ANNO SCOLASTICO 2025/26

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

Classe: V

Indirizzo: Sale e Vendita

Docente Coordinatore: Filomena Del Giudice



Dirigente Scolastico: Mario Sironi

1	**Contesto generale**	*Pag.*
1.1	Presentazione dell'Istituto	1
1.2	Descrizione del contesto generale	1-2
1.3	L'offerta formativa	2
2	Informazioni sul curriculo	3
2.1	Profilo in uscita dell'indirizzo	3
2.2	P.E.C.U.P. Indicazione codice Ateco di riferimento con descrizione	3-4-5
2.3	Quadro orario settimanale – relativo all'ultimo anno di corso	6-7
3	**Descrizione della classe**	7-8
3.1	Elenco alunni	8
3.2	Composizione consiglio di classe	9-10
4	**Indicazioni generali attività didattica**	11
4.1	Metodologie e strategie didattiche	11
4.2	Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento PCTO7 Formazione scuola-lavoro	12-17
4.3	Ambienti di apprendimento	18
4.4	Finalità e Prove d'Esame	19-20
5	**Inclusione scolastica**	21
5.1	Strategie e didattica inclusiva	22-23
6	**Attività e progetti**	23
6.1a	Attività e progetti attinenti a Cittadinanza e Costituzione	23-24
6.1b	Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa	24
6.2	Iniziative ed esperienze extracurriculari	25-27
6.3	Attività specifiche di orientamento	28
7	**Discipline oggetto di studio dell'ultimo anno di corso**	28-63
7.1	Progettazione curricolo e pianificazione	64
8	**Valutazione degli apprendimenti**	64
8.1	Criteri di valutazione	64-67
8.2	Criteri di valutazione delle competenze di cittadinanza	68-74
8.3	Proposte di griglia di valutazione prove scritte	75-80
8.4	Proposta di griglia di valutazione colloquio	81-82
8.5	Simulazioni delle prove scritte - osservazioni sullo svolgimento	83
8.6	Tabella credito scolastico O.M. 45 del 09/03/2023	83-84
9	Testi adottati	84
10	Allegati documenti alunni con BES	84

1	Contesto generale

1.1	Presentazione dell'Istituto

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

1.2	Descrizione del contesto generale

L’IPS “V.Telese” ha saputo interpretare i bisogni sociali, ispirandosi al principio di coniugare l’alta professionalità con un’adeguata formazione culturale dei giovani, favorendone l’inserimento nel settore alberghiero e ristorativo, dai livelli operativi qualificati al management aziendale attraverso il graduale perseguimento degli obiettivi educativi generali misurabili in termini di: un miglioramento dell’offerta formativa che sia efficace (potenziamento della qualità tramite una correlazione positiva tra esigenze e aspettative degli studenti e delle studentesse e le esigenze del mondo del lavoro tramite la costruzione di una cittadinanza consapevole ed attiva). La scuola, coerentemente e congruamente inserita nel contesto ambientale, territoriale e sociale, è istituzione formativa ed educativa, che dialoga con gli enti locali e che interagisce positivamente con la comunità, nella definizione della propria identità educativa, culturale, progettuale ed organizzativa. Dunque l’IPS “V. Telese” rappresenta, nel panorama scolastico isolano, una presenza qualificante caratterizzata da una costante attenzione al nuovo e da un’apertura significativa al territorio. Data la spiccata vocazione turistica dell'isola,

l'istituto rappresenta una indispensabile opportunità di formazione culturale e professionale per il territorio, presentandosi pertanto come scuola dell'accoglienza che considera il contesto territoriale una risorsa privilegiata. La scuola da anni ha sottoscritto partnership stabili con enti e associazioni di categoria, sotto forma di accordi, protocolli d'intesa e Reti, promuovendo la cooperazione, la cultura del lavoro e lo sviluppo della persona-alunno anche attraverso una stretta collaborazione con il locale centro per l'impiego. Il territorio offre, inoltre, la possibilità di avvalersi di esperti di vari settori, dalla sala-bar alla enogastronomia, dalla accoglienza turistica al settore grafico-pubblicitario, puntando su una formazione tecnico - pratica all'avanguardia con le moderne esigenze di mercato e di alto profilo professionale. Il forte sviluppo della filiera turistica con la presenza di alberghi e strutture ricettive e ristorative, consente la pratica di tirocini e stage in loco, aumentando la possibilità di assunzioni al termine degli stessi.

1.3	L’offerta formativa

L'offerta formativa è articolata in rispondenza dei tre obiettivi che costituiscono la mission dell'istituto e che sono esplicitati nel Piano dell'Offerta Formativa: Cittadinanza, Cultura e Competenze Professionali. Tali finalità sono conseguite attraverso i numerosi progetti che la scuola pone in essere e che contribuiscono alla formazione, alla socializzazione, all'arricchimento culturale e al pieno protagonismo degli allievi. L'utilizzo delle Tecnologie dell'Informazione e della Comunicazione, attraverso l'impiego del sito web della scuola, dinamico ed aggiornato, consente di far conoscere, oltre la mission, la vision dell'istituto, indicando la direzione verso cui tende la programmazione scolastica a medio termine. Ciò consente di fare dell'istituto anche un luogo di innovazione e un centro di aggregazione culturale e relazionale per le famiglie e i giovani del territorio, nonché per gli operatori del settore turistico-alberghiero. La condivisione della missione con tutte le componenti della scuola, con le famiglie, con gli enti, le imprese del territorio e il terzo settore avviene attraverso il loro coinvolgimento nelle diverse attività che consente una co-progettazione continua che tiene conto della vocazione territoriale e dell'identità dell'istituto. Dal 2018 l'Istituto è sede del CENTRO STUDI SUL TURISMO "TELESE". Dal 2019 è stato aperto presso l’istituto il Centro di istruzione degli adulti in Convenzione con il C.P.I.A. Napoli. Si tratta di un importante arricchimento dell’offerta formativa ma soprattutto una grande occasione di sviluppo culturale e sociale del territorio venendo incontro all’esigenza di formazione e di istruzione degli adulti che non hanno potuto completare un ciclo di studi superiore o che sentono la necessità di acquisire competenze culturali e professionali.

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

2	Informazioni sul curriculo

2.1	Profilo in uscita dell'indirizzo

Nell'articolazione "Servizi di sala e di vendita", il Diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici. A conclusione del percorso quinquennale, i Diplomati nelle relative articolazioni "Enogastronomia" e "Servizi di sala e di vendita", 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

CODICE ATECO SALA: 56.10.20

Il diplomato nel percorso Bar-Sala e Vendita ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, intervenendo nel ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. È in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, alla produzione, all'organizzazione, all'erogazione e alla vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpreta lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici. Egli è in grado di: 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 eno-gastronomici; 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; controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale; predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche

PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE (PECUP) **COMPETENZE IN USCITA Linee guida (di cui al decreto interministeriale 24 maggio 2018, n. 92, Regolamento ai sensi dell'articolo 3, comma 3, decreto legislativo 13 aprile 2017, n.**
1: Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali
2: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali
3: Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo
4: Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro
5: Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
6: Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali
7: 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
8: Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ri- cerca e approfondimento
9: Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo
10: Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi
11: Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
12: Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

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

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento elencati al punto 1.1. dell'Allegato A) comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze:

Competenza n. 1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
Competenza n. 2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione
Competenza n. 3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro
Competenza n. 4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati
Competenza n. 5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative
Competenza n. 6 Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
Competenza n. 7 Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy
Competenza n. 8 Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
Competenza n. 9 Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
Competenza n. 10 Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing
Competenza n. 11 Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

Come da DLgs. 13 aprile 2017, n. 61 Allegato 2 - G Indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" Articolo 3, comma 1, lettera g) –

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

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL'AREA DI INDIRIZZO

	lunedì	**martedì orario pomeridiano dalle 14.10 alle 18.40**	**mercoled ì**	**giovedì**	**venerdì**
08.20-09.20	Inglese, sostegno	14.10/15.00 Alimentazione ,lab. Sala vendita, sostegno	Tedesco, sostegno	lab. Sala vendita, sostegno	Inglese, sostegno
09.20-10.20	Inglese, sostegno	15.00/16.00 Alimentazione ,lab. sala vendita, sostegno	Tedesco, sostegno	lab. sala vendita, sostegno	Dir. e tec. amm.ve, sostegno
10.20-11.20	Religione, sostegno	16.00/17.00 Alimentazione ,lab. sala vendita, sostegno	lab. enogastronomia, sostegno	Matematica, sostegno	dir. e tec. amm.ve, sostegno
11.20-12.20	Scienze motorie, sostegno	17.00/17.50 Alimentazione ,lab. sala vendita, sostegno	lab. enogastronomia, sostegno	Italiano	Italiano
12.20-13.20	Scienze motorie	17.50/ 18.40 alimentazione ,lab. sala vendita, sostegno	lab. enogastronomia(imputato angelo)	Italiano	Storia

13.20-14.10	Matematica		Italiano	Tedesco	Storia
14.10-15.00	Matematica		Storia		Alimentazione

°la classe il sabato ruota, l'orario settimanale per questioni logistiche è articolato su 5 giorni e non su 6

3	**Descrizione della classe**

Dalla relazione redatta all'unanimità dal Consiglio di classe emerge che le osservazioni sistematiche condotte attraverso attività mirate alle competenze di ascolto, comprensione e rielaborazione, hanno evidenziato una partecipazione non sempre propositiva e costante in tutte le discipline, con un atteggiamento a tratti responsabile e un metodo di studio generalmente accettabile. Si sono riscontrati, in alcuni studenti, atteggiamenti ancora immaturi che hanno reso talvolta lo svolgimento delle lezioni faticoso e meno produttivo, incidendo anche sul lavoro di coloro che hanno mostrato interesse, impegno e capacità di approfondimento critico. Nel complesso, dal punto di vista cognitivo-didattico, la classe ha presentato un discreto livello di attenzione e interesse nelle varie discipline, mentre sul piano educativo si è mostrata complessivamente corretta e rispettosa, con relazioni interpersonali positive e un rapporto sereno e collaborativo con i docenti, dimostrando, inoltre, empatia nei confronti degli alunni con difficoltà, elementi che ne hanno fatto un gruppo classe fortemente inclusivo. La classe, inizialmente composta da 20 alunni, si è ridotta a 19 unità in seguito al trasferimento di uno studente al corso serale nei primi mesi dell'anno scolastico. Dei 19 studenti, sei presentano Bisogni Educativi Speciali (BES): tra essi è presente un alunno con disabilità, seguito dal PEI differenziato. Nella Relazione del candidato, allegata al presente Documento del 15 maggio, sono riportate in modo dettagliato le motivazioni e le richieste relative alle modalità di effettuazione delle prove d'esame; per lo svolgimento delle stesse si richiede il supporto di uno dei docenti di sostegno che hanno seguito l'alunno durante l'anno scolastico, come previsto dal comma 4, art. 24 dell'O.M. n. 54 del 26/03/2026. Sono inoltre presenti cinque alunni con Disturbi Specifici di Apprendimento (DSA), per i quali è stato predisposto e attuato un Piano Didattico Personalizzato con misure compensative e dispensative. Le prove d'esame terranno pertanto conto del percorso svolto e accerteranno una preparazione idonea al rilascio del diploma. Anche per tali studenti, nella Relazione finale allegata al Documento

del 15 maggio, sono riportate le motivazioni e le richieste relative alle modalità di svolgimento delle prove. Nel complesso, il Consiglio di Classe ritiene che il percorso formativo svolto abbia consentito agli studenti di maturare competenze adeguate al profilo in uscita, pur in presenza di livelli di apprendimento diversificati, e che la classe abbia progressivamente sviluppato impegno e senso di responsabilità in vista dell'Esame di Maturità.

