



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. 0008725 del 15/05/2026
II-2 (Uscita)

INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA’ ALBERGHIERA

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

A.S. 2025/2026

CLASSE V CORSO SERALE



Centro
Territoriale
per l'Inclusione

I.I.S. "E. FERRARI"
BATTIPAGLIA (SA)

Il Consiglio della classe V corso serale

- 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 serale nel corso dell’anno scolastico 2025/26 nella forma che, a seguire, si trascrive.

DOCUMENTO DI CLASSE

Classe 5 serale

A.S. 2025/26

SOMMARIO

Composizione del Consiglio di Classe	2
Continuità didattica dei docenti	3
I Commissari interni	4
Profilo professionale/Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera	4
Presentazione della classe e partecipazione alle attività	7
Partecipazione ai percorsi Formazione Scuola-Lavoro FSL	8
Attività, percorsi e progetti svolti nell'ambito di Cittadinanza e Costituzione	10
Competenze di cittadinanza e Costituzione individuate dal consiglio di classe e acquisite dagli studenti: livelli di valutazione	14
Obiettivi trasversali e obiettivi minimi conseguiti	
Le Competenze	15
Metodologia e Verifiche	16
Criteri e Griglia di Valutazione apprendimenti in itinere nella Didattica in presenza	19
Obiettivi conseguiti	20
Simulazione della seconda prova scritta e del colloquio	24
Scheda di valutazione del colloquio	27
Criteri di assegnazione del credito scolastico	31
Criteri e parametri valutativi per l'attribuzione del credito massimo	28
APPENDICE 1: schede per singole materie	32

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

<i>Docente</i>	<i>Materia d'insegnamento</i>	<i>Ore Settimanali</i>
Spinelli Rosanna	Lingua e Letteratura Italiana	4
	Storia	1
Vitale Anna Teresa	Matematica	3
Iaselli Katia	Scienza e Cultura dell'alimentazione	2
Cascone Roberto	Diritto e Tecniche Amministrative	3
Pericoli Carla	Lingua e Cultura Inglese	2
Ciaparrone Fortunata	Lingua e Cultura Francese	2
Selice Antonio	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici – Settore Cucina	3
Mandetta Angelo	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici – Settore Sala	2
Antonio Lamberti	Religione	1

CONTINUITÀ DIDATTICA NEL TRIENNIO

Come evidenziato nella sottostante tabella, la classe non ha potuto godere, in tutte le discipline, della continuità didattica negli ultimi due anni scolastici. Nel corrente anno la classe ha cambiato gli insegnanti di Matematica, Cucina, Sala, Inglese, Francese, Diritto

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

DISCIPLINA	QUARTA A.S. 2024/2025	QUINTA A.S. 2025/2026
<i>ITALIANO E STORIA</i>	Spinelli Rosanna	Spinelli Rosanna
<i>MATEMATICA</i>	Tomeo Rossana	Vitale Anna Teresa
<i>INGLESE</i>	Sorrentino Giuseppina	Pericoli Carla
<i>FRANCESE</i>	Conte Emma	Ciaparrone Fortunata
<i>LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA</i>	Fiorentino Bruno	Selice Antonio
<i>LABORATORIO DI SALA E VENDITA</i>	Riccio Luigi	Mandetta Angelo
<i>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</i>	Iaselli Katia	Iaselli Katia
<i>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE</i>	Ricciardi maddalena	Cascone Roberto
<i>RELIGIONE</i>	Lamberti Antonio	Lamberti Antonio

ESAME DI STATO - I COMMISSARI INTERNI

COGNOME E NOME	MATERIA
IASELLI KATIA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
SELICE ANTONIO	LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA

Profilo professionale

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. In particolare, offre un'occasione di promozione socio-culturale per stimolare la ripresa degli studi e aumentare le occasioni d'inserimento nel mondo del lavoro di quanti desiderano cambiare o migliorare la propria condizione culturale e professionale. Ha assunto una funzione determinante nel percorso di riconversione o di ripresa degli studi di tutti quegli adulti e di quei giovani maggiorenni, anche di nazionalità non italiana, che avendo interrotto il proprio percorso per ragioni diverse, necessitano di un completamento della propria formazione, tale da consentire di migliorare condizioni e opportunità in campo lavorativo. Scopi fondamentali del Corso serale, pertanto, sono stati da sempre i processi di formazione e qualificazione degli studenti adulti, compreso un percorso di riacquisizione di fiducia personale e di motivazione allo studio che vanta un ruolo importante nel raggiungimento degli Obiettivi di Lisbona. Come previsto dalla riforma dei corsi serali (D.P.R. n.263/2012 e linee guida emanate ai sensi dell'art.11, comma 10) gli stessi sono denominati Percorsi di Istruzione di Secondo Livello e sono suddivisi in periodi didattici. di fiducia personale e di motivazione allo studio che vanta un ruolo importante nel raggiungimento degli Obiettivi di Lisbona. Come previsto dalla riforma dei corsi serali (D.P.R. n.263/2012 e linee guida emanate ai sensi dell'art.11, Comma 10) gli stessi sono denominati Percorsi di Istruzione di Secondo Livello e sono suddivisi in periodi didattici.

1- ARTICOLAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEL PERCORSO

Secondo periodo didattico: (pari al 70% del monte ore del 2°biennio degli istituti professionali), finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria per l'ammissione al terzo periodo. Tale periodo si riferisce alle conoscenze, abilità e competenze previste per il secondo biennio dei corrispondenti ordinamenti degli istituti professionali e in particolare al terzo e quarto anno svolto in due annualità cioè terzo anno e quarto anno;

Terzo periodo didattico: (pari al 70% del monte ore del quinto anno degli istituti professionali), finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria per l'acquisizione del diploma di istruzione professionale. Tale periodo si

riferisce alle conoscenze, abilità e competenze previste per l'ultimo anno dei corrispondenti ordinamenti degli istituti professionali.

2- PERSONALIZZAZIONE

Il corso è organizzato in modo da favorire la personalizzazione del percorso nei seguenti step:

Step 1 -accoglienza: per un massimo del 10% del monte ore complessive.

L'accoglienza prevede la presentazione della scuola, dell'impianto formativo, l'analisi della documentazione a corredo dell'iscrizione, l'ascolto dei bisogni e degli obiettivi della persona e il suo progetto di vita. In questa fase si identificano (messa in trasparenza) i saperi e le competenze formali, informali e non formali eventualmente preesistenti. Le informazioni confluiscono nel DOSSIER, che costituisce il primo passaggio per la stesura del PFI. La valorizzazione del patrimonio culturale e professionale della persona a partire dalla ricostruzione della sua storia individuale è la cifra innovativa del nuovo sistema di istruzione degli adulti, in coerenza con le politiche nazionali dell'apprendimento permanente. Il nuovo sistema di istruzione degli adulti prevede, tra l'altro, che i percorsi di istruzione siano organizzati in modo da consentire la personalizzazione del percorso sulla base di un patto formativo individuale definito previo riconoscimento dei saperi e delle competenze formali, informali e non formali possedute dall'adulto.

Step 2- valutazione dei crediti: all'identificazione segue la valutazione delle competenze che può dar luogo a riconoscimento diretto o ad accertamento delle competenze mediante appositi test e/o colloqui.

Step 3- certificazione dei crediti: le competenze riconosciute vengono attestate nell'apposito documento di certificazione dei crediti

Step 4- patto formativo individuale: il PFI è condiviso e sottoscritto dalle parti; riassume il percorso di studio personalizzato. Nel documento sono dettagliati: il monte ore individuale effettivo da svolgere, ovvero il monte ore complessivo decurtato delle ore di accoglienza, delle ore corrispondenti a eventuali crediti e delle ore di eventuale formazione a distanza, e le competenze da raggiungere in esito al percorso di recupero.

