ANNO SCOLASTICO 2025/26

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

Classe: 5 B

Indirizzo: ENOGASTRONOMIA

Docente Coordinatore: prof. Angelo Imputato



Dirigente Scolastico: prof. Mario Sironi

1	**Contesto generale**	3
1.1	Presentazione dell'Istituto	3
1.2	Descrizione del contesto generale	3
1.3	L'offerta formative	4
2	**Informazioni sul curriculum**	5
2.1	Profilo in uscita dell'indirizzo	5
2.2	P.E.C.U.P. Indicazione codice Ateco di riferimento con descrizione	6
2.3	Quadro orario settimanale – relativo all'ultimo anno di corso	10
3	**Descrizione della classe**	11
3.1	Presentazione della classe	11
3.2	Elenco alunni	12
3.3	Composizione consiglio di classe	13
4	**Indicazioni generali attività didattica**	14
4.1	Metodologie e strategie didattiche	14
4.2	Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento PCTO	16
4.3	Ambienti di apprendimento	21
4.4	Finalità e prove d'esame	22
5	**Inclusione scolastica**	25
5.1	Strategie e didattica inclusive	25
6	**Attività e progetti**	26
6.1	Attività e progetti attinenti a Cittadinanza e Costituzione	27
6.2	Iniziative ed esperienze extracurriculari	31
6.3	Attività specifiche di orientamento	32
7	**Discipline oggetto di studio dell'ultimo anno di Corso**	32
7.1	Programmi svolti	34
8	**Valutazione degli apprendimenti**	65
8.1	Criteri di valutazione	65
8.2	Criteri di valutazione delle competenze di cittadinanza	71
8.3	Proposte di griglia di valutazione prove scritte	74
8.4	Proposta di griglia di valutazione colloquio	79
8.5	Simulazioni delle prove scritte - osservazioni sullo svolgimento	83
8.6	Tabella credito scolastico O.M. 45 del 09/03/2023	84
9	Testi adottati	85
10	Allegati documenti alunni BES	85

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 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.

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 un'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 formative

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 coprogettazione 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.

Attività di ampliamento e potenziamento dell'Offerta Formativa **(attività P.N.R.R. , progetti previsti nel P.T.O.F. 2024.25, attività previste nella programmazione del Consiglio di classe,)**
CORSO STEM "JUST ENGLISH 2" PER IL CONSEGUIMENTO DELLA CERTIFICAZIONE TRINITY B1: SPEARKING AND LISTERING
LAB. CUCINA 2
DOLCE E SALATO 5
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
Programma Operativo Nazionale "Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014-2020. Asse I – Istruzione – Fondo Sociale Europeo (FSE) Codice Progetto: 10.1.6A-FDRPOC-CA-2024-74 Tipo di intervento: Orientamento per il secondo ciclo Titolo del Modulo: "Lavoro e professioni: il mondo dell'enogastronomia 1"

2 Informazioni sul curriculum

2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo

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. 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 nell'articolazione "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

Nel percorso Enogastronomia e Innovazione il diplomato ha una solida base di istruzione generale e tecnico-professionale che gli consente di sviluppare, in una dimensione operativa, i saperi e le competenze necessari per rispondere alle esigenze formative del settore produttivo di riferimento, considerato nella sua dimensione sistemica. In quest'ottica, il diplomato è in grado di 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, con un occhio attento alle specifiche esigenze dietologiche o eventuali limitazioni alimentari del cliente. Sa diversificare i prodotti e i servizi in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato, utilizzando tecniche e strumenti di presentazione e promozione rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. Il diplomato sceglie le materie prime in base alla qualità, alla tipicità e al loro valore nutrizionale e sa bilanciarle in funzione del prodotto finito, apportando alle ricette originali anche delle variazioni personali, seguendo l'evoluzione del gusto o le richieste della clientela. È in grado di applicare efficacemente le normative che disciplinano la sicurezza e la salute sui luoghi di lavoro nonché il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. Inoltre, è aperto a nuove professionalità basate sulla presentazione e sulla promozione delle creazioni culinarie anche utilizzando strumenti informatici (trasmissione in streaming e live streaming).

CODICE ATECO 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. 11Contribuire 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

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL'AREA DI INDIRIZZO

Quadro orario – ultimo anno

	Lunedì	**Martedì**	**Mercoledì**	**Giovedì**	**Venerdì**	**Sabato**
1 (08:20-09:20)	INGLESE		INGLESE	MATEMARICA	SC. MOTORIE	ROTAZIONE
2 (09:20-10:20)	INGLESE		LAB. ENOG./ SC. E CULT. DELL'ALIM.	LAB. ENOG.	LAB. ENOG./ SC. E CULT. DELL'ALIM	
3 (10:20-11:20)	SC. MOTORIE		LETTERE	LAB. SALA	LETTERE	
4 (11:20-12:20)	FRANCESE		LETTERE	FRANCESE	LETTERE	
5 (12:20-13:20)	FRANCESE		LAB. SALA	LETTERE	IRC	
6 (13:20-14:10)	SC. E CULT. DELL'ALIM.		D.T.A.	LETTERE	MATEMATICA	
7 (14:10-15:00)	D.T.A.		D.T.A.		MATEMATICA	
8 (14:10-15:00)		LAB. ENOG.				
9 (15:00 – 16:00)		LAB. ENOG.				
10 (16:00 – 17:00)		LAB. ENOG.				
11 (17:00 – 17:50)		LAB. ENOG.				
12 (17:50 – 18:50)		LAB. ENOG.				

3	**Descrizione della classe**

3.1	Presentazione della classe

La classe 5 EB si compone di 14 alunni, di cui 5 femmina e 13 maschi. Tra questi vi è 1 alunna con diverse abilità.

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 approfondire con 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 per svolgere 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 competenze non riuscendo a raggiungere pienamente gli obiettivi.

Sotto l'aspetto prettamente disciplinare, il gruppo classe 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.

La classe è stata coinvolta nei progetti PNRR, POC professionali e di orientamento universitario.

3.2	Elenco alunni

1	AZZOLINI GAIA
2	BERCINI ALESSANDRO
3	CAPUANO CESARE
4	MAZZELLA FLAVIO
5	MICHELINO PAOLA
6	MONTI ALFONSO
7	PIRO MARIAROSARIA
8	RAIA LEANDRO
9	ROMANO MARTINA
10	ROSARIO DANIEL
11	SCHIANO DI COLELLA MARTINA
12	SCOTTI ANTONIO
13	VITALE ROCCO VITTORIO
14	VOLPICELLI GIOVANNI

3.3	Composizione consiglio di classe

COGNOME NOME	RUOLO	Disciplina/e
CARFORA GIOVANNI	NO	SOSTEGNO
BARONE LUMAGA MARIO	SI	ITALIANO/STORIA
VINCIGUERRA MICHELA	SI	FRANCESE
PERNA ROSARIO	SI	LAB. SALA
FABBIO CLAUDIO	SI	DIR. TEC. AMM.VE
IMPUTATO ANGELO	SI	LAB. ENOGASTRONOMIA
LIGUORI LOREDANA	SI	ALIMENTAZIONE
VELLUSI VALENTINA	SI	INGLESE
MATTERA MARIA	NO	RELIGIONE
LUPO GENNARO	SI	MATEMATICA
POLITO CRISTINA	SI	SCIENZE MOTORIE

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 · Peer education · Problem solving · Project Based Learning · Classe/Scuola scomposta · Storytelling · Tinkering · Case Study · In-basket	· Imitative · Di ricerca · Creative · Attive **RISORSE** · Libri di testo cartacei e digitali · Dispense - Fotocopie · Fotografie · Internet e materiali online · Siti didattici · Software didattici

In sede di programmazione iniziale sono state concordate le seguenti strategia da mettere 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 curriculare, 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

PERCORSO PER L'ACQUISIZIONE DI COMPETENZE TRASVERSALI E DI ORIENTAMENTO

"Il turismo enogastronomico ischitano "

Classe: III – IV – V **Profilo Professionale:** Enogastronomia sez. B **Triennio:** 2023/2026

1. ***Presentazione percorso***

Il percorso svolge un importante ruolo di orientamento professionale in quanto il turismo enogastronomico si sta affermando sempre più negli ultimi anni anche sul territorio ischitano, pertanto le figure professionali specifiche richieste dalle aziende sia alberghiere che di ristorazione aumentano di anno in anno. Il percorso mira a far ottenere competenze specifiche agli allievi in modo tale che siano spendibili in maniera fruttuosa a livello lavorativo migliorando e facilitando l'inserimento nel mercato. Il percorso mira inoltre ad incoraggiare la competenza imprenditoriale, la creatività e lo spirito di iniziativa in riferimento anche alle "*Raccomandazioni del Consiglio d'Europa del 22 maggio 2018*".