3.1	Elenco alunni	
N.	Cognome	Nome
1	Aiello	Renata
2	Ambrosio	Matteo
3	Ceglio	Alessia
4	Conte	Debora
5	Coppola	Tommaso
6	Elia	Sonia
7	Formisano	Noemi
8	Lopez Aracena	Fabian
9	Mattera	Angelica
10	Mattera	Nicolas
11	Moncada	Chiara
12	Russo	Giovanni
13	Sasso	Letizia
14	Scotti	Maria Rosaria
15	Somma	Michele
16	Tiretti	Giada
17	Trofa	Francesca
18	Verde	Giovanni
19	Verde	Luca

3.2	Composizione consiglio di classe

COGNOME NOME	RUOLO	Disciplina/e	Continuità nel triennio (si/no)
Del Giudice Filomena	TI	Italiano/Storia	Sì
Micillo Stefania	TI	Matematica	Sì
Jannelli Oriana	TI	Inglese	NO
Capriolo Maria	TI	Tedesco	NO
Iacono Concetta	TI	DIR. E TEC. AMM.VE	NO
Verde Veronica	TI	ALIMENTAZIONE	NO
Perna Rosario	TI	LAB. SALA VENDITA	Sì
Imputato Angelo	TI	LAB. ENOGASTRONOMIA	NO
Di Costanzo Fiorenzo	TI	SCIENZE MOTORIE	Sì
Mattera Maria	TI	RELIGIONE	Sì

Alcidi Federica	TD	Sostegno	Sì
Esposito Ivan	TD	Sostegno	NO

4	**Indicazioni generali attività didattica**

4.1	Metodologie e strategie didattiche

In sede di Progettazione e pianificazione iniziale sono state concordate le seguenti strategia per 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 curricolare, da attuare immediatamente per casi particolarmente gravi;
- unità didattiche di recupero e /o consolidamento dei prerequisiti delle diverse U.D.

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

PERCORSO PER L'ACQUISIZIONE DI COMPETENZE TRASVERSALI E DI ORIENTAMENTO *Triennio:* *2023/2026*

"La Ristorazione nella tradizione e nell'innovazione delle nuove tendenze"

ARTICOLAZIONE ORARIA TRIENNALE

1. ARTICOLAZIONE ORARIA TRIENNALE

ATTIVITÀ D'AULA							ASSI CULTURALI			
	SICUREZZA	ORIENTAMENTO	ESPERTI/INCONTRI CON ASS. CATEG.	AULA	STAGE	TOT	UMANISTICA	LINGUISTICA	TECN./PROFESS.	SCIENT./MATEM.
III	4+8	10	10	36	80	148	7	9	14	6
IV		10	10	30	80	130	6	8	10	6
V		10		32	90	132	6	9	10	5
						410				

Vedi progetto allegato

Tabelle Attività di Stage svolta presso le strutture ricettive dal 2023 al 2026

	A.S. 2023-2024			
	Alunna/o	Ore aula (compreso 12 h sicurezza e/o modulo orientamento)	Azienda	Ore stage/ Orientamento/ Esperti
1	Aiello Renata	48	Hotel Floridiana Dal 29/04 al 12/05 Bar Cappuccino Dal 19/02 al 25/02	100
2	Ambrosio Matteo	48	Giardini Eden Dal 13/05 al 26/05 Bar Cappuccino Dal 26/02/ al 03/03	100
3	Ceglio Alessia	46	Hotel Excelsior Dal 13/05 al 26/05 Bar Buono Dal 26/02/ al 03/03	98
4	Conte Debora	40	Hotel Punta Molino Dal 29/04 al 12/05 Bar Buono Dal 19/02 al 25/02	98
5	Coppola Tommaso PEI	32	Scuola Dal 20/05 al 25/05/24 Scuola Dal 26/02 al 03/03	33
6	Elia Sonia	43	Hotel Hermitage Dal 29/04 al 12/05 Bar Buono Dal 19/02 al 25/02	91
7	Formisano Noemi	48	Miramare e Castello Dal 13/05 al 26/05	100
8	Lopez Aracena Fabian	48	Hotel San Montano Dal 13/05 al 26/05 Bar Di Massa Dal 26/02/ al 03/03	100
9	Mattera Angelica	35	Hotel Moresco Dal 13/05 al 26/05 Bar Cappuccino Dal 26/02/ al 03/03	78
10	Mattera Nicolas	46	Hotel Continental Mare Dal 13/05 al 26/05 Bar Di Massa Dal 26/02/ al 03/03	100
11	Mollo Matteo	Frequentante presso altro istituto		
12	Moncada Chiara	45	RISTORANTE UMBERTO A'MMARE Dal	86

			13/05 al 26/05 Bar La Lucciola Dal 26/02/ al 03/03	
13	Russo Giovanni	46	Villa Durrueli Dal 29/04 al 12/05 Bar Morelli Dal 26/02 al 03/03	74
14	Sasso Letizia	46	Villa Durrueli Dal 13/05 al 26/05 Bar Buono Dal 26/02/ al 03/03	92
15	Scotti Maria Rosaria	41	Il Monastero Dal 13/05 al 26/05 Bar Morelli Dal 26/02/ al 03/03	90
16	Somma Michele	40	Hotel Grazia alla Scannella Dal 29/04 al 12/05 Bar Morelli Dal 19/02 al 25/02	92
17	Tiretti Giada	Frequentante presso altro istituto		
18	Trofa Francesca	39	Hotel Botania Dal 29/04 al 12/05 Dal 19/02 al 25/02 Bar Di Massa	58
19	Verde Giovanni	48	Hotel San Lorenzo Dal 29/04 al 12/05 Bar Di Massa Dal 19/02 al 25/02	100
20	Verde Luca	48	Hotel Botania Dal 13/05 al 26/05	100

A.S. 2024-2025

	Alunna/o	Ore aula (compreso 12 h sicurezza e/o modulo orientamento)	Azienda (con recupero stage terzo anno)	Ore stage/ Esperto
1	Aiello Renata	30 +10	Hotel Floridiana	80+7 esperto
2	Ambrosio Matteo	27+ 10	Giardino Eden	80+7 esperto
3	Ceglio Alessia	30+10	Hotel Excelsior	80+7
4	Conte Debora	27+10	Villa Durruely	80+7
5	Coppola Tommaso PEI	24+4	Ips Telese	16+ 7 esperto
6	Elia Sonia	21+6	Bar Buono	62+10 esperto
7	Formisano Noemi	26+6	Il Cappuccino Bistrot	72+10 esperto

8	Lopez Aracena Fabian	13+8	Hotel della Regina Isabella	80+7 esperto
9	Mattera Angelica	25+6	Hotel Moresco	78+10 esperto
10	Mattera Nicolas	30+8	Hotel Mezzatorre	80+10
11	Mollo Matteo	13+8	Hotel Continental Mare	78+8 esperto
12	Moncada Chiara	24+6	Umberto a mare	0+10 Esperto
13	Russo Giovanni	29+10	Miramare e Castello	80+10
14	Sasso Letizia	26+6	Hotel Continental Terme	78+10 Esperto
15	Scotti Maria Rosaria	30+8	Hotel Mare Blu	80+10 esperto
16	Somma Michele	29+10	Sorriso Resort	80+7 esperto
17	Tiretti Giada	26+6	Hotel Moresco	60+7 esperto
18	Trofa Francesca	22+7	Hotel Manzi	37+7 Esperto
19	Verde Giovanni	28+8	Hotel San Francesco	74+7 esperto
20	Verde Luca	30+10	Hotel Tritone	80+10 Esperto

A.S. 2025-2026

	Alunna/o	Ore aula (compreso 12 h sicurezza e/o modulo orientamento	Azienda	Ore stage/ Esperto	TOTALE ORE	Valutazione
1	Aiello Renata		Hotel Floridiana Dal 16/09/2025 al 04/10/2025	80		Ottimo
2	Ambrosio Matteo		Bar Epomeo Dal 16/09/2025 al 04/10/2025	75		Ottimo
3	Ceglio Alessia		Hotel Moresco Dal 16/09/2025 al 04/10/2025	80		Buono
4	Conte Debora		Hotel Botania Dal 16/09/2025 al 04/10/2025	80		Buono

5	Coppola Tommaso PEI		Ips Telese Dal 16/09/2025 al 04/10/2025			Buono
6	Elia Sonia		Villa Durruely Dal 16/09/2025 al 04/10/2025	70		Discreto
7	Formisano Noemi		Il Cappuccino Bistrot Dal 16/09/2025 al 04/10/2025	30		Discreto
8	Lopez Aracena Fabian		Hotel della Regina Isabella Dal 16/09/2025 al 04/10/2025	80		Discreto
9	Mattera Angelica		Hotel Moresco Dal 16/09/2025 al 04/10/2025	80		Ottimo
10	Mattera Nicolas		Villa Durruely Dal 16/09/2025 al 04/10/2025	80		Ottimo
11	Mollo Matteo		Hotel Continental Mare Dal 16/09/2025 al 04/10/2025	43		
12	Moncada Chiara		Hotel Mezzatorre Dal 16/09/2025 al 04/10/2025	80		Buono
13	Russo Giovanni		Miramare e Castello Dal 16/09/2025 al 04/10/2025	75		Buono
14	Sasso Letizia		Hotel Continental Terme Dal 16/09/2025 al 04/10/2025	80		Buono
15	Scotti Maria Rosaria		Giardino Eden	80		Ottimo

			Dal 16/09/2025 al 04/10/2025			
16	Somma Michele		Sorriso Resort Dal 16/09/2025 al 04/10/2025	80		Discreto
17	Tiretti Giada		Hotel Moresco Dal 16/09/2025 al 04/10/2025	80		Ottimo
18	Trofa Francesca		Hotel San Montano Dal 16/09/2025 al 04/10/2025	66		Discreto
19	Verde Giovanni		Hotel Tritone Dal 16/09/2025 al 04/10/2025	80		Discreto
20	Verde Luca		Sorriso Resort Dal 16/09/2025 al 04/10/2025	80		Buono

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

In linea con quanto indicato dall OM n.54 del 26/03/2026 "Esame di Maturità conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2025/2026" art. 17 comma 1, la seconda prova si svolgerà 19 giugno 2026.

