



Istituto di Istruzione Secondaria Superiore "LUIGI EINAUDI"

Servizi Commerciali - Opzione Promozione Commerciale e Pubblicitaria - Servizi Socio-Sanitari
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale
Indirizzo Tecnico "Grafica e Comunicazioni"
Centro Risorse contro la Dispersione Scolastica e la Frammentazione Sociale



ESAMI DI STATO CONCLUSIVI DEL CORSO DI STUDI

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

ANNO SCOLASTICO 2025 / 2026

INDIRIZZO IP17 - "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera"

CLASSE: 5[^]

SEZ.: A SERALE

SOMMARIO

PROFILO PROFESSIONALE	3
PERCORSO DIDATTICO E FORMATIVO DELLA CLASSE	4
QUADRO ORARIO	5
OBIETTIVI GENERALI DEL CORSO	6
OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO E/O RISULTATI PER L'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DELL'EDUCAZIONE CIVICA	7
FORMAZIONE SCUOLA LAVORO (FSL).....	10
CRITERI DI VALUTAZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO	13
SCALA DI CORRISPONDENZA TRA VOTI E LIVELLI DI APPRENDIMENTO	14
CREDITO SCOLASTICO E CREDITO FORMATIVO	15
RIFERIMENTI PER LA PREDISPOSIZIONE DELLA SECONDA PROVA	16
ARTICOLAZIONE E MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL COLLOQUIO	17
COMPETENZE, CONOSCENZE E ABILITA' DEL V ANNO PROGRAMMATE PER I VARI AMBITI DISCIPLINARI. ATTIVITA' DIDATTICO-EDUCATIVE CURRICULARI.	
- ITALIANO.....	20
- STORIA.....	25
- MATEMATICA.....	29
- DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA.....	32
- ENOGASTRONOMIA - SETTORE CUCINA.....	37
- SALA E VENDITA.....	41
- SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE.....	45
- INGLESE.....	49
- FRANCESE.....	54
FIRME DEL CONSIGLIO DI CLASSE.....	56

PROFILO PROFESSIONALE

L'indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità alberghiera.

Nell'Articolazione "**Enogastronomia**", il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo, per promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali e individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

In particolare:

Il Tecnico dei servizi enogastronomici è il responsabile delle attività di ristorazione dell'azienda.

Dovendo essere preparato ad assumere livelli di responsabilità anche elevati, interni ed esterni all'azienda, egli dovrà possedere conoscenze, competenze e capacità culturali, tecniche ed organizzative complesse, relative alle seguenti tematiche:

- Organizzazione e gestione dell'azienda di ristorazione (tipologie e stili alimentari nazionali ed internazionali, impianti tecnologici ed attrezzature di servizio, approvvigionamenti e gestione di beni di consumo, rapporti di lavoro, programmazione e controllo economico)
- Tecniche di lavorazione, cotture e presentazione degli alimenti; igiene professionale e dell'ambiente di lavoro; principi di alimentazione.
- Principali istituti connessi all'attività aziendale specifica; antinfortunistica e sicurezza del lavoro.
- Relazioni interne (reparti, personale) ed esterne (fornitori, clienti), cultura generale specifica del settore turistico-ristorativo.

PERCORSO DIDATTICO E FORMATIVO DELLA CLASSE

1) Ripetenza e provenienza degli alunni

La classe è composta da 16 alunni, 14 femmine e 2 maschi. Una studentessa, iscritta quest'anno in questa scuola, ha frequentato il primo quadrimestre dell'anno scolastico e successivamente ha interrotto la frequenza non ufficializzando il proprio ritiro. Il corso è iniziato nel 2023/2024 con il terzo anno e l'attuale situazione risulta così costituita:

- un nucleo di 8 alunni frequentanti dal terzo anno;
- 2 alunne iscritte al quarto anno;
- 5 alunni iscritte al quinto anno;
- 1 alunna iscritta al quinto anno ha interrotto la frequenza, non ufficializzando il ritiro.

2) Continuità didattica dei docenti

Il Consiglio di Classe non ha avuto continuità didattica ad eccezione della prof.ssa Quirito Grazia Maria già insegnante delle discipline di italiano e storia dal terzo anno e il prof. Ricco Davide, docente di Enogastronomia dal quarto anno; gli altri docenti del consiglio di classe sono stati assegnati quest'anno. Il prof. Russo Giovanni, docente di Diritto ed Economia, è stato al terzo anno e nell'attuale anno scolastico. Il coordinatore è la prof.ssa Quirito Grazia Maria, docente di Italiano e Storia.

3) Livelli di partenza (aspetti didattici)

Dall'osservazione in ingresso eseguita all'inizio di quest'anno scolastico, è emersa una situazione generale della classe con livelli di conoscenze e competenze quasi omogenee, per differenze di età che varia dai diciotto agli oltre cinquanta e per le oggettive difficoltà di alcuni nella frequenza per motivi di lavoro. Il gruppo classe si è distinto per interesse, per la partecipazione al dialogo educativo e per l'impegno nello studio. Il livello del gruppo può ritenersi buono per conoscenze e competenze.

4) Profilo comportamentale

Il gruppo classe, nel suo insieme, si presenta abbastanza integrato sul piano socio-relazionale; si è creata una dinamica intersoggettiva buona che favorisce una serena produttività sostenuta da un adeguato clima cooperativo, con rispetto di tempi e regole.

5) Partecipazione alla vita scolastica

La classe si presenta eterogenea, la maggior parte degli studenti ha partecipato attivamente al dialogo educativo anche se l'applicazione nello studio, per qualche alunno, non sempre è stata adeguata.

