

I.P.S.S.E.O.A. – I.P.S.I.A. “ETTORE MAJORANA”
BARH11000E - c.f. 93510760726 – Cod. Univoco : FKMFFF

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

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

Centralino: Tel. 080 5305335 - 080 9265750

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

I.P.S.S.E.O.A. - I.P.S.I.A. "ETTORE MAJORANA"	
Prot. n.	8410
Data	14-05-2026

DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

CLASSE: V ART.

INDIRIZZI:

-ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA, ARTICOLAZIONI :

- **ENOGASTRONOMIA**
- **SALA E VENDITA**

SEDE: PALESE

La docente Coordinatrice
Prof.ssa Elisa Genco


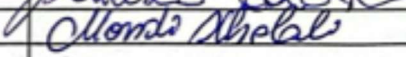
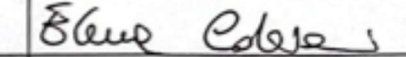
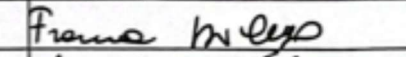
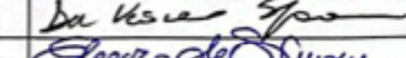
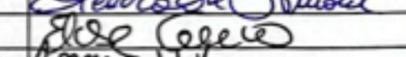
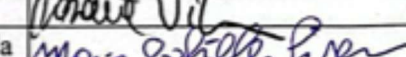
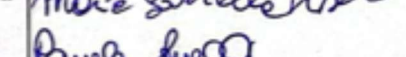
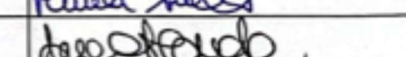
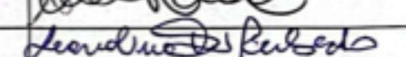
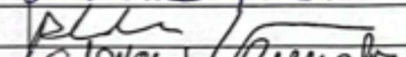
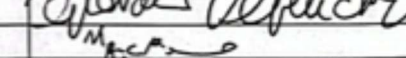
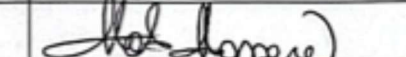
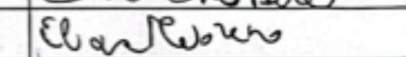
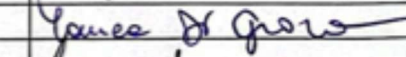


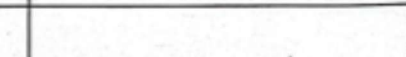
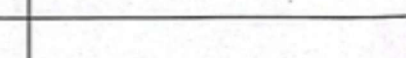


La Dirigente Scolastico
Dott.ssa Paola Petruzzelli

1.	COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	3
	1.1 Commissari interni	4
2.	DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE	4
	2.1 Breve descrizione del contesto	4
	2.2 Presentazione dell'Istituto	4
3.	DESCRIZIONE DELLA CLASSE	6
	3.1 Composizione e storia della classe	7
4.	INFORMAZIONI SUL CURRICOLO	8
	4.1 Profilo in uscita dell'indirizzo (PECUP)	8
	4.2 Profilo culturale e risultati di apprendimento dei percorsi dell'indirizzo Servizi culturali e dello spettacolo	9
	4.2.1 Quadro orario - Indirizzo Servizi culturali e dello spettacolo	10
	4.3 Profilo culturale e risultati di apprendimento dei percorsi dell'indirizzo Enogastronomia e ospitalità alberghiera	10
	4.3.1 Quadro orario Indirizzo Enogastronomia e ospitalità alberghiera – articolazione Enogastronomia	10
	4.3.2 Quadro orario Indirizzo Enogastronomia e ospitalità alberghiera – articolazione Sala e vendita	10
5.	INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE	13
	5.1 Interventi per gli alunni con disabilità	14
	5.2 Interventi per gli alunni con DSA e con altri bisogni educativi speciali	15
6.	INDICAZIONI GENERALI SULL'ATTIVITÀ DIDATTICA	15
	6.1 Metodologie e strategie didattiche	15
	6.2 Obiettivi trasversali	16
7.	SCELTE ORGANIZZATIVE	17
	7.1 Piano didattico annuale per materia	17
	7.2 Attività di recupero: metodologia, obiettivi, tempi e modalità	17
	7.3 Ambienti di apprendimento: strumenti, mezzi, spazi e tempi	18
8.	PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (PCTO)	19
	8.1 Temi di interesse generale del progetto PCTO	19
	8.2 Temi dedicati per le singole aree di competenza	20
	8.3 Validazione delle competenze	20
	8.4 Profilo professionale raggiunto	20
9.	ATTIVITÀ E PROGETTI	21
10.	CITTADINANZA E COSTITUZIONE	22
11.	INDICAZIONI SU DISCIPLINE	29
12.	VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI	53
	12.1 Criteri di valutazione	54
	12.2 Tabella di corrispondenza tra voti e valutazione formativa	54

12.3 Attribuzione dei crediti	55
13. PROVE D'ESAME	55
14. GRIGLIE DI VALUTAZIONE	56
15. MATERIALI ALLEGATI	56

1. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

MATERIE	DOCENTI	FIRMA
Laboratorio Enogastronomia – Orale per Sala	Prof. Pino Francesco	
Laboratorio Enogastronomia	Prof.ssa Xhelali Mondì	
Laboratorio Sala e Vendita – Orale per Enogastronomia	Prof.ssa Colaianni Elena	
Sostegno	Prof.ssa Di Cugno Francesca	
2^Lingua Straniera-Spagnolo	Prof.ssa Del Vescovo Stefania	
2^Lingua Straniera-Francese	Prof.ssa De Simone Eleonora	
Lingua e Letteratura Italiana, Storia	Prof.ssa Genco Elisa	
1^Lingua Straniera-Inglese	Prof.ssa Vitale Rosanna	
Scienza e Cultura dell'alimentazione	Prof.ssa Lisena Maria Gabriella	
	Prof.ssa Anelli Pamela	
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	Prof.ssa Monda Anna	
Sostegno	Prof.ssa Di Ruberto Leondina	
Sostegno	Prof.ssa Gadaleta Maddalena	
Sostegno	Prof. Genchi Giovanni	
Matematica	Prof. Monno Marco	
Religione Cattolica	Prof.ssa Massarelli Miriam Arsedea	
Sostegno	Prof.ssa Maiorano Eliana	
Scienze Motorie e Sportive	Prof.ssa Di Gioia Monica	
Laboratorio serv. Enogastr. settore Sala e Vendita	Prof. Albano Donato	

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

1.1. Commissari interni

Il C.d.c ha individuato i seguenti docenti quali commissari interni:

- Per l'indirizzo Enogastronomia e ospitalità alberghiera:
 - Prof.ssa Lisena Maria Gabriella (Scienza e Cultura dell'Alimentazione)
 - Prof. Xhelali Mondì (Laboratorio di Enogastronomia);
- Per l'indirizzo sala e vendita:
 - Prof.ssa Lisena Maria Gabriella (Scienza e Cultura dell'Alimentazione)
 - Prof. Albano Donato (Laboratorio di sala).

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, San Paolo e Palese, caratterizzati da un elevato tasso di dispersione scolastica, da ragazzi seguiti dai servizi sociali del comune e/o del tribunale, caratterizzati da una frequenza scolastica saltuaria.

Il disagio scolastico è un fenomeno complesso legato sì alla scuola, come luogo di insorgenza e di mantenimento, ma anche a variabili personali e sociali, come le caratteristiche psicologiche e caratteriali da una parte e il contesto familiare/culturale dall'altra il più delle volte frantumato da situazioni e vissuti di solitudine e abbandono.

Esso viene quindi ad essere determinato dall'interazione di più fattori sia individuali che ambientali e si espone in una grande varietà di situazioni problematiche che espongono lo studente al rischio di insuccesso e disaffezione alla scuola. Le problematiche scolastiche sono di tipo diverso e presentano differenti 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, di inserimento nel gruppo, scarsa motivazione, basso rendimento, abbandono e dispersione scolastica.

2.2 Presentazione Istituto

L'offerta formativa del nostro Istituto, rivolta all'hinterland barese, favorisce una fisionomia tecnico-professionale dell'Istituto coerente con le esigenze provenienti dal mercato del lavoro.

È caratterizzata dai seguenti indirizzi di studio: Enogastronomia e ospitalità alberghiera, articolazioni in enogastronomia, sala e vendita, accoglienza turistica e pasticceria; arti ausiliarie delle professioni sanitarie; articolazione Ottico; Servizi culturali e dello spettacolo e per il serale Produzioni audiovisive.

L'Istituto forma Operatori e Tecnici di laboratorio nell'ambito degli indirizzi e delle articolazioni citati. L'Offerta Formativa dell'Istituto tiene conto della normativa e delle indicazioni nazionali, ma anche del patrimonio di esperienza e professionalità che negli anni hanno contribuito a costruire l'immagine della scuola. I processi di insegnamento-apprendimento sono strutturati in modo da rispondere alle Indicazioni Nazionali, alle Linee guida per i Nuovi professionali, ai reali bisogni formativi degli studenti, nonché ai livelli che devono essere conseguiti da ciascuno studente nell'esercizio del diritto-dovere all'istruzione. In quest'ottica il nostro Istituto è sempre all'avanguardia nella progettazione dei processi di pianificazione, sviluppo, verifica e valutazione dei percorsi di studio; nel valorizzare e potenziare le eccellenze scolastiche tramite l'ampliamento dell'offerta formativa; nel ridurre e limitare le percentuali di dispersione e di abbandono.

