



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.iisferraribattipaglia.it -post.cert. SAIS029007@pec.istruzione.it – C.U.U. UFR6ED

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE - "ENZO FERRARI"-BATTIPAGLIA
Prot. 0008733 del 15/05/2026
II-2 (Uscita)

INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

A.S. 2025/2026

CLASSE V SEZIONE B

PERCORSO FPP



Il Consiglio della classe V B FPP

- 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;
- Visto il DM 164 del 15.06.2022 “recante i quadri di riferimento e le griglie di valutazione per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione negli istituti professionali ai sensi dell'articolo 17, commi 5 e 6, del decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 62”
- Vista la legge 30 Ottobre 2025, n. 164 recante “Misure urgenti per la riforma dell'esame di Stato del secondo ciclo di istruzione e per il regolare avvio dell'anno scolastico 2025-2026”;
- Vista l'O.M. 54 del 26.03.2026“concernente Gli Esami di Maturità nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2025/2026, ed in particolare l'art. 10 concernente il Documento del Consiglio di Classe;
- Visto il DM n. 13 del 29.01.2026 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. 2025/26 ed approvata dal Collegio dei docenti,
- Viste le programmazioni didattiche redatte dai Docenti per l’anno scolastico 2025/26 per ciascuna disciplina prevista dal piano di studi;
- Viste le attività educativo-didattiche curriculari ed extracurriculari svolte dalla classe V.... nel corso dell’ anno scolastico 2025/2026;
- Considerati i risultati conseguiti dagli alunni negli anni scolastici 2023/24 e 2024/25, all’ unanimità

DELIBERA

di redigere il documento finale delle attività educativo-didattiche svolte dalla classe V Sez.B Percorso FPP nel corso dell’anno scolastico 2025/26 nella forma che, a seguire, si trascrive.

DOCUMENTO DI CLASSE
Classe 5 B - Indirizzo FPP
A.S. 2025/26

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	7
Presentazione della classe e partecipazione alle attività	10
Partecipazione ai percorsi Formazione Scuola-Lavoro FSL	12
Orientamento formativo	14
Attività, percorsi e progetti svolti nell'ambito di Cittadinanza e Costituzione	16
Griglia con indicatori delle competenze chiave europee e di cittadinanza e costituzione per l'insegnamento di Educazione Civica	18
Le Competenze	22
Metodologia e Verifiche	27
Valutazione didattica in presenza	28
Obiettivi conseguiti	30
Griglie di valutazione	31
Scheda valutazione colloquio	34
Criteri di assegnazione del credito	36
Credito massimo attribuzione.	37
APPENDICE 1: schede per singole materie.	38
APPENDICE 2 :Unità di apprendimento interdisciplinare	68

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Docente	Materia d'insegnamento	Ore Settimanali
AMATUCCIO GIUSEPPINA	Lingua e Letteratura Italiana	4
	Storia	2
CERINO FRANCO	Matematica	3
ALIBERTI VILMA	Scienza e Cultura dell'alimentazione	5
D'ANGELO INES	Diritto e Tecniche Amministrative	4
GUARINIELLO MADDALENA	Lingua e Cultura Inglese	2
TOMEIO GIOVANNA	Lingua e Cultura Francese	3
APICELLA ANTONIO	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici – Settore Cucina	6
MICELI NESTORE	Scienze Motorie	2
LAMBERTI ANTONIO	Religione	1

CONTINUITÀ DIDATTICA NEL TRIENNIO

Come evidenziato nella sottostante tabella, la classe ha potuto godere, in quasi tutte tutte le discipline, della continuità didattica negli ultimi tre anni scolastici ad eccezione di quelle seguenti

DISCIPLINA	TERZA A.S. 2023/2024	QUARTA A.S. 2024/2025	QUINTA A.S. 2025/2026
<i>ITALIANO E STORIA</i>	GIUSEPPINA AMATUCCIO	GIUSEPPINA AMATUCCIO	GIUSEPPINA AMATUCCIO
<i>MATEMATICA</i>	FRANCO CERINO	FRANCO CERINO	
<i>INGLESE</i>	MADDALENA GUARINIELLO	MADDALENA GUARINIELLO	MADDALENA GUARINIELLO
<i>FRANCESE</i>	GIOVANNA TOMEIO	GIOVANNA TOMEIO	GIOVANNA TOMEIO
<i>LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA</i>	MARIO SALVATORE	ANTONIO APICELLA	ANTONIO APICELLA
<i>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</i>	VILMA ALIBERTI	VILMA ALIBERTI	VILMA ALIBERTI
<i>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE</i>	DE MAFFUTIIS SIMONA	FORTINO CONSIGLIA	D'ANGELO INES
<i>SCIENZE MOTORIE</i>	GIOVANNI MORRONE	GIOVANNI MORRONE	NESTORE MICELI
<i>RELIGIONE</i>	ANTONIO LAMBERTI	ANTONIO LAMBERTI	ANTONIO LAMBERTI

ESAME DI STATO - I COMMISSARI INTERNI

<i>COGNOME E NOME</i>	<i>MATERIA</i>
ALIBERTI VILMA	Scienza e Cultura dell'alimentazione
APICELLA ANTONIO	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici – Settore Cucina

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
Enogastronomia

I – Attività dei servizi di alloggio e ristorazione **56 Attività dei servizi di Ristorazione**
56.2 Fornitura Di Pasti Preparati (CATERING) E Altri Servizi Di Ristorazione

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.

La classe é composta da 11 alunni (8 maschi e 3 femmine).

All'interno della classe sono presenti:

2 **alunni “diversamente abili”** (L.104/92) per i quali sono stati predisposti dei PEI con obiettivi personalizzati in base all'art.15 comma 3 dell'O.M.90/2001. Per questi ultimi il C.d.C. auspica la presenza dell'insegnante di sostegno durante lo svolgimento delle prove d'esame.

- Il C.d.C. vuole inoltre sottolineare la presenza nel gruppo classe di **alcuni alunni** che nel corso dell'ultimo anno scolastico hanno dimostrato fragilità e timidezza. Tali alunni, messi a proprio agio, incoraggiati e guidati, sono riusciti a raggiungere obiettivi minimi in tutte le discipline.

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

, il livello di socializzazione, integrazione e disponibilità alla collaborazione reciproca è buono;

- 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.

La classe, nel complesso, ha partecipato alle varie attività,.

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

Gli alunni hanno acquisito un buon metodo di studio

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 DI FORMAZIONE SCUOLA-LAVORO

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 di Formazione Scuola-lavoro**, gli alunni hanno/non hanno partecipato, nel triennio, a stage, territoriali ed extraterritoriali, conclusivi dei percorsi individuati nei dipartimenti e condivisi nei consigli di classe.

La classe, nell'anno scolastico 2025/2026, ha partecipato ai percorsi progettati per il corrente anno scolastico, inseriti nell'ambito del progetto scolastico "La buona scuola a lavoro", definiti e valutati dall'UDA "_Banqueting e Catering"

I risultati raggiunti nell'ambito dell'alternanza scuola-lavoro sono stati soddisfacenti, infatti, coinvolti nelle attività di settore, quasi tutti hanno manifestato interesse, partecipazione, impegno e senso di responsabilità.

Tale opportunità di confronto con il mondo del lavoro ha costituito un'occasione fondamentale per integrare ed arricchire il curriculum formativo degli studenti.

Di seguito si elencano le competenze acquisite al termine dei percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento:

Competenze di performance

- Accetta e prende in carico compiti nuovi o aggiuntivi, riorganizzando le proprie attività in base alle nuove esigenze
- Accetta la ripartizione del lavoro e le attività assegnate dal team leader, collaborando con gli altri addetti per il raggiungimento dei risultati previsti
- Applica le procedure stabilite per la gestione delle dotazioni, beni di consumo e materiali
- Analizza e valuta criticamente il proprio lavoro e i risultati ottenuti, ricercando le ragioni degli eventuali errori o insuccessi
- Collabora con gli altri membri del team al conseguimento degli obiettivi aziendali
- Documenta le attività svolte secondo le procedure previste, segnalando i problemi riscontrati e le soluzioni individuate

Competenze generali di profilo

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- Applicare le metodologie e le tecniche della gestione dei progetti

- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera

Inoltre, anche quest'anno, come negli anni precedenti, alcuni allievi hanno partecipato alla **vita scolastica curricolare ed extra-curricolare**.