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.

Codice Ateco: 56: ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

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.

4. Competenze Trasversali

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 individuare le proprie attitudini; ***2.*** Capacità di comunicare costruttivamente in ambienti diversi.	***1.*** Capacità di lavorare con gli altri in maniera costruttiva; ***2.*** Capacità di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera; ***3.*** Capacità di gestire l'incertezza, l'ambiguità, il rischio.	***1.*** Capacità di comunicare costruttivamente in ambienti diversi; ***2.*** Capacità di esprimere e comprendere punti di vista diversi.	***1.*** Capacità di imparare e di lavorare sia in modalità collaborativa sia in maniera autonoma; ***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 empatia.			**1.** Capacità di pensiero critico e abilità integrate nella soluzione dei problemi.

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 realizzare le opportunità di valorizzazione personale, sociale o commerciale mediante le arti e le altre forme culturali.	1. Capacità di impegnarsi in processi creativi sia individualmente che collettivamente.	2. Curiosità nei confronti del mondo, apertura per immaginare nuove possibilità.	

5. *ARTICOLAZIONE ORARIA TRIENNALE*

	ATTIVITÀ D'AULA						ASSI CULTURALI			
	SICUREZZA	ORIENTAMENTO	ESPERTI/INCONTRI CON ASS. CATEG.	AULA	STAGE	TOT	UMANISTICA	LINGUISTICA	SCIENT./MATEM.	TECN./PROFESS.
III	4+8	10	10	25	80	137	3	6	6	10
IV		10	10	25	100	145	3	6	6	10
V		10	10	25	100	145	3	5	5	12
						427				

6. *ARTICOLAZIONE DELLE ATTIVITÀ D'AULA*

- ***TERZO ANNO***

ASSE UMANISTICO	**ASSE LINGUISTICO**	
ITALIANO	INGLESE	FRANCESE
3	2	4
ASSE MATEMATICO/SCIENTIFICO	**ASSE TECNOLOGICO/PROFESSIONALE**	
SC. CULT. ALIM.	LAB. CUCINA	
6	10	

- ***QUARTO ANNO***

ASSE UMANISTICO	**ASSE LINGUISTICO**	
ITALIANO	INGLESE	FRANCESE
3	2	4
ASSE MATEMATICO/SCIENTIFICO	**ASSE TECNOLOGICO/PROFESSIONALE**	
SC. CULT. ALIM.	CUCINA	
6	10	

- ***QUINTO ANNO***

ASSE UMANISTICO	**ASSE LINGUISTICO**	
ITALIANO	INGLESE	FRANCESE
3	2	3
ASSE MATEMATICO/SCIENTIFICO	**ASSE TECNOLOGICO/PROFESSIONALE**	
SC. CULT. ALIM.	CUCINA	
5	12	

7. *TEMPI DI ATTUAZIONE*

Attività d'aula con esperti

Anno Scolastico Febbraio/Marzo

Stage formativo

Gennaio/Febbraio/Marzo

Incontri

8. *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.

9. *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

10. *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.

Ischia, 23/10/2023

Il tutor scolastico: Prof. Angelo Imputato
Il Coordinatore di Classe: Prof. Angelo Imputato
Il Responsabile PCTO di Istituto: Armando Ambrosio
Il Dirigente Scolastico: Mario Sironi

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

	ALUNNO		STRUTTURA
1	AZZOLINI GAIA		LA MEDUSA (PROCIDA)
2	BERCINI ALESSANDRO		CONTINENTAL TERME
3	CAPUANO CESARE		EDEN
4	MAZZELLA FLAVIO		EXCELSIOR
5	MICHELINO PAOLA		DA MARIANO

6	MONTI ALFONSO		BOTANIA
7	PIRO MARIAROSARIA		SAN VALENTINO
8	RAIA LEANDRO		GIARDINI RAVINO
9	ROMANO MARTINA		MEZZATORRE
10	ROSARIO DANIEL		SORRISO RESORT
11	SCHIANO DI COLELLA MARTINA		LA MEDUSA
12	SCOTTI ANTONIO		MIRAMARE E CASTELLO
13	VITALE ROCCO VITTORIO		LA MEDUSA
14	VOLPICELLI GIOVANNI		HOTEL DELFINI

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
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

Le prove devono vertere:
- sulle competenze in uscita e non su discipline
- sui nuclei tematici fondamentali di indirizzo correlati alle competenze.

Pertanto, negli istituti professionali di nuovo ordinamento, la seconda prova non si compone
più di due "sottoprove", correlate ma in parte indipendenti, ma è un'unica prova integrata, di cui il ministero definisce una parte, ossia la "cornice generale di riferimento", e la commissione, entro questa cornice, svilupperà l'altra parte, ossia le specifiche richieste per lo specifico percorso attivato dall'istituzione scolastica, con riguardo al codice ATECO, in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa e tenendo conto della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.
Tale formula consente di garantire una struttura unitaria della prova a livello nazionale, e allo stesso tempo di dare pieno valore alle autonome scelte operate dalle singole istituzioni scolastiche nella costruzione dei percorsi.
In fase di stesura delle proposte di traccia della prova, la commissione procede inoltre a definire la durata della prova, nei limiti e con le modalità previste dai Quadri di riferimento, e l'eventuale prosecuzione della stessa il giorno successivo, laddove ricorrano le condizioni che consentono l'articolazione della prova in due giorni.

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 il 20/04/2026 in modalità a distanza, sono state date delle indicazioni in merito allo svolgimento della seconda prova dell'Esame di Maturita' 2025/2026 potrà essere organizzata in due giorni rispettando quanto sopra riportato.

La classe ha svolto la simulazione della prima prova scritta il 15 aprile 2026, la simulazione della seconda prova scritta il 15/04/2026 e la simulazione del colloquio il 12 Maggio 2026.

La prima parte della seconda prova scritta 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 permetterebbe 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.

5	**Inclusione scolastica**

5.1	Strategie e didattica inclusive

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.

6	**Attività e progetti di arricchimento dell'offerta formativa**
	INCONTRO CON L'ARMA DEI CARABINIERI: BULLISMO E LEGALITA'
	PROGETTO CINEFORUM
	SPETTACOLO TEATRALE LINGUA INGLESE
	PNRR: SIAMO TURRI DEI FUORICLASSE
	POC: ORIENTARSI PER DECIDERE

	CORSO DI FORMAZIONE CUCINA PER BANCHETTI
	CORSO DI FORMAZIONE DESSERT PER EVENTI
	VISIONE FILM "Vita da grandi" SUL TEMA DELL'AUTISMO

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 MAGGIO 2026 1. Progettazione ed Elaborazione, da parte di ciascun alunno, di un percorso personale multidisciplinare concordato con i docenti in vista dell'Esame di Maturità 2. Presentazione individuale maggio 2026 a consiglio di classe e/o altri docenti

6.1 - Attività e progetti attinenti a Cittadinanza e Costituzione

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 per la 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: "Educazione civica: 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	Lezione frontale 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 di 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”

18/02/26 rappresentazione teatrale “Visite Viennesi”

!7/04/26 Partecipazione al convegno “Vivere,studiare e lavorare sull’isola”

Preparazione buffet presso EAV bus – Ischia per le festività natalizie

Preparazione buffet presso EAV bus – Ischia per le festività pasquali

Preparazione di eventi interni all’Istituto.