Si riscontra una consolidata apertura all'accoglienza e all'inclusione degli alunni con bisogni educativi speciali, con abilità, 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 E OSPITALITA' ALBERGHIERA

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

PER IL SETTORE SOCIO-SANITARIO:

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

PER IL SETTORE AUDIOVISIVO

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

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 inglese;
- 🕒 percorsi formativi e laboratori co-curricolari (cosmofood, sommelier, pasticceria, sfilettatura del prosciutto, 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+.

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

Nell'a.s. 2025/26 la classe quinta dell'indirizzo Enogastronomia e ospitalità alberghiera, articolazione Enogastronomia e Sala e vendita, è composta da 13 alunni, tutti provenienti dall'hinterland barese. Nel gruppo classe sono presenti: 3 studenti DSA e 1 BES, per i quali sono stati redatti i relativi PEI e l'indicazione delle opportune misure compensative e dispensative, e 3 alunni con disabilità, per i quali sono stati redatti i PEI e le relazioni finali sul percorso didattico-formativo.

La classe è rimasta accorpata durante le lezioni delle discipline dell'area comune, mentre si è divisa secondo l'indirizzo nelle lezioni delle discipline dell'area professionalizzante e della seconda lingua straniera Spagnolo e Francese.

Da evidenziare la situazione didattica dell'alunna N.A., la cui diagnosi neuropsichiatrica è pervenuta al C.d.C. solo in data 13/03/2026 dietro le pressanti richieste dei Docenti al genitore, e date le numerose difficoltà della ragazza riscontrate nella comprensione, memorizzazione e rielaborazione autonoma in tutte le discipline. Di particolare rilievo risulta anche la situazione dell'alunno M.S. di diversa cultura, con serie problematiche relazionali e psichiatriche tenute all'oscuro del C.d.C., da parte della Comunità ospitante, ed emerse solo nel mese di marzo quando si è potuto entrare in possesso di una diagnosi redatta dalla neuropsichiatria infantile di Bari, e per il quale si auspica vivamente il supporto agli Esami dei Docenti specializzati nel sostegno della classe. Da un'attenta analisi effettuata dai Docenti riguardo alle conoscenze, competenze e abilità, il livello della classe non è risultato omogeneo; questo ha reso necessario un lavoro di recupero in itinere ed interventi mirati finalizzati al miglioramento del livello di partenza, complessivamente quasi sufficiente. L'obiettivo primario è stato quello di motivare gli alunni e di rinforzare le abilità carenti per raggiungere gli obiettivi previsti per il quinto anno e soprattutto per l'esame finale, adottando metodologie che hanno privilegiato la trattazione delle tematiche caratterizzanti le diverse discipline e il loro rapporto interdisciplinare. Dal punto di vista relazionale la classe ha evidenziato un accettabile spirito di collaborazione e rispetto sia nei confronti dei docenti che dei compagni.

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	X medio basso	≡ discontinuo	X a volte conflittuale
- poco rispettosa delle regole	- basso	- lento	- problematico
- Altro.....	- Altro.....	- Altro.....	- Altro.....

degli alunni della classe viene allegato al presente documento (Allegato A) allo scopo di evitare in diffusi di dati personali.

Numero complessivo di alunni: Numero alunni frequentanti:	13 12
Numero di alunni ritirati:	0
Numero di alunni che NON sosterranno l'Esame di Stato:	0
Femmine:	4
Maschi:	9
Alunni con disabilità:	3
Alunni con PDP: DSA/BES	4
Alunni che non hanno mai frequentato	0

E' importante sottolineare che nel quinquennio gli studenti hanno visto avvicinarsi docenti in diverse discipline e ciò ha sicuramente condizionato il metodo di studio e le capacità di applicazione, incidendo sulla motivazione e sul profitto, nello specifico:

- per l'Indirizzo Enogastronomia e ospitalità alberghiera:

Discipline	3° Anno	4° Anno	5° Anno
Inglese	Candelieri/Faccia /Giannuzzi	Candelieri/Giannuzzi	Vitale
Francese	De Simone	De Vito	De Simone
Enogastronomia	Colazzo	Cannone	Pino
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	Medici	Lobuono	Monda Anna

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 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, è 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 e 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 in riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
- ⌚ utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;
- ⌚ riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo;
- ⌚ comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi; utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;
- ⌚ padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita

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

- ⌚ riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;
- ⌚ cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
- ⌚ essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;
- ⌚ sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo;
- ⌚ svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
- ⌚ contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio;
- ⌚ applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, 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 processo di apprendimento 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 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 alla 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 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.

Nelle articolazioni "Enogastronomia" e Servizi di Sala e vendita", il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Al termine del percorso quinquennale i diplomati nelle articolazioni "Enogastronomia" e "Sala e vendita" conseguono inoltre le seguenti competenze:

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

4.3 Quadro orario Articolazione Enogastronomia

Discipline (enogastronomia)	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
ARTICOLAZIONE: "ENOGASTRONOMIA"					
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*	
TOTALI	1056	1056	1056	1056	1056

* L'attività didattica di laboratorio caratterizza l'area di indirizzo dei percorsi degli istituti professionali; le ore indicate con asterisco sono riferite 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 numero di 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.

4.4 Quadro orario articolazione Sala e vendita

Discipline (sala e vendita)	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				
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	99
ARTICOLAZIONE: "SALA E VENDITA"					
Scienza e cultura dell'alimentazione			132 (*)	132 (*)	165(*)
Diritto e tecniche amministrative struttura ricettiva			132	132	132
Laboratorio di sala e vendita			165**	165**	132**
Laboratorio di enogastronomia			33**	33**	33**
Inglese tecnico			33*	33	33
Di cui in compresenza			132*		
TOTALI	1056	1056	1056	1056	1056

* L'attività didattica di laboratorio caratterizza l'area di indirizzo dei percorsi degli istituti professionali; le ore indicate con asterisco sono riferite 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 numero di 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, il rapporto con gli adulti e il rapporto con i pari.

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

- ⌚ disabilità (legge 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

Gli interventi riguardano:

- ⌚ Flessibilità organizzativa e didattica.
- ⌚ Iniziative di recupero e sostegno.
- ⌚ Orientamento scolastico e professionale.
- ⌚ Presenza del GLO 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 e 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 da altri istituti.
- ⌚ Accoglienza 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, 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 o senza equipollente o non equipollente, stabilita dal Consiglio di classe, deve essere in linea con gli interventi educativi e didattici attuati sulla base del piano educativo individualizzato (PEI), approvato dal GLO, e con le modalità di valutazione in esso previste. In ottemperanza al comma 4, il Consiglio di Classe chiede che per la predisposizione, lo svolgimento e la correzione delle prove d'esame, gli alunni possano essere supportati dai docenti di sostegno che li hanno seguiti durante tutto il percorso scolastico e vengano nominati dal presidente della commissione sulla base delle indicazioni del documento del CdC, acquisito il parere della commissione.

Tali informazioni sono riportate nei Documenti del 15 maggio e nei Piani Educativi Individualizzati (PEI) predisposti per gli alunni con disabilità e allegati al presente documento (Allegato C).

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

Gli interventi riguardano:

- 🕒 Flessibilità organizzativa e didattica.
- 🕒 Iniziative di recupero.
- 🕒 Approvazione del PI (Piano per l'inclusione).
- 🕒 Presenza del GLI (D.L.gs 66/2017), composto dal Dirigente scolastico, docenti di sostegno, docenti curricolari coordinatori di classe ed eventualmente personale Ata, nonché specialisti della scuola e 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 l'O.M. 54/2026 all'art. commi 1-2-6, stabilisce che gli studenti con disturbo specifico dell'apprendimento (DSA) sono ammessi a sostenere l'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione sulla base del piano didattico personalizzato (PDP) e che le modalità di svolgimento dell'esame verranno individuate dalla commissione sulla base del PDP e di tutti gli elementi conoscitivi forniti dal Consiglio di classe. Nello svolgimento delle prove d'esame il candidato con DSA e con BES può utilizzare gli strumenti compensativi previsti dal PDP (mappe concettuali) e tempi più lunghi di quelli ordinari per l'effettuazione delle prove scritte. Pertanto si allegano al presente documento i PDP predisposti per gli alunni con DSA individuati dal Consiglio di Classe (Allegato D).

6. GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA INDICAZIONI

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 e 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, 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 dei PCTO;
- ⌚ l'individuazione di prassi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli studenti;
- ⌚ il consolidamento del sistema di orientamento.

6.2 Obiettivi trasversali

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

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

7. SCELTE ORGANIZZATIVE

7.1 Piano didattico annuale per materia

Sulla base dei 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 e 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:** menu ecosostenibile costituito da un antipasto, un primo, un secondo con contorno e un dolce, che consideri i prodotti slow food pugliesi, accompagnati da una lista di vini da pasto e da dessert.

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 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, accompagnati da vini da pasto e da dessert.