PROGETTI EXTRACURRICOLARI:

DIDATTICA LABORATORIALE:

Esercitazioni di laboratorio cultura autentica del territorio. Varie preparazioni di cucina dalla cucina mediterranea alla cucina da Campo” Viaggio nella cucina italiana attraverso i piatti più significativi. Utilizzo di libri, video documentari, video di cucina, dispense e confronti sia in laboratori che in classe

VISIONE FILMS:

**“L’attimo fuggente”
“Margherita della stelle”**

ORIENTAMENTO FORMATIVO

Somministrazione questionario stili d'apprendimento	Somministrazione di un questionario finalizzato alla valutazione degli stili di apprendimento degli studenti e al potenziamento della consapevolezza personale e didattica.
Somministrazione questionario LOCUS OF CONTROL	Somministrazione di un questionario orientativo per l'analisi del locus of control e della percezione dell'autoefficacia negli studenti.
Incontro informativo "ALMA" Scuola Internazionale di Cucina Italiana	Presentazione dei programmi professionalizzanti post diploma di ALMA nei settori cucina italiana, pasticceria, panificazione, sala/bar e sommellerie.
ITS TE.LA incontra i diplomandi del Ferrari	Incontro orientativo sulle opportunità formative ITS per diplomati e diplomandi con focus sull'alta occupabilità e la formazione tecnica specialistica.
Info-Day Erasmus	Presentazione delle opportunità di mobilità internazionale e formazione transnazionale nell'ambito del programma Erasmus+.
ORIENTAMENTO CURRICULARE I.I.S. E. Ferrari	Open day, peer tutoring, laboratori didattici, attività multidisciplinari e public speaking finalizzati all'orientamento scolastico.
Incontro Futura-Orienta Università di Salerno	Presentazione dell'offerta formativa dell'Università di Salerno e orientamento universitario post diploma.
Orientalife – "Transizione Scuola Lavoro"	Attività laboratoriali e collaborative su STEAM, territorio, innovazione digitale e intelligenza artificiale.
Orientalife – "Transizione Scuola Lavoro"	Percorso orientativo su competenze digitali, innovazione e sviluppo delle vocazioni territoriali.
Incontro con ISSR "San Matteo" Salerno	Attività di orientamento universitario con l'Istituto Superiore di Scienze Religiose di Salerno.
Presentazione scuola InCibum	Presentazione dei percorsi di alta formazione gastronomica nei settori cucina, pasticceria, pizzeria e panificazione.
University Open Day Tecnoscuola	Presentazione delle opportunità formative offerte dalle università telematiche Pegaso, Mercatorum e San Raffaele Roma.
– Job Day Orientalife	Workshop interattivo di orientamento e incontro con il mondo del lavoro.
Giornata Nazionale del Made in Italy 2026 – Convegno "La cucina	<ul style="list-style-type: none"> • il valore della cucina italiana quale espressione identitaria

italiana patrimonio immateriale dell'umanità UNESCO"	<p>e culturale del Paese;</p> <ul style="list-style-type: none"> • il recente riconoscimento della cucina italiana come patrimonio immateriale dell'umanità UNESCO; • il ruolo della tradizione gastronomica nella costruzione del Made in Italy; • l'evoluzione della cucina italiana tra innovazione, sostenibilità e filiera produttiva, anche attraverso la valorizzazione dei Presidi Slow Food quali esempi concreti di tutela della biodiversità, salvaguardia delle produzioni tradizionali e promozione di modelli alimentari sostenibili; • l'importanza della sicurezza alimentare, con particolare riferimento ai sistemi di autocontrollo e alle procedure HACCP, quali strumenti fondamentali per garantire qualità, tracciabilità e tutela della salute del consumatore.
Convegno "Agricoltura, biodiversità e attività venatoria"	Approfondimento sul rapporto tra agricoltura, biodiversità, ecosistemi, attività venatoria e sostenibilità territoriale.
Sicurezza sul lavoro – D.Lgs. 81/08	Studio e approfondimento della sicurezza negli ambienti scolastici e lavorativi tramite piattaforma ministeriale.
Attività su Piattaforma Unica – E-Portfolio	Attività dedicate al completamento dell'E-Portfolio, tracciamento competenze e realizzazione del Capolavoro dello studente.

In coerenza con le Linee Guida per l'Orientamento introdotte dal DM 328 del 22.12.2022, ed in attuazione del Piano dell'Orientamento dell'IIS "Enzo Ferrari", sono stati realizzati percorsi di orientamento finalizzati a ridurre la dispersione scolastica, a diminuire il disallineamento (*mismatch*) tra formazione e lavoro anche investendo sulla formazione tecnica e professionale (ITS Academy), e a rafforzare l'apprendimento e la formazione permanente lungo tutto l'arco della vita.

All'interno del Piano dell'Orientamento, è stato individuato, a partire dai framework europei frutto delle Raccomandazioni UE per il *lifelong learning* del 2018, un quadro di competenze orientative da raggiungere nel corso del triennio nell'area personale e sociale, dello sviluppo della determinazione e della capacità di previsione e progettazione. Il framework è stato studiato in senso verticale, ritenendo fondamentale lavorare sinergicamente ma progressivamente sulla *Conoscenze di sé* (classe terza), sulla *Costruzione del proprio progetto di vita* (classe quarta) e sul *Valore della scelta verso l'Università e il mondo del lavoro* (classe quinta).

I moduli curriculari di orientamento formativo sono integrati con i percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO), con i percorsi di Educazione Civica, nonché con le attività di orientamento promosse dal sistema della formazione superiore, e con le azioni orientative degli ITS Academy.

Nell'anno scolastico in corso sono stati progettati e realizzati i seguenti Moduli di orientamento Formativo:

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

Il curriculum d'istituto di Educazione Civica ha un taglio interdisciplinare coinvolgente tutte le discipline del consiglio di classe, ed è articolato in vari filoni tematici riferiti ai percorsi e progetti, a tale scopo 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	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'Unione Europea.	La nascita dell'Unione Europea. Riflessioni/discussioni	
L'ONU	Le organizzazioni internazionali. Riflessioni/discussioni.	
La sicurezza alimentare	. Normativa. Riflessioni/discussioni.	
La tutela della privacy	Normativa. Riflessioni/discussioni.	
Le norme igieniche nei locali di lavoro.	Normativa. Riflessioni/discussioni.	
Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro.	Normativa. Riflessioni/discussioni.	
Incontro di sensibilizzazione : Riflessione sulla Giornata Internazionale per l'Eliminazione della violenza contro le donne	Normativa. Riflessioni/discussioni.	

Bullismo e Cyberbullismo	Attività di formazione ed informazione – Visione di filmati e test finale	
La costruzione della Repubblica e la repubblica parlamentare.	Lettura, visione di filmati e discussione.	
L'Europa	Lettura, visione di filmati e discussione. Riflessioni/discussioni sul tema.	
I conflitti attuali. Studio e approfondimento delle questioni sotto i profili storico, geografico, economico, politico e sociale. Realizzazione PPT	Visione documentari, approfondimenti e partecipazione agli eventi ISPI on-line organizzati	
La sostenibilità e il Greenwashing.	Concetto di sostenibilità. Riflessioni condivise e discussioni sull'importanza della sostenibilità	

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	5		
			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 CONOSCENZE APPRESE PER REALIZZARE UN PRODOTTO.	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			
			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 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
			COMPETENZE IN MATERIE DI CITTADINANZA	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						
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					

		O	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 COLLEGAMENTI FRA LE VARIE AREE DISCIPLINARI	Opera autonomamente e in modo corretto e creativo collegamenti fra le diverse aree disciplinari, anche in relazione a problematiche complesse.	5
			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 	<p>Sono capaci di:</p> <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 	<p>Sono capaci di:</p> <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 	<p>Sono capaci di:</p> <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 reinterpretano 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

	<p>percorso didattico.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Sanno utilizzare ed applicare semplici procedure al fine di sostenere le prove specifiche dell'esame di stato.
Metodo di lavoro	<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,
- Aula magna,
- Laboratori
- Palestra
- Auditorium.

VERIFICHE

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

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.

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 quadrimestre, 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 a 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

<p>Applica le conoscenze minime, senza commettere gravi errori, ma talvolta con imprecisione, arriva ad applicare le conoscenze minime</p>	<p>Riferisce in modo frammentario e generico; ha difficoltà a cogliere i nessi logici e quindi ha difficoltà ad analizzare temi, questioni e problemi.</p>	<p>Incerte ed incomplete</p>	<p>5</p>
<p>Solo se guidato arriva ad applicare le conoscenze minime; commette gravi errori anche nell'eseguire semplici esercizi</p>	<p>Comunica in modo stentato e improprio; ha difficoltà a cogliere i concetti e le relazioni essenziali che legano tra loro i fatti più elementari</p>	<p>Frammentarie e lacunose</p>	<p>4</p>
<p>Anche se guidato commette gravissimi errori nell'esecuzione di esercizi semplici</p>	<p>Comunica decisamente in modo stentato e improprio e non riesce a cogliere concetti e relazioni essenziali che legano tra loro i fatti più elementari</p>	<p>Gravemente lacunose</p>	<p>3</p>

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.

