ANNO SCOLASTICO 2025/26

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL CORSO DI STUDI DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Classe: V CUCINA A

Indirizzo :Enogastronomia

Docente Coordinatore :Prof.ssa Michela Vinciguerra



Dirigente Scolastico: Mario Sironi

1	**Contesto generale**	*Pag.*
1.1	Presentazione dell'Istituto	3
1.2	Descrizione del contesto generale	3
1.3	L'offerta formativa	4
2	Informazioni sul curriculo	6
2.1	Profilo in uscita dell'indirizzo	6
2.2	P.E.C.U.P. Indicazione codice Ateco di riferimento con descrizione	7
2.3	Quadro orario settimanale – relativo all'ultimo anno di corso	10
3	**Descrizione della classe**	12
3.1	Presentazione della classe	12
3.2	Elenco alunni	13
3.3	Composizione consiglio di classe	14
4	**Indicazioni generali attività didattica**	16
4.1	Metodologie e strategie didattiche	16
4.2	Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento PCTO7 Formazione scuola-lavoro	19
4.3	Ambienti di apprendimento	28
4.4	Finalità e Prove d'Esame	29
4.5	Simulazioni	32
5	**Inclusione scolastica**	33
5.1	Strategie e didattica inclusiva	33
6	**Attività e progetti**	36
6.1	Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa	37
6.2	Attività e progetti attinenti a Cittadinanza e Costituzione	41
6.3	Iniziative ed esperienze extracurriculari	42
6.4	Attività specifiche di orientamento	42
7	**Discipline oggetto di studio dell'ultimo anno di corso**	43

7.1	Progettazione curricolo e pianificazione	44
8	**Valutazione degli apprendimenti**	65
8.1	Criteri di valutazione	65
8.2	Criteri di valutazione delle competenze di cittadinanza	69
8.3	Proposte di griglia di valutazione prove scritte	74
8.4	Proposta di griglia di valutazione colloquio	84
8.5	Simulazioni delle prove scritte - osservazioni sullo svolgimento	88
8.6	Tabella credito scolastico O.M. 45 del 09/03/2023	88
9	Testi adottati	89
10	Allegati documenti alunni con BES	91

1 Contesto generale

1.1 Presentazione dell'Istituto

L'IPS " V.Telese" di Ischia, divenuto autonomo nel 1980, ha come bacino di utenza la popolazione scolastica dell' intera isola di Ischia e della vicina isola di Procida. La percentuale, sia pur minima, di studenti provenienti da Procida costituisce un apporto positivo in termini di interscambio culturale e di esperienze formative. L'incidenza degli studenti stranieri è scarsa ed è caratterizzata principalmente da stranieri nati in loco, quindi conoscitori della lingua italiana; i non italofoni rivestono una percentuale irrilevante. Il livello culturale delle famiglie è medio: la maggior parte della popolazione è in possesso del diploma del II° ciclo di istruzione, con una discreta parte di laureati. La vicinorietà delle isole al capoluogo di provincia ha consentito un graduale passaggio da un'economia prevalentemente agricola ad un'economia caratterizzata da imprese, prevalentemente turistico- ricettive e/o ristorative, di piccole e medie dimensioni. L'area, dal punto di vista sociale, non evidenzia particolari problematiche; l'IPS "Telese" è vissuto e percepito come presenza fondamentale per la crescita e il progresso della popolazione e rappresenta una indispensabile opportunità di formazione culturale e professionale per il nostro territorio, data la spiccata vocazione turistica dell'isola di Ischia. Il turismo ha, infatti, favorito un forte processo di modernizzazione del territorio che ha ormai sviluppato un turismo a grandi cifre con un elevato numero di aziende alberghiere e ristorative di diverso prestigio e qualità. Esse garantiscono occupazione a migliaia di addetti garantendo un diffuso benessere all'intera collettività. Il mercato turistico locale chiede sempre più figure professionali altamente qualificate con competenze all'avanguardia. Uno dei principali vincoli è costituito dalla

stagionalità lavorativa delle famiglie di appartenenza degli alunni che costringe molti genitori alla mobilità invernale o ad uno stato di disoccupazione.

1.2	Descrizione del contesto generale

L'IPS "V.Telese" ha saputo interpretare i bisogni sociali, ispirandosi al principio di coniugare l'alta professionalità con un'adeguata formazione culturale dei giovani, favorendone l'inserimento nel settore alberghiero e ristorativo, dai livelli operativi qualificati al management aziendale attraverso il graduale perseguimento degli obiettivi educativi generali misurabili in termini di: un miglioramento dell'offerta formativa che sia efficace (potenziamento della qualità tramite una correlazione positiva tra esigenze e aspettative degli studenti e delle studentesse e le esigenze del mondo del lavoro tramite la costruzione di una cittadinanza consapevole ed attiva).La scuola, coerentemente e congruamente inserita nel contesto ambientale, territoriale e sociale, è istituzione formativa ed educativa, che dialoga con gli enti locali e che interagisce positivamente con la comunità, nella definizione della propria identità educativa, culturale, progettuale ed organizzativa. Dunque l'IPS "V. Telese" rappresenta, nel panorama scolastico isolano, una presenza qualificante caratterizzata da una costante attenzione al nuovo e da un'apertura significativa al territorio. Data la spiccata vocazione turistica dell'isola, l'istituto rappresenta una indispensabile opportunità di formazione culturale e professionale per il territorio, presentandosi pertanto come scuola dell'accoglienza che considera il contesto territoriale una risorsa privilegiata. La scuola da anni ha sottoscritto partnership stabili con enti e associazioni di categoria, sotto forma di accordi, protocolli d'intesa e Reti, promuovendo la cooperazione, la cultura del lavoro e lo sviluppo della persona-alunno anche attraverso una stretta collaborazione con il locale centro per l'impiego. Il territorio offre, inoltre, la possibilità di avvalersi di esperti di vari settori, dalla sala-bar alla enogastronomia, dalla accoglienza turistica al settore grafico- pubblicitario, puntando su una formazione tecnico - pratica all'avanguardia con le moderne esigenze di mercato e di alto profilo professionale. Il forte sviluppo della filiera turistica con la presenza di alberghi e strutture ricettive e ristorative, consente la pratica di tirocini e stage in loco, aumentando la possibilità di assunzioni al termine degli stessi.

1.3	L'offerta formativa

L'offerta formativa è articolata in rispondenza dei tre obiettivi che costituiscono la mission dell'istituto e che sono esplicitati nel Piano dell'Offerta Formativa: Cittadinanza, Cultura e Competenze Professionali. Tali finalità sono conseguite attraverso i numerosi progetti che la scuola pone in essere e che contribuiscono alla formazione, alla socializzazione, all'arricchimento culturale e al pieno protagonismo degli allievi. L'utilizzo delle Tecnologie dell'Informazione e della Comunicazione, attraverso l'impiego del sito web della scuola, dinamico ed aggiornato, consente di far conoscere, oltre la mission, la vision dell'istituto, indicando la direzione verso cui tende la programmazione scolastica a medio termine. Ciò consente di fare dell'istituto anche un luogo di innovazione e un centro di aggregazione culturale e relazionale per le famiglie e i giovani del territorio, nonché per gli operatori del settore turistico-alberghiero. La condivisione della missione con tutte le componenti della scuola, con le famiglie, con gli enti, le imprese del territorio e il terzo settore avviene attraverso il loro coinvolgimento nelle diverse attività che consente una co-progettazione

continua che tiene conto della vocazione territoriale e dell'identità dell'istituto. Dal 2018 l'Istituto è sede del CENTRO STUDI SUL TURISMO "TELESE". Dal 2019 è stato aperto presso l'istituto il Centro di istruzione degli adulti in Convenzione con il C.P.I.A. Napoli. Si tratta di un importante arricchimento dell'offerta formativa ma soprattutto una grande occasione di sviluppo culturale e sociale del territorio venendo incontro all'esigenza di formazione e di istruzione degli adulti che non hanno potuto completare un ciclo di studi superiore o che sentono la necessità di acquisire competenze culturali e professionali.

L'offerta formativa dell'Istituto è arricchita dalla partecipazione a numerose attività dalla partecipazione ai progetti Erasmus alle attività previste dalla realizzazione delle azioni previste da Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza, Missione 4 – Istruzione e ricerca.

la classe ha partecipato ai seguenti progetti PNRR e POC :

Programma Operativo Complementare (POC) "Per la Scuola" 2014-2020 finanziato con il Fondo di Rotazione (FdR)– Obiettivo Specifico 10.1 – Azione 10.1.6 – Sotto-azione 10.1.6A, interventi di cui al Decreto del Ministro dell'istruzione e del merito 15 novembre 2024, n. 231, Avviso Prot. 64310 del 23/04/2025 – "Percorsi di orientamento rivolti alle classi terze, quarte e quinte delle istituzioni scolastiche secondarie di secondo grado con il coordinamento del docente tutor".
CNP: 10.1.6A – FDRPOC-CA-2024-74
CUP: E34D25001800001
Titolo: Orientarsi per decidere

2	Informazioni sul curriculo

2.1	Profilo in uscita dell'indirizzo

Indirizzo Servizi per l'Eno-gastronomia e l'ospitalità alberghiera: Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. È in grado di: - utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità; - organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane; - applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro; - utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio; - comunicare in almeno due lingue straniere; - reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi; - attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici; - curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti. L'indirizzo presenta le articolazioni: "Enogastronomia", "Servizi di sala e di vendita" e "Accoglienza turistica", nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

Nell'articolazione "Enogastronomia", il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

A conclusione del percorso quinquennale, i Diplomati nelle relative articolazioni "Enogastronomia" conseguono i risultati di apprendimento, di seguito specificati in termini di competenze.

1. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
2. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

3. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

2.2	P.E.C.U.P. Indicazione codice Ateco di riferimento con descrizione

CUCINA: 56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

Competenze in uscita del profilo di indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" Articolo 3, comma 1, lettera g) – D.Lgs. 13 aprile 2017, n. 61

Competenza n. 1

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.

Competenza n. 2

Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

Competenza n. 3

Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

Competenza n. 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.

Competenza n. 5

Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

Competenza n. 6

Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

Competenza n. 7

Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

Competenza n. 8

Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

Competenza n. 9

Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

Competenza n. 10

Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

Competenza n. 11

Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

Il profilo dell'indirizzo è declinato e orientato dalle istituzioni scolastiche all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera, con riferimento ai codici ATECO e alle specifiche caratterizzazioni (Enogastronomia, Arte Bianca e Pasticceria, Sala-bar e vendita e Accoglienza Turistica).

PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE (PECUP) **IDENTITA' E CONOSCENZA DI SE'**
Prendere coscienza delle dinamiche corporee, affettive e intellettuali che portano all'affermazione della propria identità attraverso rapporti costruttivi con gli adulti di riferimento e coetanei:
Essere consapevole delle proprie capacità, attitudini e aspirazioni e delle condizioni di realtà che le possano valorizzare e realizzare
Imparare a riconoscere e a superare gli errori e gli insuccessi, avvalendosi anche delle opportunità offerte dalla famiglia e dall'ambiente scolastico e sociale
Avvertire la differenza tra il bene e il male e orientarsi di conseguenza nelle scelte di vita e nei comportamenti sociali e civili
Avere consapevolezza delle proprie azioni e la costanza di portare a termine gli impegni assunti
IDENTITA' E RELAZIONE CON GLI ALTRI
Elaborare, esprimere e argomentare le proprie opinioni, idee e valutazioni e possedere i linguaggi necessari per l'interlocuzione culturale con gli altri, nella società contemporanea molto caratterizzata dall'immagine
Collaborare e cooperare con gli altri, anche contribuendo al buon andamento della vita

familiare scolastica e degli altri ambiti della Convivenza civile
Rispettare le funzioni e le regole della vita sociale e istituzionale, riconoscendone l'utilità, e impegnandosi a comprenderne le ragioni
IDENTITA' E ORIENTAMENTO
Conoscere i punti di forza e le debolezze della propria preparazione, verificando costantemente l'adeguatezza delle proprie decisioni circa il futuro scolastico e professionale
Elaborare una ipotesi per la prosecuzione degli studi, la ricerca del lavoro, la riconversione professionale e la formazione continua, prevedendo una collaborazione con la scuola, la famiglia, i soggetti professionali e sociali, e utilizzando anche il Portfolio delle competenze professionali
Elaborare, esprime argomenti e ipotesi di sviluppo del proprio futuro esistenziale, sociale e professionale
Vivere il cambiamento e le sue forme più come una opportunità di realizzazione personale e sociale che come una minaccia, più come uno stimolo che come un impedimento al miglioramento di sé e della società

Il profilo in uscita, riportato nel precedente paragrafo, si rifà, appunto alle indicazioni normative ex legge 133 del 06/08/2008.

2.3	Quadro orario settimanale – relativo all'ultimo anno di corso

B3 – indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL'AREA DI INDIRIZZO

Quadro orario – ultimo anno

	Lunedì	**Martedì**	**Mercoledì**	**Giovedì**	**Venerdì**	**Sabato**
1 (08:20-09:20)	LETTERE	MATEMATICA	CUCINA/ ALIMENTAZIONE	CUCINA	CUCINA	ROTAZIONE
2 (09:20-10:20)	LETTERE	MATEMATICA	LETTERE	MATEMATICA	INGLESE	
3 (10:20-11:20)	CUCINA	SALA	LETTERE	LETTERE	INGLESE	
4 (11:20-12:20)	CUCINA	SALA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	LETTERE	ALIMENTAZIONE	
5 (12:20-13:20)	CUCINA	REIGIONE	FRANCESE	FRANCESE	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	
6 (13:20-14:10)	CUCINA	ED. FISICA	FRANCESE	INGLESE	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	
7 (14:10-15:00)	CUCINA/ ALIMENTAZIONE	ED. FISICA				

3 Descrizione della classe

3.1 Presentazione della classe

La classe 5 EA si compone di 14 alunni, di cui 6 femmine e 8 maschi. Tra questi vi sono 3 alunni con diverse abilità e un alunno con DSA.

Il gruppo classe, sin dal momento della sua formazione, si è presentato eterogeneo e variegato per abilità personali, per motivazione e atteggiamento, anche nei confronti delle regole scolastiche; ciò ha richiesto nel corso degli anni un particolare impegno e molta elasticità nella diversificazione degli approcci e delle modalità di intervento con cui favorire l'interazione e il dialogo educativo.