- 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 (include 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.

$$G(t) = G + At \cdot e^{-Kt}$$

Dove

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

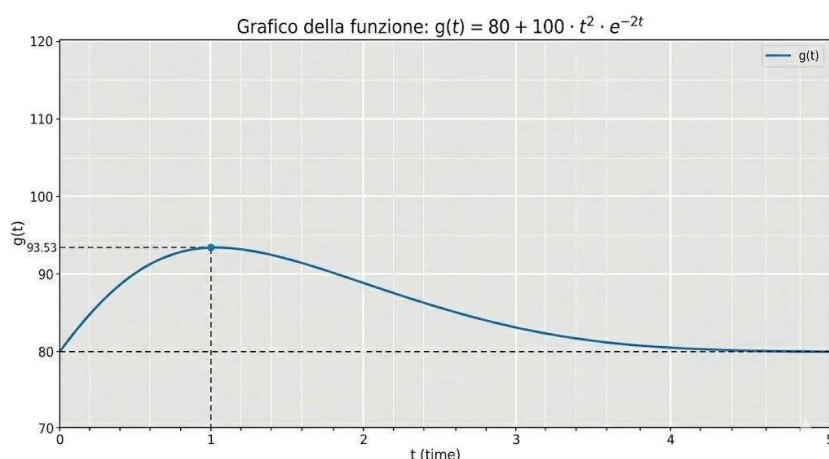
A è un parametro legato al carico glicemico del pasto

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 $k=0.2$. 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 limite $\lim_{t \rightarrow \infty} G(t)$
- 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 parità di carboidrati, non esagerare, gli studenti propongano una lista di vini secchi come abbinamento al menu, riportandola in una brochure



GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL DOCENTE		COMPITO DI REALTA' FINALE	
Relazionale, affettiva e motivazionale	1. Comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze	A	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
		<input type="checkbox"/>	
		B	L'allievo comunica con i pari, socializza esperienze e saperi esercitando l'ascolto e con buona capacità di arricchire e riorganizzare le proprie idee
		<input type="checkbox"/>	
	2. Relazione con i formatori e le altre figure adulte	C	L'allievo ha una comunicazione essenziale con i pari, socializza alcune esperienze e saperi, non è costante nell'ascolto
		<input type="checkbox"/>	
		D	L'allievo ha difficoltà a comunicare e ad ascoltare i pari, è disponibile saltuariamente nel socializzare le esperienze
		<input type="checkbox"/>	
	3. Curiosità	A	L'allievo entra in relazione con gli adulti in modo costruttivo
		<input type="checkbox"/>	
		B	L'allievo si relaziona con gli adulti adottando un comportamento pienamente corretto
		<input type="checkbox"/>	
4. Superamento delle crisi	C	Nelle relazioni con gli adulti l'allievo manifesta una correttezza essenziale	
	<input type="checkbox"/>		
	D	L'allievo presenta lacune nella cura delle relazioni con gli adulti	
	<input type="checkbox"/>		
	A	Ha una forte motivazione all'approfondimento del compito, è propositivo nella ricerca di informazioni ed elementi che caratterizzano il problema. Pone domande sul tema	
	<input type="checkbox"/>		
	B	Ha una buona motivazione all'esplorazione e all'approfondimento del compito. Ricerca informazioni ed elementi che caratterizzano il problema	
	<input type="checkbox"/>		
	C	Ha poca motivazione all'esplorazione del compito. Solo se sollecitato ricerca informazioni che caratterizzano il problema	
	<input type="checkbox"/>		
	D	Non mostra interesse nell'esplorazione del compito	
	<input type="checkbox"/>		
	A	L'allievo reagisce, scegliendo la strategia più adeguata e stimolante dal punto di vista degli apprendimenti	
<input type="checkbox"/>			

		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 degli strumenti e delle tecnologie	A <input type="checkbox"/>	Usa strumenti e tecnologie con precisione ed efficienza. Trova soluzione a soluzioni pratiche, con manualità e spirito pratico
		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)

B (Voto 7-8)

C (Voto 6)

D (Voto 4-5)

Il CDC ha predisposto una prova scritta per valutare le competenze acquisite durante il percorso di queste UDA nella data del 19 maggio 2026, e una prova scritta di Italiano, di Sc.Alimenti con sala/cucina e orale di simulazione dell'esame di Stato nelle date del 6, 25 e 27 maggio.

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:

🕒 Per l'indirizzo Enogastronomia e ospitalità alberghiera:

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 “non disciplinari” di ciascuna materia.

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

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

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

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

- 🕒 lezione frontale
- 🕒 lezione dialogata
- 🕒 lezione pratica
- 🕒 lezioni svolte dagli studenti stessi attraverso la preparazione di lavori individuali o di gruppo
- 🕒 problem solving
- 🕒 lavori di gruppo
- 🕒 dibattito in classe
- 🕒 discussione guidata
- 🕒 lezione-applicazione
- 🕒 attività laboratoriale
- 🕒 conversazione su esperienze e vissuti personali

- 🕒 brainstorming e scoperta guidata
- 🕒 relazioni su ricerche individuali e di gruppo
- 🕒 case-study
- 🕒 simulazione e role-play
- 🕒 elaborazione di schemi/mappe concettuali e/o quadri riassuntivi
- 🕒 esame di materiali e documentazioni
- 🕒 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 gli strumenti di seguito elencati:

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

Spazi:

- 🕒 Laboratorio di informatica
- 🕒 Laboratorio linguistico
- 🕒 Laboratorio di cucina/sala/fotografia
- 🕒 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 curricolo di scuola facendo una Progettazione Didattica coerente e coesa attraverso una documentazione trasparente e completa da parte degli utenti del servizio scolastico.

8. FORMAZIONE SCUOLA-LAVORO (EX PCTO)

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. 53/2008, 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 progettazioni di FSL su territorio nazionale, ed europeo, 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 studio, 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. 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 a tale attività è stata convalidata da un attestato, che rientra nelle certificazioni del percorso. Si aggiunge anche la certificazione Haccp conseguita dagli studenti dell'indirizzo Enogastronomia e ospitalità alberghiera.

Come previsto dall'art. 22 comma 2 lettera b dell'O.M. 67/2025, 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 riguardanti le attività di FSL (AllegatoE).

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 presso associazioni di categoria, enti pubblici e privati, PON 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 svolte con la didattica laboratoriale;
- 🕒 Lezioni di approfondimento su argomenti tecnici del settore;
- 🕒 Presentazione dei profili professionali e le competenze da sviluppare nel percorso di PCTO;
- 🕒 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 dell'alternanza si sono raggiunte quelle competenze ed abilità attinenti

- allo specifico indirizzo Enogastronomia e ospitalità alberghiera articolazione Enogastronomia 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 dei satelliti alimentari di riferimento;
 - ⌚ conoscere e rispettare le norme che regolano il funzionamento delle strutture ricettive con particolare riferimento agli aspetti igienico-sanitari.

- allo specifico indirizzo Enogastronomia e ospitalità alberghiera articolazione Sala e vendita 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;
 - ⌚ Illustrare in termini essenziali, la ricetta di un piatto presente nel menù, indicando i prodotti essenziali, le tecniche di lavorazione, le caratteristiche dietetiche nonché la sua storia;
 - ⌚ Realizzare con professionalità i vari ruoli previsti all'interno della brigata di sala e i vari tipi di servizio;
 - ⌚ Predisporre i locali, gli arredi e le decorazioni in funzione di un banchetto, di un buffet o di un cocktail-party, con gusto e creatività;
 - ⌚ Saper indicare le caratteristiche e le tecniche delle diverse gestioni del bar, saper servire le bevande e preparare i vari cocktails;
 - ⌚ 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;
 - ⌚ 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.

- linguaggio (stabilire rapporti comunicativi adeguati, dare informazioni alla clientela);
- ⌚ Sviluppare capacità di organizzazione delle varie fasi di lavoro attinenti al catering e al banqueting
- ⌚ Conoscere e rispettare le norme che regolano il funzionamento delle strutture ricettive con particolare riferimento agli aspetti igienico-sanitari.

9. ATTIVITÀ E PROGETTI

	BREVE DESCRIZIONE DEL PROGETTO O ATTIVITÀ	COMPETENZE ACQUISITE
Incontro di orientamento con la Fondazione Megamark	Incontro con operatori ed esperti di settore	Conoscere gli operatori del settore per operare una scelta consapevole per il proprio futuro professionale.
Lezioni on line "Le stelle di domani"		
Fiera dell'Olio		
Fiera del Turismo		
Concorso enogastronomico "Che Puglia!"		
Salone dello studente	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
Incontro di orientamento con l'Esercito		
Job&orienta		
Incontro con l'autore.	Trattazione e discussione su argomenti di importanza sociale e civile	Maturare una coscienza sociale e civile

10. EDUCAZIONE CIVICA

La legge n. 92 del 2019 ha previsto l'insegnamento di Educazione civica come disciplina trasversale con al 33 ore all'anno dedicate. Si riporta il prospetto di suddivisione delle ore, deliberato dal Consiglio di classe.