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.

Dunque, 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 (art.20 comm.3 O.M. 54 del 26/03/2026)

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.

5	Inclusione scolastica

TIPOLOGIA D: Elaborazione delle linee essenziali di un progetto finalizzato alla promozione del territorio e/o all'innovazione delle filiere di indirizzo. 19

● La traccia sarà predisposta 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, inoltre, 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 aprile**, è stato deliberato che la **seconda prova dell'Esame di Stato 2025/2026** sarà articolata in **due giornate**, in conformità con quanto previsto dalla normativa vigente e dalle indicazioni ministeriali. La prova scritta avrà una **durata massima di quattro ore**, mentre la successiva integrazione di carattere **pratico-laboratoriale** sarà svolta il giorno seguente e avrà una **durata massima di otto ore**.

In data **07 maggio 2026** è stata effettuata una **simulazione della parte scritta** della seconda prova. La prima parte della traccia è stata utilizzata come spunto per predisporre una **simulazione pratica**, che – per esigenze organizzative e di disponibilità dei laboratori – è stata svolta in data **12 maggio 2026**.

Il Consiglio ha preso atto che la scelta di sviluppare la traccia ministeriale **in forma scritta** per la prima parte e **in forma pratico-laboratoriale** per la seconda consente agli studenti di esprimere in modo più completo e autentico le proprie **competenze professionali**, valorizzando sia la dimensione teorica sia quella operativa del percorso di studi.

5.1	Strategie e didattica inclusiva

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

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

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

È stato sviluppato un "Protocollo di Accoglienza" che contiene le azioni e le buone pratiche già messe in essere e/o adottate dall'Istituzione Scolastica, così come gli strumenti operativi per attuare le indicazioni normative in materia di inclusione, definendo compiti e ruoli delle

figure operanti nella Scuola. Tutto ciò a garanzia di un'azione efficace, verificabile e migliorabile volta a promuovere la formazione attraverso l'adozione di strategie didattiche che esplicitino una progettazione didattica ed educativa personalizzata, sia negli obiettivi che nei percorsi formativi.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

PROGETTO DI EDUCAZIONE CIVICA

Classe**: V**
Titolo del Progetto (macro-area): **"Sviluppo sostenibile- Educazione ambientale - Conoscenza e tutela del patrimonio"**
Docenti coinvolti: Consiglio di classe
Tempi: intero anno scolastico, 33 ore di lezione
Nuclei tematici:

Green Economy: **-Il concetto di sviluppo sostenibile** **-Gli impegni internazionali dalla Conferenza di Stoccolma fino all'Agenda 2030** **-Obiettivi di sviluppo sostenibili** **-Il patrimonio ambientale** **-Agenda 2030: obiettivo 2-6-7-11-12-14-15**
Competenze trasversali di Educazione Civica 1,5,10,11,12

Vedi Progetto e Report allegato

6.1 b: UDA di Istituto

U.D.A. 1 *"Conoscere il sé e l'altro"* → "Consapevolmente", "SONO SOSTENIBILE" **Elaborazione di un prodotto individuale sul e nel rispetto della salute, dell'ambiente e dell'altro. Presentazione Multidisciplinare da parte di ciascun alunno del prodotto scelto in un tempo limitato 10/15 minuti) nei locali dell'istituto anche alle famiglie in data 27 gennaio 2026**
U.D.A. 2 *"Conoscere il sé e l'altro"* → "Consapevolmente" , " IL MIO PRESENTE, IL MIO FUTURO" **Elaborazione del proprio curriculum e strutturazione di un percorso per la simulazione dell'Esame di Maturità** **Simulazione colloquio in data 21 maggio 2026**

6.2	Iniziative ed esperienze extracurriculari

Traguardi di competenza	Esperienze/temi sviluppati nel corso dell' anno	**Discipline implicate**
Competenze Professionali	**Evento La colazione sostenibile**: Open day Scuole Medie del: "tecniche di preparazione e di servizio" **Evento Orientamento in Ingresso Scuole Medie** Comprendere saper esporre e realizzare le ricette dei seguenti Drinks Spritz; Moskow Mule; Gin Fizz ; Virgin Daiquiri; conoscenze storiche e merceologiche dei prodotti utilizzati saper realizzare la ricetta di Farfalle al Salmone Norvegese aromatizzate al LIQUORE MANDARINO Il Prosecco: caratteristiche organolettiche e merceologiche **Realizzazione di liquori Home Made**: Limoncello Ischitano; Crema di Limoncello; Arancello; il Mandarinello; Crema al Mandarino	Lab Sala e Vendita Lab. Sala e Vendita / Scienze dell'Alimentazione Lab. Sala e Vendita
Curare la progettazione e la realizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse del territorio e la tipicitàdei suoi prodotti.	**Evento Gemellaggio Istituto Superiore di Terni** Servizio Light Lunch dei Prodotti Tipici dell'Isola d'Ischia Alla scoperta di sapori Antichi. Servizio e somministrazione con degustazione guidata dell'Ischia Bianco DOC Superiore Spumante Villa Campagnano metodo charmat. Extra Brut Azienda vinicola Mazzella **Cena Al Telese** La cena si è voluto Portare i sapori autentici di Ischia nelle case dei commensali facente parte, non solo per vendere, ma per raccontare una storia di tradizione, innovazione e passione. Attraverso questa azione si è voluto trasformare la lezione in una "simulazione d'impresa", dove gli studenti non solo apprendono la tecnica, ma diventano ambasciatori	Lab Sala e Vendita

	della cultura enogastronomica di Ischia e non solo. **Evento Ristorativo "Brunch Pasquale" presso EAV Bus di Ischia**	
Acquisizione mediata del rispetto delle regole.	Partecipazione al convegno "Problematiche e prospettive del futuro"	Alimentazione e Sala e Vendita Alimentazione e Sala e Vendita Diritto e tecnica Amministrativa
• Accedere al mondo della fruizione cinematografica in modo guidato e ragionato; • Sviluppare lo spirito di osservazione e la disponibilità all'ascolto; • Potenziare la capacità di riflessione, di dialogo, di confronto di idee e di esperienze; •	Cineforum visione del film "La vita da grandi" presso il l Cinema Excelsior di Ischia. Visione dedicata per la giornata per la Consapevolezza sull'Autismo **Visita d'Istruzione presso l'azienda Vitivinicola Tommasone**: Le fasi di produzione dello spumante metodo classico; Degustazione Guidata dell'"Ischia Spumante DOP" Metodo Classico. **Visita presso Azienda Olearia Basso** Tecnica Di produzione Dalla materia Prima al Confezionamento **Visita nelle Cantine di Villa Raiano di Avellino** Alla scoperta delle Principali DOCG Campane e I suoi Crus. Fiano Di Avellino; Greco di Tufo ; Taurasi. Lo Spumante RIPA BASSA: Il Metodo Classico	Tutte Lab. Sala e Vendita

Analizzare eventi, comportamenti, stati d'animo per acquisire senso di responsabilità attraverso l'immedesimazione;		

Convegno "Vivere, studiare, lavorare su un'isola, andare oltre i confini: strategie di contrasto alla povertà educativa e all'esclusione sociale nell'insularità
Caffè letterario: 1) "Il mito della terra cava" di Salvatore Marino Iacono 2) "I destini di Monica Seles" Davide Morganti 3) "Mixed by Erry" di Simona Frasca 4) "Il risveglio di Partenope" Di Mariafelicia Carraturo 5) "La setttima vita" di Angelo Conte 6) "Kitti, il gatto tigre ed altri racconti" di 7) "Il francese, Biancaneve e il Settebello" di Marianna Scagliola 8) "Dieci" di Andrej Longo 9) "La camorra si studia in terza e Avanzi di Giustizia" di Mariafrancesca Villani 10) "Opppenheimer, Putin e altre storie sulla bomba" di Francesco Dall'Aglio e Carlo Ziviello
Cineforum: • **100 passi** — Regia di **Marco Tullio Giordana** • **Companion** — Regia di **Drew Hancock** • **La vita da grandi** — Regia di **Greta Scarano** • **The DUFF** — Regia di **Ari Sandel** – il lingua inglese • "**La salita"** — Regia di **Massimiliano Gallo**

6.3	Attività specifiche di orientamento **(ai sensi delle Linee guida d.m. 328 del 22 dicembre 2022) da verificare con i docenti tutor a cui sono stati affidati gli alunni della classe**

La classe ha partecipato ai seguenti incontri di Orientamento:

DATA	TEMA
17/11/2025	Attività di orientamento in uscita legate al progetto "Orizzonti" con l'Università degli Studi di Napoli Federico I
24/11/2025	Attività di orientamento in uscita legate al progetto "Orizzonti" con l'Università degli Studi di Napoli Federico I
15/12/2025	Attività di orientamento in uscita legate al progetto "Orizzonti" con l'Università degli Studi di Napoli Federico I
12/01/2026	Attività di orientamento in uscita legate al progetto "Orizzonti" con l'Università degli Studi di Napoli Federico I
22/01/2026	Attività di orientamento in uscita legate al progetto "Orizzonti" con l'Università degli Studi di Napoli Federico I
30/03/2026	Attività di orientamento in uscita legate al progetto "Alma" con l'Università degli Studi di Napoli Federico I
15/05/2026	Orientamento ABPN Associazione Verace pizza napoletana (in previsione)

6.4	Attività specifiche di orientamento previste dal Piano d'Istituto per l'orientamento**(ai sensi delle Linee guida d.m. 328 del 22 dicembre 2022) da verificare con i docenti tutor a cui sono stati affidati gli alunni della classe**

Report Orientamento in aula: **allegato 3**

Sono state inserite nella Piattaforma Unica le attività svolte con compilazione dell'e-portfolio e il capolavoro personale (Linee guida d.m. n. 328 del 22 dicembre 2023)

7	**Discipline oggetto di studio dell'ultimo anno di corso**

DISCIPLINA: Laboratorio dei Servizi di Sala e Vendita	**DOCENTE: Prof. Perna Rosario**
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno	• 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 • Controllare e utilizzare alimenti e bevande sotto il profilo • organolettico, merceologico, chimico e fisico, nutrizionale e gastronomico • 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. • 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 • Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: **(anche attraverso UDA o moduli)**	• Organizzare e gestire il reparto di sala e bar, organizzazione guidata di banchetti, buffet aperitivi, preparazione ed allestimento di centrotavola • Normativa di settore relativa alla sicurezza del mondo del lavoro della sicurezza alimentare e tutela della salute. • Le bevande miscelate, alcoliche e analcoliche • I Cocktails • Tecniche di miscelazione e preparazioni di cocktail; • Classificazione di bevande analcoliche, alcoliche e superalcoliche; • Attrezzature per la preparazione di bevande miscelate

