



Ministero dell'Istruzione
e del Merito



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo
Fondo europeo di sviluppo regionale

I.P.S.S.E.O.A. - I.P.S.I.A. "ETTORE MAJORANA"

BARH11000E - c.f. 93510760726 - Cod. Univoco : FKMXFF

e-mail: barh11000e@istruzione.it pec: barh11000e@pec.istruzione.it Sito web: www.iissmajoranabari.edu.it

I.P.S.S.E.O.A. - I.P.S.I.A.
"ETTORE MAJORANA"

Prot. n. 6835

Data 13 Maggio 2025

DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

ANNO SCOLASTICO 2024/2025

CLASSE: V

SEZ: B SERALE

INDIRIZZO: ENOGASTRONOMIA

SETTORE: ALBERGHIERO

SEDE: SAN PAOLO



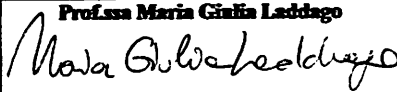
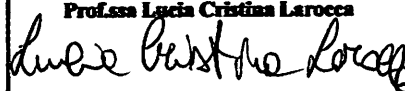
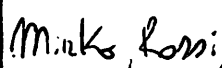
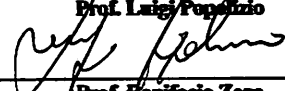

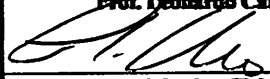

La Docente Coordinatrice
Prof.ssa Silvia Ruta

La Dirigente Scolastica
Dott.ssa Paola Petruzzelli



1.	COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	3
2.	DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE	4
	2.1 Breve descrizione del contesto	
	2.2 Presentazione dell'Istituto	
3.	DESCRIZIONE DELLA CLASSE	6
	3.1 Composizione e storia della classe	
	3.2 Profilo della classe	
4.	INFORMAZIONI SUL CURRICOLO	8
	4.1 Profilo in uscita dell'indirizzo (PECUP)	
	a. Profilo culturale e risultati di apprendimento dei percorsi del Settore Servizi	
	4.3 Quadro orario settimanale	
5.	INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE	11
	5.1 Interventi per gli alunni con DSA e con altri bisogni educativi speciali	
6.	INDICAZIONI GENERALI SULL'ATTIVITÀ DIDATTICA	13
	6.1 Metodologie e strategie didattiche	
	6.2 Obiettivi trasversali	
7.	SCELTE ORGANIZZATIVE	14
	7.1 Piano didattico annuale per materia	
	7.2 Attività di recupero: metodologia, obiettivi, tempi e modalità	
	7.3 Ambienti di apprendimento: strumenti, mezzi, spazi e tempi	
8.	PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO	16
	8.1 Validazione delle competenze	
	8.2 Profilo professionale raggiunto	
9.	ATTIVITÀ E PROGETTI	18
10.	EDUCAZIONE CIVICA	18
11.	INDICAZIONI SU DISCIPLINE	19
12.	VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI	39
	12.1 Criteri di valutazione	
	12.2 Tabella di corrispondenza tra voti e valutazione formativa	
	12.3 Attribuzione dei crediti	
13.	PROVE D'ESAME	41
14.	GRIGLIE DI VALUTAZIONE	42
15.	MATERIALI ALLEGATI	43

1. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

MATERIE	DOCENTI	FIRMA
RUTA SILVIA	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA – STORIA	Prof.ssa Silvia Ruta 
MAIORANO ANGELA	MATEMATICA	Prof.ssa Angela Maiorano 
LADDAGO MARIA GIULIA	INGLESE	Prof.ssa Maria Giulia Laddago 
LAROCCA LUCIA CRISTINA	LINGUA FRANCESE	Prof.ssa Lucia Cristina Larocca 
ROSSI MIRKO	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Prof. Mirko Rossi 
POPOLIZIO LUIGI	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA	Prof. Luigi Popolizio 
ZAZA BONIFACIO	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA	Prof. Bonifacio Zaza 
CATALDI LEONARDO	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA (DTASR)	Prof. Leonardo Cataldi 
CICCOLLA SAVINO	RELIGIONE CATTOLICA	Prof. Savino Cicciolla 

COORDINATRICE DI CLASSE: PROF.SSA SILVIA RUTA (ITALIANO E STORIA)

DOCENTI COMMISSARI INTERNI: PROF. MIRKO ROSSI (SC. E CULT. ALIMENTAZIONE), PROF. LUIGI POPOLIZIO (LAB. SERV. ENOGASTR. – SETTORE CUCINA), PROF. LEONARDO CATALDI (DTASR)

Nella redazione del presente documento il Consiglio di Classe ha tenuto conto delle indicazioni del Garante per la protezione dei dati personali con nota protocollo 10719 del 21 marzo 2017 in merito alle modalità di redazione del presente documento.

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

2.1 Breve descrizione del contesto sociale

Il nostro Istituto è situato in una regione a margine dell'area metropolitana ed è dislocato su due plessi ubicati in quartieri periferici, più precisamente il quartiere San Paolo e Palese, caratterizzati da un elevato tasso di dispersione scolastica, da ragazzi seguiti dai servizi sociali del comune e/o del tribunale e da frequenza saltuaria. Il disagio scolastico è un fenomeno complesso legato sì alla scuola, come luogo di insorgenza e di mantenimento, ma anche a variabili personali e sociali, come le caratteristiche psicologiche e caratteriali da una parte e il contesto familiare/culturale il più delle volte frantumato da situazioni e vissuti di solitudine e abbandono.

Esso inoltre viene ad essere determinato dall'interazione di più fattori sia individuali che ambientali e si esprime in una grande varietà di situazioni problematiche che espongono lo studente al rischio di insuccesso e di disaffezione alla scuola. I problemi scolastici sono di tipo diverso e presentano diversi livelli di gravità, spesso non sono la conseguenza di una specifica causa, ma sono dovute al concorso di molti fattori che riguardano sia lo studente, sia il contesto in cui egli viene a trovarsi (ambiente socioculturale, clima familiare, qualità dell'istituzione scolastica e degli insegnanti).

Il disagio scolastico è un aspetto del disagio giovanile, che può manifestarsi con varie modalità, tra cui comportamenti di disturbo in classe, irrequietezza, iperattività, difficoltà di apprendimento, di attenzione, difficoltà di inserimento nel gruppo, scarsa motivazione, basso rendimento, abbandono, dispersione scolastica. Si riscontra, inoltre una consolidata apertura all'accoglienza e all'integrazione per gli alunni con bisogni educativi speciali: diverse abilità, DSA, svantaggio socio-economico-culturale.

2.2 Presentazione Istituto

L'offerta formativa del nostro Istituto, rivolta all'utenza della città e dell'hinterland barese, favorisce una fisionomia più precisamente tecnico scientifica dell'Istituto professionale e coerente con le esigenze provenienti dal mercato del lavoro.

E' caratterizzata dagli indirizzi di studio: alberghiero, servizi socio-sanitari, servizi culturali e dello spettacolo, audiovisivo e produzioni audiovisive (serale).

L'Istituto forma Operatori e Tecnici di laboratori nell'ambito dei servizi di ristorazione del settore cucina, dei servizi di ristorazione del settore sala-bar e dei servizi di ricevimento, della comunicazione visiva e dei servizi socio-sanitari (ottico).

L'Offerta Formativa dell'Istituto tiene conto della normativa e delle indicazioni nazionali, ma anche del patrimonio di esperienza e professionalità che negli anni hanno contribuito a costruire l'immagine della scuola.

I processi di insegnamento-apprendimento sono strutturati in modo da rispondere alle Indicazioni Nazionali, alle Linee guida per i Nuovi professionali, ai reali bisogni formativi degli studenti, nonché ai livelli che devono essere conseguiti da ciascuno studente nell'esercizio del diritto-dovere all'istruzione. In quest'ottica il nostro Istituto è sempre all'avanguardia nella progettazione dei processi di pianificazione, sviluppo, verifica e valutazione dei percorsi di studio; valorizzare e potenziare le eccellenze scolastiche tramite l'ampliamento dell'offerta formativa; abbassare le percentuali di dispersione e di abbandono.

Nell'ambito della linea di investimento "Scuola 4.0", il nostro Istituto ha realizzato ambienti innovativi di apprendimento, con laboratori per le professioni digitali del futuro.

In particolare contiamo:

PER IL SETTORE AUDIOVISIVO

- un laboratorio green screen in croma key
- un laboratorio tecnico-audio per il montaggio di video
- un laboratorio di posa

PER IL SETTORE ENOGASTRONOMICO

- quattro laboratori di cucina dotati di lim
- due bar e due sale dotate di strumentazioni digitali
- due laboratori di accoglienza

PER IL SETTORE SOCIO-SANITARIO

- un laboratorio di diagnostica
- un laboratorio di optometria e montaggio lenti

Inoltre, l'Istituto dispone di

- 4 laboratori di informatica
- 3 laboratori di multilinguismo
- 2 aule immersive con visori 3D

Negli ultimi anni, con i fondi PNRR, sono stati progettati e realizzati corsi gestiti da esperti esterni ed interni per la formazione alla transizione digitale (D.M. 66/2023) di tutto il personale scolastico (docenti e personale di segreteria):

- due corsi di tecnologie per l'inclusione (per insegnanti di sostegno)
- due corsi di informatica di base
- due corsi sulle metodologie didattiche innovative
- due corsi di educazione civica digitale
- un corso di sicurezza digitale
- corsi di inglese (B1, B2, C1)

Per i docenti del settore audiovisivo:

- corso 3D per le lavorazioni delle immagini digitali
- corso di utilizzo delle tecnologie croma key
- corso di digital video editing

Per i docenti del settore ottico:

- corso di osservazione e diagnostica del segmento anteriore del bulbo oculare

Per i docenti del settore ottico ed enogastronomico:

- corso di modellazione 3D delle immagini digitali

Per il personale di segreteria:

- corso di analisi e sicurezza informatica: gestione digitale dell'Istituto
- corso di gestione digitale delle pratiche scolastiche
- corso di ricostruzione di carriera su sentenza

Per gli ALUNNI

Per la riduzione dei divari negli apprendimenti e contrasto alla dispersione scolastica (D.M. 19/2024) sono stati realizzati:

- percorsi di mentoring e orientamento (percorsi sull'affettività, psicologici e sportivi) (D.M. 65/2023)
- percorsi di orientamento con il coinvolgimento delle famiglie;
- percorsi di potenziamento delle competenze di base, motivazione e accompagnamento (italiano, matematica e inglese)
- percorsi formativi e laboratori co-curricolari (corsi di: cosmofood, sommelier, pasticceria, sfilettatura pesce e taglio carni, riprese, montaggio video, diagnostica del bulbo oculare)

Nell'ambito delle Competenze STEM e multilinguistiche (D.M. 65/2023) sono stati progettati e realizzati:

- percorsi di formazione per le competenze multilinguistiche

- percorsi di orientamento e formazione per il potenziamento delle competenze STEM, digitali e di innovazione

- percorsi di tutoraggio per l'orientamento agli studi e alle carriere STEM, anche con il coinvolgimento delle famiglie

E' notevole l'interesse per le competenze linguistiche, infatti quest'anno la scuola festeggia 10 anni di progetti Erasmus, fiore all'occhiello del nostro istituto.

Ricordiamo i diversi progetti internazionali che hanno visto la partecipazione sia dei docenti che degli alunni:

- "An efficient work apprenticeship Today - a successful career";

- "Say no to indifference";

- "Poster art";

- "Integrated learning for an Inclusive Europe";

- "Integration of migrants into European school systems and Societies";

- "Motivation at school through Ict's and educational methods";

- "Divoc vs covid, discovering the Incredible virus of creativity";

- "Save our sphere (SOS)";

- "Step by step" – 21st century - Skills for teachers and students;

- "Alarm rings for all of us-save water";

- "Sharing gastronomies";

- "Young Europeans - the crew";

Nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO) all'estero, il nostro Istituto ha partecipato all'edizione "Lavorare nel futuro e nel mondo" che si è svolta a Malta e a Dublino e "Nice to meet you".