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

<p>PRESENTAZIONE DELLA CLASSE Relazione coordinata del C.d.C.</p>

La classe, inizialmente composta da 21 alunni (8 maschi e 13 femmine), ha raggiunto l'attuale assetto dopo il ritiro dagli studi di 4 alunni.

All'interno della classe, composta attualmente da 17 alunni, sono presenti:

- **1 alunno BES** per il quale nell'ultimo anno il C. d. C. ha predisposto un **PDP** (D.M. 27/12/2012 – **BES - Area 2**);

- **1 alunna straniera** che, pur essendo in Italia da più di tre anni, presenta ancora delle difficoltà, soprattutto nella lingua di studio. L'alunna, nonostante tale situazione di disagio, ha frequentato assiduamente le lezioni, pervenendo ad una preparazione sufficiente.

- 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 quasi in tutte le discipline.

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

Nel dettaglio, il profilo della classe, nelle aree relazionali, motivazionali, cognitiva ed operativa può considerarsi il seguente: - benché si siano rilevate forme di aggregazione per piccoli gruppi, il livello di socializzazione, integrazione e disponibilità alla collaborazione reciproca è migliorato; - eterogenee risultano, nel gruppo, le attitudini, le capacità e le strumentalità di base possedute; ciò ha reso necessaria una certa personalizzazione degli interventi per cercare di alimentare l'interesse per le varie discipline nell'intento di rafforzare la motivazione allo studio e all'apprendimento.

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

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

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

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

- **Il primo gruppo**, costituito da alcuni alunni in grado di operare autonomamente e capaci di rielaborazione personale, che ha mostrato impegno, continuità e partecipazione ed ha consentito loro di raggiungere risultati discreti in alcune discipline.

- **Il secondo gruppo**, formato da allievi che hanno manifestato un certo impegno e che pur avendo ancora delle incertezze nell'organizzare alcuni contenuti hanno raggiunto nel complesso obiettivi minimi.

- **Il terzo gruppo**, infine, che ha manifestato impegno ed interesse saltuari nei confronti di alcune discipline e, ad oggi, ha conseguito solo parzialmente gli obiettivi programmati.

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

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 curriculare ed extra-curricolare**.

PROGETTI EXTRACURRICOLARI:

DIDATTICA LABORATORIALE:

VISIONE FILMS:

VISITE GUIDATE:

RAPPRESENTAZIONI TEATRALI:

CONVEGNI FORMATIVI:

P.N.R.R.:

ORIENTAMENTO FORMATIVO

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 sè*

(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 involgente 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	Le fonti normative interne. Lettura e commento dei primi 12 articoli della Costituzione. Riflessioni/discussioni.	Imparare ad imparare Comunicare (comprendere e rappresentare) Collaborare e partecipare Agire in modo autonomo e responsabile Competenze di cittadinanza Risolvere problemi Individuare collegamenti e relazioni Acquisire e interpretare l'informazione Progettare
L'Agenda 2030.	. Lo sviluppo sostenibile. I 17 obiettivi globali per lo sviluppo sostenibile Riflessioni e discussioni	
Cittadinanza Digitale	cittadinanza digitale, diritti e doveri. Riflessioni/discussioni.	

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

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

europee	cittadinanza			
COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE COMUNICAZIONE MULTILINGUISTICA COMPETENZA DIGITALE COMPETENZA IN MATERIA DI CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONI CULTURALI	COMUNICARE COMPNDERE 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
			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	INDIVIDUA RE COLLEGAM ENTI E RELAZIONI	INDIVIDUAR E E RAPPRESENT ARE COLLEGAME NTI E RELAZIONI TRA FENOMENI, EVENTI E CONC ETTI DIVER SI	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 COLLEGAMEN TI 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 	Sono capaci di: <ul style="list-style-type: none"> - Comprendere, interpretare gli eventi della realtà circostante - Costruire conoscenze significative - Rielaborare criticamente fatti ed avvenimenti
--	--	--

OBIETTIVI TRASVERSALI CONSEGUITI

<i>Formativi</i>	<p>Gli alunni:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Sanno trasferire nella vita personale e professionale i valori già acquisiti della solidarietà, della tolleranza e dell'impegno civile. ▪ Conoscono e 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 percorso didattico. ▪ Sanno utilizzare ed applicare semplici procedure al fine di sostenere le prove specifiche dell'esame di stato.
<i>Metodo di lavoro</i>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sanno usare gli strumenti di lavoro disponibili e riescono ad organizzarne le fasi e i tempi.

- Prendere appunti, schematizzare ed individuare percorsi di studio
- Fare semplici collegamenti interdisciplinari.
- Collaborano positivamente all'interno di un gruppo di studio-lavoro
- Sono in grado di gestire il lavoro all'interno dei laboratori scolastici ed esterni.

Conoscenze

Competenze

Capacità

Disciplinari

- 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

- Esporre i contenuti essenziali delle diverse discipline.
- Utilizzare la terminologia specifica delle varie discipline.
- Applicare procedure e formule.
- Produrre testi scritti di tipologia diversa.

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

Anche se guidato commette gravissimi errori nell'esecuzione di esercizi semplici	Comunica decisamente in modo stentato e improprio e non riesce a cogliere concetti e relazioni essenziali che legano tra loro i fatti più elementari	Gravemente lacunose	3
--	--	---------------------	---

OBIETTIVI CONSEGUITI

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

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

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

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

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

TIPOLOGIA DI VERIFICHE PLURIDISCIPLINARI IN VISTA DEGLI ESAMI

Griglia 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).

SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

- Scienze e Cultura dell'Alimentazione e Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore Cucina

Date delle Simulazioni

<i>Tipologia</i>	<i>Data 14/05/2026</i>	
SECONDA PROVA SCRITTA	Scienza e cultura dell'alimentazione	

Tempo concesso: 6 ORE

INDICAZIONI ED OSSERVAZIONI SULLA SECONDA PROVA

La riforma ha imposto un profondo ripensamento delle modalità di formulazione della seconda prova dell'esame di Stato dei nuovi Professionali;

➤ sono stati predisposti nuovi Quadri di riferimento (D.M. n. 164 del 15 giugno 2022);
➤ si è reso necessario passare dalla giustapposizione delle due "parti" della prova alla loro integrazione, in quanto la parte nazionale della prova non sarà più concepita in relazione ad articolazioni, opzioni, "curvature" (che non esistono più nel nuovo ordinamento), ma dovrà riferirsi all'indirizzo e nel contempo prestarsi a essere declinata in relazione a percorsi diversi.

➤ Le prove dovranno vertere:

- sulle competenze in uscita e non su discipline
- sui nuclei tematici fondamentali di indirizzo correlati alle competenze

Struttura dei nuovi Quadri di riferimento:

I nuclei tematici non sono stati più articolati intorno alle «discipline caratterizzanti», ma si riferiscono alle competenze di uscita che caratterizzano l'indirizzo. Essi contengono:

- l'indicazione dell'indirizzo di riferimento
- la descrizione delle caratteristiche strutturali della prova d'esame
- i «nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze» e gli «obiettivi della prova»
- la griglia di valutazione

Caratteristiche della prova d'esame

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

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

TIPOLOGIA A

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

TIPOLOGIA B

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

TIPOLOGIA C

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

TIPOLOGIA D

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

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

TIPOLOGIA DI VERIFICHE PLURIDISCIPLINARI IN VISTA DEGLI ESAMI SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “ENZO FERRARI” (BATTIPAGLIA)

prova simulata Seconda prova scritta

Esame di Stato a. s. 2025/2026

PRIMA PARTE

COME GARANTIRE UNA SANA ALIMENTAZIONE

DOCUMENTO N.1

Linee Guida per una sana alimentazione

Dossier scientifico, cap.12 SICUREZZA ALIMENTARE

La sicurezza alimentare è intesa nella sua accezione più ampia come la possibilità di garantire in modo costante e generalizzato acqua ed alimenti per soddisfare il fabbisogno energetico di cui l'organismo necessita per la sopravvivenza e la vita, in adeguate condizioni igieniche. [...] Nell'accezione giuridica l'alimento (o "prodotto alimentare" o "derrata alimentare") è definito come qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito ... da esseri umani. In ogni caso, la definizione precisa di sicurezza alimentare non è ancora così univoca e la nozione più prossima è quella di "alimento a rischio" [...].