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

La classe ha partecipato ai seguenti incontri di orientamento:

DATA	TEMA
17/11/25	Progetto “Orizzonti” della Università Federico II°
24/11/25	Progetto “Orizzonti” della Università Federico II°
15/12/25	Progetto “Orizzonti” della Università Federico II°
12/01/26	Progetto “Orizzonti” della Università Federico II°
22/01/26	Progetto “Orizzonti” della Università Federico II°
30/03/2026	ALMA - Accademia di alta formazione gastronomica
11/02/2026	Facoltà di Agraria Federico II° Portici
18/03/2026	INCIBUM - Accademia di alta formazione gastronomica
15/05/2026	AVPN - Incontro con esperti e contest “Pizzaiolo”

Il prof. A. Imputato, individuato come Tutor per l’orientamento degli alunni per l’anno scolastico corrente, ha guidato gli allievi alla conoscenza della piattaforma UNICA, all’utilizzo degli strumenti per l’accesso e all’inserimento dati in relazione al E-portfolio.

7	**Discipline oggetto di studio dell’ultimo anno di Corso**

	Lunedì	**Martedì**	**Mercoledì**	**Giovedì**	**Venerdì**	**Sabato**
1 **(08:20-09:20)**	INGLESE		INGLESE	MATEMARICA	SC. MOTORIE	

2 **(09:20-10:20)**	INGLESE		LAB. ENOG./ SC. E CULT. DELL'ALIM. .	LAB. ENOG.	LAB. ENOG./ SC. E CULT. DELL'ALIM	R O T A Z I O N E
3 **(10:20-11:20)**	SC. MOTORIE		LETTERE	LAB. SALA	LETTERE	
4 **(11:20-12:20)**	FRANCESE		LETTERE	FRANCESE	LETTERE	
5 **(12:20-13:20)**	FRANCESE		LAB. SALA	LETTERE	IRC	
6 **(13:20-14:10)**	SC. E CULT. DELL'ALIM .		D.T.A.	LETTERE	MATEMATICA	
7 **(14:10-15:00)**	D.T.A.		D.T.A.		MATEMATICA	
8 **(14:10-15:00)**		LAB. ENOG.				
9 **(15:00 – 16:00)**		LAB. ENOG.				
10 **(16:00 – 17:00)**		LAB. ENOG.				
11 **(17:00 – 17:50)**		LAB. ENOG.				
12 **(17:50 – 18:50)**		LAB. ENOG.				

7.1	Programmi svolti

DISCIPLINA: STORIA	NOME DOCENTE : BARONE LUMAGA MARIO
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno	Comprendere e interpretare eventi e processi storici in modo critico Collocare i fenomeni storici nel contesto spazio-temporale Stabilire relazioni tra eventi (cause, conseguenze, continuità e cambiamenti) Utilizzare il linguaggio storico in modo appropriato Collegare il passato alla realtà contemporanea Argomentare e rielaborare le conoscenze in forma orale e Scritta
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	L'imperialismo La società di massa Le potenze europee tra XIX e XX secolo Giolitti I guerra mondiale, cause, guerra totale, l'Italia in guerra, i trattati di pace Rivoluzione russa, tesi d'aprile, Lenin, Stalin Biennio rosso in Italia Fascismo, i fasci, i simboli del fascismo,marcia su Roma, Matteotti, totalitarismo Crisi del 1929 Germania, Hitler, nazismo Guerra civile spagnola II guerra mondiale Mondo diviso
ABILITA':	Comprendere e riassumere fatti e processi storici Collocare eventi nello spazio e nel tempo Individuare cause e conseguenze degli eventi Analizzare fonti e semplici documenti storici Utilizzare il lessico specifico della disciplina Esporre oralmente in modo chiaro e ordinato Stabilire collegamenti tra passato e realtà contemporanea
METODOLOGIE:	Lezione frontale e dialogata Didattica laboratoriale Cooperative learning (lavori di gruppo) Problem solving e discussione guidata Uso di strumenti digitali e multimediali

CRITERI DI VALUTAZIONE:	Conoscenza dei contenuti e degli eventi storici Capacità di collocare fatti nello spazio e nel tempo Comprensione dei nessi causa-effetto Uso del linguaggio storico specifico Capacità di analisi e rielaborazione Esposizione orale chiara e ordinata Partecipazione, impegno e progressi rispetto al livello iniziale
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	La nostra avventura 3 edizione rossa. Autore: Giorgio De Vecchi, Editore B. Mondadori
DISCIPLINA: ITALIANO	NOME DOCENTE : BARONE LUMAGA MARIO
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno	Gli alunni e le alunne: Padroneggiano la lingua italiana in forma scritta e orale, anche in contesti professionali. Comprendono e analizzano testi letterari e non letterari. Producono testi chiari, coerenti e corretti (argomentativi ed espositivi). Utilizzano il lessico specifico, anche in ambito enogastronomico. Collegano autori e testi al contesto storico-culturale e alla realtà contemporanea. Esprimono opinioni in modo critico e utilizzano strumenti digitali per lo studio.
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	Realismo, naturalismo e verismo Verga: pessimismo, straniamento, I Malavoglia, la trama, Rosso Malpelo, lettura integrale Pascoli, il fanciullino, X agosto, Le lavandare, Novembre, film Zvani, La grande proletaria si è mossa D'Annunzio, La pioggia nel pineto Ungaretti, Veglia, San Martino del Carso, Sono una creatura, Fiumi,Rebora, Viatico Futurismo, Manifesto, Manifesto della cucina futurista Kafka, La metamorfosi Pirandello, Quaderni di Serafino Gubbio Operatore, la trama, comico e umoristico, Il fu Mattia Pascal, la trama, Sei personaggi in cerca d'autore, la trama Svevo, La coscienza di Zeno, la trama, l'inetto, la psicanalisi Quasimodo, Alle fronde dei salici, Ed è subito sera Montale, Non chiederci la parola, Meriggiare pallido e assorto

	Moravia, Gli indifferenti, la trama Primo Levi, Se questo è un uomo, l'introduzione
ABILITA':	Comprendere e riassumere testi di diversa tipologia. Analizzare un testo (tema, struttura, linguaggio). Produrre testi scritti chiari e corretti (argomentativi, espositivi). Esporre oralmente in modo ordinato e con lessico adeguato. Utilizzare il lessico specifico anche in ambito enogastronomico. Collegare contenuti letterari al contesto storico e alla realtà attuale.contemporanea
METODOLOGIE:	Lezione frontale e dialogata Analisi guidata dei testi Didattica laboratoriale Cooperative learning (lavori di gruppo) Problem solving e discussione guidata Uso di strumenti digitali e multimediali Collegamenti interdisciplinari con le materie di indirizzo
CRITERI DI VALUTAZIONE:	Comprensione e analisi dei testi Correttezza grammaticale e proprietà lessicale Chiarezza, coerenza e coesione dei testi scritti Capacità di argomentazione e rielaborazione personale Esposizione orale (chiarezza, ordine, uso del lessico adeguato) Partecipazione e impegno nel lavoro in classe Progressi rispetto al livello di partenza
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	Libro: Letteratura e intrecci vol. 3° + 3B Storia e antologia della letteratura italiana. Autore C. Marisa, editore Palumbo

