

**I.P.S.S.E.O.A. - I.P.S.I.A. "ETTORE MAJORAN"**  
BARH11000E - c.f. 93510760726 – Cod. Univoco : FKMXP1

e-mail: [barh11000e@istruzione.it](mailto:barh11000e@istruzione.it) pec: [barh11000e@pec.istruzione.it](mailto:barh11000e@pec.istruzione.it) Sito web: [www.iissmajoranabari.it](http://www.iissmajoranabari.it)

SEDE CENTRALE: Via S. Tramonte, n. 2 - BARI S. Paolo - cap. 70127  
Centralino: Tel. 080 5305335 - 080 9265750  
Sede San Paolo: Via Nazionale, n. 8 - BARI Palazzo - 70128 - tel. 080 5305335

I.P.S.S.E.O.A. - I.P.S.I.A. "ETTORE MAJORANA"	
Prot. n.	8485
Data	15 Maggio 2026

**DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO**

**ANNO SCOLASTICO 2025/2026**

**CLASSE: V SEZ: A ENO SERALE**

**INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA'  
ALBERGHIERA**

**SETTORE: CUCINA**

**SEDE: SAN PAOLO**

**Il Docente Coordinatore**  
**Prof. Dario Dellino**

*Dario Dellino*






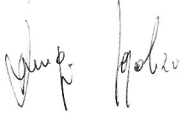


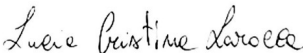

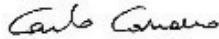
**La Dirigente Scolastica**  
**Dott.ssa Paola Petruzzelli**

<b>INDICE</b>		
<b>1.</b>	<b>COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE</b>	<b>3</b>
<b>2.</b>	<b>DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE</b>	<b>4</b>
	2.1 Breve descrizione del contesto	
	2.2 Presentazione dell'Istituto	
<b>3.</b>	<b>DESCRIZIONE DELLA CLASSE</b>	<b>8</b>
	3.1 Composizione e storia della classe	
	3.2 Profilo della classe	
<b>4.</b>	<b>INFORMAZIONI SUL CURRICOLO</b>	<b>9</b>
	4.1 Profilo in uscita dell'indirizzo (PECUP)	
	a. Profilo culturale e risultati di apprendimento dei percorsi del Settore Servizi	
	4.3 Quadro orario	
<b>5.</b>	<b>INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE</b>	<b>12</b>
	5.1 Interventi per gli alunni con disabilità	
	5.2 Interventi per gli alunni con DSA e con altri Bisogni Educativi Speciali	
<b>6.</b>	<b>INDICAZIONI GENERALI SULL'ATTIVITÀ DIDATTICA</b>	<b>14</b>
	6.1 Metodologie e strategie didattiche	
	6.2 Obiettivi trasversali	
<b>7.</b>	<b>SCELTE ORGANIZZATIVE</b>	<b>16</b>
	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	
<b>8.</b>	<b>PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO: ATTIVITÀ E PROGETTI</b>	<b>18</b>
<b>9.</b>	<b>EDUCAZIONE CIVICA</b>	<b>20</b>
<b>10.</b>	<b>INDICAZIONI SU DISCIPLINE</b>	<b>21</b>
<b>11.</b>	<b>VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI</b>	<b>37</b>
	12.1 Criteri di valutazione	
	12.2 Tabella di corrispondenza tra voti e valutazione formativa	
	12.3 Attribuzione dei crediti	
<b>12.</b>	<b>PROVE D'ESAME</b>	<b>39</b>

<b>13. GRIGLIE DI VALUTAZIONE</b>	<b>40</b>
<b>14. MATERIALI ALLEGATI</b>	<b>41</b>

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. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

MATERIE	DOCENTI	FIRMA
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA E STORIA	DARIO DELLINO	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	PAMELA ANELLI	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	ANTONIO BERARDI	
LAB. SERVIZI ENOGASTR. SETTORE CUCINA	LUIGI POPOLIZIO	
LAB. SERVIZI ENOGASTR. SALA E VENDITA	GIANLUCA AMATI	
LINGUA STRANIERA (INGLESE)	MARIA GIULIA LADDAGO	
SECONDA LINGUA (FRANCESE)	LUCIA CRISTINA LARocca	
MATEMATICA	DARIO PASQUALE SCIANCALEPORE	
RELIGIONE	CARLO CASSANO	

#### I docenti commissari interni:

- Prof.ssa Pamela Anelli (SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE)
- Prof. Luigi Popolizio (LAB. SERVIZI ENOGASTR. SETTORE CUCINA)

#### Il docente coordinatore:

**Prof. Dario Dellino (LINGUA E LETTERATURA ITALIANA E STORIA)**

## **2. 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. È caratterizzata dai seguenti indirizzi di studio (sia per il corso diurno che per quello serale): Alberghiero, Servizi Socio-Sanitari (settore Ottico) e Servizi Culturali dello Spettacolo per il corso diurno e Audiovisivo e produzioni audiovisive per il corso 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; nel valorizzare e potenziare le eccellenze scolastiche tramite l'ampliamento dell'offerta formativa; nell'abbassare le percentuali di dispersione e di abbandono. Si riscontra una consolidata apertura all'accoglienza e all'inclusione degli alunni con Bisogni Educativi Speciali: con disabilità, DSA e svantaggio socio-economico-culturale.

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 ENOGASTRONOMICO**

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

#### **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 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, grazie ai finanziamenti del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), l'Istituto ha progettato e realizzato numerosi percorsi formativi, avvalendosi sia di esperti esterni sia di risorse professionali interne, con l'obiettivo di potenziare le competenze del personale scolastico e degli studenti, nonché di rinnovare l'offerta formativa.

Nel corso dell'anno scolastico in corso, sono stati attivati interventi rivolti agli alunni finalizzati al contrasto della dispersione scolastica, alla riduzione dei divari negli apprendimenti e al potenziamento delle competenze di base (italiano, matematica e inglese), nell'ambito del progetto Agenda Sud (D.M. 175/2025). Tali azioni sono state integrate da percorsi personalizzati di mentoring e orientamento, anche con il coinvolgimento attivo delle famiglie.

