente (formazione continua). Il progetto formativo modifica profondamente la metodologia ed i modelli formativi rispetto ai corsi tradizionali rendendoli più adatti alle esigenze di lavoratori studenti.

Gli aspetti comuni sono i seguenti:

- l'articolazione dei programmi secondo standard ministeriali che garantiscono una preparazione adeguata, pari a quella dei corsi diurni;
- la riduzione dell'orario settimanale di lezione a 23 ore per il primo periodo didattico, a 23 ore per il secondo e 23 per il terzo periodo didattico.

Vengono riconosciuti crediti formativi che possono derivare da:

- studi compiuti e certificati da titoli conseguiti in Istituti statali o legalmente riconosciuti (crediti formali);
- esperienze maturate in ambito lavorativo (crediti non formali);
- studi personali coerenti con l'indirizzo di studi (crediti non formali).

Il percorso di formazione prevede:

- l'organizzazione per unità di apprendimento dell'attività didattica;
- l'introduzione di più efficaci metodologie didattiche che utilizzano maggiormente le attività di cooperazione, di *problem solving* e metodologie di lavoro differenziate ed appropriate agli adulti;
- la possibilità di fruire a distanza, attraverso l'utilizzo di una piattaforma, di una parte del periodo didattico del percorso richiesto all'atto dell'iscrizione, in misura di regola non superiore al 20% del monte ore complessivo del periodo didattico medesimo;
- le valutazioni quadrimestrali che utilizzano un voto unico anche per quelle discipline che prevedono prove scritte, grafiche e pratiche oltre che orali.

Gli allievi provengono dall'area circoscritta di Caccamo e dei paesi limitrofi.

2) PECUP E INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

Profilo educativo, culturale e professionale dello studente a conclusione del percorso di studi, così come definito dal D.P.R. del 15 marzo 2010, n. 87, Al profilo di uscita dei percorsi di istruzione professionale per le attività e gli insegnamenti di area generale **PREMESSA** Il modello didattico cui si ispira il Decreto Legislativo 61/2017 è basato su un ripensamento complessivo di strumenti e metodi, nella consapevolezza che il sostanziale indebolimento del settore negli ultimi anni sia dovuto non solo alla struttura ordinamentale, ma anche ad una parziale o mancata innovazione nella metodologia di approccio al processo di insegnamento/apprendimento. In questa ottica, l'accorpamento delle discipline in assi culturali, previsto nel biennio per tutte le attività ed insegnamenti e per terzo, quarto e quinto anno per le attività ed insegnamenti di area generale, impone un ripensamento della declinazione in abilità e conoscenze delle competenze già inserite nell'Allegato A al decreto Legislativo 61/2017. Tale declinazione deve altresì tener conto che alcune competenze di uscita possono essere declinate in abilità e conoscenze riferibili agli assi culturali e alle discipline di studio, mentre altre sono da considerate assolutamente trasversali, per cui la loro acquisizione si ottiene attraverso l'interazione tra tutte le attività didattico/formative e non può essere declinabile all'interno di un singolo asse culturale. Per questa ragione, la declinazione contenuta nel presente allegato non è stata sviluppata per tutte le competenze contenute nel PECUP, nella consapevolezza che per alcune di esse (es. individuare problemi, collaborare con gli altri, compiere scelte autonome, partecipare alla vita sociale, acquisire strumenti per la ricerca attiva) dovranno essere condivise strategie, metodi e strumenti caratterizzanti i percorsi di istruzione professionale, che, nel medio e lungo periodo, potranno 'fare la differenza' per garantire o quanto meno sostenere il successo formativo di tutte le studentesse e di tutti gli studenti. Non si può fare a meno, a questo proposito, di sottolineare come il D.L gs 61/2017 faccia riferimento non solo a metodologie di apprendimento di tipo induttivo e ad un'organizzazione per unità di apprendimento, ma sottolinei come la didattica laboratoriale, l'alternanza scuola-lavoro, la progettazione interdisciplinare, la costruzione del progetto formativo individuale costituiscano elementi caratterizzanti di tutti i percorsi; sono proprio questi elementi che devono contribuire al raggiungimento delle competenze trasversali. Tenuto conto di tutto ciò, la scelta metodologica che ha ispirato l'elaborazione del presente documento non è stata quella di prevedere obiettivi di apprendimento in termini di competenze distinti per ciascuna disciplina, ma di partire dalle competenze del PECUP dei percorsi di istruzione professionale e declinarle facendo riferimento agli assi culturali di cui alla Legge 296/2006. Tale impostazione implica che per non tutte le 2 competenze è prevista una declinazione riguardante tutti e quattro gli assi, anche al fine di evitare collegamenti forzati e strumentali che poco senso avrebbero in un percorso di istruzione professionale. E' chiaro, altresì, che il presente documento va letto in stretta correlazione con quello concernente le competenze di uscita e la declinazione in abilità e conoscenze delle discipline di indirizzo, di cui all'allegato 2. Si chiarisce, inoltre, che la declinazione si riferisce al profilo di uscita dell'intero quinquennio, anche se alcune delle attività e degli insegnamenti nei singoli indirizzi si fermano al primo biennio; è stato necessario cercare un delicato equilibrio tra la necessità di prevedere abilità e conoscenze riferite ad un percorso quinquennale, che deve avere una propria identità ed una caratterizzazione diversa ma non inferiore a quella degli altri "pezzi" del secondo ciclo, e la convinzione che tale declinazione non deve riferirsi ad obiettivi nella pratica irraggiungibili o comunque lontani dalla reale pratica didattica. In coerenza con quanto detto, nelle tabelle che seguono non vanno perciò ricercati elenchi esaustivi di contenuti, ma indicazioni sulle 4 conoscenze fondamentali, nella convinzione che la selezione dei contenuti, soprattutto per le attività e per gli indirizzi di area generale, debba essere affidata soprattutto alla autonoma progettualità delle scuole. Si è preferito, altresì, non collegare le diverse abilità e conoscenze alle singole discipline, proprio in coerenza con lo spirito del D. Lgs. 61/2017 e del modello didattico in esso previsto.

3) QUADRO ORARIO

I.P.S.S.E.O.A. indirizzo Enogastronomia e ospitalità alberghiera			
	ORE		
	1° biennio	2° biennio	5° anno
Lingua e letteratura italiana	3	3	3
Lingua e cultura straniera (INGLESE)	2	2	2
Seconda lingua e cultura straniera (FRANCESE)	2	2	2
Storia	2	2	1
Scienze integrate - Chimica	1	-	-
Matematica	3	3	3
Scienze degli alimenti	3	-	-
Scienze e cultura dell'alimentazione	-	3	3
Diritto ed economia	1	-	-
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	-	2	3
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	-	-
Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore Cucina	4	5	4
Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore Sala e vendita	4	2	2

4) IL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA	NOMI DEI DOCENTI		
	1° anno 2023 - 2024	2°anno 2024 - 2025	3° anno 2025 - 2026
Lingua e letteratura italiana	Sofia	Priolo	Priolo
Lingua e cultura straniera (INGLESE)	Guccione L.	Mantia A.	Pisello
Seconda lingua e cultura straniera (FRANCESE)	Gracolici	Tubiolo	Cardinale
Storia	Sofia	Priolo	Priolo
Scienze integrate - Chimica	Concialdi	-	-
Matematica	Todaro/ Sardo	Mascellino	Grillo
Scienze degli alimenti	Portanova	-	-
Scienze e cultura dell'alimentazione	-	Quagliana	Abbate
Diritto ed economia	Culotta	-	-
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	-	Cammarata	Accorso
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	Filangeri	-	-
Laboratorio di servizi enogastronomici - Settore Cucina	Siragusa	Siragusa/ Cangiamila /Guccione	Maenza
Laboratorio di servizi enogastronomici - Settore Sala e vendita	Cassata	Scialabba	Parisi

5) PROFILO DELLA CLASSE IN ENTRATA

Alunni iscritti	n. 19	di cui frequentanti	n. 19	di cui diversamente abili	n.
di cui femmine	n. 13	di cui ripetenti	n.	da altre sezioni	n. 1
di cui maschi	n. 6	di cui promossi a giugno	n.	da altri istituti	n.

LIVELLO COMPORTAMENTALE (in percentuale)							
Disciplinato	100%	Attento	100%	Partecipe	100%	Motivato	100%
Indisciplinato		Distratto		Passivo		Demotivato	
RAPPORTI INTERPERSONALI							
Disponibilità alla collaborazione						OTTIMA	
Osservazione delle regole						OTTIMA	
Disponibilità alla discussione						OTTIMA	
Disponibilità a un rapporto equilibrato						OTTIMA	
Eventuali altre osservazioni sul clima relazionale: 							
IMPEGNO							
Notevole		Soddisfacente	X	Accettabile			
Discontinuo		Debole		Nulla			
Eventuali osservazioni sull'interesse, la partecipazione alle attività: La maggior parte dei discenti dimostra maggior interesse per le materie di indirizzo dove può esprimersi in maniera professionale e costruttiva.							
PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO							
Costruttivo	X	Attivo	X	Recettivo	X	Continuo	

Documento del 15 maggio
Classe III MS
Anno scolastico 2025 - 2026

Discontinuo		Dispersivo		Opportunistico		Di disturbo	
Eventuali osservazioni sull'interesse, la partecipazione alle attività: La maggior parte dei discenti dimostra maggior interesse per le materie di indirizzo dove può esprimersi in maniera professionale e costruttiva.							

ASSE DEI LINGUAGGI				
	A – Avanzato (8.5 – 10)	I– Intermedio (6.5 – 8.4)	B– Base (5.5 – 6.4)	I – Non Raggiunto (0 – 5)
N. Alunni 19	N. Alunni 5	N. Alunni 9	N. Alunni 5	N. Alunni 0
ASSE STO- RICO/SOCIALE				
	A – Avanzato (8.5 – 10)	I– Intermedio (6.5 – 8.4)	B– Base (5.5 – 6.4)	I – Non Raggiunto (0 – 5)
N. Alunni 19	N. Alunni 5	N. Alunni 9	N. Alunni 5	N. Alunni 0
ASSE MATEMA- TICO				
	A – Avanzato (8.5 – 10)	I– Intermedio (6.5 – 8.4)	B– Base (5.5 – 6.4)	I – Non Raggiunto (0 – 5)
N. Alunni 19	N. Alunni 5	N. Alunni 9	N. Alunni 5	N. Alunni 0
ASSE INDIRIZZO				
	A – Avanzato (8.5 – 10)	I– Intermedio (6.5 – 8.4)	B– Base (5.5 – 6.4)	I – Non Raggiunto (0 – 5)
N. Alunni 19	N. Alunni 9	N. Alunni 5	N. Alunni 5	N. Alunni 0

6) PRESENTAZIONE E STORIA DELLA CLASSE IN USCITA

La classe III MS, del terzo periodo didattico, era composta, all'inizio dell'anno, da 18 alunni, 13 di genere femminile e 5 di genere maschile, tutti provenienti (tranne uno) dalla classe precedente.

Al primo periodo didattico la classe era formata da circa 32 componenti; già nel corso dell'anno, però, almeno 12 studenti hanno deciso di rinunciare alla frequenza. Il secondo anno ha visto l'iscrizione di qualche nuovo studente, ma nessuno di questi ha poi proseguito il percorso. Nel corso di questo terzo anno, uno studente ha deciso di abbandonare gli studi, riducendo così la classe di una unità. Inoltre, un altro alunno, per motivi personali e familiari, ha frequentato in maniera molto discontinua.

Nel corso d'anno scolastico gli allievi hanno frequentato regolarmente le lezioni. Circa la metà della classe è composta da lavoratori, i quali hanno frequentato con meno assiduità le lezioni, ma che hanno dimostrato comunque impegno nello studio e rispetto delle scadenze.

In riferimento al comportamento, la maggior parte della classe si dimostra corretto e rispettoso delle regole, mostra collaborazione e attenzione rispetto al dialogo didattico-educativo e propensione ad impegnarsi nello studio. Tuttavia, in qualche occasione, si sono registrate delle tensioni tra pari che hanno squilibrato l'armonico processo didattico-educativo.

Gli alunni della classe sono stati, nella maggior parte dei casi, propensi all'apprendimento. Alcuni si sono applicati e hanno seguito il naturale progresso didattico, altri lo hanno fatto solo se stimolati: un buon gruppo ha risposto efficacemente agli stimoli dei docenti conseguendo risultati soddisfacenti; un altro gruppo, che ha dimostrato un impegno costante pur in presenza di lacune pregresse, è riuscito a raggiungere discreti risultati; mentre per altri il progresso risulta sufficiente.

Purtroppo il cambiamento annuale dei docenti nella maggior parte delle discipline, con la conseguente mancanza di continuità didattica, ha, in riferimento agli allievi più discontinui nella presenza, inficiato il processo di insegnamento-apprendimento.

All'inizio del triennio, il processo di apprendimento risultava nella maggior parte dei casi piuttosto stentato, o per un metodo di studio non sempre adeguato o per l'impegno finalizzato esclusivamente alla verifica e non al progresso culturale, o per la carenza dei prerequisiti di base evidenziata da alcuni allievi. Attualmente, pur registrandosi rilevanti progressi rispetto alla situazione iniziale, alcuni discenti mostrano in talune discipline, soprattutto quelle linguistiche e scientifiche, la tendenza ad un apprendimento schematico. Al fine di permettere a tutti gli alunni, di affrontare efficacemente il percorso scolastico, la programmazione iniziale è stata adeguata dai docenti ai diversi stili di apprendimento e agli interessi degli studenti e consentendo in tutti gli ambiti curriculari di svolgere la totalità dei contenuti previsti.

Le scelte didattiche e metodologiche sono state orientate alla promozione della persona e del giudizio critico in senso ampio, al consolidamento di un metodo di lavoro autonomo e personale.