DISCIPLINA: ALIMENTAZIONE	DOCENTE: LIGUORI LOREDANA
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 turistica-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. Applicare correttamente il sistema HACCP e 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 valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	UNITA' 1: SOSTENIBILITA' AMBIENTALE E NUOVI PRODOTTI AGROALIMENTARI 1.Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile Distribuzione delle risorse della Terra – consumo del suolo in Italia L'acqua, una risorsa fondamentale L'aria, un bene prezioso Cambiamenti climatici Lo sviluppo sostenibile 2. Filiera agroalimentare e impronta ecologica Definizione di filiera agroalimentare, filiera corta o a km 0 Filiera e spreco produttivo La Carta di Milano – evoluzione dei consumi Impronta ecologica – doppia piramide alimentare e ambientale 3. Nuovi prodotti alimentari Alimenti light – fortificati – arricchiti Alimenti funzionali: prebiotici – probiotici – simbiotici

	Alimenti innovativi o novel food Alimenti di nuova gamma Alimenti per gruppi specifici (FSG) Integratori alimentari e alimenti integrali OGM Nutrigenomica e nutraceutica 4. Qualità degli alimenti: Marchi di qualità (DOP – IGP- STG – PAT) Frodi alimentari Etichettatura degli alimenti UNITA' 2: IGIENE E SICUREZZA NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE 1. Contaminazioni alimentari Sicurezza alimentare Tipi di contaminazione Contaminazione chimica, fisica e biologica Modalità di contaminazione Prioni e malattie prioniche Virus Batteri – riproduzione batterica – spore batteriche – crescita batterica – tossine batteriche Muffe e lieviti Protozoi e metazoi 2. Malattie da contaminazione biologica degli alimenti: Infezioni, tossinfezioni, intossicazioni, infestazioni Salmonellosi, listeriosi, botulismo, epatite A, toxoplasmosi, teniasi – anisakidosi 3. Igiene nella ristorazione e sistema HACCP: Requisiti generali d'igiene – responsabilità degli OSA Igiene dei locali, delle attrezzature, della persona Sistema HACCP (fase preliminare, principi e criteri di applicazione) 4. Additivi alimentari:

	Definizione, classificazione, sicurezza e criticità. UNITA' 3: ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE 1. Alimentazione equilibrata e LARN Alimentazione equilibrata Formulazione di una dieta equilibrata e personalizzata Valutazione dello stato nutrizionale Peso teorico e IMC Massa corporea Fabbisogno energetico Ripartizione dei pasti Fabbisogno dei nutrienti secondo i L ARN UNITA' 4: ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE E TIPOLOGIE DIETETICHE 1. Alimentazione nella ristorazione Tipologie di ristorazione Tipologie di menu Fast food Slow food 2. Tipologie dietetiche Dieta mediterranea – piramide della dieta mediterranea Dieta vegetariana UNITA' 5: DIETA IN PARTICOLARI CONDIZIONI PATOLOGICHE 1. Obesità e sindrome metabolica Alimentazione e salute Obesità Indicazioni dietetiche Sindrome metabolica 2. Diabete

	Diabete di tipo I e II Indicazioni dietetiche 3. Allergie e intolleranze alimentari Intolleranza al lattosio Celiachia
ABILITA′:	Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico Conoscere le principali cause di contaminazione degli alimenti e le possibili conseguenze sulla salute umana derivanti dall'assunzione dei diversi contaminanti Conoscere gli agenti biologici responsabili di malattie trasmissibili con gli alimenti e le caratteristiche delle principali tossinfezioni e parassitosi Riconoscere le più importanti azioni atte a prevenire le contaminazioni alimentari Conoscere le caratteristiche generali degli additivi alimentari in base alla normativa vigente Conoscere le principali caratteristiche delle biotecnologie e le loro possibili applicazioni nel campo dell'agricoltura e zootecnia Conoscere l'importanza dei nuovi prodotti alimentari. Conoscere i punti fondamentali sui quali si basa la sicurezza alimentare. Conoscere le cause di alterazione degli alimenti. Comprendere l'importanza dell'igiene nella prevenzione delle malattie trasmesse con gli alimenti. Conoscere i principali organismi ufficiali incaricati della

	sorveglianza e del controllo dei prodotti alimentari. Comprendere l'importanza delle nuove tecnologie di conservazione e cottura degli alimenti. Conoscere le linee generali per l'elaborazione di una dieta razionale ed equilibrata per persone sane Conoscere le diverse tipologie della ristorazione collettiva Conoscere i principi fondamentali della dietoterapia applicata a varie condizioni patologiche
METODOLOGIE:	Lezione frontale, partecipata; didattica laboratoriale, particolare attenzione viene posta sullo sviluppo delle abilità orali in contesti comunicativi in attività in coppia/gruppo
CRITERI DI VALUTAZIONE:	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 sempre esplicitati agli studenti e hanno riguardato l'acquisizione delle quattro abilità di base (comprensione e produzione orale/scritta), la valutazione intermedia e finale tiene conto della variazione del livello di apprendimento rispetto alla situazione iniziale, la partecipazione ed attenzione in classe e del rispetto dei doveri scolastici. Le verifiche sono state calibrate in funzione degli obiettivi prefissati. Le prove sono state di tipo oggettivo e di tipo soggettivo, articolate secondo la seguente tipologia: questionari, dialoghi, interrogazioni, temi riguardanti la materia.
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	Libro di testo/cd – Alimentazione oggi 3 EDIZIONE VOL B (Silvano Rodato) Zanichelli. Computer, materiale tratto da riviste, utilizzo del libro digitale e di siti internet nonché materiale e PPT predisposti dall'insegnante. Utilizzo di Classroom e di Argo scuola

DISCIPLINA MATEMATICA	DOCENTE – Lupo Gennaro
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno	Al termine del percorso di studi, la maggior parte degli studenti ha raggiunto, a livelli differenziati, le seguenti competenze: • Utilizzare il linguaggio e i simboli della matematica per descrivere e analizzare situazioni reali, anche in contesti legati al settore enogastronomico. • Comprendere e applicare il concetto di funzione, interpretandone il significato attraverso grafici e tabelle. • Analizzare l'andamento di semplici funzioni, individuando caratteristiche principali quali dominio, e punti di massimo e minimo. • Risolvere problemi di natura pratica utilizzando strumenti matematici adeguati, anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche. • Interpretare dati statistici e rappresentarli mediante tabelle e grafici, traendone informazioni utili per la lettura della realtà. • Utilizzare strumenti digitali di base (calcolatrice, fogli di calcolo, software grafici) per il calcolo e la rappresentazione di dati e funzioni. • Sviluppare capacità logico-critiche nell'analisi di problemi e nella verifica della coerenza dei risultati. • Operare collegamenti tra matematica e discipline di indirizzo (es. gestione dei costi, proporzioni nelle ricette, analisi dei dati di consumo).
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	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
ABILITA':	Capacità di risolvere equazioni e disequazioni; ● Capacità di riconoscere e classificare funzioni analitiche; ● Capacità di determinare il dominio di una funzione; ● Capacità di individuare gli zeri e di determinare gli intervalli di positività di una funzione; ● Capacità di interpretare e rappresentare graficamente le caratteristiche di una funzione; ● Capacità di determinare i punti di massimo e di minimo; ● Capacità di effettuare lo studio completo e la rappresentazione grafica di una funzione; ● Capacità di analizzare grafici relativi ai costi; ● Capacità di affrontare problemi di scelta e di interpretare grafici in ambito professionale.
METODOLOGIE:	Lezione frontale, lezione dialogata, flipped classroom, cooperative learning. Metodologia collaborativa: apprendimento cooperativo, lavorando in piccoli gruppi per la realizzazione di compito Libro di testo, materiale multimediale Lim.