Nell'ultimo anno la classe ha raggiunto un discreto livello di affiatamento, grazie al lavoro dei docenti e alla collaborazione di alcuni alunni meritevoli.

L'attuale gruppo classe è il risultato di un percorso che nasce al terzo anno con la scelta dell'indirizzo Enogastronomia/cucina in cui sono state intraprese diverse azioni per favorire in maniera omogenea la crescita formativa.

La classe ha dovuto impegnarsi per un salto qualitativo rispetto al triennio precedente tanto in termini di metodo di studio che di partecipazione attiva al lavoro in classe e soprattutto a casa, un gruppo di alunni ha mostrato interesse e coinvolgimento nella la maggior parte delle discipline, ma solo per pochi è scattata una reale volontà approfondirecon un adeguato impegno nello studio.

All'interno della classe convivono alcune individualità maggiormente dotate, più curate e con motivati interessi, supportati da una distinta e adeguata formazione culturale e preparazione linguistica e logico-critica, con studenti bisognosi di continue e maggiori sollecitazioni per il conseguimento di risultati in linea con la loro crescita umana e culturale, premessa indispensabile per una serena prova di esame.

Se un gruppo ha raggiunto risultati globalmente positivi, seppur a diversi livelli, da discreto buono ed ottimo, per un altro gruppo, costituito da alunni che necessitano di continue sollecitazioni e indicazioni operative persvolgere con successo il lavoro assegnato, non sempre assidui nell'impegno e nella motivazione, il riscontro rasenta la sufficienza.

Un piccolo gruppo ha evidenziato incertezze e poca applicazione nello studio, probabilmente anche a causa di lacune pregresse, in merito all'acquisizione delle competenzenon riuscendo a raggiungerepienamente gli obiettivi.

Sotto l'aspetto prettamente disciplinare, il gruppo classe non sempre ha tenuto un comportamento globalmente corretto nei vari momenti della vita scolastica, le relazioni interpersonali sono tuttavia buone, le attività didattiche si sono svolte quasi sempre con regolarità.

Bisogna evidenziare che l'insegnante di Scienze degli alimenti è stata nominata nella seconda metà del primo quadrimestre, pertanto lo svolgimento del programma ha subito dei rallentamenti, per questo motivo una buona parte del gruppo classe ha partecipato al corso PNRR "Abbi cura di te.2" di alimentazione organizzato dalla scuola.

3.2	Elenco alunni

1	Ardizzone Alessandra
2	Ciunfrini Annalisa
3	Colella Pasquale
4	Cozzolino Giovanna Pia
5	D'Orio Luca Pio
6	Diop Khady
7	Eroico Francesco
8	Imperatore Francesco
9	Luongo Mariateresa
10	Rigirozzo Michele
11	Sirabella Manuel
12	Stefanescu Jessica Giovanna
13	Verde Piero
14	Vitelli Gennaro

3.3	Composizione consiglio di classe

COGNOME NOME	RUOLO	Disciplina/e	Continuità nel triennio (si/no)
LAURO GAIA	NO	SOSTEGNO	SI
CASTALDI ANGELA	NO	SOSTEGNO	SI
LANOTTE ADA	SI	SOSTEGNO	NO
RUSSO MARIA EMILIANA	NO	SOSTEGNO	NO
GRECO ROBERTA	NO	SOSTEGNO	NO
POSTIGLIONE BARBARA	SI	ITALIANO/STORIA	NO
VINCIGUERRA MICHELA	SI	FRANCESE	SI
DE SIMONE MASSIMO	SI	LAB. SALA	NO
FABBIO CLAUDIO	NO	DIR. TEC. AMM.VE	NO
IMPUTATO	SI	LAB. ENOGASTRONOMIA	NO

ANGELO			
LIGUORI LOREDANA	NO	ALIMENTAZIONE	NO
JANNELLI ORIANA	SI	INGLESE	NO
MATTERA MARIA	NO	RELIGIONE	SI
LUPO GENNARO	SI	MATEMATICA	NO
AMBROSINO DI BRUTTOPILO ANTONIO	SI	SCIENZE MOTORIE	SI

4	Indicazioni generali attività didattica

4.1	Metodologie e strategie didattiche

METODOLOGIE	STRATEGIE
• Lezione frontale • Lezione dialogata • Brainstorming • Apprendimento cooperativo • Conversazione guidata • Circle-time • Debate • Didattica laboratoriale • Didattica per scenari • Flipped classroom • Microlearning	• Imitative • Di ricerca • Creative • Attive
	RISORSE
	• Libri di testo cartacei e digitali • Dispense - Fotocopie • Fotografie • Internet e materiali online • Siti didattici • Software didattici

• Peer education • Problem solving • Project Based Learning • Classe/Scuola scomposta • Storytelling • Tinkering • Case Study • In-basket	

In sede di Progettazione e pianificazione iniziale sono state concordate le seguenti strategia per metter in atto per il conseguimento degli obiettivi generali e comportamentali:

- informare gli studenti e le famiglie degli obiettivi individuati dal C.d.c. e di quelli adottati nell'ambito delle singole discipline, delle modalità di verifica e dei criteri di valutazione;
- instaurare in classe un clima di fiducia e di rispetto improntato al dialogo e alla partecipazione atti e da parte degli allievi, che si fondi:

1. sulla trasparenze dell'esito di ogni prova , test, verifica in classe, specificando con chiarezza positività e negatività;
2. sulla discussione aperta relativa alla progressione nell'apprendimento e della difficoltà incontrate nel lavoro scolastico;
3. sul rispetto delle regole come impegno reciproco del docente e degli alunni in una logica di vero e proprio "contatto";

I docenti si sono impegnati nel mantenere un atteggiamento univoco, di disponibilità e trasparenza, ma anche di fermezza nel richiedere il rispetto delle norme del regolamento

d’istituto. In particolare sono controllati con puntualità, le assenze, i ritardi, il rispetto delle consegne e la regolarità nello svolgimento dei compiti assegnati come lavoro a casa.

In sede di programmazione iniziale sono state condivise le seguenti strategie per il sostegno e il recupero:

- interventi individualizzati, in orario curricolare, da attuare immediatamente per casi particolarmente gravi;
- unità didattiche di recupero e /o consolidamento dei prerequisiti delle diverse U.D.

4.2	Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento PCTO- Formazione scuola/lavoro

PERCORSO PER L'ACQUISIZIONE DI COMPETENZE TRASVERSALI E DI ORIENTAMENTO

"La cultura enogastronomica tra gusto, territorio e sostenibilità"

Classe: V**Profilo Professionale:** Enogastronomia sez. A **Triennio:** 2023/2026

1. Presentazione percorso

L'IPS "V. Telese" di Ischia, divenuto autonomo nel 1980, ha come bacino di utenza la popolazione scolastica dell'intera isola di Ischia e della vicina isola di Procida. La percentuale, sia pur minima, di studenti provenienti da Procida costituisce un apporto positivo in termini di interscambio culturale e di esperienze formative. L'incidenza degli studenti stranieri è caratterizzata principalmente da stranieri nati in loco, quindi conoscitori della lingua italiana; i non italofoni rivestono una percentuale irrilevante. Il livello culturale delle famiglie è medio: la maggior parte della popolazione è in possesso del diploma del II ciclo di istruzione, con una discreta parte di laureati. La vicinanza delle isole al capoluogo di provincia ha consentito un graduale passaggio da un'economia prevalentemente agricola ad un'economia caratterizzata da imprese, prevalentemente turistico- ricettive e/o ristorative, di piccole e medie dimensioni. L'area, dal punto di vista sociale, non evidenzia particolari problematiche; l'IPS "V.Telese" è vissuto e percepito come presenza fondamentale per la crescita e il progresso della popolazione e rappresenta un'indispensabile opportunità di formazione culturale e professionale per il nostro territorio, data la spiccata vocazione turistica dell'isola di Ischia. Il turismo ha, infatti, favorito un forte processo di modernizzazione del territorio che ha ormai sviluppato un turismo a grandi cifre con un elevato numero di aziende alberghiere e ristorative di diverso prestigio e qualità. Esse garantiscono occupazione a migliaia di addetti garantendo un diffuso benessere all'intera collettività. Il mercato turistico locale chiede sempre più figure professionali altamente qualificate con competenze all'avanguardia. Uno dei principali vincoli è costituito dalla stagionalità lavorativa delle famiglie di appartenenza degli alunni che costringe molti genitori alla mobilità invernale o ad uno stato di disoccupazione.

Contesto di partenza

Il settore enogastronomico e alberghiero è molto cambiato negli ultimi decenni ed è in continua evoluzione, richiedendo competenze sempre più specifiche e diversificate per le esigenze provenienti dalla clientela e per le tendenze del mercato. Tutto ciò determina una necessaria attenzione alla qualità del piatto/menù proposto.

Obiettivi e finalità in coerenza con i bisogni formativi del territorio

Realizzare proposte gastronomiche adatte al contesto, anche per diverse esigenze nutrizionali e dietetiche, valorizzando le produzioni italiane, tipiche e le filiere di produzione locali e nazionali.

Destinatari

Studenti triennio istituto d'istruzione superiore statale indirizzo enogastronomia.

Attività:

Visite guidate ad aziende produttrici, alberghiere ed agro-alimentari, incontri con esperti esterni e produttori, esercitazioni di laboratorio per la lavorazione e trattamento delle materie prime, simulazioni in contesto formale scolastico, partecipazione a concorsi ed iniziative a tema, esperienze dirette di produzione di laboratorio in occasione di eventi e attività professionalizzanti, workshop, corsi di formazione a tema, incontri divulgativi e formativi per l'utilizzo delle tecnologie nel settore della ristorazione ed attività di tirocinio presso aziende del settore ristorativo.

L'attività di tirocinio in azienda, pianificata in collaborazione con i soggetti ospitanti è organizzata, nell'ambito dell'orario annuale curriculare in base alle disponibilità delle aziende ed in funzione delle attività didattiche previste dal C.d.C.

Risultati e impatto:

Accrescere le competenze trasversali e disciplinari/professionali degli studenti e orientarli per affrontare adeguatamente il percorso post diploma che andranno ad intraprendere, sia lavorativo sia di formazione post base. Aumentare l'autonomia operativa, il senso civico, etico e professionale.

2. Risorse strutturali

- Laboratori di cucina;
- Strutture ricettive;
- Strutture alberghiere;
- Eventi e manifestazioni.

***3.* Risorse umane di riferimento**

- Tutor Scolastico;
- Tutor Aziendale;
- Coordinatore di classe;
- Consiglio di classe;
- Responsabile d'Istituto Percorso per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento;
- Dirigente Scolastico.

TUTORSCOLASTICO

Iltutorinterno,designatodall'istituzionescolasticatracoloroche,avendonefattorichiesta,possiedonotitoli documentabiliecertificabili,svolgeleseguentifunzioni:

a) elabora,insiemealtutoresterno,ilpercorsoformativopersonalizzatocheverràsottoscrittodallepart i coinvolte(scuola,strutturaospitante,studente/soggettiesercentilapotestàgenitoriale);
b) assisteeguidalostudenteneipercorsidialternanzaeneverifica,incollaborazioneconiltutoresterno ,il corretto svolgimento;
c) gestiscelerelazioniconilcontestoincuisisviluppal'esperienza,rapportandosiconiltutoresterno;
d) monitoraleattivitàeaffrontaleeventualicriticitàchedovesseroemergeredallestesse;
e) valuta,comunicaevalorizzagliobiettiviraggiuntielecompetenzeprogressivamentesviluppatedall ostudente;
f) promuovel'attivitàdivalutazionesull'efficaciaelacoerenzadelpercorsodialternanza,dapartedello studentecoinvolto;

g) informagliorganiscolasticipreposti(DirigenteScolastico,Dipartimenti,Collegiodeidocenti)edaggio rnailConsigliodiclassesullosvolgimentodeipercorsi,ancheaifini dell'eventualeriallineamento dellaclasse;

TUTORAZIENDALE

Iltutoresterno,selezionatodallastrutturaospitante,comesièdetto,trasoggettichepossonoessereancheest erniallastessa,assicurailraccordotralastrutturaospitanteel'istituzionescolastica.Rappresentalafiguradi riferimento dello studente all'interno dell'impresa o ente e svolge le seguenti funzioni:

a) collabora con il tutor interno alla progettazione, organizzazione e valutazione dell'esperienza di
alternanza;

b) favorisce l'inserimento dello studente nel contesto operativo, lo affianca e lo assiste nel percorso;
c) garantisce l'informazione/formazione dello/degli studente/i sui rischi specifici aziendali, nel rispetto delle procedure interne;
d) pianifica ed organizza le attività in base al progetto formativo, coordinandosi anche con altre figure professionali presenti nella struttura ospitante;
e) coinvolge lo studente nel processo di valutazione dell'esperienza;
f) fornisce all'istituzione scolastica gli elementi concordati per valutare le attività dello studente e l'efficacia del processo formativo.

COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITÀ DI IMPARARE AD IMPARARE			
ASSE UMANISTICO	**ASSE TECNOLOGICO/PROFESSIONALE**	**ASSE LINGUISTICO**	**ASSE MATEMATICO/SCIENTIFICO**
1. Capacità di riflettere su se stessi e individua	*1.* Capacità di lavorare con gli altri in maniera costruttiva; *2.* Capacità di gestire il proprio apprendimento e	*1.* Capacità di comunicare costruttivamente in ambienti	*1.* Capacità di imparare e di lavorare sia in modalità collaborativa sia in maniera autonoma;

re le proprie attitudini; **2.** Capacità di comunicare costruttivamente in ambienti diversi.	la propria carriera; ***3.*** Capacità di gestire l'incertezza, l'ambiguità, il rischio.	diversi; ***2.*** Capacità di esprimere e comprendere punti di vista diversi.	**2.** Capacità di concentrarsi, di riflettere criticamente e di prendere decisioni.
COMPETENZA IN MATERIA DI CITTADINANZA			
ASSE UMANISTICO	**ASSE TECNOLOGICO/ PROFESSIONALE**	**ASSE LINGUISTICO**	**ASSE MATEMATICO/ SCIENTIFICO**
1. Capacità di impegnarsi efficacemente con gli altri per un interesse comune o Pubblico; **2.** Capacità di esprimere esperienze ed emozioni con			**1.** Capacità di pensiero critico e abilità integrate nella soluzione dei problemi.

empatia.			