3.DESCRIZIONE DELLA CLASSE

La classe è composta da 22 iscritti, di cui solo 10 frequentanti, tra cui un alunno con certificazione di DSA, quindi il CDC ha provveduto a redigere un PDP, in virtù del quale l'alunno ha potuto beneficiare di misure compensative e dispensative; nello specifico, è stato dispensato dalla lettura ad alta voce, dal prendere appunti, dagli stessi tempi della classe per la consegna dei compiti, dal copiare dalla lavagna, dalla dettatura di testi/appunti, da un eccessivo carico di compiti a casa, dallo studio mnemonico di formule, tabelle, definizioni; tra le misure compensative, sono stati predisposti tempi più lunghi ove necessario, verifiche programmate, libri in formato digitale, tabelle, formulari, sintesi, schemi consultabili anche durante la verifica, mappe concettuali, uso della calcolatrice, risorse audio. Si dovrà tener conto del PDP e di queste risorse a sua disposizione anche e soprattutto in occasione dell'Esame di Stato: in conformità con quanto indicato dalle linee guida ministeriali, secondo l'OM n.67 del 31/03/2025, per la Prima Prova di Italiano sarà opportuno individuare un docente all'interno della Commissione che legga in modo esaustivo, se richiesto dall'alunno, le tracce previste dal Ministero, al fine di garantire la piena comprensione dei testi proposti; per la Seconda Prova sarà opportuno predisporre delle mappe concettuali a cura della Commissione esaminatrice; se necessario, per entrambe le prove scritte l'alunno potrà usufruire di tempi aggiuntivi, come da normativa, fino al 30% in più rispetto al tempo standard previsto; riguardo al colloquio orale, potrà beneficiare di un approccio personalizzato, concordando con la Commissione la possibilità di utilizzare delle mappe concettuali.

Nel complesso si tratta di una classe collaborativa, con un ristretto gruppo di corsiste più motivate e ligie per frequenza e partecipazione; il livello di apprendimento e rendimento è complessivamente medio-basso, per via del gran numero di assenze. Trattandosi di un corso Serale, c'è stata ampia tolleranza da parte del CDC in merito alle assenze, determinate, oltre

che da motivi di salute, da problematiche di lavoro e familiari; al di là di ciò, si evidenziano situazioni ancor più critiche, sempre in considerazione dell'elevato numero di assenze, da parte di alcuni alunni, di cui si è già sottolineata, nello specifico, la discontinuità nella frequenza e nel rendimento, nel verbale redatto in occasione del CDC del mese di aprile.

TIPOLOGIA DELLA CLASSE	LIVELLO DI PROFITTO	RITMO DI APPRENDIMENTO	CLIMA RELAZIONALE
<input checked="" type="checkbox"/> tranquilla	<input type="checkbox"/> alto	<input type="checkbox"/> sostenuto	<input type="checkbox"/> collaborativo
<input type="checkbox"/> vivace	<input type="checkbox"/> medio alto	<input type="checkbox"/> produttivo	<input type="checkbox"/> buono
<input type="checkbox"/> problematica	<input type="checkbox"/> medio	<input checked="" type="checkbox"/> regolare	<input checked="" type="checkbox"/> sereno
<input type="checkbox"/> demotivata	<input checked="" type="checkbox"/> medio basso	<input type="checkbox"/> discontinuo	<input type="checkbox"/> a volte conflittuale
<input type="checkbox"/> poco rispettosa delle regole	<input type="checkbox"/> basso	<input type="checkbox"/> lento	<input type="checkbox"/> problematico
<input type="checkbox"/> Altro.....	<input type="checkbox"/> Altro.....	<input type="checkbox"/> Altro.....	<input type="checkbox"/> Altro.....

3.1 Composizione e storia della classe

Come ribadito dal Garante per la protezione dei dati personali con nota prot. 10719 del 21 marzo 2017, l'elenco degli alunni frequentanti della classe viene allegato al presente documento (**Allegato 1**) allo scopo di evitare indebite diffusioni di dati personali.

Numero complessivo di alunni frequentanti:	10
Numero degli alunni ritirati:	1
Numero degli alunni che NON sosterranno l'Esame di Stato	11
Alunni diversamente abili:	nn
Alunni con PDP:	1
Alunni ripetenti:	2

3.2 Profilo della classe

Dei 22 alunni che risultano iscritti, 11 non sono mai stati presenti e uno si è ritirato nel corso del primo quadrimestre; dei 10 frequentanti, due alunni sono ripetenti (una della 5B serale dell'anno precedente e uno proviene da una quinta del diurno), infine un alunno ha un PDP per DSA. Trattandosi di un corso serale, gli alunni, in quanto adulti e lavoratori, sono nel complesso molto motivati e sempre corretti, attenti e partecipi alle lezioni teoriche e pratiche delle varie discipline; si tratta di alunni di età eterogena, che va dai 19-20 ai 50 anni e che cercano, a volte a fatica, di conciliare gli impegni familiari e lavorativi con la frequenza scolastica. La classe è "trainata" da un piccolo gruppo di alunne, la cui presenza è regolare e caratterizzata da grande interesse, partecipazione costante, oltre che un rendimento complessivamente medio-alto, tra cui: un'alunna di 50 anni che ha frequentato con regolarità

e impegno l'intero triennio del corso serale, nonostante gli impegni lavorativi e due figlie, di cui una DVA; una corsista già laureata, anche lei madre e lavoratrice, molto motivata e presente; una corsista più giovane, lavoratrice, che ha lasciato il diurno qualche anno fa e che ha frequentato quest'a.s. senza assentarsi quasi mai e compensa le lacune pregresse con un grande impegno e forza di volontà; infine l'alunna che lo scorso anno non era stata ammessa agli esami per via della frequenza estremamente saltuaria a causa di problemi familiari e lavorativi, la quale, oltre ad essere particolarmente brillante e interessata a tutte le discipline, rappresenta un punto di forza per la classe, aiutando i compagni più fragili. C'è poi un gruppo dalla frequenza un po' meno assidua, che però, quando è presente, dimostra interesse e coinvolgimento e il cui rendimento è tendenzialmente discreto; vi è infine un piccolo gruppo di 2-3 corsisti, di cui due hanno riportato un numero di assenze elevatissimo, motivate da lavoro/salute, il cui impegno complessivo è stato però inferiore alle aspettative e alle rispettive capacità; un alunno è ripetente di una classe quinta del corso diurno, la cui frequenza è stata estremamente discontinua, motivata da opportuna documentazione presentata ad inizio anno, in conseguenza di ciò il suo rendimento si attesta intorno alla sufficienza, anche per una certa fragilità emersa nel corso dell'anno scolastico nelle varie discipline. L'alunno con il PDP infine è molto brillante ed estroverso, complessivamente il suo livello è buono in tutte le discipline, nello scritto però si evincono le difficoltà ben documentate già nel precedente a.s. e che vanno tenute in considerazione ai fini della valutazione, specialmente per la Prima prova d'Esame.

I dieci alunni frequentanti hanno preso parte a tutte le prove Invalsi che si sono svolte il 17, 18 e 19 marzo.

4. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

4.1 Profilo in uscita dell'indirizzo (PECUP)

L'identità degli istituti professionali è connotata dall'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessari ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento, considerati nella loro dimensione sistemica.

L'area di istruzione generale ha l'obiettivo di fornire ai giovani la preparazione di base, acquisita attraverso il rafforzamento e lo sviluppo degli assi culturali, che caratterizzano l'obbligo di istruzione: asse dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storico-sociale. Gli studenti degli istituti professionali conseguono la propria preparazione di base con l'uso sistematico di metodi che, attraverso la personalizzazione dei percorsi, valorizzano l'apprendimento in contesti formali, non formali e informali. Le aree di indirizzo, presenti sin dal primo biennio, hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, mettendo i diplomati in grado di assumere autonome responsabilità nei processi produttivi e di servizio e di collaborare costruttivamente alla soluzione di problemi. I risultati di apprendimento, attesi a conclusione del percorso quinquennale, consentono agli studenti di inserirsi nel mondo del lavoro, di proseguire nel sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore, nei percorsi universitari, nonché nei percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia. A tale scopo, viene assicurato nel corso del quinquennio un orientamento permanente che favorisce, da parte degli studenti, scelte fondate e consapevoli.

Risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi degli istituti professionali hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze basate sull'integrazione tra i saperi tecnico-professionali e i saperi linguistici e storico-sociali, da esercitare nei diversi contesti operativi di riferimento. A conclusione dei percorsi degli istituti professionali, gli studenti sono in grado di:

- 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;
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;
- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;
- riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico professionale correlate ai settori 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;
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed 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 dei beni artistici e ambientali;
- individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete; utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;
- 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;
- comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi; utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;
- padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;
- individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri; utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale;
- compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente;
- partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario.

Profilo culturale e risultati di apprendimento dei percorsi del Settore Servizi

Il profilo del settore dei servizi si caratterizza per una cultura che consente di agire con autonomia e responsabilità nel sistema delle relazioni tra il tecnico, il destinatario del servizio e le altre figure professionali coinvolte nei processi di lavoro. Tali connotazioni si realizzano mobilitando i saperi specifici e le altre qualità personali coerenti con le caratteristiche dell'indirizzo. Gli studenti, a conclusione del percorso di studio, sono in grado di:

- riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;
- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
- essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato; sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo;
- svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
- contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

Per raggiungere questi risultati occorre il concorso e la piena valorizzazione di tutti gli aspetti del lavoro scolastico:

- lo studio delle discipline in una prospettiva sistematica, storica e critica;
- la pratica dei metodi di indagine propri dei diversi ambiti disciplinari;
- l'esercizio di lettura, analisi, traduzione di testi letterari;
- l'uso costante del laboratorio per l'insegnamento delle discipline scientifiche;
- la pratica dell'argomentazione e del confronto;
- la cura di una modalità espositiva scritta ed orale corretta, pertinente, efficace e personale;
- l'uso degli strumenti multimediali a supporto dello studio e della ricerca.

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

È in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

Nell'articolazione "Enogastronomia e Servizi di sala e vendita", il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali e individuando le nuove tendenze enogastronomiche. Al termine del percorso quinquennale i diplomati nelle articolazioni "Enogastronomia" e "Servizi di sala e di vendita" conseguono inoltre le seguenti competenze:

- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

Quadro orario

Discipline	ORE ANNUE		
	Secondo periodo didattico		Terzo periodo didattico
	3	4	5
Lingua e letteratura italiana	132	132	99
Storia	33	33	66
Inglese	66	66	66
Matematica	99	99	99
Seconda lingua straniera -Francese	99	66	66
Religione Cattolica o attività alternativa	33	33	33
ARTICOLAZIONE: "ENOGASTRONOMIA"			
Scienza e cultura dell'alimentazione	66	99	66
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	99	99	99
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	132	99	99
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	-	66	66
TOTALI	759	792	759

5. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

La didattica speciale è stata organizzata per conseguire obiettivi specifici di apprendimento, relativi alle singole discipline e obiettivi trasversali. Questi ultimi hanno riguardato

l'inclusione degli allievi con Bisogni Educativi Speciali nel contesto classe, la conoscenza e la valorizzazione del sé, il rapporto con gli adulti e il rapporto con i pari.

5.1 Interventi per gli allievi con disabilità

- Flessibilità organizzativa e didattica.
- Iniziative di recupero e sostegno.
- Orientamento scolastico e professionale.
- Presenza del GLO operativo sul singolo allievo e del GLI (D.L.gs 66/2017) composto dal Dirigente scolastico, docenti di sostegno di ruolo, docenti curricolari coordinatori di classe ed eventualmente personale Ata, nonché specialisti della ASL, rappresentanti dei genitori e degli studenti.
- Approvazione del PI (piano per l'inclusione).
- Coordinamento degli interventi e servizi per alunni con disabilità al fine di migliorare la qualità, l'efficacia dei percorsi individualizzati e di integrare tutte le forze (insegnanti di classe, di sostegno, famiglie, unità multidisciplinare...).

