

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

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

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

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

Centralino: Tel. 080 5305335 - 080 9265750

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

I.P.S.S.E.O.A. - I.P.S.I.A. "ETTORE MAJORANA"	
Prot. n.	8305
Data	13 Maggio 2026

**DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO**

**ANNO SCOLASTICO 2025/2026**

**CLASSE: V SEZ: Aeno**

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

**SETTORE: CUCINA**

**SEDE: SAN PAOLO**

Il Docente Coordinatore  
Prof.ssa Saragnese Maria

*Maria Saragnese*



La Dirigente Scolastica  
Dott.ssa Paola Petruzzelli

INDICE	
COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	3
DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE	3
2.1 Breve descrizione del contesto	3
2.2 Presentazione dell'Istituto	4
DESCRIZIONE DELLA CLASSE	6
3.1 Composizione e storia della classe	6
3.2 Profilo della classe	8
INFORMAZIONI SUL CURRICOLO	8
4.1 Profilo in uscita dell'indirizzo (PECUP)	8
4.2 Profilo culturale e risultati di apprendimento dei percorsi del Settore Servizi	10
4.3 Quadro orario	12
INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE	13
5.1 Interventi per gli alunni con disabilità	13
5.2 Interventi per gli alunni con DSA e con altri Bisogni Educativi Speciali	14
INDICAZIONI GENERALI SULL'ATTIVITÀ DIDATTICA	14
6.1 Metodologie e strategie didattiche	14
6.2 Obiettivi trasversali	15
SCELTE ORGANIZZATIVE	16
7.1 Piano didattico annuale per materia	20
7.2 Attività di recupero: metodologia, obiettivi, tempi e modalità	20
7.3 Ambienti di apprendimento: strumenti, mezzi, spazi e tempi	22
ATTIVITÀ DI FORMAZIONE SCUOLA-LAVORO (ex PCTO)	22
8.1 Temi di interesse generale del progetto FSL	22
8.2 Temi dedicati per le singole aree di competenza	23
8.3 Validazione delle competenze	23
8.4 Profilo professionale raggiunto	23
ATTIVITÀ E PROGETTI	24
EDUCAZIONE CIVICA	26
INDICAZIONI SU DISCIPLINE	30
VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI	54
12.1 Criteri di valutazione	54
12.2 Tabella di corrispondenza tra voti e valutazione formativa	56
12.3 Attribuzione dei crediti	56
PROVE D'ESAME	56
GRIGLIE DI VALUTAZIONE	57
MATERIALI ALLEGATI	

## 1. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTI	MATERIE	FIRMA
1. Saragnese Maria	Docente specializzato	
2. Prof.ssa Bergamelli Milena	Lingua e Letteratura Italiana, Storia	
3. Prof.ssa Maiorano Angela	Matematica	
4. Prof.ssa Imbò Silvia	Lingua Inglese	
5. Prof. Aprile Michele	Scienze Motorie e Sportive	
6. Prof.ssa Foti Maria Assunta	Religione Cattolica	
7. Prof.ssa Bisceglie Francesca	Scienza e cultura dell'Alimentazione	
8. Prof.ssa Magaletti Paola	Laboratorio Enogastronomia - Cucina	
9. Prof. Loconsole Antonella	DTASR - Dir. Tec. Amm. Strutt. Ricett.	
10. Prof.ssa Dentuto Lucrezia	Seconda lingua straniera (FRANCESE)	
11. Prof. Albano Donato	Laboratorio Sala	
12. Prof.ssa Latorre Isabella	Seconda lingua straniera (SPAGNOLO)	

I docenti commissari interni:

- ⌚ Prof. ssa Bisceglie Francesca
- ⌚ Prof. ssa Magaletti Paola

Il docente coordinatore:

Prof.ssa Saragnese Maria

## 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 sia 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 ha 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

La Classe 5<sup>A</sup> A Eno, sede San Paolo, è formata da 11 alunni (7 M e 4 F) provenienti dalla classe 4<sup>A</sup> di questo corso di studi, di cui 10 alunni (7 M e 3 F) sosterranno l'esame di maturità, perchè un'alunna è esonerata per i motivi di seguito indicati. La classe è articolata relativamente alla Seconda Lingua Straniera: 8 alunni per la lingua francese, 3 alunni per la lingua spagnola. L'ambiente sociale e culturale di provenienza è eterogeneo e per alcuni di loro la scuola rappresenta una fondamentale agenzia educativa e formativa. Gli alunni provengono in gran parte dal quartiere San Paolo, una realtà territoriale complessa, che riflette una forte identità e, in molti casi, fragilità socio-economiche e culturali. Nonostante le sfide poste dal contesto, la scuola e i docenti hanno operato come presidio di legalità e orientamento professionale.

In classe è presente 1 alunna con disabilità seguita per 18 ore dalla docente di sostegno con continuità didattica sin dal secondo anno e per 9 ore settimanali dalla stessa educatrice professionale con continuità sin dal primo anno scolastico. In accordo con il Consiglio di Classe e a seguito di un'attenta valutazione del GLO, nel corrente a.s. è stato adottato un PEI con

programmazione differenziata (art. 15 O.M. 90/2001). Quindi segue un percorso didattico-educativo differenziato e non sosterrà l'Esame di Maturità.

Gli obiettivi formativi sono stati calibrati sulle capacità funzionali dell'alunna, puntando all'autonomia operativa in cucina e all'integrazione sociale. L'integrazione nel gruppo classe è stata buona e i compagni hanno sempre mostrato empatia e spirito di supporto.

Non vi sono alunni DSA o BES.

La classe ha mostrato nel tempo una crescita in termini di consapevolezza personale, sociale e civica, utilizzando le esperienze dei laboratori, dell'orientamento, dei progetti interni (e all'estero per alcuni), dei concorsi, dei corsi di arricchimento formativo, come occasioni di espressione delle proprie potenzialità. Gli alunni relazionano positivamente tra di loro e il clima in classe è sereno e collaborativo. Qualche alunno ha già intrapreso esperienze lavorative, cercando di conciliarle con il tempo da dedicare allo studio. In generale la frequenza è risultata abbastanza regolare per la maggioranza degli alunni, tuttavia si rileva un certo numero di assenze da parte di qualche alunno che si è cercato di arginare con il dialogo con gli stessi e le famiglie.

Alcuni docenti hanno mantenuto la continuità didattica con la classe e altri sono nuovi.

Globalmente il profilo della classe 5^AENO è positivo; si tratta di una classe sostanzialmente corretta sul piano comportamentale, gestibile, adeguatamente motivata e partecipa alle attività, con discreti livelli di attenzione, concentrazione e impegno. Talvolta è necessario ricorrere a richiami verbali per indurre alcuni alunni a limitare comportamenti inopportuni o per spronarli ad una partecipazione più attiva, proficua e regolare. Il livello di preparazione è eterogeneo. Un gruppo di alunni risponde opportunamente alle sollecitazioni culturali e formative, ha acquisito un adeguato metodo di studio conseguendo un discreto livello di conoscenze, abilità, competenze e profitto. e sono in grado di effettuare validi collegamenti nell'ambito delle diverse discipline. Qualche alunno si distingue per l'assiduità nell'applicazione, le buone capacità di analisi e sintesi, con risultati in termini di profitto molto soddisfacenti. Altri alunni hanno consolidato le conoscenze aggiungendo livelli medi o sufficienti, e hanno evidenziato ancora talune insicurezze e qualche difficoltà nell'esposizione sia scritta che orale e nell'approfondimento critico. È stato necessario, quindi, un lavoro di recupero in itinere per fornire a tutti strumenti adeguati sul piano linguistico e logico operativo e per rinforzare le abilità carenti; i docenti hanno messo tutti in condizione di raggiungere gli obiettivi previsti per il quinto anno e soprattutto per l'esame finale, adottando metodologie che hanno privilegiato la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e il loro rapporto interdisciplinare.

Lo svolgimento dei programmi è risultato abbastanza ampio. Nel laboratorio di Cucina gli studenti hanno acquisito una buona manualità, conoscenza delle materie prime locali (con particolare riferimento alla tradizione pugliese e barese) e padronanza delle tecniche di cottura e conservazione. Nelle ore di laboratorio la "brigata" ha lavorato con spirito di squadra.

Nell'arco del quinquennio gli alunni hanno ampliato il loro patrimonio conoscitivo, lessicale ed espressivo, rispetto al livello di partenza molto basso condizionato dal contesto sociale e culturale di periferia urbana da cui provengono quasi tutti gli studenti, attestandosi mediamente ad un livello adeguato. Proprio al rinforzo della comunicazione orale, in forma individuale o dialogata, e di quella scritta, si è rivolta l'attenzione di tutti i docenti del CdC, in vista dell'esame di Maturità di fine ciclo. Dunque, la situazione alla fine dell'intero percorso scolastico è la seguente: un buon gruppo di alunni ha raggiunto un discreto livello di competenze in tutte le discipline, conseguendo un adeguato livello di preparazione che per taluno diventa apprezzabile, mentre per qualcuno sufficiente.

Il Consiglio di classe si è riunito regolarmente nel corso dell'anno ed anche i contatti con i genitori sono avvenuti sia nei modi e nelle scadenze previste dal piano annuale di Istituto che ogni qualvolta si è ravvisata la necessità di un confronto con gli stessi. Il rapporto docenti-famiglia è stato improntato a spirito di collaborazione.

Tutti gli alunni hanno sostenuto le PROVE INVALSI di ITALIANO, MATEMATICA e INGLESE.