In un contesto alimentare, il rischio implica un potenziale impatto sui consumatori. I possibili pericoli alimentari possono essere causati, per esempio, da microrganismi patogeni, sostanze chimiche contaminanti (ad esempio i detersivi) o agenti fisici (ad esempio pezzi di vetro). Nonostante lo sforzo per minimizzare la presenza di pericoli, la sicurezza alimentare non è assoluta e tali pericoli possono presentarsi [...].

Il processo di salubrità degli alimenti ha inizio dalla produzione agricola e prosegue nelle fasi della trasformazione industriale, della distribuzione e della conservazione, completandosi poi a livello del consumatore nelle fasi della preparazione, cottura e somministrazione dei pasti. L'inadeguatezza in una qualsiasi di queste fasi comporta una maggiore probabilità di rischio per la salute. [...]

In questi ultimi anni il settore alimentare è stato coinvolto in diverse crisi (...) e ciò ha portato il tema della sicurezza alimentare al centro dell'attenzione generale. La sicurezza alimentare è e ciò ha portato il tema della sicurezza alimentare al centro dell'attenzione generale. La sicurezza alimentare è comunque un'emergenza permanente ed una vera sfida, molteplici sono infatti i fattori di rischio e le occasioni di contaminazione, inoltre, occorre considerare anche alcuni cambiamenti culturali della società che hanno interessato il settore alimentare in questi ultimi anni, quali:

1. La crescente frequenza dei pasti fuori casa, che costituisce un rischio sia per la particolare vulnerabilità dei cibi cotti nei riguardi di qualunque tipo di contaminazione microbica, sia per l'effetto moltiplicatore del danno che consegue all'elevato numero di consumatori di un cibo eventualmente contaminato.
2. La globalizzazione dei mercati delle materie prime e dei prodotti alimentari, dove un errore o un abuso che coinvolga la sicurezza dei cibi può trasmettere il rischio a migliaia di chilometri di distanza con evidenti difficoltà di individuazione e di contenimento.

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

Disciplina: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

3. La generale tendenza all'applicazione di tecnologie sempre meno drastiche per ottenere prodotti più freschi, più nutrienti e più gustosi, rappresenta un ulteriore elemento di rischio. Se da una parte, infatti, con questi trattamenti si ottengono cibi più gustosi, dall'altro ne consegue una minore protezione da possibili contaminazioni ed inquinamenti. [...]

(Fonte: <https://www.crea.gov.it> > documents, Dossier ...)

Documento n.2

REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004 del Parlamento Europeo e del
Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari

Articolo 1

Ambito di
applicazione

1. Il presente regolamento stabilisce norme generali in materia di igiene dei prodotti alimentari destinate agli operatori del settore alimentare, tenendo conto in particolare dei seguenti principi:
- a) la responsabilità principale per la sicurezza degli alimenti incombe all'operatore del settore alimentare;
 - b) è necessario garantire la sicurezza degli alimenti lungo tutta la catena alimentare, a cominciare dalla produzione primaria;
 - c) è importante il mantenimento della catena del freddo per gli alimenti che non possono essere immagazzinati a temperatura ambiente in condizioni di sicurezza, in particolare per quelli congelati; [...]

(Fonte: <https://eur-lex.europa.eu> > Lex UriServ)

Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze, rispondendo ai quesiti e alle consegne in tutti i punti successivi.

A) Con riferimento alla comprensione del testo introduttivo n.1, utile a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato risponda ai seguenti quesiti:

- Nel documento si individuano alcuni “*possibili pericoli alimentari*” per i consumatori di prodotti alimentari: quali sono?
- Nello stesso documento si chiede all'operatore del settore alimentare di prestare attenzione alle diverse fasi del “*processo di salubrità degli alimenti*”: quali sono?

- Si parla anche di “*cambiamenti culturali della società che hanno interessato il settore alimentare in questi ultimi anni*”. Il candidato ne scelga uno e proponga un breve commento.
- B) La salubrità dei prodotti alimentari ha assunto oggi un peso rilevante nella produzione dei cibi come nella gestione delle imprese della ristorazione. Particolare cura va prestata alla individuazione e prevenzione dei processi di contaminazione che possono intervenire nella filiera lunga dal campo alla tavola. Il candidato, utilizzando le conoscenze e le competenze acquisite nel corso degli studi e delle attività professionali, elabori un testo nel quale individui, a sua scelta, un contaminante chimico o biologico a trasmissione alimentare e descriva:
 - le caratteristiche principali del contaminante;
 - le conseguenze dannose sulla salute;
 - gli alimenti a rischio;
 - le buone norme di una corretta prassi igienica utili a prevenire o ridurre la probabilità che il pericolo individuato si manifesti.

Per il punto B è data facoltà al candidato di fare riferimento anche a esperienze condotte nel proprio Istituto o di tipo lavorativo.

Durata massima della prova – prima parte: 4 ore.

La prova si compone di due parti. La prima è riportata nel presente documento ed è predisposta dal MIM,

Griglia di valutazione per l’attribuzione dei punteggi

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

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

SIMULAZIONE COLLOQUIO ORALE

<i>Tipologia</i>	<i>Data 13/05/2026</i>
COLLOQUIO ORALE	
	Discipline coinvolte, materiali utilizzati
Breve riflessione del candidato sul proprio percorso scolastico e personale, anche alla luce delle informazioni contenute nel Curriculum della Studentessa e dello Studente. Domande e approfondimenti sulle quattro discipline coinvolte	Lingua e letteratura Italiana, Inglese, Scienze e cultura dell'alimentazione, Cucina
Esposizione da parte del candidato, mediante una breve relazione ovvero un elaborato multimediale, dell'esperienza di attività di formazione scuola-lavoro con riferimento al complesso del percorso effettuato	I Candidati hanno esposto le loro riflessioni sull'esperienza di studio e sui saperi acquisiti durante le attività laboratoriali. Hanno, inoltre approfondito i temi delle discipline coinvolte, con riferimenti personali ed esperenziali
Competenze di Educazione civica come definite nel curricolo d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe	Gli studenti hanno esposto i temi dell'Ed. Civica, alla luce delle informazioni contenute nel Curriculum

ALLEGATO A GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE

CANDIDATO/A _____

CLASSE _____

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle quattro discipline oggetto del colloquio	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso	0,50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, 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 raccordare le conoscenze acquisite; padronanza lessicale e semantica, anche con riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore (eventualmente anche in lingua straniera)	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0,50-1	
	II	È in grado di utilizzare e raccordare 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, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	5	
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				

VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

L'art. 3, comma 1, lettera a), punto iv dell'**Ordinanza Ministeriale n. 67 del 31 marzo 2026**, relativa all'esame di maturità per l'a.s. 2025/2026, prevede che, nel caso di valutazione del comportamento pari a sei decimi, ai sensi dell'art. 13, comma 2, lettera d), secondo periodo del d.lgs. 62/2017, il consiglio di classe assegni un elaborato critico in materia di cittadinanza attiva e solidale da trattare in sede di colloquio dell'esame di maturità. La definizione della tematica oggetto dell'elaborato è effettuata dal consiglio di classe nel corso dello scrutinio finale; l'assegnazione dell'elaborato ed eventuali ulteriori indicazioni, anche in relazione a tempi e modalità di consegna, sono comunicate al candidato entro il giorno successivo allo scrutinio tramite l'area riservata del registro elettronico.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELL'ELABORATO CRITICO