Per quanto riguarda le discipline d'indirizzo, la classe, anche in considerazione delle solide basi che diversi alunni già possedevano, ha fatto registrare, rispetto al livello di partenza, notevoli progressi conseguiti con entusiasmo, propositività e impegno per le attività proposte dai docenti.

7) PROGRAMMAZIONE CONCORDATA DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER UDA

	COMPETENZA	DISCIPLINA	ORE	ORE FAD	ABILITA'	CONOSCENZE/CONTENUTI	UDA
F.01	Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento	ITALIANO	20	4	Riconoscere i mutamenti più significativi nelle poetiche dal 1800 all'inizio del 1900; Riconoscere le influenze della cultura del periodo negli autori più rappresentativi	Processo storico e tendenze evolutive della letteratura italiana nella seconda metà dell'ottocento, a partire da una selezione di autori e testi emblematici	UDA 1 DAL SIMBOLISMO ALL'ETA' DEL NATURALISMO: INCONTRO CON GLI AUTORI: LEOPARDI E VERGA
F. 02	Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali	ITALIANO	20	4	Saper redigere testi a carattere professionale utilizzando un linguaggio tecnico specifico	Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale	UDA 2: LE VARIE TIPOLOGIE DI SCRITTURA
F. 03	Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente	ITALIANO	50	10	Comprendere le ideologie e la mentalità del XX SECOLO; comprendere i testi nei diversi livelli rendendosi conto delle strutture e delle scelte formali. Riconoscere i mutamenti più significativi nelle poetiche del '900; Riconoscere le influenze della cultura del periodo negli autori più rappresentativi.	Testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale nel '900; Significative produzioni letterarie contestualizzate all'interno del periodo studiato.	UDA 3.A LA CRISI DI IDENTITA' DELL'UOMO MODERNO NELLA NARRATIVA DEL '900 UDA 3.B LA POESIA E LA FUNZIONE DEL POETA NEL '900
F. 01	Padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi	INGLESE	40	8	Comprendere in modo globale, selettivo e dettagliato testi orali/ scritti attinenti	Strutture morfologiche sintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso.	UDA 1A: LE FUNZIONI COMUNICATIVE E LE

Documento del 15 maggio
Classe III MS
Anno scolastico 2025 - 2026

	settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue; (QCER)				alla propria area di interesse; Produrre brevi relazioni e sintesi su esperienze, processi e situazioni relativi al proprio settore di indirizzo. Utilizzare lessico e fraseologia di settore.	Strategie per la comprensione globale e selettiva anche di testi relativamente complessi riferiti alla propria area di interesse. Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro. .	STRUTTURE GRAMMATICALI CON LE RELATIVE FORME VERBALI. UDA 1B: NOZIONI GENERALI DI LESSICO SETTORIALE. (ENOGASTRONOMIA): 1- ON THE WATCH: Sustainability 2- ON THE HEALTHY SIDE: Nutrition 3- ON THE SAFE SIDE: Food safety
F. 04	Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento	INGLESE	20	4	Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale. Esprimere e argomentare le proprie opinioni su argomenti generali, di studio e di lavoro.	Aspetti socio-culturali dei paesi anglofoni, riferiti in particolare ai settori d'indirizzo. Aspetti socio-culturali della lingua inglese e del linguaggio specifico di settore.	UDA 2: CIVILTÀ E ASPETTI SOCIO CULTURALI DELLA U.K. 1. ON THE TABLE: English meals and menus 2. ON THE TOUR : Italian style
F. 01	Padroneggiare la lingua Francese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi	FRANCESE	30	6	Comprendere in modo globale, selettivo e dettagliato testi orali/ scritti attinenti alla propria area di interesse;	Strutture morfo-sintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso. Strategie per la comprensione	UDA 1A: LE FUNZIONI COMUNICATIVE E LE STRUTTURE

Documento del 15 maggio
Classe III MS
Anno scolastico 2025 - 2026

	ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue; (QCER)				Produrre brevi relazioni e sintesi su esperienze, processi e situazioni relativi al proprio settore di indirizzo. Utilizzare lessico e fraseologia di settore	globale e selettiva anche di testi relativamente complessi riferiti alla propria area di interesse. Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro.	GRAMMATICALI CON LE RELATIVE FORME VERBALI UDA 1B: NOZIONI GENERALI DI LESSICO SETTORIALE. (ENOGA-STRONOMIA) SUR LA SANTE': Alimentation et santé; Pyramide alimentaire; Produits; Présentation de plats typiques française; Le système HACCP. TRAVAILLER DANS LA RESTAURATION Server le pèti dèjeuner, le dèjeuner, le goûter et le diner; L'art de composer un menu; Les vins en France et en Italie.
--	---	--	--	--	---	--	--

Documento del 15 maggio
Classe III MS
Anno scolastico 2025 - 2026

							CHERCHER DU TRA-VAIL demande d'emploi ; les métiers ; curriculum in lingua francese UDA 2: CIVILTA' E ASPETTI SOCIO CUL-TURALI DELLA FRANCIA SUR LA TABLE: Re-pas français et menus
F. 04	Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento	FRAN-CESE	30	6	Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale. Esprimere e argomentare le proprie opinioni su argomenti generali, di studio e di lavoro.	Aspetti socio-culturali dei paesi franco-foni, riferiti in particolare ai settori d'indirizzo. Aspetti socio-culturali della lingua francese e del linguaggio specifico di settore.	UDA 2A: CIVILTA' E ASPETTI SOCIO CUL-TURALI DELLA FRANCIA EN VOYAGE : lettres pour réserver une chambre
F. 02	Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali	DIRITTO/TECNICHE AMMINISTRATIVE	20	4	Individuare fasi e procedure per redigere un business plan	Fasi e procedure di redazione di un business plan	UDA 1: GESTIONE STRATEGICA, BUDGET E BUSINESS PLAN
F. 03	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti	DIRITTO / TECNICHE	40	8	Individuare i prodotti a chilometro zero come	Prodotti a chilometro zero;	UDA 2: IL MARKETING

Documento del 15 maggio
Classe III MS
Anno scolastico 2025 - 2026

	gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi	AMMINISTRATIVE			strategia di marketing; Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato	Tecniche di marketing turistico e di web marketing	TURISTICO TERRITORIALE E I CONTRATTI DELLE IMPRESE TURISTICHE E RISTORATIVE
F. 09	Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti	DIRITTO/TECNICHE AMMINISTRATIVE	10	2	Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto; Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti	Normativa di settore; Norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti	UDA 3: LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO - RISTORATIVO
F. 10	Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici	DIRITTO/TECNICHE AMMINISTRATIVE	20	4	Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche; Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari	Caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale; Abitudini alimentari ed economia del territorio	UDA 4: DINAMICHE DEL MERCATO TURISTICO E RISTORATIVO, ABITUDINI ALIMENTARI ED ECONOMIA DEL TERRITORIO
F. 07	Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento	STORIA	30	6	Analizzare problematiche significative del periodo considerato. Analizzare criticamente le radici storiche e l'evoluzione delle principali carte costituzionali e delle istituzioni internazionali, europee e nazionali. Riconoscere le relazioni fra	Principali persistenze e processi di trasformazione tra la fine del XIX e l'inizio del XX secolo, in Italia, in Europa e nel mondo. Radici storiche della Costituzione italiana e dibattito sulla Costituzione europea. Carte internazionali dei diritti. Principali istituzioni internazionali, europee e nazionali.	UDA 1: DAL RISORGIMENTO ALLA <i>BELLE EPOQUE</i>

Documento del 15 maggio
Classe III MS
Anno scolastico 2025 - 2026

					dimensione territoriale dello sviluppo e persistenze/mutamenti nei fabbisogni formativi e professionali.		
F. 08	Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo	STORIA	30	6	Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità. Effettuare confronti fra diversi modelli/tradizioni culturali in un'ottica interculturale. Utilizzare ed applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali per affrontare, in un'ottica storico interdisciplinare, situazioni e problemi, anche in relazione agli indirizzi di studio ed ai campi professionali di riferimento.	Aspetti caratterizzanti la storia del Novecento ed il mondo attuale quali in particolare: industrializzazione e società post-industriale; limiti dello sviluppo; violazioni e conquiste dei diritti fondamentali; nuovi soggetti e movimenti; Stato sociale e sua crisi; globalizzazione. Modelli culturali a confronto: conflitti, scambi e dialogo interculturale. Problematiche economiche, sociali ed etiche connesse con l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi	UDA 2: IL NOVECENTO
F. 06	Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	15	3	Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP	Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente	UDA 1: IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE

Documento del 15 maggio
Classe III MS
Anno scolastico 2025 - 2026

F. 12	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	15	3	Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati	Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità Concetti di sostenibilità e certificazione	UDA 2: L'ALIMENTAZIONE NELL'AREA DELLA GLOBALIZZAZIONE
F. 13	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	15	3	Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari	Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari	UDA 3: LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE
F. 14	Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	15	3	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	Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio	UDA 4: LA DIETA NELLE INCONDIZIONI FISIOLOGICHE
F. 03	Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati	MATEMATICA	15	3	Saper dare la definizione di limite nei e la rispettiva interpretazione grafica. Sapere enunciare i teoremi fondamentali sui limiti. Saper verificare i limiti assegnati.	La nascita del calcolo infinitesimale (introduzione storica). Introduzione intuitiva al concetto di limite. Definizioni di limite. Verifica del limite di funzioni razionali intere e fratte. Definizione di asintoto. Definizione generale di limite. Teorema dell'unicità del limite. Teorema del confronto. Teorema della permanenza del segno.	UDA 1: I LIMITI

Documento del 15 maggio
Classe III MS
Anno scolastico 2025 - 2026

F. 07	Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento	MATEMATICA	20	4	Saper interpretare il rapporto incrementale come pendenza di una curva in un punto. Calcolare la derivata di funzioni elementari attraverso il limite del rapporto incrementale. Saper applicare le regole di derivazione.	Introduzione storico-epistemologica. Definizione di rapporto incrementale. Definizione di derivata in un punto. Derivata delle funzioni elementari tramite definizione. Regole di derivazione.	UDA 2: LE DERIVATE
F. 11	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare	MATEMATICA	15	3	Saper rappresentare e interpretare grafici di funzioni elementari. Saper passare dal linguaggio grafico ad algebrico e viceversa.	Definizione di funzione reale di variabile reale. Definizione di dominio e Codominio di una funzione. Insieme dei numeri reali e loro intervalli. Intersezioni con gli assi cartesiani. Studio del segno.	UDA 3/A: CLASSIFICAZIONE E STUDIO DI FUNZIONI ELEMENTARI
F. 15	Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative	MATEMATICA	20	4	Conoscere il concetto di grafico di una funzione. Saper studiare una funzione e tracciarne il grafico qualitativo.	Definizione di funzione crescente e decrescente. Individuazione dei massimi e minimi. Studio della concavità di una funzione con la derivata seconda. Assegnato il grafico di una funzione saper determinare il dominio e il codominio, le eventuali simmetrie, le intersezioni con gli assi, il segno, gli intervalli di crescita e decrescenza, i punti di massimo e minimo relativi e assoluti.	UDA 3/B: CLASSIFICAZIONE E STUDIO DI FUNZIONI ELEMENTARI
F. 16	Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e	MATEMATICA	20	4	Saper modellare un fenomeno reale tramite le funzioni.	Risoluzione di problemi complessi del mondo reale tramite le funzioni.	UDA 3/C: CLASSIFICAZIONE E STUDIO DI

Documento del 15 maggio
Classe III MS
Anno scolastico 2025 - 2026

	algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni						FUNZIONI ELEMEN-TARI
F. 03	Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili dietetici e stili alimentari, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA	15	0	Realizzare piatti con prodotti del territorio. Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni.	Caratteristiche di prodotti del territorio. Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni.	UDA 1: LA FORZA DEL TERRITORIO – IL TERRITORIO E I SUOI SAPORI – MARCHI DI QUALITÀ - I NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI
F. 05	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	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA	15	0	Riconoscere le varie forme di ristorazione Figure professionali del settore ristorativo	L'evoluzione della ristorazione e le tipologie di ristoranti	UDA 2: LA RISTORAZIONE – LA RISTORAZIONE COMMERCIALE – TIPOLOGIA DI RISTORANTE – LA NEORISTORAZIONE – LA RISTORAZIONE COLLETTIVA – LA RISTORAZIONE SOCIALE
F. 07	Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamenti, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA	10	0	Simulare eventi di catering e banqueting. Progettare menu per tipologia di eventi	Tecniche di catering e banqueting.	UDA 3: IL CATERING E BANQUETING. IL MENU E LA CORRETTA NUTRIZIONE

Documento del 15 maggio
Classe III MS
Anno scolastico 2025 - 2026

	cultura e dell'alimentazione						
F. 10	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA	20	4	Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute. Simulare un piano di HACCP.	Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro. (d. lgs. 81 2008) Sistema HACCP.	UDA 4: SICUREZZA E TUTELA DELLA SALUTE. IL SISTEMA HACCP. L'IGIENE NELLA RISTORAZIONE
F. 12	Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA	15	0	Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari.	Tipologie di intolleranze alimentari. Gli allergeni	UDA 5: LA SALUTE IN CUCINA: PIATTI E MENU' PER SOGGETTI CON INTOLLERANZE ALIMENTARI
F.13	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 e dell'alimentazione	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA	15	3	Applicare il sistema di calcolo del food cost	Le fasi dell'approvvigionamento e il calcolo costo del piatto	UDA6: L'APPROVVIGIONAMENTO: GESTIONE DELL'ECONOMATO E DETERMINAZIONE DEI COSTI E PREZZI
F. 05	Applicare le norme vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA	20	0	- applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;	1 Marchi Di Qualità 1 Il cliente la vera ricchezza dell'azienda. 2 Le responsabilità legali del ristorante.	UDA 1A: MARKETING QUALITA' E TERRITORIO UDA 1B: GESTIONE DELL'AZIENDA RISTORATIVE

Documento del 15 maggio
Classe III MS
Anno scolastico 2025 - 2026

					- intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.		
F. 12	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA	20	0	- riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; - cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; - essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato; - svolgere la propria attività operando in équipe	1 La vite e la vinificazione. 2 Le attrezzature per il servizio del vino. 3 Le fasi dell'analisi sensoriali.	UDA 2: LA PRODUZIONE VITIVINICOLA - L'ATTREZZATURA PER LA DEGUSTAZIONE; L'ESAME VISIVO DEL VINO; L'ESAME OLFATTIVO, L'ESAME GUSTO-OLFATTIVO; LE SENSAZIONI FINALI

Documento del 15 maggio
Classe III MS
Anno scolastico 2025 - 2026

					e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; - contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio;		
F. 13	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA	20	4	- 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 e equilibrati - Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. - 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	1 Le tipologie di abbinamento.	UDA 3: PRINCIPI DI ABBINAMENTO: LA SCHEDA GRAFICA DI ABBINAMENTO DEL CIBO E DELLE BEVANDE

Documento del 15 maggio
Classe III MS
Anno scolastico 2025 - 2026

					religiose e delle specifiche esi- genze dietetiche.		
--	--	--	--	--	---	--	--

8) INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

Il Consiglio di Classe in quest'anno scolastico ha avviato un potenziamento di Educazione Civica, per un totale di 33 ore complessive, in conformità al DM 183/2024 ed alle linee guida 92/2012 in merito ad alcune tematiche centrali.