Griglie di valutazione della prima prova scritta

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA DI ITALIANO TIPOLOGIA A (Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)

Alunno	Classe
--------	--------

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
	10-9	8-7	6-5	4-3	2-0
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Efficaci e puntuali	Nel complesso efficaci e puntuali	Parzialmente efficaci e poco puntuali	Confuse ed impuntuali	Del tutto confuse Ed impuntuali
Coesione e coerenza testuale	Complete	Adeguate	Parziali	Scarse	Assenti
Ricchezza e padronanza lessicale	Presente e completa	Adeguate	Poco presente e parziale	Scarse	Assenti
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Completa; Presente	Adeguate (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); Complessivamente presente	Parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); Parziale	Scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi)	Assente
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Presenti	Adeguate	Parzialmente presenti	Scarse	Assenti
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	Presenti e corrette	Nel complesso presenti e corrette	Parzialmente Presenti e/o parzialmente corrette	Scarse E/o scorrette	Assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE			/60		
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
	10-9	8-7	6-5	4-3	2-0
Rispetto dei vincoli posti dalla consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	Completo	Adeguate	Parziale/ Incompleto	Scarso	Assente
Capacità di comprendere il testo nel senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Completa	Adeguate	Parziale	Scarsa	Assente
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	Completa	Adeguate	Parziale	Scarsa	Assente
Interpretazione corretta e articolata del testo	Presente	Nel complesso presente	Parziale	Scarsa	Assente
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA		/40			
PUNTEGGIO TOTALE		/100		/20	

NB. Il punteggio totale in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA DI ITALIANO TIPOLOGIA B (Analisi e produzione di un testo argomentativo)

Alunno		Classe	
--------	--	--------	--

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
	10-9	8-7	6-5	4-3	2-0
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Efficaci e puntuali	Nel complesso efficaci e puntuali	Parzialmente efficaci e poco puntuali	Confuse ed impuntuali	Del tutto confuse Ed impuntuali
Coesione e coerenza testuale	Complete	Adeguate	Parziali	Scarse	Assenti
Ricchezza e padronanza lessicale	Presente e completa	Adeguate	Poco presente e parziale	Scarse	Assenti
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Completa; Presente	Adeguate (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); Complessivamente e presente	Parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); Parziale	Scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi)	Assente
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Presenti	Adeguate	Parzialmente presenti	Scarse	Assenti
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	Presenti e corrette	Nel complesso presenti e corrette	Parzialmente Presenti e/o parzialmente corrette	Scarse E/o scorrette	Assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE			/60		
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
	10-9	8-7	6-5	4-3	2-0
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Completo	Adeguate	Parziale/ Incompleto	Scarso	Assente
	15-13	10-12	9-7	6-4	3-0
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionato adoperando connettivi pertinenti	Completa	Adeguate	Parziale	Scarsa	Assente
	15-13	10-12	9-7	6-4	3-0
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Completa	Adeguate	Parziale	Scarsa	Assente
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA		/40			
PUNTEGGIO TOTALE		/100		/20	

NB. Il punteggio totale in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA DI ITALIANO TIPOLOGIA C (Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità)

Alunno		Classe	
--------	--	--------	--

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
	10-9	8-7	6-5	4-3	2-0
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Efficaci e puntuali	Nel complesso efficaci e puntuali	Parzialmente efficaci e poco puntuali	Confuse ed impuntuali	Del tutto confuse Ed impuntuali
Coesione e coerenza testuale	Complete	Adeguate	Parziali	Scarse	Assenti
Ricchezza e padronanza lessicale	Presente e completa	Adeguate	Poco presente e parziale	Scarse	Assenti
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Completa; Presente	Adeguate (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); Complessivamente e presente	Parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); Parziale	Scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi)	Assente
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Presenti	Adeguate	Parzialmente presenti	Scarse	Assenti
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	Presenti e corrette	Nel complesso presenti e corrette	Parzialmente Presenti e/o parzialmente corrette	Scarse E/o scorrette	Assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE			/60		
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
	10-9	8-7	6-5	4-3	2-0
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale suddivisione in paragrafi	Completo	Adeguate	Parziale/ Incompleto	Scarso	Assente
	15-13	10-12	9-7	6-4	3-0
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Completa	Adeguate	Parziale	Scarsa	Assente
	15-13	10-12	9-7	6-4	3-0
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Completa	Adeguate	Parziale	Scarsa	Assente
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA		/40			
PUNTEGGIO TOTALE		/100		/20	

NB. Il punteggio totale in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

ALLEGATO A GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE

CANDIDATO/A _____
 CLASSE _____

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggi o
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, 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 e ricordare 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	0,50-1	
	II	È in grado di utilizzare e ricordare le conoscenze acquisite con difficoltà e solo se guidato. 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,	5	

		anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.		
Capacità di argomentare in maniera critica 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 di 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				

CRITERI DI ASSEGNAZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

A partire dal terzo anno e negli anni successivi, in sede di valutazione finale e solo nei casi di ammissione alla classe successiva, all'alunno è attribuito un punteggio che sarà sommato per la formazione del voto finale all'esame di stato conclusivo del corso di studi quinquennale. Il Consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, attribuisce il credito scolastico sulla base della tabella di cui all'allegato A al d.lgs. 62/2017, nonché delle indicazioni fornite nell'articolo 11 dell'**Ordinanza Ministeriale n. 67 del 31 marzo 2026**, relativa all'esame di maturità per l'a.s. 2025/2026.

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 2025/2026			
Docente: AMATUCCIO GIUSEPPINA		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	<p>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>		
	<p>COMPETENZE: Individuare ed 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 ed 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, culturali- Saper realizzare testi di varia tipologia, rispettando le fondamentali caratteristiche del genere</p>		

Contenuti svolti	<p>1 La Letteratura del secondo ottocento in Europa</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'Età del positivismo • Il Simbolismo • L'Estetismo • Èmile Zola, L'Assommoir <p>2 La Letteratura del secondo ottocento in Italia</p> <ul style="list-style-type: none"> • La Scapigliatura • Il Verismo • Il Decadentismo <p>3 Giovanni Verga vita, opere, pensiero e poetica</p> <ul style="list-style-type: none"> • I Malavoglia: L'arrivo e l'addio di 'Ntoni • Novelle Rusticane: La Roba • Mastro-don Gesualdo: La morte di Gesualdo • Rosso Malpelo • Nedda <p>4 Giovanni Pascoli vita, opere, pensiero e poetica</p> <ul style="list-style-type: none"> • Myricae: X Agosto, Novembre, Lavandare, il Lampo e il Tuono • Il fanciullino: << è dentro di noi un fanciullino >> • Canti di Castelvecchio: Il gelsomino notturno <p>5 Gabriele D'Annunzio vita, opere, pensiero e poetica</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il piacere: Il ritratto di un esteta • Laudi: La pioggia nel pineto <p>6 La Letteratura del primo Novecento in Italia</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le Avanguardie • Il futurismo • Filippo Tommaso Marinetti, "Liberare le parole" • Il bombardamento di Adrianopoli <p>7 James Joyce</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il flusso di coscienza <p>8 Italo Svevo vita, opere, pensiero e poetica</p> <ul style="list-style-type: none"> • La coscienza di Zeno: L'ultima sigaretta <p>9 Luigi Pirandello vita, opere, pensiero e poetica</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il fu Mattia Pascal: Libero • L'Umorismo: Il sentimento del contrario • Così è (se vi pare) • Sei personaggi in cerca d'autore • Uno, nessuno e centomila • Enrico IV <p>10 Giuseppe Ungaretti vita, opere, pensiero e poetica</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'Allegria: Veglia, I fiumi, San Martino del Corso, Mattina e Soldati <p>11 L'Ermetismo</p> <p>12 Eugenio Montale vita, opere, pensiero e poetica</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ossi di seppia: Meriggiare pallido e assorto • Satura: Ho sceso, dandoti il braccio <p>13 Italo Calvino vita, opere, pensiero e poetica</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il sentiero dei nidi di ragno: La pistola • Il barone rampante: Cosimo e gli altri
Progettualità integrata	NESSUNA

METODOLOGIE ADOTTATE (DIDATTICA IN PRESENZA)	<p>METODI: Lezione frontale e dialogata, spiegazione di testi antologici presi in esame, letture guidate. Costruzione di mappe e schemi.</p> <p>STRUMENTI:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lavagna • Materiale in fotocopia • Appunti delle lezioni • Schemi e mappe • Video e PowerPoint. <p>SPAZI: aula</p>
METODOLOGIE ADOTTATE (DIDATTIC AA DISTANZA)	<p>STRUMENTI:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Visione di filmati • Schede di sintesi • Letture di approfondimento • PPT riepilogativi • Condivisione delle soluzioni degli esercizi assegnati (attività di autovalutazione) • Ricerche • Mappe o elaborati di sintesi degli argomenti trattati • Libro di testo <p>SPAZI:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Registro elettronico Argo • Applicazioni di messaggistica istantanea • Video meeting concordati con alunni e Consiglio di classe
Risultati	<p>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE (DIDATTICA IN PRESENZA): Prove strutturate e semi-strutturate, interrogazioni lunghe, interrogazioni brevi, questionari, ricerche, esercitazioni.</p> <p>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE (DIDATTICA A DISTANZA): Test a tempo, ricerche, esercitazioni, mappe o elaborati di sintesi</p>
	<p>VERIFICHE SCRITTE: 3 VERIFICHE ORALI: 2/3</p>
	<p>Il profitto evidenzia un livello di competenze e di conoscenze complessivamente soddisfacente, la classe ha mostrato, nell'insieme, senso di responsabilità impegnandosi in maniera adeguata. Alcuni si sono distinti per impegno e assiduità.</p>
Firma del Docente	<i>Giuseppina Amatuccio</i>