Inoltre, nell'ambito del D.M. 19/2024, sono stati realizzati percorsi specifici rivolti agli studenti, tra cui:

- attività di mentoring e orientamento, comprensive di interventi sull'affettività, supporto psicologico e attività sportive;
- percorsi di orientamento con il coinvolgimento delle famiglie;
- attività di potenziamento delle competenze di base, con particolare riferimento a italiano, matematica e lingua inglese;
- percorsi formativi e laboratori co-curricolari (cosmofood, sommelier, pasticceria, sfilettatura del pesce e taglio delle carni, riprese e montaggio video, diagnostica del bulbo oculare).

Parallelamente, nell'ambito dello sviluppo delle competenze STEM e multilinguistiche (D.M. 65/2023), l'Istituto ha attivato:

- percorsi di formazione per il potenziamento delle competenze linguistiche;
- attività di orientamento e formazione per lo sviluppo delle competenze STEM, digitali e dell'innovazione;
- percorsi di tutoraggio per l'orientamento agli studi e alle carriere STEM.

Per quanto riguarda la formazione del personale scolastico, lo scorso anno scolastico sono stati realizzati percorsi di formazione alla transizione digitale (D.M. 66/2023), rivolti sia ai docenti sia al personale amministrativo. In particolare:

Per i docenti:

- corsi sulle tecnologie per l'inclusione (rivolti ai docenti di sostegno);
- corsi di informatica di base;
- corsi sulle metodologie didattiche innovative;
- corsi di educazione civica digitale;
- corsi sulla sicurezza digitale;
- corsi di lingua inglese (livelli B1, B2, C1).

Per i docenti dei diversi settori disciplinari:

- Per il settore audiovisivo corsi di modellazione 3D per le immagini digitali, utilizzo delle tecnologie di chroma key e digital video editing.
- Per il settore ottico: corso di osservazione e diagnostica del segmento anteriore del bulbo oculare;
- Per i settori ottico ed enogastronomico: corso di modellazione 3D delle immagini digitali.

Per il personale di segreteria:

- corsi di analisi e sicurezza informatica per la gestione digitale dell'Istituto;
- corsi di gestione digitale delle pratiche scolastiche;
- corsi di ricostruzione di carriera su sentenza.

Particolare rilievo assume, inoltre, l'attenzione dell'Istituto verso le competenze linguistiche e l'internazionalizzazione. La scuola celebra quest'anno undici anni di partecipazione ai progetti Erasmus+, che, insieme alle esperienze promosse dal progetto Intercultura, rappresentano un elemento distintivo e qualificante dell'offerta formativa.

Numerosi sono i progetti internazionali che hanno visto il coinvolgimento attivo di docenti e studenti, contribuendo in modo significativo alla crescita culturale, linguistica e personale della comunità scolastica.

Nel corso del corrente anno scolastico, nell'ambito del programma Erasmus+, sono stati realizzati i seguenti progetti:

- *Young Europeans – The Crew*;
- *Art and Nature*;
- *Accredited projects for mobility of learners and staff in school education*;
- *Erasmus+ settore istruzione scolastica – Azione KA1*;
- *Flavours without Borders*.

Nell'ambito del progetto Intercultura, è stato realizzato il percorso *Alimentazione e prevenzione*, unitamente ad altre progettualità sviluppate negli anni, tra cui:

- *An efficient work apprenticeship today – a successful career*;

- *Say no to indifference;*
- *Poster art;*
- *Integrated learning from an inclusive Europe;*
- *Integration of migrants into European school systems and societies;*
- *Motivation at school through ICTs 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;*

Nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (FSL) all'estero, l'Istituto ha partecipato ai progetti *“Lavorare nel futuro e nel mondo”*, realizzati a Malta e Dublino, e *“Nice to meet you”*, offrendo agli studenti significative opportunità di crescita personale e professionale in contesti internazionali.

L'Istituto si distingue, inoltre, per la solidità dei rapporti instaurati con il territorio. Sono infatti attivi numerosi collegamenti con aziende e soggetti privati operanti nei diversi settori di indirizzo, nonché collaborazioni e accordi con Enti locali (Provincia, Regione, Comune, Municipi, Servizi sociali) e con istituzioni scolastiche del primo e del secondo ciclo, in un'ottica di rete e continuità educativa.

Rappresentano, infine, un importante punto di riferimento per studenti, docenti e per la comunità territoriale i centri culturali e sociali presenti sul territorio, con i quali l'Istituto intrattiene rapporti di collaborazione attiva.

### 3.DESCRIZIONE DELLA CLASSE

#### 3.1 Composizione e storia della classe

Dei sedici alunni che risultano in elenco, tre non si sono mai presentati a scuola nel corrente a.s. Mentre una studentessa passata nel secondo quadrimestre dal corso diurno della stessa scuola si è presentata solo per svolgere le prove INVALSI ma non ha mai frequentato. Un alunno è ripetente e proviene da una quinta dell'anno precedente presso la stessa scuola, corso serale. Due studenti sono provvisti di PDP in quanto DSA. Trattandosi di un corso serale, gli studenti, 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 eterogenea, che varia dai 19-20 ai 45 anni circa e che cercano, a volte con 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 da un rendimento complessivamente medio-alto, 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 corsisti che ha riportato un numero di assenze elevato, motivate dal lavoro, il cui impegno complessivo è stato piuttosto modesto. Tutti gli alunni hanno svolto le prove INVALSI.

#### 3.2 Profilo della classe

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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> medio	<input checked="" type="checkbox"/> regolare	<input type="checkbox"/> sereno
<input type="checkbox"/> demotivata	<input 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.....

Come ribadito dal Garante per la protezione dei dati personali con nota prot. 10719 del 21 marzo 2017, in merito alle modalità di redazione del presente documento, l'elenco degli alunni della classe viene allegato al presente documento (ALLEGATO A) allo scopo di evitare indebite diffusioni di dati personali.