DOCENTE REFERENTE:		DTARS prof.ssa Monda Anna			
TOT.ore: 38					
COMPETENZA N.	OBIETTIVI	DISCIPLINA	DOCENTE CURRICOLARE	CONTENUTI	N. ORE I-II QUADRIMESTRE
NUCLEO 1: COSTITUZIONE					

1	<p>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</p>	Italiano	Genco Elisa	<p>Costituzione, art. 48: diritto di voto. Il suffragio universale: significato e storia La Costituzione italiana, Parte seconda, Ordinamento della repubblica (artt. 55-139)</p>	2-2
	<p>responsabilità individuale. Conoscere il significato della appartenenza ad una comunità, locale e nazionale. il senso di appartenenza alla comunità locale e alla comunità nazionale. Ricostruire il percorso storico del formarsi della identità della nazione italiana, valorizzando anche la storia delle diverse comunità territoriali. Approfondire il concetto di Patria nelle fonti costituzionali; comprenderne le relazioni con i concetti di doveri 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. Rintracciare le origini e le ragioni storico-politiche della costituzione degli Organismi sovranazionali e 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>	Ingl. Inglese	Vitale Rosanna	<p>A brief history of the European Union The European Institutions The European Parliament The Council of Europe The European Commission The Court of Justice</p>	2-2

2	Individuare la presenza delle Istituzioni e della normativa dell'Unione Europea e di Organismi internazionali e 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. Rintracciare le origini le ragioni storico-politiche della costituzione degli Organismi sovranazionali e internazionali, con particolare riferimento al significato dell'appartenenza all'Unione europea, al suo processo di formazione, ai	Ling. Spagnolo	Del Vescovo Stefania	Constitución y comunidades autónomas. España y la Unión Europea.	2-1
	valori comuni su cui essa si fonda.				
2	Individuare la presenza delle Istituzioni e della normativa dell'Unione Europea 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. Rintracciare le origini e le ragioni storico-politiche della costituzione degli Organismi sovranazionali e internazionali, con particolare riferimento al significato dell'appartenenza all'Unione Europea, al processo della sua formazione, ai valori comuni su cui essa si fonda	Ling. Francese	De Simone Eleonora	Toute l'Europe: découverte de l'Europe à travers le site internet. https://www.touteleurope.eu/	2-1
1-3	Individuare i fattori di rischio nell'ambiente scolastico, domestico, dei contesti di vita e lavoro; applicare le disposizioni a tutela della sicurezza e della salute nei contesti generali e negli ambienti di lavoro. Sviluppare la percezione del rischio anche come limite e come responsabilità.	Storia	Genco Elisa	Antisemitismo e memoria L'unione europea e le Istituzioni europee Gli organi internazionali	1-1

3	<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>	Religione	Massarelli Miriam Arsedeia	Il Valore della Persona Umana (L'espressione persona umana va quindi riportata ad un ambito culturale dove le vere persone, nel mondo, sono due e perciò l'attributo umana non è ripetitivo ma distintivo dell'attributo divina): la vocazione dell'uomo: la vita nello spirito la dignità della persona umana, creazione ad immagine e somiglianza di Dio, compimento nella vocazione alla beatitudine divina.	1
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 alle droghe, il fumo, l'alcool, il doping, l'uso patologico del web, il gaming, il gioco d'azzardo), anche attraverso</p>	Scienza E Cultura Degli Alimenti	Lisena Maria Gabriella	<p>La tutela della salute e del benessere dell'individuo. Adottare comportamenti salutari e stili di vita positivi, per evitare disturbi alimentari anche attraverso una corretta alimentazione, una costante attività fisica e una pratica sportiva.</p>	2-2
	<p>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). Partecipazione a esperienze di volontariato nella assistenza sanitaria e sociale.</p>				

1-3	<p>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.</p> <p>Individuare nel nostro ordinamento applicazioni concrete del principio di responsabilità individuale.</p> <p>Conoscere il significato della appartenenza ad una comunità, locale e nazionale.</p> <p>Individuare, anche con riferimento all'esperienza personale, simboli e fattori che contribuiscono ad alimentare il senso di appartenenza alla comunità locale e alla comunità nazionale.</p> <p>Ricostruire il percorso storico del formarsi della 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> <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 parità di 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 conoscere l'importanza della conciliazione vita-lavoro.</p>	Diritto E Tecnice Amministrativ e Della Struttura Ricettiva	Monda Anna	Il web marketing Il business plan	2-2
-----	---	--	------------	--------------------------------------	-----

	<p>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.</p> <p>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>				
NUCLEO 2: SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITA'					
5	<p>Identificare misure e strategie per modificare il proprio stile di vita per un minor impatto ambientale.</p> <p>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.</p>	<p>lab. Enogastronomia</p>	Xhelali Mondì	<p>Menù sostenibile. Abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.</p>	2-2
5	<p>Identificare misure e strategie per modificare il proprio stile di vita per un minor impatto ambientale.</p> <p>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.</p>	<p>lab. Sala E Vendita</p>	Albano Donato	<p>Ristorazione sostenibile e la qualità dei prodotti. I prodotti biologici e le certificazioni europee.</p>	2-3

5	Identificare misure e strategie per modificare il proprio stile di vita per un minor impatto ambientale. Individuare nel proprio stile di vita modelli sostenibili di consumo, con un focus specifico su acqua ed energia.	gab. Enogastronomia Per Sala	Pino Francesco	Ristorazione sostenibile: prodotti a km zero, filiera corta e qualità alimentare.	1
6	Conoscere le diverse risorse energetiche, rinnovabili e non rinnovabili e i relativi impatti ambientali, sanitari, di sicurezza, anche energetica e la sufficienza energetiche nella propria sfera personale.	Scienze motorie	Di Gioia Monica	Le relazioni tra lo sport e la sostenibilità ambientale: relazione tra ambiente sport e sostenibilità ambientale, impronta ecologica dello sport, valore economico dello sport, impianti a basso impatto ambientale, materiali tecnici riciclabili eco-friendly. Nutrizione e idratazione sostenibile per l'atleta, Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile i 17 obiettivi.	1

NUCLEO 3: CITTADINANZA DIGITALE

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.	Matematica	Monno Marco	Raccolta, rappresentazione ed interpretazione dei dati. Relazioni e funzioni.	1-1
Totale ore (distribuite fra I e II quadrimestre) N.					38

11.INDICAZIONI SU DISCIPLINE

SCHEDE INFORMATIVE SU SINGOLE DISCIPLINE

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

Di seguito si riportano le schede informative delle singole discipline:

I.P. "E. MAJORANA"
BARI

PECUP - COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA - COMPETENZE ACQUISITE - OSA - ATTIVITÀ E METODOLOGIE

CLASSE	5 ART			
DISCIPLINA	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA			
DOCENTE	GENCO ELISA			
LIBRO DI TESTO	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 METODOLOGIE
A conclusione del percorso quinquennale, 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	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 e realizzare progetti utilizzando le conoscenze apprese fissando obiettivi significativi 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 Interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità,	Buona parte dei discenti ha conseguito una sufficiente autonomia operativa. Sufficiente il conseguimento di un'educazione linguistico-culturale considerata fil conduttore trasversale a tutto il curricolo 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 in 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. ABILITA' I discenti 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 e multimediale anche con riferimento alle strategie	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 e 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'Umore. Italo Svevo: Biografia la scoperta della psicoanalisi e il tema dell'inetitudine	Il raggiungimento degli obiettivi è avvenuto 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.

<p>interventive 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</p>	<p>contribuendo all'apprendimento e alle attività comuni, rispettando i diritti degli altri. 5. Agire in modo autonomo e responsabile Sapere 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,</p>	<p>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.</p>	<p>LA LIRICA NOVECENTESCA Giuseppe Ungaretti: la vita e la poetica. CITTADINANZA E COSTITUZIONE: Costituzione, art. 48: diritto di voto. Il suffragio universale: significato e storia La Costituzione italiana, Parte seconda, Ordinamento della repubblica (art. 55-139)</p>	
--	--	--	--	--

<p>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>le regole, i limiti, le responsabilità. 6. Risolvere problemi Affrontare le 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 attendibilità e utilità e distinguendo tra fatti ed opinioni.</p>	<p>- 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 studi. e lavorativo. Elaborare varie tipologie testuali: analisi del testo, saggio breve, articolo di giornale, etc.</p>		
--	---	--	--	--

La docente
Elisa Genco

CLASSE	5 ART			
DISCIPLINA	STORIA			
DOCENTE	GENCO ELISA			
LIBRO DI TESTO	ZANETTE E.GALLI M.-Pronti per la storia per il quinto anno- 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 METODOLOGIE
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. Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta	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 significativi 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 diversa complessità 4. Collaborare e partecipare Interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento e alle attività comuni, rispettando i diritti degli altri. 5. Agire in modo autonomo 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 professionali di riferimento. Sono in grado di riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale 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.	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. 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.	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>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</p>	<p>responsabile Sapere inserire in modo 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.</p> <p>6. Risolvere problemi Affrontare situazioni problematiche semplici costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate,</p>	<p>- leggere il tessuto produttivo inerente il profilo professionale del proprio territorio utilizzando strumenti adeguati.</p> <p>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>CITTADINANZA E COSTITUZIONE: Antisemitismo e memoria L'unione europea e le Istituzioni europee Gli organi internazionali</p>	
--	---	--	---	--

<p>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 e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati della clientela, valorizzando i prodotti tipici.</p>	<p>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>			
--	--	--	--	--