5.1 Interventi per gli allievi con DSA e con altri B.E.S.

Gli allievi con bisogni educativi speciali sono studenti che presentano una richiesta di speciale attenzione didattica per una varietà di ragioni:

- disturbi specifici di apprendimento e/o disturbi evolutivi specifici (DSA)
- svantaggio socio-economico, linguistico e culturale (BES).

Gli interventi riguardano:

- Flessibilità organizzativa e didattica.
- Iniziative di recupero.
- Approvazione del PI (Piano per l'inclusione).
- Presenza del GLI (D.L.gs 66/2017), composto dal Dirigente scolastico, docenti di sostegno di ruolo, docenti curricolari coordinatori di classe ed eventualmente personale Ata, nonché specialisti della ASL, rappresentanti dei genitori e degli studenti.
- Coordinamento degli interventi e servizi al fine di migliorare la qualità, l'efficacia dei percorsi individualizzati e di integrare tutte le forze (insegnanti di classe, famiglie, unità multidisciplinare...).

Per l'inclusione degli studenti con DSA e BES vi è stato:

- Raccordo tra i vari ordini di scuola, per diffondere la cultura dell'inclusione.
- Raccolta dati per l'inclusione, attraverso l'analisi dei documenti dell'alunno e i colloqui con la famiglia.
- Presentazione dell'alunno al nuovo consiglio di classe.
- Incontro con le famiglie e partecipazione alla stesura dei PDP.
- Condivisione e predisposizione delle misure dispensative e compensative.
- Supervisione andamento didattico degli alunni.

Anche per gli alunni con DSA e BES l'O.M. 67/2025 all'art.25 stabilisce che gli studenti con disturbo specifico dell'apprendimento (DSA) sono ammessi a sostenere l'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione sulla base del piano didattico personalizzato (PDP)

e che le modalità di svolgimento delle prove d'esame verranno individuate dalla sottocommissione sulla base del PDP e di tutti gli elementi conoscitivi forniti dal Consiglio di classe. Nello svolgimento delle prove d'esame, il candidato con DSA può utilizzare, ove necessario, gli strumenti compensativi previsti dal PDP (mappe concettuali, schemi) e tempi più lunghi di quelli ordinari per l'effettuazione delle prove scritte. Pertanto si allegano al presente documento i PDP predisposti per gli alunni DSA e con Bisogni Educativi Speciali individuati dal Consiglio di Classe (**Allegato**).

6 INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

6.1 Metodologie e strategie didattiche

Il fine primario della scuola è la formazione integrale della persona sotto il profilo professionale, etico, culturale, psicofisico e sociale: tale obiettivo è stato perseguito nel pieno rispetto sia degli alunni sia dell'autonomia didattica e culturale dei docenti.

Nelle sue finalità educative e didattiche generali, l'I.P. "E. Majorana" si è proposto di fornire ai suoi studenti i requisiti caratterizzanti la formazione professionale e la crescita generale della persona, in armonia con gli obiettivi e le priorità definiti dalla Legge n. 107/2015, ovvero:

- garantire a tutti gli studenti l'accesso all'offerta formativa indipendentemente dalle diversità di religione, etnia, stato sociale, sesso, valorizzando le differenze, promuovendo l'integrazione e favorendo lo sviluppo di una formazione nel segno dei valori della legalità, del rispetto, della libertà e della solidarietà umana;
- favorire un'ampia preparazione di base attraverso l'equilibrata acquisizione di conoscenze e competenze nei diversi ambiti;
- favorire lo sviluppo della persona attraverso la presa di coscienza di operare in una realtà culturalmente, socialmente ed economicamente complessa;
- favorire lo sviluppo di spirito di iniziativa, acquisendo un'adeguata capacità di decisione responsabile nell'azione e nelle scelte professionali;

e, in coerenza con l'art. 1 comma 7 della Legge n. 107/2015, nei limiti delle risorse umane, finanziarie e strumentali disponibili, attraverso specifici progetti miranti al conseguimento degli obiettivi specifici ha promosso:

- la valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare attenzione alla comunicazione nella madrelingua oltre che all'apprendimento della lingua Inglese;
- il potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche;
- lo sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri;
- l'attuazione dei principi di pari opportunità attraverso l'educazione alla parità tra i sessi, la prevenzione della violenza di genere e di tutte le discriminazioni;
- lo sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali;
- il potenziamento delle discipline motorie e sviluppo di comportamenti ispirati a uno stile di vita sano, con particolare riferimento all'alimentazione, all'educazione fisica e

allo sport, e attenzione alla tutela del diritto allo studio degli studenti praticanti attività sportiva agonistica;

- lo sviluppo delle competenze digitali degli studenti e potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio;
- la prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico;
- il potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali;
- la valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese;
- il potenziamento dell'alternanza scuola-lavoro;
- l'individuazione di prassi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli studenti;
- il consolidamento del sistema di orientamento.

6.2 Obiettivi trasversali

L'Istituto consapevole che il processo formativo è *"il risultato di azioni plurime, ben programmate e convergenti"* ha perseguito in particolare i seguenti obiettivi trasversali legati alle competenze chiave di cittadinanza:

- comunicazione nella madrelingua: avere padronanza della lingua parlata e scritta, saper fare sintesi e cogliere l'essenziale;
- comunicazione nelle lingue straniere: avere padronanza delle lingue straniere, saper fare e cogliere l'essenziale;
- competenze sociali e civiche: saper lavorare in gruppo, capacità di creare rapporti positivi con gli altri, rispettare le regole, sviluppare autonomia organizzativa e di giudizio, pensiero critico, apertura agli altri, costruzione del senso di legalità;
- imparare ad imparare: saper studiare, cioè fare uso approfondito ed efficace del tempo, delle informazioni, degli strumenti e delle capacità al fine dell'apprendimento;
- spirito di iniziativa e imprenditorialità: sviluppare la creatività, saper "fare", cioè coltivare un'operatività precisa ed ordinata, individuare e risolvere problemi, saper pianificare e gestire progetti per raggiungere obiettivi.

7 SCELTE ORGANIZZATIVE

7.1 Piano didattico annuale per materia

I **nuclei tematici** individuati dal CDC rappresentano la sintesi dei percorsi didattici complessivi, prescritti ai sensi del D.M. 164/2022, e nello specifico sono:

1. Valorizzazione del territorio e dieta mediterranea;
2. Sostenibilità tra nuove tecnologie e tradizione;
3. Lavoro e sicurezza.

Sulla base dei curricoli previsti dalla normativa, delle indicazioni del Collegio Docenti e dei rispettivi Consigli di Classe, ogni docente ha predisposto il proprio piano didattico annuale, poi esplicitato alla classe, che comprende:

- valutazione della situazione di partenza e del livello di preparazione e di capacità degli alunni, accertata attraverso prove d'ingresso che possono consistere in test, prove scritte ed orali, osservazioni di altro genere;
- definizione degli obiettivi didattici che si intendono perseguire, quali conoscenze, abilità, comportamenti;
- contenuti;
- eventuali attività integrative, di sostegno o di carattere interdisciplinare che si intendono attuare;
- criteri e strumenti di valutazione adottati;
- criteri per l'attività di recupero e sostegno.

7.2 Attività di recupero – Metodologia, obiettivi, tempi e modalità

Gli interventi sono stati finalizzati al tempestivo recupero delle specifiche carenze rilevate sulla base dei “nodi disciplinari” di ciascuna materia.

Hanno avuto un carattere personalizzato e un nuovo approccio didattico finalizzato sia a recuperare le lacune pregresse, portando gli alunni al livello di sufficienza o almeno ad un significativo miglioramento, ma anche a motivare gli alunni allo studio, far acquisire un metodo più efficace e migliorare la loro autostima.

7.3 Ambienti di apprendimento: strumenti – mezzi – spazi – tempi

Il C.d.C, al fine di favorire il raggiungimento degli obiettivi prefissati, ha programmato diverse strategie avvalendosi degli strumenti didattici di volta in volta ritenuti più idonei a consentire la piena attuazione del processo di “insegnamento/apprendimento”.

Si è dato spazio, in ogni materia, ai seguenti tipi di attività in classe:

- lezione frontale
- lezione dialogata
- lezione pratica
- lezioni svolte dagli studenti stessi attraverso la preparazione di lavori individuali o di gruppo
- problem solving
- lavori di gruppo
- dibattito in classe
- discussione guidata
- lezione-applicazione
- attività laboratoriale
- conversazione su esperienze e vissuti personali
- brainstorming e scoperta guidata
- relazioni su ricerche individuali e di gruppo
- case management
- case-study
- simulazione e role-play
- elaborazione di schemi/mappe concettuali e/o quadri riassuntivi
- esame di materiali e documentazioni
- uso di scale di misurazione, item, tabelle, diagrammi di flusso

- didattica per progetto
- correzione collettiva di esercizi ed elaborati vari svolti
- esercitazioni individuali
- esercitazioni per piccoli gruppi in classe
- esercitazioni grafiche e pratiche
- lettura ed elaborazione di tabelle, grafici, immagini, schemi

Sono stati utilizzati:

- Libro di testo
- Altri testi
- Manuali
- Dizionari
- Appunti e Dispense
- Riviste specializzate
- Quotidiani
- Fotografie
- Fotocopie
- Internet
- Software didattici
- Registratore audio
- Lavagna luminosa
- Videocamera
- Televisore
- LIM
- Personal computer

Spazi

- Laboratorio di cucina/sala
- Aula
- auditorium

Altro

- Incontri con esperti
- Conferenze
- Dibattiti

I tempi del processo di insegnamento-apprendimento sono stati calibrati secondo i processi e i ritmi di apprendimento degli alunni. Il C.d.C. ha saputo adattare, tramite “accordi metodologici”, il curriculum di scuola facendo una Progettazione Didattica coerente e coesa attraverso una documentazione trasparente e comprensibile da parte degli utenti del servizio scolastico.

8 PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO: ATTIVITA' NEL TRIENNIO

Il percorso per le competenze trasversali e l'orientamento si è posto l'obiettivo di trasmettere alle giovani generazioni il valore del lavoro, oltre a correggere una visione della scuola come isola volutamente estranea ai processi di trasformazione economica e produttiva in atto, regolamentato dal d. lgs. n. 77/2005, attuativo dell'art. 4 della legge n. 53/2003 di riforma del sistema scolastico e ridefinita dalla legge 13 luglio 2015 n. 107.

Questa esperienza ha arricchito l'offerta formativa e permesso alla nostra azione educativa e formativa di inserirsi a pieno diritto nella problematica del modello di sviluppo territoriale attraverso la formazione regionale rivolta agli Istituti di istruzione secondaria di secondo grado.

Particolare attenzione è stata posta agli aspetti legati alla sicurezza nei luoghi di lavoro.

Sono state riconosciute come attività del percorso anche la partecipazione a tutte le manifestazioni, seminari, gare, eventi, mostre, fiere, conferenze di settore, incontri con esperti del lavoro presso la scuola e/o presso associazioni di categoria, enti pubblici e privati, PON ed Erasmus.

Si fa presente che il corso Serale non ha partecipato alle attività di PCTO in quanto facoltativo per il percorso di studi degli adulti; gli alunni hanno comunque svolto le ore previste per l'Orientamento, con la guida di una docente Tutor, sia nel precedente anno scolastico che in quello in corso.

8.1 Validazione delle competenze

Il C.d.C. ha infine valutato le competenze raggiunte in base alla relazione finale elaborata dal tutor interno in relazione alle ore di orientamento svolte.

