



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “E.FERRARI”

Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B

Manutenzione ed Assistenza tecnica ,Industria ed Artigianato per il Made in Italy , Servizi Culturali e dello Spettacolo
cod. mecc. SARI02901V - Ipsar Serale SARH02950Q – Ipsia Serale SARI029507

Via Rosa Jemma,301- 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007

Internet: www.iisferrariibattipaglia.it -post.cert. SAIS029007@pec.istruzione.it – C.U.U. UFR6ED

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE - "ENZO FERRARI"-BATTIPAGLIA
Prot. 0007522 del 15/05/2025
IV (Entrata)

INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

A.S. 2024/2025

CLASSE V SERALE

PERCORSO ENO



Il Consiglio della classe V Serale ENO

- Visto il D.P.R. 122/09;
- Vista l'O.M. n.° 13/2013 prot.n.°332
- Visto il DPR 22 Giugno 2009, n. 122;
- Visto il D.L.vo 13 aprile 2017, n. 62 Norme in materia di valutazione e certificazione delle competenze nel primo ciclo ed esami di Stato;
- Vista la legge 20 Agosto 2019, n. 92 concernente “Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'educazione civica”;
- Visto il D.M. n. 769 del 26.11.2018 relativo all'adozione dei quadri di riferimento e delle griglie di valutazione per la redazione e lo svolgimento della prima e della seconda prova scritta dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione;
- Vista la legge 6 Giugno 2020, n. 41;
- Vista l'O.M. n. 67 del 31.03.2025 concernente Gli Esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2024/2025, ed in particolare l'art. 10 concernente il Documento del Consiglio di Classe;
- Vista l'O.M. n. 13 del 28.01.2024 “Esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione: individuazione delle discipline oggetto della seconda prova scritta e scelta delle discipline affidate ai commissari esterni delle commissioni d'esame ”;
- Vista la programmazione educativo-didattica prevista dal P.T.O.F. per l'a.s. 2023/24 ed approvata dal Collegio dei docenti,
- Viste le programmazioni didattiche redatte dai Docenti per l'anno scolastico 2024/25 per ciascuna disciplina prevista dal piano di studi;
- Viste le attività educativo-didattiche curriculari ed extracurriculari svolte dalla classe V Serale Enogastronomia nel corso dell' anno scolastico 2024/2025;
- Considerati i risultati conseguiti dagli alunni nell' anno scolastico 2023/24 e 2024/25, all' unanimità

DELIBERA

di redigere il documento finale delle attività educativo-didattiche svolte dalla classe V Serale Percorso ENO nel corso dell' anno scolastico 2024/25 nella forma che, a seguire, si trascrive.

DOCUMENTO DI CLASSE
Classe 5 Serale - PERCORSO ENO
A.S. 2023/24

SOMMARIO

Composizione del Consiglio di Classe	4
Continuità didattica dei docenti	5
I Commissari interni	6
Profilo professionale/Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera	6
Presentazione della classe	8
Partecipazione ai percorsi per le competenze trasversali	10
Attività, percorsi e progetti svolti nell'ambito di Cittadinanza e Costituzione	10
Competenze di cittadinanza e Costituzione individuate dal consiglio di classe e acquisite dagli studenti: livelli di valutazione	11
Obiettivi trasversali e obiettivi minimi conseguiti	
Le Competenze	15
Metodologia e Verifiche	18
Criteri e Griglia di Valutazione apprendimenti in itinere nella Didattica in presenza	19
Obiettivi conseguiti	21
Simulazione della seconda prova scritta e del colloquio	21
Scheda di valutazione del colloquio	24
Criteri di assegnazione del credito scolastico	25
Criteri e parametri valutativi per l'attribuzione del credito massimo	25
APPENDICE 1: schede per singole materie	26

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

<i>Docente</i>	<i>Materia d'insegnamento</i>	<i>Ore Settimanali</i>
Spinelli Rosanna	Lingua e Letteratura Italiana	4
	Storia	1
Tomeo Rossana	Matematica	3
Iaselli Katia Sostituta D'Alessio Paola	Scienza e Cultura dell'alimentazione	2
Ricciardi Maddalena	Diritto e Tecniche Amministrative	3
Sorrentino Giuseppina	Lingua e Cultura Inglese	2
Conte Emma	Lingua e Cultura Francese	2
Riccio Luigi	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici – Settore Sala	2
Fiorentino Bruno	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici – Settore Cucina	3
Lamberti Antonio	Religione	1

CONTINUITÀ DIDATTICA NEL TRIENNIO

Come evidenziato nella sottostante tabella, la classe non ha potuto godere, in tutte le discipline, della continuità didattica negli ultimi due anni scolastici.

Questi cambiamenti, nonostante gli alunni abbiano sempre mostrato disponibilità ad accogliere le numerose variazioni nei metodi d'insegnamento, hanno inevitabilmente rallentato il lavoro didattico.

<i>DISCIPLINA</i>	<i>TERZA/QUARTA A.S. 2022/2023</i>	<i>QUINTA A.S. 2023/2024</i>
<i>ITALIANO E STORIA</i>	SPINELLI ROSANNA	SPINELLI ROSANNA
<i>MATEMATICA</i>	URTI LUIGI	TOMEIO ROSANNA
<i>INGLESE</i>	GUZZI ANTONELLA	SORRENTINO GIUSEPPINA
<i>FRANCESE</i>	DE PISAPIA MADDALENA	CONTE EMMA
<i>LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA CUCINA</i>	CIANATIEMPO VINCENZO	FIorentino BRUNO
<i>LABORATORIO DI SALA E VENDITA</i>	SCARANO GIOVANNI	RICCIO LUIGI
<i>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</i>	LOVAGLIO GIOVANNA	IASELLI KATIA/ D'ALESSIO PAOLA
<i>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE</i>	D'AURIA GRAZIA	RICCIARDI MADDALENA
<i>RELIGIONE</i>	LAMBERTI ANTONIO	LAMBERTI ANTONIO

ESAME DI STATO - I COMMISSARI INTERNI

COGNOME E NOME	MATERIA
IASELLI KATIA Sostituta D'ALESSIO PAOLA	Scienza e Cultura dell'Alimentazione
RICCIO LUIGI	Laboratorio di Sala e vendita
FIorentino BRUNO	Laboratorio di Enogastronomia Cucina

Profilo professionale

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Enogastronomia

BES (ex Servizi di sala e divendita)

Rif. Codice ATECO

(I – Attività dei servizi di alloggio e ristorazione **56 Attività dei servizi di Ristorazione** 56.3 Bar ed altri esercizi simili senza cucina)

L'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici.

La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti-e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

COMPETENZE PROFILO DI USCITA DEI PERCORSI DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE PROFILO UNICO DI INDIRIZZO "ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITA' ALBERGHIERA"

Competenze profilo di uscita dei percorsi di istruzione professionale per le attività e gli insegnamenti di AREA GENERALE (Allegato 1 Decreto 92/2018)

1. Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali
2. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali

3. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo
4. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro
5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
6. Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali
7. Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
8. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.
9. Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo
10. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.
11. Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
12. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

Competenze profilo di uscita dei percorsi di istruzione professionale per le attività e gli insegnamenti di AREA DI INDIRIZZO (Allegato 2 G Decreto 92/2018)

1. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche
2. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione
3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro
4. Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati
5. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
6. Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
7. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy

8. Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
9. Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale
10. Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing
11. Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Relazione coordinata del C.d.C.

Il corso Serale all'IIS "Ferrari"

È un corso d'istruzione pubblica finalizzato al conseguimento del diploma di Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, con lezioni che si svolgono in orario pomeridiano e serale. È un percorso di secondo livello, in conformità al Nuovo Regolamento per i Corsi di Istruzione per Adulti, con un monte ore pari al 70% dei corsi diurni. I corsi serali (percorsi di secondo livello) sono articolati in tre periodi didattici, così strutturati:

- Il primo periodo didattico è finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria per l'ammissione al secondo biennio del percorso dell'Istituto Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, Articolazione Enogastronomia
- Il secondo periodo didattico è finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria per l'ammissione all'ultimo anno del percorso dell'Istituto Professionale;
- Il terzo periodo didattico è finalizzato all'acquisizione del diploma di Stato finale.

Ogni iscritto stringe un "Patto formativo individuale" con un'apposita commissione che ne valuta le competenze già possedute al momento dell'ingresso ed elabora il percorso di studio personalizzato in base alle sue effettive esigenze formative. Vengono valutati possibili crediti scolastici e professionali che consentono di ridurre le ore e le discipline del corso ed il periodo di inserimento (primo, secondo o terzo periodo didattico). La classe, inizialmente, era composta da composta da 28 alunni di cui 6 non hanno mai frequentato e quindi certamente non scrutinabili, dei restanti alunni alcuni hanno frequentato con continuità ed impegno, altri in modo meno assiduo.

La maggior parte degli studenti sono lavoratori, alcuni sono impiegati nell'ambito della ristorazione, altri in settori diversi, ma tutti sono accomunati dalla stessa passione per l'indirizzo di studi prescelto.

Nel dettaglio, il profilo della classe, nelle aree relazionali, motivazionali, cognitiva ed operativa può considerarsi il seguente:

- benché si siano rilevate forme di aggregazione per piccoli gruppi, il livello di socializzazione, integrazione e disponibilità alla collaborazione reciproca è migliorato;
- eterogenee risultano, nel gruppo, le attitudini, le capacità e le strumentalità di base possedute; ciò ha reso necessaria una certa personalizzazione degli interventi per cercare di alimentare l'interesse per le varie discipline nell'intento di rafforzare la motivazione allo studio e all'apprendimento.
- Il C.d.C. vuole inoltre sottolineare la presenza nel gruppo classe di alcuni alunni che hanno dimostrato fragilità e timidezza, e per difficoltà nella padronanza della lingua o anche per problemi determinati dai disturbi specifici di apprendimento, non certificati ma che manifestamente rendevano difficile l'apprendimento.
- Tali alunni, messi a proprio agio, incoraggiati e guidati, sono riusciti a raggiungere obiettivi minimi quasi in tutte le discipline.

La classe, nel complesso, ha partecipato alle varie attività, solo alcuni alunni si sono sottratti al rispetto dei tempi di consegna dei compiti assegnati o si sono assentati in occasione delle verifiche spesso programmate.

La partecipazione al dialogo educativo non è stata sempre adeguata alle attese del docente, pur tenendo in debito conto la personalità di ciascun allievo.

Non tutti gli alunni hanno acquisito un metodo di studio efficace che risulta essere per la maggior parte di tipo mnemonico.