La docente
Elisa Genco

CLASSE	5 ART			
DISCIPLINA	MATEMATICA			
DOCENTE	PROF. MONNO MARCO			
LIBRO DI TESTO	<u>INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA: COLORI DELLA MATEMATICA - ED. BIANCA PER ISTITUTI ALBERGHIERI</u> VOL. A + EBOOK+ / QUADERNO DI RECUPERO 1 – SASSO FRAGNI – ED. PETRINI			
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
-Padroneggiare il linguaggio formale e i procedimenti dimostrativi della matematica. -Possedere gli strumenti matematici, statistici per operare nel campo delle scienze applicate e per la comprensione di fenomeni riguardanti contesti reali e il	-Acquisire e interpretare l'informazione: sa cercare in modo autonomo e analizzare fonti e informazioni, valutandone l'attendibilità e l'utilità. -Imparare ad imparare: ha acquisito un metodo di studio e di lavoro personale.	-Utilizza il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative e per la rappresentazione e soluzione di problemi. -Utilizza le strategie del pensiero razionale per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.	-Funzioni reali di una variabile reale. -Dominio di funzioni algebriche. -Punti di intersezione di una funzione con gli assi cartesiani. -Studio del segno di una funzione	-Lezione frontale. -Lezione dialogata. -Lavori di gruppo. -Discussione guidata. -Correzione collettiva di esercizi. -Esempi introduttivi per la formalizzazione dei concetti. -Semplici esercizi per l'applicazione delle regole di calcolo (limiti, derivate)

proprio ambito professionale. -Collocare il pensiero matematico e scientifico nei grandi temi dello sviluppo della storia delle idee, della cultura, delle scoperte scientifiche e delle invenzioni tecnologiche. -Collocare lo studio di semplici funzioni nella trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare.	-Collaborare e partecipare: interagisce in modo responsabile nel gruppo, è disponibile al confronto nel rispetto dei diritti altrui. -Agire in modo autonomo e responsabile: rispetta le regole della vita scolastica e assolve gli obblighi scolastici. CITTADINANZA DIGITALE: -Utilizzare gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. -Usare strumenti digitali per la risoluzione di problemi di varia natura	-Utilizza i concetti e i modelli per investigare fenomeni e per interpretare dati. -Individuare collegamenti e relazioni: sa individuare i collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti appresi. -Sa studiare semplici funzioni algebriche e sa rappresentare il suo grafico. -Sa interpretare il grafico di una funzione.	-Studio delle simmetrie: funzioni pari e funzioni dispari. -Studio del comportamento di una funzione agli estremi del dominio. -Calcolo di semplici limiti per la ricerca degli asintoti. -Studio del segno della derivata prima. -Ricerca dei massimi e minimi di una funzione. -Studio della concavità di una funzione: ricerca dei punti di flesso. -Studio del grafico di semplici funzioni. -Collegamenti interdisciplinari con lo studio di funzione. CITTADINANZA:	-Graduale studio del grafico di una funzione, mediante uno schema ordinato di svolgimento. -Lettura dal grafico delle informazioni sull'andamento di una funzione. -Si è cercato sia di fornire materiali utili quali schemi, mappe concettuali ed esercizi guida, sia di valorizzare le attività di recupero, approfondimento e ricerca in un'ottica di personalizzazione, con la finalità di responsabilizzazione degli studenti.
---	--	---	---	---

			Raccolta, rappresentazione ed interpretazione dei dati. Relazioni e funzioni.	
--	--	--	--	--

Il docente
Marco Monno

CLASSE	5 ART.			
DISCIPLINA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA			
DOCENTE	MONDA ANNA			
LIBRO DI TESTO	GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE UP. VOLUME 3 AUTORI: S. RASCIONI, F. FERRIELLO			
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
A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nel Settore Servizi consegue i seguenti risultati di apprendimento e competenze: adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando	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	Gli studenti hanno mediamente acquisito la capacità di individuare le interazioni tra turismo e territorio, le caratteristiche del mercato turistico nazionale ed riconoscendone le componenti. Hanno assimilato le fonti normative e i relativi organismi. In modo sufficiente hanno imparato ad individuare gli elementi fondamentali del	Mercato turistico: Il mercato turistico internazionale; Gli organismi e le fonti normative internazionali; Il mercato turistico nazionale; Gli	Il raggiungimento degli obiettivi è avvenuto mediante l'utilizzo delle seguenti metodologie: lezioni frontali, schematizzazioni riassuntive, discussione ed approfondimento in classe di alcuni argomenti mediante esercitazioni svolte insieme, verifiche
i prodotti tipici. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica alberghiera; adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. Riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi	obiettivi significativi 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 Interagire 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	marketing in generale e delle varie tipologie. In varia misura, i discenti sono in grado di riconoscere i documenti della pianificazione e programmazione. Buona conoscenza delle norme sulla sicurezza del lavoro e dei relativi luoghi.	organismi e le fonti normative interne. Il marketing: Il marketing: aspetti generali; Il marketing strategico; Il marketing operativo; Il web marketing. Pianificazione, programmazione e controllo di gestione: La pianificazione e la programmazione; Il budget; Il business plan. La normativa del settore turistico - ristorativo: Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro; Le norme di igiene alimentare e di	orali, individuali e collettive, verifiche scritte.

<p>contesti, locali e globali; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie conoscenze con altre figure professionali. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. Applicare la normativa nazionale e internazionale in materia di sicurezza e prevenzione nelle imprese turistico-ristorative; applicare la normativa che disciplina i processi dei servizi con riferimento alla sicurezza sui luoghi di lavoro</p>	<p>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 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</p>		<p>tutela del consumatore; I contratti delle imprese ristorative e ricettive. Le abitudini alimentari e l'economia del territorio e i marchi di qualità alimentare.</p> <p>CITTADINANZA E COSTITUZIONE: Il web marketing Il business plan</p>	
---	--	--	---	--

	<p>diversi ambiti valutandone attendibilità e utilità e distinguendo tra fatti ed opinioni.</p>			
--	---	--	--	--

La docente
Anna Monda

CLASSE	5 ^A ART.			
DISCIPLINA	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI			
DOCENTE	XHELALI MONDI			
LIBRO DI TESTO	TECNICHE DI CUCINA E PASTICCERIA C ALMA 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>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.</p> <p>Essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei 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</p>	<p>Imparare ad imparare</p> <p>Progettare e 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 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 profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</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 la relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</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 e 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</p> <p>E L'ANALISI SENSORIALE</p> <p>Abbinamenti gastronomici, le combinazioni di sapori, fattori che favoriscono la degustazione.</p>	<p>Lezione laboratoriale di gruppo;</p> <p>Cooperative Learning e problem solving.</p> <p>Video lezioni.</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>sicurezza e salute sui luoghi 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.</p>		<p>Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</p>	<p>CATERING E BANQUETING. Le tecniche di Catering e Banqueting, simulazione di un evento di Banqueting. APPROVIGIONAMENTO La gestione dell'economato La determinazione dei costi e dei prezzi I MENU E LA CORRETTA NUTRIZIONE I menu nella ristorazione collettiva e commerciale. 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. CITTADINANZA E COSTITUZIONE: Menù sostenibile. Abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati Menù sostenibile. Abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati</p>	
--	--	--	--	--

Il docente
Mondi Xhelali

CLASSE	5 ^A ART			
DISCIPLINA	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE			
DOCENTE	Di GIOIA MONICA			
LIBRO DI TESTO	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.	ATTIVITÀ 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>Imparare a imparare</p> <p>Comunicare</p> <p>Progettare</p> <p>Risolvere problemi</p> <p>Individuare collegamenti e relazioni</p>	<p>Comprende che l'espressività corporea costituisce un elemento di identità culturale presso 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>Utilizza Tecniche per migliorare il linguaggio del corpo</p> <p>Coglie l'importanza del linguaggio del corpo per colloqui di lavoro e per la comunicazione professionale</p> <p>Percezione cosciente e rappresentazione mentale del</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>Competenza digitale</p>	<p>Acquisire e interpretare le informazioni</p> <p>Collaborare e partecipare</p> <p>Agire in modo autonomo e responsabile</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, adattare 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 al 'attività svolta</p>	<p>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>CITTADINANZA: Le relazioni tra lo sport e la sostenibilità ambientale: relazione tra ambiente sport e sostenibilità ambientale, impronta ecologica dello sport, valore economico dello sport, impianti a basso impatto ambientale, materiali tecnici riciclabili eco-friendly</p>	<p>Circle time</p> <p>Didattica laboratoriale</p> <p>Debriefing</p>
----------------------------	---	---	--	---