### 3.2 Profilo della classe

TIPOLOGIA DELLA CLASSE	LIVELLO DI PROFITTO	RITMO DI APPRENDIMENTO	CLIMA RELAZIONALE
/// tranquilla	- alto	- sostenuto	- collaborativo
\\ vivace	/// medio alto	/// produttivo	\\ buono
- problematica	\\ medio	\\ regolare	- sereno
- demotivata	- medio basso	- discontinuo	- a volte conflittuale
- poco rispettosa delle regole	- basso	- lento	- problematico
- Altro.....	- Altro.....	- Altro.....	- 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:	11
Numero degli alunni ritirati:	0
Numero degli alunni che NON sosterranno l'Esame di Maturità 1	
Numero degli alunni che sosterranno l'Esame di Maturità	10
Femmine:	4
Maschi:	7
Alunni con disabilità:	1
Alunni con PDP: DSA/BES	0
Alunni che non hanno mai frequentato	0

## 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;
- ⌚ 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 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, alla 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 (cucina)	ORE ANNUE				
	Primo biennio		Secondo biennio		5° anno
	1	2	3	4	5

Lingua e letteratura italiana	132	132	132	132	132
Storia	33	33	66	66	66
Inglese	99	99	66	66	66
Matematica	132	132	99	99	99
Diritto e economia	66	66			
Scienze degli alimenti	66	66			
Scienze Motorie E Sportive	66	66	66	66	66
Religione Cattolica o attività alternativa	33	33	33	33	33
Scienze integrate (Chimica)		33			
Tecnologia informatica della comunicazione	33	66			
Scienze integrate (Scienze della terra e biologia)	66	33			
Geografia	33	33			
Laboratorio di servizi enogastronomici–settore cucina	66**(^)	66**(^)			
Laboratorio di servizi enogastronomici–settore sala e vendita	66**(^)	66**(^)			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	99**	66**			
Seconda lingua straniera	66	66	99	99	132
<b>ARTICOLAZIONE : “ENOGASTRONOMIA”</b>					
Scienza e cultura dell'alimentazione			132	99 (*)	132(*)
Diritto e tecniche amministrative struttura ricettiva			132	132	132
Laboratorio di servizi enogastronomici-settore sala e vendita				33(**)	33**
Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina			198**	198**	132**
Inglese tecnico			33 *	33	33
Di cui in compresenza			132*		
<b>TOTALI</b>	<b>1056</b>	<b>1056</b>	<b>1056</b>	<b>1056</b>	<b>1056</b>

\* 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.

\*\* Insegnamento affidato al docente tecnico-pratico.

(^) 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,

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.

L'alunna con disabilità non sosterrà l'esame di maturità, come da richiesta di ESONERO presentata dalla famiglia. 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 Maturità 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.

Nella classe NON vi sono candidati con DSA e con BES, pertanto l'allegato D non viene compilato - OMISSIS

## 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 sintesi 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 curricoli previsti dalla normativa, delle indicazioni del Collegio Docenti, il CdC ha posto in essere una programmazione per Unità Didattiche di Apprendimento alle quali si collegano abilità, conoscenze ed i contenuti utili per acquisire le competenze dei vari ambiti disciplinari ai sensi dell'art. 5 comma f) del D. Lgs 61/2017. Inoltre ad esse si integrano i nuclei tematici individuati dagli allegati al D.M. 164/2022. Nello specifico le UDA individuate hanno come titolo:

UDA N°1 – Primo quadrimestre: “LA SALUTE VIEN ... MANGIANDO”

UDA N°2 – Secondo quadrimestre: “TERRITORIO ITALIA : TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE...NEL RISPETTO DELL'AMBIENTE”

PRODOTTO FINALE: Compito di realtà

5Aeno a.s. 2025-2026 - COMPITO DI REALTÀ

TEMA: MENU EQUILIBRATO E SOSTENIBILE

Oggi, il consumatore è consapevole che una dieta equilibrata e sana aiuta a mantenersi in buona salute e a sostenere l'ambiente. Pertanto, gli alunni sviluppino un progetto sulla tematica della dieta equilibrata e sostenibile e dello slow food, con particolare attenzione verso i presidi pugliesi. Il progetto sarà illustrato in un elaborato e promosso attraverso una brochure, prevedendo la redazione di un menu ecosostenibile costituito da un antipasto, un primo, un secondo con contorno e un dolce, che consideri i prodotti slow food pugliesi.

Nella realizzazione della brochure, andrà posta attenzione alla promozione del territorio attraverso i piatti della tradizione: gli studenti avranno cura di utilizzare gli strumenti di marketing relativi alla comunicazione e promozione per valorizzare il patrimonio enogastronomico locale.

Students shall write the reasons why the Mediterranean Diet is still strictly recommended (including a specific section for this in the brochure).

Nel menu, la presenza dei carboidrati pone interrogativi sul livello di glicemia. L'insulina è un ormone proteico fondamentale, che regola il metabolismo degli zuccheri (glucosio), grassi e proteine. La sua funzione principale è abbassare la glicemia, permettendo al glucosio di passare dal sangue alle cellule per produrre energia o accumularsi. La risposta glicemica dell'organismo dopo l'assunzione di diversi tipi di carboidrati può essere modellizzata dalla funzione  $G(t)$  che rappresenta la concentrazione di glucosio nel sangue rispetto al tempo (variabile indipendente), espressa in mg/dl, di un individuo sano dopo la colazione:

$$G(t) = G_b + At^2 \cdot e^{-kt}$$

Dove

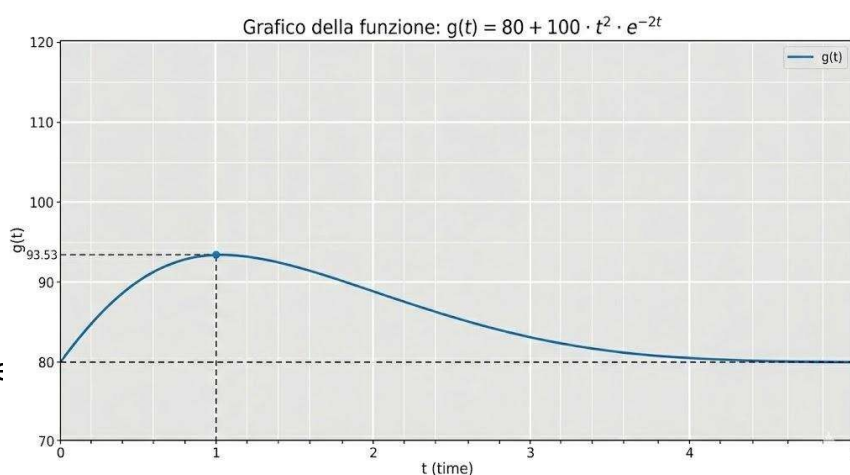
$G_b$  è la glicemia a digiuno (es. per un individuo medio 80 mg/dL)

A è un parametro legato al carico glicemico del pasto

K è un parametro legato alla velocità di assorbimento e alla risposta insulinica.

Si supponga che il cliente consumi una bevanda molto zuccherata corrispondente ai parametri  $A=100$  e  $k=2$ . Gli studenti determinino:

- Il dominio della funzione
- Il valore della funzione al tempo  $t=0$  di inizio osservazione
- Osservando il grafico della funzione di seguito deducano il valore del  $G(t)$   $\xrightarrow{t}$
- È possibile desumere dal grafico se il corpo riesce a stabilire l'equilibrio (valore a digiuno)?
- Considerando che il vino secco può avere un effetto moderatore della risposta glicemica del pasto, a patto di non esagerare, gli studenti propongano una lista di vini secchi come abbinamento al menu, riportandola nella brochure



GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL DOCENTE		- COMPITO DI REALTA' FINALE	
Relazionale, affettiva e motivazionale	1. Comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze	A <input type="checkbox"/>	L'allievo ha un'ottima comunicazione con i pari, socializza esperienze e saperi interagendo attraverso l'ascolto attivo ed arricchendo riorganizzando le proprie idee in modo dinamico
		B <input type="checkbox"/>	L'allievo comunica con i pari, socializza esperienze e saperi esercitando l'ascolto e con buona capacità di arricchire e riorganizzare le proprie idee
		C <input type="checkbox"/>	L'allievo ha una comunicazione essenziale con i pari, socializza alcune esperienze e saperi, non è costante nell'ascolto
		D <input type="checkbox"/>	L'allievo ha difficoltà a comunicare e ad ascoltare i pari, è disponibile saltuariamente nel socializzare le esperienze
	2. Relazione con i formatori e le altre figure adulte	A <input type="checkbox"/>	L'allievo entra in relazione con gli adulti in modo costruttivo
		B <input type="checkbox"/>	L'allievo si relaziona con gli adulti adottando un comportamento pienamente corretto
		C <input type="checkbox"/>	Nelle relazioni con gli adulti l'allievo manifesta una correttezza essenziale
		D <input type="checkbox"/>	L'allievo presenta lacune nella cura delle relazioni con gli adulti
	3. Curiosità	A <input type="checkbox"/>	Ha una forte motivazione all'approfondimento del compito, è propositivo nella ricerca di informazioni ed elementi che caratterizzano il problema. Pone domande sul tema
		B <input type="checkbox"/>	Ha una buona motivazione all'esplorazione e all'approfondimento del compito. Ricerca informazioni ed elementi che caratterizzano il problema
		C <input type="checkbox"/>	Ha poca motivazione all'esplorazione del compito. Solo se sollecitato ricerca informazioni che caratterizzano il problema
		D <input type="checkbox"/>	Non mostra interesse nell'esplorazione del compito
	4. Superamento delle crisi	A <input type="checkbox"/>	L'allievo reagisce, scegliendo la strategia più adeguata e stimolante dal punto di vista degli apprendimenti
		B <input type="checkbox"/>	L'allievo affronta con una strategia di richiesta di aiuto e di intervento attivo
		C <input type="checkbox"/>	L'allievo mette in atto alcune piccole strategie per tentare di superare le difficoltà
		D <input type="checkbox"/>	L'allievo entra in confusione e chiede aiuto agli altri
Sociale	5. Rispetto dei tempi	A <input type="checkbox"/>	L'allievo ha impiegato in modo efficace il tempo a disposizione pianificando autonomamente le proprie attività e distribuendole secondo un ordine di priorità
		B <input type="checkbox"/>	L'allievo ha utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione, avvalendosi di una buona pianificazione
		C <input type="checkbox"/>	Ha pianificato il lavoro, ma con qualche discontinuità. L'allievo ha utilizzato in modo efficace - se pur lento - il tempo a disposizione
		D <input type="checkbox"/>	L'allievo ha disperso il tempo a disposizione, anche a causa di una debole pianificazione
	6. Cooperazione e disponibilità ad assumersi incarichi e a portarli a termine	A <input type="checkbox"/>	Nel gruppo di lavoro è disponibile alla cooperazione, porta a termine gli incarichi con notevole senso di responsabilità
		B <input type="checkbox"/>	Nel gruppo di lavoro è discretamente disponibile alla cooperazione, assume incarichi portandoli a termine con un buon senso di responsabilità
		C <input type="checkbox"/>	Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare, portando a termine gli incarichi con discontinuità. Nel gruppo di lavoro coopera solo in compiti limitati, che porta a termine solo se sollecitato
		D <input type="checkbox"/>	Nel gruppo di lavoro non coopera anche se sollecitato
Pratica	7. Precisione e destrezza nell'utilizzo	A <input type="checkbox"/>	Usa strumenti e tecnologie con precisione ed efficienza. Trova soluzioni a soluzioni pratiche, con manualità e spirito pratico