In particolare, nella classe si possono definire **tre fasce di livello**:

- **Il primo gruppo**, costituito da alcuni alunni in grado di operare autonomamente e capaci di rielaborazione personale, che ha mostrato impegno, continuità e partecipazione ed ha consentito loro di raggiungere risultati discreti in alcune discipline.
- **Il secondo gruppo**, formato da allievi che hanno manifestato un certo impegno e che pur avendo ancora delle incertezze nell'organizzare alcuni contenuti, hanno raggiunto nel complesso obiettivi minimi.
- **Il terzo gruppo**, infine, che ha manifestato impegno ed interesse saltuari nei confronti di alcune discipline e, ad oggi, ha conseguito solo parzialmente gli obiettivi programmati.

PARTECIPAZIONE AI PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

Le esperienze maturate nei percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento costituiscono comunque parte del colloquio di cui all'articolo 17, comma 9, del decreto legislativo n. 62 del 2017. (art. 1 comma 6 del D.L. n. 22/2020)

Per quanto riguarda i **PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO -alternanza scuola-lavoro-**, gli alunni non hanno partecipato, nel biennio, a stage, territoriali ed extraterritoriali, conclusivi dei percorsi individuati nei dipartimenti e condivisi nei consigli di classe. Alle attività del PCTO non è richiesta partecipazione obbligatoria da parte degli alunni del corso serale, riguardo alla loro esperienza formativa, professionale e personale si rimanda a quanto dichiarato dagli alunni nei Patti formativi e a quanto sarà dichiarato nel Curriculum dello studente sul sito MIUR.

Attività, percorsi e progetti svolti nell'ambito di Educazione Civica

Il curriculum d'istituto di Educazione Civica ha un taglio interdisciplinare involgente tutte le discipline del consiglio di classe, ed è articolato in vari filoni tematici riferiti ai percorsi e progetti, all'uopo pianificati e attuati durante l'anno scolastico

Il Consiglio di classe ha realizzato, in coerenza con gli obiettivi del PTOF e della legge n. 92 del 2019, le seguenti attività per l'acquisizione delle competenze di Educazione Civica:

TITOLO	ATTIVITA' SVOLTE, DURATA, SOGGETTI COINVOLTI	COMPETENZE ACQUISITE
La Costituzione Italiana	Le fonti normative interne. Lettura e commento dei primi 12 articoli della Costituzione. Riflessioni/discussioni.	Imparare ad imparare Comunicare (comprendere e rappresentare) Collaborare e partecipare Agire in modo autonomo e responsabile Competenze di cittadinanza Risolvere problemi Individuare collegamenti e relazioni Acquisire e interpretare l'informazione Progettare

L'Agenda 2030. Lo sviluppo sostenibile.	I 17 obiettivi globali per lo sviluppo sostenibile. Riflessioni/discussioni.	
Cittadinanza Digitale	Cittadinanza digitale, diritti e doveri. Riflessioni/discussioni.	

GRIGLIA CON INDICATORI DELLE COMPETENZE CHIAVE EUROPEE E DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE PER L'INSEGNAMENTO DI EDUCAZIONE CIVICA

Competenze chiave europee	Competenze di cittadinanza	Descrittori	Indicatori	Livelli
COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITÀ DI IMPARARE AD IMPARARE	Imparare ad imparare	Conoscenza di sé (limiti, capacità)	È pienamente consapevole delle proprie capacità e dei propri punti deboli e li sa gestire.	5
			È consapevole delle proprie capacità e dei propri punti deboli e li sa gestire.	4
			È consapevole delle proprie capacità e dei propri punti deboli e inizia a saperli gestire.	3
			Riconosce generalmente le proprie risorse e capacità e inizia a saperle gestire.	2
			Si avvia a identificare i propri punti di forza e di debolezza e cerca di gestirli.	1
		Uso di strumenti informativi	Ricerca in modo autonomo e spontaneo fonti e informazioni. Sa gestire in modo appropriato, produttivo e autonomo, i diversi supporti utilizzati e scelti.	5
			Ricerca in modo autonomo fonti e informazioni. Sa gestire, in modo appropriato e produttivo, i diversi supporti utilizzati e scelti.	4
			Ricerca in modo autonomo fonti e informazioni. Sa gestire in modo appropriato i diversi supporti utilizzati e scelti.	3
			Ricerca e utilizza in modo autonomo fonti e informazioni, gestendo i diversi supporti utilizzati.	2
			Guidato/a ricerca e utilizza fonti e informazioni e riesce a gestire i supporti di base utilizzati.	1
			Acquisizione di un metodo di studio e di lavoro	Metodo di studio personale, efficace, attivo e creativo, utilizzando in modo corretto e proficuo il tempo a disposizione
		Metodo di studio personale, efficace e produttivo, utilizzando in modo corretto il tempo a disposizione		4
		Metodo di studio autonomo ed efficace, utilizzando in modo adeguato il tempo a disposizione		3
		Metodo di studio generalmente autonomo ed efficace, utilizzando in modo adeguato il tempo a disposizione		2
		Metodo di studio ancora dispersivo, incerto, non sempre adeguato		1

Competenze chiave europee	Competenze di cittadinanza	Descrittori	Indicatori	Livelli
COMPETENZA IMPRENDITORIALE	PROGETTARE	USO DELLE	Utilizza in maniera completa le conoscenze apprese e approfondite per ideare e realizzare un prodotto.	5
			Utilizza in maniera completa le conoscenze apprese per pianificare e realizzare un prodotto.	4

		CONOSCENZE APPRESE PER REALIZZARE UN -----	Utilizza nel complesso le conoscenze apprese per pianificare e realizzare un prodotto.	3			
			Utilizza discretamente le conoscenze apprese per realizzare un prodotto.	2			
			Utilizza parzialmente le conoscenze apprese per realizzare un semplice prodotto	1			
		ORGANIZZAZIONE DEL MATERIALE PER REALIZZARE UN PRODOTTO	Organizza il materiale in modo razionale e originale	5			
			Organizza il materiale in modo corretto e razionale	4			
			Organizza il materiale in modo appropriato	3			
			Si orienta nell' organizzare il materiale	2			
			Organizza il materiale in modo non sempre corretto	1			
Competenze chiave europee	Competenze di cittadinanza	Descrittori	Indicatori	Livelli			
COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE COMUNICAZIONE E MULTILINGUISTICA COMPETENZA DIGITALE COMPETENZA IN MATERIA DI CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONI CULTURALI	COMUNICARE COMPRENDERE E RAPPRESENTARE	COMPRESIONE E USO DEI LINGUAGGI DI VARIO GENERE	Comprende tutti i generi di messaggi e di diversa complessità trasmessi con diversi supporti.	5			
			Comprende nel complesso tutti i generi di messaggi e di diversa complessità trasmessi con diversi supporti.	4			
			Comprende diversi generi di messaggi e di una certa complessità trasmessi con vari supporti	3			
			Comprende nel complesso messaggi di molti generi trasmessi con diversi supporti diversi	2			
			Comprende semplici messaggi trasmessi con alcuni supporti	1			
		USO DEI LINGUAGGI DISCIPLINARI	Si esprime utilizzando in maniera sicura, corretta, appropriata e originale tutti i linguaggi disciplinari mediante supporti vari.	5			
			Si esprime utilizzando in maniera corretta e appropriata i linguaggi disciplinari mediante supporti vari.	4			
			Si esprime utilizzando correttamente tutti i linguaggi disciplinari mediante supporti vari	3			
			Si esprime utilizzando abbastanza correttamente i linguaggi disciplinari mediante supporti vari.	2			
			Si esprime utilizzando in modo semplice ed essenziale i linguaggi disciplinari.	1			
			Competenze chiave europee	Competenze di cittadinanza	Descrittori	Indicatori	Livelli
				COLLABORARE E PARTECIPARE	INTERAZIONE NEL GRUPPO.	Interagisce in modo collaborativo, partecipativo e costruttivo nel gruppo.	5
	Interagisce in modo partecipativo e costruttivo nel gruppo	4					
	Interagisce attivamente nel gruppo	3					
	Interagisce in modo collaborativo nel gruppo.	2					
COMPETENZE IN MATERIE DI			Ha difficoltà di collaborazione nel gruppo.	1			
		DISPONIBILITÀ AL CONFRONTO	Gestisce in modo positivo la conflittualità e favorisce il confronto	5			
			Gestisce in modo positivo la conflittualità ed è sempre disponibile al confronto	4			

CITTADINANZA			Gestisce in modo positivo la conflittualità ed è quasi sempre disponibile al confronto	3	
			Cerca di gestire in modo positivo la conflittualità	2	
			Non sempre riesce a gestire la conflittualità	1	
		RISPETTO DEI DIRITTI ALTRUI	Conosce e rispetta sempre e consapevolmente i diversi punti di vista e ruoli altrui.	5	
			Conosce e rispetta sempre i diversi punti di vista e i ruoli altrui.	4	
			Conosce e rispetta i diversi punti di vista e i ruoli altrui.	3	
			Generalmente rispetta i diversi punti di vista e i ruoli altrui	2	
			Rispetta saltuariamente i diversi punti di vista e i ruoli altrui	1	
		AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE	ASSOLVERE GLI OBBLIGHI SCOLASTICI	Assolve in modo attivo e responsabile gli obblighi scolastici	5
				Assolve in modo regolare e responsabile gli obblighi scolastici	4
	Assolve in modo regolare e abbastanza responsabile gli obblighi scolastici			3	
	Assolve in modo regolare gli obblighi scolastici			2	
	Assolve in modo discontinuo gli obblighi scolastici			1	
	RISPETTO DELLE REGOLE		Rispetta in modo scrupoloso le regole	5	
			Rispetta consapevolmente le regole	4	
			Rispetta sempre le regole	3	
			Rispetta generalmente le regole	2	
			Rispetta saltuariamente le regole	1	
	Competenze chiave europee	Competenze di cittadinanza	Descrittori	Indicatori	Livelli
	COMPETENZE IMPRENDITORIALI	INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI	INDIVIDUARE E RAPPRESENTARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI TRA FENOMENI, EVENTI E CONCETTI DIVERSI	Individua in modo preciso e ordinato i collegamenti e le relazioni tra i fenomeni, gli eventi e i concetti appresi. Li rappresenta in modo corretto e creativo.	5
Individua in modo ordinato i collegamenti e le relazioni tra i fenomeni, gli eventi e i concetti appresi. Li rappresenta in modo corretto.				4	
Individua i collegamenti e le relazioni tra i fenomeni, gli eventi e i concetti appresi. Li rappresenta in modo corretto				3	
Individua i principali collegamenti e le fondamentali relazioni tra i fenomeni, gli eventi e i concetti appresi. Li rappresenta in modo adeguatamente corretto.				2	
Guidato/a individua i principali collegamenti tra fenomeni e concetti appresi. Ha difficoltà nella loro rappresentazione.				1	
INDIVIDUARE			Opera autonomamente e in modo corretto e creativo collegamenti fra le diverse aree	5	
		COLLEGAMENTI FRA LE VARIE AREE DISCIPLINARI	disciplinari, anche in relazione a problematiche complesse.		
			Opera autonomamente e in modo sicuro e corretto collegamenti coerenti e completi fra le diverse aree disciplinari.	4	