Scheda per singola materia Anno scolastico 2025/2026

Docente: Amatuccio Giuseppina	Disciplina: STORIA	
Numero di ore settimanali di lezione	N. 2	
Numero di ore annuali previste	Curricolari	N. 66
	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 ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche economiche sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo	
	CAPACITÀ: Saper collocare fatti ed eventi storici nello spazio e nel tempo Saper analizzare ed 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	

Contenuti svolti	<p>CURRICULARI:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. L'avvento della << società di massa >> 2. L'Italia Giolittiana 3. L'Europa verso la Guerra 4. La Grande Guerra <<L'inutile strage >> 5. Gli errori di Versailles 6. La rivoluzione d'ottobre 7. La scalata di Mussolini al potere 8. La difficile prova del 1929 9. Nel buio dei totalitarismi <ul style="list-style-type: none"> • Lo sforzo totalitario del fascismo • Lo stalinismo in Unione Sovietica • Il nazismo in Germania • Democrazie e fascisti verso la guerra 10. La seconda Guerra Mondiale 11. L'Italia sconfitta e la resistenza 12. Due tragedie: Auschwitz e Hiroshima 13. Il mondo diviso: La <<Guerra Fredda >> 14. L'Italia Repubblicana <p style="text-align: center;">Educazione Civica</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Educazione allo sviluppo sostenibile, lo sfruttamento dell'ambiente e l'inquinamento 2. Educare alla legalità 3. Il rispetto degli altri: Il razzismo oggi
Progettualità integrata	NESSUNA
Metodologie adottate (Didattica in presenza)	METODI: Lezione frontale e dialogata, letture guidate dei documenti. Costruzione di mappe e schemi.
	STRUMENTI: Fotocopie e materiale didattico fornito dalla docente. Utilizzo del padlet per la condivisione di link, video, immagini e materiali didattici.
	SPAZI- AULA
Metodologie adottate	<p>METODI:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Video/audio lezioni asincrone • Video/audio lezioni sincrone • Esercitazioni (o analisi di casi aziendali) • Esemplicazioni e collegamenti tra argomenti svolti e realtà operativa <p>Discussioni/Riflessioni di gruppo</p>

	<p>STRUMENTI:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Visione di filmati • Schede di sintesi • Letture di approfondimento • PPT riepilogativi • Condivisione delle soluzioni degli esercizi assegnati (attività di autovalutazione) • Test a tempo on line • Ricerche • Mappe o elaborati di sintesi degli argomenti trattati • Libro di testo <p>SPAZI:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Registro elettronico Argo • Applicazioni di messaggistica istantanea <p>Video meeting concordati con alunni e Consiglio di classe</p>
Risultati	<p>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE: Prove strutturate e semi-strutturate, interrogazioni lunghe, interrogazioni brevi, questionari, ricerche, esercitazioni.</p> <p>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE: Test a tempo, ricerche, esercitazioni, mappe o elaborati di sintesi</p> <p>NUMERO</p> <ul style="list-style-type: none"> • verifiche orali: 2 <p>Il profitto evidenzia un livello di competenze e di conoscenze complessivamente soddisfacente, la classe ha mostrato, nell'insieme, senso di responsabilità impegnandosi in maniera adeguata. Alcuni si sono distinti per impegno e assiduità.</p>
Firma del Docente	GIUSEPPINA AMATUCCIO

Scheda per singola materia

Anno scolastico 2025/2026

CLASSE V sez. B FPP

Docente: MICELI NESTORE

Disciplina: **SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE**

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. 52

complementari e integrative

N.

Obiettivi raggiunti

CONOSCENZE: Conoscenza di alcuni sport individuali e di squadra: la pallavolo, il basket, il calcio a cinque, il badminton, il tennis tavolo, il gioco della dama e degli scacchi. La nascita dello sport moderno; le Olimpiadi moderne. Le organizzazioni sportive

COMPETENZE:

Saper effettuare movimenti motori complessi relativi alle discipline praticate; Saper utilizzare le regole sportive come strumento di convivenza; partecipare alle attività sportive anche in compiti di arbitraggio e di giuria; Avere comportamenti corretti nei confronti di compagni e avversari, incoraggiando azioni di fair play in ambito sportivo; Saper applicare gli aspetti regolamentari, tecnico pratici e tattici della pallavolo, del calcio a cinque, del tennis tavolo, del badminton e delle altre attività praticate; Conoscenza ed organizzazione degli organismi di promozione sportiva.

CAPACITÀ:

Miglioramento delle capacità motorie e coordinative; Pratica degli sport individuali e di squadra; Consapevolezza delle proprie capacità motorie ed espressive.

Contenuti svolti

CURRICULARI

Esercitazione di pallavolo, basket, tennis tavolo, calcio a 5, badminton, gioco della dama e degli scacchi: conoscenza degli aspetti regolamentari, tecnico pratici e tattici della pallavolo, tennis tavolo, corsa, salti, lanci. esercizi di ricerca dello schema corporeo e percezione del se': posizioni del corpo in equilibrio nello spazio singole e a coppie ; Yoga - Pilates ; esercizi di tonificazione e cardio con lo Step.

	<p>Sana alimentazione e corretto stile di vita; i principi nutritivi energetici e non. Come innalzare il metabolismo in maniera veloce, percorso di mantenimento del fisico con esercizi specifici e integrazione adeguata; attività motoria in ambiente naturale; prevenzione, salute, sicurezza, primo soccorso; conoscere le norme di comportamento per la prevenzione di infortuni, del primo soccorso e i principi per l'adozione di corretti stili di vita.</p> <p>Libro di testo: Del Nista, Tasselli Il corpo e i suoi linguaggi D'Anna</p>
Progettualità integrata	<p>EXTRACURRICOLARE: La classe ha partecipato alle varie attività organizzate dall'Istituto.</p>
Metodologie adottate	<p>METODI: Le attività pratiche proposte sono state indirizzate all'acquisizione di abilità molteplici e complesse, e competenze trasversali che lo studente dovrà essere in grado di trasferire in altri contesti. La diversificazione delle attività (pallavolo, tennistavolo, basket, calcio a cinque, badminton, gioco della dama e degli scacchi, ed altre attività non codificate), ha permesso di accrescere le potenzialità di ciascuno ed orientare le attitudini personali</p> <p>STRUMENTI Attività individuali e in gruppo con grandi e piccoli attrezzi codificati e non; Attrezzi specifici per gli sport praticati; libro di testo e dispense. video, e test da svolgere.</p>
Risultati	<p>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE: Le verifiche sono state effettuate costantemente in itinere, per quanto attiene la parte pratica; osservazione sistematica durante lo svolgimento delle attività; utilizzo di test e di prove cronometrate; analisi dei risultati conseguiti rispetto alla situazione di partenza. La valutazione ha tenuto conto della partecipazione, dell'impegno e dei miglioramenti conseguiti nello svolgimento delle varie attività.</p> <p>NUMERO DI VERIFICHE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verifiche pratiche e teoriche in itinere.
Firma del Docente	<p>Nestore Miceli</p>

Scheda per singola materia VB FPP Anno scolastico 2025/2026		
Docente: Guariniello Maddalena		Disciplina: LINGUA E CULTURA INGLESE
Numero di ore settimanali di lezione		N. 3
Numero di ore annuali previste	curricolari	N. 99
	complementari ed integrative	N.
Numero di ore annuali svolte	curricolari	N.
	complementari ed integrative	N.
Obiettivi raggiunti	<p>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. Sono in grado di comprendere specifiche informazioni di testi autentici in micro-lingua. E' opportuno rilevare: -una più che sufficiente preparazione conseguita da un esiguo gruppo di alunni che si sono distinti per capacità di rielaborazione e costanza nell'impegno e nello studio degli argomenti trattati, -una conoscenza appena sufficiente di alunni che hanno partecipato con interesse ed impegno modesto in tutte le attività 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 micro-lingua.</p>	
Contenuti svolti	<p>Curricolari: Libro di Testo: "About a Catering" di De Chiara- M. Costanza Torchia – ed. TrinityWhitebridge e "Light the Fire" di Assirelli E – Vetri A- Cappellini Barbara – ed. Rizzoli Languages:</p> <p>Argomenti svolti: Food Today: - Fast food and Fast food Restaurants - The negative aspects of Fast Food - Slow Food - Do you live organic? Diets: - The Mediterranean Diet – Food pyramid – Food Groups – Nutrients - Eatwell Guide and MyPlate - The Mediterranean Diet – The Alternative and Special Diets Food Safety: - HACCP - Preliminary Tasks and Principles - Food Contamination - Food allergies and intollerances - Celiac Disease Banqueting and Catering</p> <p>Grammar revision about the use of some tenses: past simple; future forms; modal verbs.</p>	