	degli strumenti e delle tecnologie	B <input type="checkbox"/>	Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Trova soluzione ad alcuni problemi tecnici con discrete manualità ed intuizione
		C <input type="checkbox"/>	Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità
		D <input type="checkbox"/>	Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato
Cognitiva	8. Uso del linguaggio settoriale- tecnico professionale	A <input type="checkbox"/>	Adopera un linguaggio articolato, usando anche termini professionali in modo pertinente
		B <input type="checkbox"/>	Adopera un linguaggio soddisfacente, utilizzando anche alcuni termini professionali
		C <input type="checkbox"/>	Mostra di possedere un lessico professionale appena sufficiente
		D <input type="checkbox"/>	Presenta lacune nel linguaggio professionale
	9. Completezza, pertinenza, organizzazione	A <input type="checkbox"/>	Il prodotto contiene tutte le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, ricco di informazioni frutto di una ricerca personale ed elaborate in maniera organica
		B <input type="checkbox"/>	Il prodotto contiene tutte le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna
		C <input type="checkbox"/>	Il prodotto contiene informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna
		D <input type="checkbox"/>	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza e le informazioni non sono collegate
Della metacompetenza	10. Autovalutazione	A <input type="checkbox"/>	L'allievo dimostra di procedere con una costante attenzione valutativa del proprio lavoro e mira al miglioramento continuativo
		B <input type="checkbox"/>	L'allievo è in grado di valutare correttamente il proprio lavoro e di intervenire per le necessarie correzioni
		C <input type="checkbox"/>	L'allievo svolge in maniera minimale la valutazione del suo lavoro e gli interventi di correzione
		D <input type="checkbox"/>	La valutazione del lavoro avviene in modo lacunoso
Del problem solving	11. Creatività	A <input type="checkbox"/>	Elabora nuove connessioni tra pensieri e oggetti, innova in modo personale il processo di lavoro, realizza produzioni originali
		B <input type="checkbox"/>	Trova qualche nuova connessione tra pensieri e oggetti e apporta qualche contributo personale al processo di lavoro, realizza produzioni abbastanza originali
		C <input type="checkbox"/>	L'allievo propone connessioni consuete tra pensieri e oggetti, dà scarsi contributi personali e originali al processo di lavoro
		D <input type="checkbox"/>	L'allievo non esprime nel processo di lavoro alcun elemento di creatività
	12. Autonomia	A <input type="checkbox"/>	È completamente autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni, anche in situazioni nuove. È di supporto agli altri in tutte le situazioni
		B <input type="checkbox"/>	È autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni. È di supporto agli altri
		C <input type="checkbox"/>	Ha un'autonomia limitata nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e ha bisogno di spiegazioni integrative e di guida
		D <input type="checkbox"/>	Non è autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e procede solo se supportato
GIUDIZIO COMPLESSIVO (PREVALENZA DEL LIVELLO SOPRA VALUTATO):			
A (Voto 9-10) <input type="checkbox"/>			
B (Voto 7-8) <input type="checkbox"/>			
C (Voto 6) <input type="checkbox"/>			
D (Voto 4-5) <input type="checkbox"/>			

Il CDC ha predisposto le prove per lo svolgimento del prodotto finale e di simulazione dell'esame di Maturità per valutare le competenze acquisite durante il percorso di queste due UDA nelle date 05/05/2026, 12/05/2026 e il 27/05/2026.

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

1. Benessere e Sostenibilità;
2. Sicurezza e Qualità;
3. Made in Italy: Tradizione ed Innovazione;
4. Territorio e Nuove Figure Professionali;

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

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

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

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

Hanno avuto un carattere personalizzato e un nuovo approccio didattico finalizzato sia a recuperare le lacune pregresse, portando gli alunni al livello di sufficienza o almeno ad un significativo miglioramento, 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
- 🕒 Palestra

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 curriculum di scuola facendo una Progettazione Didattica coerente e coesa attraverso una documentazione trasparente e comprensibile da parte degli utenti del servizio scolastico.

## 8. ATTIVITA' DI FORMAZIONE SCUOLA-LAVORO (ex PCTO): ATTIVITA' NEL TRIENNIO

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

Tale percorso formativo è stato progettato, attuato e valutato dall'istituto in collaborazione con le imprese, con le rispettive associazioni di rappresentanza e con le camere di commercio, industria, artigianato con la finalità di creare un luogo dedicato all'apprendimento in cui i ragazzi siano in grado di imparare concretamente gli strumenti del “mestiere” in modo responsabile e autonomo. L'Istituto intende porre in essere nuove progettualità di FSL su territorio nazionale, sostenendo così l'affermarsi di una “cultura aziendale” integrativa delle “istanze formative” scolastiche ed in grado di offrire agli studenti, già nel corso del loro percorso di studi, l'acquisizione di un significativo e valido bagaglio di esperienze operative e lavorative tali da permettere loro di potersi poi realmente orientare nel mercato del lavoro e delle opportunità professionali.

La classe ha partecipato ai suddetti percorsi sul territorio nazionale ed europeo. Questa esperienza ha arricchito l'offerta formativa e permesso alla nostra azione educativa e formativa di inserirsi a pieno diritto nella problematica del modello di sviluppo territoriale attraverso la formazione regionale rivolta agli Istituti di istruzione secondaria di secondo grado.

Particolare attenzione è stata posta agli aspetti legati alla sicurezza nei luoghi di lavoro. La frequenza di tali corsi è stata convalidata da un attestato, che rientra nella certificazione del percorso.

Come previsto dall'art. 22 comma 2 dell'O.M. 54/2026, nel corso del colloquio gli studenti devono saper analizzare criticamente e correlare 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.

Si allegano, pertanto, al presente documento le relazioni e/o lavori multimediali degli alunni riguardanti le attività di FSL (Allegato E).

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

### 8.1 Temi di interesse generale del progetto FSL

- 🕒 Aspetti normativi della sicurezza sui luoghi di lavoro;
- 🕒 corso in igiene alimentare HACCP;
- 🕒 organizzazione aziendale; sistemi di qualità; attività di orientamento professionale e al lavoro;
- 🕒 progetti di ampliamento dell'offerta formativa;
- 🕒 elementi di base di diritto del lavoro;
- 🕒 elementi di base di comunicazione nelle organizzazioni;
- 🕒 giovani ed impresa;
- 🕒 incontri di orientamento per il lavoro (Lavoro/Università)

## 8.2 Temi dedicati per le singole aree di competenza

- ⌚ Attività da svolgersi utilizzando la didattica laboratoriale;
- ⌚ Lezioni di approfondimento su argomenti tecnici del settore;
- ⌚ Presentazione dei profili professionali e le competenze da sviluppare nel percorso di FSL;
- ⌚ Visite aziendali;
- ⌚ Rielaborazione attività del progetto FSL.

## 8.3 Validazione delle competenze

Il C.d.C. ha infine valutato le competenze raggiunte in base alla relazione finale elaborata dal tutor interno.

## 8.4 Profilo professionale raggiunto

A conclusione del percorso triennale delle attività di FSL si sono raggiunte quelle competenze ed abilità attinenti allo specifico indirizzo del settore di cucina riassumibili nelle seguenti linee:

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

## 9. ATTIVITÀ E PROGETTI

TITOLO	BREVE DESCRIZIONE DEL PROGETTO O ATTIVITA'	COMPETENZE ACQUISITE
--------	--	----------------------

Corso SOMMELIER AIS 1° e 2° livello	Corso organizzato dall'associazione italiana sommelier	Conoscenza dei processi di produzione, dei territori e dei vigneti, l'analisi sensoriale, la gestione della cantina e l'abbinamento cibo vino
Incontro con l'associazione "Granfondo ciclismo trapiantati" presso il nostro istituto	L'incontro ha previsto la partecipazione e le testimonianze di ragazzi trapiantati	Sensibilizzazione sulla donazione degli organi
INCONTRO di ORIENTAMENTO sulle CARRIERE MILITARI presso il nostro Istituto	Orientamento post-diploma alle carriere militari.	Mettere a confronto le diverse offerte formative e i relativi bandi di concorso per compiere una scelta consapevole per gli studi e il lavoro post-diploma.
Giornata della donazione del sangue	In collaborazione con l'AVIS si è tenuta una giornata di donazione del sangue attraverso l'autoemoteca disponibile nell'atrio del nostro istituto	Acquisire la cultura del dono
Incontro di orientamento in cibus scuola di alta formazione gastronomica presso il nostro istituto	Sono illustrati i percorsi proposti dall'accademia nella formazione e nella filiera evolutiva	Conoscere la proposta formativa di una scuola di alta formazione che punta sulla conoscenza della materia prima, innovazione ed esperienza culinaria, per una scelta consapevole dopo il diploma
SAPULIA COOKING SHOW	Show cooking organizzato da sapuri a Molfetta nel chiostro della fabbrica di San Domenico	Conoscere ed approfondire la tecnica della cucina sottovuoto
INCONTRO CON LA FONDAZIONE MEGAMARK "Il Futuro ti assomiglia" presso la Fiera del Levante a Bari	Incontro con testimoni che porteranno gli studenti ad una riflessione sul futuro	Aumentare la motivazione sulle scelte per il proprio futuro
Progetto "giovani e città: voci dai municipi"	Una troupe professionale all'interno di un set cinematografico ecco intervista studenti maggiorenni che hanno espresso il desiderio di dar voce alle proprie idee	Far sentire la voce degli studenti maggiorenni riguardo la visione il rapporto con la propria città
Indagine Uniba	Indagine statistica svolta presso il nostro istituto dall'Uniba	Esprimere le proprie idee
Incontro di orientamento post diploma del dipartimento di agraria dell'università di Bari	Incontro nell'auditorium del nostro istituto per la presentazione della facoltà SVEGA- Scienze della valorizzazione del patrimonio eno gastronomico del dipartimento di agraria	Maturare una scelta consapevole per gli studi e il lavoro post-diploma
Partecipazione al SALONE DELLO STUDENTE presso la Fiera del Levante a Bari	Partecipazione ad incontri informativi sulla variegata offerta di possibilità lavorative, corsi di laurea e corsi didattici post diploma.	Maturare una scelta consapevole per gli studi e il lavoro post-diploma
Tornei sportivi scolastici	Attività sportive di calcio sport di racchetta e pallavolo	Coinvolgimento e socializzazione, educazione ad uno stile di vita sano rispetto delle regole di comportamento sportivo e sociale che contribuiscono alla formazione della persona e del cittadino consapevole
Visita al dipartimento di agraria dell'università di Bari	Illustrazione del percorso universitario SVEGA- Scienze della valorizzazione del patrimonio eno gastronomico del dipartimento di agraria	Maturare una scelta consapevole per gli studi e il lavoro post-diploma