	• Tecniche avanzate di servizio di bar: affumicatura dei Cocktails • **Professione ristorazione : Servizi speciali** • Filettatura del pesce (orata) • La cucina di sala: l‟arte del flambè: Pennette alla vodka; Farfalle al Salmone Norvegese; Rigatoni all'hotel de La Villa; Filetto al Pepe Verde. • Cocktails Pairing con appetaizer; Prodotti Snack e Pietanze al Flambè • **Il vino e la produzione vitivinicola in Italia** • Principi di enologia; • Normative nazionali relative al settore vitivinicolo; • Attrezzature e tecniche per il servizio del vino e dei vini speciali; • **La Produzione Enoica Campana** • Disciplinare di produzione dei vini della Campania: DOCG, DOC, IGT, VINI COMUNI O DA TAVOLA; • **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. • Analisi sensoriale e degustazione del vino • Metodi di analisi organolettica di cibi, vini e altre bevande; • Nozioni di abbinamento cibo-vino e cibo bevande • **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:	• Conoscere gli strumenti utilizzabili per studiare il mercato di riferimento. • Conoscere i mezzi per comunicare le specificità di un'attività enogastronomica. • Conoscere le tecniche per valorizzare le produzioni locali in chiave di promozione del territorio • Riconoscere e svolgere le varie tipologie di servizio in modo semplice e avanzato (gueridon e buffet, inglese e italiana, francese diretto e indiretto); • Allestimento della sala in base all‟ evento e al momento di servizio (colazione, pranzo, cena, coffèe break, rinfresco); • Padronanza nell' uso degli strumenti di sala (coltellerie, clips); • Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti di media complessità e produrre uno schema riassuntivo • Classificare, proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione; • Utilizzare attrezzature per la preparazione di bevande miscelate • 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 superalcoliche; • Servire correttamente e nelle dosi adeguate distillati, liquori e creme liquori. • Individuare la produzione enoica nazionale; • Svolgere in modo professionale il servizio del vino e dei vini speciali; • Riconoscere e classificare i vini della Campania; • Riconoscere le caratteristiche organolettiche di cibi, e vini attraverso l'esame Sensoriale e descriverle usando la terminologia corretta. • Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera • Individuare le esigenze della clientela al fine di organizzare un servizio adeguato.

	• Promuovere i prodotti tipici come valore aggiunto dell'attività. enogastronomica. • Elaborare nuove bevande in vista della loro commercializzazione • Individuare e utilizzare tecniche di approvvigionamento volte all'abbattimento dei costi. • Gestire approvvigionamenti e stock.
METODOLOGIE	Lezioni frontali in classe Visite guidate e incontri con esperti del settore La maggior parte delle lezioni è stata svolta nei laboratori di sala ristorante e del bar, risolvendo casi reali e simulando situazioni riscontrabili nella realtà lavorativa. Lezione interattiva. Collegamenti al web quale supporto didattico per rafforzare alcune tematiche di studio Gruppi whatsapp; Argo; Google classroom; Meet
CRITERI DI VALUTAZIONE:	La situazione di partenza; Prove pratiche in laboratorio l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe; i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale; l'impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne;

	l'acquisizione delle principali nozioni. •Prove strutturate e semi strutturate Elaborazione di caso Pratico •Colloqui individuali •Colloqui individuali Test con Google Moduli
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	Libri di testo: MAÎTRE & BARMAN CON MASTERLAB LE MONIER SCUOLA FARACCA A. - GALIE' E. - FRANGINI G. • Sussidi didattici e/o di approfondimento • Dispense fornite dal docente Strumenti multimediali LIM • Presentazioni realizzate tramite il software Power Point; Pdf Appunti e mappe concettuali. G suite Classroom Audio Lezioni; Video lezioni

DISCIPLINA: SCIENZIE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	DOCENTE: PROF.SSA VERDE VERONICA
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno	n.1 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. n.3 Applicare correttamente il sistema HACCP e la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. 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. n.7 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: RECUPERO E RIPASSO MODULI ANNI SCOLASTICI PRECEDENTI U.D.1.1 I nutrienti, il loro metabolismo e coinvolgimento in alcune patologie U.D.1.2 Calcolo calorico e nutrizionale di un piatto e di un drink U.D.1.3 PCTO: insegnamenti e riflessioni, stesura relazione anni

	precedenti U.D.1.4 METODO DI STUDIO: Indicazioni ed esercitazioni su metodo di studio e apprendimento efficace, preparazione all'esame di Stato, simulazioni prove scritte, pratiche e orali UNITA' 2: LA DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE U.D.2. 1 La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche U.D.2.2 Diete e stili alimentari (cenni) U.D.2.3 Principi alla base dell'alimentazione dello sportivo U.D.2.3 L'alimentazione nella ristorazione collettiva (elementi essenziali soprattutto in relazione alla preparazione e costruzione di menù adatti a diverse esigenze e ai prodotti tipici e del territorio) UNITA' 3: LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE UD 3.1 La dieta nelle malattie cardiovascolari U.D.3.2 La dieta nelle malattie metaboliche U.D.3.3 La dieta nelle malattie dell'apparato digerente (cenni) U.D.3.4 Allergie e intolleranze alimentari U.D.3.5 Alimentazione e tumori (elementi essenziali) U.D.3.6 Disturbi del comportamento alimentare (elementi essenziali) UNITA' 4: IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE U.D.4.1 Contaminazione fisica e chimica degli alimenti UD 4.2 Contaminazione biologica degli alimenti con elementi essenziali delle tossinfezioni U.D.4.3 Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici (elementi essenziali) UD 4.4 Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità UNITA' 5: EDUCAZIONE CIVICA SOSTENIBILITA' AMBIENTALE E NUOVI PRODOTTI AGROALIMENTARI

	UD 5.1 Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile (Distribuzione e consumo delle risorse della Terra ; L'acqua, una risorsa fondamentale; L'aria, un bene prezioso; Cambiamenti climatici; Lo sviluppo sostenibile) UD 5.2 Filiera agroalimentare e impronta ecologica (Definizione di filiera agroalimentare – filiera corta o a km 0; Filiera e spreco produttivi; Impronta ecologica – doppia piramide alimentare e ambientale; Le diete sostenibili e la sostenibilità in una dieta, menù, piatto; L'alimentazione a base vegetale e il suo impatto sull'ambiente e la salute UD 5.3: I nuovi prodotti alimentari (definizione ed esempi): Alimenti light – fortificati – arricchiti; Alimenti funzionali: prebiotici – probiotici – simbiotici; Alimenti innovativi o novel food; Integratori alimentari e alimenti integrali; OGM UD 5.4: La Qualità degli alimenti: Marchi di qualità (DOP – IGP-STG – PAT); Frodi alimentari; Etichettatura degli alimenti e dei menù UD 5.5: UDA INTERDISCIPLINARE: compito di realtà quale prodotto finale UNITA' 6: PCTO U.D.6.1 Esperienze di PCTO: analisi e rielaborazione U.D. 6.2 Partecipazione all'esercitazioni pratiche di Laboratorio Sala: integrazione degli argomenti e approfondimenti di igiene e nutrizione e tecnologie alimentari U.D. 6.3 Analisi di diversi menù e drink compatibili con diverse esigenze alimentari (fisiologiche e patologiche), alla stagionalità, alla tipicità, alla sostenibilità U.D. 6.4 Prepariamoci all'esame. Redigiamo le relazioni PCTO, Simulazioni di prova scritta orale e pratica

	U.D. 6.5 Analisi sensoriale di olio e vino (partecipazione al convegno e visita in aziende); visita in aziende produttrici degli stessi prodotti •
ABILITÀ:	• ● 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 e digitali 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, simulazioni di prove scritte, pratiche e orali dell'esame.
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	Libro di testo/cd – Alimentazione oggi vol. 5 (Silvano Rodato) Zanichelli/CLITT. Computer, materiale tratto da testi diversi, utilizzo del libro digitale e di siti internet nonché materiale e PPT predisposti dall'insegnante. Utilizzo di Classroom e di Argo scuola

DISCIPLINA: ITALIANO	**DOCENTE: Filomena Del Giudice**
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno	• Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana nei contesti organizzativi e professionali di riferimento; • Analizzare e interpretare testi scritti di vario tipo, utilizzando gli strumenti per comprendere e contestualizzare - attraverso la lettura e l'interpretazione dei testi, le opere più significative della tradizione culturale del nostro Paese e di altri popoli. • Produrre testi di vario tipo, dalle relazioni tecniche individuali e di gruppo, proprie del settore. • Acquisire differenti strategie comunicative e modalità d'uso della lingua italiana a seconda degli scopi della comunicazione, degli interlocutori, dei destinatari dei servizi e delle diverse situazioni. • Contestualizzare testi e opere letterarie, artistiche e scientifiche di differenti epoche e realtà territoriali in rapporto alla tradizione culturale e di altri popoli.

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: **(anche attraverso UDA o moduli)**	Educazione alla pace: lettura e commento della Lettera del Preside alla Comunità scolastica dell'I.P.S. Vincenzo Telese. La guerra percepita da Leopardi come distruzione e sofferenza, incapace di portare vera felicità. Neoclassicismo e Romanticismo: caratteri generali. Giacomo Leopardi: vita, opere, pensiero e poetica. Brani: "Il progresso: lo scetticismo di Leopardi" da Zibaldone dei pensieri. Poesie: "A Silvia" "Il passero solitario" "L'infinito" "La Ginestra". Biografia di Peppino Impastato- Sketch "Il Camorrista" in "Così parlò Bellavista" Cineforum "La storia di Peppino Impastato" Le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana ed Europea del secondo Ottocento Positivismo e l'età del Realismo: caratteri generali. La Scapigliatura: caratteri generali. Il Verismo e il Naturalismo: caratteri generali. Verga: vita, opere, pensiero e poetica. Lettura, analisi e commento dei seguenti brani scelti dalle opere più significative. "La morte solitaria di Mastro Don Gesualdo" da Mastro don Gesualdo Novelle: "Rosso Malpelo" "La Lupa" Simbolismo e Decadentismo: caratteri generali. Osca Wilde: vita, opere, pensiero e poetica Lettura, analisi e commento del seguente brano scelto dall'opera più significativa: "Dorian Gray tra arte e vita" da Il ritratto di Dorian Gray. Pascoli: vita, opere, pensiero e poetica Lettura, analisi e commento del seguente brano scelto dall'opera più significativa. "Una dichiarazione poetica" da Il Fanciullino Poesie: "X Agosto" da Mirycae "Gelsomino notturno" da Canti di Castelvecchio d'Annunzio: vita, opere, pensiero e poetica Lettura, analisi e commento del seguente brano scelto dall'opera più significativa. "Tutto impregnato d'arte" da Il Piacere. **Uda trasversale "Conoscere il sé e l'altro" → "Consapevolmente** Visione del film "Storia di Peppino Impastato" e scheda film Goffredo Mameli e l'inno di Mameli. Visione del film "La guerra civile in Rwanda" e scheda film Contesto storico, politico, sociale ed economico del primo Novecento. Il pensiero filosofico: Sigmund Freud. La prosa italiana ed europea nel primo Novecento