Gli argomenti svolti dalle diverse discipline, adottando il criterio della trasversalità, sono state trattate con il supporto del docente esperto esterno Catalin Dioguardi.

1. FINALITÀ

L'intervento educativo è finalizzato a formare cittadini consapevoli e responsabili, capaci di partecipare attivamente alla vita civile, sociale e politica della nazione e dell'Unione Europea. Il percorso mira a:

- Promuovere il senso di appartenenza alla comunità nazionale e sovranazionale.
- Sviluppare la cultura della legalità e del rispetto delle istituzioni democratiche.
- Sensibilizzare alle tematiche della sostenibilità ambientale e sociale in linea con gli obiettivi globali.
- Interiorizzare i valori di uguaglianza, solidarietà e cittadinanza attiva come fondamento della convivenza civile.

2. OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

- **Conoscenza istituzionale:** Comprendere la struttura e le funzioni dei principali organi della Repubblica Italiana e delle istituzioni dell'Unione Europea.
- **Competenza giuridica di base:** Analizzare i Principi Fondamentali della Costituzione e il concetto di gerarchia delle fonti (Diritto allo studio, uguaglianza, tutela ambientale).
- **Consapevolezza etico-sociale:** Riconoscere il valore della legalità come contrasto ai fenomeni mafiosi e comprendere l'importanza del principio di non discriminazione.
- **Responsabilità ambientale:** Conoscere gli obiettivi dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile e l'importanza della tutela del patrimonio ambientale.
- **Cittadinanza Digitale e Attiva:** Acquisire strumenti critici per muoversi in sicurezza nell'ambiente digitale e comprendere il ruolo delle Forze dell'Ordine.

Tabella dei Contenuti di Educazione Civica per Materie

Materia	Argomenti Trattati	Collegamento Disciplinare / Focus
Diritto e Tecniche Amministrative	Costituzione Italiana (Artt. 1-12, 34), Organi dello Stato e dell'UE, Regione Siciliana (ARS).	Studio delle basi giuridiche, della gerarchia delle fonti e del diritto allo studio nel contesto lavorativo.
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Agenda 2030 (Obiettivo 4), Tutela dell'ambiente (Art. 9) e Sviluppo Sostenibile.	Lotta allo spreco alimentare, impatto ambientale delle produzioni, biodiversità e sicurezza alimentare. Il diritto alla Salute.
Laboratorio di Cucina / Sala e Vendita	Inquinamento, Tutela dell'ambiente e Principi di non discriminazione (Art. 3).	Gestione dei rifiuti (raccolta differenziata), risparmio energetico e inclusione nel lavoro di brigata.
Lingue Straniere (Inglese/Francese)	Cenni Parlamento e Commissione europea.	Studio delle istituzioni comunitarie e della libera circolazione di persone e merci nel settore turistico-alberghiero.
Italiano e Storia	Contesto storico della Costituzione, L'emblema della Repubblica, il Tricolore Italiano, Legalità e contrasto alle mafie. Unione Europea:	Ricostruzione del passaggio Monarchia/Repubblica e il ruolo delle figure di Falcone e Borsellino nella storia recente. Cenni sull'Unione Europea
Matematica	Cittadinanza attiva e Legalità	Il rispetto delle regole e dell'avversario come metafora della convivenza civile e del contrasto alle prevaricazioni.

PROGRAMMA SVOLTO DI EDUCAZIONE CIVICA

Percorsi/Progetti/Attività Educazione Civica	Descrizione
• Costituzione e repubblica • Costituzione Italiana e Diritto allo studio • Unione Europea	• La Repubblica Italiana. • L'emblema della Repubblica Italiana, il tricolore italiano (art. 12). • I principi fondamentali della Costituzione Italiana (artt. 1 a 12) e il contesto storico. • Gli organi dello Stato: Parlamento art. 55, Presidente della Repubblica art. 83, Governo art. 92 e cenni sulla Regione (La Regione Siciliana e l'Assemblea Regionale Siciliana). • Art. 34 costituzione (diritto allo studio) ed obiettivo 4° dell'Agenda 2030. • Cenni sull'Unione Europea e sulle due istituzioni: Parlamento e Commissione.

Documento del 15 maggio
Classe III MS
Anno scolastico 2025 - 2026

• Agenda 2030 • La Tutela dell'ambiente • Principio di non discriminazione • Educazione alla legalità	• Cenni sugli obiettivi e l'agenda. • Art. 9 costituzione • Lo sviluppo sostenibile: agenda 2030 • Art.3 costituzione – uguaglianza formale e sostanziale • La Legalità e il contrasto alle mafie: le figure di Falcone, Borsellino. EVENTI A CUI HANNO PARTECIPATO GLI STUDENTI: - Incontro con l'arma dei Carabinieri su un dialogo con le forze armate sui seguenti temi: identità digitale, truffe on-line e cittadinanza attiva. - Visione del film: Il Fuoco della Memoria (docu film su Falcone e Borsellino" nel mese di Maggio (mese della Legalità).
--	--

Metodologie

- Lezioni partecipate e/o frontali
- Laboratori in classe per analisi di casi
- *Cooperative learning* per attività di ricerca e compiti di realtà
- Attività di ricerca e studio condotte sul territorio
- Visite guidate in presenza o virtuali con istituzioni dello stato e dell'UE

Criteri di valutazione

- Ogni docente valuterà nella sua disciplina gli aspetti di cittadinanza affrontati. Trattandosi di educazione e di competenza, gli strumenti non potranno essere quelli della verifica tradizionale, ma quelli della valutazione di competenza.
- Ogni insegnante fornirà al coordinatore gli elementi per la valutazione usando la rubrica di Valutazione allegata.

Rubrica di Valutazione per l'attività di Educazione Civica A.S. 2023 – 2024								
Livello di competenza		In fase di acquisizione		Di Base	Intermedio		Avanzato	
Conos	Criteri	4 Insuff.	5 Mediocre	6 Sufficiente	7 Discreto	8 Buono	9 Distinto	10 Ottimo

Documento del 15 maggio
Classe III MS
Anno scolastico 2025 - 2026

Conoscere i principi su cui si fonda la convivenza: ad esempio, regola, norma, patto, condivisione, diritto, dovere, negoziazione, votazione, rappresentanza Conoscere gli articoli della Costituzione e i principi generali delle leggi e delle carte internazionali proposti durante il lavoro. Conoscere le organizzazioni e i sistemi sociali, amministrativi, politici studiati, loro organi, ruoli e funzioni, a livello locale, nazionale, internazionale.	Le conoscenze sui temi proposti sono episodiche frammentari non consolidati recuperabili con difficoltà, con l'aiuto e il costante stimolo del docente.	Le conoscenze sui temi proposti sono minime, organizzabili e recuperabili con l'aiuto del docente.	Le conoscenze sui temi proposti sono essenziali, organizzabili e recuperabili con qualche aiuto del docente o dei compagni.	Le conoscenze sui temi proposti sono sufficientemente consolidate, organizzate e recuperabili con il supporto di mappe o schemi forniti dal docente.	Le conoscenze sui temi proposti sono consolidate e organizzate. L'alunno sa recuperarle in modo autonomo e utilizzarle nel lavoro.	Le conoscenze sui temi proposti sono esaurienti consolidate e bene organizzate L'alunno sa recuperarle metterle in relazione in modo autonomo e utilizzarle nel lavoro.	Le conoscenze sui temi proposti sono complete, consolidate, bene organizzate. L'alunno sa recuperarle e metterle in relazione in modo autonomo, riferirle anche servendosi di diagrammi, mappe, schemi utilizzarle nel lavoro anche in contesti nuovi.
--	--	---	--	---	---	---	--

Rubrica di Valutazione per l'attività di Educazione Civica A.S. 2024/2025

Livello di competenza		In fase di acquisizione		Di Base	Intermedio		Avanzato	
Abilità	Criteri	4 Insuff.	5 Mediocre	6 Sufficiente	7 Discreto	8 Buono	9 Distinto	10 Ottimo
	Individuare e saper riferire gli aspetti connessi alla cittadinanza negli argomenti studiati nelle diverse discipline. Applicare, nelle condotte quotidiane, i principi di sicurezza,	L'alunno Mette in atto solo o in modo sporadico, con l'aiuto, lo stimolo e il supporto di insegnanti e	L'alunno mette in atto le abilità connesse ai temi trattati solo grazie alla propria esperienza diretta e con il supporto e lo stimolo del docente e dei compagni.	L'alunno mette in atto le abilità connesse ai temi trattati nei casi più semplici e/o vicini alla propria diretta esperienza, altrimenti con l'aiuto del docente.	L'alunno mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi trattati nei contesti più noti e vicini all'esperienza diretta. con il supporto del docente, collega le esperienze ai testi studiati e	L'alunno mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi trattati e sa collegare le conoscenze alle esperienze vissute, a quanto	L'alunno mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi trattati e sa collegare le conoscenze alle esperienze vissute, a quanto	L'alunno mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi trattati; collega le conoscenze tra loro, ne rileva i nessi e le rapporta a

Documento del 15 maggio
Classe III MS
Anno scolastico 2025 - 2026

sostenibilità, buona tecnica, salute, appresi nelle discipline. Saper riferire e riconoscere a partire dalla propria esperienza fino alla cronaca e ai temi di studio, i diritti e i doveri delle persone; collegarli alla previsione delle Costituzioni, delle Carte internazionali, delle leggi.	compagnie abilità connesse ai temi trattati.			ad altri contesti.	studiato e ai testi analizzati, con buona pertinenza.	testi analizzati, con buona pertinenza e completezza e apportando contributi personali e originali.	quanto studiato e alle esperienze concrete con pertinenza e completezza. Generalizza Le abilità a contesti nuovi. Porta contributi personali e originali, utili anche a migliorare le procedure, che ne in grado di adattarle al variare delle situazioni.
---	---	--	--	--------------------	--	--	---

Rubrica di Valutazione per l'attività di Educazione Civica A.S. 2025 - 2026								
Livello di competenza		In fase di acquisizione		Di Base	Intermedio		Avanzato	
Atteggiamenti / comportamenti	Criteri	4 Insuff.	5 Mediocre	6 Sufficiente	7 Discreto	8 Buono	9 Distinto	10 Ottimo
	Adottare comportamenti coerenti con i doveri previsti dai propri ruoli e compiti. Partecipare attivamente con atteggiamento collaborativo e democratico alla vita della scuola e della comunità. Assumere comportamenti nel rispetto delle diversità personali,	L'alunno adotta in modo sporadico comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e ha bisogno di costanti richiami e sollecitazioni degli adulti	L'alunno non sempre adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica. Acquisisce consapevolezza della distanza tra i propri atteggiamenti e comportamenti e quelli civilmente auspicati, con la	L'alunno generalmente adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e rivela consapevolezza e capacità di riflessione in materia, con lo stimolo degli adulti. Porta a termine consegne e responsabilità affidate, con il supporto degli adulti.	L'alunno generalmente adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica in autonomia e mostra di averne una sufficiente consapevolezza attraverso le riflessioni personali. Assume le	L'alunno adotta solitamente, dentro e fuori di scuola, comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e mostra di averne buona consapevolezza	L'alunno adotta regolarmente, dentro e fuori di scuola, comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e mostra di averne completa	L'alunno adotta sempre, dentro e fuori di scuola, comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e mostra di averne completa consapevolezza, che rivela

Documento del 15 maggio
Classe III MS
Anno scolastico 2025 - 2026

	culturali, di genere; mantenere comportamenti e stili di vita rispettosi della sostenibilità, della salvaguardia delle risorse naturali, dei beni comuni, della salute, del benessere e della sicurezza propri e altrui. Esercitare pensiero critico nell'accesso alle informazioni e nelle situazioni quotidiane; rispettare la riservatezza e l'integrità propria e degli altri, affrontare con razionalità il pregiudizio. Collaborare ed interagire positivamente con gli altri, mostrando capacità di negoziazione e di compromesso per il raggiungimento di obiettivi coerenti con il bene comune.		sollecitazione e degli adulti		responsabilità che gli vengono affidate, che onora con la supervisione degli adulti o il contributo dei compagni.	lezza che rivela nelle riflessioni personali, nelle argomentazioni e nelle discussioni i. Assume con scrupolo le responsabilità che gli vengono affidate.	consapevolezza, che rivela nelle riflessioni personali, nelle argomentazioni e nelle discussioni i. Mostra capacità di rielaborazione delle questioni e di generalizzazione delle condotte in contesti noti. Si assume responsabilità nel lavoro e verso il gruppo.	nelle riflessioni personali, nelle argomentazioni e nelle discussioni. Mostra capacità di rielaborazione delle questioni e di generalizzazione delle condotte in contesti diversi e nuovi. Porta contributi personali e originali, proposti di miglioramento , si assume responsabilità verso il lavoro, le altre persone, la comunità ed esercita influenza positiva sul gruppo
--	---	--	-------------------------------	--	---	---	--	--

Il voto viene approssimato per difetto se il decimale è < 5, altresì per eccesso.

9) AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA (Progetti – viaggi d'istruzione – visite guidate – orientamento).

I ANNO

- Partecipazione agli Open Day
- Partecipazione alla Sagra della Salsiccia
- Uscita didattica: Visita a Villa Igiea a Palermo
- Uscita didattica: Visita alle Chiese di Caccamo (Santa Maria degli Angeli, San Filippo Neri, San Giorgio Martire)

II ANNO

- Partecipazione agli Open Day
- Partecipazione alla Sagra della Salsiccia
- Visione del film "L'abbaglio" preso il cine-teatro Eden di Termini Imerese
- Uscita didattica a Gibellina e al Cretto di Burri
- Uscita didattica a Castelbuono
- Visita guidata nel borgo di Caccamo (Chiesa della Badia, Chiesa delle Anime Sante del Purgatorio con le sue catacombe, Castello)
- Partecipazione al Giubileo dei Lavoratori
- Orientamento formativo ai sensi del PNRR per un numero minimo di 30 ore, svolte con regolare calendario attività programmate dal tutor sulla piattaforma informatica del MIM "UNICA- la scuola di tutti"

III ANNO

- Partecipazione agli Open Day
- Partecipazione alla Sagra della Salsiccia
- Partecipazione alla Sagra del Ficodindia
- Partecipazione al Sicilian Experience a Villa Boscogrande a Palermo
- Visione del film "Zvanì – Il romanzo familiare di Giovanni Pascoli" presso il cine-teatro Eden di Termini Imerese
- Visione del film "Hamnet – Nel nome del figlio" presso il cine-teatro Eden di Termini Imerese
- Visita guidata al Parco Archeologico di Himera
- Uscita didattica a Caltagirone e ai suoi presepi e alla Villa del Casale a Piazza Armerina

Documento del 15 maggio
Classe III MS
Anno scolastico 2025 - 2026

- Uscita didattica a Palermo (Porta nuova, esterno del Palazzo dei Normanni, Cattedrale, Mercato del Capo, esterno del Teatro Massimo, Chiesa di Santa Caterina d'Alessandria e la sua dolceria, GAM – Galleria d'arte moderna)
- Partecipazione alla presentazione del libro “Ti posso chiamare fratello?” di A. Turrisi e R. Puglisi
- Partecipazione alla dimostrazione dello Chef Benedetto Priolo sul tema “Decorazioni vegetali: l'arte dell'intaglio”
- Incontro con i Carabinieri della Stazione di Caccamo sul tema “La forza della prossimità: incontro con l'Arma dei Carabinieri”
- Orientamento formativo ai sensi del PNRR per un numero minimo di 30 ore, svolte con regolare calendario attività programmate dal tutor sulla piattaforma informatica del MIM “UNICA- la scuola di tutti”

10) CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI CONDOTTA.
(ART. 7 DPR N. 122 DEL 22 GIUGNO 2009)

Il Decreto Legge n. 137/2008, convertito nella Legge n. 169/2008, all'art. 2 introduce la votazione sul comportamento degli studenti, espressa in decimi e attribuita dal Consiglio di Classe, come elemento che concorre alla valutazione complessiva dello studente e determina, se inferiore a sei decimi, la non ammissione al successivo anno di corso o all'esame conclusivo del ciclo. La successiva **Legge n. 150 del primo Ottobre 2024**, modifica la valutazione del comportamento degli studenti delle scuole secondarie contenute nel precedente DDL riguardante la “Revisione della disciplina in materia di valutazione degli studenti, di tutela dell'autorevolezza del personale scolastico nonché di indirizzi scolastici differenziati”. Per cui nel caso di comportamento pari a sei decimi, il c.d.c in sede di valutazione finale, sospende il giudizio di ammissione alla classe successiva ed assegna agli studenti un elaborato critico in materia di cittadinanza attiva e solidale. Un elaborato la cui presentazione e valutazione è legata all'ammissione alla classe successiva.

Documento del 15 maggio
Classe III MS
Anno scolastico 2025 - 2026

GIUDIZIO	VOTO
Pieno rispetto del regolamento d'istituto, delle regole della convivenza civile, in orario curricolare ed extracurricolare. Rispetto e correttezza verso tutti gli attori della comunità scolastica, verso terzi in caso di uscite curricolari e verso ambienti o materiali scolastici interni o esterni Partecipa al dialogo educativo con contributi personali; è particolarmente propositivo nel confronto con i docenti; ha un ruolo costruttivo nel gruppo classe in tutte le attività curricolari ed extracurricolari.	10
Rispetto sostanziale del regolamento d'istituto e delle regole in orario curricolare ed extracurricolare verso tutti gli attori della comunità scolastica, verso terzi in caso di uscite curricolari e verso ambienti o materiali scolastici interni o esterni. È vivace ma corretto, sensibile ai richiami e pronto a rimediare alle sue mancanze. In tutte le attività curricolari ed extracurricolari l'alunno partecipa al dialogo educativo con interesse e costanza ma non sempre attivamente. Interazione corretta con compagni e docenti.	9
Non sempre rispettoso delle regole nei confronti della comunità scolastica curricolari e verso ambienti o materiali scolastici interni o esterni nonostante le ammonizioni verbali. In tutte le attività curricolari ed extracurricolari l'alunno partecipa al dialogo educativo con una certa continuità ma non sempre con il necessario interesse.	8
Poco rispettoso delle regole della convivenza civile e scarsamente controllato nei confronti degli attori della comunità scolastica e del contesto esterno. Si rende spesso responsabile di comportamenti inadeguati anche nei confronti delle strutture e dei materiali scolastici interni o esterni nonostante le ammonizioni verbali e le note disciplinari. In tutte le attività curricolari ed extracurricolari la partecipazione dell'alunno al dialogo è subordinata all'interesse personale assumendo anche un ruolo volontariamente passivo nel gruppo classe.	7
Ha un comportamento decisamente scorretto, poco responsabile, non controllato e talvolta provocatorio. Nonostante i numerosi richiami è irrispettoso delle regole in orario curricolare ed extracurricolare. Si è reso responsabile di gravi atti di disturbo al regolare svolgimento delle varie attività scolastiche. In tutte le attività curricolari ed extracurricolari l'alunno evidenzia una partecipazione al dialogo educativo quasi inesistente rivelando scarsa attenzione e mancanza d'interesse.	6
Ha un comportamento molto scorretto, per niente responsabile, non controllato e talvolta provocatorio nei confronti dei pari e nelle relazioni con l'adulto verso i quali dimostra atteggiamenti violenti dal punto di vista verbale e fisico. Nonostante i numerosi richiami è irrispettoso e non osserva le regole del regolamento di istituto sia in orario curricolare ed extracurricolare. Si è reso responsabile di gravi atti di disturbo al regolare svolgimento delle varie attività scolastiche. Non osserva le disposizioni circa la sicurezza e l'emergenza. Nonostante la presenza di segnalazioni disciplinari non ha mostrato apprezzabili e concreti cambiamenti nel comportamento. In tutte le attività curricolari ed extracurricolari l'alunno evidenzia una partecipazione al dialogo educativo inesistente rivelando scarsa attenzione e mancanza d'interesse.	5

11) CRITERI PER ATTRIBUZIONE DEL CREDITO

Secondo l'art. 11 dell'O.M. n. 54 del 26 marzo 2026 sull'Esame di Maturità conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2025/26, in sede di scrutinio finale, ai sensi dell'art. 15 del d. lgs. 62/2017, il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino ad un massimo di quaranta punti.

Nello specifico, nei percorsi di istruzione degli adulti di secondo livello, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito scolastico maturato nel secondo e nel terzo periodo didattico fino a un massimo di quaranta punti. In particolare, per quanto riguarda il credito maturato nel secondo periodo didattico, il consiglio di classe attribuisce il punteggio facendo riferimento alla media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative al quarto anno di cui alla tabella all'allegato A del d. lgs. 62/2017, moltiplicando per due il punteggio ivi previsto, in misura comunque non superiore a venticinque punti; per quanto riguarda, invece, il credito maturato nel terzo periodo didattico, il consiglio di classe attribuisce il punteggio facendo riferimento alla media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative al quinto anno di cui alla citata tabella.

Tabella di 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
M=6	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

Per quanto concerne il punto nell'ambito delle bande di oscillazione, esso è stato attribuito sulla base dei criteri individuati dal Collegio dei docenti (vedi PTOF) e di quanto stabilito dall'art. 11 della succitata ordinanza la quale prevede che il punteggio più alto nell'ambito della fascia di attribuzione del credito scolastico spettante sulla base della media dei voti riportata nello scrutinio finale possa essere attribuito se il voto di comportamento assegnato è pari o superiore a nove decimi.

12) MODALITA' DI SVOLGIMENTO DELL'ESAME DI STATO

Le modalità di svolgimento del nuovo esame di stato sono indicate nell'O.M. n. 54 del 26/03/2026.

La disciplina caratterizzante oggetto della seconda prova scritta per l'I.P.S.S.E.O.A., indirizzo IPEN – Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera, articolazione Enogastronomia, è Scienze e cultura dell'alimentazione.

Simulazione prima prova scritta Esami di Stato

- Lingua e letteratura italiana

Il C.d.C., su proposta dell'insegnante di indirizzo, stabilisce di somministrare la prova ministeriale "Prima prova scritta – Sessione straordinaria 2025".

Per la valutazione si è fatto riferimento alla griglia approvata dall'istituto, riportata agli allegati 2, 2.1, 2.2.

Simulazione seconda prova Esami di Stato

- Scienze e cultura dell'alimentazione

Il C.d.C., su proposta degli insegnanti di indirizzo, stabilisce di somministrare la traccia ministeriale, che fa riferimento al tema "Alimentazione: il cliente e le sue esigenze", della "Sessione ordinaria del 2019".

Per la valutazione si è fatto riferimento alla griglia approvata dall'istituto, riportata all'allegato 3.

13) PROVA ORALE

La Commissione assegna fino ad un massimo di venti punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi indicati nella griglia di valutazione all'allegato 4.

14) CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI



"G. Ugdulena"

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI SECONDO GRADO "G. UGDULENA"

LICEO CLASSICO e LICEO ARTISTICO - TERMINI IMERESE ❖ IPSSEO - CACCAMO

Cod. Min. PAIS00100T - C.F. 87001110821 - Tel. 091/8145643 - Fax 091/8145064

email: pais00100t@istruzione.it - pec: pais00100t@pec.istruzione.it - sito: www.istitutougdulena.it

Via Del Mazziere, snc - 90018 Termini Imerese (PA)

CONSUNTIVO DISCIPLINARE

MATERIA: ITALIANO

CLASSE V SEZ. MS

IPSSEO "Mico Geraci"

ANNO SCOLASTICO: 2025/2026

DOCENTE: Prof.ssa Marilena Priolo

Libro di testo utilizzato: Appunti, mappe concettuali, dispense e materiali in fotocopia forniti dal docente; videolezioni in rete tratti da piattaforme per la didattica digitale ed altri

Ore complessive da svolgere: 90 ore

Ore svolte I quadrimestre: 50 ore

Ore svolte II quadrimestre (fino al 15 maggio 2026): 38 ore

CONTENUTI

❖ DAL NATURALISMO FRANCESE AL VERISMO ITALIANO

Caratteristiche e differenze

❖ VERISMO

Contestualizzazione, caratteristiche e tecniche narrative

➤ Giovanni Verga

Vita e poetica

Opere:

▪ Vita dei campi

- Lettera a Salvatore Farina (da *L'amante di Gramigna*)

- Rosso Malpelo

▪ I Malavoglia

- Prefazione al romanzo

- La famiglia Malavoglia (Cap.1)

- L'arrivo e l'addio di 'Ntoni (Cap.15)

▪ Novelle rustiche

-La roba

- **Mastro-Don Gesualdo**

- La giornata di Gesualdo (Parte I, Cap. IV)

- La morte di Gesualdo (Parte IV, Cap. V)

❖ **IL DECANDENTISMO**

In Italia e in Francia: un'introduzione

➤ **Giovanni Pascoli**

Vita e poetica

Opere:

- **Myricae**

- X agosto

- L'assiuolo

- Novembre

- Il lampo

- Il tuono

- **I canti di Castelvecchio**

- Il gelsomino notturno

- **Il fanciullino**

- Guardare le solite cose con occhi nuovi

➤ **Gabriele D'Annunzio**

Vita e poetica

Opere:

- **Il piacere**

- Il ritratto di Andrea Sperelli (Libro I, Cap. II)

- **Le laudi del cielo, del mare, della terra e degli eroi - Alcyone**

- La pioggia nel pineto

❖ **IL ROMANZO DEL PRIMO NOVECENTO**

Sperimentalismo e innovazione

➤ **Luigi Pirandello**

Vita e poetica

Opere:

- **L'umorismo**

- Il sentimento del contrario

- **Novelle per un anno**

- La patente

- **Il fu Mattia Pascal**

- <<Libero! Libero! Libero!>> (Cap. VII)