CRITERI DI VALUTAZIONE:	Osservazione sistematica e continua degli alunni; ● Analisi della situazione di partenza; ● Valutazione dell'interesse e della partecipazione alle attività didattiche; ● Rilevazione dei progressi conseguiti in relazione ai livelli iniziali, dell'impegno nel lavoro domestico e del rispetto delle consegne; ● Accertamento dell'acquisizione delle conoscenze e delle competenze disciplinari; ● Somministrazione di prove orali, strutturate e semistrutturate; ● Svolgimento di prove pratiche e simulazioni; ● Adozione di una valutazione di tipo formativo, orientata a monitorare il processo di apprendimento, fornire feedback continui e sostenere il miglioramento degli studenti.
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	Libro di testo: -MATEMATICA IN CUCINA, IN SALA, IN ALBERGO (LDM) - VOL. PER IL SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO + TUTOR ZANICHELLI EDITORE, 9788808373618 -Lim -Computer -Ppt -Canva

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	DOCENTE: PROF.SSA POLITO CRISTINA
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno	**Modulo 1:** ● Comunicare ● Imparare ad imparare ● Progettare ● Osservare e interpretare i fenomeni connessi al mondo dell'attività motoria e sportiva proposta

	nell'attuale contesto socioculturale. **Modulo 2:** • Agire in modo autonomo e responsabile • Risolvere problemi • Collaborare e partecipare • Giocare e praticare sport nel rispetto di regole e avversari **Modulo 3:** • Agire in modo autonomo e responsabile • Acquisire ed interpretare l'informazione • Collaborare e partecipare • Individuare collegamenti e relazioni • Essere in grado di applicare operativamente le conoscenze inerenti le funzioni del nostro corpo per il mantenimento della salute, della prevenzione degli infortuni e della sicurezza **Modulo 4:** ✓ Agire in modo autonomo e responsabile ✓ Acquisire ed interpretare l'informazione ✓ Progettare un'attività motoria in ambiente naturale
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	**Modulo 1:** 1. L'apparato respiratorio 2. La traumatologia sportiva 3. Il doping 4. I rischi della sedentarietà **Modulo 2:** 1. Le regole degli sport praticati 2. Tattica di squadra degli sport praticati 3. Fondamentali di squadra ed individuali **Modulo 3:** ● Salute, prevenzione e benessere (UDA trasversale 2) ● Le tematiche di anoressia e bulimia ● Il movimento come elemento di prevenzione **Modulo 4:** Attività motoria in ambiente naturale

ABILITA':	**Modulo 1:** a. Osservare criticamente i fenomeni connessi al mondo sportivo **Modulo 2:** • Partecipare attivamente nel gioco assumendo ruoli e responsabilità tattiche • Assumere ruoli all'interno del gruppo in relazione alle proprie capacità individuali **Modulo 3:** 1. Assumere comportamenti finalizzati al miglioramento della salute 2. Controllare e rispettare il proprio corpo 3. Organizzare la propria alimentazione in funzione dell'attività fisica svolta **Modulo 4:** ***1.*** Muoversi in sicurezza in diversi ambienti ***2.*** Adeguare abbigliamento e attrezzature alle diverse attività e alle condizioni meteo ***3.*** Praticare in forma globale varie attività all'aria aperta
METODOLOGIE:	Flipped classroom, cooperative learning, peer to peer, lezione frontale.
CRITERI DI VALUTAZIONE:	Osservazione sistematica, griglie di valutazione, verifiche formative e sommative.
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	Appunti del docente; attività in palestra, esperienza sul campo

DISCIPLINA: IRC	DOCENTE: PROF.SSA MARIA MATTERA
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno	Saper cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura umanistica, scientifica e tecnologica. Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia in un contesto multiculturale
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	**Morale e morali** **U.D.A. 1 La ricerca di senso** • Chi sono io per giudicare? • Problem solving: Giustizia e clemenza • L'importanza del cuore • Liberi di Peccare? • Liberi tutti? • Progettare il futuro • Che cos'è la libertà **Modulo 2** **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 nrl 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
ABILITA':	Operare scelte morali tenendo conto dei valori morali Confrontare le scelte dettate dall'etica cristiana e quelle determinate dalle altre religioni e da altre correnti di pensiero, nel quadro di un aperto dialogo
METODOLOGIE:	Metodologia ricettiva: lezione frontale, lezione dialogata. Metodologia collaborativa: apprendimento cooperativo, lavorando in piccoli gruppi per la realizzazione di compito – prodotto Libri, riviste, materiale multimediale Lim
CRITERI DI VALUTAZIONE:	Valutazione formativa: ▪ Verifica orali (colloqui orali, esposizioni di tipo orale in modalità "flipped classroom") ▪ Osservazione dei comportamenti (partecipazione, inclusione, capacità di organizzarsi, responsabilità, capacità di lavorare autonomamente e in gruppo) Valutazione sommativa: Verifica orale: interrogazione

TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	Libro di testo “Capaci di sognare” P. Maglioli, Ed. SEI, riviste, materiale multimediale, lim

DISCIPLINA FRANCESE Classe V A ENOGASTRONOMIA	Docente: Michela Vinciguerra
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno	**Integrare** le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento **Valorizzare e promuovere** le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera **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. **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. **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.
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	

	MODULE 3: Comment écrire et réaliser une recette, les plats typiques de la France MODULE 7: Le monde du travail en France – l'organisation du travail en France, le curriculum vitae (le modèle européen), l'entretien d'embauche (je prépare mon entretien d'embauche) MODULE 8: Les éléments nutritifs: protéines, glucides, lipides, fibres, vitamines et sels minéraux MODULE 9: La pyramide alimentaire: principes et groupes d'aliments, le régime méditerranéen Menu végétarien et végan MODULE 11: L'alimentation Bio, l'agriculture biologique. MODULE 13 : Histoire de la gastronomie française

DISCIPLINA: LAB. ENOGASTRONOMIA	DOCENTE: PROF. IMPUTATO ANGELO
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno	Sovrintendere all'organizzazione dell'area produttiva. Sovrintendere all'organizzazione dell'area produttiva, con adeguate conoscenze delle tecniche di lavorazione. Sovrintendere all'organizzazione del lavoro nell'area produttiva e mettere in atto strategie di pianificazione. Sovraintendere all'organizzazione dell'area di vendita. Agire nel sistema di qualità della filiera produttiva. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:	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.

ABILITÀ	Comprendere l'importanza della corretta progettazione per la riuscita del servizio. Applicare il concetto di "percorso a senso unico". Saper collocare la cucina sottovuoto nelle diverse tipologie di ristorazione. Saper valutare i vantaggi e gli svantaggi dei legami di distribuzione nelle diverse situazioni ristorative. Scegliere le attrezzature in base a criteri tecnici e organizzativi. Comprendere l'importanza di una adeguata organizzazione del lavoro e saper adattare la produttività. Valutare i principali problemi della programmazione e del coordinamento dei mezzi a disposizione. Comprendere l'importanza della corretta progettazione per la riuscita del servizio. Pianificare semplici buffet. Effettuare corretti abbinamenti tra cibo e bevande. Riconoscere il ruolo centrale del menu nel ristorante. Costruire un menu rispettando le regole gastronomiche e tenendo presente le esigenze della clientela. Comprendere l'importanza dell'autocontrollo sul processo. Individuare i pericoli di contaminazione legati al lavoro di cucina. Realizzare a grandi linee un piano HACCP. Usare atteggiamenti sicuri, per la prevenzione di possibili infortuni. Adottare in ambito lavorativo comportamenti responsabili e sicuri sotto l'aspetto igienico e di sicurezza sul lavoro. Lavorare in equipe nella brigata di cucina e comunicare efficacemente con colleghi, superiori e referenti. Utilizzare attrezzature tradizionali e nuove tecnologie in autonomia. Eseguire con autonomia e responsabilità i compiti professionali di base assegnati in azienda.
METODOLOGIE:	Interventi didattici e relazionali atti ad instaurare un clima di fiducia. Lezione partecipata, esercitazioni pratiche in laboratorio di cucina Lezione frontale.