	Kafka: vita, opere, pensiero e poetica Lettura, analisi e commento del seguente brano scelto dall'opera più significativa. "Il risveglio di Igor" da Metamorfosi Svevo: vita, opere, pensiero e poetica Lettura, analisi e commento del seguente brano scelto dall'opera più significativa. "La prefazione del dottor S" "Psicoanalisi e ironia" "Il rapporto salute -malattia" da La Coscienza di Zeno Trame di "Una vita" e "Senilità" Pirandello: vita, opere, pensiero e poetica Lettura, analisi e commento del seguente brano scelto dall'opera più significativa. "L'ombra di Adriano Meis" da Uno Nessuno e Centomila "Sei personaggi in cerca d'autore" Trama dell'opera "Il fu Mattia Pascal" Trama dell'opera Novelle: "La carriola" "La patente" **UDA trasversale "Conoscere il sé e l'altro" - "Consapevolmente** Visione del film "Companion" e scheda film La tolleranza: qualità necessaria in qualunque società civile che comprenda molti individui. UDA-4 <u>Contesto storico, politico, sociale ed economico del Novecento</u> Ungaretti: vita, opere, pensiero e poetica Poesie: "Soldati" e "Veglia" da Allegria Montale: vita, opere, pensiero e poetica Poesie: "Spesso il male di vivere ho incontrato" da Ossi di seppia <u>Gli scrittori difronte alla catastrofe:</u> Alberto Moravia: vita, opere, pensiero e poetica Lettura, analisi e commento del seguente brano scelto dall'opera più significativa. "L'avvenire di Carla" da Indifferenti Primo Levi: vita, opere, pensiero e poetica "Se questo è un uomo" Trama dell'opera "Salvati e Sommersi" Trama dell'opera <u>Dal dopoguerra alla guerra fredda</u> Pasolini: vita, opere, pensiero e poetica Lettura, analisi e commento del seguente brano scelto dall'opera più significativa. "Ragazzi di vita" Trama dell'opera **UDA trasversale "Conoscere il sé e l'altro" - "Consapevolmente** L'alcolismo nell'Unione Sovietica degli anni Sessanta del '900 Il concetto dell'attaccamento alla vita in Ungaretti e in Primo Levi Visione del film "La vita da adulti" con scheda

ABILITÀ:	• Sapersi orientare tra testi e autori fondamentali del panorama letterario individuando le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura e delle arti. • Saper utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti • Saper analizzare i testi proposti • Saper risalire partendo dall'analisi dei testi, al pensiero dell'autore e alla mentalità dell'epoca • Saper esporre con coesione, coerenza e logica, usando correttamente le strutture morfosintattiche della lingua
METODOLOGIE:	• Lezione interattiva • Discussione guidata
CRITERI DI VALUTAZIONE:	Verifiche orali: ciascun allievo ha avuto il diritto di conoscere in ogni momento i risultati delle verifiche ed i criteri adottati per la valutazione delle stesse. Si è tenuto conto degli obiettivi raggiunti anche in relazione al livello di partenza, all'impegno profuso, al metodo di studio e all'interesse mostrato durante le attività in classe. Le prove orali includono interventi corali e interrogazioni di più ampio respiro in cui lo studente ha dimostrato la capacità di tenere viva la discussione sull'argomento trattato con riferimenti storici- sociali ed economici sia del periodo in questione sia di quello attuale. La valutazione si attiene ai criteri oggettivi della griglia approvata dal Consiglio di Classe e dal Collegio Docenti. Le prove di verifica scritte, sono state valutate secondo griglie predisposte dal docente o secondo criteri esplicitati dal docente prima della loro esecuzione, nel rispetto di quanto preventivamente stabilito nel Dipartimento umanistico.
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	• Libro di testo • Lim • Appunti • Fotocopie • Video • Mappe

DISCIPLINA: Storia	**DOCENTE: Filomena Del Giudice**

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno	• Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. • Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo • Collocare gli eventi secondo le corrette coordinate spazio temporali. • Cogliere relazioni significative tra fenomeni, eventi e concetti con particolare attenzione agli elementi di affinità- continuità e diversità-discontinuità. • Utilizzare fonti e documenti • Utilizzare il lessico specifico
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: **(anche attraverso UDA o moduli)**	Educazione alla pace: lettura e commento della Lettera del Preside alla Comunità scolastica dell'I.P.S. Vincenzo Telese. ONU, Il servizio di sicurezza, La NATO e Patto di Varsavia. UDA 1 Risorgimento italiano e il nuovo volto dell'Europa tra la fine dell'Ottocento e gli inizi del Novecento. Seconda metà del 1800: imperialismo, colonialismo, nazionalismo e seconda riv L'epoca Vittoriana e jack lo squartatore. La società di massa e la Bella Epoque L'Italia post unificazione: il passaggio dalla Destra Storica alla Sinistra Storica L'età giolittiana Declino degli imperi multinazionali La Destra Storica e i problemi legati al nuovo stato unitario. Il completamento dell'unità territoriale: "questione

	romana" Nascita dei termini Destra e Sinistra L'età postunitaria: conferenza di Berlino- Bismark, colonialismo ed Imperialismo. Unità d'Italia e la destra al potere. Storia di Peppino Impastato. Il brigantaggio postunitario **UDA 1 trasversale "Conoscere il sé e l'altro" – Consapevolmente "IL MIO PRESENTE, IL MIO FUTURO"** "La guerra è una disgrazia" da una lettera di Giolitti - Hamas e Fatha - Il crollo dell'impero Ottomano e nascita dello Stato d'Israele -L'idea di nazione: patriottismo e nazionalismo - La nazione come spirito di popolo Uda 2 la prima guerra mondiale l'Europa verso la catastrofe 1. Cause pregresse e scoppio della Prima Guerra Mondiale 2. Il crollo della Russia zarista, la rivoluzione bolscevica e l'uscita della Russia dal conflitto 3. La conferenza di Parigi: i trattati di pace, i quattordici punti di Wilson e la nascita della Società delle Nazioni. 4.Il mondo nel primo dopoguerra e la crisi economica del 1929 **Uda trasversale "Conoscere il sé e l'altro" → Consapevolmente" IL MIO PRESENTE, IL MIO FUTURO"** Sensibilizzazione per la giornata internazionale contro la violenza sulle

	donne. Drammatizzazione su Marie Curie nel laboratorio di Chimica UDA 2 La dittatura di Stalin Dittature di destra negli stati europei del '900 con caratteristiche simili alle dittature fascista e nazista. Prodotto: ricerca sul Web delle dittature di destra negli stati europei del '900 con caratteristiche simili alle dittature fascista e nazista. Le armi nucleari: TNP (Trattato di non proliferazione nucleare) Obiettivo 16- Pace, giustizia e istituzioni forti. La pace per un mondo più vivibile Uda3 l'età dei totalitarismi 1. Stalinismo 2.Fascismo 3. Nazismo **UDA trasversale "Conoscere il sé e l'altro" – Consapevolmente " IL MIO PRESENTE, IL MIO FUTURO"** Capire il Fascismo per difendere la democrazia. - Il giorno della memoria: art. 3 della Costituzione e ob. n. 10 dell'agenda 2030 La teoria fisiognomica e il Darwinismo sociale. Laboratorio delle fonti: "La guerra chimica di Ypres e la tragica storia di Clara Immerwahr -Visione del film **"'Il bambino dal pigiama a righe'" con scheda** - Uda 4 la seconda guerra mondiale e l'Europa verso la catastrofe

	1.Cause pregresse e scoppio della seconda Guerra Mondiale 2. L'Europa dominata da Hitler 3. La sconfitta del nazifascismo e la fine della guerra 4. La resistenza e la liberazione 5. I trattati di pace e la situazione politica nel dopoguerra 6. Il dopoguerra e il benessere psicologico **UDA trasversale "Conoscere il sé e l'altro" - "Consapevolmente " IL MIO PRESENTE, IL MIO FUTURO"** Ascolto e interpretazione dei testi di Francesco Guccini: "Auschwitz" "Dio è morto" -10 Febbraio giornata per commemorare le vittime delle foibe e di contrasto a qualsiasi forma di odio razziale. Agenda 2030 obiettivo 16: ridurre tutte le forme di violenza, fermare la tortura e combattere tutte le forme di criminalità organizzata. Riflessioni sulla democrazia e dignità umana. Uda 4 l'Italia dal dopoguerra ai giorni nostri "La guerra fredda" 1. L'Organizzazione delle nazioni unite (ONU) 2. L'Organizzazione del Trattato del Nord Atlantico (Nato) 3. La Costituzione

ABILITÀ:	- Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica. - Comprendere la trama delle relazioni all'interno di una società nelle sue dimensioni economiche, politiche, sociali e culturali. - Individuare gli elementi originali costitutivi della società studiata. - Ricostruire gli sviluppi sincronici diacronici riferiti ad un problema storico studiato - Cogliere analogie e differenze fra istituzioni del passato e istituzioni del mondo attuale. - Collegare agli eventi storici vicende e aspetti del proprio territorio
METODOLOGIE:	• Lezione interattiva • Discussione guidata • Ricerca di fonti e documentazioni
CRITERI DI VALUTAZIONE:	Verifiche orali: ciascun allievo ha avuto il diritto di conoscere in ogni momento i risultati delle verifiche ed i criteri adottati per la valutazione delle stesse. Si è tenuto conto degli obiettivi raggiunti anche in relazione al livello di partenza, all'impegno profuso, al metodo di studio e all'interesse mostrato durante le attività in classe. Le prove orali includono interventi corali e interrogazioni di più ampio respiro in cui lo studente ha dimostrato la capacità di tenere viva la discussione sull'argomento trattato con riferimenti storici- sociali ed economici sia del periodo in questione sia di quello attuale. La valutazione si attiene ai criteri oggettivi della griglia approvata dal Consiglio di Classe e dal Collegio Docenti.
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	• Libro di testo • Lim • Appunti • Fotocopie • Video • Mappe

DISCIPLINA: MATEMATICA	DOCENTE: STEFANIA MICILLO

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:

(anche attraverso UDA o moduli)

LE FUNZIONI ALGEBRICHE

- Classificazione delle funzioni
- Dominio di una funzione algebrica
- Coordinate dei punti di intersezione tra il grafico di una funzione e gli assi cartesiani
- Positività di una funzione
- Funzione crescente e decrescente
- Concetto di limite
- Calcolo di semplici limiti finalizzati alla ricerca degli asintoti di una funzione
- Forme indeterminate $+\infty - \infty$, $\frac{\infty}{\infty}$
- Asintoti orizzontali
- Asintoti verticali
- Il concetto di derivata
- Derivate delle funzioni razionali intere
- Massimi e minimi relativi
- Lettura di un grafico di funzione

LA STATISTICA

- Dati statistici
- Carattere e modalità di un carattere
- Frequenza assoluta, frequenza relativa e percentuale
- Rappresentazione grafica di distribuzioni di frequenze. Ideogramma, cartogramma, diagramma cartesiano, ortogramma, aerogramma
- Indici di posizione e variabilità: media aritmetica, media ponderata, mediana, moda, campo di variazione, deviazione standard

IL PUNTO DI PAREGGIO

- Concetto di punto di pareggio
- Visualizzazione grafica delle funzioni di costo e ricavi
- Calcolo del B.E.P.