- Fiori sulla mia tomba (Cap. XVIII)

- **Uno, nessuno, centomila**

- <<Non conoscevo bene neppure il mio stesso corpo>> (Libro I, Capp. I-II)

➤ **Italo Svevo**

Vita e poetica

La figura dell'inetto

Opere:

- **La coscienza di Zeno**
 - Prefazione e preambolo
 - L'ultima sigaretta

❖ **LA LETTERATURA DELLE GUERRE MONDIALI**

L'ermetismo

➤ **Giuseppe Ungaretti**

Vita e poetica

Opere:

- **L'allegria**
 - Veglia
 - Fratelli
 - Sono una creatura
 - San Martino del Carso
 - Mattina
 - Soldati

➤ **Salvatore Quasimodo**

Vita e poetica

Opere:

- **Ed è subito sera**
 - Ed è subito sera
- **Giorno dopo giorno**
 - Alle fronde dei salici

Il Neorealismo

➤ **Beppe Fenoglio**

Cenni biografici

Opere:

- **Il partigiano Johnny**
 - <<E' il primo uomo che uccido guardandolo in faccia>> (Cap. XXXV)

➤ **Primo Levi**

Cenni biografici

Opere:

- **Se questo è un uomo**
 - Il viaggio (Cap. I)

➤ **Italo Calvino**

Cenni biografici

Opere:

- **Il sentiero dei nidi di ragno**
 - La Resistenza dagli occhi di un bambino (Cap. VI)

MODALITÀ DI LAVORO

Preventivamente si è proceduto a somministrare agli alunni dei test disciplinari e a svolgere dei colloqui orali per poter verificare le competenze e le conoscenze pregresse. Dopo la valutazione, per ogni alunno/a, dei prerequisiti si è impostato il lavoro svolgendo l'attività soprattutto attraverso lezioni frontali e partecipate supportate dall'utilizzo di appunti, fotocopie, dispense, e soprattutto mappe concettuali che dessero agli alunni una visione d'insieme immediata degli argomenti affrontati. Per ogni argomento trattato, inoltre, si è proceduto alla visione di video, tratti da piattaforme educative, e all'uso di metodologie, quali il brain storming, il role playing e il cooperative learning, per aiutare il discenti nella memorizzazione e all'elaborazione critica degli argomenti. Durante l'anno, quando si è reso necessario, si è provveduto a organizzare momenti di recupero.

In riferimento alle verifiche scritte, il lavoro è stato indirizzato verso prove che preparassero i discenti allo svolgimento, nelle diverse tipologie, della Prima Prova degli Esami di Maturità. Per le verifiche orali, invece, si sono effettuate colloqui che vertevano sia sui contenuti ma anche sull'autonomia e alla capacità di rielaborazione personale degli argomenti trattati.

STRUMENTI

- Dispense
- Mappe concettuali
- Fotocopie
- Appunti
- Video da piattaforme digitali educative

METODI

- Lezione frontale
- Lezione partecipata
- Brain storming
- Role playing
- Cooperative learning

VERIFICHE

- Prove scritte
- Prove orali

CRITERI DI VALUTAZIONE

Valutazione iniziale: Attraverso la somministrazione di test e lo svolgimento di colloqui orali si sono valutate, per ogni singolo alunno, le conoscenze pregresse e le competenze già acquisite.

Documento del 15 maggio
Classe III MS
Anno scolastico 2025 - 2026

Valutazione formativa e sommativa: La valutazione è avvenuta attraverso lo svolgimento di prove scritte e orali, per le quali si è fatto riferimento alle griglie di valutazione approvate e in uso all'istituto. Inoltre, *in itinere*, con osservazione sistematica, si è valutato anche il comportamento, la costanza e l'impegno sia durante l'attività didattica a scuola che a casa.

Termini Imerese, 13/05/2026

LA DOCENTE
Prof.ssa Priolo Marilena



MIM
Ministero dell'Istruzione
e del Merito



"G. Uadulena"

LICEO CLASSICO e LICEO ARTISTICO - TERMINI IMERESE ♦ IPSSEOA - CACCAMO

Cod. Min. PAIS00100T - C.F. 87001110821 - Tel. 091/8145643 - Fax 091/8145064

email: pais00100t@istruzione.it - pec: pais00100t@pec.istruzione.it - sito: www.istitutougdule.it

Via Del Mazziere, snc - 90018 Termini Imerese (PA)

41

❖ **IL DOPO GUERRA E L'ETA' DEI TOTALITARISMI**

- La Rivoluzione russa e lo Stalinismo
- Il dopoguerra negli Stati Uniti d'America
 - Anni '20: gli anni ruggenti
 - La crisi del '29 e il New Deal
- Il dopoguerra in Italia e l'avvento del Fascismo
- La crisi della Germania e l'ascesa del Nazismo

❖ **LA SECONDA GUERRA MONDIALE**

- Le cause
- Gli schieramenti: paesi dell'Asse e gli Alleati
- Da guerra-lampo a guerra mondiale
- 1943: L'anno della svolta alleata
- La caduta del Fascismo e la lotta partigiana
- La conclusione della guerra
- La Shoah

❖ **DOPO LA SECONDA GUERRA MONDIALE (cenni)**

- Il bipolarismo
 - USA e URSS: la guerra fredda
 - Il muro di Berlino
- L'Italia nel secondo dopoguerra
 - La nascita della Repubblica
 - Dalla ricostruzione al "Miracolo economico"

MODALITÀ DI LAVORO

Preventivamente si è proceduto a somministrare agli alunni dei test disciplinari e a svolgere dei colloqui orali per poter verificare le competenze e le conoscenze pregresse. Dopo la valutazione, per ogni alunno/a, dei prerequisiti si è impostato il lavoro svolgendo l'attività soprattutto attraverso lezioni frontali e partecipate supportate dall'utilizzo di appunti, fotocopie, dispense, e soprattutto mappe concettuali che dessero agli alunni una visione d'insieme immediata degli argomenti affrontati. Per ogni argomento trattato, inoltre, si è proceduto alla visione di video, tratti da piattaforme educative, e all'uso di metodologie, quali il brain storming, il role playing e il cooperative learning, per aiutare il discenti nella memorizzazione e all'elaborazione critica degli argomenti. Durante l'anno, quando si è reso necessario, si è provveduto a organizzare momenti di recupero.

In riferimento alle verifiche scritte, il lavoro è stato indirizzato verso prove che preparassero i discenti allo svolgimento, nelle diverse tipologie, della Prima Prova degli Esami di Maturità. Per le verifiche orali, invece, si sono effettuate colloqui che vertevano sia sui contenuti ma anche sull'autonomia e alla capacità di rielaborazione personale degli argomenti trattati.

STRUMENTI

- Dispense
- Mappe concettuali
- Fotocopie
- Appunti
- Video da piattaforme digitali educative

METODI

- Lezione frontale
- Lezione partecipata
- Brain storming
- Role playing
- Cooperative learning

VERIFICHE

- Prove orali

CRITERI DI VALUTAZIONE

Valutazione iniziale: Attraverso la somministrazione di test e lo svolgimento di colloqui orali si sono valutate, per ogni singolo alunno, le conoscenze pregresse e le competenze già acquisite.

Valutazione formativa e sommativa: La valutazione è avvenuta attraverso lo svolgimento di prove scritte e orali, per le quali si è fatto riferimento alle griglie di valutazione approvate e in uso all'istituto. Inoltre, *in itinere*, con osservazione sistematica, si è valutato anche il comportamento, la costanza e l'impegno sia durante l'attività didattica a scuola che a casa.

Termini Imerese, 13/05/2026

LA DOCENTE
Prof.ssa Priolo Marilena

LINGUA E CULTURA INGLESE



"G. Ugdulena"

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI SECONDO GRADO "G. UGDULENA"

LICEO CLASSICO e LICEO ARTISTICO - TERMINI IMERESE ♦ IPSSEOA - CACCAMO

Cod. Min. PAIS00100T - C.F. 87001110821 - Tel. 091/8145643 - Fax 091/8145064

email: pais00100t@istruzione.it - pec: pais00100t@pec.istruzione.it - sito: www.istitutougdulena.it

Via Del Mazziere, snc - 90018 Termini Imerese (PA)

CONSUNTIVO DISCIPLINARE

MATERIA: INGLESE

CLASSE V SEZ. 3MS

IPSSEOA

ANNO SCOLASTICO: 2025/26

DOCENTE: Claudia Pisello

Libro di testo utilizzato: Cook book, Zanichelli ed.

Ore complessive da svolgere:

Ore svolte: I quadrimestre: 28

Ore svolte: II quadrimestre (fino al 15 maggio __26__):

CONTENUTI

Unit 1 (on the table): the British meals

- Menu planning and compiling
- The menu sequence

Unit 2 (on the Tour): Italian food & quality certification

- The slow food presidia
- Cultural diversity
- On the tour: Lombardy
- On the tour: Lazio
- On the tour: Sicily

Unit 3 (on the Watch): Food sustainability

- Sustainability

Unit 4: (on the healthy side):nutrition.

- well being
- Macronutrients and micronutrients: carbohydrates
- Good carbs and bad carbs; proteins; vitamins and minerals

Unit 5: (on the safe side): food safety

- Safe, healthy and sustainable diets
- Food poisoning
- HACCP
- The Seven principles of HACCP

MODALITÀ DI LAVORO

Le lezioni si sono svolte prevalentemente in lingua inglese, alternando momenti di spiegazione frontale a attività interattive. Si è fatto ricorso a discussioni guidate, lavori di gruppo e attività di comprensione e produzione orale e scritta. Particolare attenzione è stata dedicata allo sviluppo delle

competenze comunicative e all'analisi di testi letterari e non.

STRUMENTI

Libro di testo in adozione, materiali digitali (presentazioni, video, audio), LIM, piattaforme on-line

per esercitazioni e condivisione materiali, schede di approfondimento fornite dal docente.

METODI

Approccio comunicativo e funzionale della lingua con attività di reading, traduzione, listening e speaking, esercizi di writing (recipes etc); cooperative learning e peer education

VERIFICHE

- prove orali: interrogazioni, esposizioni degli argomenti studiati, discussioni guidate
- Prove scritte: prove strutturate o semi-strutturate (test a scelta multipla, vero/falso, ecc.)

CRITERI DI VALUTAZIONE

La valutazione ha tenuto conto di:

correttezza grammaticale e lessicale, capacità di comprensione e analisi dei testi, chiarezza e coerenza espositiva (orale e scritta), capacità di rielaborazione personale, partecipazione e impegno, progressi rispetto al livello di partenza

LUOGO E DATA

Termini Imerese, 05/05/26

LA DOCENTE

Claudia Pisello



"G. Ugdulena"

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI SECONDO GRADO "G. UGDULENA"

LICEO CLASSICO e LICEO ARTISTICO - TERMINI IMERESE ❖ IPSSEO - CACCAMO

Cod. Min. PAIS00100T - C.F. 87001110821 - Tel. 091/8145643 - Fax 091/8145064

email: pais00100t@istruzione.it - pec: pais00100t@pec.istruzione.it - sito: www.istitutougdulena.it

Via Del Mazziere, snc - 90018 Termini Imerese (PA)

CONSUNTIVO DISCIPLINARE
MATERIA Francese
CLASSE V SEZ. serale 3° periodo
IPSSEO
ANNO SCOLASTICO 2025/26

DOCENTE: Cardinale Carmela

Libro di testo utilizzato: fotocopie fornite dalla docente

Ore complessive da svolgere: 66

Ore svolte: I quadrimestre: 29

Ore svolte: II quadrimestre (fino al 15 maggio 20):

CONTENUTI

Argomento 1:

Grammatica

Verbo Manger;

Verbo Boire;

Partitivo;

tempi verbali:

imperfetto;

condizionale presente;

passato prossimo;

future;

i 3 gallicismi (présent continuous, passé récent, future proche);

Preposizioni semplice ed articolate;

Lessico:

Termini tecnici relativi al settore;

Comme preparer la table;

la pyramide alimentaire;Regole di pronuncia;

termini relativi per apparecchiare la tavola;

piatti tipici in Francia;

Come stilare un curriculum in francese:

Les aliments,les boissons,les produits alimentaires,les condiments,les poissons, la viande;

Le attività riguardanti l'alimentazione e le professioni relative.

Argomento 2:

Grammatica

Pronomi relativi;

Lessico:

frasi francesi da usare al ristorante

La santé et la diète méditerranéenne;

Agenda 2030;

Les différents types de service au restaurant;

I pasti principali francesi

N.B.

Per una disamina più dettagliata dei contenuti e delle voci relative all'attività didattica svolta, si rimanda al programma che sarà prodotto dal/dalla docente alla fine dell'anno.

MODALITÀ DI LAVORO Lezioni frontali, Peer education , Flipped classroom,

Documento del 15 maggio
Classe III MS
Anno scolastico 2025 - 2026

- **STRUMENTI:** fotocopie da libri di testo, materiali multimediali (video di cucina/sala), siti web di ristoranti francesi.

METODI **Utilizzo di canali educativi youtube, lim per podcast, video, audio**

VERIFICHE **2 scritte e 1 orale**

CRITERI DI VALUTAZIONE **allegata scheda di valutazione**

Termini Imerese, 06/05/2026

LA DOCENTE
Carmela Cardinale

MATEMATICA



"G. Ugdulena"

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI SECONDO GRADO "G. UGDULENA"

LICEO CLASSICO e LICEO ARTISTICO - TERMINI IMERESE ♦ IPSSEO A - CACCAMO

Cod. Min. PAIS00100T - C.F. 87001110821 - Tel. 091/8145643 - Fax 091/8145064

email: pais00100t@istruzione.it - pec: pais00100t@pec.istruzione.it - sito: www.istitutougdulela.it

Via Del Mazziere, snc - 90018 Termini Imerese (PA)

CONSUNTIVO DISCIPLINARE
MATERIA MATEMATICA
CLASSE 3 MS
IPSSEO A
ANNO SCOLASTICO 2025/2026

DOCENTE: GRILLO FLORIS

Libro di testo utilizzato: Dispense fornite dalla docente e condivise su Google Classroom.