INCONTRO di ORIENTAMENTO CON LA SCUOLA DI CUCINA E ALTA PASTICCERIA "TESSIERI" DI PISA presso il nostro Istituto	Uno chef presenta il corso post-diploma di Alta Formazione nel settore di pasticceria e cucina.	- Conoscere la proposta formativa per una scelta consapevole negli studi e lavoro post-diploma.
PARTECIPAZIONE ALLA GARA "ASSASSINA DAY" presso il nostro Istituto	Gara culinaria tra istituti alberghieri nella preparazione del piatto "spaghetti all'assassina".	Saper elaborare menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela. Acquisire competenze professionali specifiche del settore di cucina. Lavorare in squadra.
INCONTRI ON LINE sul PROGETTO "Medicina culinaria dalla ricerca alla ricetta "	Incontro on line con operatori ed esperti del settore enogastronomico per un percorso di sei incontri sui temi: -ricette di salute per la donna in età fertile e in gravidanza, -informa senza dieta per controllare il peso, -ricette per la prevenzione cura dei tumori, disturbi del comportamento alimentare, dei disturbi cardiovascolari e per un intestino in forma	Conoscere le ricette di operatori del settore enogastronomico che assicurano una sana e corretta alimentazione e ne prevengono problemi di salute
Incontro con Shonny Animation per villaggi turistici	Operatori della Shonny Animation presenta le sue attività di animazione nei villaggi turistici del Sud Italia	Maturare una scelta consapevole per gli studi e il lavoro post-diploma
Visita didattica alla FIERA DEL TURISMO BTM presso la Fiera del Levante a Bari	Incontro con operatori ed esperti del settore turistico.	Conoscere le varie esperienze professionali sul territorio e gli operatori del settore per operare una scelta consapevole per il proprio futuro professionale.
Job in Tourism	Presentazione di opportunità di lavoro e svolgimento relativi colloqui di lavoro nel settore del turismo presso l'hotel Excelsior	Maturare una scelta consapevole per gli studi e il lavoro post-diploma
Nuovi giochi della gioventù	Partecipazione ai nuovi giochi della gioventù nelle discipline del calcio a 5 pallavolo e tennis tavolo	Coinvolgimento e socializzazione, educazione ad uno stile di vita sano rispetto delle regole di comportamento sportivo e sociale che contribuiscono alla formazione della persona e del cittadino consapevole
Fiera Levante prof – talent day	Partecipazione al talent day nell'ambito delle attività di "io lavoro in Puglia 2026" nel settore del food and beverage	Maturare una scelta consapevole per gli studi e il lavoro post-diploma
Incontro formativo di educazione finanziaria	Incontro tenuto da un esperto del settore presso il nostro istituto sul tema dell'educazione finanziaria	Formare cittadini consapevoli in grado di comprendere il valore del denaro e della gestione di un budget, tra rischi e rendimenti, per una pianificazione finanziaria responsabile
Incontro formativo sull'evento del 1° maggio barese	Illustrazione dell'evento e delle opportunità lavorative	Maturare una scelta consapevole per gli studi e il lavoro post-diploma
Visita didattica dell'azienda Derado di Matera	Conoscenza dell'azienda specializzata nell'approvvigionamento e lavorazione di prodotti ittici e nel settore Frozen food	Incontrare il mondo del lavoro e confrontarsi con esperti del settore
Incontro su opportunità lavorative	Nell'incontro presso l'auditorium, professionisti del settore turistico ed	Incontrare il mondo del lavoro e confrontarsi con esperti del settore

	enogastronomico illustrano le possibilità lavorative per gli studenti durante la stagione estiva	
Incontro con l'autore	L'autore del libro "Controcorrente "signor Tittozzi dialoga sul tema "nessun sogno finisce se si apre un libro"	Comprendere l'importanza della lettura
Conferenza stampa Race for the cure 2026 presso il Comune di Bari	Presentazione iniziative della manifestazione alla presenza di studenti della classe partecipanti	Sensibilizzazione sul tema della prevenzione

## 10. EDUCAZIONE CIVICA

La legge n. 92 del 2019 ha previsto l'insegnamento di Educazione civica come disciplina trasversale con almeno 33 ore all'anno dedicate. Si riporta il relativo prospetto di suddivisione delle ore, deliberato dal Consiglio di classe nella riunione del 15/10/2025.

DOCENTE REFERENTE: Prof.ssa Loconsole Antonella						Tot. N. ore 33	
COMPE TENZA	OBIETTIVI	DISCIPLINA	DOCENTE/ I	CONTENUTI	N° ORE I Q – II Q		
NUCLEO 1: COSTITUZIONE							
1	Individuare nel testo della Costituzione i diritti fondamentali e i doveri delle persone e dei cittadini, evidenziando in particolare la concezione personalistica del nostro ordinamento costituzionale, i principi di eguaglianza, solidarietà, libertà, per riconoscere nelle norme, negli istituti, nelle organizzazioni sociali, le garanzie a tutela dei diritti e dei principi, le forme di responsabilità e le conseguenze della loro mancata applicazione o violazione. Individuare nel nostro ordinamento applicazioni concrete del principio di responsabilità individuale. Conoscere il significato della appartenenza ad una comunità, locale e nazionale.  Individuare, anche con riferimento all'esperienza personale, simboli e fattori che contribuiscono ad alimentare il senso di	STORIA	BERGAME LLI M.	Antisemitismo e memoria.  L'Unione Europea e le Istituzioni europee. Gli organi internazionali	1 h (I q.)  1 h (II q.)		
		LINGUA ITALIANA	BERGAME LLI M.	Costituzione, art. 48: diritto di voto. Il suffragio universale: significato e storia.  La Costituzione italiana, Parte seconda Ordinamento della Repubblica (artt. 55-139).	2 h (I q.)  2 h (II q.)		

	<p>appartenenza alla comunità locale e alla comunità nazionale.</p> <p>Ricostruire il percorso storico del formarsi dell'identità della nazione italiana, valorizzando anche la storia delle diverse comunità territoriali.</p> <p>Approfondire il concetto di Patria nelle fonti costituzionali; comprenderne le relazioni con i concetti di dovere e responsabilità.</p>				
2	<p>Individuare la presenza delle Istituzioni e della normativa dell'Unione Europea e di Organismi internazionali nella vita sociale, culturale, economica, politica del nostro Paese, le relazioni tra istituzioni nazionali ed europee, anche alla luce del dettato costituzionale sui rapporti internazionali.</p> <p>Rintracciare le origini e le ragioni storico-politiche della costituzione degli Organismi sovranazionali internazionali, con particolare riferimento al significato dell'appartenenza all'Unione europea, al suo processo di formazione, ai valori comuni su cui essa si fonda.</p>	LINGUA FRANCESE	DENTUTO M.	Toute l'Europe: découverte de l'Europe à travers le site internet <a href="https://www.touteleurope.eu/">https://www.touteleurope.eu/</a>	1 h (I q.) 1 h (II q.)
		LINGUA SPAGNOLA	LATORRE M. I.	La Constitución española y las comunidades autónomas. Visión del vídeo: <a href="https://www.exteriores.gob.es/es/Politica Exterior/Paginas/EspanaUE.aspx">https://www.exteriores.gob.es/es/Politica Exterior/Paginas/EspanaUE.aspx</a>	1 h (I q.)
		LINGUA INGLESE	IMBO' S.	A brief history of the European Union.  The European Institutions.	1 h (I q.) 1 h (II q.)
3	<p>Conoscere e comprendere il principio di uguaglianza nel godimento dei diritti inviolabili e nell'adempimento dei doveri inderogabili, nel quale rientrano il principio di pari opportunità e non discriminazione ai sensi dell'articolo 3 della Costituzione.</p> <p>Particolare attenzione andrà riservata al contrasto alla violenza contro le donne, per educare a relazioni corrette e rispettose, al fine altresì di promuovere la parità fra uomo e donna e di far</p>	DTASR	LOCONSOLE A.	Artt. 3-37-41 Cost.: l'imprenditoria giovanile e femminile	2 h (I q.)
		I.R.C.	FOTI M. A.	Il Valore della Persona Umana (L'espressione persona umana riportata ad un ambito culturale dove le vere persone nel mondo sono due e perciò l'attributo umana non è ripetitivo ma distintivo dello attributo divino): la vocazione dell'uomo, la vita nello spirito, la dignità della persona umana, creazione ad immagine e somiglianza di Dio, compimento nella vocazione alla	1 h (I q.)

	<p>conoscere l'importanza della conciliazione vita-lavoro, dell'occupabilità e dell'imprenditorialità femminile.</p> <p>Analizzare, mediante opportuni strumenti critici desunti dalle discipline di studio, i livelli di uguaglianza tra uomo e donna nel proprio Paese e nella propria cultura, confrontandoli con le norme nazionali e internazionali, individuare e illustrare i diritti fondamentali delle donne. Analizzare il proprio ambiente di vita e stabilire una connessione con gli attori che operano per porre fine alla discriminazione e alla violenza contro le donne.</p> <p>Sviluppare la cultura del rispetto verso ogni persona.</p> <p>Contrastare ogni forma di violenza, bullismo e discriminazione verso qualsiasi persona e favorire il superamento di ogni pregiudizio.</p> <p>Conoscere e osservare le disposizioni dei regolamenti scolastici, partecipare attraverso le proprie rappresentanze alla loro eventuale revisione; rispettare sé stessi, gli altri e i beni pubblici, a iniziare da quelli scolastici; esplicitare la relazione tra di vita e comportamenti di legalità nella comunità più ampia; osservare le regole e le leggi di convivenza definite etica collettiva.</p>			<p>beatitudine divina.</p> <p>Il Valore e la dignità del Lavoro: Il lavoro oggi, la sua mancanza, la ferita alla dignità della persona, il lavoro non stabile, i progetti e le scelte di vita, la creazione di una famiglia e dei figli, demotivazioni, rinunce e emigrazione, amarezza e sconfitta.</p>	1 h (II q.)
4	<p>Individuare gli effetti dannosi derivanti dall'assunzione di sostanze illecite (ogni tipologia di droga, comprese le droghe sintetiche) o di comportamenti che inducono dipendenza (oltre</p>	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	BISCEGLIE F.	<p>Tutela della salute e del benessere.</p> <p>Lotta alle dipendenze</p>	<p>3h (I quadr.)</p> <p>2h (II quadr.)</p>