Numero complessivo di alunni frequentanti:	9
Numero degli alunni trasferiti:	0
Numero degli alunni che NON sosterranno l'Esame di Stato	4
<b>Alunni con disabilità:</b>	<b>//</b>
<b>Alunni con PDP: DSA/BES</b>	<b>2</b>
<b>Alunni che non hanno mai frequentato</b>	<b>4</b>

#### 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.

#### 4.2 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.

### 4.3 Quadro orario

Discipline	ORE ANNUE		
	Secondo periodo didattico		Terzo periodo didattico
	3	4	5
Lingua e letteratura italiana	132	132	132
Storia	33	33	33
Inglese	66	66	66
Matematica	99	99	99
Seconda lingua straniera – Francese	99	66	66
Religione Cattolica o attività alternativa	33	33	33
<b>ARTICOLAZIONE: "ENOGASTRONOMIA"</b>			
Scienza e cultura	66	99	66

dell'alimentazione			
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
<b>TOTALI</b>	<b>759</b>	<b>792</b>	<b>759</b>

NB: L'attività didattica di laboratorio caratterizza l'area di indirizzo dei percorsi degli istituti professionali; le ore indicate con asterisco sono riferite solo alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici. Le istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, programmano le ore di compresenza nell'ambito del primo biennio e del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore. Con il decreto ministeriale n. 32 del 29 aprile 2011 ai sensi dell'art. 8, comma 4, lettera a) è determinata l'articolazione delle cattedre in relazione all'organizzazione delle classi in squadre.

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

- **Disabilità (L. 104/92)**
- **Disturbi specifici di apprendimento e/o disturbi evolutivi specifici (DSA)**
- **Svantaggio socio-economico, linguistico e culturale (BES).**

### 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, 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...).

**Per l'inclusione degli studenti con disabilità sono stati realizzati i seguenti punti:**

- Raccordo tra i vari ordini di scuola, per diffondere la cultura dell'inclusione.
- Orientamento in entrata degli alunni con disabilità provenienti dalla scuola secondaria di primo grado o da altri istituti.
- Accoglienza di alunni certificati e genitori presso il nostro Istituto favorendo la conoscenza dell'ambiente, delle attività proposte e delle figure di riferimento per garantire continuità del processo educativo tra scuola secondaria di primo grado e di secondo grado e per mettere gli alunni nelle condizioni di iniziare con serenità la futura esperienza scolastica.
- Somministrazione questionari alle famiglie, nei casi di gravità, per conoscere, comprendere meglio le esigenze degli alunni.
- Raccolta dati per l'inclusione, attraverso l'analisi dei documenti dell'alunno, i colloqui con la famiglia, gli specialisti, gli insegnanti di sostegno e la partecipazione alle verifiche dei PEI finali dei nuovi iscritti.
- Presentazione dell'alunno al nuovo consiglio di classe. Nei casi più gravi predisposizione di un progetto di integrazione e formazione degli studenti e insegnanti.
- Incontri periodici con le famiglie e partecipazione alla stesura dei PEI.
- Supervisione andamento didattico degli alunni.
- Orientamento in uscita al fine di garantire la continuità tra le diverse fasi del percorso di vita.

**Come previsto dai commi 1, 2 e 3 dell'art. 24 dell'O.M. 54/2026, la tipologia delle prove d'esame, se con valore equipollente o non equipollente, stabilita dal Consiglio di classe, deve essere in linea con gli interventi educativo-didattici attuati sulla base del piano educativo individualizzato (PEI), approvato dal GLO, e con le modalità di valutazione in esso previste. In ottemperanza al comma 4, il Consiglio di Classe chiede che per la predisposizione, lo svolgimento e la correzione delle prove d'esame, gli alunni possano essere supportati dai docenti di sostegno che li hanno seguiti durante tutto il percorso scolastico e vengano nominati dal presidente della commissione sulla base delle indicazioni del documento del CdC, acquisito il parere della commissione. Tali informazioni sono riportate nei Documenti del 15 maggio e nei Piani Educativi Individualizzati (PEI) predisposti per gli alunni con disabilità e allegati al presente documento (Allegato C).**

## **5.2 Interventi per gli allievi con DSA e con altri B.E.S.**

**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, 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. 54/2026 all'art.25, commi 1-2-6, stabilisce che gli studenti con disturbo specifico dell'apprendimento (DSA) e con BES 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 commissione sulla base del PDP e di tutti gli elementi conoscitivi forniti dal Consiglio di classe. Nello svolgimento delle prove d'esame i candidati con DSA e con BES possono utilizzare gli strumenti compensativi previsti dal PDP (mappe concettuali) 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 con DSA e con Bisogni Educativi Speciali individuati dal Consiglio di Classe (Allegato D).**

## **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**

**Sulla base dei curricula previsti dalla normativa, delle indicazioni del Collegio Docenti, considerato che il Corso Serale per Adulti segue il vecchio ordinamento, il CdC non ha predisposto una programmazione trasversale per Unità Didattiche di Apprendimento o un compito di realtà.**

### **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, sia 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 informatica
- Laboratorio linguistico
- Laboratorio di cucina/sala

Altro

- Incontri con esperti
- Conferenze

- Dibattiti
- Altro: FSL

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 curricolo 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' E PROGETTI**

**Essendo un corso Serale per Adulti, la classe non ha partecipato alle attività di PCTO organizzate per il corso Diurno, in quanto facoltativo; gli alunni hanno comunque svolto le ore previste per l'Orientamento sotto la supervisione di una docente Tutor, partecipando a seminari ed eventi sia in presenza (presso la Fiera del Levante) che on line, in modalità sincrona e asincrona, finalizzati all'inserimento nel mondo del lavoro per i disoccupati e all'acquisizione di nuove competenze per i corsisti interessati ad un miglioramento professionale.**

**A conclusione del percorso triennale svolto, 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.

## ATTIVITÀ E PROGETTI

**Ambienti innovativi di apprendimento, con laboratori per le professioni digitali del futuro.**

**In particolare contiamo:**

**PER IL SETTORE ENOGASTRONOMICO**

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

**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:**

- **Incontri online di “Medicina culinaria: dalla ricerca alla ricetta” con il patrocinio del MIUR e in collaborazione con le Università di Bologna e Ferrara;**
- **“Io lavoro in Puglia 2026 – talent day” presso la Fiera del Levante – Levante PROF – Salone internazionale del Food&Beverage.**