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0,50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1,50-2,50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3- 3,50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4 - 4,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0,50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1,50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2,50	
Punteggio totale della prova				

CRITERI DI ASSEGNAZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

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: Spinelli Rosanna		Disciplina: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	
Numero di ore settimanali di lezione			N. 4
Numero di ore annuali previste		curricolari	N. 132
		complementari ed integrative	N.
Obiettivi raggiunti	CONOSCENZE: Conoscenza delle principali correnti letterarie, della poetica di alcuni autori della letteratura italiana dell'Ottocento e del Novecento. Conoscenza del contesto storico e culturale relativo agli autori e alle opere analizzate. Conoscenza di alcune tecniche compositive per la produzione di testi di diverse tipologie.		
	COMPETENZE: Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento. Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. Analizzare e interpretare testi scritti di vario tipo. Produrre testi di vario tipo. Riconoscere le linee fondamentali della storia letteraria e artistica nazionale anche con riferimento all'evoluzione sociale, scientifica e tecnologica.		
	CAPACITÀ: Saper contestualizzare i testi letterari in ambito storico e culturale. Saper confrontare i testi di uno stesso autore o di autori diversi. Collocare i testi nel contesto storico letterario di riferimento. Sapersi orientare nel processo di sviluppo della civiltà artistico-letteraria italiana in relazione alle condizioni sociali e culturali. Saper realizzare testi di varia tipologia, rispettando le fondamentali caratteristiche del genere.		

Contenuti svolti	<p>CURRICULARI: Tra Ottocento e Novecento: Il Romanticismo- Giacomo Leopardi, poetica L'Infinito, Il sabato del villaggio, A Silvia Il Positivismo-il clima culturale in Italia-la cultura della società di massa-La crisi della razionalità ottocentesca I fondamenti teorici del Naturalismo Hippolyte Taine-G. Flaubert e la teoria dell'Impersonalità, H. De Balzac- E. Zola e il romanzo sperimentale: Teresa Raquin- G. Flaubert; I comizi agricoli da Madame Bovary Verismo: Giovanni Verga: il pensiero e la poetica -Vita dei campi-I Malavoglia- Mastro don Gesualdo, Le Novelle Rusticane: La libertà Verso il Novecento: Decadentismo e Simbolismo-C. Baudelaire; L'albatro, Spleen. A una passante Giovanni Pascoli: il pensiero e la poetica- la poetica del Fanciullino-Myricae- I Canti di Castelvecchio: X agosto, Il gelsomino notturno, Il tuono, Il Lampo, Il temporale, Lavandare Gabriele D'Annunzio: il pensiero e la poetica-la narrativa e il teatro-la poetica del Superuomo- la crisi dell'Estetismo-la fase della bontà, della malinconia e la narrativa psicologica-i romanzi del Superuomo La letteratura del primo Novecento: il Futurismo e le Avanguardie-F. T. Marinetti- approfondimenti: i Vociani, R. Serra, C. Michelstaedter il Crepuscolarismo-G. Gozzano: Le golose Italo Svevo: il pensiero e la poetica-la cultura Mitteleuropea-le innovazioni letterarie e lo stile- Una vita, Senilità Luigi Pirandello: le fasi della poetica pirandelliana - l'umorismo-Le novelle per un anno-Il fu Mattia Pascal-il teatro: Il berretto a sonagli L'età Contemporanea: il contesto culturale e letterario-la postmodernità l'egemonia della scienza e della tecnica-società di massa e società globale La poesia tra le due guerre: L'Ermetismo Giuseppe Ungaretti: la poetica, L'Allegria- Sentimento del tempo; Sono una creatura, Veglia, San Martino del Carso, In memoria Salvatore Quasimodo: la poetica- la fase ermetica- la poesia civile: Uomo del mio tempo, Alle Fronde dei salici Eugenio Montale: la poetica- Ossi di seppia- Satura. Non chiederci la parola</p>
Progettualità integrata	EXTRACURRICOLARE:
METODOLOGIE ADOTTATE	<p>METODI: Lezione frontale e dialogata, lavori di gruppo/tutoring, problem solving, approccio iconico, approccio analogico, approccio dialogato, conversazione guidata, debate, flipped classroom. Didattica laboratoriale, costruzione di mappe concettuali e power point</p> <p>STRUMENTI: LIBRO DI TESTO, DISPENSE, APPUNTI, MATERIALE FORNITO DALL'INSEGNANTE</p>
Risultati	<p>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE: Interrogazione, interventi, dialogo, discussione, ascolto, temi argomentativi-descrittivi, analisi del testo, stesura del saggio breve e dell'articolo di giornale, prove semistrutturate (vero/falso, scelta multipla, completamenti, collegamenti, risposte aperte), esercitazioni scritte svolte a casa.</p> <p>NUMERO 4 ORALI 4 SCRITTE</p>
Firma docente	del ROSANNA SPINELLI

Scheda per singola materia		Anno scolastico 2025/2026	
Docente: Spinelli Rosanna		Disciplina: STORIA	
Numero di ore settimanali di lezione			N. 1
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 e 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 e utilizzare fonti storiche di vario tipo. Saper utilizzare in modo appropriato il lessico specifico della storia. Saper operare confronti e comparazioni tra fatti ed eventi.		
Contenuti svolti	CURRICULARI: L'ITALIA TRA OTTOCENTO E NOVECENTO: LA SINISTRA AL GOVERNO-IL GOVERNO DEPRETIS- L'ETÀ GIOLITTIANA LA GRANDE GUERRA E LA RIVOLUZIONE RUSSA: LA PRIMA GUERRA MONDIALE LA RIVOLUZIONE RUSSA E LA NASCITA DELL'URSS LA CRISI DEGLI IMPERI COLONIALI IL DECLINO DELL'EUROPA E IL PRIMATO AMERICANO I REGIMI TOTALITARI E LA SECONDA GUERRA MONDIALE: LA CRISI DEL 1929 NEGLI STATI UNITI E IN EUROPA IL FASCISMO IN ITALIA L'URSS DI STALIN IL NAZISMO LA SECONDA GUERRA MONDIALE IL MONDO BIPOLARE: IL MONDO DIVISO L'ITALIA RICOSTRUITA LA GUERRA FREDDA		
Progettualità integrata	EXTRACURRICOLARE:		
METODOLOGIE ADOTTATE	METODI: Lezione frontale e dialogata, lavori di gruppo/tutoring, problem solving, approccio iconico, approccio analogico, approccio dialogato, conversazione guidata, debate, flipped classroom. Didattica laboratoriale, costruzione di mappe concettuali e power point.		

	STRUMENTI: Libri di testo, dispense, documenti, materiale dell'insegnante
Risultati	TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE: Interrogazione, interventi, dialogo, discussione, ascolto, temi argomentativi-descrittivi, analisi del testo, stesura del saggio breve e dell'articolo di giornale, prove semi-strutturate (vero/falso, scelta multipla, completamenti, collegamenti, risposte aperte), esercitazioni scritte svolte a casa.
	NUMERO Prove scritte/ orali 4
Firma del Docente	Rosanna Spinelli

Scheda per singola materia		Anno scolastico 2025/2026	
Docente: Vitale Anna Teresa		Disciplina: MATEMATICA	
Numero di ore settimanali di lezione		N. 3	
Numero di ore annuali previste	curricolari	N. 99	
	complementari ed integrative	N.	
Obiettivi raggiunti	CONOSCENZE: Gli alunni sanno utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentando i risultati anche sotto forma grafica. Sanno individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi, analizzare i dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi. Riescono a modellizzare matematicamente fenomeni non estremamente complessi.		
	COMPETENZE: Risolvere equazioni e disequazioni utilizzando le regole dell'algebra. Interpretare i risultati nel contesto del problema. Risolvere sistemi di equazioni lineari con i metodi di sostituzione, confronto e riduzione. Impostare e risolvere disequazioni lineari in una variabile. Rappresentare la soluzione su una retta orientata. Risolvere equazioni e disequazioni di primo grado. Applicare le proprietà delle uguaglianze e disuguaglianze. Interpretare e verificare le soluzioni. Riconoscere e risolvere equazioni di secondo grado complete e incomplete. Applicare la formula risolutiva e discutere le soluzioni in base al discriminante. Risolvere disequazioni di secondo grado attraverso lo studio del segno del trinomio. e risolvere equazioni di secondo grado complete e incomplete. Comprendere il concetto di funzione come relazione tra variabili. Analizzare graficamente semplici funzioni lineari e quadratiche		

CAPACITÀ:

Utilizzare metodi, strumenti e modelli matematici in situazioni diverse. Risolvere con lo strumento più adeguato una questione matematica. Comprendere i concetti trasversali della disciplina e saper cogliere analogie di strutture tra ambiti diversi. Sviluppare la capacità di trasferire e applicare quanto appreso a situazioni o problemi che nascono da altre discipline.