COMPETENZA IMPRENDITORIALE			
ASSE UMANISTICO	**ASSE TECNOLOGICO/ PROFESSIONALE**	**ASSE LINGUISTICO**	**ASSE MATEMATICO/ SCIENTIFICO**
	1. Creatività e immaginazione; ***2.*** Capacità di lavorare sia in modalità collaborativa in gruppo sia in maniera autonoma; ***3.*** Capacità di mantenere il ritmo dell'attività; ***4.*** Capacità di accettare la responsabilità.	***1.*** Capacità di riflessione critica e costruttiva; ***2.*** Capacità di comunicare e di negoziare efficacemente con gli altri; ***3.*** Capacità di pensiero strategico e risoluzione dei problemi.	**1.** Capacità di pensiero strategico e risoluzione dei problemi.

COMPETENZA IN MATERIA DI CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONE CULTURALE			
ASSE UMANISTICO	**ASSE TECNOLOGICO/ PROFESSIONALE**	**ASSE LINGUISTICO**	**ASSE MATEMATICO/ SCIENTIFICO**
1. Capacità di riconoscere e	***1.*** Capacità di impegnarsi in	***2.*** Curiosità nei confronti del	

realizzare le opportunità di valorizzazione personale, sociale o commerciale mediante le arti e le altre forme culturali.	processi creativi sia individualmente che collettivamente.	mondo, apertura per immaginare nuove possibilità.	

1. *ARTICOLAZIONE ORARIA TRIENNALE*

ATTIVITÀ D'AULA							ASSI CULTURALI			
	SICUREZZA	ORIENTAMENTO	ESPERTI/INCONTRI CON ASS. CATEG.	AULA	STAGE	TOT	UMANISTICA	LINGUISTICA	TECN./PROFESS.	SCIENT./MATEM.
III	4+8		10	30	60	112	7	7	16	6
IV			10	30	80	120	7	5	13	5
V		10		30	100	140	6	7	12	5
						372				

2. *ARTICOLAZIONE DELLE ATTIVITÀ D'AULA*

➢ *TERZO ANNO*

ASSE UMANISTICO		ASSE LINGUISTICO	
ITALIANO	STORIA	INGLESE	FRANCESE
3	2	2	3
ASSE MATEMATICO/SCIENTIFICO		**ASSE TECNOLOGICO/PROFESSIONALE**	
SC. CULT. ALIM.	MATEMATICA	CUCINA	
3	2	15	

➢ *QUARTO ANNO*

ASSE UMANISTICO		**ASSE LINGUISTICO**	
ITALIANO	STORIA	INGLESE	FRANCESE
3	2	2	3
ASSE MATEMATICO/SCIENTIFICO		**ASSE TECNOLOGICO/PROFESSIONALE**	
SC. CULT. ALIM.	MATEMATICA	CUCINA	
5	1	14	

➢ *QUINTO ANNO*

ASSE UMANISTICO		**ASSE LINGUISTICO**	
ITALIANO	STORIA	INGLESE	FRANCESE
3	2	2	3
ASSE MATEMATICO/SCIENTIFICO		**ASSE TECNOLOGICO/PROFESSIONALE**	
SC. CULT. ALIM.	D.T.A.	CUCINA	
5	2	13	

3. *TEMPI DI ATTUAZIONE*

Attività d'aula	**Stage formativo**	**Incontri con esperti**
Anno Scolastico	Settembre/Marzo/Maggio	Ottobre/ Maggio

4. *VALUTAZIONE*

Le verifiche saranno effettuate in itinere e consisteranno in prove strutturate e semi-strutturate, elaborati scritti, lavoro di gruppo e attività di laboratorio, lezione partecipata. Il numero delle prove sarà tale da fornire elementi di giudizio diversificati e attendibili. Nella valutazione si terrà conto dell'intero processo formativo dell'allievo e la partecipazione allo stage formativo presso le aziende.

5. *MONITORAGGIO*

I tutor scolastici e i tutor aziendali si occuperanno del monitoraggio delle attività sia curriculari che formative.

Gli indicatori per valutare **l'efficienza** delle procedure e degli strumenti:

- Rispetto delle scadenze;
- Tempestività delle comunicazioni;
- Funzionalità ed equità dell'orario delle attività formative;

Gli indicatori per valutare **l'efficacia** delle iniziative ed il raggiungimento degli obiettivi:

- Livello di dispersione;
- Risultati dell'apprendimento;
- Acquisizione delle competenze tecnico-professionali;
- Comportamento organizzativo;
- Motivazione e atteggiamenti

6. *FASE DI COMUNICAZIONE/INFORMAZIONE*

Il referente d'Area, il coordinatore di classe ed il tutor scolastico hanno illustrato obiettivi, tempi, strategie, metodologie del percorso nei vari organi competenti.

La classe, nel corrente anno scolastico, ha effettuato lo stage nelle aziende indicate in tabella:

Alunna/o	Azienda
Ardizzone Alessandra	HOTEL DURRUELI
Ciunfrini Annalisa	HOTEL HERMITAGE
Colella Pasquale	HOTEL SORRISO
Cozzolino Giovanna Pia	IPS TELESE INTERNO (SCUOLA)
D'Orio Luca Pio	IPS TELESE INTERNO (SCUOLA)
Diop Khady	GIARDINI POSEIDON
Eroico Francesco	HOTEL BOTANIA
Imperatore Francesco	HOTEL TRITONE
Luongo Mariateresa	HOTEL AUGUSTO
Rigirozzo Michele	ALBERGO REGINA ISABELLA
Sirabella Manuel	HOTEL SAN MONTANO
Stefanescu Jessica Giovanna	HOTEL MORESCO
Verde Piero	GIARDINI POSEIDON
Vitelli Gennaro	HOTEL DURRUELI

4.3	Ambienti di apprendimento

Spazi didattici dell'istituto	NUMERO DEI LOCALI
Biblioteche	2
Palestre	1
Aule	23
Aula BES	1
Laboratorio di scienze degli alimenti	1
Laboratorio di cucina	2
Laboratorio di Accoglienza Turistica	2
Laboratorio grafico	2*+1*
Laboratorio multimediale	1
Laboratorio di pasticceria	1
Laboratorio di sala bar	3
Laboratorio linguistico	1
Campo di pallavolo all'aperto	1
Cortile interno con forno e gazebo	1
Orto sperimentale	1

4.4 Finalità e Prove d'Esame

Finalità dell'Esame di Maturità

Art. 12 co.1, Dlgs 62/2017 testo vigente

L'esame di Stato conclusivo dei percorsi di istruzione secondaria di secondo grado è denominato «esame di maturità». L' esame di maturità verifica i livelli di apprendimento conseguiti da ciascun candidato in relazione alle conoscenze, alle abilità e alle competenze specifiche di ogni indirizzo di studio, con riferimento alle Indicazioni nazionali per i licei e alle Linee guida per gli istituti tecnici e gli istituti professionali, e valuta il grado di maturazione personale, di autonomia e di responsabilità acquisito al termine del percorso di studio, anche tenuto conto dell'impegno dimostrato nell'ambito scolastico e in altre attività coerenti con il medesimo percorso di studio, in una prospettiva di sviluppo integrale della persona. L'esame di maturità assume altresì una funzione orientativa, finalizzata a sostenere scelte consapevoli in ordine al proseguimento degli studi a livello terziario ovvero all'inserimento nel mondo del lavoro e delle professioni.»

Il colloquio

Ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP), si svolge sulle quattro discipline individuate, ha il fine di verificare l'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri di ciascuna disciplina, la capacità di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite e di argomentare in modo critico e personale; ha anche il fine di verificare il grado di responsabilità e maturità raggiunto.

Il colloquio ha inizio con una breve riflessione del candidato sul proprio percorso scolastico e personale anche alla luce delle informazioni contenute nel Curriculum. prosegue proponendo domande e approfondimenti sulle quattro discipline individuate dal ministero.

Nel corso del colloquio il candidato analizza criticamente e correla al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito delle attività di formazione scuola-lavoro o dell'apprendistato di primo livello, con riferimento al complesso del percorso effettuato. Inoltre, il colloquio verifica le competenze di educazione civica.

Il colloquio dei candidati con disabilità e disturbi specifici di apprendimento si svolge nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 20 del d. lgs. 62 del 2017.

il candidato dovrà dimostrare di saper argomentare in maniera critica e personale; saper evidenziare il grado di responsabilità e maturità raggiunto in ordine a) all'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole discipline e alla capacità di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite

In definitiva lo studente deve mostrare di aver sviluppato la competenza trasversale di problem solving.

La seconda prova scritta

In linea con quanto indicato dall'O.M. n.55 del 22/03/2024 "Esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2023/2024" art. 17 comma 1, la seconda prova si svolgerà giovedì 20 giugno 2024. […] *La durata della seconda prova è prevista nei quadri di riferimento allegati al d.m. n. 769 del 2018. Per i soli istituti professionali del vigente ordinamento, i cui quadri di riferimento sono stati adottati con decreto del Ministro dell'istruzione 15 giugno 2022, n. 164, la durata della prova è definita, nei limiti previsti dai suddetti quadri, con le modalità di cui al successivo articolo 20, commi 3-6* […]; […] *la seconda prova scritta suppletiva si svolge giovedì 4 luglio 2024, con eventuale prosecuzione nei giorni successivi per gli indirizzi nei quali detta prova si svolge in più giorni.*
Nel rispetto dell'art. 20 comma 1 e 3 della medesima O.M., *La seconda prova, ai sensi dell'art. 17, comma 4, del D. Lgs. 62/2017, si svolge in forma scritta, grafica o scritto-grafica, pratica, compositivo/esecutiva musicale e coreutica, ha per oggetto una disciplina caratterizzante il corso di studio ed è intesa ad accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo culturale e professionale dello studente dello specifico indirizzo* […]. *Negli istituti professionali del vigente ordinamento, la seconda prova non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Pertanto, la seconda prova d'esame degli istituti professionali del vigente ordinamento è un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la "cornice nazionale generale di riferimento" che indica:*

a. *la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo (adottato con d.m. 15 giugno 2022, n. 164);*
b. *il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi.*

Nei percorsi di secondo livello dell'istruzione professionale che fanno riferimento al previgente ordinamento, la seconda prova d'esame è costituita da una prima parte nazionale della traccia, inviata tramite plico telematico, e da una seconda parte elaborata dalle commissioni, in coerenza con quanto previsto dai quadri di riferimento di cui al d.m. n. 769 del 2018. Pertanto, le commissioni:

- *predispongono la seconda parte della seconda prova tenendo conto del piano dell'offerta formativa della scuola;*
- *in sede di riunione preliminare definiscono le modalità organizzative per lo svolgimento della prova, che può essere svolta lo stesso giorno o il giorno successivo tenendo conto della specificità dell'indirizzo e della disponibilità di attrezzature e laboratori. Le modalità organizzative e gli orari di svolgimento sono immediatamente comunicati alla scuola e ai candidati il giorno della prima prova;*
- *il giorno stabilito per lo svolgimento della seconda parte della seconda prova, elaborano il testo della parte di loro competenza tenendo in debito conto i contenuti e la tipologia della parte nazionale della traccia.* (art. 20 comma 8 O.M. n. 55 del 22/03/2024)

Con il D.M. n.164 del 15.06.2022 recante quadri di riferimento e griglie di valutazione per la seconda prova scritta degli esami di Stato negli istituti professionali, le caratteristiche della prova d'esame per l'istituto professionale, indirizzo enogastronomia ed ospitalità alberghiera sono le seguenti:

- La prova richiede al candidato, da un lato, capacità di analisi, di scelta e di soluzione con riferimento alle filiere dell'Indirizzo; dall'altro, il conseguimento delle competenze professionali cui sono correlati i nuclei tematici fondamentali.

La prova potrà, pertanto, essere strutturata secondo una delle seguenti tipologie:

- TIPOLOGIA A: Analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.
- TIPOLOGIA B: Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).
- TIPOLOGIA C: Individuazione e descrizione analitica delle fasi e delle modalità di realizzazione di un prodotto o di un servizio.
- TIPOLOGIA D: Elaborazione delle linee essenziali di un progetto finalizzato alla promozione del territorio e/o all'innovazione delle filiere di indirizzo.

- La traccia sarà predisposta, nella modalità di seguito specificata, in modo da proporre temi, situazioni problematiche, progetti ecc. che consentano, in modo integrato, di accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese in esito all'indirizzo e quelle caratterizzanti lo specifico percorso.
- La parte nazionale della prova indicherà la tipologia e il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo cui la prova dovrà fare riferimento. La Commissione d'esame declinerà le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato dall'istituzione scolastica, con riguardo al codice ATECO di riferimento, in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.
- La durata della prova è prevista di 6 ore, se trattasi solo di un elaborato scritto; fino a un massimo di 12 ore, se sia prevista una prova scritta con integrazione laboratoriale.
- In quest'ultimo caso, ferma restando l'unicità della prova, la Commissione d'esame, tenuto conto delle dotazioni logistiche e delle esigenze organizzative dell'Istituto, può riservarsi la possibilità di far svolgere la prova in due giorni per una eventuale integrazione di tipo laboratoriale, fornendo ai candidati le specifiche consegne all'inizio di ciascuna giornata d'esame. Pertanto, la Commissione può disporre la durata della prova scritta in 4 ore, tenuto presente che per l'integrazione laboratoriale del giorno successivo, al fine di garantire l'esecuzione individuale e la presenza dell'intera Commissione, si debba adottare un modello organizzativo "per turni" della durata massima di 8 ore.

In sede di riunione dipartimentale tenutasi il20/04/2026 in modalità a distanzasono state date delle indicazioni in merito allo svolgimento della seconda prova dell'Esame di Maturità 2025/2026 potrà essere organizzata in due giorni rispettando quanto sopra riportato.

Per la classi quinte è stata effettuata una simulazione scritta in data 15 aprile 2026.

La prima parte della prova è stata da spunto per elaborare una simulazione pratica che per esigenze organizzative e disponibilità laboratoriali è prevista per il giorno 19/05/2026.
Il consiglio ha preso atto che lo sviluppo in forma scritta della traccia ministeriale e in forma pratica, laboratoriale della seconda parte permette di esprimere al meglio le potenzialità e le competenze dei candidati.