**Per quanto riguarda la formazione del personale scolastico, lo scorso a.s. sono stati realizzati percorsi di formazione alla transizione digitale (D.M. 66/2023), rivolti sia ai docenti sia al personale amministrativo. In particolare:**

**Per i docenti:**

- **corsi sulle tecnologie per l'inclusione (rivolti ai docenti di sostegno);**
- **corsi di informatica di base;**
- **corsi sulle metodologie didattiche innovative;**
- **corsi di educazione civica digitale;**
- **corsi sulla sicurezza digitale;**
- **corsi di lingua inglese (livelli B1, B2, C1).**

**Per i docenti dei diversi settori disciplinari:**

- **Per il settore audiovisivo corsi di modellazione 3D per le immagini digitali, utilizzo delle tecnologie di chroma key e digital video editing.**
- **Per il settore ottico: corso di osservazione e diagnostica del segmento anteriore del bulbo oculare;**
- **Per i settori ottico ed enogastronomico: corso di modellazione 3D delle immagini digitali.**

**Per il personale di segreteria:**

- **corsi di analisi e sicurezza informatica per la gestione digitale dell'Istituto;**
- **corsi di gestione digitale delle pratiche scolastiche;**
- **corsi di ricostruzione di carriera su sentenza.**

Particolare rilievo assume, inoltre, l'attenzione dell'Istituto verso le competenze linguistiche e l'internazionalizzazione. La scuola celebra quest'anno undici anni di partecipazione ai progetti Erasmus+

Nell'ambito del progetto Intercultura, è stato realizzato il percorso *Alimentazione e prevenzione*, unitamente ad altre progettualità sviluppate negli anni.

## 9.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 nel mese di ottobre:

NUCLEI TEMATICI	DISCIPLINA e DOCENTE	ARGOMENTO TRATTATO	N. ORE
Costituzione	Prof. DELLINO DARIO	La lingua della Costituzione; Tullio De Mauro analizza la "semplicità linguistica" del testo	N 05
	Prof. DELLINO DARIO	Il Referendum del 2 giugno 1946 e il suffragio universale in Italia.	N 03
	Prof. BERARDI DTARS	Art. 53 della Costituzione; i principi del Sistema tributario italiano.	N 05
	Prof.ssa LADDAGO INGLESE	The United Nations; Agenda 2030	N 03
	Prof.ssa LAROCCA FRANCESE	La Constitution Française et La Constitution Italienne en parallèle.	N 02
Sviluppo economico e sostenibilità	Prof.ssa ANELLI SCIENZE ALIMENTAZIONE	Agenda 2030 e Alimentazione sostenibile; Sicurezza alimentare e diritto alla salute.	N 04
	Prof. POPOLIZIO CUCINA	La cucina sostenibile; la gastronomia a filiera corta	N 03
	Prof. AMATI 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. CASSANO RELIGIONE	La dottrina sociale, economica ed ecologica contemporanea della Chiesa, attraverso le recenti encicliche e i doc.	N 02

		ecclesiastici.	
Cittadinanza digitale	Prof. DARIO PASQUALE SCIANCELEPOR E	Sostenibilità ambientale, economicità ed efficienza nella produzione. Produttività.	N 03

## 10.INDICAZIONI SU DISCIPLINE

### SCHEDE INFORMATIVE SU SINGOLE DISCIPLINE

Di seguito si riportano le schede informative sulle singole discipline:

I.P. "E. MAJORANA"  
BARI

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

<b>CLASSE</b>	V A Enogastronomia Serale San Paolo			
<b>DISCIPLINA</b>	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA			
<b>DOCENTE</b>	Dario Dellino			
<b>LIBRO DI TESTO</b>	Paolo Di Sacco, Paola Manfredi, <i>Scoprirai leggendo – Dalla seconda metà dell'Ottocento a oggi</i> vol. 3, Pearson-Bruno Mondadori.			
<b>PECUP</b>	<b>COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA</b>	<b>COMPETENZE ACQUISITE</b>	<b>OSA</b>	<b>ATTIVITA' e METODOLOGIE</b>
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.	Imparare ad 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	<b>Il positivismo : pag 4-8</b>  <b>Il naturalismo : Emile Zola, pa 37</b>  <b>Il verismo : poetica, tecniche narrative veriste e principali autori</b>  <b>Giovanni Verga : vita, opere principali.</b>	Lezione frontale.  Lezione dialogata e discussione guidata.  <i>Brainstorming.</i>  Lettura e analisi di testi letterari e testi critici.  <i>Tutoring.</i>  Esercitazione sulla redazione di un testo argomentativo.  Esercitazione sulle tre tipologie previste per la prova scritta della maturità.

<p>Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori.</p>		<p>scopi comunicativi.</p> <p>Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi di base.</p>	<p><b>Prefazione all'Amante di Gramigna pag 72</b></p> <p><b>Il decadentismo :</b> poetica e temi generali</p> <p><b>C. Baudelaire <i>Lo spleen</i> pag 148</b></p> <p><b>Gabriele D'annuzio, vita, poetica ed opere principali. <i>La pioggia nel pineto</i> 219</b></p> <p><b>Il futurismo :</b> caratteristiche e temi dell'avanguardia. Il manifesto del futurismo e il manifesto letterario del futurismo</p> <p><b>Giovanni Pascoli :</b> vita poetica e opere principali. <i>// gelsomino notturno</i> 263</p> <p><b>Italo Svevo : Vita, poetica ed opere principali. <i>Prefazione e preambolo</i> pag 423</b></p> <p><b>Luigi Pirandello : vita poetica e opere. <i>La vita non conclude</i> 496 ; il sentimento del contrario : 461</b></p> <p><b>Giuseppe Ungaretti :</b></p>	
---	--	--	--	--

			Vita, poetica ed opere. <i>Soldati</i> , pag 595	
			Eugenio Montale : Vita, poetica ed opere. <i>Merigiare pallido e assorto</i> Pag 643	