Contenuti svolti	<p>CURRICULARI:</p> <p>EQUAZIONI DI PRIMO GRADO</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Equazioni equivalenti e principi di equivalenza <input type="checkbox"/> Risoluzione di equazioni lineari a coefficienti interi e razionali. <p>PIANO CARTESIANO E RETTA</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Rappresentazione di punti nel piano cartesiano <input type="checkbox"/> Equazione generale della retta <input type="checkbox"/> Equazione di una retta passante per l'origine <input type="checkbox"/> Equazione di rette particolari <input type="checkbox"/> Significato geometrico del coefficiente angolare e del termine noto. <input type="checkbox"/> Rappresentazione grafica della retta nel piano cartesiano. <input type="checkbox"/> Forma implicita ed esplicita <input type="checkbox"/> Rette parallele e perpendicolari <p>EQUAZIONI DI SECONDO GRADO</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Definizione e classificazione di un'equazione di secondo grado <input type="checkbox"/> Risoluzione di un'equazione di secondo grado completa e incompleta (monomia, spuria, pura) con coefficienti interi e razionali. <p>EQUAZIONI DI GRADO SUPERIORE AL SECONDO</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Binomie, trinomie, biquadratiche. <input type="checkbox"/> Equazioni risolvibili con la scomposizione in fattori <p>DISEQUAZIONI DI PRIMO GRADO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Disuguaglianze e disequazioni - Disequazioni equivalenti e principi di equivalenza - Risoluzione di disequazioni di primo grado numeriche intere a coefficienti interi e razionali - Rappresentazione delle soluzioni sulla retta orientata e mediante intervalli <p>DISEQUAZIONI DI SECONDO GRADO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Disequazioni di secondo grado a coefficienti interi e razionali - Disequazioni di secondo grado intere e loro interpretazione grafica <p>LE CONICHE:</p> <p>PARABOLA CON ASSE PARALLELO ALL'ASSE E CIRCONFERENZA.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Parabola come luogo geometrico - Equazione della parabola e rappresentazione grafica - Concavità e apertura della parabola - Parabola con asse parallelo all'asse y (equazione, vertice, asse di simmetria, fuoco e direttrice) - Circonferenza come luogo geometrico - Equazione della circonferenza - Dall'equazione al grafico: coordinate del centro e misura del raggio. <p>FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Funzioni: definizione e classificazione - Dominio naturale di una funzione - Zeri, punti di intersezione con gli assi e segno di una funzione - Funzioni iniettive, suriettive e biunivoche - Funzioni crescenti e decrescenti - Funzioni pari e dispari - Funzioni composte - Analisi del grafico di una funzione <p>FUNZIONI ESPONENZIALI E LOGARITMICHE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Funzione esponenziale: grafico e monotonia - Dominio della funzione esponenziale - Funzione logaritmica: grafico e monotonia - Dominio della funzione logaritmiche
------------------	--

	LIMITI E CONTINUITÀ - INTRODUZIONE AL CONCETTO DI LIMITE; DEFINIZIONE E SIGNIFICATO DI LIMITI FINITI E INFINITI; INTERPRETAZIONE GEOMETRICA. - FUNZIONI CONTINUE. - ASINTOTI ORIZZONTALI E VERTICALI DERIVATE - INTRODUZIONE AL CONCETTO DI DERIVATA E SIGNIFICATO GEOMETRICO DELLA DERIVATA - PUNTI DI MASSIMO E DI MINIMO - FUNZIONI CONCAVE E CONVESSE, PUNTI DI FLESSO
Progettualità integrata	EXTRACURRICOLARE:
METODOLOGIE ADOTTATE	METODI: Lezione frontale, Lezione dialogata, Lavoro di gruppo. Soluzione di problemi, Ricerca individuale
	STRUMENTI: Appunti, sussidi multimediali, libri
Risultati	TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE: Le prove scritte sono state corrette secondo criteri presentati agli studenti e con annotazioni chiare. Sono state ripresentate alla classe, corrette e valutate, in un tempo congruo dall'effettuazione della prova. Non sono state effettuate prove scritte prima di aver riportato, corretta, la precedente. L'insegnante nell'attribuzione dei voti in sede di colloquio ha fatto riferimento alla tabella Criteri di verifica e valutazione espressa nel PTOF.
	NUMERO SCRITTE 4 ORALI 4
Firma del Docente	Anna Teresa Vitale

Scheda per singola materia		Anno scolastico 2025/2026	
Docente: Iaselli Katia		Disciplina: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
Numero di ore settimanali di lezione			N. 2
Numero di ore annuali previste		curricolari	N. 66
		complementari ed integrative	N.
Numero di ore annuali svolte		curricolari	N.
		complementari ed integrative	N.
Obiettivi raggiunti	CONOSCENZE: NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA E PROCEDURA DI AUTOCONTROLLO HACCP; TECNOLOGIE INNOVATIVE DI MANIPOLAZIONE E CONSERVAZIONE DEI CIBI; VALORE CULTURALE DEL CIBO E RAPPORTO TRA ENOGASTRONOMIA, SOCIETÀ E CULTURA; CONCETTI DI SOSTENIBILITÀ E CERTIFICAZIONE; TECNICHE PER LA PREPARAZIONE E SERVIZIO DI PRODOTTI PER I PRINCIPALI DISTURBI E LIMITAZIONI ALIMENTARI.		
	COMPETENZE: Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare riferimento alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio; applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro; predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela; valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti tipici del territorio, utilizzando tecniche tradizionali e innovative; curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci		
	CAPACITÀ: APPLICARE EFFICACEMENTE IL SISTEMA DI AUTOCONTROLLO PER LA SICUREZZA DEI PRODOTTI ALIMENTARI IN CONFORMITÀ ALLA NORMATIVA REGIONALE, NAZIONALE E COMUNITARIA IN MATERIA DI HACCP; APPORTARE INNOVAZIONI PERSONALI ALLA PRODUZIONE ENOGASTRONOMICA; APPLICARE CORRETTAMENTE TECNICHE DI LAVORAZIONE; ELABORARE UN'OFFERTA DI PRODOTTI E SERVIZI ENOGASTRONOMICI ATTI A PROMUOVERE UNO STILE DI VITA EQUILIBRATO E SOSTENIBILE; APPORTARE INNOVAZIONI PERSONALI ALLA PRODUZIONE ENOGASTRONOMICA; PREDISPORRE E SERVIRE PRODOTTI ENOGASTRONOMICI IN BASE A SPECIFICHE ESIGENZE DIETOLOGICHE E/O DISTURBI E LIMITAZIONI ALIMENTARI.		