Progettualità integrata	
Metodologie adottate	<p>Metodi</p> <p>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 delle Lingue Straniere di questo istituto. Alle strategie didattiche adottate ne sono state affiancate altre, in linea con l'approccio in presenza e a distanza. Pertanto, oltre al registro elettronico, che resta il punto di riferimento comune, sono state utilizzate piattaforme e canali di comunicazione come WhatsApp, e-mail, e Google Classroom. Lo scopo principale è stato rimanere in contatto con gli alunni, non soltanto per sottoporre loro delle semplici esercitazioni e compiti da fare ma soprattutto per instaurare un dialogo che potesse essere costruttivo, di conforto e supporto.</p>
	<p>Strumenti</p> <p>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 e fotocopie di materiali integrativi. Le lezioni sono state di tipo tradizionale frontale, con attività di gruppo, per educare alla complessità e all'autostima. 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>
Risultati	<p>Tipologia delle Verifiche</p> <p>Miste ed a Risposta Aperta Interrogazioni orali (anche sui lavori svolti a casa).</p>
	<p>Verifiche scritte: 2 (durante il primo quadrimestre) e 2 (durante il secondo quadrimestre) Verifiche orali: 4</p> <hr/> <p>Nel complesso, quasi tutti hanno raggiunto un livello di preparazione parzialmente adeguata.</p>
Firma del Docente	Maddalena Guariniello

Scheda per singola materia Anno scolastico 2025/2026	
Docente: CERINO FRANCO	Disciplina: MATEMATICA
Numero di ore settimanali di lezione 3	
Numero di ore annuali previste	Curricolari 99
	complementari ed integrative
Obiettivi raggiunti	<p>CONOSCENZE: Definizioni fondamentali dell'analisi e loro applicazione; terminologia scientifica e lessico specifico; applicazioni immediate del calcolo differenziale; rappresentazione di fenomeni mediante grafici. Gli alunni conoscono il simbolismo matematico e le procedure di calcolo, analizzano il comportamento di una funzione.</p>
	<p>COMPETENZE: Gestire correttamente, soprattutto dal punto di vista concettuale, le proprie conoscenze matematiche Riconoscere i concetti fondamentali e gli elementi base che unificano i diversi aspetti della matematica Rielaborare informazioni e utilizzare, in modo consapevole ed adeguato alle situazioni, i diversi metodi di calcolo Comprendere e usare il linguaggio proprio della matematica</p>
	<p>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</p>
Contenuti svolti	<p>Concetto di funzione reale di variabile reale, classificazione delle funzioni, dominio e codominio Concetto di intervallo, di intorno e loro rappresentazione Segno di una funzione Intersezioni con gli assi Definizione (intuitiva) di limite finito per una funzione in un punto Limite sinistro e destro per una funzione in un punto Concetto di limite infinito per una funzione in un punto Concetto di limite per una funzione all'infinito Le forme indeterminate La funzione continua, definizione di discontinuità di una funzione in un punto, punti di discontinuità per una funzione Studio approssimato di semplici funzioni razionali (intere e fratte)</p>

<p>METODOLOGIE ADOTTATE (Didattica in presenza)</p>	<p>METODI: Lezioni frontali, Insegnamento individualizzato, problem solving, ricerca-azione, esercitazioni alla lavagna e dal posto, individuali e/o collettive, correzione alla lavagna dei compiti assegnati, schemi e mappe concettuali, aiuto reciproco. La principale modalità didattica è stata individuata nella lezione dialogata, che ha permesso agli studenti di intervenire nella costruzione dell'itinerario culturale, cioè di un percorso di apprendimento legato alle conoscenze già possedute dalla classe, in modo che le nuove nozioni si integrassero con le conoscenze precedenti, le consolidassero e da queste si sviluppassero. Lo spunto dei nuovi argomenti, via via introdotti, è stato tratto da problematiche concrete e/o applicative. Pertanto sono stati sistematicamente utilizzati i problemi, gli esercizi, i casi specifici come stimoli di inizio, di ampliamento o di precisazione della teoria. Gli errori sono stati utilizzati per ridefinire le variabili e i metodi attraverso la ricostruzione del percorso seguito, in un continuo dialogo interno che ha permesso ai ragazzi di costruire analogie, verifiche parziali e sintesi finali.</p> <p>STRUMENTI: Appunti, sussidi multimediali, libri</p>
<p>Metodologie adottate (Didattica a distanza)</p>	<p>METODI: Video/audio lezioni asincrone Esercitazioni Esemplificazioni e collegamenti tra argomenti svolti e realtà operativa Discussioni/Riflessioni di gruppo</p> <p>STRUMENTI: Visione di filmati Schede di sintesi Lecture di approfondimento PPT riepilogativi Test Ricerca Mappe o elaborati di sintesi degli argomenti trattati Libro di testo</p> <p>SPAZI: Registro elettronico Argo Piattaforma e-learning Google Meet Applicazioni di messaggistica istantanea</p>

Risultati	<p>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE (DIDATTICA IN PRESENZA):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prove scritte (strutturate-semi-strutturate-aperte) Brevi interrogazioni orali - Esercitazioni di gruppo; colloqui aperti all'interno del gruppo classe; osservazioni sistematiche durante le esercitazioni individuali e/o collettive. <p>La lezione dialogata è stato lo strumento primario di valutazione costante del livello di apprendimento attraverso gli interventi personali e le richieste di chiarimento.</p> <p>A questa prima valutazione si sono affiancate le verifiche orali e scritte che non sono state solo test di conoscenza, ma verifiche e valutazioni delle competenze e capacità attraverso problemi o ricerche di metodi, di algoritmi, di strutture; i ragazzi sono stati impegnati in un discorso articolato e via via più complesso.</p> <p>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE (DIDATTICA A DISTANZA):</p> <p>Test, ricerche, esercitazioni, mappe o elaborati di sintesi. L'abitudine di molti ad una scarsa rielaborazione, la necessità di riprendere contenuti degli anni precedenti e di ritornare più volte sui concetti per consentirne l'acquisizione e la connessione hanno rallentato i tempi dello svolgimento del programma e non hanno permesso di svolgere l'intero programma preventivato né di approfondire nel modo necessario alcuni degli argomenti trattati.</p> <p>-Molti alunni hanno seguito con un certo interesse e disponibilità il percorso didattico intrapreso raggiungendo gli obiettivi disciplinari specifici, anche se i livelli di competenza e abilità raggiunti sono diversificati in rapporto alle capacità logico-matematiche e alle abilità operative di base di ciascuno.</p> <p>Permane, nella maggior parte dei casi, un metodo di studio mnemonico e un'applicazione meccanica e poco consapevole di quanto acquisito.</p> <p>-Un gruppo non è riuscito a raggiungere gli obiettivi disciplinari specifici. Alla luce delle verifiche effettuate durante l'anno, emergono, comunque, alcune personalità di buon livello.</p>
	<p>NUMERO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verifiche scritte: 4 - Verifiche orali: 4
Firma del Docente	<i>Franco Cerino</i>


Scheda per singola materia Anno scolastico 2025/2026		
Docente: TOMEIO GIOVANNA		Disciplina: LINGUA FRANCESE
Numero di ore settimanali di lezione		N. 3
Numero di ore annuali previste	Curricolari	N. 99
	complementari ed integrative	N.
Obiettivi raggiunti	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 informazioni di testi autentici in microlingua	
	COMPETENZE Conoscenza delle quattro abilità linguistiche di base. Capacità di rielaborazione degli argomenti trattati. 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 microlingua.	
Contenuti svolti	LES PREPARATIONS CULINAIRES LES METHODES DE CONSERVATION LES TECHNIQUES DE CUISSON LES TYPES DE CARTE LE MENU LA PATISSERIE L'HACCP LES PRINCIPES DE L'HACCP LA MAITRISE DES POINTS CRITIQUES LES RISQUES ET LES MESURES PRÉVENTIVES CONTRE LA CONTAMINATION ALIMENTAIRE LES ALIMENTS BONS POUR LA SANTÉ LE RÉGIME MÉDITERRANÉEN LES ALLERGIES ET LES INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES LES TROUBLES DU COMPORTEMENT ALIMENTAIRE L'ALIMENTATION DU SPORTIF ET DE L'ADOLESCENT LES RÉGIMES ALTERNATIFS	