**IL DOCENTE**  
*Prof. Dario Dellino*

*Dario Dellino*

<b>CLASSE</b>		<b>V A ENOGASTRONOMIA SERALE SAN PAOLO</b>		
<b>DISCIPLINA</b>		<b>STORIA</b>		
<b>DOCENTE</b>		<b>Dario Dellino</b>		
<b>LIBRO DI TESTO</b>		<b>Giorgio De Vecchi, Giorgio Giovannetti, <i>Storia in corso - Il Novecento e la globalizzazione</i> Vol. 3 ed. verde</b>		
<b>PECUP</b>	<b>COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA</b>	<b>COMPETENZE ACQUISITE</b>	<b>OSA</b>	<b>ATTIVITA' e METODOLOGIE</b>
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	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	<u>L'Europa e l'Italia tra Ottocento e Novecento</u>  Quadro generale: La Belle Epoque, la società di massa, il nazionalismo e l'imperialismo europeo.  -L'Italia: dall'Unità d'Italia all'età giolittiana. Destra e Sinistra storica. Crispi e la crisi di fine secolo.	Lezione frontale; Lezione dialogata e discussione guidata; Lavoro di gruppo e attività di Cooperative learning; Metodo esperienziale (esercitazioni, attività laboratoriali/produzioni); Apprendimento personalizzato; Tutoring.

<p>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.</p>		<p>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 del presente e della sua evoluzione.</p>	<p>Giovanni Giolitti.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Interventismo e neutralismo</li> <li>- Il sistema di alleanze e l'entrata in guerra dell'Italia</li> </ul> <p><u>La Grande Guerra e la Rivoluzione russa</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La Prima Guerra Mondiale: eventi principali, cambiamenti economici e sociali</li> <li>- La fine della guerra e l'Europa ridisegnata</li> <li>- La Rivoluzione russa e la nascita dell'URSS</li> </ul> <p><u>I regimi totalitari</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il fascismo in Italia</li> <li>- L'URSS di Stalin</li> <li>- La crisi del '29</li> <li>- Il nazismo in Germania</li> </ul> <p><u>La Seconda guerra mondiale</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La Seconda guerra mondiale: eventi principali, cambiamenti economici e sociali</li> <li>- La fine della guerra</li> <li>- Nuovi equilibri mondiali</li> </ul> <p><u>La nascita della Repubblica</u></p> <p>-</p>	
--	--	---	---	--

il DOCENTE  
*PROF. Dario Dellino*

*Dario Dellino*



<b>CLASSE</b> <b>DISCIPLINA</b> <b>DOCENTE</b> <b>LIBRO DI TESTO</b>		<b>5^A ENO SERALE</b> <b>LINGUA E CULTURA INGLESE</b> <b>MARIA GIULIA LADDAGO</b> <i>Mastering Cooking &amp; Service – C.E. Morris, A. Smith - ELI</i> <b>Edizioni</b>		
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' METODOLOGIC
<p>- Comunicare in lingua inglese utilizzando i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti;</p> <p>- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche;</p> <p>- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;</p> <p>- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Comunicare</li> <li>2. Collaborare e Partecipare</li> <li>3. Imparare ad Imparare</li> <li>4. Agire in modo autonomo e Responsabile</li> <li>5. Risolvere problemi</li> <li>6. Progettare</li> <li>7. Individuare collegamenti e relazioni</li> <li>8. Acquisire e interpretare le informazioni</li> </ol>	<p>- Ascoltare, con tecniche di supporto alla comprensione, testi prodotti da una pluralità di canali comunicativi</p> <p>- Cogliere i diversi punti di vista all'interno di una conversazione o una discussione;</p> <p>- Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine</p> <p>- Argomentare su una tematica specifica, usando un lessico appropriato</p> <p>- Selezionare e ricavare informazioni, con uso attento delle fonti</p> <p>- Comporre brevi testi corretti sul piano morfosintattico e ortografico, con scelte lessicali appropriate, coerenti e coesi.</p>	<p><b>Unit 1: Food Ingredients and Menu Planning.</b> Talking about ingredients and describing food. Menu formats; Breakfast lunch and dinner menus</p> <p><b>Unit 2: Cooking techniques.</b> Preparing the perfect mise en place. Presenting and explaining traditional Italian and international recipes.</p> <p><b>Unit 3: Health and Nutrition.</b> The basic principles of the Mediterranean Diet; Vegetarian and Vegan Diets: Benefits on Health, Environment and Sustainability</p> <p><b>Unit 4: Food Safety.</b> Food safety and food quality; HACCP: Acronym definition and purposes; Types of Hazard; The HACCP principles.</p>	<p>Brainstorming, role peer-tutoring, coop learning learning th games, lezioni front dialogate, conversaz di gruppo, presenta orali, traduzione e confronto tra lingua madre e lingua stra</p> <p>Uso integrato di IC (Google Classroom, per simulazioni e g interattivi, mappe concettuali), materi testuale e audiovisiv autentico, libro di t schede di lavoro e g di analisi.</p>

LA DOCENTE

PROF.SSA MARIA GIULIA LADDAGO

*Maria Giulia Laddago*

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

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"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> <li>• Valorizza e promuove le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</li> <li>• Individua e utilizza gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.</li> <li>• Redige relazioni tecniche e documenta le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comunica in lingua straniera</li> <li>• Individua collegamenti e relazioni</li> <li>• Collabora e partecipa</li> <li>• Risolve problemi.</li> <li>• Acquisisce ed interpreta l'informazione.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esprime e argomenta le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione con gli altri.</li> <li>• Utilizza strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto.</li> <li>• Produce testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al proprio settore di indirizzo.</li> <li>• Utilizza le principali tipologie testuali, anche tecnico-professionali, rispettando le costanti che le caratterizzano.</li> <li>• Riconosce la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>UDA 1: CARTES ET MENUS. La conception de la carte; Les types de cartes; Comprendre un menu;</b></li> <li>• <b>UDA 2: LES PRÉPARATIONS CULINAIRES. Préparer et cuire les aliments; Recettes</b></li> <li>• <b>UDA 3: LES RÈGLES EN CUISINE. Les techniques de cuisson; Les techniques de cuisson au corps gras</b></li> <li>• <b>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; Slow food, un support au développement</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dialogo didattico e lezioni partecipate</li> <li>• Cooperative learning.</li> <li>• Uso costante L2.</li> <li>• Ricorso a fonti autentiche.</li> </ul>