Contenuti svolti	<p>CURRICULARI:</p> <p>. La filiera alimentare; la sicurezza alimentare nella filiera produttiva; la certificazione di qualità; il sistema HACCP; igiene dei prodotti alimentari; la contaminazione biologica degli alimenti; la contaminazione fisico-chimica degli alimenti. Conservazione degli alimenti, tecnologie alimentari; alterazione degli alimenti; classificazione dei metodi di conservazione. Cottura degli alimenti; effetti della cottura sugli alimenti; principali tecniche di cottura. Prodotti alimentari innovativi; alimenti destinati a una particolare alimentazione; gli integratori alimentari; i nuovi alimenti. Alimentazione nelle diverse fasi della vita; sana e corretta alimentazione; la dieta nell'età evolutiva; la dieta dell'adulto; la dieta nella terza età. Dieta e benessere; stili alimentari; la dieta mediterranea; la dieta sostenibile; tipologie di diete; la dieta nello sport. L'alimentazione in situazioni patologiche.</p>
Progettualità integrata	<p>EXTRACURRICULARE:</p>
METODOLOGIE ADOTTATE	<p>METODI: LEZIONI FRONTALI</p>
	<p>STRUMENTI: LIBRO DI TESTO: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE – A. MACHADO. UTILIZZO LIM PER VISIONE DOCUMENTARI SULLE TEMATICHE STUDIAE.</p>
Risultati	<p>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE: SCRITTE ED ORALI NUMERO NUMERO Verifiche scritte: 3 Verifiche orali: FREQUENTI</p>
Firma del Docente	Katia Iaselli

Scheda per singola materia		Anno scolastico 2025/2026	
Docente: Pericoli Carla		Disciplina: LINGUA E CIVILTÀ INGLESE	
Numero di ore settimanali di lezione			N. 2
Numero di ore annuali previste		curricolari	N. 66
		complementari ed integrative	N.
Obiettivi raggiunti	CONOSCENZE Lo studio della lingua inglese ha mirato a potenziare le competenze professionali e linguistiche indispensabili sia per proseguire negli studi sia per entrare nel mondo del lavoro. Gli studenti sono in grado di comprendere specifiche informazioni di testi autentici in microlingua.		
	COMPETENZE Conoscenza delle quattro abilità linguistiche di base. Capacità di rielaborazione degli argomenti trattati. Abilità di comprendere ed esprimersi adeguatamente in situazioni generali e specialistiche, che implicino la presenza di espressioni anche articolate e complesse.		
	Capacità Comunicare, comprendere e interagire in situazioni professionali che prevedano l'uso della micro-lingua.		
Contenuti svolti	CURRICULARI WHAT'S HOSPITALITY? TYPES OF ACCOMODATION TYPES OF BARS THE CATERING INDUSTRY: RESTAURANTS AND BARS, TYPES OF RESTAURANT THE QUALITIES OF A GOOD COOK THE COOK'S UNIFORM PERSONAL HYGIENE COVID-19 AND NEW HYGIENE RULES THE KITCHEN BRIGADE FOOD INGREDIENTS: VEGETABLES, FRUIT, PULSES, ANIMAL ORIGIN INGREDIENTS, FISH, EGGS, MILK AND DAIRY PRODUCTS, PASTA.		
Progettualità integrata	Extracurriculare:		
METODOLOGIE ADOTTATE	METODI: Per conseguire gli obiettivi indicati si è organizzato il processo di apprendimento mediante una programmazione disciplinare coerente con il livello della classe e nel rispetto del curriculum della materia individuato dal PTOF e dal dipartimento di Lingua.		

	<p>STRUMENTI: LIBRO DI TESTO UTILIZZATO: FLAVOURS, ENGLISH FOR COOKING AND SERVICE. E.ASSIRELLI, A.VETRI</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>
Risultati	<p>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE: Prove strutturate e semi strutturate Verifiche orali (anche sui lavori svolti a casa).</p>
	<p>NUMERO Verifiche scritte: 4 Verifiche orali: 4</p> <hr/>
Firma del Docente	Carla Pericoli

Scheda per singola materia		Anno scolastico 2025/2026	
Docente: C		Disciplina: LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE	
Numero di ore settimanali di lezione		N. 2	
Numero di ore annuali previste	curricolari	N. 66	
	complementari ed integrative	N.	
Numero di ore annuali svolte	curricolari	N.	
	complementari ed integrative	N.	
Obiettivi raggiunti	<p>CONOSCENZE Lo studio della lingua Francese ha mirato a potenziare le Competenze professionali e linguistiche indispensabili sia per proseguire negli studi sia per entrare nel mondo del lavoro. Sono in grado di comprendere specifiche ma semplici informazioni di testi autentici in microlingua. E' opportuno rilevare: -una sufficiente preparazione conseguita da un gruppo di alunni che si sono distinti per capacità rielaborazione e costanza nell'impegno e nello studio degli argomenti trattati -una conoscenza appena sufficiente di due alunni che hanno partecipato con discontinuità e impegno modesti, nelle differenti offerte formative proposte</p>		
	<p>COMPETENZE Conoscenza delle quattro abilità linguistiche di base. Capacità di rielaborazione degli argomenti trattati. Abilità di comprendere ed esprimersi adeguatamente in situazioni generali e specialistiche, che implicino la presenza di espressioni anche articolate e complesse.</p>		
	<p>Capacità Comunicare, comprendere ed interagire in situazioni professionali che prevedano l'uso della microlingua in modo essenziale.</p>		

Contenuti svolti	CURRICULARI: Saluer Prendre congé Se présenter Dire comment ça va Demander et dire la nationalité Demander et dire l'âge Dire où on va Demander et dire où on habite Décrire l'aspect physique L'hôtellerie-restauration Conseiller un établissement Les métiers Les locaux du restaurant Promouvoir son entreprise La restauration commerciale La restauration collective Les enseignes franchisées Le traiteur Les guides gastronomiques La brigade de cuisine La tenue du cuisinier professionnel La sécurité en cuisine Les infections alimentaires Les risques et mesures préventives
Progettualità integrata	Extracurriculare:
METODOLOGIE ADOTTATE	METODI: Per conseguire gli obiettivi indicati si è organizzato il processo di apprendimento mediante una programmazione disciplinare coerente con il livello della classe e nel rispetto del curriculum della materia individuato dal PTOF e dal dipartimento di Lingua. STRUMENTI: LIBRO DI TESTO: A. De Caro, Nouveau français au restaurant (Le). Nouvelle édition openschool manuel de language pour le maître et le barman, Hoepli. Libro di testo, appunti, schemi e grafici, libri vari, lavagna, laboratorio informatico, materiale in fotocopia
Risultati	TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE: Prove strutturate e semi-strutturate, interrogazioni lunghe, interrogazioni brevi, questionari, relazioni sondaggi a dialogo NUMERO Verifiche scritte:4 Verifiche orali: 4
Firma del Docente	Fortunata Ciaparrone

Scheda per singola materia		Anno scolastico 2025/2026	
Docente Selice Antonio		Disciplina: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA Settore CUCINA	
Numero di ore settimanali di lezione			N. 4
Numero di ore annuali previste		curricolari	N. 132
		complementari ed integrative	N.
Obiettivi raggiunti	CONOSCENZE:		
	COMPETENZE; Conoscenze di base inerenti all'enogastronomia. Regole relative al servizio in cucina. Aspetti principali della produzione enogastronomica italiana. Conoscenza delle differenti forme di ristorazione. Aspetti principali della produzione enogastronomica italiana. La sicurezza sul luogo di lavoro: la sicurezza sul lavoro/ i rischi lavorativi; L'approvvigionamento: gestione dell'economato/ la determinazione dei costi e dei prezzi L'igiene e salubrità nella ristorazione: sistema haccp /il piano di autocontrollo; Piatti e menu per soggetti con intolleranze alimentari sia regionali che internazionali; Il catering/il banqueting: tecniche di catering e banqueting ; Alimenti e qualità alimentare: le certificazioni di qualità / i prodotti ecologici ed i nuovi alimenti;		
	CAPACITÀ: Individuare la produzione di piatti nazionale ed internazionale. Svolgere in modo professionale il servizio in cucina. Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore. Riconoscere le produzioni di qualità e valorizzare i prodotti di nicchia. Simulare la definizione di menu e carte che soddisfino le esigenze di una specifica clientela. Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo della promozione del territorio. Effettuare porzionature con eleganza. Lessico e fraseologia di settore. Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, attraverso l'esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta. Riconoscere le aziende enogastronomiche in base alle loro caratteristiche specifiche.		