8.2 Profilo professionale raggiunto

A conclusione del percorso triennale dell'alternanza si sono raggiunte quelle competenze ed abilità attinenti allo specifico **indirizzo del settore di cucina** riassumibili nelle seguenti linee:

- conoscere i criteri di impostazione di un menù e le strategie di vendita, nonché la presentazione grafica ed illustrazione al cliente;
- conoscere, la ricetta di un piatto presente nel menù, indicando i prodotti essenziali, le tecniche di lavorazione, le caratteristiche dietetiche nonché la sua storia e la tradizione dei prodotti locali;
- realizzare con professionalità i vari ruoli previsti all'interno della brigata di cucina e i vari tipi di servizio;
- predisporre la linea operativa, per la realizzazione delle pietanze e confezionarle con gusto e creatività;
- comprendere le strutturazioni portanti dei vari servizi praticati nella ristorazione e saperli applicare con ordine precisione, rapidità e responsabilità;
- sviluppare le capacità di relazione all'interno del reparto e di collaborazione con gli altri reparti;
- predisporre la linea operativa, saper realizzare con ausilio la preparazione dei diversi piatti, utilizzando i prodotti con inventiva e creatività;
- sapersi collocare all'interno di una organizzazione di un gruppo di lavoro, conoscendo le precise funzioni tecnico-professionali di ogni componente;
- saper utilizzare il linguaggio specifico di settore, esprimendosi con correttezza e proprietà di linguaggio (stabilire rapporti comunicativi adeguati, dare informazioni alla clientela);

- sviluppare capacità di organizzazione delle varie fasi di lavoro attinenti al settore di cucina e ai satelliti alimentari di riferimento;
- conoscere e rispettare le norme che regolano il funzionamento delle strutture ricettive con particolare riferimento agli aspetti igienico-sanitari.

9. ATTIVITÀ E PROGETTI

Trattandosi di un corso Serale, dove gli alunni hanno avuto nel complesso grandi difficoltà a mantenere una frequenza regolare, sia per motivi familiari che lavorativi, non sono state previste attività extracurricolari o progetti, né visite guidate o uscite didattiche al di fuori delle attività relative all'Orientamento, tra cui si ricordano:

- “Le stelle di domani”, lezioni on line: “Proteine evolutive”, “Combinazioni sensoriali”, “Tradizione moderna”, “Selvaggio e puro”, “Condivisione gioiosa”, “Verdure irresistibili”, “Cucina sostenibile”, “Cibo e benessere”;
- “Corso di medicina culinaria... dalla ricerca alla ricetta”;
- Fiera BTM C/O Fiera del Levante “Il viaggio nel villaggio”;
- Corso PNRR “Cosmofood” e pasticceria;
- Salone dello studente.

10. CITTADINANZA E COSTITUZIONE

La legge n. 92 del 2019 ha previsto l'insegnamento di Educazione civica come disciplina trasversale con almeno 33 ore all'anno dedicate. Si riporta il relativo prospetto di suddivisione delle ore, deliberato dal Consiglio di classe nella riunione del 17/10/2024:

NUCLEI TEMATICI	DISCIPLINA e DOCENTE	ARGOMENTO TRATTATO	N. ORE
Costituzione	Prof.ssa RUTA ITALIANO	La “Restanza”; Agenda 2030, goal 5: la parità di genere.	N 05
	Prof.ssa RUTA STORIA	Le leggi razziali in Italia; il Referendum del 2 giugno 1946 e il suffragio universale in Italia.	N 03
	Prof. CATALDI DTARS	Art. 53 della Costituzione; i principi del Sistema tributario italiano.	N 05
	Prof.ssa LADDAGO INGLESE	The United Nations and Agenda 2030 (SDG 5: Gender equality; SDG 12: Responsible consumption and production; SDG 13: Climate action).	N 03
	Prof.ssa LAROCCA FRANCESE	La Constitution Française; La Constitution Italienne et Française en parallèle.	N 02
Sviluppo economico e sostenibilità	Prof. ROSSI SCIENZE ALIMENTAZIONE	Agenda 2030. Alimentazione sostenibile	N 04

	Prof. POPOLIZIO CUCINA	La cucina sostenibile; la gastronomia a filiera corta	N 03
	Prof. ZAZA SALA	La legislazione vitivinicola e il rispetto delle norme europee; la ristorazione sostenibile, la tutela dell'ambiente e i prodotti di qualità.	N 03
	Prof. CICIOLLA RELIGIONE	La dottrina sociale, economica ed ecologica contemporanea della Chiesa, attraverso le recenti encicliche e i doc. ecclesiastici.	N 02
Cittadinanza digitale	Prof.ssa MAIORANO MATEMATICA	Interpretazione di grafici riassuntivi di database storici disponibili sul sito ISTAT, su argomenti di interesse di carattere sociale; rappresentazione ed interpretazione di semplici modelli matematici con crescita esponenziale.	N 03

11. INDICAZIONI SU DISCIPLINE

Schede informative su singole discipline

Per le discipline coinvolte sono altresì evidenziati gli obiettivi specifici di apprendimento e i risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale di Educazione civica, come previsto dal comma 1 dell'art. 10 dell'O.M. 67/2025.

Di seguito si riportano le schede informative sulle singole discipline:

PECUP - COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA - COMPETENZE ACQUISITE - OSA - ATTIVITA' E METODOLOGIE

CLASSE DISCIPLINA DOCENTE LIBRO DI TESTO	V B Enogastronomia Serale San Paolo LINGUA E LETTERATURA ITALIANA Silvia Ruta Paolo Di Sacco, Paola Manfredi, <i>Scoprirai leggendo – Dalla seconda metà dell'Ottocento a oggi</i> vol. 3, Pearson-Bruno Mondadori.
---	--

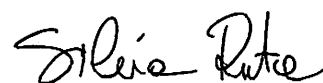
PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE	OSA	ATTIVITA' e METODOLOGIE
-------	-----------------------------------	----------------------	-----	-------------------------

<p>Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente.</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p>Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori.</p>	<p>Imparare ad imparare.</p> <p>Risolvere problemi.</p> <p>Individuare collegamenti e relazioni.</p> <p>Acquisire e interpretare le informazioni.</p> <p>Comunicare.</p> <p>Collaborare e partecipare.</p> <p>Agire in modo autonomo e responsabile.</p>	<p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana adeguandolo a diversi ambiti comunicativi: sociale, culturale, artistico-letterario, scientifico, tecnologico e professionale.</p> <p>Operare collegamenti tra la tradizione culturale italiana e quella europea ed extraeuropea in prospettiva interculturale.</p> <p>Analizzare e interpretare testi scritti di vario tipo.</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.</p> <p>Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi di base.</p>	<p><u>IL ROMANTICISMO</u> (Recupero degli ultimi argomenti svolti)</p> <p>Alessandro Manzoni e l'Unità d'Italia: il romanzo storico e i <i>Promessi sposi</i> (trama, lingua e stile, temi, personaggi); lettura e analisi dei seguenti brani: - <i>Don Abbondio e i bravi</i>; - <i>Gertrude, la monaca di Monza</i>; - <i>Lucia e l'Innominato</i>; - <i>La madre di Cecilia</i>.</p> <p><u>IL REALISMO E VERISMO</u></p> <p>Positivismo e Realismo. Il Naturalismo francese (cenni) e il Verismo italiano.</p> <p>Vita e pensiero di Giovanni Verga: - <i>Nedda</i> (brano antologico); - le novelle: <i>Rosso Malpelo</i>, <i>Fantasticheria</i>. - il ciclo dei vinti: <i>I Malavoglia</i> (prefazione e incipit; padron 'Ntoni e il giovane 'Ntoni).</p> <p>Le donne e il realismo: Matilde Serao (cenni), Sibilla Aleramo, <i>Una donna</i>, lettura del brano « La presa di coscienza di una donna », Grazia Deledda, <i>Canne al vento</i> (cenni). Un moderno romanzo «verista»: <i>Accabadora</i> di Michela Murgia (passi scelti)</p> <p><u>DECADENTISMO E SIMBOLISMO</u></p> <p>La visione del mondo e le poetiche decadenti in Europa. - Oscar Wilde: <i>Il ritratto di Dorian Gray</i> (brano antologico) - Poeti "maledetti": Baudelaire, <i>I fiori del male</i>, "Corrispondenze"; Rimbaud, <i>La lettera del veggente</i>.</p> <p>Vita e poetica di Gabriele D'Annunzio: - <i>Il Piacere</i> (passi scelti) <i>Alcyone</i>: lettura e analisi de "La pioggia nel pineto"</p> <p>Vita e la poetica di Giovanni Pascoli: <i>Il fanciullino</i> (stralci) <i>Dalle raccolte "Myricae"</i> e "I canti di Castelvecchio": <i>X Agosto</i>; <i>Il gelsomino notturno</i>; <i>Temporale</i>; <i>Novembre</i>.</p> <p><u>LE AVANGUARDIE STORICHE E IL FUTURISMO</u></p>	<p>Lezione frontale.</p> <p>Lezione dialogata e discussione guidata.</p> <p><i>Brainstorming</i>.</p> <p>Letture e analisi di testi letterari e testcritici.</p> <p><i>Tutoring</i>.</p> <p>Esercitazione sulla redazione di un testo argomentativo.</p> <p>Esercitazione sulle tre tipologie previste per la prova scritta della maturità.</p>
---	--	--	--	---

			<p>Filippo Tommaso Marinetti: -<i>"Il Manifesto del futurismo"</i>; -<i>"Il Manifesto della cucina futurista"</i></p> <p>Aldo Palazzeschi: <i>"E lasciatemi divertire"</i></p> <p><u>LA POESIA TRA LE DUE GUERRE MONDIALI</u></p> <p>Vita e poetica di Giuseppe Ungaretti: lettura, analisi e commento delle liriche di guerra contenute nella raccolta <i>L'Allegria</i>: <i>Il porto sepolto</i>; <i>San Martino del Carso</i>; <i>Veglia</i>; <i>Fratelli</i>; <i>Soldati</i>; <i>Sono una creatura</i>; <i>Mattina</i>.</p> <p>Vita e poetica di Salvatore Quasimodo: Da <i>"Erato e Apollion"</i>: -<i>Ed è subito sera</i>; da <i>"Giorno dopo giorno"</i>: -<i>Alle fronde dei salici</i>; -<i>Uomo del mio tempo</i>.</p> <p>Vita e poetica di Eugenio Montale: lettura, analisi e commento di alcune liriche da <i>"Ossi di seppia"</i>: - <i>Non chiederci la parola...</i>; - <i>Spesso il male di vivere ho incontrato</i>; da <i>"Satura"</i>: -<i>Ho sceso, dandoti il braccio...</i></p> <p><u>IL ROMANZO DEL PRIMO NOVECENTO</u></p> <p>Il contesto europeo: -Il mondo interiore: Sigmund Freud e la psicanalisi; - Franz Kafka: <i>La metamorfosi</i> (passi scelti dell'incipit) e <i>Il processo</i> (brano antologico); - Marcel Proust, <i>Alla ricerca del tempo perduto</i> (brano antologico) - James Joyce, <i>L'Ulisse</i> (cenni); - Virginia Woolf, <i>Gita al faro</i> (cenni).</p> <p>Vita e poetica di Italo Svevo: da <i>"La coscienza di Zeno"</i>: <i>Prefazione e preambolo</i>; <i>L'ultima sigaretta</i>; <i>La paradossale conclusione del romanzo</i>.</p> <p>Vita e poetica di Luigi Pirandello: -passi scelti tratti dalle opere: <i>"Il fu Mattia Pascal"</i>, <i>"Uno, nessuno,</i></p>	
--	--	--	---	--

			<i>centomila", "Sei personaggi in cerca d'autore"; da "Novelle per un anno": La patente.</i>	
--	--	--	--	--