Ore complessive da svolgere: 99

Ore svolte: I quadrimestre: 49

Ore svolte: II quadrimestre (fino al 15 maggio 2026): 91

CONTENUTI

I LIMITI	La nascita del calcolo infinitesimale (introduzione storica). Introduzione intuitiva al concetto di limite. Definizioni di limite. Verifica del limite di funzioni razionali intere e fratte. Definizione di asintoto. Definizione generale di limite. Teorema dell'unicità del limite. Teorema del confronto.
LE DERIVATE	Introduzione storico-epistemologica. Definizione di rapporto incrementale. Definizione di derivata in un punto. Derivata delle funzioni elementari tramite definizione. Regole di derivazione.
CLASSIFICAZIONE E STUDIO DI FUNZIONI ELEMENTARI	Definizione di funzione reale di variabile reale. Definizione di dominio e Codominio di una funzione. Insieme dei numeri reali e loro intervalli. Intersezioni con gli assi cartesiani. Studio del segno.
CLASSIFICAZIONE E STUDIO DI FUNZIONI ELEMENTARI	Definizione di funzione crescente e decrescente. Individuazione dei massimi e minimi. Studio della concavità di una funzione con la derivata seconda. Assegnato il grafico di una funzione saper determinare il dominio e il codominio, le eventuali simmetrie, le intersezioni con gli assi, il

	segno, gli intervalli di crescita e decrescenza, i punti di massimo e minimo relativi e assoluti.
CLASSIFICAZIONE E STUDIO DI FUNZIONI ELEMENTARI	Risoluzione di problemi complessi del mondo reale tramite le funzioni.

MODALITÀ DI LAVORO

Per l'apprendimento dei contenuti e per perseguire gli obiettivi esposti si è ricorso ad una didattica di tipo frontale, dialogata e laboratoriale, utilizzando software didattici come Geogebra.

Durante e dopo l'esplicitazione dei contenuti si richiedeva alla classe:

- l'ascolto e la partecipazione attiva al dialogo educativo con richieste pertinenti e puntuali di chiarimenti e risposte del docente;
- il consolidamento e la rielaborazione delle conoscenze;
- la discussione sul lavoro svolto ed esplicitazione di eventuali dubbi;
- la correzione di eventuali errori evidenziati.

In talune circostanze, per favorire l'apprendimento di gruppo e stimolare la collaborazione positiva tra gli studenti, tramite il "cooperative learning", si è deciso di suddividere il gruppo classe in sottogruppi di 3 o 4 unità con caratteristiche individuali diverse, che, tramite una reciproca collaborazione per l'intera durata delle attività didattiche, hanno visto il raggiungimento degli obiettivi comuni.

STRUMENTI

Per facilitare il processo di insegnamento/apprendimento si è deciso di integrare la didattica con la tecnologia e gli strumenti digitali, quali:

- L.I.M.;
- Software didattici di Geometria Dinamica (GeoGebra);
- Materiale didattico-disciplinare;
- Libro di testo;
- Mappe concettuali;
- Formulario;
- Risorse online gratuite: videolezioni, simulazioni ed esercizi interattivi.

METODI

Per perseguire gli obiettivi prefissati e per l'apprendimento dei contenuti si è ricorso, in tempi differenti e in base alle specifiche esigenze, alle seguenti metodologie didattiche:

- Storytelling;
- Brainstorming;
- Lezione dialogata;
- Cooperative learning;
- Attività laboratoriale;

- Compiti di realtà.

VERIFICHE

In ogni quadrimestre sono state svolte n.2 verifiche scritte. Il voto è stato comunicato al termine di ogni verifica all'alunno e annotato sul registro elettronico. In questo modo ciascun allievo ha avuto modo di misurare il grado di apprendimento raggiunto in quel particolare momento dell'attività didattica. Inoltre, le verifiche orali sono consistite in colloqui mirati che hanno portato ad un giudizio di tipo argomentativo.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Per la valutazione sono state adottate le griglie di valutazione approvate in sede dipartimentale che tengono conto delle conoscenze, delle competenze e delle abilità acquisite.

La valutazione finale tiene conto inoltre dell'impegno, del grado di partecipazione alle attività didattiche, della capacità di ascolto e di confronto.

LUOGO E DATA

Bagheria (PA), 04/05/2026

LA DOCENTE

Prof.ssa Floris Grillo

SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE



"G. Ugdulena"

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI SECONDO GRADO "G. UGDULENA"

LICEO CLASSICO e LICEO ARTISTICO - TERMINI IMERESE ♦ IPSSEOA - CACCAMO

Cod. Min. PAIS00100T - C.F. 87001110821 - Tel. 091/8145643 - Fax 091/8145064

email: pais00100t@istruzione.it - pec: pais00100t@pec.istruzione.it - sito: www.istitutougdulema.it

Via Del Mazziere, snc - 90018 Termini Imerese (PA)

CONSUNTIVO DISCIPLINARE

MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE

CLASSE: TERZO PERIODO DIDATTICO

SEZ. MS

IPSSEOA SERALE

ANNO SCOLASTICO 2025/2026 DOCENTE:

ABBATE MARISA

Libro di testo utilizzato: Scienza e cultura dell'alimentazione Vol. 5. Autore: A. Machado - Editore: Mondadori

Ore complessive da svolgere: 99 Ore svolte al I quadrimestre: 45

Ore svolte al II quadrimestre (fino al 15 maggio): 46

CONTENUTI

UDA 1: Sicurezza alimentare a tutela dei consumatori

La filiera agroalimentare Il sistema HACCP

La contaminazione biologica degli alimenti

La contaminazione fisico-chimica degli alimenti

UDA 2: La trasformazione degli alimenti

La conservazione degli alimenti La cottura degli alimenti

I nuovi prodotti alimentari

UDA 3: L'alimentazione in situazioni fisiologiche

L'alimentazione nelle diverse fasi della vita Diete e stili alimentari

Prescrizioni alimentari e religioni

UDA 4: L'alimentazione in situazioni patologiche

Malattie cardiovascolari Malattie metaboliche

Malattie dell'apparato digerente Allergie e intolleranze alimentari

N.B. Per una disamina più dettagliata dei contenuti e delle voci relative all'attività didattica svolta, si rimanda al programma che sarà prodotto dalla docente alla fine dell'anno.

MODALITÀ DI LAVORO

La classe è composta prevalentemente da studenti lavoratori, eterogenei per età, percorso formativo ed esperienze.

Le lezioni si sono svolte in presenza, nonostante le difficoltà legate agli impegni lavorativi e familiari.

Gli alunni hanno mostrato un interesse complessivamente adeguato ed una buona disponibilità al dialogo educativo; tuttavia, il clima di classe non è stato sempre sereno a causa di alcune dinamiche relazionali che hanno talvolta generato momenti di tensione tra pari.

Considerati i livelli iniziali, generalmente modesti, è stato attuato un percorso didattico semplificato, volto al recupero delle lacune pregresse, con particolare attenzione al linguaggio scientifico e al metodo di studio.

Le competenze espressive e di rielaborazione risultano nel complesso accettabili. Una parte della classe ha raggiunto risultati buoni o discreti, mentre alcuni studenti si attestano su livelli sufficienti.

I contenuti disciplinari sono stati selezionati in coerenza con la programmazione delle discipline di indirizzo.

STRUMENTI

Sono stati utilizzati i seguenti strumenti: libro di testo, materiale fornito dal docente, mappe concettuali, schemi, piattaforma digitale Classroom, LIM, Internet.

METODI

Sono state privilegiate le seguenti metodologie: lezione frontale, lezione partecipata, esercitazioni, simulazioni, brainstorming.

VERIFICHE

Le verifiche sono state effettuate attraverso conversazioni individuali e di gruppo.

Come strumento per la verifica formativa e sommativa sono state utilizzate le verifiche orali, volte ad accertare la conoscenza dei contenuti, la correttezza e la chiarezza espositiva, le abilità e le competenze raggiunte.

CRITERI DI VALUTAZIONE

I criteri di valutazione utilizzati durante l'anno scolastico fanno riferimento ai descrittori stabiliti in sede di Dipartimento e nel PTOF dell'Istituto.

Nel processo di valutazione, per ogni alunno sono stati presi in esame i seguenti fattori: il comportamento, inteso come capacità di relazionarsi con gli altri nel rispetto della convivenza civile e democratica; il livello di partenza e il progresso evidenziato in relazione ad esso; i risultati delle verifiche; i lavori prodotti; gli esiti relativi alle competenze specifiche prefissate; l'interesse e la partecipazione al dialogo educativo; l'impegno e la costanza nello studio, l'autonomia, le capacità organizzative.

LUOGO E DATA

Caccamo, 14/5/2026

LA DOCENTE

Prof.ssa Abbate Marisa

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA



"G. Ugdulena"

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI SECONDO GRADO "G. UGDULENA"

LICEO CLASSICO e LICEO ARTISTICO - TERMINI IMERESE ❖ IPSSEOA - CACCAMO

Cod. Min. PAIS00100T - C.F. 87001110821 - Tel. 091/8145643 - Fax 091/8145064

email: pais00100t@istruzione.it - pec: pais00100t@pec.istruzione.it - sito: www.istitutougdulena.it

Via Del Mazziere, snc - 90018 Termini Imerese (PA)

CONSUNTIVO DISCIPLINARE

MATERIA Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

CLASSE V SEZ. 3MS

IPSSEOA

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

DOCENTE: Prof.ssa Paola Accorso

Libro di testo utilizzato: Materiale fornito dalla docente

Ore complessive da svolgere: 99

Ore svolte: I quadrimestre: 38

Ore svolte: II quadrimestre: 35

CONTENUTI

Argomento 1: Dinamiche del mercato turistico e ristorativo, abitudini alimentari ed economia del territorio

- Il turismo e l'economia
- L'attività turistica come attività d'impresa
- Aspetti economici del turismo
- Gli indicatori macroeconomici utilizzati per rilevare l'incidenza del turismo sul PIL nazionale
- L'indotto turistico; il caso della "sagra della salsiccia" nel Comune di Caccamo
- Le dinamiche del turismo
- Il mercato del turismo
- Cambiamenti geopolitici nel mercato del turismo

- La diminuzione del potere d'acquisto del denaro e la domanda turistica
- Le nuove tendenze del turismo e il ruolo del consumatore
- La ristorazione moderna

Argomento 2: Il marketing turistico territoriale

- Introduzione al marketing
- Il marketing management
- Analisi del mercato: ambiente, domanda, concorrenza
- Funzioni del marketing; compiti del Marketing Management (analisi del mercato, segmentazione e target, posizionamento e marketing mix); il piano di marketing
- Il marketing turistico e il marketing territoriale integrato; valorizzazione del territorio e ruolo della P.A.; i prodotti a chilometro zero; analisi SWOT e piano di marketing territoriale

Argomento 3: La gestione strategica, il budget e il business plan

- La gestione strategica, il budget e il business plan

Argomento 4: La normativa del settore turistico – ristorativo

- Introduzione alla legislazione turistica;
- La legislazione del settore turistico: fonti costituzionali (art. 9 e art. 117 Cost.) e fonti primarie (Codice dei beni culturali, Codice del Consumo, Codice del turismo)
- La legislazione del settore turistico: la normativa europea; pacchetti turistici e tutela del turista; HACCP

Argomento 5: I contratti delle imprese turistiche e ristorative

- I contratti del settore turistico
- Il contratto di albergo e di deposito in albergo
- Il contratto di somministrazione
- Il contratto di appalto e il contratto d'opera
- I contratti di catering e di banqueting

N.B.

Per una disamina più dettagliata dei contenuti e delle voci relative all'attività didattica svolta, si rimanda al programma che sarà prodotto dal/dalla docente alla fine dell'anno.

MODALITÀ DI LAVORO

1. Realizzazione e condivisione in anticipo di una presentazione per ogni argomento

2. Lezione frontale sull'argomento
3. Esercitazione scritta di applicazione pratica dell'argomento
4. Restituzione del lavoro da parte dei corsisti

STRUMENTI

- Mappe e schemi realizzati dalla docente
- Risorse digitali

METODI

- Lezione frontale
- Apprendimento cooperativo
- Attività laboratoriale

VERIFICHE

- Verifiche: elaborazione di testi scritti, verifiche orali con domande guida

CRITERI DI VALUTAZIONE

Le **prove orali** sono state valutate sulla base dei seguenti criteri:

- conoscenza dei contenuti (da 1 a 3 punti)
- articolazione, coerenza, capacità di argomentare e di esemplificare (da 0,5 a 2,5 punti)
- proprietà lessicale (linguaggio tecnico giuridico e/o economico) (da 1 a 3 punti)
- capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro (da 0,25 a 1,5 punti).

Le **prove scritte** sono state valutate sulla base dei seguenti criteri:

- pertinenza alla traccia e conoscenza dei contenuti (da 0,25 a 3 punti)
- articolazione, coerenza, capacità di argomentare e di esemplificare (da 0,5 a 2,5 punti)
- proprietà lessicale (linguaggio tecnico giuridico e/o economico) (da 0,25 a 3 punti)
- correttezza formale (da 0,25 a 1,5 punti).