La prova scritta potrà avere una durata minima di quattro ore ed una durata massima di sei ore, mentre l'integrazione di tipo laboratoriale una durata minima di quattro ore ed una durata massima di sei ore.

4.5	Simulazioni

Prima simulazione prima prova scritta 19/03/2026

Seconda simulazione prima prova scritta 22/04/2026

Prima Simulazione seconda prova scritta 15/04/2026

5	Inclusione scolastica

5.1	Strategie e didattica inclusiva

Il processo inclusivo di ciascun allievo, sia con disabilità, sia con Bisogni Educativi Speciali anche in relazione agli alunni stranieri, è favorito attraverso diverse forme di flessibilità.

L'istituto pone in essere una serie di strategie e pratiche didattiche per consentire a tutti l'apprendimento e la partecipazione, secondo le potenzialità individuali e gli stili cognitivi ed educativi di ciascuno.

La scuola dispone di un sistema di accoglienza attento a rilevare i Bisogni Educativi di ciascuno, attraverso un'accurata ricognizione ed una conseguente condivisa azione individualizzata e personalizzata;

È stato sviluppato un "Protocollo di Accoglienza" che contiene le azioni e le buone pratiche già messe in essere e/o adottate dall'Istituzione Scolastica, così come gli strumenti operativi per attuare le indicazioni normative in materia di inclusione, definendo compiti e ruoli delle figure operanti nella Scuola. Tutto ciò a garanzia di un'azione efficace, verificabile e migliorabile volta a promuovere la formazione attraverso l'adozione di strategie didattiche che esplicitino una progettazione didattica ed educativa personalizzata, sia negli obiettivi che nei percorsi formativi.

I G..LO., in sinergia anche con specialisti e terapisti, redigono i Piani Educativi Individualizzati che sono aggiornati con regolarità al fine di favorire una piena inclusione degli alunni con disabilità.

Un'attenzione particolare è riservata agli alunni con difficoltà di apprendimento sia certificati che individuati dal Consiglio di classe, attraverso la stesura di Piani Didattici Personalizzati e dei Piani Formativi Individuali.

Per gli alunni di lingua madre straniera l'istituto pone in essere una valida azione di recupero attraverso le classi aperte e parallele, favorendo, con la flessibilità oraria, il processo di integrazione oltre che l'apprendimento della lingua italiana.

Con il Comune di Ischia vengono attivati ogni anno percorsi di SPECIALISTICA SCOLASTICA, a supporto degli alunni con disabilità i cui GLO ne hanno ravvisato la necessità.

Intensi anche i rapporti con l'ASL Napoli 2 Nord e in particolare con il **Nucleo di Neuropsichiatria Infantile** con il quale si sono concordati tempi e modalità per quanto concerne le procedure per accedere alla neuropsichiatria infantile, sia per la valutazione di necessità di sostegno, sia per la rilevazione di difficoltà di apprendimento per sospetto DSA.

La nostra scuola resta scuola accogliente per la natura stessa dei diversi indirizzi e inclusiva per la capacità di far confluire le diversità in attività comuni; ma soprattutto è accogliente perché riesce a mettere l'alunno nelle condizioni di stare bene, sentirsi a proprio agio e avere voglia di esprimersi; ed è inclusiva perché si fa di tutto affinché ciascun alunno abbia l'opportunità e il modo di intervenire e partecipare secondo le proprie potenzialità.

Anche grazie alle piattaforme informatiche messe a disposizione dalla scuola è stato possibile attivare strategie metodologiche adeguate alle diverse esigenze con innovazioni che possono annoverarsi tra **le buone prassi** metodologiche.

Le U.D.A, una per ogni quadrimestre,sono un ulteriore momento di arricchimento e di aggregazione nelle quali ogni alunno, in sinergia con il gruppo classe, si mette alla prova e si sperimenta in rapporto alle proprie capacità e potenzialità.

La scuola ha progettato attività di arricchimento dell'OF per gli alunni in difficoltà, che risultano ben integrate nelle classi. È stato attivato anche uno sportello di consulenza psicologica.

Esistono, inoltre, spazi attrezzati ad hoc (atelier creativi con tablet, LIM, PC dotati di programmi specifici) per attività personalizzate in piccolo gruppo con tutoraggio peer to peer.

Nella classe è presenteun alunno con DSA per il quale è stato predisposto e realizzato un Piano Didattico Personalizzato, con misure compensative e dispensative, pertanto le prove d'esame finale terranno conto di tale percorso e accerteranno una preparazione idonea al rilascio del diploma. Nella Relazioni finali del candidato, allegata al documento del 15 maggio, sono descritte nel dettaglio motivazioni e richieste di modalità di effettuazione delle prove d'esame.

Attività di classe previste dal Piano per l'inclusione (nel triennio)
INCONTRO CON L'ARMA DEI CARABINIERI: BULLISMO E LEGALITA'
PROGETTO CINEFORUM: '' I cento passi'' 28/10/2025 ''Companion'' 27/11/2025 ''40 secondi'' 19/12/2025 ''Love Simon'' 23/02/2026
SPETTACOLO TEATRALE LINGUA INGLESE
Visione film "Vita da grandi" per la sensibilizzazione sul tema dell'autismo
PNRR "Siamo tutti dei fuoriclasse"
CORSO DI FORMAZIONE "Cucina per banchetti" GOURMET E CUCINA SOTTOVUOTO C.B.T.
CORSO DI FORMAZIONE DESSERT PER EVENTI
POC:ORIENTARSI PER DECIDERE

U.D.A. 1 "Conoscere il sé e l'altro" → "Consapevolmente"

Prodotto finale:	Evento: Sono sostenibile Elaborazione di un prodotto individuale sul e nel rispetto della salute, dell'ambiente e dell'altro. Gennaio 2026

U.D.A. 2 "Conoscere il sé e l'altro" → "Consapevolmente"	
Prodotto finale:	Evento: Il mio presente, il mio futuro Elaborazione del proprio curriculum e strutturazione di: Opzione 1: un percorso per la simulazione dell'Esame di Stato Opzione 2: possibili scenari per il proprio futuro Maggio 2026

6	Attività e progetti di arricchimento dell'offerta formativa nel triennio

Programma Operativo Complementare (POC) "Per la
Scuola" 2014-2020 finanziato con il Fondo di Rotazione (FdR)– Obiettivo Specifico 10.1 – Azione 10.1.6 – Sotto-azione 10.1.6A, interventi di cui al Decreto del Ministro dell'istruzione e del merito 15 novembre 2024, n. 231, Avviso Prot. 64310 del 23/04/2025 – "Percorsi di orientamento rivolti alle classi terze, quarte e quinte delle istituzioni scolastiche secondarie di secondo grado con il coordinamento del docente tutor".
CNP: 10.1.6A – FDRPOC-CA-2024-74
CUP: E34D25001800001
Titolo: Orientarsi per decidere

6.1	Attività e progetti attinenti a Cittadinanza e Costituzione

6.1 a. Progetto di Istituto di Educazione Civica (allegare) indicare le ore di attività svolte anche in relazione al Progetto di formazione scuolalavoro

6.1 b: UDA di Istituto

U.D.A. 1 *"Conoscere il sé e l'altro"* → "Consapevolmente" ," SONO SOSTENIBILE" **Elaborazione di un prodotto individuale sul e nel rispetto della salute, dell'ambiente e dell'altro. *REPORT IN ALLEGATO**
U.D.A. 2 *"Conoscere il sé e l'altro"* → "Consapevolmente" ," IL MIO PRESENTE, IL MIO FUTURO" **Elaborazione del proprio curriculum e strutturazione di un percorso per la simulazione dell' Esame di Stato * REPORT IN ALLEGATO**

L'insegnamento dell'Educazione Civica ha come oggetto l'apprendimento delle regole fondamentali della convivenza civile come risultato di un processo storico, pertanto, anche alla luce della recente normativa, diviene un obiettivo irrinunciabile nella mission di un'istituzione fondamentale come la scuola. Suddetta disciplina, inoltre, possiede una matrice valoriale trasversale in grado di coinvolgere l'intero sapere. La scuola è la prima palestra di democrazia, una comunità in cui gli alunni possono esercitare diritti inviolabili nel rispetto dei doveri sociali, confrontarsi con regole da rispettare e vivere nella quotidianità esperienze di partecipazione attiva che costituiscono il primo passo verso il loro futuro di cittadini attivi, consapevoli e responsabili. In classe gli studenti iniziano a vivere pienamente in una società pluralistica e complessa come quella attuale, sperimentano la cittadinanza e iniziano a conoscere e a praticare la Costituzione. Il presente curricolo, elaborato dai docenti dell'Istituto, come previsto dalle Linee guida per l'insegnamento dell'Educazione civica L.20/08/2019 n° 92 e dal Decreto attuativo del 22 giugno 2020, offre ad ogni alunno un percorso formativo organico e completo capace di stimolare i diversi tipi di intelligenza e di favorire l'apprendimento di ciascuno.
L'articolo 1, nell' enunciare i principi, sancisce innanzitutto che "*l'educazione civica contribuisce a formare cittadini responsabili e attivi e a promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri. Inoltre, stabilisce che l'educazione civica sviluppa nelle istituzioni scolastiche la conoscenza della Costituzione*

italiana e delle istituzioni dell'Unione europea, per sostanziare, in particolare, i principi di legalità, cittadinanza attiva e digitale, sostenibilità ambientale, diritto alla salute e al benessere della persona".
Nell'articolo 7 della Legge è affermata la necessità che le istituzioni scolastiche rafforzino la collaborazione con le famiglie al fine di promuovere comportamenti improntati a una cittadinanza consapevole, non solo dei diritti, dei doveri e delle regole di convivenza, ma anche delle sfide del presente e dell'immediato futuro anche integrando il Patto Educativo di Corresponsabilità. La norma richiama il principio della trasversalità del nuovo insegnamento, anche in ragione della pluralità degli obiettivi di apprendimento e delle competenze attese, non ascrivibili a una singola disciplina e neppure esclusivamente disciplinari. Pertanto, ogni disciplina si prospetta come parte integrante della formazione civica e sociale di ogni alunno, rendendo consapevole la loro interconnessione nel rispetto e in coerenza con i processi individuali di crescita dei ragazzi.
Come indicato nelle Linee Guida, il seguente curricolo si sviluppa attraverso tre nuclei concettuali fondamentali:

1. <u>COSTITUZIONE</u>, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà

• La conoscenza, la riflessione sui significati, la pratica quotidiana del dettato costituzionale rappresentano il primo e fondamentale aspetto da trattare.

• Collegati alla Costituzione sono i temi relativi alla conoscenza dell'ordinamento dello Stato, delle Regioni, degli Enti territoriali, delle Autonomie Locali e delle Organizzazioni internazionali e sovranazionali.
• Anche i concetti di legalità, di rispetto delle leggi e delle regole comuni in tutti gli ambienti di convivenza, in particolare i regolamenti scolastici, rientrano in questo primo nucleo concettuale, così. come la conoscenza dell'Inno e della Bandiera nazionale.

2. <u>SVILUPPO SOSTENIBILE,</u> educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio

• L'Agenda 2030 dell'ONU affronta il tema della sostenibilità non solo sul fronte ambientale, ma anche su quello dello sviluppo, delle società sostenibili e dei diritti, definendo 17 obiettivi da perseguire entro il 2030.
• Gli obiettivi dell'Agenda 2030 non riguardano solo la salvaguardia dell'ambiente e delle risorse naturali, ma anche la costruzione di ambienti di vita, di città, la scelta di modi di vivere inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone.

• In questo nucleo, che trova comunque previsione e tutela in molti articoli della Costituzione, possono rientrare i temi riguardanti l'educazione alla salute, la protezione civile, il rispetto per gli animali e i beni comuni.

3. <u>CITTADINANZA DIGITALE</u> (art. 5 della Legge)

• E' la capacità di un individuo di avvalersi consapevolmente e responsabilmente dei mezzi di comunicazione virtuali.

• Consente l'acquisizione di informazioni e competenze utili a migliorare questo nuovo e così radicato modo di stare nel mondo e mettere i giovani al corrente dei rischi e delle insidie che l'ambiente digitale comporta

• Non è più solo una questione di conoscenza e di utilizzo degli strumenti tecnologici, ma del tipo di approccio agli stessi che coinvolge tutti i docenti.

OBIETTIVI da perseguire al termine del quinquennio

1) Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.
2) Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali
3) Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.
4) Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.
5) Partecipare al dibattito culturale.
6) Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.
7) Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.
8) Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.
9) Adottare i comportamenti più adeguati perla tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.
10) Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.
11) Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.
12) Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.
13) Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.
14) Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.

MODALITA' OPERATIVE

PROCESSO	DETTAGLI
Il Consiglio di classe elabora l'UDA per l'insegnamento trasversale dell'EDUCAZIONE CIVICA	La stesura dell'UDA terrà conto delle tematiche individuate nel presente documento di integrazione del curricolo d'istituto
I docenti svolgeranno gli argomenti individuati nell'orario curricolare	Nel registro elettronico si scriverà: "Educazionecivica: argomento"

I docenti riporteranno nel registro elettronico la valutazione dell'educazione civica in decimi	La valutazione non è necessariamente basata su verifiche molto strutturate
Il Coordinatore a fine trimestre chiederà ai docenti coinvolti l'invio delle valutazioni relative all'Educazione Civica	Il coordinatore propone il voto globale in consiglio di classe durante gli scrutini

U.D.A. SVILUPPO SOSTENIBILE- EDUCAZIONE AMBIENTALE –CONOSCENZA E TUTELA DEL PATRIMONIO					
Nuclei tematici	***Conoscenze disciplinari***	***Competenze***	***Strumenti/ modalità***	***Tempi***	***Discipline coinvolte***
Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile Educazione ambientale e tutela del patrimonio Tutela delle identità del territorio e delle produzioni locali	- Il concetto di sviluppo sostenibile - Gli impegni internazionali dalla Conferenza di Stoccolma fina all'Agenda 2030 - Obiettivi di sviluppo sostenibili - Il patrimonio ambientale -Agenda 2030: obiettivo 2-6-7-11-12-14-15	- Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 - Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità - Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni - Operare a favore dello sviluppo eco/sostenibile e della tutela delle identità territoriali	Lezionefrontale Cooperative learning Flipped classroom	– h 12 - h 12 - h 9	STORIA/ITAL (2) INGLESE(2) D.T.A (5) SCIEN.ALIM (2) I.R.C. (1) STORIA/ITAL (4) INGLESE(2) D.T.A (3) SCIEN.ALIM (2) I.R.C (1) STORIA/ITAL (2) INGLESE(2) D.T.A (2) SCIEN.ALIM(3)

TRAGUARDI PER LO SVILUPPO DELLE COMPETENZE

• L'allievo/a interagisce in modo efficace in diverse situazioni comunicative, attraverso modalità dialogiche sempre rispettose delle idee degli altri; con ciò matura la consapevolezza che il dialogo, oltre a essere uno strumento comunicativo, ha anche un grande valore civile e lo utilizza per apprendere informazioni ed elaborare opinioni su problemi riguardanti vari ambiti culturali e sociali.