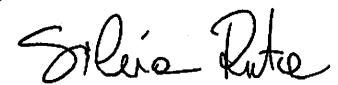
Prof.ssa Silvia Ruta



CLASSE	V B ENOGASTRONOMIA SERALE SAN PAOLO			
DISCIPLINA	STORIA			
DOCENTE	Silvia Ruta			
LIBRO DI TESTO	Giorgio De Vecchi, Giorgio Giovannetti, <i>Storia in corso - Il Novecento e la globalizzazione</i> Vol. 3 ed. verde			
PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE	OSA	ATTIVITA' e METODOLOGIE
Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.	Imparare a imparare. Risolvere problemi. Individuare collegamenti e relazioni. Acquisire e interpretare le informazioni. Comunicare. Collaborare e partecipare. Agire in modo autonomo e responsabile.	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana adeguandolo a diversi ambiti comunicativi: sociale, culturale, artistico-letterario, scientifico, tecnologico e professionale. Operare collegamenti tra la tradizione culturale italiana e quella europea ed extraeuropea in prospettiva interculturale. Analizzare e interpretare testi scritti di vario tipo. Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi. Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi di base Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica, attraverso il confronto tra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali. Ricostruire la complessità del fatto storico attraverso l'individuazione di rapporti tra particolare e generale, tra soggetti e contesti. Acquisire la consapevolezza che lo studio del passato oltre che conoscenza di un patrimonio comune è fondamento per la comprensione	<u>L'Europa e l'Italia tra Ottocento e Novecento</u> Quadro generale: Francia, Gran Bretagna, gli Imperi centrali, Russia, Cina e Giappone. - L'Italia: dall'Unità d'Italia all'Età giolittiana. - Interventismo e neutralismo - Il sistema di alleanze e l'entrata in guerra <u>La Grande Guerra e la Rivoluzione russa</u> - La Prima guerra mondiale: eventi principali, cambiamenti economici e sociali - La fine della guerra e l'Europa ridisegnata - La Rivoluzione russa e la nascita dell'URSS <u>I regimi totalitari</u> - Il fascismo in Italia - L'URSS di Stalin - La crisi del '29 - Il nazismo in Germania <u>La Seconda guerra mondiale</u> - La Seconda guerra mondiale: eventi principali, cambiamenti economici e sociali - La fine della guerra	Lezione frontale; Lezione dialogata e discussione guidata; Lavoro di gruppo e attività di Cooperative learning ; Metodo esperienziale (esercitazioni, attività laboratoriali/produzioni); Apprendimento personalizzato ; Tutoring.

		del presente e della sua evoluzione.	- Nuovi equilibri mondiali <u>La nascita della Repubblica</u> - L'Italia del secondo dopoguerra	
--	--	--------------------------------------	---	--

Prof.ssa Silvia Ruta

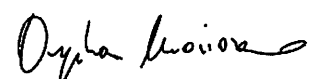


CLASSE DISCIPLINA DOCENTE LIBRO DI TESTO	V B Enogastronomia Serale San Paolo MATEMATICA Angela Maiorano Dodero/Baroncini/Manfredi "NUOVA FORMAZIONE ALLA MATEMATICA - GIALLO VOLUME F", Ghisetti & Corvi Editori
---	--

PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE	OSA	ATTIVITA' e METODOLOGIE
<p>-Padroneggiare il linguaggio formale e i procedimenti dimostrativi della matematica</p> <p>-Possedere gli strumenti matematici necessari per la comprensione delle discipline scientifiche e per poter operare nel campo delle scienze applicate</p> <p>-Collocare il pensiero matematico e scientifico nei grandi temi dello sviluppo della storia delle idee, della cultura, delle scoperte scientifiche e delle invenzioni tecnologiche</p>	<p>-Competenza Matematica</p> <p>- Competenza digitale</p> <p>- Competenza personale, sociale e di imparare a imparare:</p>	<p>-utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative</p> <p>- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio</p> <p>- Individuare strategie appropriate per risolvere problemi</p> <p>- Sviluppare modalità consapevoli di esercizio della convivenza civile, di consapevolezza di sé, rispetto delle diversità, di confronto responsabile e di dialogo</p>	<p>Risolvere equazioni algebriche di primo e secondo grado, sistemi di primo grado, semplici disequazioni di primo e secondo grado. Sistemi di disequazioni di primo grado.</p> <p>Risolvere semplici equazioni esponenziali.</p> <p>Determinare e rappresentare dominio di funzioni reali intere e frazionarie (razionali e irrazionali)</p> <p>Determinare e rappresentare il dominio di semplici funzioni trascendenti (esponenziali e logaritmiche)</p> <p>Determinare le intersezioni degli assi di funzioni di funzioni reali</p> <p>Determinare e rappresentare l'insieme di positività di una funzione</p>	<p>Lezione frontale</p> <p>Lezione dialogata</p> <p>Peer Tutoring</p> <p>Prompt e fading</p> <p>Utilizzo di software applicativi come GeoGebra o siti didattici come Wolpharm Alpha a supporto della lezione dialogata - quiz Kahoot</p>

			<p>Desumere graficamente il limite di una funzione negli estremi del suo dominio</p> <p>Conoscere e applicare i fondamenti dell'algebra dei limiti.</p> <p>Risolvere limiti di funzioni polinomiali con forme di indecisione $+\infty-\infty$ e ∞/∞</p> <p>Riconoscere graficamente una funzione continua conoscendone la definizione</p> <p>Riconoscere i limiti delle funzioni elementari (potenza con esponente pari e dispari, esponenziale e logaritmiche)</p> <p>Conoscere il concetto di rapporto incrementale e calcolare le derivate delle principali tipologie di funzioni</p> <p>Conoscere il significato di massimo e minimo</p> <p>Saper studiare il grafico di semplici funzioni razionali intere e fratte</p>	
--	--	--	--	--

La docente Angela Maiorano



CLASSE		5^B ENO SERALE		
DISCIPLINA		LINGUA E CULTURA INGLESE		
DOCENTE		MARIA GIULIA LADDAGO		
LIBRO DI TESTO		<i>Mastering Cooking & Service – C.E. Morris, A. Smith - ELI Edizioni</i>		
PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE	OSA	ATTIVITA' e METODOLOGIE
<ul style="list-style-type: none"> - Comunicare in lingua inglese utilizzando i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti; - Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche; - Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera; - Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Comunicare 2. Collaborare e Partecipare 3. Imparare ad Imparare 4. Agire in modo autonomo e Responsabile 5. Risolvere problemi 6. Progettare 7. Individuare collegamenti e relazioni 8. Acquisire e interpretare le informazioni 	<ul style="list-style-type: none"> - Ascoltare, con tecniche di supporto alla comprensione, testi prodotti da una pluralità di canali comunicativi - Cogliere i diversi punti di vista all'interno di una conversazione o una discussione; - Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine - Argomentare su una tematica specifica, usando un lessico appropriato - Selezionare e ricavare informazioni, con uso attento delle fonti - Comporre brevi testi corretti sul piano morfosintattico e ortografico, con scelte lessicali appropriate, coerenti e coesi. 	<p>Unit 1: Food Ingredients and Cooking Techniques. Presenting and explaining traditional Italian and international recipes.</p> <p>Unit 2: Menu Planning. Menu formats; Breakfast, lunch and dinner menus</p> <p>Unit 3: Health and Nutrition. The basic principles of the Mediterranean Diet; Vegetarian and Vegan Diets; Benefits on Health, Environment and Sustainability</p> <p>Unit 4: Food Safety. Food safety and food quality; HACCP: Acronym definition and purposes; Types of Hazard; The HACCP principles.</p>	<p>Brainstorming, role play, peer-tutoring, cooperative learning through games, lezioni frontali e dialogate, conversazioni di gruppo, presentazioni orali, traduzione e confronto tra lingua madre e lingua straniera. Uso integrato di ICT (Google Classroom, siti per simulazioni e giochi interattivi, mappe concettuali), materiale testuale e audiovisivo autentico, libro di testo, schede di lavoro e griglie di analisi.</p>

La Docente
Maria Giulia Laddago

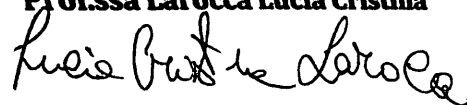
Maria Giulia Laddago

CLASSE DISCIPLINA DOCENTE LIBRO DI TESTO	V B Enogastronomia Serale LINGUA E CULTURA FRANCESE Larocca Lucia Cristina <i>Sublime. Œnogastronomie di C. Duvallier, Éd. Eli.</i>
---	---

PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE come da U.D.A. e P.F.I.	OSA come da U.D.A. e P.F.I.	ATTIVITA' e METODOLOGIE
<ul style="list-style-type: none"> • Padroneggia la lingua francese per scopi comunicativi e utilizza i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue. • Integra 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. • Valorizza e promuove le tradizioni locali, nazionali e 	<ul style="list-style-type: none"> • Comunica in lingua straniera • Individua collegamenti e relazioni • Collabora e partecipa • Risolve problemi. • Acquisisce ed interpreta l'informazione. 	<ul style="list-style-type: none"> • Esprime e argomenta le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione con gli altri. • Utilizza strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto. • Produce testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al proprio settore di indirizzo. • Utilizza le principali tipologie testuali, anche tecnico-professionali, rispettando le costanti che le caratterizzano. • Riconosce la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale. 	<ul style="list-style-type: none"> • UDA 1: CARTES ET MENUS. La conception de la carte; Les types de cartes; Comprendre un menu; • UDA 2: LES PRÉPARATIONS CULINAIRES. Préparer et cuire les aliments; les légumes; Recettes • UDA 3: LES RÈGLES EN CUISINE. Les techniques de cuisson; Les techniques de cuisson au corps gras • UDA 4: ALIMENTATION ET SÉCURITÉ. Régimes et nutrition. L'alimentation équilibrée et les aliments bons pour la santé. Le régime méditerranéen; La pyramide alimentaire; Les aliments biologiques; Le végétarisme et le végétalisme; <i>Slow food</i>, un support au développement durable; La Nouvelle Cuisine; La méthode HACCP et ses principes 	<ul style="list-style-type: none"> • Dialogo didattico e lezioni partecipate • Cooperative learning. • Uso costante L2. • Ricorso a fonti autentiche.

<p>internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Individua e utilizza gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento. • Redige relazioni tecniche e documenta le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. 			<ul style="list-style-type: none"> • UDA 5: LA GASTRONOMIE FRANÇAISE. Les desserts français; Les spécialités culinaires de la gastronomie française • ÉDUCATION CIVIQUE : La Constitution Française et la Constitution Italienne. Les deux constitutions en parallèle. 	
---	--	--	--	--

Prof.ssa Larocca Lucia Cristina



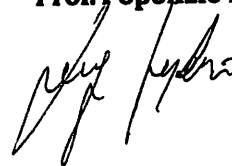
CLASSE	V B ENOGASTRONOMIA SERALE SAN PAOLO
DISCIPLINA	Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore CUCINA
DOCENTE	Popolizio Luigi
LIBRODI TESTO	Tecniche di cucina e pasticceria - ALMA

PECUP	COMPETENZECHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE	OSA	ATTIVITÀ E METODOLOGIE
<ul style="list-style-type: none"> - Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari. - Progettare menù per tipologie di eventi - Progettare menù per tipologie di eventi - Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi. - Simulare eventi di catering e banqueting. - Riconoscere i marchi di qualità e 	<ul style="list-style-type: none"> - IMPARARE A IMPARARE: Attività organizzarel proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione laboratoriale mirata ad - PROGETTARE: Costruire menu in base a tipologie di eventi o in base ad allergie ed intolleranze specifiche - RISOLVERE PROBLEMI: affrontare situazioni problematiche costruendo e 	<ul style="list-style-type: none"> - Valorizzaree promuoverela cucina nazionale e internazionale individuando le nuove tendenze di filiera - Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. - Controllaree utilizzare gli alimenti sotto il 	<ul style="list-style-type: none"> - LA QUALITA' DEGLI ALIMENTI: LE CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ; LA QUALITÀ ATTRAVERSO L'ETICHETTA. - ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI: DISTINGUERE ALLERGIE E INTOLLERANZE; MENU PER SOGGETTI INTOLLERANTI O ALLERGICI. - PREPARARE IL CIBO: LA PERCEZIONE DEL CIBO,; GUSTARE E DEGUSTARE; LE SCELTE NELLA CREAZIONE DI UN PIATTO; LA DEGUSTAZIONE DEL CIBO. - LA PRESENTAZIONE DEL PIATTO: 	<ul style="list-style-type: none"> Learning by doing ; Project work; Problem solving ; Didattica laboratoriale; Brainstorming; Conversazione guidata; Cooperative Learning; Tutoring; Lezione partecipata; Lezione frontale; Simulazioni e role playing.