			Opera autonomamente e in modo corretto collegamenti coerenti fra le diverse aree disciplinari.	3
			Opera con una certa autonomia collegamenti fra le diverse aree disciplinari.	2
			Guidato riesce ad operare semplici collegamenti fra le diverse aree disciplinari.	1

LE COMPETENZE

Gli obiettivi formativi e didattici sono stati finalizzati alla crescita culturale e sociale degli allievi ed a far acquisire agli stessi la capacità di cogliere, fare proprie, elaborare ed applicare le conoscenze apprese durante il corso di studi alla fine del quale dovranno avere:

COMPETENZE CHIAVE DELLA CITTADINANZA

- ✚ Imparare ad imparare
- ✚ Progettare
- ✚ Comunicare
- ✚ Collaborare e partecipare
- ✚ Agire in modo autonomo e responsabile
- ✚ Risolvere problemi
- ✚ Individuare collegamenti e relazioni
- ✚ Acquisire ed interpretare informazioni

Competenze chiave per l'apprendimento permanente (Raccomandazione del Consiglio del 22.05.2018):

- competenza alfabetica funzionale;
- competenza multilinguistica;
- competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria;
- competenza digitale;
- competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare;
- competenza in materia di cittadinanza;
- competenza imprenditoriale;
- competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.

Gli alunni hanno acquisito tali competenze attraverso conoscenze e abilità, riconducibili ai seguenti quattro assi culturali:

1. *Asse dei linguaggi*

Padronanza della lingua italiana per gestire la comunicazione, comprendere e interpretare testi di vario tipo e produrli. Capacità di esprimersi sufficientemente in lingua inglese e francese.

2. *Asse matematico*

Utilizzare tecniche e procedure di calcolo specifici della disciplina.

3. *Asse scientifico-tecnologico*

Saper osservare e comprendere le relazioni tra mondo umano e mondo naturale.

4. *Asse storico-sociale*

Percepire gli eventi storici a livello locale, nazionale, europeo e mondiale, cogliendone le connessioni con i fenomeni sociali ed economici.

Le competenze-chiave trasversali conseguite sono:

Ambito di riferimento	Competenze chiave	Capacità conseguite a fine dell'obbligo
Costruzione di sé	<ul style="list-style-type: none">- Imparare ad imparare- Progettare	Sono capaci di: <ul style="list-style-type: none">- Organizzare, gestire il proprio apprendimento- Utilizzare il proprio metodo di studio e di lavoro- Elaborare e realizzare attività seguendo la logica della progettazione
Relazione con gli altri	<ul style="list-style-type: none">- Comunicare- Collaborare/partecipare- Agire in modo autonomo e responsabile	Sono capaci di: <ul style="list-style-type: none">- Comprendere e rappresentare testi diversi e formularli con l'uso di linguaggi specifici- Lavorare e interagire con gli altri- Comportarsi in modo adeguato ai diversi contesti sociali- Fare scelte in rapporto alle iniziative ed alle regole della comunità sociale.
Rapporto con la realtà naturale e sociale	<ul style="list-style-type: none">- Risolvere problemi- Individuare collegamenti e relazioni- Acquisire/interpretare l'informazione ricevuta	Sono capaci di: <ul style="list-style-type: none">- Comprendere, interpretare gli eventi della realtà circostante- Costruire conoscenze significative- Rielaborare criticamente fatti

		ed avvenimenti
--	--	----------------

OBIETTIVI TRASVERSALI CONSEGUITI

<i>Formativi</i>	<p>Gli alunni:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Sanno trasferire nella vita personale e professionale i valori già acquisiti della solidarietà, della tolleranza e dell’impegno civile. ▪ Conoscono e reinterpretono i problemi sociali. ▪ Sono rispettosi e accettano la diversità culturale, etnica, religiosa e fisica come arricchimento personale. ▪ Sanno scegliere un percorso di vita e di lavoro, e sono in grado di cogliere le opportunità esistenti a livello locale, nazionale ed europea . ▪ Sanno valorizzare le esperienze acquisite durante il corso di studi, di vita sociale, culturale e lavorativa. ▪ Hanno coscienza di come l’azienda alberghiera richieda personale qualificato. ▪ Possiedono il concetto di legalità intesa come rispetto delle regole da parte di tutti e come trasparenza dell’operato della scuola.
<i>Metacognitivi</i>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hanno potenziato la fiducia in se stessi. ▪ Hanno sviluppato il senso di responsabilità. Hanno consapevolezza delle proprie abilità ed attitudini. ▪ Sanno fare scelte consapevoli e responsabili al fine di valorizzare le proprie aspirazioni
<i>Cognitivi</i>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hanno acquisito le conoscenze fondamentali specifiche nell’ambito delle singole discipline di studio. ▪ Hanno potenziato la capacità di stabilire relazioni logiche, e sanno osservare, analizzare, sintetizzare, dedurre, organizzare e rielaborare. ▪ Hanno la capacità di orientarsi nel tempo e nello spazio. ▪ Sanno individuare dei percorsi logici per la risoluzione di un problema, utilizzando conoscenze acquisite e gli strumenti a disposizione. ▪ Sanno globalmente valutare il proprio operato. ▪ Riconoscono lo stage aziendale come esperienza importante del proprio percorso didattico. ▪ Sanno utilizzare ed applicare semplici procedure al fine di sostenere le prove specifiche dell’esame di stato.
<i>Metodo di lavoro</i>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sanno usare gli strumenti di lavoro disponibili e riescono ad organizzarne le fasi e i tempi. ▪ Prendere appunti, schematizzare ed individuare percorsi di studio ▪ Fare semplici collegamenti interdisciplinari. ▪ Collaborano positivamente all’interno di un gruppo di studio-lavoro ▪ Sono in grado di gestire il lavoro all’interno dei laboratori scolastici ed

	esterni.		
	Conoscenze	Competenze	Capacità
Disciplinari	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Contenuti, principi, teorie, nuclei concettuali, regole, procedure; ▪ Linguaggi specifici coordinate storico-culturali. ▪ Linee essenziali delle lingue: inglese e francese ▪ Elementi teorici e pratici in ambito professionale 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Esporre i contenuti essenziali delle diverse discipline. ▪ Utilizzare la terminologia specifica delle varie discipline. ▪ Applicare procedure e formule. ▪ Produrre testi scritti di tipologia diversa. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Comprendere un testo letterario, giuridico, economico ed individuarne gli elementi costitutivi. ▪ Interpretare e sintetizzare un testo letterario, giuridico, economico. ▪ Rielaborare gli argomenti oggetto di studio. ▪ Fare collegamenti interdisciplinari. ▪ Comprendere gli elementi logico-matematici. ▪ Progettare e operare nell'ambito della Ristorazione.

OBIETTIVI MINIMI CONSEGUITI

- Mostrano un comportamento coerente al proprio ruolo
- Conoscono i contenuti essenziali delle discipline
- Producono vari tipi di testi, semplici nel contenuto e nel complesso corretti nella forma
- Usano un'accettabile terminologia specifica
- Sanno raccogliere e schematizzare una serie di dati
- Sanno applicare procedure essenziali per la soluzione di un problema utilizzando le conoscenze acquisite
- Sanno rielaborare in modo semplice ma efficace le conoscenze effettuando collegamenti interdisciplinari

• METODOLOGIA

- Lezioni frontali
- Didattica a distanza (attività sincrone e asincrone)
- Insegnamento individualizzato
- Problem-solving
- Ricerca-azione
- Correzione alla lavagna dei compiti assegnati
- Riferimenti interdisciplinari
- Esercitazioni in classe e in laboratorio
- Lavoro di gruppo.
- **STRUMENTI**
 - Libri di testo
 - Personal computer
 - Quaderni di appunti
 - Materiali condivisi dal docente
 - Vocabolari
 - Audiovisivi
 - Computer
 - Fotocopie
 - Internet.
- **SPAZI**
 - Aula,
 - Laboratori.

VERIFICHE

Il Collegio dei Docenti ha fissato la divisione dell' anno scolastico in quadrimestre

Per le materie con prove scritte il Collegio ha stabilito che il numero delle verifiche scritte non sia inferiore a due ed almeno due le verifiche orali per ogni quadrimestre..

Le verifiche sono state costanti e sistematiche, rivolte anche ad identificare situazioni da recuperare, rinforzare e migliorare. Oltre alle prove soggettive di tipo tradizionale (tema, le nuove forme di scrittura, esercizi, problemi, interrogazioni), sono state effettuate anche verifiche di tipo innovativo (prove oggettive, questionari, produzione scritta, test strutturati e semi-strutturati ecc.) in tutte le discipline.

Strumenti di **verifica** formativa in itinere:

-esercitazioni, laboratori, recupero e/o potenziamento; mappa concettuale esemplificativa, riepilogo ed esercitazioni.

Al termine del primo trimestre, si è svolta la pausa didattica per il recupero e il potenziamento delle competenze.

CRITERI DI VALUTAZIONE DIDATTICA IN PRESENZA

La valutazione si è avvalsa delle verifiche "in itinere" che hanno consentito ad ogni allievo di conoscere il proprio processo di maturazione e di pervenire all'autovalutazione, e al docente di ricalibrare la programmazione didattica.

Tale valutazione ha sempre tenuto in primo piano il discente e la globalità del suo mondo affettivo.

Sono stati considerati i seguenti criteri di valutazione:

1. conoscenza delle tematiche
2. proprietà adeguata di linguaggio
3. assiduità della frequenza
4. interesse nelle discussioni delle problematiche
5. partecipazione attiva, impegno e profitto
6. attitudini dimostrate nelle attività aziendali e di laboratorio
7. progressi rispetto alla situazione iniziale ed esiti delle verifiche.