<p>METODOLOGIE ADOTTATE</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 lingue straniere. 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>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>METODOLOGIE ADOTTATE (DIDATTICA A DISTANZA)</p>	<p>STRUMENTI:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Visione di filmati • Schede di sintesi • Letture di approfondimento • PPT riepilogativi • Condivisione delle soluzioni degli esercizi assegnati (attività di autovalutazione) • Ricerche • Mappe o elaborati di sintesi degli argomenti trattati • Libro di testo <p>SPAZI:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Registro elettronico Argo • Applicazioni di messaggistica istantanea • Aula
<p>Risultati</p>	<p>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE MISTA</p> <hr/> <p>VERIFICHE SCRITTE: 3 VERIFICHE ORALI: 2/3</p>
	<p>Il profitto evidenzia un livello di competenze e di conoscenze complessivamente soddisfacente, la classe ha mostrato, nell'insieme, senso di responsabilità impegnandosi in maniera adeguata. Alcuni si sono distinti per impegno e assiduità.</p>
<p>Firma del Docente</p>	<p>Giovanna Tomeo</p>

Scheda per singola materia Anno scolastico 2025/2026		
Docente: ALIBERTI VILMA	Disciplina: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
Numero di ore settimanali di lezione		N. 5
Numero di ore annuali previste	curricolari	N.
	complementari ed integrative	N.
Numero di ore annuali svolte	curricolari	N.
	complementari ed integrative	N.
Obiettivi raggiunti	CONOSCENZE: Caratteristiche dei Principi Nutritivi, Biochimica e Metabolismo. Direttive e Linee Guida per una sana Alimentazione. Norme per una corretta prassi igienica. Le Diete nelle varie fasce d'età. Stili comportamentali alimentari. La dieta nelle varie patologie. Allergie ed intolleranze legate al cibo	
	COMPETENZE: Assumere comportamenti corretti sul modo di alimentarsi dimostrando di essere in grado di compiere scelte consapevoli sulla base delle conoscenze relative alle caratteristiche nutrizionali. Correlare le conoscenze generali agli sviluppi delle tecnologie nello specifico campo di riferimento.	
	CAPACITA': Utilizzare l'alimentazione come base per il benessere della persona. Riconoscere la qualità di un prodotto e distinguere i criteri di certificazione. Essere in grado di sviluppare e applicare modalità igienico-sanitari inerenti il sistema HACCP per la prevenzione delle tossinfezioni. Saper interpretare i dati ed i grafici relativi al sistema produttivo degli alimenti ed all'evoluzione del comportamento e dei consumi alimentari con riguardo al contesto culturale e del territorio.	
Contenuti svolti	CURRICULARI: Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità. Contaminazione fisico-chimica e microbiologica degli alimenti La dieta nelle diverse condizioni fisiologiche La dieta nelle malattie cardiovascolari, e metaboliche. Allergie ed intolleranze alimentari Tipologie di dieta Alimenti e tecnologie: i nuovi prodotti.	

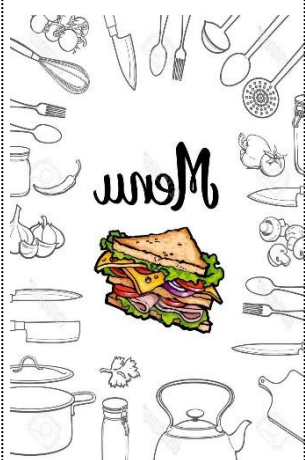
Progettualità integrata	EXTRACURRICULARE: I discenti hanno partecipato alle diverse attività programmate
METODOLOGIE ADOTTATE	METODI: Lezioni frontali con analisi critica del testo e collegamenti con materie equipollenti
	STRUMENTI: Libro di testo e ricerche computerizzate Titolo: "Alimentazione oggi" Autore: S. Rodato
Risultati	TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE: SCRITTI ED ORALI Relazioni su tematiche svolte. Interrogazioni orali NUMERO Verifiche scritte:4 Verifiche orali: FREQUENTI
	Gli alunni hanno seguito con un certo interesse e disponibilità il percorso didattico. I livelli di competenza sono diversificati in rapporto alle capacità logico-espressive e alle abilità operative di base di ciascuno. Nel complesso, quasi tutti gli alunni hanno raggiunto un discreto livello di preparazione. Alcuni alunni si sono distinti per impegno e interesse.
Firma del Docente	Vilma Aliberti

Docente: APICELLA ANTONIO	Disciplina: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA Settore CUCINA
Libro di testo	Alta professionalità in cucina-libro misto con libro digitale-volume per la classe quinta-edizione Calderini-Paolo Gentili

<p>Contenuti svolti</p> 	<p>CONOSCENZE:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza delle principali formule ristorative presenti nel mercato e delle tendenze del settore ristorazione nel nostro paese. • Conoscenza delle differenze organizzative tra ristorazione sociale, tradizionale, neo-ristorazione. • Conoscenza dell'evoluzione della gastronomia. • Il sistema HACCP e il piano di autocontrollo* (UDA) • La legislazione alimentare* (UDA) • Regole di sicurezza e salubrità del luogo di lavoro* (UDA) • Conoscere gli obblighi di Legge dell'imprenditore e del lavoratore. • Conoscere i principali pericoli/rischi nell'ambiente di lavoro. • Conoscere l'evoluzione della normativa sulla sicurezza sul lavoro. • Conoscere le principali norme di prevenzione antinfortunistica. • Conoscere le linee guida per una corretta progettazione dell'economato; • Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni. • Principali categorie di prodotti alimentari disponibili sul mercato. • Storia del menu classico della cucina francese. Escoffier, Ritz, Careme e poi Artusi • Criteri di elaborazione del menu (ristorazione commerciale e collettiva) • Tipologie di intolleranze alimentari • I prodotti ecologici e i nuovi alimenti • Software di settore. • Il beverage cost • TECNICHE DI CATERING E BANQUETING (UDA CATERING E BANQUETING: LA SIMULAZIONE DI UN EVENTO) • Le normative di riferimento che disciplinano le attività di Catering e Baqueting • La degustazione e l'analisi sensoriale: tecniche di abbinamento cibo – vino • Terminologia di cucina e la Scienza in Cucina: tecniche contemporanee altamente scenografiche e che
--	---

garantiscono l'esaltazione del gusto delle pietanze.

- **CONOSCENZA DELLE TECNICHE DI DEGUSTAZIONE E L'ANALISI SENSORIALE: IL VINO NEI PIATTI E CON I PIATTI**



COMPETENZE:


- Igiene del personale, degli ambienti, delle attrezzature e degli alimenti e procedure HACCP
- Saper classificare i locali ristorativi nei comparti previsti dalla legge ed in base al tipo di organizzazione
- Classificare i diversi tipi di contaminazione e applicare il giusto metodo di conservazione.
- Comprendere l'importanza dell'autocontrollo sul processo.
- Regole di base per la prevenzione degli infortuni sul lavoro
- Avere cura della propria salute in ambito lavorativo.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- Prodotti agroalimentari di qualità e certificazioni a livello comunitario e nazionale
- Food&Beverage Cost
- Il menu e la carta delle vivande: dalle origini ai giorni nostri
- Occasioni di servizio, classificazione del menu e regole di elaborazione delle diverse carte
- Organizzazione del reparto cucina e caratteristiche essenziali dei servizi di catering e banqueting.
- Controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico – fisico, nutrizionale e gastronomico

CAPACITÀ:

- Distinguere la ristorazione di necessità da quella di svago/piacere.
- Conoscenza delle tendenze attuali della cucina ed i suoi fattori caratterizzanti e distinzione delle diverse forme di cucina creativa.
- Saper applicare la corretta prassi igienica nel corso delle lavorazioni
- Simulare il piano di autocontrollo.
- Individuare possibili rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori nel settore ristorativo.
- Applicare i principi e gli strumenti idonei a garantire la sicurezza e la tutela della salute sul luogo di lavoro.
- Riconoscere i marchi di qualità.
- Utilizzare sistemi di tutela e certificazione.
- Distinguere le differenti gamme di alimenti.
- Food cost e beverage cost
- Progettare il menu per tipologie di eventi nella ristorazione tradizionale
- Organizzare il servizio attraverso la programmazione ed il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.
- Simulare eventi di catering e banqueting.
- Utilizzare le principali nuove tecniche in cucina: la scienza

in cucina, in sala e al bar

- Valutare le qualità organolettiche di alcuni alimenti, compreso il vino, mediante l'ausilio di schede