DISCIPLINA: Diritto e Tecniche Amministrative	**DOCENTE: Concetta Iacono**
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. • 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. • 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. • 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. • 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. • 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)**	**Modulo A • Il mercato turistico** Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale Enti e organismi internazionali Enti e organismi interni Normativa internazionale, comunitaria e nazionale di settore Agenda 2030: La sostenibilità del settore turistico e il fenomeno dell'Overtourism
	Modulo B • Il marketing Tecniche di marketing turistico Analisi interna ed esterna Targeting, posizionamento e scelte strategiche Leve di marketing Tecniche e strumenti di web-marketing Piano di marketing
	Modulo C • Pianificazione, programmazione e controllo di gestione Analisi dell'ambiente, scelte strategiche; pianificazione e programmazione aziendale Vantaggio competitivo Controllo di gestione Budget e tipologie di budget Business plan e suo contenuto

	Marketing plan La crisi del 1929 e l'importanza della pianificazione e del controllo di gestione
	Modulo D • La normative del settore turistico-ristorativo Sicurezza sul lavoro; sicurezza alimentare e frodi alimentari Tutela dei dati personali Certificazioni di qualità Contratti del settore turistico-ristorativo e responsabilità degli operatori di settore Contratti di viaggio e danno da vacanza rovinata Contratto di trasporto Contratti di allotment e vuoto per pieno Tipologie di voucher
	Modulo E Le abitudini alimentari e l'economia del territorio Fattori che incidono sui consumi alimentari e abitudini alimentar Tendenze in campo alimentare Economia del territorio Normativa di settore Marchi di qualità alimentare Prodotti a chilometro zero
ABILITÀ:	• Identificare le caratteristiche del mercato turistico • Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche • Riconoscere gli elementi principali della normativa nazionale, internazionale e comunitaria di riferimento • Individuare le risorse per promuovere il turismo integrato • Operare scelte di marketing strategico • Utilizzare le leve di marketing mix • Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali • Realizzare in semplici situazioni operative un piano di marketing • Individuare gli elementi alla base di una strategia aziendale • Riconoscere i punti di forza e di debolezza di un'impresa • Riconoscere le opportunità e le minacce per un'impresa provenienti dall'ambiente esterno • Analizzare casi aziendali esprimendo valutazioni personali sulle strategie adottate dalle imprese • Individuare le funzioni e gli elementi del budget • Redigere il budget degli investimenti • Redigere i budget settoriali e il budget economico • Calcolare gli scostamenti tra dati effettivi e dati programmati

	• Redigere un business plan in situazioni operative semplificate • Utilizzare il linguaggio giuridico e applicare la normativa nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza, alle certificazioni obbligatorie e volontarie • Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto • Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti • Individuare la normativa internazionale/comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica • Individuare e illustrare le caratteristiche dei principali contratti stipulati dalle imprese ristorative e ricettive • Individuare e illustrare le caratteristiche dei principali contratti stipulati dalle imprese di viaggio • Analizzare i rapporti tra gli operatori dei settori turistico, ricettivo, ristorativo e dei trasporti • Individuare i fattori che incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari • Analizzare i fattori economici territoriali che condizionano le abitudini alimentari • Individuare gli elementi costitutivi di un marchio • Classificare i marchi • Illustrare la procedura di attribuzione di un marchio • Riconoscere le caratteristiche dei prodotti a chilometro zero
METODOLOGIE:	• Lezione interattiva • Discussione guidata • Ricerca di fonti e documentazioni
CRITERI DI VALUTAZIONE:	Le verifiche sono state sia orali che scritte. Ciascun allievo ha avuto il diritto di conoscere in ogni momento i risultati delle prove e i criteri adottati per la valutazione delle stesse. Nella valutazione si è tenuto conto degli obiettivi raggiunti anche in relazione al livello di partenza, all'impegno profuso, al metodo di studio e all'interesse mostrato durante le attività in classe. Le prove orali hanno incluso interventi corali e interrogazioni di più ampio respiro, nelle quali lo studente ha dimostrato la capacità di sostenere e sviluppare la discussione sugli argomenti trattati, effettuando collegamenti di carattere economico e sociale. Le verifiche scritte sono state strutturate in diverse tipologie, quali quesiti a risposta aperta, analisi di casi, esercitazioni applicative e produzione di elaborati, finalizzate ad accertare il livello di acquisizione delle conoscenze, delle competenze e delle capacità di rielaborazione personale.

	La valutazione si è attenuta ai criteri oggettivi della griglia approvata dal Consiglio di Classe e dal Collegio dei Docenti.
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	• Libro di testo • Lim • Appunti e diapositive • Fotocopie • Video • Mappe

DISCIPLINA: IRC	NOME DOCENTE 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? • Problrm 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 nel mondo ebraico - a tavola nel giorno dello Shabbat - I divieti alimentari • L'unica regola è la moderazione: la cucina cristiana - Le feste nel mondo cristiano cattolico - A tavola in quaresima e a Pasqua - Il pane il vino e l'olio • Onorare il cibo: La cucina islamica tra corpo e anima: cibo e armonia la cucina orientale - Induismo e buddhismo
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 Lingua e civiltà Inglese **Docente: Prof. Oriana Jannelli**
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell’anno	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro**.** 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 delle risorse e dei beni 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)**	**Module 1 – On the Healthy Side** Unit 1 Well-being Nutrients Food groups & healthy guidelines Healthy eating plans: the food pyramid, The healthy eating plate Unit 2 Food allergies & intolerances Food safety regulations Food safety guidelines Unit 3 Olive oil types **Module 2 – On the safe side** Unit 1 Food safety World food safety. 5 keys to safer food Food poisoning – Food contamination Unit 2 Food safety certification HACCP in catering Food safety guidelines Unit 3 Food preservation systems Ancient and modern preservation methods **Module 3 – On the mission** Unit 1 Vocational education

	Unit 2 Specialisation courses: Wine Wine appellation, Wine tasting The food and wine love match Champagne Unit 3 Beer **Module 4 – Careers** Unit 1 Job Advertisements Unit 2 The application letter & CV Unit 3 The job interview **Module 5 – Food and Religion** Food and celebrations in Europe Module 7 - Civilization Slow food Organic vs GMO food Sustainability Agenda 2030 Goals Preserving traditional heritage
ABILITA':	Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici. Comprendere e interpretare testi di varia tipologia e genere con riferimenti ai periodi culturali. Produrre diverse forme di scrittura, anche di tipo argomentativo, e realizzare forme di riscrittura intertestuale (sintesi, parafrasi esplicativa e interpretativa), con un uso appropriato e pertinente del lessico anche specialistico, adeguato ai vari contesti. Riconoscere somiglianze e differenze tra la cultura nazionale e altre culture in prospettiva interculturale. Rapportarsi attraverso linguaggi e sistemi di re- lazione adeguati anche con culture diverse. Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari, per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici di routine e anche più generali e partecipare a conversazioni.

	Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni. Correlare le informazioni acquisite sui beni artistici e ambientali alle attività economiche presenti nel territorio, ai loro possibili sviluppi in termini di fruibilità, anche in relazione all'area professionale di riferimento. Utilizzare le forme di comunicazione visiva e multimediale in vari contesti anche professionali, valutando in modo critico l'attendibilità delle fonti per produrre in autonomia testi inerenti alla sfera personale e sociale e all'ambito professionale di appartenenza, sia in italiano sia in lingua straniera.
METODOLOGIE:	Metodo funzionale-comunicativo. Lezioni frontali, pair work e group work., cooperative learning. Libro di testo, Laboratorio linguistico, lettore DVD, cd player, LIM, Internet, schede, tabelle mappe concettuali.Materiale autentico tratto da giornali e riviste. Dialoghi in "situazione"Videolezioni sulla piattaforma GSuite, attivazione di Classroom per la gestione dei compiti e del materiale in DAD o DDI.
CRITERI DI VALUTAZIONE:	Le verifiche sia orali che scritte e si sono svolte per lo più alla fine di ogni modulo per misurare le competenze di ricezione, interazione, produzione sia scritte che orali : listening test – language test (grammar – situations- vocabulary) – reading and writing test – speaking test. Le prove sono state strutturate in modo da consentire una valutazione obiettiva, mediante l'assegnazione di un punteggio fisso (indicato alla fine dell'esercizio) per ciascuna risposta corretta o da griglia allegata per le prove semistrutturate. Lo sviluppo delle capacità comunicative è valutato in riferimento al livello di partenza ed alle capacità individuali. Le prove orali comprendono interventi corali ed interrogazioni di più ampio respiro e per la loro valutazione ci si atterrà ai criteri oggettivi della griglia approvata dal Consiglio di Classe e dal Collegio Docenti. Tutte le valutazioni sono state effettuate secondo i dettami della C.M. n. 94 del 18.10.11.
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	**Testo: O.Cibelli-D.d'Avino "Wine and Dine Club"Ed. Clitt** Libro di testo, altri testi x fotocopie, Classroom, LIM, schede, tabelle, mappe concettuali, Materiale autentico tratto da giornali e riviste o da Internet.

	DISCIPLINA : TEDESCO **Docente: Capriolo Maria**
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno	Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e inter-nazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. Utilizzare i linguaggi settoriali previsti dal percorso di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: **(anche attraverso UDA o moduli)**	Im Speisesaal: - Gäste empfangen - Bestellungen entgegennehmen - Abrechnung In der Bar und im Café: - An der Theke - Am Tisch Getränke - Wein - Speisen und Getränke empfehlen Die Karriere - Die Stellensuche - Praktikumserfahrungen beschreiben - Das Vorstellungsgespräch Ernährung - Ernährungsformen - Konservierung - Hygiene - Das Menü Kultur und Gesellschaft - Gedenktag für die Opfer des Nationalsozialismus - Paul Celan *Todesfuge* - Die Berliner Mauer - Integration - Nachhaltiges Essen

ABILITA':	Interagire in brevi conversazioni su argomenti di interesse personale, di attualità o lavoro. Distinguere e utilizzare le principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali, in base alle costanti che le caratterizzano. Produrre brevi testi per esprimere in modo chiaro e semplice opinioni, intenzioni, ipotesi e descrivere esperienze e processi.
METODOLOGIE:	**Metodologia:** Lo studio della disciplina è stato affrontato con lezioni frontali e dialogate. Per il consolidamento e potenziamento delle abilità orali il lavoro si è svolto in piccoli gruppi, utilizzando il Cooperative Learning e il Role playing .
CRITERI DI VALUTAZIONE:	I criteri di valutazione hanno tenuto conto della correttezza formale, dell'appropriatezza del linguaggio, del contenuto e della rielaborazione dei temi trattati. Concorrono alla valutazione anche l'attenzione prestata, la partecipazione alle lezioni e l'atteggiamento generale verso lo studio.
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	Libro di testo: Paprika Neu Extra , C. Brigliano, F. Doni , ed. Hoepli. Sono stati adottati i seguenti strumenti: libro di testo, fotocopie, schede, appunti, registrazioni audio, ricerche in Internet, Video su YouTube, presentazioni, LIM.