I criteri di misurazione sono stati espressi in decimi e per essi si fa riferimento a quanto definito nelle griglie di valutazione delineate nel P.T.O.F., di cui è allegata copia nel presente documento.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DIDATTICA IN PRESENZA in DECIMI

Competenze	Capacità	Conoscenze	Voto in decimi
Affronta autonomamente anche compiti complessi, applicando le conoscenze in modo corretto, organico e creativo	Comunica in modo proprio, efficace ed articolato; è autonomo ed organizzato; collega conoscenze attinte da ambiti pluridisciplinari; analizza in modo critico, con un certo rigore; documenta il proprio lavoro; cerca soluzioni adeguate per situazioni nuove	Complete, con approfondimenti autonomi	9-10
Affronta compiti anche complessi in modo corretto	Comunica in maniera chiara ed appropriata; ha una propria autonomia di lavoro; analizza in modo complessivamente corretto e compie alcuni collegamenti, arrivando a rielaborare in modo abbastanza autonomo	Sostanzialmente complete	8
Esegue correttamente compiti semplici; affronta compiti più complessi con lievi incertezze	Comunica in modo adeguato, anche se semplice; non ha piena autonomia, ma è un diligente ed affidabile esecutore; coglie gli aspetti fondamentali, ma incontra difficoltà nei collegamenti interdisciplinari.	Conosce gli elementi essenziali, fondamentali	7
Esegue semplici compiti senza errori sostanziali; affronta compiti più complessi nonostante qualche incertezza	Comunica in modo semplice, con sufficiente chiarezza e correttezza; coglie gli aspetti fondamentali, ma le sue analisi sono lacunose; individua gli elementi essenziali del programma	Complessivamente accettabili; ha ancora lacune, ma non /o profonde	6
Applica le conoscenze minime, senza commettere gravi errori, ma talvolta con imprecisione, arriva ad applicare le conoscenze minime	Riferisce in modo frammentario e generico; ha difficoltà a cogliere i nessi logici e quindi ha difficoltà ad analizzare temi, questioni e problemi.	Incerte ed incomplete	5

Solo se guidato arriva ad applicare le conoscenze minime; commette gravi errori anche nell'eseguire semplici esercizi	Comunica in modo stentato e improprio; ha difficoltà a cogliere i concetti e le relazioni essenziali che legano tra loro i fatti più elementari	Frammentarie e lacunose	4
Anche se guidato commette gravissimi errori nell'esecuzione di esercizi semplici	Comunica decisamente in modo stentato e improprio e non riesce a cogliere concetti e relazioni essenziali che legano tra loro i fatti più elementari	Gravemente lacunose	3

OBIETTIVI CONSEGUITI

A conclusione dell'anno scolastico, confrontando le prestazioni dei singoli discenti con la situazione iniziale, si può affermare che i risultati conseguiti siano nel complesso positivi, seppur con le dovute eccezioni.

Gli obiettivi didattico-operativi prefissati sono stati raggiunti in maggiore o minore misura ovviamente in relazione alla situazione di partenza, ai ritmi personali di apprendimento e alle capacità di ciascuno.

Le **conoscenze** acquisite sono da considerarsi globalmente accettabili.

Quanto alle **competenze**, una parte degli studenti, riesce nella risoluzione di problemi semplici e opportunamente guidata individua la soluzione a problematiche più articolate.

Le **capacità** acquisite si evidenziano soprattutto sul piano pratico e tecnico-laboratoriale.

TIPOLOGIA DI VERIFICHE PLURIDISCIPLINARI IN VISTA DEGLI ESAMI

SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

Non sono state effettuate durante l'anno in corso simulazioni ufficiali relative alla seconda prova dell'Esame di Stato.

INDICAZIONI ED OSSERVAZIONI SULLA SECONDA PROVA

Nei percorsi di secondo livello dell'istruzione professionale che fanno riferimento al previgente ordinamento, la seconda prova d'esame è costituita da una prima parte nazionale della traccia, inviata tramite plico telematico, e da una seconda parte elaborata dalle commissioni, in coerenza con quanto previsto dai quadri di riferimento di cui al d.m. n. 769 del 2018. Pertanto, le commissioni: - predispongono la seconda parte della seconda prova tenendo conto del piano dell'offerta formativa della scuola; - in sede di riunione preliminare definiscono le modalità organizzative per lo svolgimento della prova, che può essere svolta lo stesso giorno o il giorno successivo tenendo conto della specificità dell'indirizzo e della disponibilità di attrezzature e laboratori. Le modalità organizzative e gli orari di svolgimento sono immediatamente comunicati alla scuola e ai candidati il giorno della prima prova; - il giorno stabilito per lo svolgimento della seconda parte della seconda prova, elaborano il testo della parte di loro competenza tenendo in debito conto i contenuti e la tipologia della parte nazionale della traccia. La commissione d'esame tiene

conto, altresì, del percorso di studio personalizzato (PSP) formalizzato nel patto formativo individuale (PFI), privilegiando tipologie funzionali alla specificità dell'utenza.

Caratteristiche della prova d'esame

La prova richiede al candidato, da un lato, capacità di analisi, di scelta e di soluzione con riferimento alle filiere dell'Indirizzo; dall'altro, il conseguimento delle competenze professionali cui sono correlati i nuclei tematici fondamentali.

La prova potrà, pertanto, essere strutturata secondo una delle seguenti tipologie:

TIPOLOGIA A

Analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

TIPOLOGIA B

Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).

TIPOLOGIA C

Individuazione e descrizione analitica delle fasi e delle modalità di realizzazione di un prodotto o di un servizio.

TIPOLOGIA D

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

La durata della prova è prevista di 6 ore, se trattasi solo di un elaborato scritto; fino a un massimo di 12 ore, se sia prevista una prova scritta con integrazione laboratoriale.

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

Indicatore <i>(correlato agli obiettivi della prova)</i>	Punteggio massimo
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	3
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	6
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e Operativi	8
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	3

La commissione integrerà gli indicatori con la relativa declinazione dei descrittori.

	<i>Data</i>
<i>Colloquio Orale</i>	
	Discipline coinvolte, materiali utilizzati
analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione	
<p>esposizione da parte del candidato, mediante una breve relazione ovvero un elaborato multimediale, dell'esperienza di PCTO con riferimento al complesso del percorso effettuato</p> <p>Si puntualizza che Secondo l'art. 22 punto 8 dell'O.M. n.67 del 31/03/2025. per i candidati che non hanno svolto i PCTO, il colloquio valorizza il patrimonio culturale della persona a partire dalla sua storia professionale e individuale, quale emerge dal patto formativo individuale, e favorisce una rilettura biografica del percorso anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente.</p>	
Competenze di Educazione civica come definite nel curricolo d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe	

ALLEGATO A GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE

CANDIDATO/A _____

CLASSE _____

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso	0,50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato	1,50-2,50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3- 3,50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi	4- 4,50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0,50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1,50-2,50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3- 3,50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4 - 4,50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0,50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1,50-2,50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3- 3,50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4 - 4,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali , rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1,50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2,50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0,50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1,50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2,50	
Punteggio totale della prova				

CRITERI DI ASSEGNAZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

Il Consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, attribuisce il credito sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nell'articolo 11, punto 5, dell'OM 67/25 che così enuncia:

Nei percorsi di istruzione degli adulti di secondo livello, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito scolastico maturato nel secondo e nel terzo periodo didattico fino a un massimo di quaranta punti. In particolare, per quanto riguarda il credito maturato nel secondo periodo didattico, il consiglio di classe attribuisce il punteggio facendo riferimento alla media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative al quarto anno di cui alla tabella all'allegato A del d. lgs. 62/2017, moltiplicando per due il punteggio ivi previsto, in misura comunque non superiore a venticinque punti; per quanto riguarda, invece, il credito maturato nel terzo periodo didattico, il consiglio di classe attribuisce il punteggio facendo riferimento alla media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative al quinto anno di cui alla citata tabella.

Tabella A Allegata al D. Lgs. 62/2017

MEDIA DEI VOTI	CREDITO DA ATTRIBUIRE (PUNTI)		
	I ANNO (3 CLASSE)	II ANNO (4 CLASSE)	III ANNO (5 CLASSE)
$6 < M$	-	-	7-8
$M=6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

CRITERI E PARAMETRI VALUTATIVI PER L'ATTRIBUZIONE

DEL CREDITO MASSIMO

Il Collegio dei docenti adotta i seguenti criteri per l'attribuzione del punteggio massimo attribuibile all'interno della fascia di credito definita dalla **media M** dei voti:

1. MEDIA M DEI VOTI (si conteggiano anche i decimali della media).

2. ASSIDUITÀ DELLA FREQUENZA. Sino a un massimo di punti 0,30 con la seguente specificazione:

- a. Oltre 40 assenze (4 ritardi equivalgono a 1 assenza) → **punti 0;**
- b. 26-40 assenze → **punti 0,10;**
- c. 16-25 assenze → **punti 0,20;**
- d. 0-15 assenze → **punti 0,30;**

3. PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO. Sino a un massimo di punti 0,30 (in funzione del giudizio di valutazione).

4. ATTIVITÀ COMPLEMENTARI E INTEGRATIVE. Sino a un massimo di punti 0,30 con la seguente specificazione:

- a. Punti 0,10 per ogni attività della durata minima di 15 ore;
- b. Punti 0,20 per ogni attività della durata minima di 30 ore;
- c. Punti 0,30 per attività della durata di 50 o più ore.

5. RELIGIONE O ATTIVITÀ SOSTITUTIVA. Sino a un massimo di punti 0,30 (in funzione del giudizio di valutazione).

- a. Punti 0,10 per giudizio di valutazione: sufficiente;
- b. Punti 0,20 per giudizio di valutazione: buono;
- c. Punti 0,30 per giudizio di valutazione: ottimo.

Determinata la somma di tali punteggi si procederà ad arrotondare per eccesso qualora tale somma risulti uguale o superiore a 0,50 e per difetto qualora tale somma risulti inferiore a 0,50.

Nel caso di ammissione alla classe successiva deliberata dal Consiglio di Classe, in presenza di insufficienze non gravi, comunicate alla famiglia le motivazioni delle decisioni assunte, si attribuisce di norma il punteggio minimo previsto dalla fascia di appartenenza.

APPENDICE 1: SCHEDE DELLE SINGOLE MATERIE

Scheda per singola materia		Anno scolastico 2024/2025	
Docente:		Disciplina: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	
Numero di ore settimanali di lezione		N. 4	
Numero di ore annuali previste		Curricolari	N. 132
		complementari ed integrative	N.
Obiettivi raggiunti	CONOSCENZE: Conoscenza delle principali correnti letterarie, della poetica di alcuni autori della letteratura italiana dell'Ottocento e del Novecento. Conoscenza del contesto storico e culturale relativo agli autori e alle opere analizzate. Conoscenza di alcune tecniche compositive per la produzione di testi di diverse tipologie.		