<p>METODOLOGIE ADOTTATE</p> 	<p>METODI: Lezione frontale, Lavoro di gruppo, Lezione dialogata, Cooperative learning, Problem solving, Debate, Flipped Classroom</p> <ul style="list-style-type: none"> □ Attività svolte in Modalità asincrona (<i>trasmissione dei materiali, delle indicazioni di studio, delle esercitazioni da parte dell'insegnante in un dato momento e fruizione da parte degli studenti in un tempo a loro scelta, ma in un arco temporale indicato dall'insegnante</i>) <ul style="list-style-type: none"> ○ Registro elettronico Argo Scuola Next ○ Registro elettronico Argo Did Up ○ Video-lezioni ○ Audio-lezioni ○ Gruppo Whatsapp di classe ○ Piattaforma Google Classroom ○ Piattaforme collegate con i libri di testo; ○ Restituzione elaborati corretti <p>STRUMENTI: Libro di testo, riviste, strumentazione multimediale. LIM, Tablet, PC, mappe concettuali, fotocopie</p>
<p>Risultati</p>	<p>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Quesiti a risposta multipla e domande aperte (test semi strutturati) - Tema scritto (test strutturato sui principali nuclei tematici della seconda prova d'Esame di Stato) - Verifiche orali

Scheda per singola materia		Anno scolastico 2025/2026		
CLASSE V B FPP				
Docente: LAMBERTI ANTONIO		Disciplina: RELIGIONE CATTOLICA		
Numero di ore settimanali di lezione			N. 1	
Numero di ore annuali previste		curricolari	N. 33	
		complementari e integrative	N. 0	
Numero di ore annuali svolte		curricolari	N.	
		complementari e integrative	N. 0	
Obiettivi raggiunti	CONOSCENZE:			
	<p>Lo studente conosce:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le varie dimensioni di cui ogni esperienza umana è composta con particolare attenzione all'esperienza del nutrirsi • I vari significati simbolici – culturali del cibo • 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 • Riti, norme alimentari e piatti tipici delle varie tradizioni religiose • Lo studente individua alcuni dei valori che il cibo e il nutrirsi richiama <p>Lo studente conosce:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il ruolo della religione nella società contemporanea: secolarizzazione, pluralismo, nuovi fermenti religiosi e globalizzazione • Il magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale, economica, tecnologica • La concezione cristiano – cattolica del matrimonio e della famiglia; scelte di vita, vocazione, professione 			

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

CURRICULARI:

- Alimentazione, psiche ed emozioni: la stretta relazione. Il cibo è cultura. Il cibo come integrazione, comunità, condivisione e dialogo.
- Alcuni significati simbolici che la tradizione giudaico – cristiana attribuisce al cibo e al nutrirsi attraverso la valorizzazione del testo biblico.
- Il significato del pane e del vino nell'Eucarestia. I significati simbolici di altri cibi presenti nella ritualità di altre tradizioni religiose.
- La cucina ebraica: l'osservanza delle regole (il Kashrut). Il sabato, giorno sacro degli ebrei (lo Shabbat), la cena del venerdì. La Pasqua ebraica (Pesah), i cibi di Pesah, la cena pasquale (Seder). Il capodanno (Ro'sh ha-shanah), il pranzo di capodanno. La festa delle sorti (Purim).

I piatti tradizionali della cucina ebraica.

- La cucina islamica: il cibo, un bene prezioso; accogliere e condividere; il principio della moderazione; cibi leciti (halal) e cibi proibiti (haram); la macellazione rituale. Cucina e religione: il Ramadan; il cibo durante il Ramadan; la festa della rottura del digiuno (Id al-fitr); la festa del sacrificio (Id al-adha); carne e caffè. I piatti tradizionali della cucina islamica.
- La cucina cristiana: la diffusione del Cristianesimo e il problema delle regole alimentari; i periodi di digiuno; il peccato di gola; la virtù della temperanza; le regole monastiche; monasteri e tradizione gastronomica; le festività nel mondo cristiano cattolico: il Mercoledì delle Ceneri, la Quaresima, la domenica delle Palme, il Venerdì Santo, la Santa Pasqua, Ognissanti e defunti, Natale. Il pane, il vino e l'olio: preparazione, uso alimentare e uso nella liturgia. I piatti tradizionali della Quaresima, della santa Pasqua, del santo Natale e della festività di santa Lucia.
- La cucina induista: l'Induismo e il sistema delle caste, la purezza del cibo: un obbligo per i bramini, l'applicazione della non violenza alle scelte alimentari, il regime alimentare delle altre caste, la vacca sacra, le festività induiste. La cucina indiana: spezie e sapori in equilibrio; l'alimentazione ayurvedica; tre gruppi di cibi per le ricette di piatti indiani; la cucina indiana vegetariana; la cucina indiana: 5.000 anni di storia. I piatti tradizionali della cucina induista.
- La cucina buddista: i principi del Buddismo e della cucina Shojin-Ryori, la regola del 5; le Buddha Bowls; le Buddha's delight; i 5 precetti del Buddismo; la dieta tibetana o buddista: alimenti consentiti e vietati; gli insegnamenti della monaca coreana Jeong Kwan. Alimentazione e cucina macrobiotica. I piatti tradizionali della cucina buddista.

Progettualità integrata	EXTRACURRICOLARE: 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.	
Metodologie adottate	METODI: Discussione collettiva per stimolare la partecipazione attiva degli studenti. Lezioni frontali, interdisciplinari, questionari, test e lavori di gruppo.	
	STRUMENTI: LIM e sussidi audiovisivi.	
Risultati	TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE: Verifiche orali e colloqui.	
	NUMERO: Verifiche orali: 4 _____ _____ Nel complesso tutti gli alunni hanno raggiunto risultati positivi.	
Firma del Docente	Antonio Lamberti	

Scheda per singola materia		Anno scolastico 2025/2026	
Docente: Ines D'Angelo		Disciplina: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	
Numero di ore settimanali di lezione			N. 4
Numero di ore annuali previste		curricolari	N. 198
Obiettivi raggiunti	<p>CONOSCENZE:</p> <p>Caratteristiche e normativa del mercato turistico nazionale ed internazionale.</p> <p>Tecniche di marketing turistico e di web marketing</p> <p>Strategia dell'impresa e scelte strategiche</p> <p>Pianificazione e la programmazione aziendale.</p> <p>Budget e business plan</p> <p>Normativa relativa alla costituzione dell'impresa e alla sicurezza del luogo di lavoro.</p> <p>Contratti delle imprese ristorative: ristorazione, catering e banqueting</p> <p>Abitudini alimentari ed economia del territorio</p>		
	<p>CAPACITÀ:</p> <p>Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche.</p> <p>Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato.</p> <p>Utilizzare le tecniche di marketing e distinguere le caratteristiche del mercato Turistico.</p> <p>Individuare le fasi e le procedure per redigere un business plan.</p> <p>Utilizzare un linguaggio giuridico e applicare la normativa nei contesti di Riferimento, con particolare attenzione alle norme sulla sicurezza, alle Certificazioni obbligatorie e volontarie.</p> <p>Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari.</p>		

<p>Contenuti svolti in presenza</p>	<p>CURRICULARI: Il mercato turistico nazionale ed internazionale. Gli organismi e le fonti normative interne e internazionali.</p> <p><u><i>Il marketing: aspetti generali</i></u> <u><i>Il marketing strategico e operativo</i></u> <u><i>Il web marketing. Il market place.</i></u> <u><i>Il marketing plan. La pianificazione e la programmazione aziendale.</i></u> <u><i>Il budget. Il business plan</i></u> <u><i>Le norme sulla costituzione dell'impresa</i></u> <u><i>Le norme sulla sicurezza del lavoro dei luoghi lavoro</i></u> <u><i>I contratti delle imprese ristorative</i></u> <u><i>Le abitudini alimentari e l'economia del territorio</i></u> <u><i>Il turismo sostenibile, enogastronomico, alimentare.</i></u> <u><i>Il content marketing</i></u> <u><i>I marchi di qualità alimentare.</i></u></p>
<p>Educazione Civica Progettualità integrata in presenza</p>	<p>Extracurriculare: la classe ha partecipato alle attività proposte dall'Istituto nell'ambito di Cineforum "Visioni civiche 4.0", dedicato alla trattazione delle seguenti tematiche: <i>Violenza contro le donne,</i> <i>Formazione, Crescita, giovani e famiglia.</i> <i>La guerra, la storia e la memoria.</i> <i>Spazio critico e diritti civili.</i> <i>La condizione femminile e la memoria del '900.</i> <i>Il tutto in costante raccordo con la Costituzione e principi fondamentali.</i></p> <p>Inoltre, trattazione di tematiche socio-economiche e geopolitiche attuali come: I conflitti in essere, la dieta mediterranea e il greenwashing.</p>
<p>METODOLOGIE ADOTTATE</p>	<p>METODI: Lezione frontale, lezione partecipata, lavoro di gruppo, discussione, problem solving, simulazione esercitazione in classe, riferimenti interdisciplinari. Approfondimenti vari.</p> <p>STRUMENTI: Libro di testo: "GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE 3" - Classe Quinta di RASCIONI E FERRIELLO – editore Tramontana. Lavagna, materiale in fotocopia, appunti delle lezioni schemi e grafici.</p>
<p>Risultati</p>	<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 IN PRESENZA – Verifiche scritte: 6 - Verifiche orali: 6 Nel complesso gli alunne hanno raggiunto un sufficiente livello di preparazione.</p>