			<p>durabile; La Nouvelle Cuisine; La méthode HACCP et ses principes</p> <p>• UDA 5: LA GASTRONOMIE FRANÇAISE. Les spécialités culinaires de la gastronomie française</p> <p>• ÉDUCATION CIVIQUE : La Constitution Française et la Constitution Italienne. Les deux constitutions en parallèle.</p>	
--	--	--	--	--

**LA DOCENTE**  
**PROF.SSA LUCIA CRISTINA LARocca**

*Lucia Cristina Larocca*

<b>CLASSE</b>	<b>V A - ENOGASTRONOMIA SERALE - SEDE SAN PAOLO</b>			
<b>DISCIPLINA</b>	<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>			
<b>DOCENTE</b>	<b>PAMELA ANELLI</b>			
<b>LIBRO DI TESTO</b>	<b>RODATO SILVANO, <i>ALIMENTAZIONE OGGI</i></b>			
<b>PECUP</b>	<b>COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA</b>	<b>COMPETENZE ACQUISITE</b>	<b>OSA</b>	<b>ATTIVITA' e METODOLOGIE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare tecniche efficaci per la gestione dei servizi enogastronomici, organizzando la commercializzazione, l'accoglienza, la ristorazione e l'ospitalità.</li> <li>- Organizzare le attività di settore in relazione a impianti, attrezzature e risorse umane disponibili.</li> <li>- Applicare le normative riguardanti la gestione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI:</b> stabilire collegamenti fra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio o di lavoro</li> <li>- <b>ACQUISIRE E INTERPRETARE INFORMAZIONI:</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Controlla ed utilizza gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</li> <li>Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI:</b> definizione e classificazione degli alimenti; rapporto alimenti-tecnologie; tipologie di nuovi prodotti; additivi e coadiuvanti tecnologici.</li> <li><b>IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE:</b> contaminazioni</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lezione frontale con supporto digitale (LIM, slide)</li> <li>- Lezione partecipata/dialogata</li> <li>- Cooperative learning</li> <li>- Lavori di gruppo</li> <li>- Project work</li> </ul>

<p>luoghi di lavoro. - Utilizzare tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale, orientate al cliente e finalizzate al miglioramento della qualità del servizio. 1.</p>	<p>comprendere e applicare le normative nazionali (cogenti e volontarie) e internazionali su sicurezza alimentare, etichettatura, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>- <b>IMPARARE AD IMPARARE:</b> acquisire un metodo di studio e di lavoro personale</p> <p>- <b>COLLABORARE E PARTECIPARE:</b> interagire in modo responsabile nel gruppo, rispettando ruoli e regole; essere disponibile al confronto nel rispetto dei diritti altrui</p> <p>- <b>AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE:</b> 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>- <b>RISOLVERE PROBLEMI:</b> 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>- <b>COMUNICARE:</b> utilizzare un linguaggio tecnico-scientifico corretto per descrivere alimenti, processi produttivi, valori nutrizionali e problematiche alimentari.</p> <p>-<b>PROGETTARE:</b> costruire tabelle e grafici, in base ai dati</p>	<p>specifiche necessità dietologiche.</p> <p>Adegua ed organizza la produzione e la vendita in relazione alla domanda di mercato, valorizzando i prodotti tipici e locali.</p> <p>Individua le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.</p> <p>Formula menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.</p> <p>Previene e gestisce i rischi di tossinfezioni alimentari connessi alla manipolazione degli alimenti.</p>	<p>fisico-chimiche e biologiche; igiene alimentare; autocontrollo e sistema HACCP; controlli ufficiali; frodi alimentari; certificazioni di qualità. <b>LA DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE:</b> alimentazione equilibrata; piramide alimentare; fabbisogni nutrizionali nelle diverse fasi della vita (età evolutiva, adulto, gravidanza, terza età); stili alimentari (dieta mediterranea, vegetariana); alimentazione e benessere. <b>LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE:</b> patologie correlate all'alimentazione (cardiovascolari, metaboliche, dell'apparato digerente); allergie e intolleranze; dieta e prevenzione; alimentazione e tumori. <b>SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE, SISTEMI PRODUTTIVI IN AGRICOLTURA E PROMOZIONE DEL MADE IN ITALY:</b> sistemi produttivi (convenzionale, integrato, biologico, biodinamico); filiera agroalimentare; tracciabilità e rintracciabilità; filiera corta e lunga; impronta ecologica; doppia piramide alimentare e ambientale; tutela del Made in Italy; lotta alle frodi.</p>	
---	--	---	--	--

	posseduti.			
--	------------	--	--	--

**LA DOCENTE  
PROF.SSA PAMELA ANELLI**



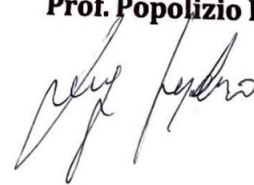
<b>CLASSE</b>	<b>V A ENOGASTRONOMIA SERALE</b>
<b>DISCIPLINA</b>	<b>Lab. Servizi Enogastronomici- CUCINA</b>
<b>DOCENTE</b>	<b>Popolizio Luigi</b>
<b>LIBRODI TESTO</b>	<b>Tecniche di cucina e pasticceria - ALMA</b>