CLASSE	5 ART			
DISCIPLINA	FRANCESE			
DOCENTE	De SIMONE ELEONORA			
LIBRO DI TESTO	SUBLIME 2030 ŒNOGASTRONOMIE ET SERVICE GRUPPO EDITORIALE EDI AUTORI: CHRISTINE DUVALIER			
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>☉Padroneggia la lingua francese 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>☉Comunica in lingua straniera ☉Individua collegamenti e relazioni ☉Collabora e partecipa ☉Risolve problemi. ☉Acquisisce ed interpreta l'informazione.</p>	<p>☉Esprime e argomenta le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione con gli altri. ☉Utilizza strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto. ☉Produce testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico professionali,</p>	<p>☉La sécurité en cuisine ☉Les règles d'hygiène ☉Les risques et les mesures préventives contre la contamination des aliments ☉Le système HACCP ☉Les groupes alimentaires ☉Les aliments Bio ☉Les OGM</p>	<p>☉Lezione frontale ☉Lezione dialogata. ☉Cooperative learning. ☉Uso costante L2. ☉Lavori di gruppo.</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. ☉Valorizza e promuove le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. ☉Individua e utilizza gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento ☉Redige relazioni e tecniche non elaborate e documenta le attività individuali e di gruppo relative a situazioni</p>	<p>☉</p>	<p>riguardanti esperienze situazioni e processi relativi al proprio settore di indirizzo. ☉Utilizza le principali tipologie testuali, anche tecnico-professionali, rispettando le costanti che le caratterizzano. ☉Riconosce la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.</p>	<p>☉Le régime méditerranéen ☉Les restaurants potagers ☉Carrières professionnelles ☉Les mots clés de la profession ☉Agenda 2030</p> <p>ARTICOLAZIONE ŒNOGASTRONOMIA</p> <p>☉Allergies et intolérances ☉Les régimes alimentaires pour cœliaque ☉Les menus religieux ☉L'alimentation du sportif ☉L'alimentation de la femme enceinte ☉L'alimentation des adolescents ☉Les troubles du comportement alimentaire ☉Les régimes alternatifs</p>	<p>☉Correzione collettiva di esercizi. ☉Comprensione auditiva. ☉Ricorso a fonti autentiche ☉Simulazioni di situazioni Comunicative. ☉Registro elettronico Argo. ☉G.suite e Classroom. ☉Google forms.</p>

professionali			<u>ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA</u> ⌚ La classification des vins ⌚ Les phases de vinification ⌚ Vins et mets ⌚ Les caractéristiques des vins ⌚ Les bars ⌚ Les boissons chaudes ⌚ Les boissons froides ⌚ Les bières ⌚ Les cocktails ⌚ Les apéritifs CITTADINANZA: Toute l'Europe: découverte de l'Europe à travers le site internet. https://www.touteurope.eu/ ⌚	
---------------	--	--	--	--

La Docente
Eleonora
De Simone

CLASSE	5 ART
DISCIPLINA	LABORATORIO DI SERVIZI SALA E VENDITA
DOCENTE	ALBANO DONATO
LIBRO DI TESTO	TECNICHE DI SALA-BAR E VENDITA” 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 argomentale proprie opinioni, idee e valutazioni, possiede i linguaggi necessari per l'interlocuzione culturale con gli altri, nella società contemporanea molto caratterizzata dall'immagine</p> <p>- Collabora e coopera con gli altri, contribuendo anche al buon andamento della vita familiare, scolastica e degli altri ambiti della</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</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>Il menu: la carta delle bevande, 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.</p> <p>Il catering</p> <p>Il banqueting e il concetto di buffet.</p>	<p>Lezione frontale e dialogo didattico.</p> <p>Videolezioni.</p> <p>Simulazioni di laboratorio ed esercitazioni pratiche.</p> <p>Cooperative learning e problem solving.</p> <p>Ricerche e approfondimenti.</p> <p>Consultazione di ricettari.</p>

<p>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 tradizioni locali, nazionali, internazionali.</p>	<p>sostenibilità ambientale e del diritto alla salute e al benessere della persona</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. 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</p>	<p>Le bevande: le acque, gli estratti, il caffè e derivati, le acquaviti, 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>CITTADINANZA E COSTITUZIONE: Ristorazione sostenibile e la qualità dei prodotti. I prodotti biologici e le certificazioni europee.</p>	
--	--	---	--	--

		<p>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>		
--	--	---	--	--

Il docente
Donato Albano

CLASSE	5^ ART			
DISCIPLINA	RELIGIONE			
DOCENTE	MASSARELLI			
LIBRO DI TESTO	MIRIAM ARSEDEA M. CONTADINI, "ITINERARI IRC 2.0", PLUS VOL. UNICO + E-BOOK, LDC, ISBN: 8842675474			
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>Ha acquisito un matur 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>É consapevole del proprio ruolo di cristiano nel contesto familiare, scolastico, sociale, politico in cui vive e agisce.</p>	<p>Maturare la capacità del concetto di libertà, dove il diritto dell'uno è dovere dell'altro.</p> <p>Il rispetto della propria e altrui persona, anche nella visione cristiana di Tempio di Dio.</p> <p>Atteggiamenti di tolleranza e rispetto nel confronto di persone che assumono diverse posizioni in campo etico e religioso.</p>	<p>Cogliere i rischi e le opportunità delle tecnologie informatiche e dei nuovi mezzi di comunicazione sulla vita religiosa.</p> <p>Riconoscere in situazioni e vicende contemporanee modi concreti con cui la Chiesa realizza il comandamento dell'amore.</p> <p>Riconoscere le linee di fondo della dottrina della Chiesa e gli impegni per la pace, la giustizia e la salvaguardia del creato.</p> <p>CITTADINANZA: Il Valore della Persona Umana (L'espressione persona umana va quindi riportata ad un ambito culturale dove le vere persone, nel mondo, sono due e perciò l'attributo umana non è ripetitivo ma distintivo dell'attributo divina): la vocazione dell'uomo: la vita nello spirito la dignità della persona umana, creazione ad immagine e somiglianza di Dio, compimento nella vocazione alla beatitudine divina.</p>	<p>Deduttivo ed induttivo (Lavori di gruppo a seguito di problematiche emergenti dalla lezione.</p> <p>Mastery learnig</p> <p>Esemplificazioni degli argomenti trattati online, in sociale, e in rete.</p>

La docente
Miriam Massarelli

CLASSE	5 ART			
DISCIPLINA	LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA			
DOCENTE	PINO FRANCESCO			
LIBRO DI TESTO	CUCINA PER SALA E VENDITA " / ALMA – EDIZIONI "PLAN" CLASSI V SALA E VENDITA			
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
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 atteggiamenti dei 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	<p>Imparare ad imparare</p> <p>Progettare 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. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</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. I valori del cibo la filiera lunga, corta e prodotti a km 0.</p> <p>LA SALUTE IN CUCINA</p> <p>Allergie e intolleranze alimentari.</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 L'ANALISI SENSORIALE</p> <p>Abbinamenti gastronomici, le combinazioni di sapori, fattori che favoriscono la degustazione.</p> <p>CATERING E BANQUETING.</p> <p>Le tecniche di Catering e Banqueting, simulazione di un evento di Banqueting.</p> <p>APPROVIGIONAMENTO:</p> <p>La gestione dell'economato.</p>	<p>Lezione di gruppo; Cooperative Learning e problem solving.</p> <p>Video lezioni.</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>luoghi 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.</p>			<p>La determinazione dei costi e dei prezzi I MENU E LA CORRETTA NUTRIZIONE Il menu nella ristorazione collettiva e commerciale. 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. CITTADINANZA E COSTITUZIONE: Ristorazione sostenibile: prodotti a km zero, filiera corta e qualità alimentare.</p>	
---	--	--	--	--

Il docente
 Francesco Pino

CLASSE	5ART			
DISCIPLINA	SPAGNOLO			
DOCENTE	DEL VESCOVO STEFANIA			
LIBRO DI TESTO	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.	ATTIVITÀ 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. Integra le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche,</p>	<p>• Comunica in lingua straniera • Individua collegamenti e relazioni • Collabora e partecipa • Risolve problemi. Acquisisce ed interpreta l'informazione.</p>	<p>• Esprime e argomenta le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione con gli altri. • Utilizza strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto. • Produce testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al proprio settore di indirizzo.</p>	<p>• Igiene y seguridad en la cocina/sala • Haccp • Las normas que rigen la cocina/sala • Los tipos de menú • Los trastornos de la alimentación • Las dietas • Conocer las nuevas tendencias de la restauración • Conocer los hábitos de bebidas en España • Conocer las</p>	<p>• Lezione frontale • Lezione dialogata. • Cooperative learning. • Uso costante L2. • Lavori di gruppo. • Correzione collettiva di esercizi. • Comprensione auditiva. • Ricorso a fonti autentiche • Simulazioni di</p>

utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.		Utilizza le principali tipologie testuali, anche tecnico-professionali, rispettando le costanti che le caratterizzano.	diferencias entre la alimentación española y la italiana. CITTADINANZA: Constitución y comunidades autónomas. • España y la Unión Europea.	situazioni comunicative. • Registro elettronico Argo. G.suite e Classroom.
<ul style="list-style-type: none"> ⊙ Valorizza e promuove le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. ⊙ Individua e utilizza gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento ⊙ Redige relazioni non elaborate e documenta le attività individuali e di gruppo relative a ⊙ situazioni professionali 		<ul style="list-style-type: none"> • Riconosce la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale. 		<ul style="list-style-type: none"> • Google forms. • Kahoot