	<p>COMPETENZE: Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento. Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. Analizzare e interpretare testi scritti di vario tipo. Produrre testi di vario tipo. Riconoscere le linee fondamentali della storia letteraria e artistica nazionale anche con riferimento all'evoluzione sociale, scientifica e tecnologica.</p> <p>CAPACITÀ: Saper contestualizzare i testi letterari in ambito storico e culturale. Saper confrontare i testi di uno stesso autore o di autori diversi. Collocare i testi nel contesto storico letterario di riferimento. Sapersi orientare nel processo di sviluppo della civiltà artistico-letteraria italiana in relazione alle condizioni sociali e culturali. Saper realizzare testi di varia tipologia, rispettando le fondamentali caratteristiche del genere.</p>
Contenuti svolti	<p>CURRICULARI: Tra Ottocento e Novecento: il Positivismo-il clima culturale in Italia-la cultura della società di massa-La crisi della razionalità ottocentesca La letteratura post-unitaria: La Scapigliatura-E.Praga,I.U.Tarchetti Carducci, un poeta fra due secoli: la poetica, le opere principali, lo stile Naturalismo: i fondamenti teorici del Naturalismo Hippolyte Taine-G.Flaubert e la teoria dell'Impersonalità-H.De Balzac- E. Zola e il romanzo sperimentale Verismo: L. Capuana e la poetica verista-A. Fogazzaro- G.Deledda Giovanni Verga: il pensiero e la poetica -Vita dei campi-I Malavoglia- Mastro don Gesualdo Verso il Novecento: Decadentismo e Simbolismo-C.Baudelaire Giovanni Pascoli: il pensiero e la poetica- la poetica del Fanciullino-Myricae- I Canti di Castelvecchio Gabriele D'Annunzio:il pensiero e la poetica-la narrativa e il teatro-la poetica del Superuomo- la crisi dell'Estetismo-la fase della bontà, della malinconia e la narrativa psicologica-i romanzi del Superuomo La letteratura del primo Novecento: il Futurismo e le Avanguardie-F.T.Marinetti- approfondimenti: i Vociani,R.Serra, C. Michelstaedter-il Crepuscolarismo-G.Gozzano Italo Svevo: il pensiero e la poetica-la cultura Mitteleuropea-le innovazioni letterarie e lo stile-La coscienza di Zeno Luigi Pirandello: le fasi della poetica pirandelliana-l' umorismo-Le novelle per un anno-Il fu Mattia Pascal-il teatro L'età Contemporanea: il contesto culturale e letterario-la postmodernità-l'egemonia della scienza e della tecnica-società di massa e società globale-U.Eco e la cultura di massa La poesia tra le due guerre: L'Ermetismo Giuseppe Ungaretti: la poetica, L'Allegria- Sentimento del tempo Salvatore Quasimodo: la poetica- la fase ermetica- la poesia civile Umberto Saba: la poetica- Il Canzoniere Eugenio Montale: la poetica- Ossi di seppia- Satura La narrativa italiana tra le due guerre: Alberto Moravia, tra Esistenzialismo e Neorealismo- La Noia La letteratura del secondo dopoguerra: il Neorealismo sue fasi e poetica P.Paolo Pasolini: opere poetiche -opere narrative-Ragazzi di vita Cesare Pavese: la formazione culturale-la poetica del mito-Verrà la morte e avrà i tuoi occhi- La bella estate Il teatro del novecento: E.De Filippo-Napoli Milionaria Ken Sarò Wima, Leonardo Sciascia “ L'affaire Moro”</p>

Progettualità integrata	EXTRACURRICULARE:
METODOLOGIE ADOTTATE	METODI: Lezione frontale e dialogata, lavori di gruppo/tutoring, problem solving, approccio iconico, approccio analogico, approccio dialogato, conversazione guidata, debate, flipped classroom. Didattica laboratoriale, costruzione di mappe concettuali e power point
	STRUMENTI:
Risultati	TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE: Interrogazione, interventi, dialogo, discussione, ascolto, temi argomentativi-descrittivi, analisi del testo, stesura del saggio breve e dell'articolo di giornale, prove semistrutturate (vero/falso, scelta multipla, completamenti, collegamenti, risposte aperte), esercitazioni scritte svolte a casa.
	NUMERO VERIFICHE PROVE SCRITTE : 4 Prove orali : 4
Firma del Docente	Rosanna Spinelli

Scheda per singola materia		Anno scolastico 2024/2025	
Docente:		Disciplina: STORIA	
Numero di ore settimanali di lezione		N. 1	
Numero di ore annuali previste	curricolari	N. 33	
	complementari ed integrative	N.	
Obiettivi raggiunti	CONOSCENZE: Conoscenza di avvenimenti, processi, cronologie della fine dell'Ottocento e del Novecento.		
	COMPETENZE: Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche, negli specifici campi professionali di riferimento. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.		

	<p>CAPACITÀ: Saper collocare fatti ed eventi storici nello spazio e nel tempo. Saper analizzare e utilizzare fonti storiche di vario tipo. Saper utilizzare in modo appropriato il lessico specifico della storia. Saper operare confronti e comparazioni tra fatti ed eventi.</p>
Contenuti svolti	<p>CURRICULARI: L'ITALIA TRA OTTOCENTO E NOVECENTO: LA SINISTRA AL GOVERNO-IL GOVERNO DEPRETIS-L'ETÀ GIOLITTIANA LA GRANDE GUERRA E LA RIVOLUZIONE RUSSA: LA PRIMA GUERRA MONDIALE LA RIVOLUZIONE RUSSA E LA NASCITA DELL'URSS LA CRISI DEGLI IMPERI COLONIALI IL DECLINO DELL'EUROPA E IL PRIMATO AMERICANO I REGIMI TOTALITARI E LA SECONDA GUERRA MONDIALE: LA CRISI DEL 1929 NEGLI STATI UNITI E IN EUROPA IL FASCISMO IN ITALIA L'URSS DI STALIN IL NAZISMO LA SECONDA GUERRA MONDIALE IL MONDO BIPOLARE: IL MONDO DIVISO L'ITALIA RICOSTRUITA LA GUERRA FREDDA L'EUROPA, L'URSS E USA TRA IL XX E XXI SECOLO: LA SVOLTA DEMOCRATICA DEI PAESI COMUNISTI LA CRISI DEI BALCANI E LA DISSOLUZIONE DELLA YUGOSLAVIA L'ITALIA CHE CAMBIA, LA STRATEGIA DELLA TENSIONE, IL TERRORISMO BRIGATISTA Il processo Shell, inquinamento nel Delta del Niger</p>
Progettualità integrata	<p>EXTRACURRICULARE:</p>
Metodologie adottate	<p>METODI: Lezione frontale e dialogata, lavori di gruppo/tutoring, problem solving, approccio iconico, approccio analogico, approccio dialogato, conversazione guidata, debate, flipped classroom. Didattica laboratoriale, costruzione di mappe concettuali e power point.</p> <p>STRUMENTI:</p>
Risultati	<p>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE: Interrogazione, interventi, dialogo, discussione, ascolto, temi argomentativi-descrittivi, analisi del testo, stesura del saggio breve e dell'articolo di giornale, prove semi-strutturate (vero/falso, scelta multipla, completamenti, collegamenti, risposte aperte), esercitazioni scritte svolte a casa.</p> <p>NUMERO VERIFICHE PROVE ORALI/SCRITTE: 4:</p>
Firma del Docente	Rosanna Spinelli

Scheda per singola materia		Anno scolastico 2024/2025	
Docente:		Disciplina: MATEMATICA	
Numero di ore settimanali di lezione			N. 3
Numero di ore annuali previste		curricolari	N. 99
Numero di ore annuali svolte		curricolari	N.
Obiettivi raggiunti	CONOSCENZE: I ragazzi sanno utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentando i risultati anche sotto forma grafica. Sanno individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi, analizzare i dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi. Riescono a modellizzare matematicamente fenomeni non estremamente complessi.		
	COMPETENZE: Risolvere equazioni e disequazioni utilizzando le regole dell'algebra. Interpretare i risultati nel contesto del problema. Risolvere sistemi di equazioni lineari con i metodi di sostituzione, confronto e riduzione. Impostare e risolvere disequazioni lineari in una variabile. Rappresentare la soluzione su una retta orientata. Risolvere equazioni e disequazioni di primo grado. Applicare le proprietà delle uguaglianze e disuguaglianze. Interpretare e verificare le soluzioni. Riconoscere e risolvere equazioni di secondo grado complete e incomplete. Applicare la formula risolutiva e discutere le soluzioni in base al discriminante. Risolvere disequazioni di secondo grado attraverso lo studio del segno del trinomio. e risolvere equazioni di secondo grado complete e incomplete. Comprendere il concetto di funzione come relazione tra variabili. Analizzare graficamente semplici funzioni lineari e quadratiche		
	CAPACITÀ: Utilizzare metodi, strumenti e modelli matematici in situazioni diverse. Risolvere con lo strumento più adeguato una questione matematica. Comprendere i concetti trasversali della disciplina e saper cogliere analogie di strutture tra ambiti diversi. Sviluppare la capacità di trasferire e applicare quanto appreso a situazioni o problemi che nascono da altre discipline.		
Contenuti svolti	Equazioni e disequazioni algebriche Sistemi lineari Equazioni e disequazioni di primo grado Equazioni di secondo grado Disequazioni di secondo grado Studio della parabola Cenni di Funzioni e loro proprietà		

<p>METODOLOGIE ADOTTATE</p>	<p>METODI: Lezione frontale Lezione dialogata Lavoro di gruppo Soluzione di problemi Ricerca individuale</p> <hr/> <p>STRUMENTI: Appunti, sussidi multimediali, libri</p>
<p>Risultati</p>	<p>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE: Le prove scritte sono state corrette secondo criteri presentati agli studenti e con annotazioni chiare. Sono state ripresentate alla classe, corrette e valutate, in un tempo congruo dall'effettuazione della prova. Non sono state effettuate prove scritte prima di aver riportato, corretta, la precedente. L'insegnante nell'attribuzione dei voti in sede di colloquio ha fatto riferimento alla tabella Criteri di verifica e valutazione espressa nel PTOF.</p> <p>Libro di testo: Bergamini Barozzi, Matematica multimediale.verde Zanichelli, documentazione dal sito matematika.it e altro materiale dal web</p> <hr/> <p>NUMERO – VERIFICHE SCRITTE: – VERIFICHE ORALI: 4</p>
<p>Firma del Docente</p>	<p>Rosanna Tomeo</p>

Scheda per singola materia		Anno scolastico 2024/2025	
Docente:		Disciplina: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
Numero di ore settimanali di lezione			N. 2
Numero di ore annuali previste		curricolari	N. 66
		complementari ed integrative	N.
Numero di ore annuali svolte		curricolari	N.
		complementari ed integrative	N.
Obiettivi raggiunti	CONOSCENZE: NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA E PROCEDURA DI AUTOCONTROLLO HACCP; TECNOLOGIE INNOVATIVE DI MANIPOLAZIONE E CONSERVAZIONE DEI CIBI; VALORE CULTURALE DEL CIBO E RAPPORTO TRA ENOGASTRONOMIA, SOCIETÀ E CULTURA; CONCETTI DI SOSTENIBILITÀ E CERTIFICAZIONE; TECNICHE PER LA PREPARAZIONE E SERVIZIO DI PRODOTTI PER I PRINCIPALI DISTURBI E LIMITAZIONI ALIMENTARI.		
	COMPETENZE: COMPETENZE: Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare riferimento alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio; applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro; predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela; valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti tipici del territorio, utilizzando tecniche tradizionali e innovative; curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci.		