	<p>alle droghe, il fumo, l'alcool, il doping, l'uso patologico del web, il gaming, il gioco d'azzardo), anche attraverso l'informazione delle evidenze scientifiche; adottare conseguentemente condotte a tutela della propria e altrui salute. Riconoscere l'importanza della prevenzione contro ogni tossicodipendenza e assumere comportamenti che promuovono la salute e il benessere fisico-psicologico della persona. Conoscere le forme di criminalità legate al traffico di stupefacenti. Conoscere i disturbi alimentari e adottare comportamenti salutari e stili di vita positivi, anche attraverso una corretta alimentazione, una costante attività fisica e una pratica sportiva (cfr. articolo 33, comma 7 della Costituzione). Partecipare a esperienze di volontariato nell'assistenza sanitaria e sociale.</p>				
<b>NUCLEO 2: SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITA'</b>					
5	<p>Identificare misure e strategie per modificare il proprio stile di vita per un minor impatto ambientale. Comprendere i principi dell'economia circolare e il significato di "impatto ecologico" per la valutazione del consumo umano delle risorse naturali rispetto alla capacità del territorio. Individuare e attuare azioni di riduzione dell'impatto ecologico, anche grazie al processo scientifico e tecnologico, nei comportamenti quotidiani dei singoli e della comunità. Individuare nel proprio stile di vita modelli sostenibili di consumo, con un focus specifico su acqua ed energia. Ideare e realizzare progetti e azioni di tutela, salvaguardia e promozione del patrimonio ambientale, artistico, culturale, materiale e immateriale e delle specialità turistiche e</p>	LABORATORIO DI CUCINA	MAGALETTI P.	<p>I menu e la corretta nutrizione. Gli stili alimentari alternativi. Il sistema HACCP e le regole di buona prassi igienica.</p> <p>La filiera corta e il chilometro zero. I prodotti ecologici e i nuovi alimenti.</p> <p>La pianificazione degli acquisti.</p>	<p>2 h (I q.)</p> <p>2 h (II q.)</p>
		LABORATORIO DI SALA E VENDITA	ALBANO D.	<p>Diffusione della cultura per una sana e corretta alimentazione, commercializzazione e innovazione sostenibile.</p> <p>Promozione del territorio, made in Italy e km zero.</p>	<p>1 h (I q.)</p> <p>1 h (I q.)</p>
		DTASR	LOCONSOLE A.	La promozione del territorio e delle specialità locali	2 h (II q.)
		SCIENZA E CULTURA	BISCEGLIE F.	Tutela della salute e del benessere.	3 h (I q.)

	agroalimentari dei vari territori.	DELL'ALIMENTAZIONE		Lotta alle dipendenze	2 h (II q.)
6	Analizzare le problematiche ambientali e climatiche e le diverse politiche dei vari Stati europei. Adottare scelte e comportamenti che riducano il consumo di materiali e che ne favoriscano il riciclo per una efficace gestione delle risorse. Promuovere azioni volte alla prevenzione dei disastri ambientali causati dall'uomo e del dissesto idrogeologico.	SCIENZE MOTORIE	APRILE M.	Le relazioni tra lo sport e la sostenibilità ambientale.  Nutrizione ed idratazione sostenibile per l'atleta.	1 h (I q.)
<b>NUCLEO 3: CITTADINANZA DIGITALE</b>					
10	Sviluppare la capacità di accedere alle informazioni, alle fonti, ai contenuti digitali, in modo critico, responsabile e consapevole.  Analizzare, interpretare e valutare in maniera critica dati, informazioni e contenuti digitali.  Distinguere i fatti dalle opinioni.	MATEMATIC A	MAIORAN O A.	Raccolta, rappresentazione ed interpretazione dei dati.  Relazioni e funzioni.	1 h (I q.) 1 h (II q.)

## 11. INDICAZIONI SU DISCIPLINE

Per le discipline coinvolte sono altresì evidenziati gli obiettivi specifici di apprendimento e i risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale di Educazione Civica, come previsto dal comma 1 dell'art. 10 dell'O.M. 54/2026.

## 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

CLASSE DISCIPLINA DOCENTE LIBRO DI TESTO	5A ENO LINGUA E LETTERATURA ITALIANA BERGAMELLI MILENA SCOPRIRAI LEGGENDO. LETTERATURA ITALIANA. CON E-BOOK. CON ESPANSIONE ONLINE. VOL. 3 AUTORI: PAOLO DI SACCO PAOLA MANFREDI			
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.	ATTIVITÀ E METODOL OGIE
A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nel Settore Servizi consegue i seguenti risultati di apprendimento e competenze: 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. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici. 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 gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi. 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.	Le competenze di cittadinanza costituiscono la base degli obiettivi cognitive e relazionali trasversali. 1. Imparare ad imparare. Organizzare il proprio apprendimento scegliendo ed utilizzando varie fonti e modalità di informazione. 2. Progettare, elaborare e realizzare progetti utilizzando le conoscenze apprese, fissando obiettivi significative e realistici, valutando vincoli e possibilità esistenti, definendo strategie d'azione e verificando i risultati raggiunti. 3. Comunicare, comprendere messaggi di genere diverso (letterario, tecnico, scientifico) e di complessità diversa. 4. Collaborare e partecipare, in teragire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento e alle attività comuni, rispettando i diritti degli altri. 5. Agire in modo autonomo e responsabile, inserirsi in modo	Buona parte dei discendenti ha conseguito una sufficiente autonomia operativa. Sufficiente il conseguimento di un'educazione linguistico-culturale considerata filo conduttore trasversale a tutto il curriculum scolastico. Discreto l'utilizzo e produzione di strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione rete. Sufficiente la padronanza della lingua italiana, intesa come capacità di gestire la comunicazione orale, di leggere, comprendere e interpretare testi di vario tipo e di produrre lavori scritti con diverse finalità. Sufficiente la capacità di fruire del patrimonio artistico e letterario. Sufficiente la capacità di produrre testi verbali e non verbali di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi. ABILITÀ I discendenti sono in grado, in misure diverse, di: - Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali - Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva	Processo storico e tendenze evolutive della letteratura italiana dall'Unità ad oggi a partire da una selezione di testi emblematici dei seguenti autori e/o correnti: Giovanni Verga, Biografia, Opere, Poetica. Italia post-unitaria e Verismo. Il Decadentismo e la nuova figura dell'intellettuale. Il Decadentismo francese. Il Decadentismo inglese, Il Decadentismo italiano. Gabriele D'Annunzio Biografia, Opere, Poetica. Estetismo, Panismo, e Superomismo dannunziani. D'Annunzio e la cultura dell'età giolittiana Giovanni Pascoli: il Simbolismo italiano La poetica del Fanciullino. Le Avanguardie storiche Luigi Pirandello: Biografia, Opere, Poetica. Il tema della follia e la poetica delle maschere nell'opera di Pirandello. L'Umoreismo. Italo Svevo: Biografia la scoperta della psicoanalisi e il tema	Il raggiungimento degli obiettivi è avvenuto mediante l'utilizzo delle seguenti metodologie: lezioni frontali, schematizzazioni riassuntive, discussioni approfondite in classe di alcuni temi attraverso approfondimenti cinematografici, verifiche orali, individuali e collettive, verifiche scritte, esercitazioni.

<p>Riconoscere il valore delle potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione. Utilizzare e produrre strumenti 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. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. Nell'articolazione "Servizi di enogastronomia", il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici</p>	<p>attivo e consapevole nella vita sociale e far valere i propri diritti e bisogni riconoscendo nel contempo i diritti e bisogni altrui, le opportunità comuni, le regole, i limiti, le responsabilità. 6. Risolvere problemi, a fronteggiare situazioni problematiche semplici costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando dati, proponendo soluzioni. 7. Individuare collegamenti e relazioni, individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi e lontani nello spazio e nel tempo, cogliendone la natura sistemica. 8. Acquisire e comprendere l'informazione, acquisire e comprendere le informazioni ricevute in diversi ambiti valutandone l'attendibilità e utilità e distinguendo tra fatti ed opinioni.</p>	<p>e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete -Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'unità ad oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, scientifici e politici di riferimento. -Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana, europea e di altre tradizioni culturali anche in una prospettiva interculturale. -Comunicare in forma scritta e orale con interlocutori professionali e con destinatari del servizio del settore di riferimento. -Leggere ed interpretare testi per l'arricchimento personale e per l'approfondimento di tematiche coerenti con il settore di studio e lavorativo. -Elaborare varie tipologie testuali: analisi del testo, saggio breve, articolo di giornale, etc.</p>	<p>dell'inettitudine LA LIRICA NOVECENTESCA Giuseppe Ungaretti la vita e la poetica.</p>	
---	---	---	--	--

PERCORSO MULTIDISCIPLINARE DI EDUCAZIONE CIVICA				
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
Costituzione italiana e delle Istituzioni dell'unione europea e principi di legalità	Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento	Riconoscere i diritti inalienabili di ogni essere umano, senza distinzione di razza, sesso,	Dalla Società delle Nazioni alla Dichiarazione universale dei diritti umani. L'emancipazione femminile in Italia: il	Slide fornite dalla docente Il testo della Dichiarazione universale dei diritti

	o degli elementi fondamentali del diritto che la regolano. Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.	religione, ideologia politica. Riconoscere il valore supremo della persona umana, ossia il suo diritto a vivere libero da violenza e oppressione, in modo da sviluppare pienamente la sua personalità.	suffragio femminile del 1946	
--	--	--	------------------------------	--

La docente Milena Bergamelli

CLASSE DISCIPLINA DOCENTE LIBRO DI TESTO	5A ENO STORIA BERGAMELLI MILENA STORIA IN CORSO, DE VECCHI-GIOVANNETTI, ED. SCOLASTICHE BRUNO MONDADORI, VOL.III			
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.	ATTIVITÀ E METODOL
A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nel Settore Servizi consegue i seguenti risultati di apprendimento e competenze: 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. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici. 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 gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento	Le competenze di cittadinanza costituiscono la base degli obiettivi cognitivi e relazionali trasversali. 1. Imparare ad imparare Organizzare il proprio apprendimento scegliendo ed utilizzando varie fonti e modalità di informazione 2. Progettare Elaborare e realizzare progetti utilizzando le conoscenze apprese, fissando obiettivi significative e realistici, valutando vincoli e possibilità esistenti, definendo strategie d'azione e verificando i risultati raggiunti. 3. Comunicare Comprendere messaggi di genere diverso (letterario, tecnico, scientifico) e di complessità diversa 4. Collaborare e	Gli studenti hanno mediamente acquisito la capacità di percepire gli eventi storici a livello locale, nazionale ed europeo, cogliendone le connessioni con i fenomeni sociali ed economici. Hanno altresì assimilato il senso della partecipazione responsabile alla vita sociale nel rispetto dei valori dell'inclusione e dell'integrazione. Sono in buona misura capaci di correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. Sono in grado di riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale	La II Rivoluzione Industriale. La questione Sociale e la nascita dei Sindacati. Colonialismo e Imperialismo del XIX secolo. Mutamenti sociali e Irrazionalismo. Dalla "grande depressione" al capitalismo monopolistico. L'Età giolittiana. Il decollo industriale italiano. La nascita dei partiti di massa. Le riforme giolittiane. Tecnologia e società di massa. Sviluppo economico e crisi culturale dei primi decenni del '900. I nazionalismi. Le politiche di potenza. La crisi dei Grandi Imperi.	Il raggiungimento degli obiettivi è stato perseguito mediante l'utilizzo delle seguenti metodologie: lezioni frontali, schematizzazioni riassuntive, discussione ed approfondimento in classe di alcuni temi attraverso approfondimenti cinematografici, verifiche orali, individuali e collettive, verifiche scritte, esercitazioni. Gli strumenti utilizzati: libro di testo, lavagna.