Termini Imerese, 06/05/2026

LA DOCENTE

Paola Accorso



"G. Ugdulena"

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI SECONDO GRADO "G. UGDULENA"

LICEO CLASSICO e LICEO ARTISTICO - TERMINI IMERESE ❖ IPSSEO A - CACCAMO

Cod. Min. PAIS00100T - C.F. 87001110821 - Tel. 091/8145643 - Fax 091/8145064

email: pais00100t@istruzione.it - pec: pais00100t@pec.istruzione.it - sito: www.istitutougdulema.it

Via Del Mazziere, snc - 90018 Termini Imerese (PA)

CONSUNTIVO DISCIPLINARE

MATERIA: Enogastronomia - settore cucina

CLASSE: TERZO PERIODO DIDATTICO

SEZ. MS IPSSEO A SERALE

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

DOCENTE: Maenza Girolamo

Libro di testo utilizzato: Chef con Masterlab Vol 5 Le Monnier - Mondadori

Ore complessive da svolgere: 99 Ore svolte al I quadrimestre: 45

Ore svolte al II quadrimestre (fino al 15 maggio): 46

CONTENUTI

UDA 1: La forza del territorio

La cultura alimentare italiana

Marchi di qualità

Prodotti km0

Prodotti BIO

UDA 2: La ristorazione

La ristorazione commerciale

La ristorazione collettiva

Catering e banqueting

UDA 3: Sicurezza e igiene alimentare

Il sistema HACCP

Metodi di conservazioni

La contaminazione degli alimenti

La marcia in avanti

Gli allergeni e il regolamento europeo 1169/11

Menu speciali

UDA 4: Sicurezza del lavoratore

Testo unico sulla sicurezza del lavoratore

I rischi del settore

UDA 5: L'economato

L'approvvigionamento

Il food cost

MODALITÀ DI LAVORO

La classe è composta prevalentemente da studenti lavoratori, eterogenei per età, percorso formativo ed esperienze.

Le lezioni si sono svolte in presenza e nonostante le difficoltà legate agli impegni lavorativi e familiari hanno comunque mostrato assiduità e interesse verso le attività svolte.

Gli alunni hanno mostrato un interesse complessivamente adeguato ed una buona disponibilità al dialogo educativo; tuttavia, il clima di classe non è stato sempre sereno, causa di alcune dinamiche relazionali che hanno talvolta generato momenti di tensione tra pari.

Considerati i livelli iniziali, generalmente modesti, è stato attuato un percorso didattico semplificato, volto al recupero delle lacune pregresse, con particolare attenzione al linguaggio scientifico e al metodo di studio.

Le competenze espressive e di rielaborazione risultano nel complesso accettabili. Una parte della classe ha raggiunto risultati buoni o discreti, mentre alcuni studenti si attestano su livelli sufficienti.

I contenuti disciplinari sono stati selezionati in coerenza con la programmazione delle discipline di indirizzo.

STRUMENTI

Sono stati utilizzati i seguenti strumenti: libro di testo, materiale fornito dal docente, mappe concettuali, schemi, piattaforma digitale Classroom, LIM, Internet.

METODI

Sono state privilegiate le seguenti metodologie: lezione frontale, lezione partecipata, esercitazioni, simulazioni, brainstorming.

VERIFICHE

Le verifiche sono state effettuate attraverso conversazioni individuali e di gruppo. Come strumento per la verifica formativa e sommativa sono state utilizzate le verifiche orali, volte ad accertare la conoscenza dei contenuti, la correttezza e la chiarezza espositiva, le abilità e le competenze raggiunte.

CRITERI DI VALUTAZIONE

I criteri di valutazione utilizzati durante l'anno scolastico fanno riferimento ai descrittori stabiliti in sede di Dipartimento e nel PTOF dell'Istituto.

Nel processo di valutazione, per ogni alunno sono stati presi in esame i seguenti fattori: il comportamento, inteso come capacità di relazionarsi con gli altri nel rispetto della convivenza civile e democratica; il livello di partenza e il progresso evidenziato in relazione ad esso; i risultati delle verifiche; i lavori prodotti; gli esiti relativi alle competenze specifiche prefissate; l'interesse e la partecipazione al dialogo educativo; l'impegno e la costanza nello studio, l'autonomia, le capacità organizzative.

Termini Imerese, 14/5/2026

Prof. Girolamo Maenza

Documento del 15 maggio
Classe III MS
Anno scolastico 2025 - 2026

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – Settore Sala e Vendita



"G. Ugdulena"

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI SECONDO GRADO "G. UGDULENA"

LICEO CLASSICO e LICEO ARTISTICO - TERMINI IMERESE ❖ IPSSEO A - CACCAMO

Cod. Min. PAIS00100T - C.F. 87001110821 - Tel. 091/8145643 - Fax 091/8145064

email: pais00100t@istruzione.it - pec: pais00100t@pec.istruzione.it - sito: www.istitutougdule.it

Via Del Mazziere, snc - 90018 Termini Imerese (PA)

CONSUNTIVO DISCIPLINARE
MATERIA __LABORATORIO SALA BAR E VENDITA__
CLASSE V SEZ. __III^A MS__
IPSSEO A
ANNO SCOLASTICO __2025/2026__
DOCENTE: __PARISI CALOGERO__

Libro di testo utilizzato: MAITRE E BARMAN CON MASTERLAB – DISPENSE

Ore complessive da svolgere: 66

Ore svolte: I quadrimestre: 28

Ore svolte: II quadrimestre (fino al 15 maggio _30_):

CONTENUTI

Argomento 1: MARKETING QUALITA' E TERRITORIO

- ☐ MARCHI DI QUALITA'
- ☐ LE IMPRESE DI SERVIZI
- ☐ LE FORME DI RISTORAZIONE
- ☐ I MARCHI D.O.P., I.G.P. E S.T.G.

Argomento 2: GESTIONE DELLE AZIENDE RISTORATIVE

- ☐ LA RISTORAZIONE COMMERCIALE
- ☐ LA RISTORAZIONE COLLETTIVA
- ☐ CATERING
- ☐ RISTORAZIONE VIAGGIANTE
- ☐ IL MENU E LA LISTA DELLE VIVANDE
- ☐ QUALI SONO LE TIPOLOGIE DI MENU E CARTE
- ☐ COME VA REDATTO UN MENU

Argomento 3: LA PRODUZIONE VITIVINICOLA - L'ATTREZZATURA PER LA DEGUSTAZIONE; L'ESAME VISIVO DEL VINO; L'ESAME OLFATTIVO, L'ESAME GUSTO-OLFATTIVO; LE SENSAZIONI FINALI.

- ☐ LA VITE E LA VINIFICAZIONE
- ☐ IL CICLO VITALE DELLA VITE
- ☐ L'IMPORTANZA DEL TERRENO E DEL CLIMA
- ☐ CHE COS'E' IL MOSTO
- ☐ LA FERMENTAZIONE ALCOLICA E MALOLATTICA
- ☐ LE TECNICHE DI VINIFICAZIONE. (IN ROSSO, IN BIANCO, IN ROSATO, LA MACERAZIONE CARBONICA)
- ☐ I VINI PASSITI E I VINI SPECIALI.
- ☐ LE CARATTERISTICHE DEI VINI SPUMANTI.
- ☐ IL METODO CLASSICO.
- ☐ IL METODO CHARMAT O MARTINOTTI.

Argomento 4: PRINCIPI DI ABBINAMENTO: LA SCHEDA GRAFICA DI ABBINAMENTO DEL CIBO E DELLE BEVANDE.

Documento del 15 maggio
Classe III MS
Anno scolastico 2025 - 2026

- ☐ ABBINAMENTO PER CONCORDANZA, CONTRASTO E TRADIZIONE.
- ☐ L'ESAME VISIVO, OLFATTIVO E GUSTO-OLFATTIVO.
- ☐ LA DEGUSTAZIONE.
- ☐ L'ANALISI SENSORIALE

Argomento 5: GLI STILI DI SERVIZIO

- ☐ IL SERVIZIO ALL'ITALIANA.
- ☐ IL SERVIZIO ALL'INGLESE.
- ☐ IL SERVIZIO ALLA RUSSA.
- ☐ IL SERVIZIO ALLA FRANCESE.
- ☐ IL SERVIZIO A BUFFET.

Argomento 5: I DISTILLATI

- ☐ I METODI DI PRODUZIONE
- ☐ I PRINCIPALI DISTILLATI
- ☐ USO E IMPIEGO NELLA MISCELAZIONE

MODALITÀ DI LAVORO

LA STRATEGIA PER RAGGIUNGERE GLI OBIETTIVI PREFISSATI SI SONO BASATI SUL PRINCIPIO DELL'ATTIVO COINVOLGIMENTO DEGLI ALUNNI, GRAZIE AI SEGUENTI STRUMENTI:

1. Lezioni partecipate
2. Problem solving
3. Esercitazioni

STRUMENTI

Il libro di testo utilizzato, MAITRE E BARMAN CON MASTERLAB – DISPENSE (Mondadori Education) ha permesso di seguire un percorso dettagliato in tutte le varie fasi di esplorazione degli argomenti trattati, contestualmente messi in atto grazie alle attrezzature, laboratori, spazi e tecnologie audiovisive e/o multimediali ecc.

METODI

Lettura, comprensione e spiegazione dell'argomento, gli alunni sono stati invitati a prendere parte alla spiegazione con delle domande mirate alla partecipazione, allo sviluppo e all'interesse sull'argomento trattato.

Gli obiettivi prefissati, sono stati perseguiti mediante l'utilizzo delle seguenti strategie:

- ☐ Lezioni frontali
- ☐ Appunti vari del docente.
- ☐ Dispense
- ☐ Laboratorio di sala bar

VERIFICHE

Le verifiche sono state effettuate mediante, verifiche orali, colloqui di gruppo e prove di laboratorio

CRITERI DI VALUTAZIONE

Si è tenuto conto di:

- ☐ livello di acquisizione delle competenze
- ☐ impegno profuso
- ☐ partecipazione
- ☐ metodo di lavoro acquisito
- ☐ miglioramenti rispetto al livello di partenza
- ☐ livello di maturità raggiunto
- ☐ storia personale di ogni singolo alunno

LUOGO E DATA

Caccamo 11/05/2026

IL DOCENTE

Calogero Parisi

15) ALLEGATI

ALLEGATO 1



Ministero dell'Istruzione
e del Merito



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI SECONDO GRADO “G. UGDULENA” –
LICEO CLASSICO “G. UGDULENA” - LICEO ARTISTICO -TERMINI IMERESE –
ISTITUTO ALBERGHIERO - CACCAMO

Cod. Min. PAIS00100T - C.F. 87001110821 - Tel. 091/8145643 - Fax 091/8145064

e-mail: pais00100t@istruzione.it

VIA DEL MAZZIERE - 90018 TERMINI IMERESE

Elenco degli alunni della classe III MS

1. ***
2. ***
3. ***
4. ***
5. ***
6. ***
7. ***
8. ***
9. ***
10. ***
11. ***
12. ***
13. ***
14. ***
15. ***
16. ***
17. ***
18. ***

Documento del 15 maggio
Classe III MS
Anno scolastico 2025 - 2026

ALLEGATO 2

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

TIPOLOGIA A: ANALISI DEL TESTO (Analisi e interpretazione di un testo letterario)

Alunno/a _____

Classe _____

Data _____

	INDICATORI	DESCRIPTORI	LIVELLI	/100	/20
Indicatore 1	1.1 Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	a) Puntuali, ben strutturate, articolate b) Ben strutturate e articolate c) Strutturate e ordinate d) Adeguatamente strutturate e) Nel complesso chiare ed essenziali f) Disordinate g) Confuse e disordinate h) Assenti o molto confuse	Ottimo Distinto Buono Discreto Sufficiente Mediocre Insufficiente Scarso	10 9 8 7 6 5 4 3	
	1.2 Coesione e coerenza testuale	a) Ben coeso, coerente, puntuale e vario nell'uso dei connettivi testuali b) Coeso, coerente, appropriato nell'uso dei connettivi testuali c) Evidenti e lineari d) Adeguate e) Accettabili f) Parziali g) Confuse h) Assenti	Ottimo Distinto Buono Discreto Sufficiente Mediocre Insufficiente Scarso	10 9 8 7 6 5 4 3	
Indicatore 2	2.1 Ricchezza e padronanza lessicale	a) Lessico molto curato e appropriato b) Lessico appropriato c) Lessico abbastanza curato d) Lessico adeguato e) Scelte lessicali accettabili f) Lessico poco curato g) Lessico generalmente inappropriato h) Lessico del tutto errato	Ottimo Distinto Buono Discreto Sufficiente Mediocre Insufficiente Scarso	10 9 8 7 6 5 4 3	
	2.2 Correttezza grammaticale (ortografica, morfologica, sintassi, punteggiatura)	a) Completa e particolarmente appropriata b) Completa c) Apprezzabile d) Adeguata e) Accettabile¹ f) Parziale ² g) Scarsa ³ h) Assente o gravemente lacunosa ⁴	Ottimo Distinto Buono Discreto Sufficiente Mediocre Insufficiente Scarso	10 9 8 7 6 5 4 3	
Indicatore 3	3.1 Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	a) Puntuali e approfonditi b) Appropriati c) Presenti e pertinenti d) Presenti ma non sempre appropriati e) Accennati f) Inappropriati e/o imprecisi g) Errati h) Assenti	Ottimo Distinto Buono Discreto Sufficiente Mediocre Insufficiente Scarso	10 9 8 7 6 5 4 3	
	3.2 Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	a) Ben argomentata e originale b) Evidente e ragionata c) Presente e pertinente d) Presente ma non sempre appropriata e) Accennata f) Parziale e/o inadeguata g) Lacunosa h) Assente	Ottimo Distinto Buono Discreto Sufficiente Mediocre Insufficiente Scarso	10 9 8 7 6 5 4 3	