Contenuti svolti	<p>CURRICULARI:</p> <p>Il sistema HACCP e le regole di buona prassi igienica, igiene e salubrità delle lavorazioni. Il piano di autocontrollo. I rischi nelle lavorazioni</p> <p>La legislazione alimentare. Le regole di una buona prassi igienica ed una corretta lavorazione alimentare.</p> <p>Sicurezza e salubrità sul luogo di lavoro.</p> <p>I dispositivi di protezione individuale. I rischi lavorativi nella ristorazione, “rischio elettrico, di incendio, di infortuni, per la salute”.</p> <p>I prodotti a marchio: DOP, IGP , STG, PAT.</p> <p>Il consorzio ed il disciplinare di produzione. L’agricoltura convenzionale, biologica e gli OGM.</p> <p>Il menù e la corretta nutrizione. I menu nella ristorazione commerciale. Evoluzione del menu.</p> <p>L’offerta gastronomica dei locali pubblici.</p> <p>Tecniche e regole per la composizione del menù.</p> <p>Lo Start-UP di un azienda ristorativa:-Localizzazione-Tipologia-Ricerche di mercato e piano marketing-Il lay out della struttura-il menù della nostra azienda.</p> <p>Catering e Banqueting. Differenze.</p> <p>Cenni sulla normativa di riferimento. I</p> <p>Il Catering istituzionale, privato e la gestione indiretta. Le tecniche di distribuzione (legame caldo, freddo, surgelato).</p> <p>L’organizzazione di un evento di banqueting con le sue fasi.</p> <p>Cenni sul banqueting manager.</p> <p>Esercitazioni pratiche di cucina con briefing e debriefing per la realizzazione di piatti di cucina regionale, nazionale ed internazionale.</p>
Progettualità integrata	extracurriculare:
METODOLOGIE ADOTTATE	<p>METODI: LEZIONE FRONTALE, LEZIONE INTERATTIVA, LEZIONE MULTIMEDIALE, ATTIVITA’DI LABORATORIO</p> <p>STRUMENTI: LIBRI DI TESTO, CLASSROOM, DISPENSE</p>
Risultati	<p>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE: PROVE DI LABORATORIO, INTERROGAZIONI</p> <p>NUMERO</p> <ul style="list-style-type: none"> - VERIFICHE SCRITTE: - VERIFICHE ORALI: 4
Firma del Docente	Antonio Selice

Scheda per singola materia		Anno scolastico 2025/2026	
Docente: Mandetta Angelo		Disciplina: Laboratorio di Sala	
Numero di ore settimanali di lezione			N. 4
Numero di ore annuali previste		curricolari	N. 132
		complementari ed integrative	N.
Obiettivi raggiunti	<p>CONOSCENZE: Principi di enologia. Normative nazionali e comunitarie relative al settore vitivinicolo. Attrezzature e tecniche per il servizio del vino. Lessico e fraseologia di settore. Mezzi per comunicare le specificità di un'attività enogastronomica. Lessico e fraseologia di settore. Principi di enologia. Attrezzature e tecniche per il servizio del vino. Lessico e fraseologia di settore. Tecnica e attrezzatura per la cucina di sala e flambè. Lessico e fraseologia di settore. Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande. Lessico e fraseologia di servizio. Caratteristiche delle aziende enogastronomiche. Rapporto tra evoluzione della società e differenziazione dell'offerta ristorativa</p>		
	<p>COMPETENZE: Conoscenze di base inerenti all'enologia. Regole relative al servizio del vino a tavola. Aspetti principali della produzione enogastronomica italiana. Conoscenza delle differenti forme di ristorazione. Aspetti principali della produzione enogastronomica italiana. Compilazione di un menu secondo le corrette regole di stesura. Norme per assistere e consigliare il cliente. Conoscenze di base inerenti all'enologia. Regole relative al servizio del vino a tavola. Caratteristiche e uso delle principali attrezzature per il servizio di sala. Regole relative al servizio del vino a tavola. Caratteristiche e classificazioni dei locali di ristorazione. Le figure professionali addette al servizio di sala e di bar e loro compiti. Il caffè e i nuovi trend della caffetteria.</p>		
	<p>CAPACITÀ: Individuare la produzione enoica nazionale ed internazionale. Svolgere in modo professionale il servizio del vino. Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore. Riconoscere le produzioni di qualità e valorizzare i prodotti di nicchia. Simulare la definizione di menu e carte che soddisfino le esigenze di una specifica clientela. Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo della promozione del territorio. Svolgere in modo professionale il servizio del vino. Lessico e fraseologia di settore. Effettuare porzionature con eleganza davanti al cliente. Eseguire piatti alla lampada. Lessico e fraseologia di settore. Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini e altre bevande attraverso l'esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta. Individuare i principi di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande. Lessico e fraseologia di settore. Riconoscere le aziende enogastronomiche in base alle loro caratteristiche specifiche.</p>		
Contenuti svolti	<p>CURRICULARI: Le tecniche di base di sala La cucina di sala I prodotti alcolici e la birra Preparazioni del bar: bevande e cocktail, food Dall'uva al vino Tecnica di degustazione e abbinamento cibo – vino</p>		

Progettualità integrata	EXTRACURRICULARE:
METODOLOGIE ADOTTATE	METODI: Lezione frontale. Lezioni teoriche o pratiche di presentazione di una tecnica di servizio di sala.
	STRUMENTI: Libro di testo: Maitre e barman con Masterlab, Le Monnier scuola. Powerpoint, mappe concettuali, fotocopie, video.
Risultati	TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE: Le verifiche sono avvenute tramite prove pratiche o prove teoriche, finalizzate a valutare il grado di apprendimento raggiunto da ogni singolo alunno.
	NUMERO 4
Firma del Docente	Angelo Mandetta

Scheda per singola materia		Anno scolastico 2025/2026	
Docente: Cascone Roberto		Disciplina: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	
Numero di ore settimanali di lezione		N. 3	
Numero di ore annuali previste	curricolari	N. 99	
	complementari ed integrative	N.	
Obiettivi raggiunti	CONOSCENZE: CONOSCENZE: CARATTERISTICHE E NORMATIVA DEL MERCATO TURISTICO NAZIONALE ED INTERNAZIONALE. TECNICHE DI MARKETING TURISTICO E DI WEB MARKETING. STRATEGIA DELL'IMPRESA E SCELTE STRATEGICHE. LA PIANIFICAZIONE E LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE IL BUDGET E IL BUSINESS PLAN. NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO – RISTORATIVO: NORMATIVA RELATIVA ALLA COSTITUZIONE, DELL'IMPRESA, ALLA SICUREZZA DEL LUOGO DI LAVORO, LE NORME RELATIVE ALL'IGIENE ALIMENTARE E ALLA TRACCIABILITÀ DEI PRODOTTI, PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI. CONTRATTI DELLE IMPRESE RISTORATIVE: RISTORAZIONE, CATERING E BANQUETING. LE ABITUDINI ALIMENTARI ED ECONOMIA DEL TERRITORIO.		