	DISCIPLINA Scienze Motorie **Docente: Di Costanzo Fiorenzo**
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno	Osservare e interpretare i fenomeni connessi al mondo dell'attività motoria e sportiva proposta nell'attuale contesto socioculturale. 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. Giocare e praticare sport nel rispetto di regole e avversari
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: **(anche attraverso UDA o moduli)**	Relazione tra Scienze Motorie e la Fisiologia: soglia dello sforzo durante l'attività fisica e i benefici dell'allenamento. Il movimento come elemento di prevenzione. Le tematiche di anoressia e bulimia. Il doping. I rischi della sedentarietà. Attività motoria in ambiente naturale. Le regole degli sport praticati. Tattica di squadra degli sport praticati. Fondamentali di squadra ed individuali
ABILITA':	Osservare criticamente i fenomeni connessi al mondo sportivo. Partecipare attivamente nel gioco assumendo ruoli e responsabilità tattiche. Assumere ruoli all'interno del gruppo in relazione alle proprie capacità individuali. Assumere comportamenti finalizzati al miglioramento della salute. Controllare e rispettare il proprio corpo. Organizzare la propria alimentazione in funzione dell'attività fisica svolta. Muoversi in sicurezza in diversi ambienti. Adeguare abbigliamento e attrezzature alle diverse attività e alle condizioni meteo. Praticare in forma globale varie attività all'aria aperta.
METODOLOGIE:	Verranno utilizzati i metodi analitico e globale in alternanza, seguendo il principio della gradualità e della progressione dei carichi; quanto possibile l'insegnamento sarà individualizzato e gli studenti invitati a correggersi anche reciprocamente; sarà costante il collegamento tra le spiegazioni tecniche/ teoriche e la pratica; si lavorerà anche in circuiti, stazione e percorsi per sfruttare al meglio tempo, spazio e attrezzature disponibili.

CRITERI DI VALUTAZIONE:	Griglia di valutazione in uso Si privilegia una valutazione delle attività pratiche a quelle teoriche.
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	Più movimento slim + ebook (libro consigliato) Appunti del docente Gsuite Video Attività pratica

DISCIPLINA: Laboratorio di Enogastronomia	**DOCENTE: Prof. Imputato Angelo**
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno	- Integrare le competenze professionali orientate al cliente 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 sotto il profilo organolettico, merceologico, nutrizionale e gastronomico. - Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. - Valorizzazione dei prodotti tipici. - 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)**	La ristorazione commerciale e la ristorazione collettiva I diversi canali di approvvigionamento Somministrazione di cibi e bevande La fisiologia del gusto La filiera agroalimentare. Lo spreco alimentare Classificazione degli alimenti in gamme Tracciabilità e rintracciabilità dell'alimento. I marchi di qualità. Riconoscere i marchi di

	qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni. Tecniche di cottura innovative. Il sottovuoto e la bassa temperatura Diverse forme di catering e banqueting. Progettazione di un menu per tipologia di evento. Simulazione di eventi di catering e banqueting Il buffet, punti di forza e punti di debolezza. Diverse tipologia di buffet. Tipi di servizio- piccola colazione, coffee break, brunch, lunch e diner, cocktail party, cerimonie di gala. Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari. Il sistema HACCP. Simulare un piano haccp.
ABILITÀ:	- Riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti. - 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. - Proporre un corretto abbinamento cibo-vino. - 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.
METODOLOGIE:	- Lezioni frontali; Attività in aula Lezione frontale / partecipativa Didattica laboratoriale Dibattito.

	- materiale integrativo con mappe semplificate -Lezione interattiva. Collegamenti al web quale supporto didattico per rafforzare alcune tematiche di studio; - Argo; Google classroom;
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 - Colloquio. - Valutazione della partecipazione e atteggiamento in classe
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	- Libri di testo: Nessuno - Documenti e presentazioni - Video su YouTube Registro elettronico

7.1	RELAZIONI FINALI SULLE PROGETTAZIONI E PIANIFICAZIONI DIDATTICHE DISCIPLINARI (in relazione alle U.D.A.)

DISCIPLINA:	**DOCENTE:**
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI indicare le U.D.A. di riferimento	
UDA 1: REPORT IN ALLEGATO **UDA 2: REPORT IN ALLEGATO**	

8	**Valutazione degli apprendimenti**

8.1	Criteri di valutazione

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

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

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

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

Per l'ammissione all'Esame di maturità alla di ogni studente è richiesta

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

Vanno conteggiate come presenze:

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

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

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

LIVELLO	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Voto	Motivazione		

LIVELLO AVANZATO **A** (VOTO 9/10)	(10)Possiede una conoscenza completa e approfondita degli argomenti, delle informazioni e dei termini specifici sia disciplinari che pluridisciplinari, arricchita da contributi personali	-Organizza il lavoro, lavora autonomamente, utilizza le tecniche appropriate, opera con precisione e originalità. -Espone i contenuti in modo fluido e logico, utilizzando un lessico ricco e appropriato.	-Risolve correttamente i problemi con procedure logiche e chiare, senza alcun errore. -Rielabora personalmente i contenuti.
	(9)-Possiede una conoscenza completa degli argomenti, delle informazioni e dei termini specifici sia disciplinari che pluridisciplinari. -Possiede una 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 **C** (VOTO 6)	-Dimostra di possedere sufficienti conoscenze degli argomenti, delle informazioni, dei termini specifici. -Se guidato, riesce a fornire chiarimenti, precisazioni, completamenti.	- Esegue le procedure apprese e opera con accettabile precisione. - Si esprime in modo semplice, anche se talvolta è mnemonico e impreciso rispetto a codici specifici	- Incontra alcune difficoltà nell'applicazione delle conoscenze. - Risolve i problemi con procedure valide, emergono alcune incertezze-, i passaggi più difficili non vengono superati.

			- Rielabora semplici contenuti, solo se guidato.
LIVELLO NON RAGGIUNTO **D** (VOTO INSUFFICIENTE)	-Possiede conoscenze frammentarie, anche riguardo agli elementi essenziali.	- Ha bisogno di essere guidato, ma non sempre ottiene risultati accettabili. - Si esprime in modo impreciso e disordinato.	-Nei problemi commette errori di procedura o non ne trova una valida. -Rielabora a fatica qualche semplice progetto.
	-Possiede conoscenze frammentarie e 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 Educazione civica (vedi Linee guida)

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

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

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

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

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

Voto di valutazione del comportamento inferiore a Sei/10 :

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

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

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

RUBRICA VALUTATIVA DELLE COMPETENZE DI EDUCAZIONE CIVICA

	9-10	8	**7**	**6**	**5 e < 5**	**Valutazione**
Imparare adImparare	È capace di ricercare e procurarsi attivamente e prontamente (10) o prontamente (9) nuove informazioni, attraverso diverse fonti, ed impegnarsi in nuovi apprendimenti e di organizzare il proprio lavoro in modo autonomo.	È capace di ricercare e procurarsi nuove informazioni attraverso diverse fonti ed impegnarsi in nuovi apprendimenti organizzando il proprio lavoro in modo autonomo.	Inalcune occasioni è capace di ricercare e procurarsi nuove informazioni ed impegnarsi in nuovi apprendimenti organizzando il proprio lavoro.	Se guidato è capace di ricercare e procurarsi nuove informazioni ed impegnarsi in nuovi apprendimenti, organizzando il proprio lavoro.	Solo se guidato è capace di ricercare e procurarsi nuove informazioni ed impegnarsi in nuovi apprendimenti. Ha difficoltà ad organizzare il proprio lavoro.	
Progettare	Utilizza le proprie conoscenze per la	Utilizza le proprie conoscenze per	Utilizza le proprie conoscenze per	Utilizza le proprie conoscenze per raggiungere degli obiettivi; formula	Non sempre utilizza le	

	progettazione e per raggiungere obiettivi di complessità crescente; sa formulare strategie di azione eccellenti ed efficaci (10) o efficaci (9), verificando i risultati raggiunti anche per attività laboratoriali.	progettare e raggiungere obiettivi di complessità crescente; sa formulare strategie di azione autonomamente, verificando i risultati raggiunti anche per attività laboratoriali**.**	raggiungere obiettivi di complessità crescente, formulando strategie di azione e verificando i risultati raggiunti.	strategie di azione solo se guidato**.**	proprie conoscenze per raggiungere obiettivi.	
Comunicare	Si esprime conefficacia e ricchezzalessicale (10) o conefficacia (9);comprendepienamentemessaggi dicomplessitàdiversa,correttamente ecoerentementeconilcontesto; sausarevari tipi di linguaggi	Si esprime in modocorretto, comprendemessaggi dicomplessità diversa,riconoscendo ilcontesto; sa usarevari tipi di linguaggie riesce a gestirespesso momenti dicomunicazionecomplessi.	Si esprime in formachiara, comprendemessaggi di tipo ecomplessità diversaricono scendo ilcontesto. Riescequasi sempre adusare vari tipi dilinguaggi ed agestire momenti dicomunicazioneabbastanzacomplessi.	Si esprime in modosemplice;comprende inmodo sufficientemessaggi di tipo ecomplessitàdiversa.Riesce ad usare varitipi di linguaggi e agestire momenti dicomunicazione, seguidato.	Siesprimein modosemplice, nonsempre in modocorretto; solo seguidato riesce adusare vari tipi dilinguaggi.	