<p>critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi. 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. Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali per una loro corretta fruizione e valorizzazione. Utilizzare e produrre strumenti 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. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. Nell'articolazione "Servizi di enogastronomia", il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione alla vendita in relazione alla richiesta dei mercati della clientela, valorizzando i prodotti tipici.</p>	<p>partecipare in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento e alle attività comuni, rispettando i diritti degli altri.</p> <p>5. Agire in modo autonomo e responsabile Sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere i propri diritti e bisogni riconoscendo nel contempo i diritti e i bisogni altrui, le opportunità comuni, le regole, i limiti, le responsabilità.</p> <p>6. Risolvere problemi Affrontare situazioni problematiche semplici costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando dati, proponendo soluzioni</p> <p>7. Individuare collegamenti e relazioni Individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi e lontani nello spazio e nel tempo, cogliendone la natura sistemica.</p> <p>8. Acquisire e comprendere l'informazione. Acquisire e comprendere le informazioni ricevute in diversi ambiti valutandone attendibilità e utilità e distinguendo tra fatti ed opinioni.</p>	<p>ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. Sono in una misura discreta in grado di: -comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali. -collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente. -leggere il tessuto produttivo inerente il profilo professionale del proprio territorio utilizzando strumenti adeguati. Hanno inoltre maturato competenze sociali e civiche, ovvero competenze personali, interpersonali e interculturali e tutte le forme di comportamento che consentono alle persone di partecipare in modo efficace e costruttivo alla vita sociale e lavorativa.</p>	<p>La I Guerra Mondiale Da guerra lampo a guerra "di trincea". L'ingresso in guerra degli Stati Uniti. La dissoluzione degli imperi turco, asburgico, russo. La Pace di Versailles e la "vittoria mutilata". La Rivoluzione russa Dalle Tesi di Aprile alla rivoluzione di ottobre. L'ondata rivoluzionaria in Europa: il biennio rosso. Le origini del totalitarismo Totalitarismi perfetti e imperfetti. Il Fascismo italiano. Dalla Repubblica di Weimar all'ascesa del Nazionalsocialismo. La crisi del 1929. La II Guerra Mondiale.</p>	
---	--	---	--	--

PERCORSO MULTIDISCIPLINARE DI EDUCAZIONE CIVICA				
PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE da U.D.A. e P.F.I.	OSA da U.D.A e P.F.I.	ATTIVITA' e METODOLOGIE
<p>Antisemitismo e memoria</p> <p>Istituzioni dell'unione europea e principi di legalità</p> <p>Organismi internazionali</p>	<p>Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.</p> <p>Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.</p>	<p>Acquisire la consapevolezza dell'importanza del riconoscimento dell'inviolabilità dei diritti di ogni essere umano, dell'esercizio delle varie forme di libertà;</p> <p>Imparare l'importanza delle procedure, dei compiti, dei ruoli e dei poteri nell'esercizio della cittadinanza attiva</p>	<p>I principi fondamentali della Costituzione italiana</p> <p>Le principali istituzioni dell'UE</p>	<p>Slide fornite dalla docente</p> <p>Il testo della Costituzione italiana</p>

La docente Milena Bergamelli

CLASSE DISCIPLINA DOCENTE LIBRO DI TESTO	5A ENO SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE BISCEGLIE FRANCESCA "ALIMENTAZIONE OGGI" Autori: RODATO SILVANO CASA EDITRICE CLITT			
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.	ATTIVITÀ E METODOLOGIE
<p>-Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione e della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;</p> <p>-Organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;</p> <p>-Applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;</p> <p>- Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio</p>	<p>-INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI: sa stabilire collegamenti fra le tradizioni culturali locali nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio di lavoro</p> <p>-ACQUISIRE E INTERPRETARE L'INFORMAZIONE: saper acquisire le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>IMPARARE AD IMPARARE: ha acquisito un metodo di studio e di lavoro personale</p> <p>COLLABORARE E PARTECIPARE: interagisce in modo responsabile nel gruppo, è disponibile al confronto nel rispetto dei diritti altrui</p> <p>AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE: sa 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>- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</p> <p>-Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.</p> <p>-Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi</p>	<p>- IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE: CONTAMINAZIONE FISICO-CHIMICA DEGLI ALIMENTI; CONTAMINAZIONE BIOLOGICA DEGLI ALIMENTI; CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ E SISTEMA HACCP;</p> <p>- LA DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE: ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA e LARN; ALIMENTAZIONE NELLE DIVERSE CONDIZIONI FISIOLOGICHE E TIPOLOGIE DIETETICHE; L'ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA;</p> <p>- LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE: LA DIETA NELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI; LA DIETA NELLE MALATTIE METABOLICHE; ALLERGIE E INTOLLERANZE</p>	<p>- Discussione su filmati e altri supporti multimediali;</p> <p>- Lezione dialogata</p> <p>- Discussione guidata</p> <p>- Schemi</p> <p>- Mappe concettuali</p>

	<p><b>RISOLVERE PROBLEMI:</b> sa 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> Descrivere in modo ordinato e utilizzando appropriatamente la terminologia specifica, strutture, processi, fenomeni.</p> <p>- <b>PROGETTARE:</b> Costruire tabelle e grafici, in base ai dati posseduti</p>	<p>prodotti alimentari. -Applicare correttamente il sistema HACCP la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro -Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.</p>	<p><b>ALIMENTARI</b> - <b>NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI: INNOVAZIONI DI FILIERA E NUOVI ALIMENTI; TECNOLOGIE;</b> - <b>SOSTENIBILITA' AMBIENTALE, SISTEMI PRODUTTIVI IN AGRICOLTURA E PROMOZIONE DEL MADE IN ITALY: PROBLEMATICH E AMBIENTALI; FILIERA AGROALIMENTARE; MADE IN ITALY.</b></p>	
--	--	---	---	--

PERCORSO MULTIDISCIPLINARE DI EDUCAZIONE CIVICA				
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
COSTITUZIONE	Competenza N.4 Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela della salute e del benessere psicofisico	<p>Individuare gli effetti dannosi derivanti dall'assunzione di sostanze illecite (ogni tipologia di droga, comprese le droghe sintetiche) o di comportamenti che inducono dipendenza (oltre alle droghe, il fumo, l'alcool, il doping, l'uso patologico del web, il gaming, il gioco d'azzardo), anche attraverso l'informazione delle evidenze scientifiche; adottare conseguentemente condotte a tutela della propria e altrui salute.</p> <p>Riconoscere</p>	<p><b>ARGOMENTI TRATTATI:</b> <b>PRIMO QUADRIM. 3 ORE</b> Tutela della salute e del benessere <b>SECONDO QUADRIM. 2 ORE</b> Lotta alle dipendenze</p>	<p>- Lezione dialogata - Discussione guidata</p>

		<p>l'importanza della prevenzione contro ogni tossicodipendenza e assumere comportamenti che promuovono la salute e il benessere fisico psicologico della persona. Conoscere le forme di criminalità legate al traffico di stupefacenti.</p> <p>Conoscere i disturbi alimentari e adottare comportamenti salutari e stili di vita positivi, anche attraverso una corretta alimentazione, una costante attività fisica e una pratica sportiva (cfr. articolo 33, comma 7 della Costituzione).</p> <p>Partecipare a esperienze di volontariato nella assistenza sanitaria e sociale</p>		
--	--	---	--	--

La docente Francesca Bisceglie

CLASSE DISCIPLINA DOCENTE LIBRO DI TESTO	5 A Eno INGLESE Prof.ssa IMBO' SILVIA MASTERING COOKING AND SERVICE di Morris e Smith, ELI ed.			
PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE	OSA (Obiettivi Specifici di Apprendimento)	ATTIVITA' e METODOLOGIE
Padroneggia la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizza linguaggi di settore relativi al percorso di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue straniere.  Integra le proprie competenze specifiche e professionali con quelle linguistiche  Individua e utilizza gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire in contesti lavorativi	Comunica in lingua straniera (inglese)  Individua collegamenti e relazioni  Capacità di problem solving	Tradurre, analizzare e produrre schemi e mappe concettuali relativi agli argomenti trattati  Esprimere le proprie opinioni nell'interazione con gli altri  Utilizzare strategie di esposizione orale in relazione ai contenuti e al contesto.  Produzione di testi scritti, in forma di riassunti, schede o mappe propedeutici alla esposizione orale su argomenti professionali	The food pyramid, Mediterranean diet  Plant based eating  Slow food  Food poisoning  Food contamination  HACCP principles  Alternative diets  Food allergies and intolerances  EATING DISORDERS Anorexia, Bulimia and binge eating	Utilizzo del libro di testo e del materiale di studio fornito dalla docente  Lezione di gruppo  Lezioni online  Uso costante della L2  Ricorso a fonti autentiche  Cooperative learning  Dialogo didattico

#### EDUCAZIONE CIVICA (2 ORE)

NUCLEO TEMATICO: Costituzione

ARGOMENTI TRATTATI: A brief history of the European Union; the European Institutions

Risultati di apprendimento: sa esprimere, per concetti chiave, i contenuti relativi all'argomento, arricchendo in tal modo il proprio bagaglio culturale e professionale.