• Usa la comunicazione orale per collaborare con gli altri, ad esempio nella realizzazione di prodotti, nell'elaborazione di progetti e nella formulazione di giudizi su problemi riguardanti vari ambiti culturali e sociali.

• Ascolta e comprende testi di vario tipo "diretti" e "trasmessi" dai media, riconoscendone la fonte, il tema, le informazioni e la loro gerarchia, l'intenzione dell'emittente.

• Espone oralmente all'insegnante e ai compagni argomenti di studio e di ricerca, anche avvalendosi di supporti specifici (schemi, mappe, presentazioni al computer, ecc.).

• Usa manuali delle discipline o testi divulgativi (continui, non continui e misti) nelle attività di studio personali e collaborative, per ricercare, raccogliere e rielaborare dati, informazioni e concetti; costruisce sulla base di quanto letto testi o presentazioni con l'utilizzo di strumenti tradizionali e informatici. Legge testi di vario tipo (narrativi, poetici, teatrali, tecnici, in lingua straniera) e comincia a ne costruisce un'interpretazione, collaborando con compagni e insegnanti.

• Scrive correttamente testi di tipo diverso (narrativo, descrittivo, espositivo, regolativo, argomentativo, specialistico) adeguati a situazione, argomento, scopo, destinatario.

• Produce testi multimediali, utilizzando in modo efficace l'accostamento dei linguaggi verbali con quelli iconici e sonori.

• Riconosce e usa termini specialistici in base ai campi di discorso.

• Adatta opportunamente i registri informale e formale in base alla situazione comunicativa e agli interlocutori, realizzando scelte lessicali adeguate. Riconosce il rapporto tra varietà linguistiche/lingue diverse (plurilinguismo) e il loro uso nello spazio geografico, sociale e comunicativo.

CRITERI di VALUTAZIONE

L'Educazione Civica, in quanto materia curricolare, avrà un suo voto autonomo in pagella, espresso in decimi. A proporlo sarà la coordinatrice del progetto, tenendo conto delle valutazioni attribuite dai colleghi coinvolti nel progetto. Ciascuno dei suddetti insegnanti provvederà a comunicare il proprio voto attribuito in Educazione Civica utilizzando la tabella di seguito riportata.

La valutazione del percorso dovrà avvenire sia in itinere che alla fine del percorso stesso, per verificare il raggiungimento degli obiettivi attesi.

Le linee guida stabiliscono inoltre che il Consiglio di Classe nell'esprimere il voto di condotta, prenda in considerazione e tenga conto anche del voto riportato in Educazione Civica.

6.2	Iniziative ed esperienze extracurriculari

Attività Cineforum:

- 28/10/25 " I Cento Passi"

- 27/11/25 "Companion"

- 19/12/25 "40 Secondi"

- 23/02/26 " Love Simon"

- 09/04/26 "La Vita da Grandi"

Rappresentazione teatrale “Visite Viennesi” 18/02/26

Partecipazione al convegno su bullismo e cyberbullismo tenuto dai Carabinieri di Ischia 31/03/26

Partecipazione al convegno “Vivere, studiare e lavorare su un’isola” 17/04/26

PREPARAZIONE BUFFET PRESSO EAV BUS -Ischia per le festività natalizie e pasquali

Preparazione di eventi interni all’Istituto

6.3	Attività specifiche di orientamento

Attività di orientamento presso la facoltà di agraria “Federico II” di Portici 11/02/26

6.4	Attività specifiche di orientamento previste dal Piano d’Istituto per l’orientamento

Le attività di Orientamento specifiche e /o previste dal Piano d’Istituto per l’Orientamento hanno

riguardato:

- il Progetto PCTO con attività di stage, esperti esterni ed attività d’aula
- Visite alle Università anche in forma autonoma
- Attività di Orientamento organizzate dal Centro studi sul Turismo
- Progetto “Orizzonti” – Orientamento Post Diploma - UniNa (15 h)
- Attività d’aula e didattica orientativa
- Corso Poc di Orientamento Post Diploma (30 h)

Le suddette attività sono state inserite nell’e-portfolio della Piattaforma Unica.

Tutti gli alunni hanno inserito le attività svolte e le certificazioni conseguite in piattaforma Unica

procedendo anche alla scelta del “Capolavoro” (Linee guida d.m. n. 328 del 22 dicembre 2023).

La classe ha partecipato ai seguenti incontri di Orientamento:

DATA	TEMA
17/11/25 **24/11/25** **15/12/25** **12/01/26** **22/01/26**	Progetto Orizzonti
11/02/26	Attività di Orientamento presso la Facoltà di Agraria "Federico II" di Portici
18/03/26 **30/03/26** **15/05/26**	Accademia di Alta Formazione Enogastronomica(INCIBUM) Accademia di Alta Formazione Enogastronomica (ALMA) AVPN -INCONTRO CON ESPERTI E CONTEST "Pizzaioli"

Il professore Imputato Angelo ha individuato come Tutor per l'Orientamento degli alunni per l'anno scolastico corrente, ha guidato gli allievi alla conoscenza della piattaforma UNICA all'utilizzo deglii strumenti e all'inserimento dati in relazione al E-portafolio.

7 Discipline oggetto di studio dell'ultimo anno di corso

	Lunedì	**Martedì**	**Mercoledì**	**Giovedì**	**Venerdì**	**Sabato**
1 **(08:20-09:20)**	LETTERE	MATEMATICA	CUCINA/ ALIMENTAZIONE	CUCINA	CUCINA	R O T A
2 **(09:20-10:20)**	LETTERE	MATEMATICA	LETTERE	MATEMATICA	INGLESE	
3 **(10:20-11:20)**	CUCINA	SALA	LETTERE	LETTERE	INGLESE	

4 **(11:20-12:20)**	CUCINA	SALA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	LETTERE	ALIMENTAZIONE	Z I O N E
5 **(12:20-13:20)**	CUCINA	REIGIONE	FRANCESE	FRANCESE	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	
6 **(13:20-14:10)**	CUCINA	ED. FISICA	FRANCESE	INGLESE	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	
7 **(14:10-15:00)**	CUCINA/ ALIMENTAZIONE	ED. FISICA				

7.1	RELAZIONI FINALI SULLEPROGETTAZIONI E PIANIFICAZIONI DIDATTICHEDISCIPLINARI (in relazione alle U.D.A.)

DISCIPLINA: ITALIANO	**DOCENTE: POSTIGLIONE BARBARA**

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI indicare le U.D.A. di riferimento

Modulo di recupero
Cenni del Romanticismo
Leopardi
pessimismo, illusioni, teoria del piacere e opere.
Parafrasi e analisi de
L'infinito; A Silvia; Il sabato del villaggio; La ginestra.
Società e cultura dalla metà del 1800 all'inizio del 1900
Realismo, Naturalismo, Verismo
Gustave Flaubert: il pensiero e l'opera "Madame Bovary": caratteri generali e lettura de "Il dramma di Emma"
Giovanni Verga: il pensiero e le opere
I Malavoglia: caratteri generali e lettura de "Il naufragio della Provvidenza
La Scapigliatura
Le caratteristiche della produzione lirico-narrativa
Il Decadentismo e il Simbolismo
Oscar Wilde: vita, pensiero e l'opera "Il ritratto di Dorian Gray": caratteri generali e lettura de "Dorian Gray tra arte e vita"
Gabriele D'Annunzio: vita, pensiero ed opere
Il Piacere: caratteri generali e struttura, lettura de "Andrea Sperelli"
Giovanni Pascoli: vita, pensiero ed opere.
Parafrasi e analisi de X agosto; La cavalla storna
Uno sguardo alla letteratura straniera

Charles Baudelaire: il pensiero
I Fiori del Male: caratteri generali e struttura;
parafrasi ed analisi altresì de L'albatro
La crisi delle certezze nel romanzo di fine
secolo e del Primo Novecento:
Luigi Pirandello: caratteri generali del pensiero e delle opere
Il fu Mattia Pascal: caratteri generali e lettura de "Mattia Pascal ed Adriano Meis"
Uno, Nessuno e Centomila: caratteri generali e lettura de "Il dubbio di Vitangelo Moscarda"
Novelle per un anno: caratteri generali e lettura de "Ciàula scopre la luna"
Sei personaggi in cerca d'autore: caratteri generali e lettura de "L'incontro con il capocomico"
Italo Svevo: caratteri generali del pensiero e delle opere
La coscienza di Zeno: caratteri generali e lettura de "La prefazione del dottor S." e "Il fumo"
Le avanguardie storiche
Crepuscolarismo e futurismo: caratteri generali
La poesia fra le due guerre
Giuseppe Ungaretti: il pensiero e le opere; analisi altresì
de San Martino del Carso; Veglia; In memoria
Eugenio Montale: il pensiero e le opere; analisi altresì de
"Spesso il mare di vivere ho incontrato" e "Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale"
Il Neorealismo
Primo Levi: il pensiero e l'opera "Se questo è un uomo" con la lettura de "Trovare un senso alle cose"

Libro: Autore Marisa Carlà, Alfredo Sgroi "Letteratura e
intrecci" vol. 3A e 3B, Palumbo

DISCIPLINA: STORIA	**DOCENTE: POSTIGLIONE BARBARA**

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI indicare le U.D.A. di riferimento

Comprensione del quadro storico- sociale di appartenenza ed internazionale.
Cogliere le relazioni tra gli accadimenti passati e presenti e comprenderne le dinamiche politiche ed economiche.
Individuazione degli accadimenti storici che hanno inevitabilmente condizionato la storia dei popoli, le loro tradizioni, le abitudini, la vita quotidiana.

L'Europa Sette- Otto-Novecentesca Il Risorgimento e l'Unità d'Italia Destra e Sinistra storica La seconda Rivoluzione industriale: nascita dei concetti di capitalismo, proletariato e delle organizzazioni operaie L'ideologia di Karl Marx L'Italia post unificazione: il brigantaggio L'arte di conservare: i cibi in scatola (settoriale) Lo scenario balcanico: la politica del cancelliere Bismark; l'affare Dreyfus L'età giolittiana in Italia Lo scenario dell'area balcanica La prima guerra mondiale: le cause e le principali battaglie La Rivoluzione russa: Lenin e Stalin La nascita del nazi-fascismo e la politica dei due regimi La crisi del 1929 ed il New Deal La seconda guerra mondiale: caratteri generali La sconfitta del nazifascismo e la fine della guerra Il mondo diviso: la guerra fredda **Documenti:** "A scuola sotto il fascismo" Dal passato al presente: "La Grande guerra cambia il ruolo delle donne nella società"
Ricostruzione dei processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità Individuazione dei cambiamenti culturali, socio economici e politico-istituzionali Utilizzo appropriato del lessico delle scienze storico-sociali
Lezione frontale; lezione dialogata per consentire, attraverso il confronto, di inglobare nuove conoscenze, di perfezionare l'aspetto critico e permettere di compiere un parallelismo fra passato e presente
Le verifiche hanno teso ad accertare in quale misura gli studenti abbiano raggiunto gli obiettivi prefissati nella programmazione e a determinare la validità dell'approccio metodologico dell'insegnante. Hanno rappresentato infatti per la docente una guida all'orientamento della propria azione didattica, per gli studenti uno strumento di misura dei loro progressi e di eventuali lacune.

I criteri di valutazione sono stati illustrati agli studenti e hanno riguardato l'acquisizione delle abilità di base (comprensione e produzione orale/scritta); la valutazione intermedia e finale ha tenuto conto della variazione del livello di apprendimento rispetto alla situazione di partenza, all'impegno, alla partecipazione e all'attenzione prestata in classe e del rispetto dei doveri scolastici.
Libro: Autori, Giorgio De Vecchi e Giorgio Giovannetti, La nostra avventura, volume 2 e 3 Ediz. Rossa, Edizioni scolastiche Bruno Mondadori. Materiali: mappe concettuali, sussidi multimediali, materiale prodotto dal docente

DISCIPLINA: ALIMENTAZIONE	**DOCENTE: LIGUORI LOREDANA**

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI indicare le U.D.A. di riferimento

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno	**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** **Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.** **Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. 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. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.** **Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.**
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: **(anche attraverso UDA o moduli)**	**Sostenibilità ambientale e nuovi prodotti** **agroalimentari: Distribuzione delle risorse della Terra, Consumo del suolo in Italia** **L'acqua una risorsa fondamentale, L'aria, un bene prezioso** **Cambiamenti climatici, Sviluppo sostenibile Agricoltura convenzionale, integrata, biologica Filiera a km zero, Filiera e spreco produttivo Impronta ecologica** **Classificazione degli alimenti: alimenti alleggeriti *o light,* alimenti arricchiti o fortificati, alimenti funzionali o *functional food* (probiotici, prebiotici, simbiotici), alimenti innovativi o *novel food*** **alimenti di nuova gamma, *Convenience food,* alimenti per gruppi specifici (FSG), integratori alimentari e alimenti**

	integrali, alimenti OGM, *Superfood.*

Qualità degli alimenti: caratteristiche, certificazione e standard internazionale ISO,marchi legati alla qualità di origine, marchi legati alla qualità produttiva. Etichetta degli alimenti

Frodi alimentari

Igiene e sicurezza nel settore della ristorazione: Sicurezza alimentare

Tipi di contaminazione

Contaminazioni fisiche, chimiche, biologiche Contaminazioni da pesticidi, fertilizzanti e farmaci per la zootecnia

Contaminazioni da metalli pesanti

Modalità di contaminazione

Virus e Batteri

Alcuni virus più pericolosi al mondo

Riproduzione batterica

Spore batteriche

Crescita batterica

Tossine batteriche

Funghi microscopici: lieviti e muffe

Protozoi e metazoi

Malattie causate da contaminanti biologici

Malattie di origine batterica

Infezioni alimentari: salmonellosi, listeriosi, shigellosi, gastroenterite da Campylobacter, gastroenterite da Escherichia coli, colera

Intossicazioni alimentari: botulismo, intossicazione da stafilococco

Tossinfezioni alimentari: tossinfezione da Clostridium perfrigens, tossinfezione da Bacillus cereus Igiene nella ristorazione e sistema HACCP Additivi alimentari: sicurezza e criticità

Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche: Linee guida e modelli alimentari

Dieta nelle varie fasce d'età

Dieta nello sport

Tipologie dietetiche

Alimentazione

Dieta in particolari condizioni patologiche Obesità e sindrome metabolica

Malattie cardiovascolari

Diabete

Malattie dell'apparato digerente

Alimentazione e tumori

Disturbi del comportamento alimentare

Malattie da carenza di nutrienti

Allergie e intolleranze alimentari

Aspetti religioso-antropologici legati al cibo e promozione del "made in Italy"

Alimentazione e religione

Promozione del "Made in Italy"

ABILITA':• Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche

professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato,

• Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e

promozione del prodotto/servizio rispondenti alle

aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.