	<p>CAPACITÀ: APPLICARE EFFICACEMENTE IL SISTEMA DI AUTOCONTROLLO PER LA SICUREZZA DEI PRODOTTI ALIMENTARI IN CONFORMITÀ ALLA NORMATIVA REGIONALE, NAZIONALE E COMUNITARIA IN MATERIA DI HACCP; APPORTARE INNOVAZIONI PERSONALI ALLA PRODUZIONE ENOGASTRONOMICA; APPLICARE CORRETTAMENTE TECNICHE DI LAVORAZIONE; ELABORARE UN’OFFERTA DI PRODOTTI E SERVIZI ENOGASTRONOMICI ATTI A PROMUOVERE UNO STILE DI VITA EQUILIBRATO E SOSTENIBILE; APPORTARE INNOVAZIONI PERSONALI ALLA PRODUZIONE ENOGASTRONOMICA; PREDISPORRE E SERVIRE PRODOTTI ENOGASTRONOMICI IN BASE A SPECIFICHE ESIGENZE DIETOLOGICHE E/O DISTURBI E LIMITAZIONI ALIMENTARI.</p>
Contenuti svolti	<p>CURRICULARI: . La filiera alimentare; la sicurezza alimentare nella filiera produttiva; la certificazione di qualità; il sistema HACCP; igiene dei prodotti alimentari; la contaminazione biologica degli alimenti; la contaminazione fisico-chimica degli alimenti. Conservazione degli alimenti, tecnologie alimentari; alterazione degli alimenti; classificazione dei metodi di conservazione. Cottura degli alimenti; effetti della cottura sugli alimenti; principali tecniche di cottura. Prodotti alimentari innovativi; alimenti destinati a una particolare alimentazione; gli integratori alimentari; i nuovi alimenti. Alimentazione nelle diverse fasi della vita; sana e corretta alimentazione; la dieta nell’età evolutiva; la dieta dell’adulto; la dieta nella terza età. Dieta e benessere; stili alimentari; la dieta mediterranea; la dieta sostenibile; tipologie di diete; la dieta nello sport. L’alimentazione in situazioni patologiche.</p>
Progettualità integrata	<p>EXTRACURRICOLARE:</p>
METODOLOGIE ADOTTATE	<p>METODI: LEZIONI FRONTALI</p> <p>STRUMENTI: LIBRO DI TESTO: SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE – A. MACHADO. UTILIZZO LIM PER VISIONE DOCUMENTARI SULLE TEMATICHE STUDiate.</p>

Risultati	TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE: SCRITTI ED ORALI NUMERO Verifiche scritte: 3 Verifiche orali: FREQUENTI
	Nel complesso gli studenti hanno raggiunto un buon livello di preparazione
Firma del Docente	Prof.ssa Iaselli Katia

Scheda per singola materia		Anno scolastico 2023/2024	
Docente:		Disciplina: LINGUA E CULTURA INGLESE	
Numero di ore settimanali di lezione			N. 2
Numero di ore annuali previste	curricolari		N. 66
	complementari ed integrative		N.
Numero di ore annuali svolte	curricolari		N.
	complementari ed integrative		N.
Obiettivi raggiunti	CONOSCENZE Lo studio della lingua inglese ha mirato a potenziare le competenze professionali e linguistiche indispensabili sia per proseguire negli studi sia per entrare nel mondo del lavoro. Gli studenti sono in grado di comprendere specifiche informazioni di testi autentici in microlingua.		
	COMPETENZE Conoscenza delle quattro abilità linguistiche di base. Capacità di rielaborazione degli argomenti trattati. Abilità di comprendere ed esprimersi adeguatamente in situazioni generali e specialistiche, che implicino la presenza di espressioni anche articolate e complesse.		
	Capacità Comunicare, comprendere e interagire in situazioni professionali che prevedano l'uso della micro-lingua.		

Contenuti svolti	<p>CURRICULARI:</p> <p>Unit 12 Food & Health The Eatwell guide Food groups Nutrients My Plate The food Pyramid The Mediterranean diet Special diets for food allergies and intolerances The 0 km. food Sustainability</p> <p>Unit 13 Foodsafety HACCP system Food poisoning HACCP principles Food contaminations Food Preservation</p> <p>Unit 14 Think globally, eat locally The UN 2030 Agenda Definition of sustainability “Hunger” according to FAO Two institutions fighting hunger: FAO and WFP Sustainable diet Sustainable food and organic food The philosophy of Slow Food Food waste reduction</p>
Progettualità integrata	extracurriculare:
METODOLOGIE ADOTTATE	<p>METODI Per conseguire gli obiettivi indicati si è organizzato il processo di apprendimento mediante una programmazione disciplinare coerente con il livello della classe e nel rispetto del curriculum della materia individuato dal PTOF e dal dipartimento di Lingua.</p> <hr/> <p>STRUMENTI Libro di Testo: Flavours di E. Assirelli - A. Vetri – Rizzoli Education. I moduli indicati nella programmazione sono stati organizzati secondo uno sviluppo non sempre cronologico, in relazione al processo formativo in atto nella classe; sono stati utilizzati opportuni sussidi didattici come libri di testo, fotocopie di materiali integrativi. Nel corso dell’anno si è provveduto ad attuare diversi interventi, rallentare e/o rafforzare, a seconda dei casi e del livello raggiunto dalla classe.</p>
	<p>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE Prove strutturate e semi strutturate Verifiche orali (anche sui lavori svolti a casa).</p>

Risultati	Verifiche scritte: 4 Verifiche orali: 4 <hr/> Nel complesso gli studenti hanno raggiunto un buon livello di preparazione
Firma del Docente	Giuseppina Sorrentino

Scheda per singola materia	Anno scolastico 2024/2025
----------------------------	---------------------------

Docente:		Disciplina: LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE	
Numero di ore settimanali di lezione			N. 2
Numero di ore annuali previste	curricolari		N. 66
	complementari ed integrative		N.
Numero di ore annuali svolte	curricolari		N.
	complementari ed integrative		N.
Obiettivi raggiunti	<p>CONOSCENZE Lo studio della lingua Francese ha mirato a potenziare le Competenze professionali e linguistiche indispensabili sia per proseguire negli studi sia per entrare nel mondo del lavoro. Sono in grado di comprendere specifiche ma semplici informazioni di testi autentici in microlingua. E' opportuno rilevare: -una sufficiente preparazione conseguita da un gruppo di alunni che si sono distinti per capacità rielaborazione e costanza nell'impegno e nello studio degli argomenti trattati -una conoscenza appena sufficiente di due alunni che hanno partecipato con discontinuità e impegno modesti, nelle differenti offerte formative proposte.</p>		
	<p>COMPETENZE Conoscenza delle quattro abilità linguistiche di base. Capacità di rielaborazione degli argomenti trattati. Abilità di comprendere ed esprimersi adeguatamente in situazioni generali e specialistiche, che implicino la presenza di espressioni anche articolate e complesse.</p>		
	<p>Capacità Comunicare, comprendere ed interagire in situazioni professionali che prevedano l'uso della microlingua in modo essenziale.</p>		

Contenuti svolti	<p>CURRICULARI: MODULO 1</p> <ul style="list-style-type: none"> · Commander au restaurant · La mise en place · La gastronomie française · Recette de la galette complète · Comment les Français célèbrent Noël et le Nouvel An · La sécurité alimentaire · Journée internationale dédiée à la mémoire des victimes de l’Holocauste – 10/02/2025 · La quiche lorraine – Les gallicismes · Les galettes de blé noir · Recette : la bouillabaisse · La recette de la Tarte Tatin · Restrictions alimentaires et culture – Traditions françaises de Pâques · Menus spéciaux pour régimes alimentaires alternatifs et le régime méditerranéen · Marques de qualité et Made in Italy · Les labels de qualité dans l’alimentation · La phonétique française · Le passé composé · Les gallicismes et la négation
Progettualità integrata	<p>Extracurriculare:.</p>
<p>METODOLOGIE ADOPTATE</p>	<p>METODI Per conseguire gli obiettivi indicati si è organizzato il processo di apprendimento mediante una programmazione disciplinare coerente con il livello della classe e nel rispetto del curriculum della materia individuato dal PTOF e dal dipartimento di Lingua.</p> <p>STRUMENTI: LIBRO DI TESTO: A. De Caro, Nouveau francais au restaurant (Le). Nouvelle edition openschool manuel de language pour le maître et le barman, Hoepli. Libro di testo, appunti, schemi e grafici, libri vari, lavagna, laboratorio informatico, materiale in fotocopia.</p>
Risultati	<p>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE: Prove strutturate e semi-strutturate, interrogazioni lunghe, interrogazioni brevi, questionari, relazioni sondaggi a dialogo, simulazioni di prove d’esame</p> <p>NUMERO Verifiche scritte: 3 Verifiche orali: 3</p> <hr/> <p>Nel complesso gli alunni hanno raggiunto un più che sufficiente livello di preparazione</p>
Firma del Docente	<p>Emma Conte</p>

Docente	Disciplina: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA Settore SALA
---------	---

Numero di ore settimanali di lezione	N. 2
--------------------------------------	------

Numero di ore annuali previste	curricolari	N. 66
	complementari ed integrative	N.