Materiale fornito dalla docente

Lezione: frontale

Prof.ssa Imbò Silvia

CLASSE DISCIPLINA DOCENTE LIBRO DI TESTO		V A Eno FRANCESE Prof.ssa Dentuto Lucrezia “ Sublime oenogastronomie et service”		
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> </ul> <p>Redige relazioni tecniche e documenta le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</p>	<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 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>-Le personnel de salle et la sécurité;</li> <li>-L'hygiène;</li> <li>-L'HACCP;</li> <li>-Les infections et les intoxications alimentaires;</li> <li>-Les risques et les mesures préventives contre la contamination des aliments;</li> <li>-Le personnel de salle</li> <li>-La tenue du personnel de salle</li> <li>-Le matériel de restaurant et de table</li> <li>-La mise en place et les différents types de service</li> <li>-Carte et menu</li> <li>-Les troubles de l'alimentation</li> <li>-Régimes, allergies et intolérances</li> <li>-Les OGM</li> <li>Les restaurants potagers et les autres formes de restauration</li> <li>-Le bio</li> <li>-Cittadinanza e costituzione: Les institutions françaises.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dialogo didattico.</li> <li>• Cooperative learning.</li> <li>• Uso costante L2.</li> <li>• Ricorso a fonti autentiche.</li> </ul>

CLASSE DISCIPLINA DOCENTE LIBRO DI TESTO	VA ENO SPAGNOLO LATORRE MARIA ISABELLA EN LA MESA/AL GUSTO – LOESCHER EDITORE Autori: M.Cervi, S. Montagna
---	--

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
<p>Padroneggia la lingua spagnola per scopi comunicativi e utilizza il linguaggio settoriale relativo al percorso di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B1/B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue.</p> <p>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.</p> <p>Valorizza e promuove le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>Individua e utilizza gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento</p> <p>Redige relazioni non elaborate e documenta le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p>	<p>Comunica in lingua straniera</p> <p>Individua collegamenti e relazioni</p> <p>Collabora e partecipa</p> <p>Risolve problemi.</p> <p>Acquisisce ed interpreta all'informazione.</p>	<p>Esprime e argomenta le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione con gli altri.</p> <p>Utilizza strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto.</p> <p>Produce testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al proprio settore di indirizzo.</p> <p>Utilizza le principali tipologie testuali, anche tecnico-professionali, rispettando le costanti che le caratterizzano.</p> <p>Riconosce la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.</p>	<p>Igiene y seguridad en la cocina/sala</p> <p>Haccp</p> <p>Las normas que rigen la cocina/sala</p> <p>Los tipos de menú</p> <p>Los trastornos de la alimentación</p> <p>Las dietas</p> <p>Conocer las nuevas tendencias de la restauración</p> <p>Conocer los hábitos de bebidas en España</p> <p>Conocer las diferencias entre la alimentación española y la italiana</p> <p>Cittadinanza e Costituzione: Las Instituciones Españolas</p>	<p>Lezione frontale</p> <p>Lezione dialogata</p> <p>Cooperative learning.</p> <p>Uso costante L2.</p> <p>Lavori di gruppo.</p> <p>Correzione collettiva di esercizi.</p> <p>Comprensione auditiva.</p> <p>Ricorso a fonti autentiche</p> <p>Simulazioni di situazioni comunicative.</p> <p>Registro elettronico Argo.</p> <p>G.suite e Classroom.</p> <p>Google forms.</p> <p>Kahoot</p>

La docente di Spagnolo

Latorre Maria Isabella

CLASSE DISCIPLINA DOCENTE LIBRO DI TESTO	5 A ENO SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE Prof. Aprile Michele Lovecchio, Fiorini, Chiesa, Corretti, Bocchi: Educare al movimento. Volume : Allenamento salute e benessere: gli sport. Editore Marietti Scuola
---	---

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
<p>Comprende i linguaggi non verbali e della loro interazione con i linguaggi verbali</p> <p>Valorizza l'espressività corporea in collegamento con altri linguaggi, quale manifestazione unitaria dell'identità personale</p> <p>Competenza digitale</p>	<p>Imparare a imparare</p> <p>Comunicare</p> <p>Progettare</p> <p>Risolvere problemi</p> <p>Individuare collegamenti e relazioni</p> <p>Acquisire e interpretare le informazioni</p> <p>Collaborare e partecipare</p> <p>Agire in modo autonomo e responsabile</p>	<p>Comprende che l'espressività corporea costituisce un elemento di identità culturale presso i vari popoli</p> <p>Vive positivamente il proprio corpo e gestisce l'espressività quale manifestazione dell'identità personale e sociale e per positivi stili di vita (Competenza Chiave di Cittadinanza)</p> <p>Struttura autonoma di programmi di lavoro</p> <p>Progetta e periodizza l'allenamento; verifica, tramite appositi test motori, l'incremento delle capacità di prestazione.</p> <p>Padroneggia le diverse abilità motorie, adattarle alla variabilità delle condizioni di gara o ad altri contesti</p> <p>Utilizza tecniche di pronto soccorso</p> <p>Svolgere funzioni tecnico - organizzative</p> <p>Utilizzare i mezzi informatici per l'elaborazione di dati relativi all'attività svolta</p>	<p>Utilizza tecniche per migliorare il linguaggio del corpo</p> <p>Coglie l'importanza del linguaggio del corpo per i colloqui di lavoro e per la comunicazione professionale</p> <p>Percezione cosciente e rappresentazione mentale del movimento programmato</p> <p>Elimina gli errori e i fattori di disturbo del movimento, che ne compromettono l'efficacia</p> <p>I principi scientifici dell'alimentazione nello sport o negli sport praticati</p> <p>Elementi di traumatologia e di medicina dello sport e tecniche di intervento</p> <p>Principi e pratiche del Fair Play</p> <p>Adotta stili comportamentali improntati al Fair Play nell'attività sportiva, in situazioni di studio, di vita e di lavoro</p> <p>Conosce le principali nozioni informatiche sulla gestione dei risultati</p>	<p>Lezioni pratiche</p> <p>Individualizzazione</p> <p>Personalizzazione</p> <p>Differenziazione</p> <p>Cooperative-learning</p> <p>Peer tutoring</p> <p>Brainstorming</p> <p>Circle time</p> <p>Didattica laboratoriale</p> <p>Debriefing</p>

Il Docente  
Aprile Michele

CLASSE DISCIPLINA DOCENTE LIBRO DI TESTO	5 A ENO SALA BAR E VENDITA PER CUCINA ALBANO DONATO SALA E VENDITA PER CUCINA "ALMA – EDIZIONI PLAN"			
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.	ATTIVITÀ E METODOLOGIE
<p>Elabora, esprime e argomenta le proprie opinioni, idee valutazioni, possiede i linguaggi necessari per l'interlocuzione culturale con gli altri, nella società contemporanea</p> <p>Collabora e coopera con gli altri, contribuendo anche al buon andamento della vita familiare, scolastica e degli altri ambiti della convivenza civile.</p> <p>Attua strategie di pianificazione, compensazione e monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</p> <p>Agisce nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</p> <p>Utilizza il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici</p> <p>Valorizza e promuove le</p>	<p>Imparare a imparare</p> <p>Progettare</p> <p>Comunicare</p> <p>Collaborare e partecipare</p> <p>Agire in modo autonomo e responsabile</p> <p>Individuare collegamenti e relazioni</p> <p>Comprendere l'importanza della sostenibilità ambientale e del diritto alla salute e al benessere della persona.</p>	<p>Riconoscere le aziende enogastronomiche in base alle caratteristiche specifiche e al mercato di riferimento.</p> <p>Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini e altre bevande attraverso l'esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta.</p> <p>Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera.</p> <p>Comprendere l'importanza della corretta progettazione per la riuscita del servizio.</p> <p>Individuare e classificare le preparazioni tipiche delle regioni italiane.</p> <p>Individuare l'importanza del menu come strumento di marketing e veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio</p> <p>Valorizzare i prodotti tipici: vini, formaggi, salumi, d.o.p. i.g.p. p.a.t. i.g.t.</p>	<p>Il menu: la carta delle vivande, la carta dei vini.</p> <p>L'enogastronomia nazionale e internazionale, i prodotti tipici, a marchio europeo, a marchio italiano.</p> <p>I servizi Speciali: l'arte del flambè. Il catering Il banqueting e il concetto di buffet.</p> <p>Le bevande: le acque, gli estratti, il caffè e derivati, le acquaviti, i cocktail.</p> <p>Il rispetto dell'ambiente e sicurezza sul lavoro.</p> <p>Le norme e il sistema HACCP sicurezza alimentare</p> <p>Dalla vite al vino, le tecniche di vinificazione, le diverse tipologie di vino. L'abbinamento cibo-vino.</p>	<p>Lezione frontale e dialogo didattico.</p> <p>Videolezioni.</p> <p>Cooperative learning e problem solving.</p> <p>Ricerche e approfondimenti.</p> <p>Consultazione di ricettari.</p>

<p>tradizioni locali, nazionali, internazionali.</p>		<p>d.o.c. d.o.c.g.</p> <p>Classificare alimenti e bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico- fisiche e nutrizionali: acque aromatizzate, liquori, distillati.</p> <p>Classificare vini in base al loro utilizzo e alle modalità di produzione.</p> <p>Rispettare le normative e i dispositivi igienicosanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti. Esempio: Sanificazione delle aree di lavoro</p> <p>Applicare modalità di pianificazione e Organizzazione delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore.</p> <p>Classificare le bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche ,merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali.</p>		
--	--	--	--	--

Prof. Donato Albano

CLASSE DISCIPLINA DOCENTE LIBRO DI TESTO	V A ENO RELIGIONE CATTOLICA MARIA ASSUNTA STEFANIA FOTI INSIEME SULLA MADRE TERRA, Alberto Pisci / Michele Trabucco, DEASCUOLA, Volume unico			
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
<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 sull'identità umana, religiosa e spirituale, in relazione con gli altri.</p> <p>Acquisisce una capacità di sintesi critica e di confronto tra le grandi tematiche circa il rapporto fede-ragione, fede-scienza, fede-cultura.</p> <p>È consapevole del proprio ruolo di cristiano nel contesto familiare, scolastico, sociale, politico in cui vive e agisce.</p>	<p>- Riconosce il valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività e la lettura che ne dà il cristianesimo.</p>	<p>- Il rispetto dell'Altro.</p> <p>- Libertà di pensiero e di religione.</p> <p>- Il senso critico della tradizione cristiano-cattolica.</p>	<p>- Dialogo costante.</p> <p>- Ricorso a fonti autentiche.</p>

PERCORSO MULTIDISCIPLINARE DI EDUCAZIONE CIVICA				
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
Conosce i propri diritti e i propri doveri applicandoli sia nel contesto scolastico, che in quello sociale in genere.	E' consapevole delle proprie responsabilità.	Riconosce il diritto dell'Altro.	Diritti e doveri.	Dialogo costante.