<p>utilizzare sistemi di tutela e certificazioni</p> <ul style="list-style-type: none"> - Saper rivisitare in chiave moderna alcuni piatti della cucina italiana e internazionale. - Saper individuare preparazioni da poter servire anche in piccole porzioni come finger food. - Saper motivare le scelte effettuate - Saper realizzare piatti con prodotti della tradizione italiana - Realizzare piatti con prodotti del territorio - Simulare un piano HACCP. - Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute. 	<p>verificando ipotesi, proponendo soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenute i metodi acquisiti durante le proprie esperienze lavorative</p> <ul style="list-style-type: none"> - INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI: Individuare e descrivere cause ed effetti dei fenomeni. - ACQUISIRE E INTERPRETARE LE INFORMAZIONI: acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni. - COMUNICARE: comprendere messaggi di genere diverso e di complessità diversa, trasmessi utilizzando linguaggi mediante diversi supporti rappresentare eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni, ecc. utilizzando linguaggi diversi e diverse conoscenze disciplinari, mediante diversi supporti - COLLABORARE E PARTECIPARE: interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, 	<p>profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</p> <ul style="list-style-type: none"> - Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche - Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici - 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 - Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento 	<p>IL SEGMENTO RISTORATIVO; ALCUNE REGOLE PER NON SBAGLIARE; LE DECORAZIONI.</p> <ul style="list-style-type: none"> - IL MONDO DELLA RISTORAZIONE: LE STRUTTURE RICETTIVE E DI RISTORAZIONE; LA RISTORAZIONE COMMERCIALE; LA RISTORAZIONE COLLETTIVA. - BANCHETTI E BUFFET: L'ORGANIZZAZIONE DI EVENTI. - LA SICUREZZA SUL LAVORO: LA NORMATIVA SULLA SICUREZZA ALIMENTARE; I RISCHI SPECIFICI DEL SETTORE RISTORATIVO. - IL SISTEMA HACCP: LA SICUREZZA ALIMENTARE; APPLICAZIONE PRATICA DI UN PIANO DI HACCP. - IL FOOD AND BEVERAGE MANAGER: UNA FIGURA PROFESSIONALE MOLTO QUALIFICATA. 	
--	--	--	---	--

	<p>contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.</p> <p>- AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE</p> <p>: sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità.</p>			
--	--	--	--	--

Prof. Popolizio Luigi



CLASSE: V B ENOGASTRONOMIA SERALE SAN PAOLO

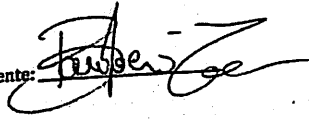
DISCIPLINA: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA

DOCENTE: BONIFACIO ZAZA

LIBRO DI TESTO: SALA E VENDITA PER CUCINA - ALMA - CASA EDITRICE PLAN

PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE	OSA	ATTIVITÀ e METODOLOGIE
<p>1) AGIRE NEL SISTEMA DI QUALITÀ RELATIVO ALLA FILIERA PRODUTTIVA DI INTERESSE.</p> <p>2) VALORIZZARE E PROMUOVERE LE TRADIZIONI LOCALI, NAZIONALI E INTERNAZIONALI INDIVIDUANDO LE NUOVE TENDENZE DI FILIERA.</p> <p>3) APPLICARE LE NORMATIVE VIGENTI, NAZIONALI E INTERNAZIONALI, IN FATTO DI SICUREZZA, TRACCIABILITÀ DEI PRODOTTI.</p> <p>4) ATTUARE STRATEGIE DI PIANIFICAZIONE, COMPENSAZIONE, MONITORAGGIO PER OTTIMIZZARE LA PRODUZIONE DI BENI E SERVIZI IN RELAZIONE AL CONTESTO 5) UTILIZZARE TECNICHE DI LAVORAZIONE E STRUMENTI GESTIONALI NELLA PRODUZIONE DI SERVIZI E PRODOTTI ENOGASTRONOMICI, RISTORATIVI E DI ACCOGLIENZA TURISTICO-ALBERGHIERA. 6) INTEGRARE LE COMPETENZE</p>	<p>1) IMPARARE A IMPARARE</p> <p>2) PROGETTARE</p> <p>3) RISOLVERE PROBLEMI</p> <p>4) INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI TRA DIVERSI AMBITI DISCIPLINARI</p> <p>5) ACQUISIRE ED INTERPRETARE LE INFORMAZIONI VALUTANDONE CRITICAMENTE L'ATTENDIBILITÀ E L'UTILITÀ</p> <p>6) COMUNICARE</p> <p>7) COLLABORARE E PARTECIPARE</p> <p>7) AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE</p>	<p>1) I DISCENTI SONO IN GRADO DI IDENTIFICARE E UTILIZZARE IN MANIERA CORRETTA ATTREZZATURE E UTENSILI DEL SETTORE</p> <p>2) RICONOSCONO E DISTINGUONO I VINI E I PIATTI TIPICI DEL TERRITORIO IN CUI SI OPERA.</p> <p>3) UTILIZZANO FORME SEMPLICI DI COMUNICAZIONE PER ACCOGLIERE L'OSPITE PER INTEGRARE I SERVIZI OFFERTI</p> <p>4) IL MENU STAGIONALE</p> <p>5) RICONOSCONO I DIVERSI STILI DI RISTORAZIONE E DI SERVIZIO</p> <p>6) GLI ABBINAMENTI CIBO-VINO</p> <p>7) SONO IN GRADO DI RISPETTARE LE REGOLE D'IGIENE E SICUREZZA CHE</p>	<p>1) DALLA VITE AL VINO, LE TECNICHE DI VINIFICAZIONE</p> <p>2) I VINI PASSITI, I VINI SPECIALI, GLI SPUMANTI</p> <p>3) LA DEGUSTAZIONE E L'ABBINAMENTO CIBO-VINO</p> <p>4) ALIMENTI DAL PUNTO DI VISTA MERCEOLOGICO, CHIMICO, FISICO, LA CLASSIFICAZIONE PER GAMMA</p> <p>5) IL CATERING E IL BANQUETING</p> <p>6) IL MENU STAGIONALE DI MARKETING.</p> <p>7) LA CLASSIFICAZIONE DELLE CARTE E LA VENDITA.</p> <p>8) LA QUALITÀ: I PRODOTTI TIPICI E I MARCHI DI TUTELA.</p> <p>9) LA RISTORAZIONE SOSTENIBILE, I PRODOTTI</p>	<p>LEARNING BY DOING</p> <p>COOPERATIVE LEARNING</p> <p>CLASSROOM RICERCHE E APPROFONDIMENTI</p> <p>VIDEOLEZIONI</p> <p>MAPPE CONCETTUALI</p> <p>GUIDE ALLO STUDIO</p>

PROFESSIONALI ORIENTATE AL CLIENTE CON QUELLE LINGUISTICHE.		CARATTERIZZANO LE FASI DI LAVORAZIONE DELLA FILIERA.	BIOLOGICI E A KM 0, LA FILIERA CORTA, IL MADE IN ITALY.	
--	--	---	--	--

Docente: 

CLASSE	V B ENOGASTRONOMIA SERALE SAN PAOLO
DISCIPLINA	DIRITTO E TEC. AMM. STR.
DOCENTE	RICETTIVA
LIBRO DI TESTO	Leonardo Cataldi
	S. RASCIONI F. FERRIELLO <i>GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE</i> - ED. TRAMONTANA

PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE	OSA	ATTIVITÀ E METODOLOGIE
<p>1. Riconosce nell'evoluzione dei processi e dei servizi le componenti economiche, sociali e culturali caratterizzanti, in riferimento ai differenti contesti locali e globali;</p> <p>2. Sviluppa le proprie attività collegialmente, integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di realizzare produzioni di qualità;</p> <p>3. Applica le normative con riferimento</p>	<p>A) COMPETENZE DI CARATTERE METODOLOGICO E STRUMENTALE</p> <p>1. IMPARARE AD IMPARARE: Realizza elaborati evidenziando un corretto metodo di studio e di lavoro; prende appunti e sa redigere relazioni sugli argomenti trattati.</p> <p>2. PROGETTARE: Progetta e realizza elaborati in relazione ai differenti scopi comunicativi e al proprio percorso di studi</p>	<p>A) distinguere gli aspetti economici del turismo >utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento. >redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. >distinguere le nuove tendenze nelle abitudini di consumo</p> <p>B) >riconoscere gli elementi del marketing; >utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di beni e servizi.</p>	<p>Dinamiche del mercato turistico: turismo ed economia le dinamiche del turismo economia del territorio</p> <p>Il Marketing: tecniche di marketing strategico ed operativo; il piano di marketing; tecniche di web marketing; marketing territoriale; individuare le risorse per promuovere il marketing integrato</p> <p>Gestione strategica: la pianificazione strategica. La programmazione. Il budget</p>	<p>-Lezione frontale -Lavori di gruppo -Esercizi alla lavagna -Simulazioni di studio di fattibilità -Analisi di casi attraverso la comprensione di documenti, tabelle e grafici</p>

PROF. LEONARDO CATALDI



CLASSE DISCIPLINA DOCENTE LIBRO DI TESTO	V B ENOGASTRONOMIA Serale RELIGIONE Savino Ciciolla M. CONTADINI, "Itinerari IRC 2.0", Vol. Unico + E-Book, LDC, ISBN: 9788842673873. Dispense del docente e documenti ecclesiali
---	--

PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE	OSA	ATTIVITÀ E METODOLOGIE
<p>Ha acquisito unmaturo senso critico e un personale progetto di vita,riflettendo sulla propria identità.</p> <p>Conosce gli orientamenti della Chiesa cattolica in materia di etica personale, familiare e sociale.</p> <p>Si confronta conla visione cristiana del mondo in modo da elaborare identità libere e responsabili, aperte alla ricerca della verità e alla pratica di giustiziae solidarietà.</p>	<p>Sa interrogarsi, attraverso i temi proposti, sull'identità umana, religiosa e spirituale, in relazione congli altri.</p> <p>Acquisisce attraverso la conoscenza del pensiero Ecclesiale, soprattutto del Magistero, una capacità di sintesi critica e di confronto trale grandi tematiche circa il rapporto fede-ragione, fede-scienza, fede-cultura.</p> <p>E' consapevole, attraverso la conoscenza dei principali recenti documenti ecclesiali, del proprio ruolo di cristiano nel contesto familiare, scolastico, sociale, politico e professionale in cui vive e agisce.</p>	<p>Maturare la capacità del concetto di libertà, dove il diritto dell'uno è dovere dell'altro.</p> <p>Il rispetto della propria e altrui persona, anche nella visione cristiana di Tempio di Dio. Atteggiamenti di tolleranza e rispetto nei confronti di persone che assumono diverse posizioni in campo etico e religioso.</p>	<p>Cogliere i rischi e le opportunità delle tecnologie informatiche e dei nuovi mezzi di comunicazione sulla vita religiosa</p> <p>Riconoscere in situazioni e vicende contemporanee, attraverso la conoscenza di testimoni della Fede, modi concreti con cui la Chiesa realizza il comandamento dell'amore</p> <p>Riconoscere, mediante la conoscenza dei recenti pronunciamenti ecclesiali, le linee di fondo della dottrina della Chiesa e gli impegni per la pace, la giustizia e la salvaguardia del creato.</p>	<p>Deduttivo ed induttivo (Lavori di gruppo a seguito di problematiche emergenti dalla lezione.</p> <p>Mastery learnig</p> <p>Esemplificazioni degli argomenti trattati online, in sociale, e in rete.</p> <p>Utilizzo di materiale proposto dal Docente.</p>