¹ Con una o più imprecisioni

² Con errori non gravi

³ Con errore grave

⁴ Con errori gravi

Documento del 15 maggio
Classe III MS
Anno scolastico 2025 - 2026

Indicatore specifico Tipologia A	A. 1. Rispetto dei vincoli di consegna	a) Completa e puntuale b) Coerente alla consegna e apprezzabile c) Coerente alla consegna d) Nel complesso adeguato e) Accettabile nonostante lacune f) Parziale g) Minimo h) Assente	Ottimo Distinto Buono Discreto Sufficiente Mediocre Insufficiente Scarso	10 9 8 7 6 5 4 3	
	A. 2. Capacità di comprendere il testo nel senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	a) Approfondita, originale, puntuale b) Approfondita c) Completa d) Adeguata e corretta e) Adeguata pur con qualche imprecisione f) Parziale g) Minima h) Assente	Ottimo Distinto Buono Discreto Sufficiente Mediocre Insufficiente Scarso	10 9 8 7 6 5 4 3	
	A. 3. Analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	a) Approfondita, originale, puntuale b) Approfondita c) Completa d) Adeguata e corretta e) Adeguata pur con qualche imprecisione f) Parziale g) Minima h) Assente	Ottimo Distinto Buono Discreto Sufficiente Mediocre Insufficiente Scarso	10 9 8 7 6 5 4 3	
	A. 4. Interpretazione corretta e articolata del testo	a) Approfondita, originale, puntuale b) Approfondita c) Completa d) Adeguata e corretta e) Adeguata pur con qualche imprecisione f) Parziale g) Minima h) Assente	Ottimo Distinto Buono Discreto Sufficiente Mediocre Insufficiente Scarso	10 9 8 7 6 5 4 3	
	Valutazione complessiva				

PUNTEGGIO IN CENTESIMI	VOTO IN VENTESIMI
Da 1 a 5	1
Da 6 a 10	2
Da 11 a 15	3
Da 16 a 20	4
Da 21 a 25	5
Da 26 a 30	6
Da 31 a 35	7
Da 36 a 40	8
Da 41 a 45	9
Da 46 a 50	10
Da 51 a 55	11
Da 55 a 60	12
Da 61 a 65	13
Da 66 a 70	14
Da 71 a 75	15
Da 76 a 80	16
Da 81 a 85	17
Da 86 a 90	18
Da 91 a 95	19
Da 96 a 100	20

Documento del 15 maggio
Classe III MS
Anno scolastico 2025 - 2026

ALLEGATO 2.1

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

TIPOLOGIA B: TESTO ARGOMENTATIVO (Analisi e produzione di un testo argomentativo)

Alunno/a _____

Classe _____

Data _____

	INDICATORI	DESCRIPTORI	LIVELLI	/100	/20
Indicatore 1	1.1 Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	a) Puntuali, ben strutturate, articolate b) Ben strutturate e articolate c) Strutturate e ordinate d) Adeguatamente strutturate e) Nel complesso chiare ed essenziali f) Disordinate g) Confuse e disordinate h) Assenti o molto confuse	Ottimo Distinto Buono Discreto Sufficiente Mediocre Insufficiente Scarso	10 9 8 7 6 5 4 3	
	1.2 Coesione e coerenza testuale	a) Ben coeso, coerente, puntuale e vario nell'uso dei connettivi testuali b) Coeso, coerente, appropriato nell'uso dei connettivi testuali c) Evidenti e lineari d) Adeguate e) Accettabili f) Parziali g) Confuse h) Assenti	Ottimo Distinto Buono Discreto Sufficiente Mediocre Insufficiente Scarso	10 9 8 7 6 5 4 3	
Indicatore 2	2.1 Ricchezza e padronanza lessicale	a) Lessico molto curato e appropriato b) Lessico appropriato c) Lessico abbastanza curato d) Lessico adeguato e) Scelte lessicali accettabili f) Lessico poco curato g) Lessico generalmente inappropriato h) Lessico del tutto errato	Ottimo Distinto Buono Discreto Sufficiente Mediocre Insufficiente Scarso	10 9 8 7 6 5 4 3	
	2.2 Correttezza grammaticale (ortografica, morfologica, sintassi, punteggiatura)	a) Completa e particolarmente appropriata b) Completa c) Apprezzabile d) Adeguata e) Accettabile⁵ f) Parziale ⁶ g) Scarsa ⁷ h) Assente o gravemente lacunosa ⁸	Ottimo Distinto Buono Discreto Sufficiente Mediocre Insufficiente Scarso	10 9 8 7 6 5 4 3	
Indicatore 3	3.1 Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	a) Puntuali e approfonditi b) Appropriati c) Presenti e pertinenti d) Presenti ma non sempre appropriati e) Accennati f) Inappropriati e/o imprecisi g) Errati h) Assenti	Ottimo Distinto Buono Discreto Sufficiente Mediocre Insufficiente Scarso	10 9 8 7 6 5 4 3	
	3.2 Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	a) Ben argomentata e originale b) Evidente e ragionata c) Presente e pertinente d) Presente ma non sempre appropriata e) Accennata f) Parziale e/o inadeguata g) Lacunosa h) Assente	Ottimo Distinto Buono Discreto Sufficiente Mediocre Insufficiente Scarso	10 9 8 7 6 5 4 3	

⁵ Con una o più imprecisioni

⁶ Con errori non gravi

⁷ Con errore grave

⁸ Con errori gravi

Documento del 15 maggio
Classe III MS
Anno scolastico 2025 - 2026

Indicatore specifico Tipologia B	B. 1. Comprensione di tesi e argomentazioni pre- senti nel testo proposto	a) Approfondite e originali b) Completa c) Adeguata e corretta d) Accettabile nonostante lacune e) Parziale f) Minima g) Assente	Ottimo Buono Discreto Sufficiente Mediocre Insufficiente Scarso	14 12 10 8 6 5 4	
	B. 2. Capacità di soste- nere con coerenza un percorso ragionato, usando connettivi perti- nenti	a) Ben strutturata, appropriata b) Appropriata c) Presente d) Accennata e) Lacunosa f) Scarsa g) Assente	Ottimo Buono Discreto Sufficiente Mediocre Insufficiente Scarso	14 12 10 9 7 6 4	
	B. 3. Correttezza e con- gruenza dei riferimenti culturali utilizzati	a) Appropriati, funzionali e puntuali b) Appropriati e puntuali c) Adeguati al contesto d) Accennati e) imprecisi f) Errati g) Assenti	Ottimo Buono Discreto Sufficiente Mediocre Insufficiente Scarso	12 10 9 7 6 5 4	
	Valutazione complessiva				

PUNTEGGIO IN CENTESIMI	VOTO IN VENTESIMI
Da 1 a 5	1
Da 6 a 10	2
Da 11 a 15	3
Da 16 a 20	4
Da 21 a 25	5
Da 26 a 30	6
Da 31 a 35	7
Da 36 a 40	8
Da 41 a 45	9
Da 46 a 50	10
Da 51 a 55	11
Da 56 a 60	12
Da 61 a 65	13
Da 66 a 70	14
Da 71 a 75	15
Da 76 a 80	16
Da 81 a 85	17
Da 86 a 90	18
Da 91 a 95	19
Da 96 a 100	20

Documento del 15 maggio
Classe III MS
Anno scolastico 2025 - 2026

ALLEGATO 2.2

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

TIPOLOGIA C: TEMA DI ATTUALITA' (Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità)

Alunno/a _____ Classe _____ Data _____

	INDICATORI	DESCRIPTORI	LIVELLI	/100	/20
Indicatore 1	1.1 Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	a) Puntuali, ben strutturate, articolate b) Ben strutturate e articolate c) Strutturate e ordinate d) Adeguatamente strutturate e) Nel complesso chiare ed essenziali f) Disordinate g) Confuse e disordinate h) Assenti o molto confuse	Ottimo Distinto Buono Discreto Sufficiente Mediocre Insufficiente Scarso	10 9 8 7 6 5 4 3	
	1.2 Coesione e coerenza testuale	a) Ben coeso, coerente, puntuale e vario nell'uso dei connettivi testuali b) Coeso, coerente, appropriato nell'uso dei connettivi testuali c) Evidenti e lineari d) Adeguate e) Accettabili f) Parziali g) Confuse	Ottimo Distinto Buono Discreto Sufficiente Mediocre Insufficiente	10 9 8 7 6 5 4	
Indicatore 2	2.1 Ricchezza e padronanza lessicale	a) Lessico molto curato e appropriato b) Lessico appropriato c) Lessico abbastanza curato d) Lessico adeguato e) Scelte lessicali accettabili f) Lessico poco curato g) Lessico generalmente inappropriato h) Lessico del tutto errato	Ottimo Distinto Buono Discreto Sufficiente Mediocre Insufficiente Scarso	10 9 8 7 6 5 4 3	
	2.2 Correttezza grammaticale (ortografica, morfologica, sintassi, punteggiatura)	a) Completa e particolarmente appropriata b) Completa c) Apprezzabile d) Adeguata e) Accettabile⁹ f) Parziale ¹⁰ g) Scarsa ¹¹ h) Assente o gravemente lacunosa ¹²	Ottimo Distinto Buono Discreto Sufficiente Mediocre Insufficiente Scarso	10 9 8 7 6 5 4 3	
Indicatore 3	3.1 Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	a) Puntuali e approfonditi b) Appropriati c) Presenti e pertinenti d) Presenti ma non sempre appropriati e) Accennati f) Inappropriati e/o imprecisi g) Errati h) Assenti	Ottimo Distinto Buono Discreto Sufficiente Mediocre Insufficiente Scarso	10 9 8 7 6 5 4 3	
	3.2 Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	a) Ben argomentata e originale b) Evidente e ragionata c) Presente e pertinente d) Presente ma non sempre appropriata e) Accennata f) Parziale e/o inadeguata g) Lacunosa h) Assente	Ottimo Distinto Buono Discreto Sufficiente Mediocre Insufficiente Scarso	10 9 8 7 6 5 4 3	

⁹ Con una o più imprecisioni

¹⁰ Con errori non gravi

¹¹ Con errore grave

¹² Con errori gravi

Documento del 15 maggio
Classe III MS
Anno scolastico 2025 - 2026

Indicatore specifico Tipologia C	C. 1. Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza del titolo e della articolazione in paragrafi, se richiesti	a) Precise e puntuali b) Adeguate alla consegna c) Nell'insieme apprezzabili d) Accettabili pur con imprecisioni e) Parziali f) Scarse g) Assenti	Ottimo Buono Discreto Sufficiente Mediocre Insufficiente Scarso	14 12 10 8 6 5 4	
	C. 2. Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	a) Ben strutturato, appropriato b) Appropriato c) Presente d) Accennato e) Lacunoso f) Scarso g) Assente	Ottimo Buono Discreto Sufficiente Mediocre Insufficiente Scarso	14 12 10 9 7 6 4	
	C. 3. Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	a) Appropriate, puntuali, originali b) Appropriate e funzionali c) Adeguate all'esposizione d) Accennate e) Parziali f) Scarse g) Assenti	Ottimo Buono Discreto Sufficiente Mediocre Insufficiente Scarso	12 10 9 7 6 5 4	
Valutazione complessiva					

PUNTEGGIO IN CENTESIMI	VOTO IN VENTESIMI
Da 1 a 5	1
Da 6 a 10	2
Da 11 a 15	3
Da 16 a 20	4
Da 21 a 25	5
Da 26 a 30	6
Da 31 a 35	7
Da 36 a 40	8
Da 41 a 45	9
Da 46 a 50	10
Da 51 a 55	11
Da 56 a 60	12
Da 61 a 65	13
Da 66 a 70	14
Da 71 a 75	15
Da 76 a 80	16
Da 81 a 85	17
Da 86 a 90	18
Da 91 a 95	19
Da 96 a 100	20

Documento del 15 maggio
Classe III MS
Anno scolastico 2025 - 2026

ALLEGATO 3

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

INDIRIZZO: Enogastronomia e ospitalità alberghiera

Alunno/a _____ Classe _____ Data _____

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto 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	0.50	3
	II	Coglie parzialmente il significato generale del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo	1 - 1.50	
	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	2.50	
	V	Coglie in modo 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	6
	II	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà gravi / lievi	1.50 - 3	
	III	Utilizza correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	3.5 - 4	
	IV	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con coerenza, argomentando in modo chiaro e pertinente	4.50 - 5	
	V	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito	5.50 - 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, non elabora soluzioni o sviluppi tematici	1 - 2	8
	II	Utilizza le competenze tecnico – professionali in maniera limitata, operando in modo stentato e / o con difficoltà gravi / lievi collegamenti concettuali e operativi	2.50 - 4	
	III	Utilizza le competenze tecnico – professionali in modo complessivamente corretto, mostrando accettabili / adeguate 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	5.50 - 7	
	V	Utilizza le competenze tecnico – professionali con sicurezza, operando con coerenza collegamenti concettuali e operativi corretti/completi, individuando le procedure più adeguate in tutte le situazioni proposte	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	0.50	3
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1 - 1.50	
	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	2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3	
Punteggio totale della prova				20

Documento del 15 maggio
Classe III MS
Anno scolastico 2025 - 2026

ALLEGATO A - Griglia di valutazione della prova orale

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

Alunno/a		Classe	Data	
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				

Documento del 15 maggio
Classe III MS
Anno scolastico 2025 - 2026

IL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA	DOCENTE	FIRMA
Lingua e letteratura italiana; Storia	Prof.ssa Priolo Marilena (Coordinatrice)	
Lingua e cultura inglese	Prof.ssa Pisello Claudia	
Lingua e cultura francese	Prof.ssa Cardinale Carmela	
Matematica	Prof.ssa Grillo Floris	
Scienze e cultura dell'alimenta- zione	Prof.ssa Abbate Marisa	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Prof.ssa Accorso Paola	
Laboratorio di servizi enogastro- nomici – Settore Cucina	Prof. Maenza Girolamo	
Laboratorio di servizi enogastro- nomici – Settore Sala e Vendita	Prof. Parisi Calogero	

Termini Imerese, 14/05/2026