CRITERI DI VALUTAZIONE:	La valutazione ha tenuto conto non soltanto dell'esito formale delle verifiche, ma anche del miglioramento registrato da ogni alunno rispetto ai propri livelli di partenza, delle sue capacità di ascolto e di attenzione, dell'impegno, della partecipazione attiva durante le lezioni e della puntualità nel sottoporsi alle verifiche.
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	ALMA - TECNICHE DI CUCINA E PASTICCERIA C CON QUADERNO DELLE COMPETENZE - PLAN EDIZIONI Appunti e mappe concettuali. Lavagna Interattiva Multimediale. Risorse online

DISCIPLINA: INGLESE	DOCENTE: VELLUSI VALENTINA
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno	Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	UDA 1: "Conoscere il sé e l'altro" → "Consapevolmente" Sono sostenibile (anche attraverso UDA o moduli) The Sustainable Table - Sustainability and Agrobiodiversity - The global food supply chain vs local food supply chain. Go Green and Slow Food Movement - F2F: from farm to fork, km0 and local sourcing. Fair trade. Safe Food For All - Traceability and certification - Italian food product certifications The eatwell plate: the 5 food groups. The Mediterranean diet. Altenative diets. Food allergies and intolerances HACCP (hygiene and food safety in catering) Food contamination - WHO - Bacteria, viruses and food poisoning - Preventing food borne illnesses, food – preservation techniques. UDA 2: Evento: Il mio presente, il mio futuro Job Field - CV and application letter - Catering Land Scenarios for special - events and event type -Revision argomenti anni precedenti; Past Tenses
ABILITA':	Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale. Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi riguardanti argomenti relativi al settore d'indirizzo. Comprendere idee principali, dettagli e punto di vista in testi scritti relativamente complessi, continui e non continui, riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro. Produrre nella forma scritta e orale, brevi relazioni, sintesi e commenti coerenti e coesi, su esperienze, processi e situazioni relativi al proprio settore di indirizzo. Utilizzare lessico e fraseologia di settore, compresa la nomenclatura internazionale codificat
METODOLOGIE:	Multisensory approach, Flipped classroom, Cooperative learning, Learning by doing, Circle

	time, Debate, Peer education
CRITERI DI VALUTAZIONE:	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 sempre esplicitati agli studenti e hanno riguardato l'acquisizione delle quattro abilità di base (comprensione e produzione orale/scritta), la valutazione intermedia e finale tiene conto della variazione del livello di apprendimento rispetto alla situazione iniziale, la partecipazione ed attenzione in classe e del rispetto dei doveri scolastici. Le verifiche sono state calibrate in funzione degli obiettivi prefissati. Le prove sono state di tipo oggettivo e di tipo soggettivo articolate secondo la seguente tipologia: test, comprensione del testo, interrogazioni.
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	Libro di testo/cd – COOK BOOK CLUB COMPACT, CLITT computer , materiale fornito dal docente, utilizzo del libro digitale e di siti internet per le esercitazioni linguistiche. Utilizzo di Classroom. Web: lesson plans, materiali dal vero, websites, blog, articoli Youtube, Genially, Canva

DISCIPLINA DTA	DOCENTE: FABBIO CLAUDIO
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno	Predisporre prodotti, servizi e menu 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. Partecipare alla progettazione, in collaborazione con il territorio, di pacchetti di offerta turistica integrata, promuovendo la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web. 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 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. 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. 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. 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. 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. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: **(anche attraverso UDA o moduli)**	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.

ABILITA':	Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche, identificare le caratteristiche del mercato turistico, individuare la normativa di riferimento. Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche, utilizzare le tecniche di marketing. Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa, redigere la contabilità di settore, individuare fasi e procedure per redigere un business plan. Individuare norme e procedure relative alla provenienza, produzione e conservazione del prodotto, individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti. Analizzare i fattori economici che incidono sulle abitudini alimentari, individuare i prodotti a km 0 come strumento di marketing. Riconoscere e applicare le normative in materia di sicurezza alimentare e HACCP. Valutare strategie di sostenibilità e valorizzazione del territorio nel settore enogastronomico. Applicare principi di gestione economica e controllo dei costi. Agire in modo autonomo e responsabile. Individuare collegamenti e relazioni. Acquisire ed interpretare l'informazione.
METODOLOGIE:	• Computer • Didattica laboratoriale attraverso Google suite e le sue apps • Lavori di gruppo; • Flipped classroom • Articoli tratti da giornali e riviste specializzate on line.
CRITERI DI VALUTAZIONE:	La valutazione è stata effettuata attraverso verifiche sia scritte che orali, volte ad accertare la misura in cui gli studenti abbiano raggiunto gli obiettivi prefissati nella programmazione e a determinare la validità dell'approccio metodologico dell'insegnante. Tali strumenti hanno permesso al docente di avere una guida per orientare la propria azione didattica ed eventualmente adattarla, per gli studenti uno strumento di misura dei loro progressi e di individuazione delle eventuali lacune. Gli studenti sono sempre stati resi edotti circa i criteri di valutazione per mezzo di griglie di valutazione concordate e aderenti ai parametri ministeriali.

TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	S. Rascioni - F. Ferriello: Gestire le imprese ricettive up –Enogastronomia Sala e Vendita - ed. Tramontana vol III Dispense del docente

DISCIPLINA: Laboratorio dei Servizi di Sala e vendita	**DOCENTE: Prof. Perna Rosario**
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno	- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. - Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. - Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. - Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. - Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.

	- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera. - Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. - Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. - Regole inerenti al servizio del vino. Aspetti principali della produzione Eno-gastronomica italiana.
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: **(anche attraverso UDA o moduli)**	**Modulo riepilogativo e di raccordo INTRODUZIONE AL LAVORO DI BAR** Ripasso degli argomenti dell'anno precedente –Le bevande al bar e la Classificazione delle bevande Principi di Enologia- Il fascino del bere Miscelato. Le bevande Analcoliche Le acque minerali; i succhi le spremute; i centrifugati; Gli sciroppi LO STAFF DEL BAR- TIPI DI BAR- ATTREZZATURE- BEVANDE Analcoliche MISCELATE **UDA 1 La carta come strumento di vendita** presentazione -aspetti tecnici -aspetti gestionali -indicazioni strategiche -la carta delle vivande -il menu e la classificazione del menu La costruzione del menu La carta dei vini **UDA 2 Il Catering and Banqueting** Che Cosa è il Catering Cosa Prevede il Contratto di Catering Le Forme di Catering

	Il trasporto dei Pasti: Legame Differito e Sistema Convenzionale Il Banqueting : caratteristiche e forme di banqueting Il Banqueting Manager; La scheda evento; Come Organizzare la logistica ed il servizio di Sala in occasione di un evento **UDA 3 Principi di Enologia** Il Sommelier : La figura del Sommelier Gli Attrezzi del sommelier Il Servizio del vino Il Processo di decantazione Le Temperature di servizio del Vino la giusta successione dei vini in tavola Il Reparto della Cantina **UDA 4 Conoscenza introduttiva della vite e delle operazioni di vinificazione.** Le basi per un corretto servizio e abbinamento del vino La pianta della vite; - Il grappolo; Il terreno e il clima; - La vendemmia, la diraspatura e la pigiatura; il mosto; Le fermentazioni; - Le tecniche di vinificazione; - L'evoluzione; - I trattamenti e le correzioni del vino; - L'imbottigliamento e la tappatura. La legislazione vitivinicola Il servizio del vino, regole generali di abbinamento cibo – vino **Uda 5 I vini speciali vini aromatizzati Lo Champagne e Lo Spumante** I vermouth La Produzione e la loro Classificazione I Bitters e gli amari Aperitivi; Gli Amari Digestivi CHAMPAGNE E SPUMANTI - La produzione degli champagne