COMPETENZE: ADEGUARE E ORGANIZZARE LA PRODUZIONE E LA VENDITA IN RELAZIONE ALLA DOMANDA DEI MERCATI VALORIZZANDO I PRODOTTI TIPICI. INTERPRETARE LA RICHIESTA E LO SVILUPPO DEI MERCATI UTILIZZANDO LE NUOVE TECNOLOGIE NELL'AMBITO DELLA PRODUZIONE, DELL'EROGAZIONE, DELLA GESTIONE, DEL SERVIZIO, DELLA COMUNICAZIONE, DELLA VENDITA E DEL MARKETING DI SETTORE. INDIVIDUARE LE STRATEGIE APPROPRIATE PER LA SOLUZIONE DEI PROBLEMI. APPLICARE LA NORMATIVA, NAZIONALE E INTERNAZIONALE, IN MATERIA DI SICUREZZA, TRASPARENZA E TRACCIABILITÀ DEI PRODOTTI. INTERPRETARE LO SVILUPPO DELLE FILIERE ENOGASTRONOMICHE PER ADEGUARE LA PRODUZIONE E LA VENDITA IN RELAZIONE ALLA RICHIESTA DEI MERCATI E DELLA CLIENTELA.

CAPACITÀ:
ANALIZZARE IL MERCATO TURISTICO E INTERPRETARNE LE DINAMICHE. INDIVIDUARE LE RISORSE PER PROMUOVERE E POTENZIARE IL TURISMO INTEGRATO. UTILIZZARE LE TECNICHE DI MARKETING E DISTINGUERE LE CARATTERISTICHE DEL MERCATO TURISTICO. INDIVIDUARE LE FASI E LE PROCEDURE PER REDIGERE UN BUSINESS PLAN. UTILIZZARE UN LINGUAGGIO GIURIDICO E APPLICARE LA NORMATIVA NEI CONTESTI DI RIFERIMENTO, CON PARTICOLARE ATTENZIONE, ALLE NORME SULLA SICUREZZA, ALLE CERTIFICAZIONI OBBLIGATORIE E VOLONTARIE. INDIVIDUARE NORME E PROCEDURE PER LA TRACCIABILITÀ DEI PRODOTTI. ANALIZZARE I FATTORI ECONOMICI TERRITORIALI CHE INCIDONO SULLE ABITUDINI ALIMENTARI. INDIVIDUARE NORME E PROCEDURE RELATIVE A PROVENIENZA, PRODUZIONE E CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO. INDIVIDUARE I PRODOTTI A CHILOMETRO ZERO COME STRUMENTO DI MARKETING.

Contenuti svolti	<p>CURRICULARI:</p> <p>MERCATO TURISTICO</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> IL MERCATO TURISTICO INTERNAZIONALE <input type="checkbox"/> GLI ORGANISMI E LE FONTI INFORMATIVE INTERNAZIONALI <input type="checkbox"/> IL MERCATO TURISTICO NAZIONALE <input type="checkbox"/> LE NUOVE TENDENZE DEL TURISMO <input type="checkbox"/> DIFFERENZE TRA TURISMO ATTIVO, PASSIVO E PRODUTTIVO <input type="checkbox"/> CONCETTO DI TURISMO INTERNO, NAZIONALE E INTERNAZIONALI. <p>MARKETING</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> MARKETING: ASPETTI GENERALI <input type="checkbox"/> DIFFERENZA TRA MARKETING OPERATIVO E STRATEGICO <input type="checkbox"/> MARKETING TURISTICO <input type="checkbox"/> FASI DEL MARKETING STRATEGICO <input type="checkbox"/> FONTI INFORMATIVE <input type="checkbox"/> CONCETTO DI CONCORRENZA E ANALISI <input type="checkbox"/> SEGMENTAZIONE DEL MERCATO <input type="checkbox"/> DETERMINAZIONE OBIETTIVI STRATEGICI <input type="checkbox"/> LE 4 P DEL MARKETING OPERATIVO <input type="checkbox"/> CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO <input type="checkbox"/> COME UTILIZZARE LA LEVA DEL PREZZO <input type="checkbox"/> QUALI SONO I CANALI DI DISTRIBUZIONE <input type="checkbox"/> COMUNICAZIONE <p>PIANIFICAZIONE E PROGRAMMAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> SCELTE STRATEGICHE <input type="checkbox"/> QUANDO UNA SCELTA IMPRENDITORIALE SI PUÒ CONSIDERARE STRATEGICA? <input type="checkbox"/> DA QUALI FATTORI DIPENDE LA STRATEGIA DELL'IMPRESA? <input type="checkbox"/> CHE COSA SONO LA VISION E LA MISSION DELL'IMPRESA? <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> RAPPORTO TRA PROGRAMMAZIONE E PIANIFICAZIONE <input type="checkbox"/> VANTAGGIO COMPETITIVO <p>BUDGET</p> <ul style="list-style-type: none"> - CHE COS'È IL BUDGET - DIFFERENZA TRA BILANCIO DI ESERCIZIO E BUDGET - VARI TIPI DI BUDGET <p>SISTEMA TRIBUTARIO</p> <ul style="list-style-type: none"> - ELEMENTI DEL SISTEMA TRIBUTARIO - DIFFERENZA TRA IMPOSTE E TASSE - DEFINIZIONE DI IMPOSTE DIRETTE E INDIRETTE - IVA – IRPEF <p>GERARCHIA DELLE FONTI</p> <ul style="list-style-type: none"> - FONTI NAZIONALI - FONTI INTERNAZIONALI - COSTITUZIONE - DIRETTIVE E REGOLAMENTI COMUNITARI
Progettualità integrata	extracurriculare:
METODOLOGIE ADOTTATE	<p>METODI:</p> <p>LEZIONE FRONTALE, LEZIONE PARTECIPATA, LAVORO DI GRUPPO, DISCUSSIONE, PROBLEM SOLVING, ESERCITAZIONE IN CLASSE, ESEMPLIFICAZIONI E COLLEGAMENTI TRA ARGOMENTI SVOLTI E REALTÀ OPERATIVA.</p>

	STRUMENTI: Lavagna -Internet -Lim Materiale in fotocopia Appunti delle lezioni Schemi e mappe Video e power point.
Risultati	TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE: INTERROGAZIONI LUNGHE, INTERROGAZIONI BREVI, QUESTIONARI, RICERCHE, ESERCITAZIONI, PROVE STRUTTURATE E SEMISTRUTTURATE, SCELTA MULTIPLA, VERO/FALSO, COLLEGAMENTI, COMPLETAMENTI, BREVI RELAZIONI, DOMANDE A RISPOSTA APERTA.
	NUMERO <ul style="list-style-type: none"> - VERIFICHE SCRITTE: 4 - VERIFICHE ORALI: 4 <hr/>
Firma del Docente	Roberto Cascone

Scheda per singola materia			Anno scolastico 2025/2026		
Docente: Lamberti Antonio			Disciplina: RELIGIONE CATTOLICA		
Numero di ore settimanali di lezione		N. 1			
Numero di ore annuali previste	curricolari		N. 33		
	complementari ed integrative		N. 0		
Numero di ore annuali svolte	curricolari		N.		
	Complementari ed integrative		N. 0		
Obiettivi raggiunti	CONOSCENZE Lo studente conosce: 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 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 Il ruolo della religione nella società contemporanea: secolarizzazione, pluralismo La concezione cristiano – cattolica del matrimonio e della famiglia; scelte di vita, vocazione, professione				

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

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

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 scritte: 4 Verifiche orali: _____
Firma del Docente	Antonio Lamberti

IL CONSIGLIO DI CLASSE

<i>Docente</i>	<i>Materia d'insegnamento</i>	<i>Firma</i>
Spinelli Rosanna	ITALIANO STORIA	
Vitale Anna Tetresa	MATEMATICA	
Iaselli Katia	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
Cascone Roberto	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	
Pericoli Carla	INGLESE	
Ciaparrone Fortunata	FRANCESE	
Selice Antonio	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA	
Mandetta Angelo	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA	
Lamberti Antonio	RELIGIONE	

Spinelli Rosanna	Coordinatore	
------------------	--------------	--

Battipaglia, 15/05/2026

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
DOTT. LUCA MATTIOCCO