	e gestisce sempremomenti dicomunicazionecomplessi.					
Collaborareepartecipare	Sa ascoltare,interagire,negoziare econdividerenel rispetto dellaconvivenza, valorizzando lepotenzialitàpersonaliealtruiinmodoeccellente (10) oottimamente (9).Elaborainmaniera originale unpercorso dilavoroper realizzare prodotti comuni,partecipando allacondivisione delleinformazioni.	Sa ascoltare,interagireecondividerenelrispetto dellaconvivenza,valorizzando lepotenzialità personaliealtruiinmanieraproficua.Elaboraunpercorso di lavoroperrealizzareprodotticomuni,partecipandoallacondivisione delleinformazioni.	Sa ascoltare,interagireecondividerenelrispetto dellaconvivenza,valorizzando lepotenzialità personalidiscretamente.Partecipa ad unpercorsodilavoroperrealizzareprodotticomuni,partecipandoallacondivisione delleinformazioni.	Sa ascoltare einteragirenelrispetto dellaconvivenza.Partecipa ad unpercorsodilavoroperrealizzareprodotticomuni.	Ha difficoltà ad ascoltare, interagire e condividere nel rispetto della convivenza. Non sempre partecipa ad un percorso di lavoro per realizzare prodotti comuni.	
Agire in modoautonomo	Ha consapevolezzadella propriaidentità inrappo	Persegue le proprieaspirazioni condecisione nel totalerispetto degli	Perseguele proprieaspirazioni nelrispetto degli altri,cogliendo	Perseguesufficientemente leproprie aspirazioninelrispetto deglialtri,cogliendo leopportunitàindiv	Non perseguesufficientemente leproprie aspirazioni nelrispetto deglialtri,	

eresponsabile	rto alconteSto. Persegue le proprieaspirazioni condecisione nel totalerispetto degli altri,cogliendosempreleopportunitàindividualiecollettive. Rispettailimiti, le regole ericonosce leresponsabilitàpersonalieal trui.	altri,cogliendosempreleopportunitàindividualiecollettive.Rispettailimiti, le regole ericonosce leresponsabilitàpersonalieal trui.	leopportunitàindividualiecollettive. Rispetta i limiti, leregoleericonoscelerespons abilitàpersonaliealtrui.	iduali ecollettive.Quasisempre rispetta ilimiti, le regole ericonosce leresponsabilitàpersonaliealtrui.	nonsempreriesce a cogliereleopportunitàindividuali ecollettive. Nonsempre rispetta ilimiti, le regole nériconosce leresponsabilitàpersonaliealtrui.	
Risolverepr oblemi	Sa affrontaresituazioniproblematiche (inmodoeccellente10oottimo 9) formulandocorrettei potesi disoluzione. Saindividuarelefonti,valutare	Sa affrontaresituazioniproblematicheformulando ipotesidisoluzione. Saindividuare lefonti,valutare i dati eutilizzare contenutiemetodididiversedi scipline. Riesce aproporre soluzionicreative edalternative.	Riesceadaffrontaresituazioniproblematicheformulando ipotesidisoluzione. Riesceseguidato adindividuare le fonti,valutare i dati eutilizzare contenutiemetodi di diversediscipline. Saproporresol	Necessita di essereguidato peraffrontaresituazioniproblematiche. Hadifficoltà adindividuarelefonti,valutare i dati eutilizzare contenutiemetodi di diversediscipline. Sarisolveresempliciproblemi.	Non riesce sempre,ancheseguidato,adaffrontare situazioniproblematiche o acollegare erielaborare dati e arisolveresempliciproblemi.	

	i dati eutilizzare contenutie metodididiversedisciplline. Saproporresoluzioni creative edalternative.		uzioniinconte stinoti.			
Individuarecollegamentierelazioni	Individuainmodosistematico(10) o preciso (9) icollegamenti e lerelazioni trafenomeni,eventieconcetti diversi.Sacoglierne la naturasistemica. Saesprimereinmodocoerentelerelazioni individuatee le rappresenta inmodocorretto ecreativo. Saoperareautonomamenteeinmodo creativocollegamenti fra lediverse	Individua in modoadeguato icollegamenti e lerelazioni trafenomeni,eventieconcetti diversi. Riesce a cogliernelanaturasistemica. Sa esprimereinmodo corretto lerelazioniindividuate ele sarappresentare. Operaautonomamentecollegamenticoerentifra lediverse areedisciplinari.	Riesce adindividuare alcunicollegamenti erelazioni trafenomeni,eventieconcetti diversi. Riesce ad esprimereinmodo corretto lerelazioni individuatee arappresentarle.Operaconunacertaautonomiacollegamenti fra lediverse areedisciplinari.	Se guidato, riesceadindividuare iprincipalicollegamenti trafenomeni, eventi econcettidiversi.Hadifficoltà nella lororappresentazione.Seguidatoriesceaoperaresemplici collegamenti fra lediverse areedisciplinari.	Ancheseguidato,hadifficoltà aindividuare iprincipalicollegamenti trafenomeni, eventi econcetti. Solo seguidato riesce adoperare semplicicollegamenti fra lediverse areedisciplinari.	

	areediscip linari.					
Acquisire eint erpr etar e leinf orm azio ni	Analizza in modocriti co leinforma zioniricev ute in diversiam biti e attraverso diversi strumenti comunicat ivi, nevalutac on pienacons apevolezz a (10) oconsape volmente (9)l'attend ibilitàel'ut ilità.Sadis tinguere inmodoco rretto,prec isoerifless ivofattieo pinioni.	Analizza in modoautonom o leinformazion iricevute indiversiambit i eattraversodiv ersistrumentic omunicativi,n evalutaautono mamentel'atte ndibilità el'utilità.Sadis tinguereinmo docorretto fatti eopinioni.	Se stimolato, riesceadanaliz zare leinformazion iricevute indiversiambi ti eattraversodiv ersistrumentic omunicativi.C ercadi valutarnel'atte ndibilità el'utilità.Sadis tinguere in modoabbasta nza correttofattie opinioniprinci pali.	Deve essere guidatonell'analisi delleinformazionir icevute indiversiambiti eattraversodiversis trumenticomunica tivi.Deveesseregui datonelladistinzio netrafattieopinioni principali.	Hadifficoltà ,anchesegui dato,nell'an alisidelleinf ormazioniri cevute in diversiambi ti e attraversodi versi strumentico municativi. Spessostent a adistinguer e fattieopinio niprincipali .	
					MEDIA	

8.3	Proposte di griglia di valutazione prove scritte e colloquio

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA VERIFICA SCRITTA DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA TIPOLOGIA A (ANALISI DEL TESTO)		
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	a. 15-14 b. 13-12

	b. corretta / completa c. essenziale / superficiale d. parziale e. frammentaria / inadeguata	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	a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4

	e. inadeguata	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	a. 10-9

	b. corretta c. adeguata d. parziale e. frammentaria / inadeguata	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 e. frammentario / inadeguato	a. 15-14 b. 13-12 c. 11-9 d. 8-5 e. 4-1
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	a. precisa e approfondita b. appropriata c. essenziale d. parziale e. frammentaria / 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. Sala e Vendita ESAME DI STATO 2025-2026

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	Ha compreso in modo frammentario e lacunoso quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	0.50	
	II	Ha compreso in modo parziale quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	1 - 1.50	
	III	Ha compreso in modo essenziale quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	**2**	
	IV	Ha compreso in modo completo quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	2.50	
	V	Ha compreso in modo dettagliato e quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	I	Non utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato	1	
	II	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà	2	
	III	Utilizza correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	**3**	
	IV	Utilizza accuratamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, argomentando in modo chiaro e pertinente	4 - 5	
	V	Utilizza con padronanza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito	6	
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni. Elaborazione di una preparazione adeguata alla traccia. Individuazione e applicazione delle	I	Non utilizza le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1 - 2	
	II	Utilizza in modo parziale le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite. Poca coerenza con la traccia.	3 - 4	
	III	Utilizza in modo adeguato le competenze tecnico-professionali specifiche 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	

corrette tecniche di produzione, lavorazione e cottura adeguate alla preparazione realizzata.	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

Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle quattro discipline oggetto del colloquio	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e/o incompleto, e li utilizza in modo non sempre appropriato.	1.50 - 2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3 - 3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i relativi metodi.	4 - 4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i relativi metodi.	5	
Capacità di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite; padronanza lessicale e semantica, anche con riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore (eventualmente anche in lingua straniera)	I	Non è in grado di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato. Si esprime in modo scorretto e/o stentato.	0.50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite con difficoltà e solo se guidato. Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato.	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati raccordi tra le discipline. Si esprime utilizzando un lessico complessivamente corretto, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	3 - 3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite raccordandole in una trattazione pluridisciplinare articolata. Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e preciso.	4 - 4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite raccordandole in una	5	

		trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita. Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.		
Capacità di argomentare in modo critico e personale	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico.	0.50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e/o solo in relazione a specifici argomenti.	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, rielaborando correttamente i contenuti acquisiti.	3 - 3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti.	4 - 4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti.	5	
Grado di maturazione personale, di autonomia e di responsabilità raggiunto al termine del percorso di studio	I	Ha raggiunto un grado di maturazione molto parziale e un livello di autonomia e responsabilità incompleto.	0.50 - 1	
	II	Ha raggiunto un limitato grado di maturazione e di autonomia; necessita di guida e di supporto per gestire scelte e responsabilità.	1.50 - 2.50	
	III	Ha raggiunto un apprezzabile livello di maturazione; è in grado di assumere decisioni autonome e gestire con sicurezza scelte personali.	3 - 3.50	
	IV	Ha raggiunto un alto grado di maturazione, autonomia e responsabilità; è capace di riflettere criticamente sulle proprie scelte e sul proprio agire.	4 - 4.50	
	V	Ha raggiunto un elevato grado di autonomia e maturazione personale; sa gestire responsabilità significative in modo esemplare per gli altri.	5	
Punteggio totale della prova				

8.5	Simulazione prove

Sono state svolte due simulazioni della prima prova in data **19/03/2026** e **22/04/2026** e una simulazione della seconda prova sui giorni **7** e **12 maggio 2026** e una simulazione del colloquio il 21/05/2025

8.6	Tabella credito scolastico

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

Ai fini dell'attribuzione del credito scolastico sono stati considerati **per il terzo e quarto anno** di frequenza 2023/24 e 24/25 oltre alla media aritmetica (M) i seguenti parametri :

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

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

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

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

9.0 Testi adottati

Allegato 6 ELENCO DEI LIBRI DI TESTO ADOTTATI O CONSIGLIATI Anno Scolastico: 2025/2026

10 Allegati

Allegato A documenti BES (PEI e PDP)

- **Relazione PEI con griglia**
- **Relazioni DSA**
- **Proposte di griglia di valutazione prove scritte (DSA)**
- **Proposte di griglia di valutazione orale (DSA)**

- **Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento PCTO 2023-2026**
- **Progetto Ed. civica**
- **Report Ed. Civica**
- **Report Orientamento**
- **Report UDA 1**
- **Report UDA 2**

Docenti consiglio di classe

COGNOME NOME	FIRMA
Del Giudice Filomena	
Di Costanzo Fiorenzo	
Mattera Maria	
Micillo Stefania	
Jannelli Oriana	
Capriolo Maria	
Iacono Concetta	
Imputato Angelo	
Verde Veronica	
Perna Rosario	
Alcidi Federica	
Esposito Ivan	