	Le aree di Produzione il Territorio, l'Ambiente , Il clima e i Vitigni Il Metodo Champenoise/ Metodo Classico - Classificazione degli Champagne I Vini Spumanti Il Metodo Charmat Corto e Metodo Charmat Lungo - Il servizio di champagne e spumanti **UDA 6 Classificazione dei riconoscimenti e La qualità degli alimenti e le Abitudini Alimentari** I marchi di qualità: DOP, IGP, STG, DOC, DOCG, PAT, BIO Le Etichette alimentari e gli standard qualitativi Tipicizzazione dei prodotti made in Italy Le diete alimentari La Dieta Mediterranea
ABILITÀ:	- Riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande. - Progettare menu e 'carte' rispettando le regole gastronomiche, le esigenze della clientela e le dinamiche del mercato. - Progettare menu e servizi funzionali all'organizzazione di catering e banqueting. - Saper assegnare a ciascuna vivanda il corretto posizionamento in un menu - Riconoscere le caratteristiche organolettiche del vino attraverso le tecniche di degustazione. - Distinguere le differenti tecniche di vinificazione e utilizzare il disciplinare per l'attribuzione delle denominazioni dei vini. Proporre un corretto abbinamento cibo-vino. - Eseguire analisi sensoriali del vino. Riconoscere il sistema enografico nazionale e internazionale. - Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera. - Svolgere in modo professionale il servizio del vino e - dei vini speciali; - Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza e alla tutela della salute. - Sapere indicare alcune regole delle disposizioni igienico – sanitarie relative al processo H.A.C.C.P

	- Classificare, proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione; - Utilizzare le tecniche per la miscelazione di cocktail nazionali ed internazionali. - Creazione di cocktails I.B.A. e di tendenza in base all'orario di servizio pre, after-dinner, tutte le ore e il loro servizio; -Distinguere le diverse tipologie di bevande
METODOLOGIE:	- Lezioni frontali; Attività in aula Lezione frontale / partecipativa Didattica laboratoriale / flip teaching dibattito Role playing Cooperative learning quaderno degli appunti - libro di testo - materiale integrativo con mappe semplificate -Lezione interattiva. Collegamenti al web quale supporto didattico per rafforzare alcune tematiche di studio; - Argo; Google classroom; E mail; Meet
CRITERI DI VALUTAZIONE:	- Osservazione diretta; - La situazione di partenza; - l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe; - progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale; l'impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne; - l'acquisizione delle principali nozioni; - Prove orali, prove strutturate, e prove semistrutturate; - Prove pratiche simulate; - Colloquio. - Test con Google Moduli - Valutazione della partecipazione e atteggiamento in classe

TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	- Libri di testo SALA E VENDITA PER CUCINA A.A.V.V. ALMA-PLAN - Google Classroom Google Moduli - Documenti e presentazioni - Video su YouTube Registro elettronico

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 condotta:

Criteri per la Valutazione del comportamento (Collegio docenti n 3, 8 settembre 2023)

"La valutazione del comportamento degli alunni si propone di favorire l'acquisizione di una coscienza civile basata sulla consapevolezza che la libertà personale si realizza nell'adempimento dei propri doveri, nella conoscenza e nell'esercizio dei propri diritti, nel rispetto dei diritti altrui e delle regole che governano la convivenza civile in generale e la vita scolastica in particolare".

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 della valutazione del Comportamento:

10	a. Lo studente si comporta sempre in maniera corretta e rispettosa delle norme, delle persone e degli ambienti frequentati. Contribuisce affinché quanti lo circondano facciano altrettanto. b. Lo studente rappresenta un elemento aggregante all'interno del gruppo classe, favorisce il regolare svolgimento delle attività didattiche e contribuisce a ricomporre le situazioni conflittuali. c. Lo studente dimostra spiccato interesse per le attività didattiche proposte, partecipa in modo attivo e propositivo al dialogo formativo ed educativo, dimostrando un impegno assiduo e costante sia nell'attività svolta a scuola sia nello studio e nel lavoro a casa. d. Lo studente rispetta puntualmente le scadenze e svolge il lavoro assegnato. e. Lo studente, spontaneamente o su richiesta, si impegna in maniera efficace nell'assistenza e nell'aiuto ai compagni. f. Lo studente approfondisce personalmente le tematiche trattate in classe.

9	b. Lo studente si comporta sempre in maniera corretta e rispettosa delle norme, delle persone e degli ambienti frequentati. c. Lo studente dimostra interesse per tutte le attività didattiche proposte. d. Lo studente partecipa in modo attivo al dialogo formativo ed educativo. e. Lo studente dimostra un impegno costante sia nell'attività svolta a scuola sia nello studio e nel lavoro a casa. f. Lo studente rispetta puntualmente le scadenze e svolge il lavoro assegnato.
8	a. Lo studente si comporta generalmente in maniera corretta e rispettosa delle norme, delle persone e degli ambienti frequentati. b. Lo studente dimostra interesse per le attività didattiche proposte. c. Lo studente è disponibile al dialogo formativo ed educativo. d. Lo studente dimostra un accettabile impegno sia nell'attività svolta a scuola sia nello studio individuale. e. Generalmente lo studente rispetta le scadenze e svolge il lavoro assegnato.
7	a. Occasionalmente lo studente ha avuto comportamenti poco rispettosi delle norme e/o delle persone e/o degli ambienti frequentanti. b. Lo studente, pur non essendosi reso protagonista di importanti atti di indisciplina, ha scarso interesse per le attività didattiche proposte e non partecipa attivamente al dialogo formativo ed educativo. c. Lo studente dimostra un impegno discontinuo nelle attività casalinghe, spesso non rispetta le scadenze e non svolge il lavoro assegnato.
6	a. Lo studente dimostra un impegno molto scarso nelle attività casalinghe di lavoro e di studio. b. Lo studente ha fatto registrare un elevato numero di assenze e/o di ritardi, in assenza di una documentata causa di forza maggiore. c. Lo studente rappresenta un elemento disgregante all'interno del gruppo classe, turba il regolare svolgimento delle attività didattiche determinando situazioni conflittuali. d. Lo studente si è reso protagonista di ripetuti e significativi episodi di indisciplina documentati sul registro di classe. e. Lo studente si è reso protagonista di comportamenti che hanno determinato l'adozione di una o più sanzioni disciplinari di sospensione, ma ha mostrato di essersi ravveduto con concrete azioni riparatorie, recedendo dai suoi comportamenti scorretti e modificando positivamente l'impegno, l' interesse e la partecipazione al dialogo didattico ed educativo. Egli ha così dimostrato di aver progredito nel percorso di crescita e di maturazione, in ordine alle finalità espresse dal DPR n.122
5	a. Lo studente si è reso protagonista di comportamenti che hanno determinato l'adozione di una o più sanzioni disciplinari, a seguito della sanzione di natura educativa e riparatoria, non ha mostrato alcun concreto ravvedimento, persistendo nei suoi comportamenti gravemente scorretti e dimostrando così di non aver progredito nel percorso di crescita e di maturazione, in ordine alle finalità espresse dal DPR n° 122. b. Lo studente ha frequentato le lezioni per meno il quorum di presenze fissato dalla legge, in assenza di una documentata causa di forza maggiore; non ha assolto assiduamente gli impegni di studio; l'interesse e la partecipazione alle attività didattiche sono state scarse o quasi nulle nella maggior parte delle discipline. c. Lo studente ha tenuto un comportamento scorretto e irrispettoso nei confronti del Dirigente Scolastico e/o dei docenti e /o del personale scolastico o di chiunque sia coinvolto in attività didattiche compreso, il leso diritto allo studio anche solo parziale, inficiando il regolare svolgimento delle lezioni. d. Lo studente con comportamenti colposi, derivanti dalla consapevole inosservanza delle norme stabilite, dei regolamenti vigenti o delle indicazioni di lavoro ricevute, ha danneggiato gravemente strumenti e/o materiali e/o strutture di proprietà della scuola o di chiunque si trovi a frequentare l'ambiente scolastico o sia coinvolto in attività didattiche.

	e. Lo studente si è appropriato indebitamente di beni e/o strumenti e/o materiali di proprietà della scuola o di chiunque si trovi a frequentare l'ambiente scolastico o sia coinvolto in attività didattiche.