• Progettare, attività promozionali e pubblicitarie

secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura.

• Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente.

• Utilizzare i software applicativi di settore al fine di progettare/ideare attività di promozione e valorizzazione di prodotti e servizi per la filiera dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.

• Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.

• Sostenere processi di fidelizzazione del cliente mediante la realizzazione di iniziative di customer care.

• Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/ servizi.

• Identificare quali- quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.

• Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti.

• Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa.

• Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi.

• Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio.

• Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e

sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e

servizi.

• Applicare le normative che disciplinano i processi

dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza

e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del

territorio.

• Applicare efficacemente il sistema di

autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in

conformità alla normativa regionale, nazionale e

comunitaria in materia di HACCP.

• Garantire la tutela e la sicurezza del cliente

• Formulare proposte di miglioramento delle

soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per

evitare fonti di rischio

• 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.

• Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.

• Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati

• Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.

• Attivare interventi di informazione, comunicazioneed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli stakeholder • Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy.

METODOLOGIE:	**Didattica laboratoriale, problembasedlearning, cooperative learning, studio di casi reali.**
CRITERI DI VALUTAZIONE:	**La valutazione degli apprendimenti degli studenti è stata effettuata in modo sistematico e coerente con gli obiettivi formativi della disciplina, nonché con il profilo educativo, culturale e professionale dell'indirizzo alberghiero.** **In particolare, la valutazione ha tenuto conto delle conoscenze relative agli argomenti e ai nuclei fondanti della disciplina, delle capacità di utilizzare le conoscenze acquisite in contesti operativi e professionali, delle capacità di analisi e rielaborazione con sviluppo di un approccio critico alle tematiche trattate, del linguaggio tecnico-professionale, dell'impegno e della** **partecipazione.** **Ai fini della valutazione sono state utilizzate diverse tipologie di prove: scritte, orali, lavori individuali o di gruppo.**
TESTI e MATERIALI / **STRUMENTI ADOTTATI:**	**Libro di testo: "Alimentazione oggi - Scienza e cultura dell'alimentazione per i servizi di enogastronomia e di sala e vendita" di Silvano Rodato. Editore Clitt – Distribuzione Zanichelli, Vol.B Terza edizione - 2024.** **Dispense del docente**

DISCIPLINA: MATEMATICA	**DOCENTE: LUPO GENNARO**

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI indicare le U.D.A. di riferimento

1. Ripasso e consolidamento

• Equazioni e disequazioni di primo e secondo grado

• Sistemi di equazioni

• Elementi di algebra di base

2. Funzioni

• Concetto di funzione

• Classificazione delle funzioni (lineari, quadratiche, razionali semplici)

• Dominio e codominio

• Lettura e interpretazione di grafici di semplici funzioni

3. Limiti (cenni)

• Introduzione intuitiva al concetto di limite

• Limiti finiti e infiniti (casi semplici)

• Continuità (significato intuitivo)

4. Derivata

• Concetto di derivata come tasso di variazione

• Significato geometrico (coefficiente angolare della tangente)

5. Studio di funzione (livello essenziale)

• Analisi qualitativa del grafico di una funzione

• Individuazione delle principali caratteristiche

• Rappresentazione grafica approssimata

6. Statistica descrittiva

• Raccolta e organizzazione dei dati

• Tabelle di frequenza

• Rappresentazioni grafiche (diagrammi a barre, istogrammi, aerogrammi)

• Indici statistici: media, mediana, moda

6. Probabilità e Calcolo Combinatorio

• Concetto di probabilità (definizione classica)

• Evento certo, impossibile, aleatorio

• **Calcolo delle probabilità in casi semplici**

• **Concetto di conteggio delle possibilità**

• **Disposizioni, Permutazioni e Combinazioni**

7. Applicazioni alla realtà e all'indirizzo enogastronomico

• **Problemi legati a costi, ricavi e proporzioni**

• **Utilizzo della matematica in contesti professionali**

Libro di testo: -MATEMATICA IN CUCINA, IN SALA,

IN ALBERGO (LDM) - VOL. PER IL SECONDO

BIENNIO E QUINTO ANNO + TUTOR ZANICHELLI

EDITORE, 9788808373618

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE	**DOCENTE: AMBROSINO DI BRUTTOPILO ANTONIO**

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI indicare le U.D.A. di riferimento

Modulo1:

● Irischidellasedentarietà

● Ildoping

● RelazionetraScienzeMotorieelaFisiologia:soglia

Dellosforzodurantel'attivitàfisicaeibenefici

dell'allenamento(UdaTrasversale"Conoscereilsé

el'altro")

Modulo2:

● Leregoledegli sportpraticati

● Tecniche disquadradeglisportpraticati

● Fondamentalidisquadraed individuali

Modulo3:

● Alimentazioneesport:ilfabbisognoidrico.

Correlazionetraesserciziofisicoeidratazione(Uda

Trasversale")

● Letematichedianoressiaebulimia

● Ilmovimentocomeelementodi prevenzione

Modulo 4:

Attività motoria in ambiente naturale

DISCIPLINA: IRC	DOCENTE: MATTERA MARIA

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI indicare le U.D.A. di riferimento

Morale e morali

<u>U.D.A. 1 La ricerca di senso</u>

- **Chi sono io per giudicare?**
- **Problrm solving: Giustizia e clemenza**
- **L'importanza del cuore**
- **Liberi di Peccare?**
- **Liberi tutti?**
- **Progettare il futuro**
- **Che cos'è la libertà**

<u>Modulo 2</u>

U.D. A. 2 Il rispetto della vita

- **Scienza e fede**
- **Che cos'è la bioetica**
- **La vita che nasce**
- **La questione ambientale**
- **Problem solving: Gli OGM**

Modulo 3

U.D.A. 3 La società cristiana

- **Famiglia o famiglie?**
- **Fede e politica**
- **Un economia giusta: lo sviluppo sostenibile**
- **La pace e la guerra**

Modulo 4

U.D.A. 4 IL cibo e il sacro

- **La festa religiosa**
- **Il calendario**
- **L'osservanza delle regole**
- **Le festività nel mondo ebraico**

- a tavola nel giorno dello Shabbat

- I divieti alimentari

- **L'unica regola è la moderazione: la cucina cristiana**

- Le feste nel mondo cristiano cattolico

- A tavola in quaresima e a Pasqua

- Il pane il vino e l'olio

- **Onorare il cibo: La cucina islamica tra corpo e anima: cibo e armonia la cucina orientale**

- Induismo e buddhismo

Libro di testo “Capaci di sognare” P. Maglioli, Ed. SEI,

riviste, materiale multimediale, lim

DISCIPLINA: FRANCESE	DOCENTE: VINCIGUERRA MICHELA

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI indicare le U.D.A. di riferimento

MODULE 1: Lesrepas en France (le petit déjeuner, le déjeuner, le gouter et le diner)

MODULE 2: La brigade de cuisine

MODULE 3: Comment écrire et réaliser une recette

MODULE 6: Histoire du vin en France – le Champagne et la méthode champenoise – le route de la bière en Alsace

MODULE 7: Le monde dutravail en France – l’organisationdutravail en France, le curriculum vitae (le modèle européen), l’entretien d’embauche (je préparemonentretien d’embauche)

MODULE 8: Les élémentsnutritifs: protéines, glucides, lipides, fibres, vitamines et selsminéraux

MODULE 9: La pyramidealimentaire: principes et groupes d’aliments, le régimeméditerranéen

Menu végétarien et végan

MODULE 11: L'alimentation Bio, l'agriculturebiologique, le slow food en France

MODULE 12: La sécuritéalimentaire, la conservationdesaliments, la méthode HACCP

MODULE 13 : Histoire de la gastronomiefrançaise

LIBRO DI TESTO: Les Toques Del La Gastronomie- Manuel Pour LesProfessionnels d'Oenogastrono

DISCIPLINA: LAB. CUCINA	**DOCENTE: IMPUTATO ANGELO**

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI indicare le U.D.A. di riferimento

I criteri guida della progettazione di una cucina.

I principi di una corretta sanificazione della cucina e delle attrezzature.

I modelli tradizionali e innovativi di organizzazione dell'impianto di cucina.

Principi, tecniche, vantaggi e svantaggi: del sistema cook&chill, della cucina sottovuoto, della cucina d' assemblaggio.

I criteri di scelta delle attrezzature.

Le tecniche di allestimento del buffet. Le caratteristiche del banqueting. Gli aspetti gestionali e organizzativi del banqueting. Abbinamenti con il cibo.

Le funzioni e i tipi di menu. Le regole per la costruzione di menu tecnicamente corretti. I menu nella ristorazione sociale. Analisi e strategie nella gestione del menu e della carta. Il food

–cost e il controllo dei costi in cucina. I criteri per la definizione del prezzo di vendita

Vantaggi e finalità del sistema HACCP. Il pacchetto igiene e le disposizioni legislative in materia. I sette principi del sistema HACCP . La nuova normativa sulla sicurezza sul lavoro. I principali pericoli sul lavoro e le norme di prevenzione antinfortunistica.

Norme di sicurezza igienica e sul lavoro. Norme di comportamento idonee all'ambiente di lavoro e al ruolo ricoperto

ALMA - TECNICHE DI CUCINA E PASTICCERIA C CON QUADERNO DELLE COMPETENZE - PLAN EDIZIONI

DISCIPLINA: LAB. SALA	**DOCENTE: DE SIMONE MASSIMO**

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI indicare le U.D.A. di riferimento

Modulo n°1 ENOLOGIA E SOMMELERIE

- LA STORIA DEL VINO
- LA PRODUZIONE DEL VINO
- IL SISTEMA CHAMPENOIS/METODO CLASSICO
- IL SOMMELIER
- LA CARTA DEI VINI
- TECNICHE DI ABBINAMENTO CIBO/VINO

Modulo n°2 TECNICHE AVANZATE DI BAR

- I DISTILLATI
- I LIQUORI
- COME CREARE UN COCKTAIL

Modulo n° 3 LA BIRRA

- LA PRODUZIONE DELLA BIRRA

GLI STILI DI BIRRA

DISCIPLINA: INGLESE	DOCENTE: JANNELLI ORIANA

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI indicare le U.D.A. di riferimento

Module 1 – On the Healthy Side
Unit 1 Well-being
Nutrients
Food groups & healthy guidelines
Healthy eating plans: the food pyramid, The healthy eating plate
Unit 2 Food allergies & intolerances
Food safety regulations
Food safety guidelines
Module 2 – On the safe side
Unit 1 Food safety
World food safety. 5 keys to safer food
Food poisoning – Food contamination
Unit 2 Food safety certification
HACCP in catering
Food safety guidelines
Unit 3 Food preservation systems
Ancient and modern preservation methods
Module 3 – On the mission
Unit 1 Vocational education
Unit 2 Internship
Successful careers: Auguste Escoffier
Unit 3 Culinary specialization
Cooking with wine
Module 4 – Careers
Unit 1 Job Advertisements
Unit 2 The application letter & CV
Unit 3 The job interview
Module 5 – A culinary tour of Italy
A culinary world tour
Module 6 - Civilization
Slow food
Organic vs GMO food
Sustainability
Agenda 2030 Goals
Preserving traditional heritage

Testo: O.Cibelli-D.d'Avino "Cook Book Club Compact"Ed.Clitt

DISCIPLINA: DTA	DOCENTE: FABBIO CLAUDIO

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI indicare le U.D.A. di riferimento

Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico internazionale e nazionale, normativa nazionale, internazionale e comunità di settore

Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale

Enti e organismi internazionali

Enti e organismi interni

Normativa internazionale e comunitaria di settore

Normativa nazionale di settore.

Tecniche di marketing strategico e operativo applicate al settore turistico-ristorativo, tecniche e strumenti di web marketing.

Analisi dell'ambiente e scelte strategiche, pianificazione e programmazione aziendale, vantaggio competitivo, controllo di gestione, budget, controllo budgetario e report, business plan, marketing plan, Leve di marketing, targeting, posizionamento e segmentazione.

Normativa relativa all'igiene alimentare e alla tracciabilità dei prodotti, contratti delle imprese turistico ristorative, responsabilità degli operatori di settore.

Sicurezza sul lavoro

Sicurezza alimentare e frodi alimentari

Tutela dei dati personali

Certificazioni di qualità

Consumi e abitudini alimentari, marchi di qualità alimentare prodotti a km 0.

S. Rascioni - F. Ferriello: Gestire le imprese ricettive up

–Enogastronomia Sala e Vendita - ed. Tramontana vol III

8	**Valutazione degli apprendimenti**

8.1	Criteri di valutazione

Come da delibera del C.d.D. è adottata la scansione dell'anno scolastico in quadrimestri.