Firma del Docente

APPENDICE 2 :

Unità di apprendimento interdisciplinare

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	BANQUETING E CATERING
Compito – prodotto	Preparare un menu di 5 portate per un banchetto per un pranzo a cui parteciperanno 50 commensali
Competenze mirate <ul style="list-style-type: none">• assi culturali• cittadinanza• professionali	Competenze degli assi culturali <ul style="list-style-type: none">- utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi- riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio- analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza Competenze di cittadinanza <ul style="list-style-type: none">- Progettare- Collaborare- Partecipare- Agire in modo autonomo e responsabile Competenze professionali <ul style="list-style-type: none">- 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

	<ul style="list-style-type: none"> - Contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio - Riconoscere le caratteristiche fondamentali delle imprese di banqueting
Conoscenze	Abilità
<p>La normativa di riferimento Gestione dei servizi di catering e banqueting L'organizzazione della produzione I menu della ristorazione collettiva L'organizzazione del servizio I costi del banqueting</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Individuare i fattori che determinano l'elaborazione di un menu - Elaborare menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela - Progettare un catalogo di menu, rispettando le regole gastronomiche in relazione al target dei clienti - Calcolare i costi di produzione specifici del settore - Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità - Simulare eventi di catering e banqueting - Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi - Simulare l'organizzazione di una brigata di cucina - Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute
Utenti destinatari	Studenti classe V sez.
Prerequisiti	<ul style="list-style-type: none"> - le regole di una buona prassi igienica - La sicurezza sul lavoro - Le certificazioni di qualità - Gli stili alimentari alternativi - Le intolleranze alimentari
Fase di applicazione	Febbraio – maggio

**UNITA' DI
APPRENDIMENTO**

Tempi	30 h (22 h in classe e 8 h in laboratorio)
Esperienze attivate	Redazione di un menu Lezione pratica nel laboratorio
Metodologia	<ul style="list-style-type: none"> - Esercitazioni pratiche in laboratorio - Lezioni frontali - Ricerca di materiale informativo sui siti internet - Lavoro di gruppo - Lezione dialogata
Risorse umane • interne • esterne	I docenti del consiglio di classe: lab.sala, lab cucina, inglese, scienze degli alimenti, francese, DTA, Italiano
Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> - Libro di testo - Aula - Laboratorio di cucina - Dizionario bilingue - Fotocopie di materiale informativo
Valutazione	<ul style="list-style-type: none"> - Valutazione intermedia - Valutazione sommativa

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: Catering e Banqueting
Coordinatore: docente di LSE cucina
Collaboratori : docente di LSV, scienze degli alimenti , inglese, francese, DTA, italiano

PIANO DI LAVORO UDA

SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Presentazione UDA agli studenti	Lezioni e frontal e	Sviluppo delle curiosità , condivisione del progetto e degli obiettivi	1 h Docenti di sala e cucina	Feedback Interesse dimostrato

2	Accertamento dei prerequisiti	Lezione dialogata	Accertamento prerequisiti	1 h docenti di sala e cucina	
3	La normativa di riferimento Gestione dei servizi di catering e banqueting L'organizzazione della produzione	Aula . libro di testo, fotocopie di materiale informativo	Implementare conoscenze della gestione dei servizi di banqueting e catering	3 h Docente di DTA	Valutazione intermedia
4	Alimenti . principi nutritivi e calorie Le intolleranze alimentari	Aula , libro di testo	Consolidare conoscenze riguardo agli alimenti, ai principi nutritivi , alle calorie e alle intolleranze alimentari	3 h Docente e scienze degli alimenti	Valutazione intermedia
5	Il menu della ristorazione collettiva	Aula , libro di testo	Implementare la conoscenza dei vari menu	2 h Docente coordinatore e UDA	Valutazione intermedia

6	L'organizzazione e del servizio I costi del banqueting	Aula, libro di teso	Implementare la conoscenza dell'organizzazione e e del costo di un banchetto	3 h Docente coordinator e UDA	Valutazione intermedia
7	Predisporre il glossario specifico in lingua inglese e francese	Aula, dizionario bilingue, libro di testo, internet	Definizione di un glossario tecnico specifico del mondo del Catering e del Banqueting	3 h Docente di lingua Inglese + 3 h Docente di lingua francese	Valutazione intermedia
8	Esercitazione pratica in laboratorio: realizzazione e presentazione di un menu per banchetto	Laboratorio di cucina e sala	Esecuzione pratica del menu concordato (servizio in sala)	8 h Tutti i docenti convolti	valutazione intermedia
9	Test di fine UDA. Relazione individuale	Aula	Valutazione finale e acquisizione delle competenze. Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta	3 h Docente coordinator e UDA+ docente di Italiano	Test semi- strutturato . Prelazione individuale .

PIANO DI LAVORO UDA

DIAGRAMMA DI GANTT

Fasi	Tempi					
	gennaio	Febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno
1		1h				
2		1h				
3		2 h				
4			3h			
5			2h			
6				2h		
7				3h+3h		
8					8 h	
9					2 h	

L'Unità di Apprendimento costituisce uno degli strumenti della didattica per competenze. Per definizione è interdisciplinare.

Chiede agli studenti di agire in autonomia e responsabilità.

Possiamo avere UdA ad ampiezza massima (tutti i docenti del c.d.c.), media (alcuni) o minima (asse culturale).

Essa prevede sempre compiti reali (o simulati) e relativi prodotti che i destinatari sono chiamati a realizzare ed indica le risorse (capacità, conoscenze, abilità) che gli è chiesto di mobilitare per diventare competente.

Ogni UdA deve sempre mirare almeno una competenza tra quelle presenti nel repertorio di riferimento.

IL COMPITO/PRODOTTO DELL'UDA

Un esempio di compito/prodotto e' :

- a) la predisposizione di un dossier
 - b) il glossario
 - c) la relazione personale
- a) **Il dossier** è una raccolta di documenti e informazioni relative al compito assegnato. Le informazioni possono essere molteplici e pertanto nella consegna che viene data allo studente devono essere esplicitate le voci da inserire nel dossier e che saranno pertanto oggetto di valutazione da parte dei docenti delle discipline coinvolte.
- b) **Il glossario** e' una raccolta di voci di specifici settori scientifici e tecnici corredate di informazioni in parte linguistiche ma soprattutto concettuali.

Le voci evidenziano ciò che lo studente ha imparato (perché non conosceva o non aveva pienamente compreso) attraverso l'attività pratica ma che soprattutto ha interiorizzato e pertanto sa utilizzare. Per questo motivo tali voci devono apparire nella relazione personale.

c) **La relazione personale** è un testo di carattere prevalentemente tecnico (con eventuali allegati di varia natura), in genere strutturato secondo un formato comune, spesso codificato, in modo da facilitarne la lettura e la comprensione, nonché la trasmissione del suo contenuto informativo.

Consegna agli studenti

Titolo UdA

Banqueting e Catering

Cosa si chiede di fare

Conoscere la gestione di catering e

banqueting Saper simulare un

banqueting

saper redigere un menu

Predisporre un glossario tecnico in lingua inglese

In che modo (singoli, gruppi..)

Lezione frontale

lezione dialogata

lezione di gruppo

esercitazione pratica in laboratorio

Quali prodotti

A conclusione dell'attività dovrete:

preparare un menu di 5 portate per un banchetto per un pranzo a cui parteciperanno 50 commensali, gli insegnanti vi aiuteranno nelle fasi di ricerca del materiale e nell'applicazione pratica di tutte le procedure organizzative relative all' evento.

Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti)

Questa UDA è un' opportunità per imparare a lavorare in gruppo confrontandosi nei momenti di criticità

,comprendere le difficoltà gestionali di un 'impresa specializzata nel banqueting

IL CONSIGLIO DI CLASSE

Docente	Materia d'insegnamento	Firma
GIUSEPPINA AMATUCCIO	ITALIANO STORIA	
FRANCO CERINO	MATEMATICA	
VILMA ALIBERTI	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
INES D'ANGELO	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	
MADDALENA GUARINIELLO	INGLESE	
GIOVANNA TOMEIO	FRANCESE	
ANTONIO APICELLE	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA	
INES D'ANGELO	EDUCAZIONE CIVICA	
NESTORE MICELI	SCIENZE MOTORIE	
ANTONIO LAMBERTI	RELIGIONE	
MARIA SANTANIELLO	SOSTEGNO	
GIOVANNA TOMEIO	Coordinatore	

Battipaglia, 15/05/2026

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
DOTT. LUCA MATTIOCCO