<b>PECUP</b>	<b>COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA</b>	<b>COMPETENZE ACQUISITE</b>	<b>OSA</b>	<b>ATTIVITÀ E METODOLOGIE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare sistemi di tutela e certificazioni</li> <li>- Saper rivisitare in chiave moderna alcuni piatti della cucina italiana e internazionale.</li> <li>- Saper individuare preparazioni da poter servire anche in piccole porzioni come finger food.</li> <li>- Saper motivare le scelte effettuate</li> <li>- Saper realizzare piatti con prodotti della tradizione italiana</li> <li>- Realizzare piatti con prodotti del territorio</li> <li>- Simulare un piano HACCP.</li> <li>Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- IMPARARE AD IMPARARE: Attività organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione laboratoriale mirata ad</li> <li>- PROGETTARE: Costruire menu in base a tipologie di eventi o in base ad allergie ed intolleranze specifiche</li> <li>- RISOLVERE PROBLEMI: affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, proponendo soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi acquisiti durante le proprie esperienze lavorative</li> <li>- INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI: Individuare e descrivere cause ed effetti dei fenomeni.</li> <li>- 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.</li> <li>- 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,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Valorizzare e promuovere la cucina nazionale e internazionale individuando le nuove tendenze di filiera</li> <li>- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</li> <li>- Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</li> <li>- Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche</li> <li>- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici</li> <li>- 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</li> <li>- Colleghi</li> <li>- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La qualità degli Alimenti: Le certificazioni di qualità; la qualità attraverso L'etichetta.</li> <li>- Allergie e intolleranze alimentari: distinguere allergie e intolleranze; menu per soggetti intolleranti o allergici.</li> <li>- Preparare il cibo: la percezione del cibo; gustare e degustare; le scelte nella creazione di un piatto; la degustazione del cibo.</li> <li>- La presentazione del piatto: il segmento</li> <li>- Ristorativo; alcune regole per non sbagliare; le decorazioni.</li> <li>- il mondo della ristorazione: le strutture ricettive e di ristorazione; la ristorazione commerciale; la ristorazione collettiva.</li> <li>- banchetti e buffet:</li> <li>- L'organizzazione di</li> <li>- Eventi.</li> <li>- La sicurezza sul lavoro: la normativa sulla sicurezza alimentare; i rischi specifici del settore ristorativo.</li> <li>- Il sistema haccp: la sicurezza alimentare; applicazione pratica di un piano di haccp.</li> <li>- il food and beverage manager: una figura professionale molto qualificata.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Learning by doing; Project work; Problem solving; Didattica laboratoriale; Brainstorming; Conversazione guidata; Cooperative Learning; Tutoring; Lezione partecipata; Lezione frontale; Simulazioni e role playing.</li> </ul>

	<p>emozioni, ecc. utilizzando linguaggi diversi e diverse conoscenze disciplinari, mediante diversi supporti</p> <p>- COLLABORARE E PARTECIPARE: interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.</p> <p>- AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE : sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità.</p>			
--	--	--	--	--

**Il docente**

**Prof. Popolizio Luigi**



<b>CLASSE</b>	<b>V A ENOGASTRONOMIA SERALE SAN PAOLO</b>			
<b>DOCENTE</b>	<b>GIANLUCA AMATI</b>			
<b>DISCIPLINA</b>	<b>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI</b>			
<b>LIBRO DI TESTO</b>	<b>SETTORE SALA E VENDITA</b>			
	<b>SALA E VENDITA PER CUCINA – ALMA – CASA</b>			
	<b>EDITRICE PLAN</b>			
<b>PECUP</b>	<b>COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA</b>	<b>COMPETENZE ACQUISITE</b>	<b>OSA</b>	<b>ATTIVITÀ e METODOLOGIE</b>
<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</p> <p>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 professionali orientate al cliente con quelle linguistiche.</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 caratterizzano le fasi di lavorazione della filiera.</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 biologici e a km 0, la filiera corta, il made in Italy.</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>

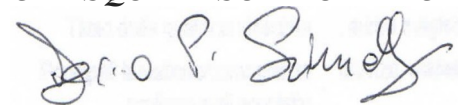
**IL DOCENTE  
PROF. GIANLUCA AMATI**

*Gianluca*

<p><b>CLASSE</b> <b>DISCIPLINA</b> <b>DOCENTE</b> <b>LIBRO DI TESTO</b></p>	<p>V A Enogastronomia Serale San Paolo <b>MATEMATICA</b> Prof. Dario Pasquale Sciancalepore  Dodero/Baroncini/Manfredi "NUOVA <b>FORMAZIONE ALLA MATEMATICA – GIALLO</b> <b>VOLUME F "</b>, Ghisetti &amp; Corvi Editori</p>			
<p><b>PECUP</b></p>	<p><b>COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA</b></p>	<p><b>COMPETENZE ACQUISITE</b></p>	<p><b>OSA</b></p>	<p><b>ATTIVITA' METODOLOGICHE</b></p>
<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><b>Risolvere equazioni algebriche di primo e secondo grado, sistemi di primo grado, semplici disequazioni di primo e secondo grado.</b></p> <p><b>Risolvere problemi circa i luoghi geometrici di retta e parabola.</b></p> <p><b>Determinare e rappresentare dominio di funzioni reali intere e frazionarie (razionali e irrazionali)</b></p> <p><b>Determinare le intersezioni degli assi di funzioni di funzioni reali</b></p> <p><b>Determinare e rappresentare l'insieme di positività di una funzione</b></p> <p><b>Desumere graficamente il limite di una funzione negli estremi del suo dominio</b></p> <p><b>Conoscere e applicare i</b></p>	<p>Lezione frontale</p> <p>Lezione dialogata</p> <p>Mappe concettuali</p> <p>Google classroom</p> <p>Piattaforma di apprendimento Mathigon</p>

			<p>fondamenti dell'algebra dei limiti.</p> <p>Risolvere limiti di funzioni polinomiali con forme di indecisione <math>+\infty-\infty</math> e <math>\infty/\infty</math></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 logartimiche)</p> <p>Conoscere il concetto di rapporto incrementale e calcolare le derivate delle principali tipologie di funzioni</p> <p>Saper studiare il grafico di semplici funzioni razionali intere e fratte</p>	
--	--	--	---	--

**IL DOCENTE**  
**PROF. DARIO PASQUALE SCIANCALEPORE**



<b>CLASSE</b>	<b>V A ENOGASTRONOMIA SERALE SAN PAOLO</b>
<b>DISCIPLINA</b>	<b>DIRITTO E TEC. AMM. STR. RICETTIVA</b>
<b>DOCENTE</b>	<b>ANTONIO BERARDI</b>
<b>LIBRO DI TESTO</b>	<b>S. RASCIONI F. FERRIELLO GESTIRE LE IMPRES RICETTIVE - ED. TRAMONTANA</b>