Ai sensi del DPR 24 giugno 1998, n°249 e successive modificazioni (Statuto delle studentesse e degli Studenti) della Legge del 30 ottobre 2008, n° 169 (disposizioni urgenti in materia di Istruzione e Università) del DPR 22 giugno 2009, n° 122 (regolamento per la valutazione degli alunni) sono stati approvati dagli organi collegiali i seguenti criteri di attribuzione del voto di del comportamento:

La valutazione degli apprendimenti degli alunni è effettuata dal Consiglio di classe, formato ai sensi dell'art.5 del Testo Unico di cui al decreto legislativo 297 del 16 aprile 1994, e successive modificazioni, presieduto dal D. s. o da un suo delegato, con deliberazione assunta, ove necessario, a maggioranza;

- i docenti di sostegno partecipano alla valutazione di tutti gli alunni, avendo come oggetto del proprio giudizio, relativamente agli alunni disabili, i criteri indicati dall'art.314, comma 2, del Testo Unico;
- nella valutazione dei DSA è d'obbligo riferirsi ai criteri individuati e condivisi nel PDP di ciascun allievo;
- la valutazione dell'IRC resta disciplinata dall'art.39 del Testo Unico n.297, ed è espressa senza voto numerico.
- i periodi di apprendimento mediante esperienze di lavoro fanno parte integrante dei percorsi formativi personalizzati ai sensi dell'art.4, comma 2, del decreto legislativo n.77 del 15 aprile 2005. la valutazione, la certificazione e il riconoscimento dei crediti relativamente ai percorsi di alternanza scuola lavoro avvengono secondo le disposizioni di cui all'art. 6 del medesimo decreto legislativo n. 77.

Per l'ammissione all'Esame di maturitàalla di ogni studente è richiesta

- la frequenza di almeno tre quarti dell'orario annuale personalizzato. Il monte ore è calcolato moltiplicando il numero di ore di lezione settimanale previsto dal piano di studi per la singola classe per il numero di settimane di scuola
- partecipazione, durante l'ultimo anno di corso, alle prove predisposte dall'INVALSI;
- svolgimento delle attività di formazione scuola-lavoro secondo quanto previsto dall'indirizzo di studio;
- votazione non inferiore ai sei decimi in ciascuna disciplina o gruppo di discipline valutate con l'attribuzione di un unico voto secondo l'ordinamento vigente e un voto di comportamento non inferiore a sei decimi

Vanno conteggiate come presenze:

- la partecipazione ad attività culturali e formative approvate dagli organi collegiali della scuola (campionati studenteschi, progetti didattici inseriti nel POF e/o approvati dal Consiglio di classe, attività di orientamento, ecc.)
- attività didattica extrascolastica (uscite didattiche, viaggi e visite di istruzione, scambi culturali, ecc.)
- la partecipazione a stage e percorsi di alternanza scuola lavoro,
- la partecipazione ad esami di certificazione esterna o a concorsi

In tutti questi casi sul registro di classe e su quello personale del docente va annotata la motivazione della mancata presenza in aula.

<u>Livelli di competenza (standard di apprendimento corrispondenti ai livelli di padronanza raggiunti dagli studenti)</u>

LIVELLO	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Voto	Motivazione		
LIVELLO AVANZATO **A** (VOTO 9/10)	(10)Possiede una conoscenza completa e approfondita degli argomenti, delle informazioni e dei termini specifici sia disciplinari che pluridisciplinari, arricchita da contributi personali	-Organizza il lavoro, lavora autonomamente, utilizza le tecniche appropriate, opera con precisione e originalità. -Espone i contenuti in modo fluido e logico, utilizzando un lessico ricco e appropriato.	-Risolve correttamente i problemi con procedure logiche e chiare, senza alcun errore. -Rielabora personalmente i contenuti.
	(9)-Possiede una conoscenza completa degli argomenti, delle informazioni e dei termini specifici sia disciplinari che pluridisciplinari. -Possiede una	-Organizza il lavoro, lavora autonomamente, utilizza le tecniche appropriate, opera con precisione e originalità. -Espone i contenuti	-Risolve correttamente i problemi con procedure logiche e chiare, errori e imprecisioni riguardano solo aspetti marginali.

	conoscenza completa degli argomenti, delle informazioni e dei termini specifici disciplinari.	in modo corretto e appropriato.	-Rielabora i contenuti.
LIVELLO INTERMEDIO **B** (VOTO 7/8)	-Possiede una adeguata conoscenza degli argomenti, delle informazioni e dei termini disciplinari specifici	-Utilizza le tecniche e opera con precisione anche se non sempre in completa autonomia. -Si esprime in modo corretto, anche se talora mnemonico.	-Risolve correttamente i problemi, con procedure valide, anche se a volte si notano imprecisioni e incompletezze. -Rielabora i contenuti in modo accettabile.
LIVELLO BASE C (VOTO 6)	-Dimostra di possedere sufficienti conoscenze degli argomenti, delle informazioni, dei termini specifici. -Se guidato, riesce a fornire chiarimenti, precisazioni, completamenti.	- Esegue le procedure apprese e opera con accettabile precisione. - Si esprime in modo semplice, anche se talvolta è mnemonico e impreciso rispetto a codici specifici	- Incontra alcune difficoltà nell'applicazione delle conoscenze. - Risolve i problemi con procedure valide, emergono alcune incertezze-, i passaggi più difficili non vengono superati. - Rielabora semplici contenuti, solo se guidato.
LIVELLO NON RAGGIUNTO **D** (VOTO INSUFFICIENTE)	-Possiede conoscenze frammentarie, anche riguardo agli elementi essenziali.	- Ha bisogno di essere guidato, ma non sempre ottiene risultati accettabili. - Si esprime in modo impreciso e disordinato.	-Nei problemi commette errori di procedura o non ne trova una valida. -Rielabora a fatica qualche semplice progetto.
	-Possiede conoscenze frammentarie e	- Opera in modo impreciso.	-Nei problemi commette numerosi errori anche gravi,

	gravemente lacunose.	- Si esprime con difficoltà, non conosce i termini proposti.	dimostrando di non possedere procedure risolutive. -E' scorretto nei collegamenti.
	Non possiede conoscenze. Lo studio è pressoché nullo.	-Denota disimpegno e ignoranza delle metodiche. -Dimostra di non aver acquisito alcuna abilità. -Non sa esprimersi.	Non sa né vuole svolgere alcuna attività didattica, nemmeno sotto la guida del docente.

8.2	Criteri di valutazione delle competenze di Educazione civica

L'educazione civica, in quanto materia curricolare, avrà un suo voto autonomo, espresso in decimi proposto dal/la coordinatore/trice, accordandosi con il team di insegnanti coinvolti durante l'anno scolastico.

La valutazione del percorso dovrà avvenire sia in itinere sia alla fine del percorso stesso, per verificare il raggiungimento degli obiettivi attesi. A tal fine, i docenti rilevano con strumenti collegialmente stabiliti;

- Interesse degli allievi verso le attività proposte;
- La capacità di attenzione dimostrata;
- L'autonomia nel promuovere e iniziatrice;
- La capacità di portare a termine quanto assegnato;
- La capacità di comprendere e rispettare le regole socialmente condivise.

In particolare ciò che i docenti dovranno osservare è che i valori e le conoscenze trasmesse abbiano effettivamente contribuito all'assunzione di atteggiamenti e comportamenti corretti da parte dei ragazzi ed al consolidamento di buone prassi, improntate ai principi di partecipazione, solidarietà, senso di responsabilità, rispetto di sé stessi, degli altri, dei beni culturali, paesaggistici e naturali, che sottendono tale disciplina.

Le linee guida stabiliscono inoltre che il consiglio di classe nell'esprimere il voto di valutazione del comportamento, prenda in considerazione e tenga conto anche del voto riportato di Educazione Civica

Voto di valutazione del comportamento inferiore a Sei/10 :

Nel caso di valutazione del comportamento pari a sei decimi, ai sensi dell'art. 13, co. 2, lettera d), secondo periodo del d. lgs. 62/2017 – introdotto dall'art.1, co. 1, lettera c), della l. 150/2024, il consiglio di classe assegna un elaborato critico in materia di cittadinanza attiva e solidale da trattare in sede di colloquio dell'esame conclusivo del secondo ciclo.

La definizione della tematica oggetto dell'elaborato viene effettuata dal consiglio di classe nel corso dello scrutinio finale; l'assegnazione dell'elaborato ed eventuali altre indicazioni ritenute utili, anche in relazione a tempi e modalità di consegna, vengono comunicate al candidato entro il giorno successivo a quello in cui ha avuto luogo lo scrutinio stesso, tramite comunicazione nell'area riservata del registro elettronico, cui accede il singolo studente con le proprie credenziali.

Nel caso di valutazione del comportamento inferiore a sei decimi, il consiglio di classe delibera la non ammissione all'esame di Stato conclusivo del percorso di studi;

Nuovo Obbligo d'istruzione (DM 139/2007)		Competenze trasversali	LIVELLI
Competenze chiave	*Competenze di cittadinanza (trasversali)*		
Costruzione del sé	1. Imparare ad imparare Organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale ed informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro.	Saper distinguere e organizzare, nei vari ambiti disciplinari, dati (fatti oggettivi relativi ad un evento) informazioni (dati cui si attribuisce un significato, un valore) conoscenze (elaborazione delle informazioni attraverso un processo) Saper utilizzare pluralità di fonti. Saper definire tempi, strategie, modalità di lavoro, strumenti.	Non raggiunto Base Intermedio Avanzato
Relazione con gli altri	2. Comunicare - Comprendere messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico) e di complessità diversa,trasmessi utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali); - - - Rappresentare eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni, ecc. utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) e diverse conoscenze disciplinari, mediante diversi supporti	Saper comunicare (comprendere e rappresentare) in modo efficace, coerente e corretto, usando vari tipi di linguaggi, in relazione al contesto e allo scopo. Saper gestire momenti di comunicazione complessi, in situazione, tenendo conto di emotività, modo di porsi e interiorizzazione delle conoscenze.	Non raggiunto Base Intermedio Avanzato

	(cartacei, informatici e multimediali).		
Relazione con gli altri	3. Collaborare e partecipare Interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.	Saper ascoltare, negoziare, condividere, nel rispetto dei ruoli e compiti e regole di convivenza, valorizzando e supportando le potenzialità individuali Saper tracciare un percorso di lavoro (conoscenze e competenze necessarie), individuando obiettivi condivisi e prodotti comuni	Non raggiunto Base Intermedio Avanzato
Relazione con gli altri	4. Agire in modo autonomo e responsabile Sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità.	Riconoscere la propria identità relativa al tempo, al luogo, al contenuto sociale in cui si vive. Perseguire la realizzazione delle proprie aspirazioni rispettando quelle altrui. Saper valutare e approfittare delle opportunità individuali e collettive Riconoscere e rispettare i limiti, le regole, le responsabilità personali e altrui.	Non raggiunto Base Intermedio Avanzato
Rapporto con la realtà naturale e sociale	5. Risolvere problemi Affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse	Affrontare situazioni problematiche, formulando ipotesi di soluzione. Stabilire le risorse necessarie da utilizzare, i dati da organizzare e le	Non raggiunto Base

	discipline	soluzioni da proporre. Proporre soluzioni creative ed alternative	Intermedio Avanzato
Rapporto con la realtà naturale e sociale	6. Individuare collegamenti e relazioni Individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, e lontani nello spazio e nel tempo, cogliendone la natura sistemica, individuando analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti e la loro natura probabilistica.	Individuare collegamenti e relazioni tra fenomeni – eventi – concetti. Esprimere in modo coerente le relazioni individuate. Cogliere la natura sistemica dei vari saperi	Non raggiunto Base Intermedio Avanzato
Rapporto con la realtà naturale e sociale	7. Acquisire ed interpretare l'informazione Acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni.	Essere consapevole della diversità di ambiti e strumenti comunicativi tramite cui l'informazione viene acquisita. Distinguere nell'informazione i fatti e le opinioni (livello oggetti/soggettivo dell'informazione). Interpretare in modo autonomo l'informazione. Interpretare in modo autonomo l'informazione valutandone attendibilità ed utilità.	Non raggiunto Base Intermedio Avanzato
Costruzione *del sé*	8. Progettare Elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro, utilizzando le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e	Utilizzare le proprie conoscenze per fissare obiettivi realmente raggiungibili e di complessità crescente. Formulare strategie di	Non raggiunto Base

	realistici e le relative priorità, valutando i vincoli e le possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti.	azione e verificare i risultati raggiunti, distinguendo tra le più e le meno efficaci.	Intermedio Avanzato

8.3	Proposte di griglia di valutazione prove scritte

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA VERIFICA SCRITTA DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA *TIPOLOGIA A (Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)*		
ALUNNO/ A… … … … … … … … … … … … *CLASSE… …* *DATA… … … … … … … … … … … ……*		
INDICATORI GENERALI (max 60 pt)		
INDICATORI	*DESCRITTORI*	*PUNTI*
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	*a. originale ed efficace* *b. appropriata* *c. adeguata* *d. incerta* *e. inadeguata*	*a. 10-9* *b. 8-7* *c. 6* *d. 5-4* *e. 3-1*
Coesione e coerenza testuale	*a. completa ed efficace* *b. corretta* *c. adeguata* *d. parziale* *e. frammentaria / inadeguata*	*a. 10-9* *b. 8-7* *c. 6* *d. 5-4* *e. 3-1*
Ricchezza e padronanza lessicale	*a. efficace, specifica* *b. appropriata* *c. adeguata* *d. poco appropriata* *e. inadeguata*	*a. 10-9* *b. 8-7* *c. 6* *d. 5-4* *e. 3-1*
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	*a. efficace* *b. puntuale* *c. adeguata*	*a. 10-9* *b. 8-7* *c. 6*

	d. imprecisa *e. inadeguata*	*d. 5-4* *e. 3-1*
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	*a. approfondita* *b. completa* *c. adeguata* *d. parziale* *e. inadeguata / nulla*	*a. 10-9* *b. 8-7* *c. 6* *d. 5-4* *e. 3-1*
Espressione dei giudizi critici e valutazioni personali	*a. originale ed accurata* *b. corretta* *c. essenziale* *d. parziale / sommaria* *e. frammentaria / nulla*	*a. 10-9* *b. 8-7* *c. 6* *d. 5-4* *e. 3-1*
INDICATORI SPECIFICI (max 40 pt)		
Rispetto dei vincoli posti nella consegna	*a. preciso e completo* *b. appropriato* *c. essenziale* *d. parziale* *e. inadeguato*	*a. 5* *b. 4* *c. 3* *d. 2* *e. 1*
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	*a. completa, precisa e approfondita* *b. corretta / completa* *c. essenziale / superficiale* *d. parziale* *e. frammentaria / inadeguata*	*a. 15-14* *b. 13-12* *c. 11-9* *d. 8-5* *e. 4-1*
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	*a. completa, precisa e approfondita*	*a. 10-9* *b. 8-7*

	b. corretta / completa *c. essenziale / superficiale* *d. parziale* *e. frammentaria / inadeguata*	*c. 6* *d. 5-4* *e. 3-1*
Interpretazione corretta e articolata del testo	*a. esauriente* *b. pressoché completa* *c. complessivamente adeguata* *d. episodica* *e. carente*	*a. 10-9* *b. 8-7* *c. 6* *d. 5-4* *e. 3-1*
	PUNTI TOTALI	*/100*
	VOTO FINALE	