Prof. Ciciolla Savino



CLASSE	V B ENOGASTRONOMIA SERALE SAN PAOLO			
DISCIPLINA	Scienza e Cultura dell'Alimentazione			
DOCENTE	Rossi Mirko			
LIBRO DI TESTO	Rodato Silvano, <i>ALIMENTAZIONE OGGI</i>			
PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE	OSA	ATTIVITA' e METODOLOGIE
<p>-Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;</p> <p>-Organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;</p> <p>-Applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio</p>	<p>-INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI: saper stabilire collegamenti fra le tradizioni culturali locali nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio di lavoro</p> <p>-ACQUISIRE E INTERPRETARE L'INFORMAZIONE: saper acquisire le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p>	<p>Controlla ed utilizza gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p> <p>Adeguare ed organizzare la produzione e la vendita in relazione alla</p>	<p>NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI: INNOVAZIONI DI FILIERA E NUOVI ALIMENTI;</p> <p>IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE: CONTAMINAZIONE FISICO-CHIMICA DEGLI ALIMENTI; CONTAMINAZIONE BIOLOGICA DEGLI ALIMENTI; QUALITA' E SISTEMA HACCP;</p> <p>LA DIETA IN CONDIZIONI FISILOGICHE: ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA; LINEE GUIDA DI CORRETTA E SANA ALIMENTAZIONE; ALIMENTAZIONE NELLE DIVERSE</p>	<p>Lezione frontale</p> <p>Lezione dialogata</p> <p>Cooperative learning</p> <p>Lavori di gruppo</p> <p>Project work</p>

<p>certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;</p> <p>- Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio</p>	<p>-IMPARARE AD IMPARARE: saper acquisire un metodo di studio e di lavoro personale</p> <p>-COLLABORARE E PARTECIPARE: saper interagire in modo responsabile nel gruppo; essere disponibile al confronto nel rispetto dei diritti altrui</p> <p>-AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE: saper valutare fatti ed orientare i propri comportamenti in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione e con le carte internazionali dei diritti umani</p> <p>-RISOLVERE PROBLEMI: saper analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.</p> <p>-COMUNICARE: saper descrivere in modo ordinato, utilizzando appropriatamente la terminologia specifica, strutture, processi, fenomeni.</p> <p>-PROGETTARE: saper costruire tabelle e grafici, in base ai dati posseduti.</p>	<p>domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p> <p>Individua le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.</p> <p>Formula menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.</p> <p>Previene e gestisce i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.</p>	<p>CONDIZIONI FISILOGICHE E TIPOLOGIE DIETETICHE;</p> <p>LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE: LA DIETA NELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI; LA DIETA NELLE MALATTIE METABOLICHE; LA DIETA NELLA SINDROME METABOLICA;</p> <p>INNOVAZIONE DI FILIERA E PROMOZIONE DEL MADE IN ITALY LINEE GUIDA MIUR PER L'EDUCAZIONE ALIMENTARE; FILIERA AGROALIMENTARE.</p>	
--	---	---	--	--

Prof. Mirko Rossi

Mirko Rossi

12. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

La valutazione ha risposto a criteri di coerenza, motivazione, trasparenza e documentabilità rispetto a tutti gli elementi di giudizio che, acquisiti attraverso il maggior numero possibile di verifiche (almeno due prove scritte e un congruo numero di prove orali, per ogni quadrimestre) hanno condotto alla sua formulazione.

La valutazione si presenta concretamente come un sistema di attività, tecniche e strategie che accompagnano tutto il percorso formativo (la valutazione non si fa solo alla fine, ma comincia con l'analisi dei bisogni, del contesto, della situazione iniziale). Le tecniche valutative comprendono l'osservazione sistematica (per riscontrare lo stato delle conoscenze, capacità, abilità, competenze, procedure, ...) e l'osservazione esperienziale (per l'analisi dei comportamenti, atteggiamenti, stili, climi, processi...), la rilevazione dei dati (per misurare risposte, risultati, prodotti...), la verifica delle ipotesi e del raggiungimento degli obiettivi.

Le attività di valutazione sono state dosate, calibrate, centrate su quei nodi concettuali (competenze, conoscenze, principi, teorie, modelli) e su quei legami (processi, procedure, relazioni) che si considerano cruciali per lo sviluppo e significativamente rappresentativi.

Nello scrutinio finale la valutazione dei risultati raggiunti è stata formulata, in ciascuna disciplina, mediante un voto unico. Essendo il voto espressione di sintesi valutativa esso si è fondato su una pluralità di prove di verifica riconducibili a diverse tipologie, coerenti con le strategie metodologico-didattiche adottate dai docenti:

- prove scritte non strutturate (prove di produzione scritta, traduzione, risoluzione di problemi...) per la rilevazione delle abilità più complesse e come sintesi di più abilità;
- prove semistrutturate (questionari, esercizi...);
- prove strutturate (test oggettivi) prevalentemente per la misurazione del livello di raggiungimento di obiettivi più specifici, soprattutto di conoscenza, comprensione – applicazione ;
- prove orali, colloqui e/o interrogazioni brevi e/o lunghe, per la verifica delle abilità di comunicazione e per il controllo dei processi di apprendimento e di organizzazione dei contenuti.

12.1 Criteri di valutazione

Il dovere alla valutazione da parte del docente rientra nel suo profilo professionale. Pertanto le forme, le metodologie e gli strumenti per procedere alla valutazione in itinere degli apprendimenti, propedeutici alla valutazione finale, rientrano nella competenza di ciascun docente.

Nello specificare i *descrittori dell'apprendimento* si prendono in considerazione tre sezioni fondamentali:

- le *conoscenze e le competenze* acquisite
- le *abilità* dimostrate
- i *comportamenti* messi in atto

Tabella di corrispondenza tra voti e valutazione formativa

Voto /10	CONOSCENZE (teoriche e pratiche)	ABILITA' (cognitive e pratiche)	COMPETENZE
1-2	Nessuna	Nessuna	Non è in grado di gestire nessun tipo di situazione

3	Frammentarie e gravemente lacunose	Applica le conoscenze minime solo se guidato, ma con gravi errori Si esprime in modo totalmente scorretto e improprio. Compie analisi errate	Gestisce con notevoli difficoltà anche situazioni estremamente semplici
4	Parziali e lacunose	Applica le conoscenze minime commettendo degli errori pur se guidato Si esprime in modo scorretto ed improprio Compie analisi lacunose e con errori.	Gestisce con difficoltà anche situazioni semplici
5	Limitate e Superficiali	Applica le conoscenze con imperfezioni Si esprime in modo impreciso Compie analisi parziali.	Rielabora solo se guidato le informazioni e gestisce con una certa difficoltà situazioni nuove ma semplici
6	Sufficienti anche se non approfondite	Applica le conoscenze senza commettere errori sostanziali Si esprime in modo semplice ma corretto Sa individuare elementi e relazioni con sufficiente correttezza	Rielabora in modo autonomo le informazioni e gestisce situazioni nuove ma semplici.
7	Complete; se guidato sa approfondire	Applica autonomamente le conoscenze anche a problemi più complessi, ma con imperfezioni Espone in modo corretto e linguisticamente appropriato. Compie analisi complete e coerenti	Rielabora in modo corretto le informazioni e gestisce le situazioni nuove in modo accettabile
8	Complete con qualche approfondimento autonomo	Applica autonomamente le conoscenze anche a problemi più complessi. Espone in modo corretto e con proprietà linguistica Compie analisi corrette; coglie implicazioni; individua relazioni in modo completo	Rielabora in modo corretto e completo le informazioni. Gestisce le situazioni nuove in modo autonomo
9	Complete, organiche, articolate e con approfondimenti autonomi	Applica le conoscenze in modo corretto ed autonomo, anche a problemi complessi Espone in modo fluido e utilizza i linguaggi specifici. Compie analisi approfondite e individua correlazioni precise	Rielabora in modo corretto e completo. Gestisce le situazioni nuove, anche di una certa complessità, in modo autonomo
10	Organiche, approfondite ed ampliate in modo del tutto personale	Applica le conoscenze in modo corretto ed autonomo, anche a problemi complessi Espone in modo fluido, utilizzando un lessico ricco ed appropriato	Rielabora in modo corretto e completo. Gestisce le situazioni nuove, anche di una certa complessità, con la massima responsabilità ed autonomia.

		Compie analisi approfondite, anche su problematiche complesse e trova da solo soluzioni migliorative ed originali	
--	--	---	--

12.3 Attribuzione dei crediti

Come previsto dall'art. 11, comma 1, dell'Ordinanza Ministeriale n. 67 del marzo 2025, per il corrente anno scolastico il credito scolastico è attribuito 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. I consigli di classe attribuiscono il credito, sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017

Tabella A - Attribuzione credito scolastico come da D. Lgs 62 del 2017

Media dei voti	Fasce di credito III anno	Fasce di credito IV anno	Fasce di credito V anno
$M < 6$	-	-	7-8
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

13.PROVE D'ESAME

L'O.M 67/2025 del 31 marzo disciplina lo svolgimento dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2024/2025. Le prove d'esame consisteranno in: due prove scritte a carattere nazionale ed un colloquio.

- La prima prova, come da art. 19 dell'O.M. 67/2025, accerta la padronanza della lingua italiana e le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche degli studenti. I candidati possono scegliere tra tipologie e tematiche diverse che fanno riferimento agli ambiti artistico, letterario, storico, filosofico, scientifico, tecnologico, economico, sociale.
- La seconda prova riguarda una o più delle discipline caratterizzanti il corso di studi, vertendo sulle competenze in uscita e sui nuclei tematici fondamentali di indirizzo.
- Il colloquio riguarda tutte le discipline e anche l'insegnamento trasversale dell'educazione civica, utile per valutare sia le capacità del candidato di cogliere i collegamenti tra le conoscenze acquisite sia il profilo educativo, culturale e professionale.

14. GRIGLIE DI VALUTAZIONE

La sottocommissione dispone di 20 punti per la valutazione di ciascuna prova scritta, per un totale di 40 punti; le commissioni possono procedere alla correzione delle prove scritte operando per aree disciplinari. Il punteggio è attribuito dall'intera sottocommissione, compreso il presidente, secondo le griglie di valutazione definite dalla commissione in sede riunione plenaria (art. 21 dell'O.M. n. 67/2025).

Ai fini della correzione degli elaborati della prima prova si allegano al presente documento le griglie di valutazione (**Allegato 2**).

Per la correzione degli elaborati della seconda prova si allega la griglia condivisa in sede di Consiglio di classe del 12/05/2025, i cui indicatori sono conformi al Quadro H di riferimento dell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" (**Allegato 3**). A seguito di Delibera del Collegio docenti n. 4 del 23/03/2024 si è stabilito che non verrà effettuata la prova pratica NON obbligatoria nell'ambito della seconda prova.

Si allega, infine, la griglia di valutazione del colloquio così come riportata nell'O.M. 67/2025 art. 22 comma 10 (**Allegato 4**).

Per gli alunni con DSA/BES che seguono un percorso ordinario o personalizzato con prove equipollenti, l'adozione delle seguenti griglie supporta l'insieme delle metodologie e strategie previste nel PEI/PDP, per cui la valutazione delle prove tiene conto del livello di partenza, delle competenze acquisite, dei risultati ottenuti, dell'impegno profuso e dell'autonomia raggiunta in relazione alla propria diagnosi.