Obiettivi raggiunti	<p>CONOSCENZE: Principi di enologia. Normative nazionali e comunitarie relative al settore vitivinicolo. Attrezzature e tecniche per il servizio del vino. Lessico e fraseologia di settore. Mezzi per comunicare le specificità di un'attività enogastronomica. Lessico e fraseologia di settore. Principi di enologia. Attrezzature e tecniche per il servizio del vino. Lessico e fraseologia di settore. Tecnica e attrezzatura per la cucina di sala e flambè. Lessico e fraseologia di settore. Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande. Lessico e fraseologia di servizio. Caratteristiche delle aziende enogastronomiche. Rapporto tra evoluzione della società e differenziazione dell'offerta ristorativa.</p> <p>COMPETENZE: Conoscenze di base inerenti all'enologia. Regole relative al servizio del vino a tavola. Aspetti principali della produzione enogastronomica italiana. Conoscenza delle differenti forme di ristorazione. Aspetti principali della produzione enogastronomica italiana. Compilazione di un menu secondo le corrette regole di stesura. Norme per assistere e consigliare il cliente. Conoscenze di base inerenti all'enologia. Regole relative al servizio del vino a tavola. Caratteristiche e uso delle principali attrezzature per il servizio di sala. Regole relative al servizio del vino a tavola. Caratteristiche e classificazioni dei locali di ristorazione. Le figure professionali addette al servizio di sala e di bar e loro compiti. Il caffè e i nuovi trend della caffetteria.</p> <p>CAPACITÀ: Individuare la produzione enica nazionale ed internazionale. Svolgere in modo professionale il servizio del vino. Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore. Riconoscere le produzioni di qualità e valorizzare i prodotti di nicchia. Simulare la definizione di menu e carte che soddisfino le esigenze di una specifica clientela. Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo della promozione del territorio. Svolgere in modo professionale il servizio del vino. Lessico e fraseologia di settore. Effettuare porzionature con eleganza davanti al cliente. Eseguire piatti alla lampada. Lessico e fraseologia di settore. Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini e altre bevande attraverso l'esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta. Individuare i principi di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande. Lessico e fraseologia di settore. Riconoscere le aziende enogastronomiche in base alle loro caratteristiche specifiche.</p>
---------------------	---

Progettualità integrata	extracurriculare:
-------------------------	-------------------

METODOLOGIE ADOTTATE	<p>METODI: Lezione frontale. Lezioni teoriche o pratiche di presentazione di una tecnica di servizio di sala.</p>
	<p>STRUMENTI: Libro di testo: Maitre e barman con Masterlab, Le Monnier scuola. Powerpoint, mappe concettuali, fotocopie, video.</p>

Risultati	TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE: Le verifiche sono avvenute tramite prove pratiche o prove teoriche, finalizzate a valutare il grado di apprendimento raggiunto da ogni singolo alunno.

Firma del Docente	Luigi Riccio
-------------------	--------------

Scheda per singola materia	Anno scolastico 2024/2025
Docente	Disciplina: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA Settore CUCINA

Numero di ore settimanali di lezione	N. 4	
Numero di ore annuali previste	curricolari	N. 132
	complementari ed integrative	N.

Obiettivi raggiunti	<p>CONOSCENZE:</p> <p>Principi di enogastronomia. Normative nazionali e comunitarie relative al settore enogastronomico. Attrezzature e tecniche per il servizio in cucina. Lessico e fraseologia di settore.</p> <p>Mezzi per comunicare le specificità di un'attività enogastronomica. Lessico e fraseologia di settore.</p> <p>Sistema haccp, criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro</p> <p>Tipologie di intolleranze alimentari; Tecniche di catering e banqueting;</p>
	<p>COMPETENZE:</p> <p>Conoscenze di base inerenti all'enogastronomia. Regole relative al servizio in cucina. Aspetti principali della produzione enogastronomica italiana.</p> <p>Conoscenza delle differenti forme di ristorazione. Aspetti principali della produzione enogastronomica italiana.</p> <p>La sicurezza sul luogo di lavoro: la sicurezza sul lavoro/ i rischi lavorativi;</p> <p>L'approvvigionamento: gestione dell'economato/ la determinazione dei costi e dei prezzi</p> <p>L'igiene e salubrità nella ristorazione: sistema haccp /il piano di autocontrollo;</p> <p>Piatti e menu per soggetti con intolleranze alimentari sia regionali che internazionali;</p> <p>Il catering/il banqueting: tecniche di catering e banqueting ;</p> <p>Alimenti e qualità alimentare: le certificazioni di qualità / i prodotti ecologici ed i nuovi alimenti;</p>

	<p>CAPACITÀ: Individuare la produzione di piatti nazionale ed internazionale. Svolgere in modo professionale il servizio in cucina. Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore. Riconoscere le produzioni di qualità e valorizzare i prodotti di nicchia. Simulare la definizione di menu e carte che soddisfino le esigenze di una specifica clientela. Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo della promozione del territorio. Effettuare porzionature con eleganza. Lessico e fraseologia di settore. Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, attraverso l'esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta. Riconoscere le aziende enogastronomiche in base alle loro caratteristiche specifiche.</p>
Progettualità integrata	extracurriculare:
METODOLOGIE ADOTTATE	<p>METODI: Lezione frontale. Lezioni teoriche o pratiche di presentazione di una tecnica di servizio di sala.</p>
	<p>STRUMENTI: ALMA Tecniche di cucina e pasticceria C/ con quaderno delle competenze. Plan edizioni. Powerpoint, mappe concettuali, fotocopie, video, LIM.</p>
Risultati	<p>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE: Le verifiche sono avvenute tramite prove pratiche o prove teoriche, finalizzate a valutare il grado di apprendimento raggiunto da ogni singolo alunno.</p>

Firma del Docente	BRUNO FIORENTINO
-------------------	------------------

Scheda per singola materia		Anno scolastico 2024/2025	
Docente	Disciplina: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE		
Docente:	Disciplina: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE		
Numero di ore settimanali di lezione			N. 3
Numero di ore annuali previste		curricolari	N. 99

Obiettivi raggiunti	<p>CONOSCENZE: CARATTERISTICHE E NORMATIVA DEL MERCATO TURISTICO NAZIONALE ED INTERNAZIONALE. TECNICHE DI MARKETING TURISTICO E DI WEB MARKETING. STRATEGIA DELL'IMPRESA E SCELTE STRATEGICHE. LA PIANIFICAZIONE E LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE IL BUDGET E IL BUSINESS PLAN. NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO – RISTORATIVO: NORMATIVA RELATIVA ALLA COSTITUZIONE, DELL'IMPRESA, ALLA SICUREZZA DEL LUOGO DI LAVORO, LE NORME RELATIVE ALL'IGIENE ALIMENTARE E ALLA TRACCIABILITÀ DEI PRODOTTI, PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI. CONTRATTI DELLE IMPRESE RISTORATIVE: RISTORAZIONE, CATERING E BANQUETING. LE ABITUDINI ALIMENTARI ED ECONOMIA DEL TERRITORIO.</p>
	<p>COMPETENZE: ADEGUARE E ORGANIZZARE LA PRODUZIONE E LA VENDITA IN RELAZIONE ALLA DOMANDA DEI MERCATI VALORIZZANDO I PRODOTTI TIPICI. INTERPRETARE LA RICHIESTA E LO SVILUPPO DEI MERCATI UTILIZZANDO LE NUOVE TECNOLOGIE NELL'AMBITO DELLA PRODUZIONE, DELL'EROGAZIONE, DELLA GESTIONE, DEL SERVIZIO, DELLA COMUNICAZIONE, DELLA VENDITA E DEL MARKETING DI SETTORE. INDIVIDUARE LE STRATEGIE APPROPRIATE PER LA SOLUZIONE DEI PROBLEMI. APPLICARE LA NORMATIVA, NAZIONALE E INTERNAZIONALE, IN MATERIA DI SICUREZZA, TRASPARENZA E TRACCIABILITÀ DEI PRODOTTI. INTERPRETARE LO SVILUPPO DELLE FILIERE ENOGASTRONOMICHE PER ADEGUARE LA PRODUZIONE E LA VENDITA IN RELAZIONE ALLA RICHIESTA DEI MERCATI E DELLA CLIENTELA.</p>
	<p>CAPACITÀ: ANALIZZARE IL MERCATO TURISTICO E INTERPRETARNE LE DINAMICHE. INDIVIDUARE LE RISORSE PER PROMUOVERE E POTENZIARE IL TURISMO INTEGRATO. UTILIZZARE LE TECNICHE DI MARKETING E DISTINGUERE LE CARATTERISTICHE DEL MERCATO TURISTICO. INDIVIDUARE LE FASI E LE PROCEDURE PER REDIGERE UN BUSINESS PLAN. UTILIZZARE UN LINGUAGGIO GIURIDICO E APPLICARE LA NORMATIVA NEI CONTESTI DI RIFERIMENTO, CON PARTICOLARE ATTENZIONE, ALLE NORME SULLA SICUREZZA, ALLE CERTIFICAZIONI OBBLIGATORIE E VOLONTARIE. INDIVIDUARE NORME E PROCEDURE PER LA TRACCIABILITÀ DEI PRODOTTI. ANALIZZARE I FATTORI ECONOMICI TERRITORIALI CHE INCIDONO SULLE ABITUDINI ALIMENTARI. INDIVIDUARE NORME E PROCEDURE RELATIVE A PROVENIENZA, PRODUZIONE E CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO. INDIVIDUARE I PRODOTTI A CHILOMETRO ZERO COME STRUMENTO DI MARKETING.</p>

Contenuti svolti	<p>CURRICULARI: Il mercato turistico nazionale ed internazionale. Gli organismi e le fonti normative interne e internazionali. Le nuove tendenze del turismo. Il marketing: aspetti generali. Il marketing strategico ed operativo. Il web marketing. Il marketing plan. La pianificazione e la programmazione. Il Budget: cenni. Il Business Plan. Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi lavoro. Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali. I contratti delle imprese ristorative: Contratto di Ristorazione, Catering e Banqueting. Le abitudini alimentari e l'economia del territorio. I marchi di qualità alimentare. Educazione Civica La Costituzione Italiana: i Principi Fondamentali della Costituzione italiana tema di lavoro Lavoro: diritto e dovere. Il rapporto di lavoro: obblighi e doveri dei lavoratori. Lo statuto dei lavoratori Il rapporto di lavoro subordinato: caratteristiche Le tipologie dei contratti di lavoro subordinato: - contratto a tempo indeterminato - contratto a tempo determinato - contratto full-time e part-time - il contratto di apprendistato - il contratto di somministrazione. I CCNL (parte normative e parte economica: la declaratoria del contratto,</p>
Progettualità integrata	<p>Extracurriculare:</p>
METODOLOGIE ADOTTATE	<p>METODI: LEZIONE FRONTALE, LEZIONE PARTECIPATA, LAVORO DI GRUPPO, DISCUSSIONE, PROBLEM SOLVING, ESERCITAZIONE IN CLASSE, ESEMPLIFICAZIONI E COLLEGAMENTI TRA ARGOMENTI SVOLTI E REALTÀ OPERATIVA.</p> <hr/> <p>STRUMENTI: Libro di testo: Libro di testo: "GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE UP 3" - di Rascioni e Ferriello – editore Tramontana. Lavagna -Internet -Lim Materiale in fotocopia Appunti delle lezioni Schemi e mappe Video e power point.</p>