La docente
Stefania Del Vescovo

CLASSE	5 ART.			
DISCIPLINA	LINGUA INGLESE			
DOCENTE	VITALE ROSANNA			
LIBRO DI TESTO	<u>INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALEBRGHIERA</u> MASTERING COOKING AND SERVICE AUTORI: CATRINELEN MORRIS, ALISON SMITH			
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>Ha acquisito, in L2 strutture, modalità e competenze comunicative corrispondenti al Livello B1-B2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento</p> <p>É in grado di affrontare in lingua diversa dall'italiano specifici contenuti disciplinari</p> <p>Conosce le principali caratteristiche culturali dei paesi di cui</p>	<p>Comunica in lingua straniera</p> <p>Individua collegamenti e relazioni</p> <p>Collabora e partecipa</p> <p>Risolve problemi.</p>	<p>Partecipa a conversazioni e interagisce nella discussione in maniera adeguata sia agli interlocutori sia al contesto.</p> <p>Esprime opinioni e valutazioni in modo appropriato.</p> <p>Produce testi scritti per riferire, descrivere ed argomentare sui contenuti della disciplina</p> <p>Ha raggiunto un buon livello di padronanza linguistica e di capacità di sintesi e</p>	<p><u>INDIRIZZO SERVIZI CULTURALI E DELLO SPETTACOLO:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Advertising 2. Marketing 3. Packaging 4. Andy Warhol <p><u>INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALEBRGHIERA:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Haccp <ul style="list-style-type: none"> • The HACCP system • The Principles of HACCP • Food contamination 2. Menu Planning 	<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>si è studiata la lingua, attraverso lo studio e l'analisi delle linee fondamentali della loro storia e delle loro tradizioni</p> <p>Sa confrontarsi con la cultura degli altri popoli, avvalendosi delle occasioni di contatto e di scambio.</p>		<p>rielaborazione.</p> <p>Analizza criticamente aspetti relativi alla cultura straniera.</p> <p>Utilizza le nuove tecnologie per fare ricerche, approfondire argomenti.</p> <p>Conosce le Istituzioni Europee.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • What is a Menu • Menu formats • Types of menu <p>3. Healthy Eating</p> <ul style="list-style-type: none"> • The Mediterranean Diet • Other types of diets • Alternative diets • Religious dietary choices • Allergies and intolerance <p>4. Types of Service</p> <p>5. Types of Bars</p> <p>CITTADINANZA: The European Institutions The European Parliament</p>	<p>Simulazioni di situazioni comunicative.</p> <p>Registro elettronico Argo.</p>
---	--	--	--	--

La docente
Rosanna Vitale

CLASSE	5 ART.			
DISCIPLINA	SCIENZE E CULTURA DELLA ALIMENTAZIONE			
DOCENTE	LISENA MARIA GABRIELLA			
LIBRO DI TESTO	ALIMENTAZIONE OGGI AUTORE RODATO SILVANO			
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 della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;</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>-Controlla e utilizza gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p>	<p>- NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI: innovazioni di filiera e nuovi alimenti; alimenti e tecnologie; additivi e coadiuvanti tecnologici;</p>	<p>Lezione frontale Lezione dialogata. Cooperative learning. Lavori di gruppo Project work</p>
<p>-Organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;</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>-Predispone menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</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>-Applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;</p>	<p>-IMPARARE AD IMPARARE: ha acquisito un metodo di studio e di lavoro personale</p>	<p>-Adegua e organizza la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando prodotti tipici.</p>	<p>- LA DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE:</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>-COLLABORARE E PARTECIPARE: interagisce in modo responsabile nel gruppo disponibile al confronto nel rispetto dei diritti altrui</p>	<p>-Individua le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.</p> <p>-Formula menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.</p>	<p>alimentazione equilibrata e larn; alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche; l'alimentazione nella ristorazione collettiva;</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>-Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p>	<p>- LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE: la dieta nelle malattie cardiovascolari; la dieta nelle malattie metaboliche; la dieta nelle malattie dell'apparato digerente;</p>	
	<p>-RISOLVERE PROBLEMI: 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>-Redige un piano di HACCP.</p> <p>-Previene e gestisce i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.</p>	<p>-INNOVAZIONE DI FILIERA E PROMOZIONE DEL MADE IN ITALY carta di Milano; linee guida miur per l'educazione alimentare; filiera agroalimentare; evoluzione dei consumi alimentari; la natura del cibo; una sola terra per nutrire il pianeta. la valorizzazione delle tipicità e delle tradizioni enogastronomiche.</p>	
	<p>- COMUNICARE: Descrivere in modo ordinato e utilizzando appropriatamente</p>			

terminologia specifica,
strutture, processi,
fenomeni.

- PROGETTARE:
Costruire tabelle e grafici,
in base ai dati posseduti

CITTADINANZA E
COSTITUZIONE: La
tutela della salute e del
benessere
dell'individuo.
Adottare
comportamenti
salutari e stili di vita
positivi, per evitare
disturbi alimentari
anche attraverso una
corretta
alimentazione, una
costante attività fisica
e una pratica sportiva.

DISCIPLINA	Laboratorio di servizi enogastronomici Settore : Sala e Vendita
DOCENTE	Prof. ssa Colaiani Elena
LIBRO DI TESTO	"Tecniche di sala-bar e vendita per cucina " / Alma - Edizioni "Plan"

PERCORSO MULTIDISCIPLINARE DI EDUCAZIONE CIVICA

PECUP (risultati di apprendimento)	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE	OSA (obiettivi specifici di apprendimento)	ATTIVITÀ E METODOLOGIE
Elabora, esprime e argomenta le proprie opinioni e sostiene i propri giudizi, possiede le competenze necessarie all'interlocuzione culturale e sociale, si orienta alla salute personale e della comunità.	Imparare a imparare Operare a favore dello sviluppo socio-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del paese e rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, contribuire al suo benessere.	Riconoscere le diverse stili di vita e i gusti che in essi si manifestano. Riconoscere le esigenze di sicurezza e sostenibilità. Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini e altre bevande attraverso l'esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta.	Il menu: la carta del ristorante, la carta delle bevande i prodotti biologici e a km0 Gastronomia nazionale e internazionale, i prodotti tipici, a marchio europeo, a marchio italiano.. Il catering	Lezione frontale e dialogo didattico. Videolezioni. Ricerche e simulazioni. laboratorio ed esercitazioni pratiche. Cooperative learning e problem solving.
- Collabora e coopera con gli altri, contribuendo anche al buon andamento della vita familiare, scolastica e degli altri ambiti della Convivenza civile. Attua strategie di pianificazione, compensazione e monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto. Agisce nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Utilizza il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari	Individuare collegamenti e relazioni Comprendere l'importanza della sostenibilità ambientale e del diritto alla salute e al benessere della persona	Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera. Comprendere l'importanza della corretta progettazione per la riuscita del servizio. Individuare e classificare le preparazioni tipiche delle regioni italiane. Individuare l'importanza del menu come strumento di marketing e veicolo per la promozione e la valorizzazione del	Il banqueting e il concetto di buffet. Le bevande: le acque, gli estratti, il caffè e derivati, le acquaviti, i cocktail. Le norme e il sistema HACCP sicurezza alimentare Dalla vite al vino, le tecniche di vinificazione, le diverse tipologie di vino. L'abbinamento cibo-vino.	Ricerche e approfondimenti. Consultazione di ricettari.

<p>contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici,</p> <p>Valorizza e promuove le tradizioni locali, nazionali, internazionali.</p>		<p>territorio</p> <p>Valorizzare i prodotti tipici: vini, formaggi, salumi, d.o.p. i.g.p. p.a.t. i.g.t. 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>		
--	--	---	--	--

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 le 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 verifiche riconducibili a diverse tipologie, coerenti con le strategie metodologico-didattiche adottate dai docenti:

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

12.1 Criteri di valutazione

Il dovere alla valutazione da parte del docente rientra nel suo profilo professionale. Pertanto le forme metodologiche 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. Si esprime in modo scorretto ed improprio. Compie analisi lacunose e con errori.	Gestisce con difficoltà anche situazioni semplici.
5	Limitate e superficiali	Applica le conoscenze con imperfezioni. Si esprime in modo impreciso. Compie analisi parziali.	Rielabora solo se guidato le informazioni e gestisce con una certa difficoltà situazioni nuove ma semplici
6	Sufficienti anche se non approfondite	Applica le conoscenze senza commettere errori sostanziali. Si esprime in modo semplice ma corretto. Sa individuare elementi e relazioni con sufficiente correttezza.	Rielabora in modo autonomo le informazioni e gestisce situazioni nuove ma semplici.
7	Complete, se guidato sa approfondire	Applica autonomamente le conoscenze anche a problemi più complessi, ma con imperfezioni. Espone in modo corretto e linguisticamente appropriato. Compie analisi complete e coerenti.	Rielabora in modo corretto le informazioni e gestisce le situazioni nuove in modo accettabile.
8	Complete con qualche approfondimento autonomo	Applica autonomamente le conoscenze anche a problemi più complessi. Espone in modo corretto e con proprietà linguistica.	Rielabora in modo corretto e completo le informazioni. Gestisce le situazioni nuove in modo autonomo.

		Compie analisi corrette; coglie implicazioni; individua relazioni in modo completo.	
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 ≤ 7	8-9	9-10	10-11
7 < M ≤ 8	9-10	10-11	11-12
8 < M ≤ 9	10-11	11-12	13-14
9 < M ≤ 10	11-12	12-13	14-15

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

13. PROVE D'ESAME

L'O.M 54/2026 disciplina lo svolgimento dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2025/2026. Le prove d'esame consisteranno in: due prove scritte a carattere nazionale ed un colloquio.

- ⌚ La prima prova, come da art. 19 dell'O.M. 54/2026, accerta la padronanza della lingua italiana e le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. La prova può essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico-argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del candidato.
- ⌚ La seconda prova (art.20) non verte su discipline, ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Pertanto, la seconda prova d'esame degli istituti professionali del vigente ordinamento

è un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la "cornice nazionale generale di riferimento" che indica:

- a. la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo (adottato con d.m. 15 giugno 2022, n. 164);
- b) il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, o 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 personale, nonché il grado di responsabilità e maturità raggiunto al termine del percorso di studio, anche tenuto conto dell'impegno dimostrato nell'ambito scolastico e in altre attività coerenti con il percorso di studio, nonché del grado di responsabilità o dell'impegno evidenziati in azioni particolarmente meritevoli documentate nel Curriculum, in una prospettiva di sviluppo integrale della persona.