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'accesso alla valutazione finale 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 che convenzionalmente tenendo conto dell'esperienza in DAD.

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.

Livelli di competenza (standard di apprendimento corrispondenti ai livelli di padronanza raggiunti dagli studenti):

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 conoscenza completa degli argomenti, delle informazioni e dei termini specifici disciplinari.	-Organizza il lavoro, lavora autonomamente, utilizza le tecniche appropriate, opera con precisione e originalità. -Espone i contenuti in modo corretto e appropriato.	-Risolve correttamente i problemi con procedure logiche e chiare, errori e imprecisioni riguardano solo aspetti marginali. -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	-Dimostra di possedere sufficienti conoscenze	- Esegue le procedure apprese e	- Incontra alcune

C (VOTO 6)	degli argomenti, delle informazioni, dei termini specifici. -Se guidato, riesce a fornire chiarimenti, precisazioni, completamenti.	opera con accettabile precisione. - Si esprime in modo semplice, anche se talvolta è mnemonico e impreciso rispetto a codici specifici	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 gravemente lacunose.	- Opera in modo impreciso. - Si esprime con difficoltà, non conosce i termini proposti.	-Nei problemi commette numerosi errori anche gravi, 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 cittadinanza

L'educazione civica, in quanto materia curricolare, avrà un suo voto autonomo, espresso in decimi.

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 rileveranno 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 condotta, prenda in considerazione e tenga conto anche del voto riportato di Educazione Civica.

Griglia di valutazione per l'insegnamento trasversale di Educazione civica (Collegio docenti n 3. 8 settembre 2023):

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 (cartacei, informatici e multimediali).	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
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	Affrontare situazioni problematiche, formulando ipotesi di soluzione.	Non raggiunto

	adeguate, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline	Stabilire le risorse necessarie da utilizzare, i dati da organizzare e le soluzioni da proporre. Proporre soluzioni creative ed alternative	Base 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 realistici e le relative priorità, valutando i vincoli e le possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti.	Utilizzare le proprie conoscenze per fissare obiettivi realmente raggiungibili e di complessità crescente. Formulare strategie di azione e verificare i risultati raggiunti, distinguendo tra le più e le meno efficaci.	Non raggiunto Base 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 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 / 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 b. corretta / completa c. essenziale / superficiale d. parziale e. frammentaria / inadeguata	a. 10-9 b. 8-7 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 / nulla	a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1
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 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)		
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	a. 15-14 b. 13-12 c. 11-9 d. 8-5 e. 4-1

	e. frammentario / inadeguato	
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	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 DI VALUTAZIONE: Seconda Prova scritta Sc. e Cult. dell'Alim. / Lab. Enogastronomia

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	I	Non utilizza le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1 - 2	

nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni. Elaborazione di una preparazione adeguata alla traccia. Individuazione e applicazione delle corrette tecniche di produzione, lavorazione e cottura adeguate alla preparazione realizzata.	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 acquisite. Realizza una preparazione non del tutto pertinente alla traccia.	5	
	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. n. 54 del 26 marzo 2026

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

Indicatori	**Livelli**	**Descrittori**	**Punti**	**Punteggio**
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare	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	1.50-2.50	

riferimento a quelle d'indirizzo		modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.		
	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 personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento 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 settoriale, vario e articolato	2	

	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 (O.M. n. 54 del 26 marzo 2026)

8.5	Simulazioni delle prove scritte - osservazioni sullo svolgimento

Nel corso dell'anno scolastico sono state effettuate due simulazioni della prima prova scritta in data 15/04/2026

Una simulazione della seconda prova è stata svolta in data 15/04/2026. La prima parte della seconda prova scritta è stata da spunto per elaborare una simulazione pratica che per esigenze organizzative e disponibilità laboratoriali è prevista per il giorno 19/05/2026.

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

Ai fini dell'attribuzione del credito scolastico agli allievi del Triennio, oltre alla media aritmetica(M) dei voti riportata dall'allievo in sede di scrutinio finale, si devono considerare i seguenti quattro parametri :

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

Se la media relativa alle singole bande è pari o superiore a 0.50, si assegna il massimo del punteggio della banda, tranne nel caso in cui lo studente sia stato promosso con voto di consiglio anche in una sola disciplina

Si riconoscono come crediti formativi valutabili:

- stages lavorativi per almeno 2 settimane;
- esperienze lavorative in settori attinenti agli indirizzi di studio e affini;
- partecipazione a gare /concorsi studenteschi con superamento della fase d' istituto;
- partecipazione a progetti e attività organizzati dall'istituto in orario extracurricolare per almeno il 70% dell'orario previsto per ogni attività, con un minimo 15 ore complessive annuali
- esperienze di peer education, come tutor, per almeno 15 ore;

- certificati di corsi relativi a progetti linguistici organizzati dalla scuola e inclusi nel Pof per almeno il 70 % dell'orario;
- certificazione linguistica;
- certificazione ECDL;
- partecipazione a corsi di primo soccorso e/o per la sicurezza sul lavoro;
- attività annuali di carattere motorio-sportivo in orario extra-curricolare organizzati dalla scuola per un monte ore pari ad almeno il 60% del totale;
- attività sportive promosse da enti, società e/o associazioni riconosciute dal CONI, di durata almeno annuale e con frequenza almeno settimanale;
- esperienze sportive e culturali, almeno a livello regionale;
- studio di uno strumento musicale all'interno di una scuola di musica o corso documentato da superamento di esame, attività in gruppi corali, formazione musicali o bandistiche di durata almeno annuale e con frequenza settimanale;
- scuola di recitazione o appartenenza ad una compagnia teatrale di durata almeno annuale e con frequenza settimanale;
- esperienze continuative nell'ambito dei gruppi di protezione civile, volontariato, solidarietà, cooperazione, ambiente, debitamente riconosciuti.

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	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 VOL. 3A+3B - STORIA E ANTOLOGIA DELLA LETTERATURA ITALIANA
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
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	RODATO SILVANO	ALIMENTAZIONE OGGI 3ED. - VOL. B PER IL QUINTO ANNO (LDM) - SCIENZA E CULTURA ALIMENTAZIONE SERV. DI ENOGASTRONOMIA E SALA E VENDITA
LINGUA INGLESE	CIBELLI O.	COOK BOOK CLUB COMPACT- VOLUME UNICO (LDM) TERZA EDIZIONE
MATEMATICA	BERGAMINI 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**
- **Griglie di valutazione alunni con abilità diverse**
- **Progetto Orientamento**

Docenti consiglio di classe

COGNOME NOME	FIRMA
BARONE LUMAGA MARIO	
VINCIGUERRA MICHELA	
VALLUSI VALENTINA	
LIGUORI LOREDANA	
LUPO GENNARO	
FABBIO CLAUDIO	
IMPUTATO ANGELO	
PERNA ROSARIO	
POLITO CRISTINA	
MATTERA MARIA	
CARFORA GIOVANNI	