LA DOCENTE – MARIA ASSUNTA FOTI

CLASSE DISCIPLINA DOCENTE LIBRO DI TESTO		V A ENO DTASR PROF. ssa ANTONELLA LOCONSOLE Titolo: GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE 3 Autori: RASCIONI-FERRIELLO Editrice: TRAMONTANA		
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 METODOLOGI E
<p>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazioni dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. — Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy — Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione. — Applicare</p>	<p>Competenza alfabetica funzionale: costituisce la base degli apprendimenti affinché l'individuo possa situarsi nel mondo relazionale con adeguate capacità cognitive e interpretative. — Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare: Consiste nella capacità di riflettere su sé stessi, di gestire efficacemente il tempo e le informazioni, di lavorare con gli altri in maniera costruttiva, di mantenersi resilienti e di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera. — Competenza imprenditoriale: capacità di agire sulla base di idee e opportunità e di trasformarle in valori per gli</p>	<p>Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato. Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. Progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura. Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy. — Identificare qualitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del</p>	<p>IL MARKETING E IL TURISMO: Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico. Strategie di comunicazione del prodotto. Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela. Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi. Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. Concetti di sostenibilità e certificazione. — IL BUSINESS PLAN E IL BUDGET: Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi. Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità.</p>	<p>Lezioni frontali</p> <p>Lezioni partecipate</p> <p>Discussioni e approfondimenti in classe anche attraverso l'utilizzo di materiale multimediale</p> <p>Creazione di mappe concettuali, formulario, schemi e tabelle di riepilogo</p> <p>Esercitazioni di classe, individuali e collettive</p> <p>Lavori di gruppo Cooperative learning e peer tutoring</p> <p>Gamification</p> <p>Verifiche scritte ed orali individuali e collettive</p>

<p>correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro</p> <p>—</p> <p>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>—</p>	<p>altri. Si fonda sulla creatività, sul pensiero critico e sulla risoluzione di problemi, sull'iniziativa e sulla perseveranza, nonché sulla capacità di lavorare in modalità collaborativa al fine di programmare e gestire progetti che hanno un valore culturale, sociale o finanziario.</p> <p>—</p> <p>Competenza in materia di cittadinanza: conoscenza dei concetti e dei fenomeni di base riguardanti gli individui, i gruppi, le organizzazioni lavorative, la società, l'economia e la cultura.</p> <p>—</p>	<p>prodotto/ servizio programmato. Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti. Controllare la corrispondenza del prodotto/ servizio ai parametri predefiniti. Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio</p> <p>—</p> <p>Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio. Garantire la tutela e sicurezza del cliente. — Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze</p>	<p>Tecniche di programmazione e controllo dei costi. Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva.</p> <p>—</p> <p>LA SICUREZZA ALIMENTARE: Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP. Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali. Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.</p> <p>—</p>	
--	---	--	---	--

		dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili		
--	--	---	--	--

PERCORSO MULTIDISCIPLINARE DI EDUCAZIONE CIVICA				
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
<p>NUCLEO COSTITUZIONE</p> <p>:Rispettare le regole e le norme che governano lo stato di diritto, la convivenza sociale e la vita quotidiana in</p>	<p>Competenza in materia di cittadinanza: conoscenza dei concetti e dei fenomeni di base riguardanti gli individui, i gruppi, le organizzazioni</p>	<p>Conoscere e comprendere il principio di uguaglianza nel godimento dei diritti inviolabili e nell'adempimento dei doveri inderogabili, nel quale rientrano il principio di pari opportunità e non discriminazione ai sensi dell'articolo 3 della</p>	<p>Il gender pay gap</p> <p>l'imprenditoria femminile</p> <p>—</p> <p>La promozione e la valorizzazione del patrimonio enogastronomico</p>	<p>Lezione partecipata</p> <p>Attività individuale e di gruppo di ricerca</p> <p>Lavori di gruppo</p>

La Docente  
Loconsole Antonella

PERCORSO MULTIDISCIPLINARE DI EDUCAZIONE CIVICA

CLASSE	5^A ENO CUCINA			
DISCIPLINA	Laboratorio di servizi enogastronomici Settore - Cucina			
DOCENTE	Prof. Magaletti Paola			
LIBRO DI TESTO	"Tecniche di cucina e pasticceria C " / ALMA – Edizioni "Plan"			
PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE Come da U.D.A. e P.F.I.	OSA (Obiettivi Specifici di Apprendimento) Come da U.D.A. e P.F.I.	ATTIVITA' e METODOLOGIE
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	<p>Imparare ad imparare</p> <p>Progettare</p> <p>Comunicare</p> <p>Collaborare e partecipare</p> <p>Agire in modo autonomo e responsabile</p> <p>Risolvere problemi</p> <p>Individuare collegamenti e relazioni</p> <p>Acquisire e interpretare l'informazione</p>	<p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p>	<p>ALIMENTI E QUALITÀ ALIMENTARE</p> <p>La certificazione di qualità</p> <p>La tutela dei prodotti di qualità</p> <p>Le gamme alimentari</p> <p>I valori del cibo</p> <p>la filiera lunga, corta e prodotti a km 0.</p> <p>LA SALUTE IN CUCINA</p> <p>Allergie e intolleranze alimentari</p> <p>Farine senza glutine</p> <p>L'IGIENE NELLA RISTORAZIONE</p> <p>L'igiene del personale degli ambienti e delle attrezzature.</p> <p>IL MERCATO RISTORATIVO E LA NEORISTORAZIONE</p> <p>La ristorazione collettiva, la ristorazione commerciale</p> <p>LA DEGUSTAZIONE E</p>	<p>Lezione laboratoriale di gruppo;</p> <p>Cooperative Learning e problem solving.</p> <p>Lavoro individualizzato; organizzazione di lavoro di gruppo;</p> <p>Lezioni frontali, schematizzazioni riassuntive, fotocopie, discussione ed approfondimento in classe di alcuni casi pratici, verifiche orali, individuali e collettive, esercitazioni, simulazione di eventi.</p>

<p>destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato; Svolgere la propria attività operando in equipe e interagendo 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 lavoro, alla tutela e alla valorizzazione e dell'ambiente e del territorio; Intervenire per la parte di</p>		<p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p> <p>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</p> <p>Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</p>	<p>L'ANALISI SENSORIALE Abbinamenti gastronomici, le combinazioni di sapori, fattori che favoriscono la degustazione.</p> <p>CATERING E BANQUETING. Le tecniche di Catering e Banqueting, simulazione di un evento di Banqueting.</p> <p>APPROVIGIONAMENTO La gestione dell'economato La determinazione dei costi e dei prezzi</p> <p>I MENU E LA CORRETTA NUTRIZIONE</p> <p>I menu nella ristorazione collettiva e commerciale.</p> <p>Il menu per le diverse occasioni. Gli aspetti nutrizionali dei menu, esigenze speciali, allergie e intolleranze. Schemi di composizione dei menu in base all'accostamento dei sapori.</p>	
--	--	--	---	--

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.				
NUCLEI TEMATICI	DISCIPLINA E DOCENTE		ARGOMENTI	ORE
Sviluppo economico e Sostenibilità	Laboratorio di servizi enogastronomici Settore – Cucina - Prof. Magaletti Paola		Il rispetto dell'ambiente e sicurezza sul lavoro. Il legame con il territorio e la stagionalità. Organizzare banchetti sostenibili. La raccolta differenziata	6

Prof.ssa Magaletti Paola

CLASSE DISCIPLINA DOCENTE LIBRO DI TESTO	V AENO Enogastronomia San Paolo MATEMATICA Angela Maiorano Colori della Matematica - Edizione BIANCA per gli Istituti alberghieri - Secondo biennio e quinto anno – Sasso Fragni
---	---

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

			<p>Conoscere e applicare i fondamenti dell'algebra dei limiti.</p> <p>Risolvere limiti di funzioni polinomiali con forme di indecisione <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 Conoscere il significato di massimo e minimo</p> <p>Saper studiare il grafico di semplici funzioni razionali intere e frazionarie</p>	
--	--	--	---	--

Ed. Civica : Interpretazione di grafici riassuntivi di database storici disponibili sul sito ISTAT, su argomenti di interesse di carattere sociale.

Rappresentazione ed interpretazione di semplici modelli matematici con crescita esponenziale

Nucleo fondamentale 3 cittadinanza digitale

Prof.ssa Angela Maiorano

## 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 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 (teoriche e pratiche)	ABILITA' (cognitive e pratiche)	COMPETENZE
1-2	Nessuna	Nessuna	Non è in grado di gestire nessun tipo di situazione
3	Frammentarie e gravemente lacunose	Applica le conoscenze minime solo se guidato, ma con gravi errori Si esprime in modo totalmente scorretto e improprio. Compie analisi errate	Gestisce con notevoli difficoltà anche situazioni estremamente semplici
4	Parziali e lacunose	Applica le conoscenze minime commettendo degli errori pur se guidato	Gestisce con difficoltà anche situazioni semplici

		Si esprime in modo scorretto ed improprio Compie analisi lacunose e con errori.	
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 problematiche complesse e trova da solo soluzioni migliorative ed originali	Rielabora in modo corretto e completo. Gestisce le situazioni nuove, anche di una certa complessità, con la massima responsabilità ed autonomia.

### 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

IN ALLEGATO I CREDITI DEL TERZO E DEL QUARTO ANNO DEI SINGOLI ALUNNI (ALLEGATO B)

### 13.PROVE D'ESAME

L'O.M. 54 del 26/03/2026 disciplina lo svolgimento dell'Esame di Maturità 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, espressive 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 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 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 curriculum 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 \_\_/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. Elenco alunni con crediti scolastici del terzo e quarto anno.
- C. Documento del 15 maggio e Piano Educativo Individualizzato (PEI) predisposti per gli alunni con disabilità.
- D. OMISSIS -
- E. Relazioni e/o Lavori multimediali degli alunni sullo svolgimento delle attività di FSL
- F. Griglie di valutazione per la prima prova scritta.
- G. Griglia di valutazione per la seconda prova scritta.
- H. Griglia di valutazione per il colloquio.