Il colloquio ha inizio con una breve riflessione del candidato sul proprio percorso scolastico e personale e prosegue con la proposta di domande e approfondimenti sulle quattro discipline. Inoltre il candidato analizza criticamente e correla al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito delle attività di formazione scuola-lavoro con riferimento al complesso del percorso effettuato. Il colloquio verifica anche le competenze di educazione civica, di cui alla legge 20 agosto 2019, n. 92, e alle linee guida di cui al decreto ministeriale 7 settembre 2024, n. 183, o 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 attribuito dall'intera commissione, compreso il presidente, secondo le griglie di valutazione definite dalla commissione in sede di riunione plenaria (art. 21 dell'O.M. n. 54/2026).

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

Per la correzione degli elaborati della seconda prova si allega la griglia condivisa in sede di Consiglio di classe del _12_/05/2026, i cui indicatori sono conformi al Quadro G di riferimento dell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" secondo il D. l. 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 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 e 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. Piani Didattici Personalizzati (PDP) predisposti per gli alunni con Bisogni Educativi Speciali (BES).
- 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.
- I. Testi di Italiano commentati.



I.P.S.S.E.O.A. – I.P.S.I.A. “ETTORE MAJORANA”
BARH11000E- c.f. 93510760726- Cod. Univoco : FKMFFF
e-mail: barh11000e@istruzione.it pec: barh11000e@pec.istruzione.it Sito web: www.iissmajoranaftari.edu
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

Allegati E al documento del 15 Maggio

Relazioni e/o lavori multimediali degli alunni sullo svolgimento delle attività di Formazione Scuola-Lavoro (ex PCTO) sono presenti su una chiavetta allegata.

**ALLEGATO F AL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO
GRIGLIE DI VALUTAZIONE 1^PROVA SCRITTA**



**I.P. "ETTORE MAJORANA"
BARH11000E - C.F. 93510760726**

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

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

Centralino Tel 080 5305335 - 080 9265750

SUCCURSALE di BARI / PALESE: Via Nazionalen. 8 – c.a.p. 70128 - tel. 080 5305497

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

ITALIANO SCRITTO-TIPOLOGIA A ANALISI DEL TESTO

COMMISSIONE N. _____

CLASSE _____

ALUNNO/A _____

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

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

Il Presidente della Commissione:

I Commissari

.....

.....

I.P.S.S.E.O.A. – I.P.S.I.A. “ETTORE MAJORANA”
 BARH11000E- c.f. 93510760726- Cod. Univoco : FKMXXF

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

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

Centralino: Tel. 080 5305335 - 080 9265750

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE
 ITALIANO SCRITTO – TIPOLOGIA B TESTO ARGOMENTATIVO
 COMMISSIONE N. _____

CLASSE _____

ALUNNO/A _____

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

COMPETENZE COME ORGANIZZA E RIELABORA LE CONOSCENZE -Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali -Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Ricchezza di riferimenti culturali, capacità di collegamento, originalità (punti 7)	personali	
		Struttura non pienamente organica, rielaborazione difficoltosa, apporti valutativi personali limitati	2
		Sviluppo ordinato e lineare, rielaborazione semplice, apporti valutativi personali essenziali	3-4
		Struttura coerente e ben articolata, apporti valutativi personali significativi	5-6
		Struttura coerente e ben articolata, apporti personali approfonditi	7
TOTALE IN VENTESIMI			

Il Presidente della Commissione:

I Commissari

.....

.....

I.P.S.S.E.O.A. – I.P.S.I.A. “ETTORE MAJORANA”
 BARH11000E- c.f. 93510760726- Cod. Univoco : FKMXXF

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

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

Centralino: Tel. 080 5305335 - 080 9265750

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE
 ITALIANO SCRITTO-TIPOLOGIA C TEMA D'ATTUALITA'
 COMMISSIONE N. _____

CLASSE _____ ALUNNO/A _____

INDICATORI	INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI	PUNTI
CONOSCENZE: CIÒ CHE L'ALUNNO DIMOSTRA DI CONOSCERE -Ideaione, pianificazione e organizzazione del testo -Coesione e coerenza testuali	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo (rispetto dei vincoli dati dalla consegna, pertinenza dell'elaborato rispetto alla traccia, sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione, correttezza e articolazione delle conoscenze). Coesione e coerenza testuale. (punti 6)	Contenuti gravemente lacunosi o scorretti/L'elaborato è incoerente e disorganico, non risponde a ideazione e pianificazione pertinenti/ Conoscenze lacunose, approssimativi riferimenti culturali	1
		Contenuti e informazioni essenziali e/o lievemente scorretti/La struttura non è stata adeguatamente pianificata, l'elaborato risulta poco coerente e coeso/Conoscenze limitate, esposizione incerta	2
		Individuazione dei contenuti fondamentali. L'elaborato è sufficientemente coerente e coeso e presenta corretta pianificazione e ideazione. Conoscenze pertinenti, esposizione lineare.	3-4
		Contenuti corretti e abbastanza approfonditi/L'elaborato è coerente, coeso e ben pianificato/Le conoscenze e riferimenti culturali risultano adeguati.	5
		Acquisizione approfondita dei contenuti/ L'elaborato rivela piena padronanza di pianificazione e coesione delle parti/ Riferimenti culturali precisi e approfonditi	6
ABILITÀ LINGUISTICHE E COMUNICATIVE: COME L'ALUNNO APPLICA LE CONOSCENZE -Ricchezza e padronanza lessicale -Correttezza grammaticale	Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi). Uso corretto ed efficace della punteggiatura. (punti 7)	Uso poco articolato e/o scorretto delle strutture sintattiche/Presenza di errori ortografici di rilievo/Termini inadeguati	1
		Struttura sintattica semplice, con lievi errori e/o imprecisioni/Presenza di alcuni errori ortografici/Termini generici	2
		Uso sufficientemente corretto e articolato delle strutture sintattiche/ Ortografia generalmente corretta/Termini adeguati	3-4
		Forma espressiva corretta ed	5-6

		appropriata/Ortografia corretta/ Lessico appropriato	
		Forma espressiva fluida ed efficace/ Lessico ricco	7
COMPETENZE: COME ORGANIZZA E RIELABORA LE CONOSCENZE -Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali -Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali. (punti 7)	Distribuzione disorganica dei contenuti; rielaborazione scarsa, senza apporti personali	1
		Struttura non pienamente organica, rielaborazione difficoltosa, apporti valutativi personali limitati	2
		Sviluppo ordinato e lineare, rielaborazione semplice, apporti valutativi personali essenziali	3-4
		Struttura coerente e ben articolata, apporti valutativi personali significativi	5-6
		Struttura coerente e ben articolata, apporti personali approfonditi, ottime capacità critiche e rielaborative	7
TOTALE IN VENTESIMI			

Il Presidente della Commissione:

I Commissari

.....

.....

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

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

e-mail: barh11000e@istruzione.it pec: barh11000e@pec.istruzione.it Sito web: www.iissmajorana.it/tari.edu

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

ALLEGATO G AL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

ESAMI DI STATO

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

COMMISSIONE N° _____

CLASSE 5 ART ALUNNO/A _____

Griglia di valutazione della seconda prova scritta di Scienza e Cultura dell’Alimentazione

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

Il Presidente della Commissione:

I Commissari

.....

.....

.....

ALLEGATO H AL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO GRIGLIA PER IL COLLOQUIO



I.P.S.S.E.O.A. – I.P.S.I.A. “ETTORE MAJORANA”
BARH11000E- c.f. 93510760726 Cod. Univoco : FKMXFF

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

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

ALLEGATO H

Griglia di valutazione della prova orale
ESAME DI STATO A.S. 2025/26 (All. A O.M. 54 del 26/03/2026)

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

CLASSE ALUNNO/A

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

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

Il Presidente della Commissione:

I Commissari

.....

.....

I.P. E.Majorana Bari

A.S. 2025/26

Classe 5 Articolata

Testi di Italiano Letti nell'A.S. 2025/26

Il Romanzo della realtà: Naturalismo e Verismo

E.Zola “ l'ingresso in miniera” (da Germinale) pag.40;

G.Verga “ Rosso Malpelo” (da Vita dei campi) pag.88;

“ Padron N'toni e N'toni” (Malavoglia) pag.117;

“ Il ritorno e la partenza di N'toni” pag.126;

“ La morte di Gesualdo” pag.128;

Il Decadentismo

G.Carducci “ Pianto antico” (Rime nuove);

G.D'Annunzio “ Il conte Andrea Sperelli” (Il Piacere) pag.207;

G. Pascoli “ Le doti del fanciullino” pag.240;

“ X Agosto” pag.253;

“ Il gelsomino notturno”(Canti di Castelvecchio) pag.263;

Il Novecento

F.T. Marinetti” Il bombardamento di Adrianopoli” pag.352;

I.Svevo “ Pesci e gabbiani” 8 Una vita) pag.404;

“ Emilio e Angiolina” (Seniliutà) pag.409;

“ L'ultima sigaretta” (La coscienza di Zeno) pag.427;

“ Zeno investe in borsa” pag.434;

L.Pirandello “ Il sentimento del contrario”(Umorismo) pag.461;

“ La patente” pag.471;

“ Io mi chiamo Mattia Pascal” pag.489;

“l'impossibile verità” (così è se vi pare) pag.502;