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA VERIFICA SCRITTA DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA *TIPOLOGIA B (COMPRENSIONE E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO)*		
ALUNNO/ A… … … … … … … … … … … … CLASSE… … ….. *DATA… … … … … … … … … … … … …..*		
INDICATORI GENERALI (max 60 pt)		
INDICATORI	*DESCRITTORI*	*PUNTI*
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	*a. originale ed efficace* *b. appropriata* *c. adeguata* *d. incerta* *e. inadeguata*	*a. 10-9* *b. 8-7* *c. 6* *d. 5-4* *e. 3-1*

Coesione e coerenza testuale	*a. completa ed efficace* *b. corretta* *c. adeguata* *d. parziale* *e. frammentaria / inadeguata*	*a. 10-9* *b. 8-7* *c. 6* *d. 5-4* *e. 3-1*
Ricchezza e padronanza lessicale	*a. efficace, specifica* *b. appropriata* *c. adeguata* *d. poco appropriata* *e. inadeguata*	*a. 10-9* *b. 8-7* *c. 6* *d. 5-4* *e. 3-1*
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	*a. efficace* *b. puntuale* *c. adeguata* *d. imprecisa* *e. inadeguata*	*a. 10-9* *b. 8-7* *c. 6* *d. 5-4* *e. 3-1*
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	*a. approfondita* *b. completa* *c. adeguata* *d. parziale* *e. inadeguata / nulla*	*a. 10-9* *b. 8-7* *c. 6* *d. 5-4* *e. 3-1*
Espressione dei giudizi critici e valutazioni personali	*a. originale ed accurata* *b. corretta* *c. essenziale* *d. parziale / sommaria* *e. frammentaria /*	*a. 10-9* *b. 8-7* *c. 6* *d. 5-4* *e. 3-1*

	nulla	
INDICATORI SPECIFICI (max 40 pt)		
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	*a. precisa e completa* *b. appropriata* *c. essenziale* *d. parziale* *e. inadeguata*	*a. 10-9* *b. 8-7* *c. 6* *d. 5-4* *e. 3-1*
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	*a. efficace e precisa* *b. corretta* *c. essenziale* *d. parziale* *e. inadeguata*	*a. 15-14* *b. 13-12* *c. 11-9* *d. 8-5* *e. 4-1*
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	*a. precisa e approfondita* *b. appropriata* *c. essenziale* *d. parziale* *e. frammentaria / inadeguata*	*a. 15-14* *b. 13-12* *c. 11-9* *d. 8-5* *e. 4-1*
	PUNTI TOTALI	*/100*
	VOTO FINALE	

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA VERIFICA SCRITTA DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA *TIPOLOGIA C (riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo inerente tematiche di attualità)*
ALUNNO/ A… … … … … … … … … … … … CLASSE… … …… *DATA… … … … … … … … … … … … ……*

INDICATORI GENERALI (max 60 pt)		
INDICATORI	*DESCRITTORI*	*PUNTI*
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	*a. originale ed efficace* *b. appropriata* *c. adeguata* *d. incerta* *e. inadeguata*	*a. 10-9* *b. 8-7* *c. 6* *d. 5-4* *e. 3-1*
Coesione e coerenza testuale	*a. completa ed efficace* *b. corretta* *c. adeguata* *d. parziale* *e. frammentaria / inadeguata*	*a. 10-9* *b. 8-7* *c. 6* *d. 5-4* *e. 3-1*
Ricchezza e padronanza lessicale	*a. efficace, specifica* *b. appropriata* *c. adeguata* *d. poco appropriata* *e. inadeguata*	*a. 10-9* *b. 8-7* *c. 6* *d. 5-4* *e. 3-1*
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	*a. efficace* *b. puntuale* *c. adeguata* *d. imprecisa* *e. inadeguata*	*a. 10-9* *b. 8-7* *c. 6* *d. 5-4* *e. 3-1*
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	*a. approfondita* *b. completa* *c. adeguata*	*a. 10-9* *b. 8-7* *c. 6*

	d. parziale *e. inadeguata / nulla*	*d. 5-4* *e. 3-1*
Espressione dei giudizi critici e valutazioni personali	*a. originale ed accurata* *b. corretta* *c. essenziale* *d. parziale / sommaria* *e. frammentaria / nulla*	*a. 10-9* *b. 8-7* *c. 6* *d. 5-4* *e. 3-1*
INDICATORI SPECIFICI (max 40 pt)		
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	*a. precisa e completa* *b. appropriata* *c. essenziale* *d. parziale* *e. inadeguata*	*a. 10-9* *b. 8-7* *c. 6* *d. 5-4* *e. 3-1*
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	*a. esauriente e articolato* *b. appropriato* *c. essenziale* *d. parziale* *e. frammentario / inadeguato*	*a. 15-14* *b. 13-12* *c. 11-9* *d. 8-5* *e. 4-1*
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	*a. precisa e approfondita* *b. appropriata* *c. essenziale* *d. parziale* *e. frammentaria /*	*a. 15-14* *b. 13-12* *c. 11-9* *d. 8-5*

	inadeguata	*e. 4-1*
	PUNTI TOTALI	*/100*
	VOTO FINALE	

GRIGLIA DI VALUTAZIONE: Seconda Prova scritta Sc. e Cult. dell'Alim. / Lab. Enogastronomia ESAME DI STATO 2025-2026

Indicatori	*Livelli*	*Descrittori*	*Punti*	*Punteggio*
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	*I*	*Ha compreso in modo frammentario e lacunoso quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo*	*0.50*	
	II	*Ha compreso in modo parziale quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo*	*1 - 1.50*	
	III	*Ha compreso in modo essenziale quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo*	*2*	
	IV	*Ha compreso in modo completo quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo*	*2.50*	
	V	*Ha compreso in modo dettagliato e quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo*	*3*	

Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	*I*	*Non utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato*	*1*	
	II	*Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà*	*2*	
	III	*Utilizza correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti*	*3*	
	IV	*Utilizza accuratamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, argomentando in modo chiaro e pertinente*	*4 - 5*	
	V	*Utilizza con padronanza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito*	*6*	
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni. *Elaborazione di una preparazione adeguata alla traccia. Individuazione e applicazione delle*	*I*	*Non utilizza le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato*	*1 - 2*	
	II	*Utilizza in modo parziale le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite. Poca coerenza con la traccia.*	*3 - 4*	
	III	*Utilizza in modo adeguato le competenze tecnico-professionali specifiche*	*5*	

corrette tecniche di produzione, lavorazione e cottura adeguate alla preparazione realizzata.		*acquisite. Realizza una preparazione non del tutto pertinente alla traccia.*		
	IV	*Utilizza in modo appropriato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite. Realizza una preparazione pertinente alla traccia.*	*6 - 7*	
	V	*Utilizza in modo specifico le competenze tecnico-professionali acquisite curando in modo originale e personale anche l'aspetto estetico del prodotto realizzato. Adotta correttamente e con padronanza le tecniche di manipolazione e trasformazione degli alimenti.*	*8*	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	*I*	*Si esprime in modo inesatto e approssimativo, utilizzando un linguaggio specifico e lessico inadeguato*	*0.50*	
	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***

8.4	***Proposta di griglia di valutazione colloquio O.M 54 del 26/03/2026***

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

Indicatori	***Livelli***	***Descrittori***	***Punti***	***Punteggio***
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	*I*	*Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.*	*0.50-1*	
	II	*Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.*	*1.50-2.50*	
	III	*Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.*	*3-3.50*	
	IV	*Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.*	*4-4.50*	

	V	*Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.*	*5*	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	*I*	*Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato*	*0.50-1*	
	II	*È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato*	*1.50-2.50*	
	III	*È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline*	*3-3.50*	
	IV	*È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata*	*4-4.50*	
	V	*È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita*	*5*	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	*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*	*1.50-2.50*	

		personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti		
	III	*È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti*	*3-3.50*	
	IV	*È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti*	*4-4.50*	
	V	*È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti*	*5*	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specificoriferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	*I*	*Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato*	*0.50*	
	II	*Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato*	*1*	
	III	*Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore*	*1.50*	
	IV	*Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e*	*2*	

		settoriale, vario e articolato		
	V	*Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore*	*2.50*	
Capacità di analisi e *comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla* *riflessione sulle esperienze personali*	*I*	*Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato*	*0.50*	
	II	*È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato*	*1*	
	III	*È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali*	*1.50*	
	IV	*È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali*	*2*	
	V	*È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali*	*2.50*	

Punteggio totale della prova	

Griglie di valutazione delle prove scritte e orali per gli alunni con Bisogni Educativi Speciali

Eventuali indicazioni ed esempi di griglie che il consiglio di classe ha sviluppato nel corso dell'anno o in occasione della pubblicazione degli esempi di prova sono inserite nel fascicolo del candidato allegato al Documento del 15 maggio (art. 24 comma 8; art. 25 comma 3 - OM 54 del 2 marzo 2024).

8.5	Simulazioni delle prove scritte

Prima simulazione prima prova scritta 19/03/26

Seconda simulazione prima prova scritta 22/04/26

Prima simulazione seconda prova scritta 15/04/26

Seconda simulazione seconda prova scritta 15/05/26

8.6	Tabella credito scolastico O.M. 45 del 09/03/2023

Ai sensi dell'art. 15, co.1, del d. lgs. 62/2017, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito scolastico maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino a un massimo di quaranta punti, di cui dodici per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno. Premesso che la valutazione sul comportamento concorre alla determinazione del credito scolastico, il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, procede all'attribuzione del credito scolastico a ogni candidato interno, sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 L'art. 15, co. 2 bis, del d.lgs. 62/2017 prevede che il punteggio più alto nell'ambito della fascia di attribuzione del credito scolastico spettante sulla base della media dei voti riportata nello scrutinio finale possa essere attribuito se il voto di comportamento assegnato è pari o superiore a nove decimi.

Ai fini dell'attribuzione del credito scolastico sono stati consideratioltre alla media aritmetica(M) i seguenti parametri :

1. Frequenza;
2. Interesse ed impegno nella partecipazione al dialogo educativo;
3. Partecipazione ad attività complementari ed integrative realizzate dall'istituzione scolastica;

Per il corrente quinto anno scolastico, la media relativa alle singole bande è pari o superiore a 0.50e se il voto di condotta è pari o superiore a nove decimi, si assegna il massimo del punteggio della banda.

Tabella Attribuzione credito scolastico per la classe terza, quarta e quinta in sede di ammissione all'Esame di Stato

Media dei voti	Fasce di credito classe III	Fasce di credito classe IV	Fasce di credito classe V
M<6	-	-	7-8
M = 6	7-8	8-9	9-10
6< M ≤ 7	8-9	9-10	10-11
7< M ≤ 8	9-10	10-11	11-12
8< M ≤ 9	10-11	11-12	13-14
9< M ≤ 10	11-12	12-13	14-15

9.0	**Testi adottati**	
Disciplina	**Autore**	**Libro di testo**
DIR. E TEC. AMM.VE	RASCIONI	GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE UP - LIBRO MISTO CON LIBRO DIGITALE- VOLUME ENOGASTRONOMIA E VENDITA CON FASCICOLO VERSO IL MONDO DEL LAVORO 3
FRANCESE	APPIGNANESI	LES TOQUES DE LA GASTRONOMIE - MANUEL POUR LES

		PROFESSIONELS D'OENOGASTRONOMIE
ITALIANO	CARLA MARISA	LETTERATURA E INTRECCI , EDIZIONE PALUMBO
LAB. SERV. RIST. SETT. SALA BAR	ALMA	SALA E VENDITA PER CUCINA
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOG. CUCINA	ALMA	TECNICHE DI CUCINA E PASTICCERIA B CON QUADERNO DELLE COMPETENZE
LINGUA INGLESE	CIBELLI O.	COOK BOOK CLUB COMPACT- VOLUME UNICO (LDM) TERZA EDIZIONE
MATEMATICA	BERGAMINO M.	MATEMATICA IN CUCINA, IN SALA, IN ALBERGO (LDM) VOLUME PER IL SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO + TUTOR
IRC	MAGLIOLI P.	CAPACI DI SOGNARE CON NULLA OSTA CEI
SCIENZE MOTORIE	FIORINI G.	PIÙ MOVIMENTO SLIM + EBOOK
STORIA	DE VECCHI G.	LA NOSTRA AVVENTURA 3 EDIZIONE ROSSA

10 Allegati

- **Relazioni finali alunni con abilità diverse**
- **Relazioni finali alunni con DSA**

- **Griglie di valutazione alunni con abilità diverse e alunni con DSA**
- **Progetto Orientamento**

Docenti consiglio di classe

COGNOME NOME	FIRMA
VINCIGUERRA MICHELA	
POSTIGLIONE BARBARA	
DE SIMONE MASSIMO	
FABBIO CLAUDIO	
IMPUTATO ANGELO	
LIGUORI LOREDANA	
JANNELLI ORIANA	
MATTERA MARIA	
LUPO GENNARO	
AMBROSINO DI BRUTTOPILO ANTONIO	
LAURO GAIA	

CASTALDI ANGELA	
LANOTTE ADA	
RUSSO MARIA EMILIANA	
GRECO ROBERTA	