Risultati	TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE: INTERROGAZIONI LUNGHE, INTERROGAZIONI BREVI, QUESTIONARI, RICERCHE, ESERCITAZIONI, PROVE STRUTTURATE E SEMISTRUTTURATE, SCELTA MULTIPLA, VERO/FALSO, COLLEGAMENTI, COMPLETAMENTI, BREVI RELAZIONI, DOMANDE A RISPOSTA APERTA.
	NUMERO – Verifiche scritte:4 – Verifiche orali:4
Firma del Docente	Maddalena Ricciardi

Scheda per singola materia		Anno scolastico 2024/2025	
Docente:		Disciplina: RELIGIONE CATTOLICA	
Numero di ore settimanali di lezione		N. 1	
Numero di ore annuali previste	curricolari	N. 33	
	complementari ed integrative	N. 0	
Numero di ore annuali svolte	curricolari	N.	
	complementari ed integrative	N. 0	

Obiettivi raggiunti	<p>CONOSCENZE Lo studente conosce:</p> <p>Le varie dimensioni di cui ogni esperienza umana è composta con particolare attenzione all'esperienza del nutrirsi</p> <p>I vari significati simbolici – culturali del cibo</p> <p>La valenza simbolica del cibo e del nutrirsi all'interno delle religioni ed in particolar modo nel Cattolicesimo a partire dal testo biblico e dalla vita e dal messaggio di Gesù</p> <p>Riti, norme alimentari e piatti tipici delle varie tradizioni religiose</p> <p>Lo studente individua alcuni dei valori che il cibo e il nutrirsi richiama</p> <p>Il ruolo della religione nella società contemporanea: secolarizzazione, pluralismo, nuovi fermenti religiosi e globalizzazione</p> <p>Il magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale, economica, tecnologica</p> <p>Il ruolo della religione nella società contemporanea: secolarizzazione, pluralismo</p> <p>La concezione cristiano – cattolica del matrimonio e della famiglia; scelte di vita, vocazione, professione</p>
---------------------	---

COMPETENZE

LO STUDENTE SA:

- riconoscere l'universalità dell'esperienza religiosa come componente importante nella storia e nella cultura e quale possibile risposta alle questioni sull'esistenza ed individuare gli elementi fondamentali della religione cristiana sulla base del messaggio di Gesù Cristo, che la comunità cristiana è chiamata a testimoniare
- identificare tipologie e peculiarità del linguaggio delle religioni e descrivere eventi storici ed espressioni artistiche frutto della presenza della comunità cristiana nella storia locale e universale
- sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale
- cogliere la presenza e l'incidenza del Cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura umanistica, scientifica e tecnologica
- utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del Cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto ai contributi della cultura scientifico – tecnologica

CAPACITÀ

- Rilevare nell'esperienza umana del nutrirsi il darsi delle varie dimensioni della persona e la necessità del loro sviluppo unitario ed equilibrato
- Riconoscere i vari significati simbolici – culturali del cibo
- Riconoscere la valenza simbolica del cibo e del nutrirsi all'interno delle religioni ed in particolar modo nel Cattolicesimo a partire dal testo biblico e dalla vita e dal messaggio di Gesù
- Attribuire alle rispettive tradizioni religiose i vari riti e le norme che riguardano il cibo e il nutrirsi
- Individuare come i valori legati al cibo oggi sono promossi e perseguiti nella realtà che lo circonda e nel mondo globalizzato
- Riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico
- Usare e interpretare correttamente e criticamente le fonti autentiche della tradizione cristiano - cattolica
- Motivare, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita confrontandole con la visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto, libero e costruttivo
- Individuare la visione cristiana della vita umana e il suo fine ultimo in un confronto aperto con quello di altre religioni e sistemi di pensiero
- Riconoscere il valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività e la lettura che ne dà il Cristianesimo
- Usare e interpretare correttamente e criticamente le fonti autentiche della tradizione cristiano – cattolica

<p>Contenuti svolti</p>	<p>CURRICULARI</p> <p>-L'AVVENTO:STORIA E SIGNIFICATO TEOLOGICO</p> <p>CIBO ED EMOZIONI</p> <p>-IL CIBO COME CULTURA</p> <p>-ALCUNI SIGNIFICATI SIMBOLICI CHE LA TRADIZIONE GIUDAICO-CRISTIANA ATTRIBUISCE AL CIBO E AL NUTRIRSI ATTRAVERSO LA VALORIZZAZIONE DEL TESTO BIBLICO</p> <p>-IL SIGNIFICATO DEL PANE E DEL VINO NELL'EUCARESTIA</p> <p>-LA CUCINA EBRAICA</p> <p>-LA CUCINA CRISTIANA</p> <p>-LA CUCINA ISLAMICA</p> <p>-LA CUCINA ORIENTALE</p> <p>-LA CUCINA BUDDISTA</p> <p>-LA SANTA PASQUA</p> <p>ECOLOGIA E RESPONSABILITÀ DELL'UOMO</p> <p>MODELLI DI ECOLOGIA LAICA: IL PROTOCOLLO DI KYOTO, IL CASO "GRETA"</p> <p>SALVAGUARDIA DEL CREATO SECONDO I CRISTIANI: IL LIBRO DELLA GENESI</p> <p>IL DOVERE DELL'ECOSOSTENIBILITÀ</p> <p>FILOSOFIA, RELIGIONI E PROBLEMA DI SENSO</p> <p>IL PENSIERO CRISTIANO: LA COMPLEMENTARIETÀ FRA SAPERE SCIENTIFICO E SAPERE DELLA FEDE</p> <p>IL CASO "GALILEO GALILEI"</p> <p>CREAZIONISMO ED EVOLUZIONISMO</p> <p>IL MOVIMENTO ECUMENICO</p> <p>UN'ETICA DELLA CONVIVENZA MULTICULTURALE: UGUAGLIANZA, NON VIOLENZA, ACCOGLIENZA,</p> <p>RAZZISMO MIGRAZIONE E GLOBALIZZAZIONE</p> <p>COS'È LA BIOETICA</p> <p>LE QUESTIONI DEL RELATIVISMO, DEL SOGGETTIVISMO E DELL'UTILITARISMO MORALE</p> <p>ORIGINE DELLA VITA: LA DISCUSSIONE SULLO STATUTO ONTOLOGICO DELL'EMBRIONE UMANO: PRINCIPALI MODELLI INTERPRETATIVI</p> <p>LA CLONAZIONE E LE MANIPOLAZIONI GENETICHE, LA FECONDAZIONE ASSISTITA</p> <p>L'ABORTO</p> <p>ETICA DEI TRAPIANTI E DELLA DONAZIONE</p> <p>FINE VITA: EUTANASIA, SUICIDIO, EUGENETICA, CURE PALLIATIVE ED ACCANIMENTO TERAPEUTICO.</p> <p>DIO E IL PROBLEMA DELLA SOFFERENZA UMANA</p> <p>LA SESSUALITÀ NELLA BIBBIA</p> <p>LA VIOLENZA CONTRO DONNE E BAMBINI</p> <p>LA CONTRACCEZIONE</p> <p>PRIMA DEL MATRIMONIO</p> <p>VITA COME PROGETTO E COMPITO</p> <p>FEDE, FONDAMENTALISMO E INTEGRALISMO</p> <p>LA RIVOLUZIONE INDUSTRIALE E L'EMERGERE DELLA QUESTIONE SOCIALE.</p> <p>LA RISPOSTA DELLA CHIESA CON LEONE XIII E LA DOTTRINA SOCIALE DELLA CHIESA</p> <p>I FONDAMENTI DELLA DOTTRINA SOCIALE DELLA CHIESA</p> <p>IL CONCETTO DI GIUSTIZIA: SOCIALE, EVANGELICA</p> <p>PUNIRE IL COLPEVOLE: GIUSTIZIA LEGALE, PENA DI MORTE, LEGITTIMA DIFESA</p> <p>IL VALORE DEL LAVORO E DELLA PERSONA UMANA: DIGNITÀ DEL LAVORATORE, DISOCCUPAZIONE, SCHIAVITÙ</p> <p>Libro di testo:</p> <p>RELICODEX – ed. rossa – con nulla osta CEI – vol. unico + percorso</p> <p>IRC per Ist. Prof. ind. Enogastronomia e Osp. Alberghiera – Religione – Luca Paolini e Barbara Pandolfi – ed. SEI IRC.</p>
-------------------------	---

Progettualità integrata	<p>Extracurriculare: Usi, costumi, cibi, cultura della nostra terra, con uno sguardo anche alla realtà multi-etnica inserita sul nostro territorio in relazione alla propria esperienza o credo religioso.</p>
METODOLOGIE ADOTTATE	<p>METODI: Discussione collettiva per stimolare la partecipazione attiva degli studenti. Lezioni frontali, interdisciplinari, questionari, test e lavori di gruppo.</p>
	<p>STRUMENTI: LIM e sussidi audiovisivi.</p>
Risultati	<p>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE: Verifiche orali e colloqui.</p>
	<p>NUMERO Verifiche scritte: 4 Verifiche orali:</p>
	<p>_____</p> <p>Nel complesso tutti gli alunni hanno raggiunto risultati positivi</p>
Firma del Docente	Antonio Lamberti

IL CONSIGLIO DI CLASSE

<i>Docente</i>	<i>Materia d'insegnamento</i>	<i>Firma</i>
SPINELLI ROSANNA	ITALIANO STORIA	
TOMEIO ROSSANA	MATEMATICA	
IASELLI KATIA SOSTITUTA D'ALESSIO PAOLA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
RICCIARDI MADDALENA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	
SORRENTINO GIUSEPPINA	INGLESE	
CONTE EMMA	FRANCESE	
FIORENTINO BRUNO	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA	
RICCIO LUIGI	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA	
LAMBERTI ANTONIO	RELIGIONE	

Battipaglia, 15/05/2025

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
PROF. LUCA MATTIOCCO