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 opportuni riferimenti.</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</p> <p>&gt;utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p>&gt;redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</p> <p>&gt;distinguere le nuove tendenze nelle abitudini di consumo</p> <p>B)&gt;riconoscere gli elementi del marketing;</p> <p>&gt;utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di beni e servizi.</p>	<p>A) Dinamiche del mercato turistico: turismo ed economia le dinamiche del turismo ed 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</p> <p>-Lavori di gruppo</p> <p>-Esercizi alla lavagna</p> <p>-Simulazioni di studio di fattibilità</p> <p>-Analisi di casi attraverso la comprensione di documenti, tabelle e grafici</p>

**IL DOCENTE**  
**PROF. ANTONIO BERARDI**

*Antonio Berardi*

<b>CLASSE</b>	<b>V A ENOGASTRONOMIA Serale</b>
<b>DISCIPLINA</b>	<b>RELIGIONE</b>
<b>DOCENTE</b>	<b>CARLO CASSANO</b>
<b>LIBRO DI TESTO</b>	<b>M. CONTADINI, "Itinerari IRC 2.0", Vol. Unico + E- Book, LDC, ISBN: 9788842673873</b>

PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE	OSA	ATTIVITÀ E METODOLOGIE
<p>Ha acquisito un maturo 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 con la visione cristiana del mondo in modo da elaborare identità libere e responsabili, aperte alla ricerca della verità e alla pratica di giustizia e solidarietà.</p>	<p>Sa interrogarsi, attraverso i temi proposti, sull'identità umana, religiosa e spirituale, in relazione con gli altri.</p> <p>Acquisisce attraverso la conoscenza del pensiero Ecclesiale, soprattutto del Magistero, una capacità di sintesi critica e di confronto tra le 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>

**IL DOCENTE  
PROF. CARLO CASSANO**

*Carlo Cassano*

## 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**

## 12.2 Tabella di corrispondenza tra voti e valutazione formativa

Voto /10	CONOSCENZE <i>(teoriche e pratiche)</i>	ABILITA' <i>(cognitive e pratiche)</i>	COMPETENZE
1-2	Nessuna	Nessuna	Non è in grado di gestire nessun tipo di situazione
3	Frammentarie e gravemente	Applica le conoscenze minime solo se guidato,	Gestisce con notevoli difficoltà anche situazioni estremamente

	lacunose	ma con gravi errori Si esprime in modo totalmente scorretto e improprio. Compie analisi errate	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 Compie analisi approfondite, anche su	Rielabora in modo corretto e completo. Gestisce le situazioni nuove, anche di una certa complessità, con la massima responsabilità ed autonomia.

		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. 54 del 26 marzo 2026, 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. 54 del 26/03/2026 disciplina lo svolgimento dell'Esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2025/2026. 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. 54/2026, accerta la padronanza della lingua italiana e le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche degli studenti. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. La prova può essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico-argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del candidato.
- La seconda prova (art. 20) non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Pertanto, la seconda prova d'esame degli istituti professionali del vigente ordinamento è un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la "cornice nazionale generale di riferimento" che indica:
  - a. la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo (adottato con d.m. 15 giugno 2022, n. 164);
  - b) il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi.

- **Il colloquio** (art. 22) ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale degli studenti (PECUP), tenendo conto anche delle informazioni contenute nel loro Curriculum. Il colloquio si svolge sulle quattro discipline individuate ai sensi dell'articolo 1, comma 1, lettera b), del d.m. 13/2026, al fine di verificare l'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri di ciascuna disciplina, la capacità di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite e di argomentare in modo critico e personale, nonché il grado di responsabilità e maturità raggiunto al termine del percorso di studio, anche tenuto conto dell'impegno dimostrato nell'ambito scolastico e in altre attività coerenti con il percorso di studio, nonché del grado di responsabilità o dell'impegno evidenziati in azioni particolarmente meritevoli, documentate nel Curriculum, in una prospettiva di sviluppo integrale della persona.

**Il colloquio ha inizio con una breve riflessione del candidato sul proprio percorso scolastico e personale e prosegue con la proposta di domande e approfondimenti sulle quattro discipline. Inoltre il candidato analizza criticamente e correla al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito delle attività di formazione scuola-lavoro con riferimento al complesso del percorso effettuato. Il colloquio verifica anche le competenze di educazione civica, di cui alla legge 20 agosto 2019, n. 92, e alle linee guida di cui al decreto ministeriale 7 settembre 2024, n. 183, come definite nel curricolo d'istituto.**

**La commissione cura l'equilibrata articolazione e durata delle fasi del colloquio e il coinvolgimento delle diverse discipline, valorizzandone soprattutto i nuclei tematici fondamentali e la dimensione pluridisciplinare e interdisciplinare. Nella conduzione del colloquio, la commissione tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto, in coerenza con il documento di ciascun consiglio di classe, al fine di considerare le metodologie adottate, i progetti e le esperienze realizzati, con riguardo anche alle iniziative di personalizzazione eventualmente intraprese nel percorso di studi, nel rispetto delle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali.**

**Nel caso in cui il candidato interno abbia riportato, in sede di scrutinio finale, una valutazione del comportamento pari a sei decimi, il colloquio ha altresì a oggetto la trattazione dell'elaborato di cui all'art. 3, lettera a), sub iv dell'O.M. 54/2026.**

## **14. GRIGLIE DI VALUTAZIONE**

**La commissione 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 commissione, compreso il presidente, secondo le griglie di valutazione definite dalla commissione in sede di riunione plenaria (art. 21 dell'O.M. n. 54/2026).**

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

**Per la correzione degli elaborati della seconda prova si allega la griglia condivisa in sede di Consiglio di classe del 12/05/2026, i cui indicatori sono conformi al Quadro G di riferimento dell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" secondo il D. I. 92/2018 (Allegato G).**

**A seguito della 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. 54/2026 art. 22 comma 8 (**Allegato H**).

**Per gli alunni con disabilità e con DSA/BES che seguono un percorso ordinario o personalizzato con prove equipollenti, l'adozione delle seguenti griglie, eventualmente adattate, 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:**

- A. Elenco alunni.**
- B. Piani Didattici Personalizzati (PDP) predisposti per gli alunni con Bisogni Educativi Speciali (BES).**
- C. Griglie di valutazione per la prima prova scritta.**
- D. Griglia di valutazione per la seconda prova scritta.**
- E. Griglia di valutazione per il colloquio.**