15. MATERIALI ALLEGATI

I seguenti materiali sono allegati al presente documento:

1. Elenco alunni frequentanti
2. Griglie di valutazione Prima prova
3. Griglia di valutazione Seconda prova
4. Griglia di valutazione Colloquio



UNIONE EUROPEA

FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



MIUR

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia
scuolastica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione digitale
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

I.P.S.S.E.O.A. – I.P.S.I.A. “ETTORE MAJORANA”

BARH11000E - c.f. 93510760726 – Cod. Univoco : FKMXXF

e-mail: barh11000e@istruzione.it pec: barh11000e@pec.istruzione.it Sito web: www.iissmajoranabari.edu.it

SEDE CENTRALE: Via S. Tramonte, n. 2 - BARI S. Paolo - c.a.p. 70132

Centralino: Tel. 080 5305335 - 080 9265750

Succursale Via Nazionale, n. 8 - BARI Palese – 70128 - tel. 080 5305497

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE
ITALIANO SCRITTO-TIPOLOGIA A ANALISI DEL TESTO**

CLASSE

ALUNNO/A

INDICATORI	INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI	PUNTI
CONOSCENZE: CIÒ CHE L'ALUNNO DIMOSTRA DI CONOSCERE -Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo -Coesione e coerenza testuali	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo (rispetto dei vincoli dati dalla consegna, se presenti, comprensione del testo nel suo senso complessivo, nei temi e nello stile, interpretazione corretta e articolata del testo). Coesione e coerenza testuale. (punti 6)	Contenuti gravemente lacunosi o scorretti/Il testo viene compreso parzialmente/L'elaborato è incoerente e disorganico, non risponde a ideazione e pianificazione pertinente	1
		Contenuti e informazioni essenziali e/o lievemente scorrette/Il testo viene compreso nelle linee generali/La struttura non è stata adeguatamente pianificata, l'elaborato risulta poco coerente e coeso	2
		<i>Individuazione dei contenuti fondamentali. Il testo è compreso nei suoi snodi tematici principali. L'elaborato è sufficientemente coerente e coeso e presenta corretta pianificazione e ideazione</i>	3-4
		Contenuti corretti e abbastanza approfonditi/Il testo viene compreso nel suo senso complessivo/L'elaborato è coerente, coeso e ben pianificato	5
		Acquisizione approfondita dei contenuti/Il testo viene compreso in tutti i suoi snodi tematici, rivela piena padronanza di pianificazione e coesione delle parti.	6
ABILITÀ LINGUISTICHE E COMUNICATIVE:	Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi).	Uso poco articolato e/o scorretto delle strutture sintattiche/Presenza di errori ortografici di rilievo/Termini inadeguati	1

COME L'ALUNNO APPLICA LE CONOSCENZE -Ricchezza e padronanza lessicali -Correttezza grammaticale	Uso corretto ed efficace della punteggiatura. (punti 7)	Struttura sintattica semplice, con lievi errori e/o imprecisioni/Presenza di alcuni errori ortografici/Termini generici	2
		<i>Uso sufficientemente corretto e articolato delle strutture sintattiche/ Ortografia generalmente corretta/Termini adeguati</i>	3-4
		Forma espressiva corretta ed appropriata/Ortografia corretta/ Lessico appropriato	5-6
		Forma espressiva fluida ed efficace/ Lessico ricco	75
COMPETENZE: COME ORGANIZZA E RIELABORA LE CONOSCENZE -Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali -Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali. (punti 7)	Distribuzione disorganica dei contenuti; rielaborazione scarsa, senza apporti personali	1
		Struttura non pienamente organica, rielaborazione difficoltosa, apporti valutativi personali limitati	2
		Sviluppo ordinato e lineare, rielaborazione semplice, apporti valutativi personali essenziali	3-4
		Struttura coerente e ben articolata, apporti valutativi personali significativi	5-6
		Struttura coerente e ben articolata, apporti personali approfonditi, ottime capacità critiche e rielaborative	7
TOTALE IN VENTESIMI			

Il livello di sufficienza corrisponde alle descrizioni in grassetto. I punteggi sono in ventesimi. Indicatori conformi alla O. M. N.67 del 31/03/2025.

Il presidente della Commissione:

I Commissari

.....



UNIONE EUROPEA

FONDI
STRUTTURALI
EUROPEIpon
2014-2020

MIUR

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per Interventi in materia di edilizia
scuolastica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione digitale
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

I.P.S.S.E.O.A. – I.P.S.I.A. “ETTORE MAJORANA”

BARH11000E - c.f. 93510760726 – Cod. Univoco : FKMXFF

e-mail: barh11000e@istruzione.it pec: barh11000e@pec.istruzione.it Sito web: www.iissmajoranabari.edu.it

SEDE CENTRALE: Via S. Tramonte, n. 2 - BARI S. Paolo - c.a.p. 70132

Centralino: Tel. 080 5305335 - 080 9265750

Succursale Via Nazionale, n. 8 - BARI Palese – 70128 - tel. 080 5305497

GRIGLIA DI VALUTAZIONE
ITALIANO SCRITTO – TIPOLOGIA B TESTO ARGOMENTATIVO

CLASSE _____ ALUNNO/A _____

INDICATORI	INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI	PUNTI
CONOSCENZE: CIÒ CHE L'ALUNNO DIMOSTRA DI CONOSCERE -Ideaione, pianificazione e organizzazione del testo -Coesione e coerenza testuali	Pertinenza alla traccia (individuazione corretta di tesi e antitesi, elaborazione di un percorso ragionativo), informazioni corrette nell'argomentazione (punti 6)	Contenuti gravemente lacunosi o scorretti/Presenza di molte informazioni non pertinenti alla traccia/Tesi e struttura argomentativa non riconoscibile	1
		Contenuti e informazioni essenziali e/o lievemente scorrette/Scarsa pertinenza di alcune informazioni/Tesi e struttura argomentativa poco riconoscibile	2
		Individuazione dei contenuti fondamentali. Tesi e struttura argomentativa riconoscibile e funzionale	3-4
		Contenuti corretti e abbastanza approfonditi/Tesi e struttura argomentativa soddisfacente	5
		Acquisizione approfondita dei contenuti/Tesi e struttura argomentativa evidente e convincente	6
ABILITÀ LINGUISTICHE E COMUNICATIVE: COME L'ALUNNO APPLICA LE CONOSCENZE -Ricchezza e padronanza lessicale -Correttezza grammaticale	Morfosintassi, ortografia e lessico (specifico uso di connettivi) (punti 7)	Uso poco articolato e/o scorretto delle strutture sintattiche/Presenza di errori ortografici di rilievo/Termini inadeguati	1
		Struttura sintattica semplice, con lievi errori e/o imprecisioni/Presenza di alcuni errori ortografici/Termini generici	2

		<i>Uso sufficientemente corretto e articolato delle strutture sintattiche/ Ortografia generalmente corretta/Termini adeguati</i>	3-4
		Forma espressiva corretta ed appropriata/Ortografia corretta/ Lessico appropriato	5-6
		Forma espressiva fluida ed efficace/ Lessico ricco	7
COMPETENZE: COME ORGANIZZA E RIELABORA LE CONOSCENZE -Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali -Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Coerenza e apporti personali Ricchezza di riferimenti culturali, capacità di collegamento, originalità (punti 7)	Distribuzione disorganica dei contenuti; rielaborazione scarsa, senza apporti personali	1
		Struttura non pienamente organica, rielaborazione difficoltosa, apporti valutativi personali limitati	2
		Sviluppo ordinato e lineare, rielaborazione semplice, apporti valutativi personali essenziali	3-4
		Struttura coerente e ben articolata, apporti valutativi personali significativi	5-6
		Struttura coerente e ben articolata, apporti personali approfonditi	7
TOTALE IN VENTESIMI			

Il livello di sufficienza corrisponde alle descrizioni in grassetto. I punteggi sono in ventesimi. Indicatori conformi alla O. M. N. 67 del 31/03/2025.

Il presidente della Commissione:

I Commissari

.....



UNIONE EUROPEA

FONDI
STRUTTURALI
EUROPEIpon
2014-2020

MIUR

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzionale Generale per Interventi in materia di edilizia
scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione digitale
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

I.P.S.S.E.O.A. – I.P.S.I.A. “ETTORE MAJORANA”

BARH11000E - c.f. 93510760726 – Cod. Univoco : FKMXFF

e-mail: barh11000e@istruzione.it pec: barh11000e@pec.istruzione.it Sito web: www.iissmajoranabari.edu.it

SEDE CENTRALE: Via S. Tramonte, n. 2 - BARI S. Paolo - c.a.p. 70132

Centralino: Tel. 080 5305335 - 080 9265750

Succursale Via Nazionale, n. 8 - BARI Palese – 70128 - tel. 080 5305497

GRIGLIA DI VALUTAZIONE
ITALIANO SCRITTO-TIPOLOGIA C TEMA D'ATTUALITA'

CLASSE

ALUNNO/A

INDICATORI	INDICATORI SPECIFICI	DESCRIPTORI	PUNTI
CONOSCENZE: CIÒ CHE L'ALUNNO DIMOSTRA DI CONOSCERE -Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo -Coesione e coerenza testuali	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo (rispetto dei vincoli dati dalla consegna, pertinenza dell'elaborato rispetto alla traccia, sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione, correttezza e articolazione delle conoscenze). Coesione e coerenza testuale. (punti 6)	Contenuti gravemente lacunosi o scorretti/L'elaborato è incoerente e disorganico, non risponde a ideazione e pianificazione pertinenti/ Conoscenze lacunose, approssimativi i riferimenti culturali	1
		Contenuti e informazioni essenziali e/o lievemente scorretti/La struttura non è stata adeguatamente pianificata, l'elaborato risulta poco coerente e coeso/Conoscenze limitate, esposizione incerta	2
		<i>Individuazione dei contenuti fondamentali. L'elaborato è sufficientemente coerente e coeso e presenta corretta pianificazione e ideazione. Conoscenze pertinenti, esposizione lineare.</i>	3-4
		Contenuti corretti e abbastanza approfonditi/L'elaborato è coerente, coeso e ben pianificato/Le conoscenze e riferimenti culturali risultano adeguati.	5
		Acquisizione approfondita dei contenuti/ L'elaborato rivela piena padronanza di pianificazione e coesione delle parti/ Riferimenti culturali precisi e approfonditi	6
ABILITÀ LINGUISTICHE E COMUNICATIVE:	Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale	Uso poco articolato e/o scorretto delle strutture sintattiche/Presenza di errori ortografici di rilievo/Termini inadeguati	1

COME L'ALUNNO APPLICA LE CONOSCENZE -Ricchezza e padronanza lessicale -Correttezza grammaticale	(ortografia, morfologia, sintassi). Uso corretto ed efficace della punteggiatura. (punti 7)	Struttura sintattica semplice, con lievi errori e/o imprecisioni/Presenza di alcuni errori ortografici/Termini generici	2
		<i>Uso sufficientemente corretto e articolato delle strutture sintattiche/ Ortografia generalmente corretta/Termini adeguati</i>	3-4
		Forma espressiva corretta ed appropriata/Ortografia corretta/ Lessico appropriato	5-6
		Forma espressiva fluida ed efficace/ Lessico ricco	7
COMPETENZE: COME ORGANIZZA E RIELABORA LE CONOSCENZE -Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali -Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali. (punti 7)	Distribuzione disorganica dei contenuti; rielaborazione scarsa, senza apporti personali	1
		Struttura non pienamente organica, rielaborazione difficoltosa, apporti valutativi personali limitati	2
		Sviluppo ordinato e lineare, rielaborazione semplice, apporti valutativi personali essenziali	3-4
		Struttura coerente e ben articolata, apporti valutativi personali significativi	5-6
		Struttura coerente e ben articolata, apporti personali approfonditi, ottime capacità critiche e rielaborative	7
TOTALE IN VENTESIMI			

Il livello di sufficienza corrisponde alle descrizioni in grassetto. I punteggi sono in ventesimi. Indicatori conformi alla O. M. N.67 del 31/03/2025.

Il presidente della Commissione:

I Commissari

.....

ESAMI DI STATO

Anno Scolastico 2024– 2025

**Griglia di valutazione della Seconda prova scritta di Scienza e cultura
dell’Alimentazione e Laboratorio di Servizi Enogastronomici – Settore**

Cucina

Commissione N°

Classe

Candidato _____

Comprensione del testo	Valutazione	Punti attribuiti
➤ Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	0-3	
Padronanza delle competenze tecnico professionali	Valutazione	Punti attribuiti
➤ Padronanza delle competenze tecnico professionali adeguate con elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	8	
➤ Competenze tecnico professionali complete	7-6	
➤ Competenze nelle linee generali	5-4	
➤ Competenze parziali	3-2	
➤ Competenze assenti	0	
Conoscenza degli argomenti relativi ai nuclei tematici	Valutazione	Punti attribuiti
➤ Accurata ed esaustiva	6	
➤ Corretta e completa	5-4	
➤ Corretta e incompleta	4-3	
➤ Incompleta e non sempre corretta	2-1	
➤ Inesistente o errata	0	
Esposizione e utilizzo del linguaggio tecnico	Valutazione	Punti attribuiti
➤ Uso di terminologia sicura e accurata	3	
➤ Uso di terminologia parzialmente corretta e non sempre appropriata	2-1	
➤ Non presente o completamente non appropriata	0	
VALUTAZIONE E COMPLESSIVA		

LA COMMISSIONE

.....

IL PRESIDENTE

.....

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
Punteggio totale della prova				