Alcuni alunni hanno, invece, mostrato delle criticità in alcune discipline e, nonostante i solleciti da parte dei docenti, non sono riusciti a colmare le lacune.

Nel corso del triennio la classe ha partecipato in maniera attiva sia alle attività del FSL e sia a tutte le manifestazioni che l'hanno coinvolta, mostrando entusiasmo e partecipazione interessata.

6) Situazione finale della classe

Dal punto di vista del rendimento scolastico, all'interno della classe alcuni alunni dotati di maggiore interesse e capacità, sollecitano positivamente chi ha bisogno di conseguire risultati adeguati. Nel gruppo classe si evince una personale motivazione, adeguate potenzialità, capacità, interesse, impegno, apprendimento collaborativo e puntuale esecuzione delle consegne, per tutti.

QUADRO ORARIO

Lingua e letteratura italiana	3
Lingua inglese	2
Storia	2
Matematica	3
Diritto e tecnica amministrativa	3
Seconda lingua (Francese)	2
Scienza degli alimenti	2
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	3
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	2

OBIETTIVI GENERALI DEL CORSO

Il lavoro collegiale è stato organizzato sia nell'ambito del Consiglio di classe sia negli incontri informali tra i docenti.

In relazione alle singole discipline, le attività sono state organizzate in Dipartimenti per la definizione degli obiettivi formativi, dei percorsi per il loro conseguimento, dei criteri di valutazione dei testi da adottare. Le attività curriculari e l'organizzazione della didattica, hanno seguito procedure definite nelle programmazioni individuali e di classe alle quali si rimanda.

Nell'ambito del FSL, gli alunni hanno frequentato stage presso strutture ristorative, maturando esperienze lavorative e ampliando le loro conoscenze di settore nel corso del triennio. Sono stati raggiunti globalmente i seguenti obiettivi:

CONOSCENZE:

- Conoscenza dei contenuti fondamentali delle discipline curriculari.
- Cultura generale accompagnata da capacità linguistico-espressive e logico-espressive-interpretative.
- Conoscenza dei rapporti tra azienda ed ambiente in cui si opera, per proporre soluzioni a problemi specifici.

COMPETENZE:

- Saper leggere e decodificare i testi d'uso.
- Saper analizzare, interpretare e rappresentare i dati e i documenti per utilizzarli nella soluzione di problemi.
- Saper comunicare utilizzando i linguaggi tecnici specifici.
- Saper collegare e selezionare i vari argomenti anche tra diverse aree disciplinari.

ABILITÀ:

- Effettuare scelte e formulare proposte per la risoluzione di problemi.
- Documentare il proprio lavoro.
- Comunicare utilizzando appropriati linguaggi tecnici.
- Partecipare al lavoro organizzato, individualmente o in gruppo, accettando ed esercitando il coordinamento.

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO E/O RISULTATI PER L'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DELL'EDUCAZIONE CIVICA

L'insegnamento trasversale dell'educazione civica, come previsto dalla Legge 92/2019 e aggiornato secondo le nuove Linee guida nazionali approvate con D.M. 183/2024, è stato sviluppato in coerenza con il PTOF e con i tre nuclei concettuali: Costituzione, sviluppo sostenibile, cittadinanza digitale.

Attività, percorsi e progetti svolti in coerenza con gli obiettivi del PTOF.

Le attività proposte hanno consentito di riconoscere i meccanismi, i sistemi e le organizzazioni che regolano i rapporti tra cittadini, a livello locale e nazionale e di principi che costituiscono il fondamento etico delle società (equità, libertà, coesione sociale), sanciti dal diritto nazionale ed internazionale; hanno favorito lo sviluppo delle modalità consapevoli di esercizio della convivenza civile, rispetto delle diversità, dell'ambiente, della sostenibilità, comprendendo il significato delle regole per la convivenza sociale e per un raggiungimento di un proprio positivo contributo.

I percorsi seguiti hanno teso allo sviluppo di una cultura politica (conoscenze teoriche e trasmissione delle informazioni: saperi sui diritti umani, la democrazia, le istituzioni politiche e sociali) allo sviluppo delle attitudini/valori necessari per diventare un cittadino responsabile, allo stimolo dell'alunno alla partecipazione attiva, all'impegno sociale, alla responsabilità, all'iniziativa. Gli obiettivi trasversali realizzati sono stati: educazione alla salute (educazione alle emozioni per stabilire relazioni positive), educazione alla cittadinanza attiva (attenzione ai valori civili, alla convivenza); educazione ambientale (attenzione all'ambiente, alle scelte responsabili, alla lettura dei bisogni in un'ottica ambientale e di giustizia); orientamento (conoscenza di sé) per lo sviluppo armonico della propria personalità per diventare cittadini attivi e propositivi nella comunità.

Contenuti: dimensione specifica integrata all'area storico-geografica e storico-sociale

- | | |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Costituzione | <input type="checkbox"/> Carta europea dei diritti fondamentali |
| <input type="checkbox"/> Carta delle Nazioni Unite | <input checked="" type="checkbox"/> Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo |
| <input type="checkbox"/> Convenzione dei diritti dell'infanzia | <input type="checkbox"/> Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile |
| <input type="checkbox"/> _____ | |

Contenuti: dimensione trasversale alle discipline

- | | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> legalità e coesione sociale | <input type="checkbox"/> appartenenza nazionale ed europea |
|---|--|

- | | |
|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> diritti umani | <input checked="" type="checkbox"/> pari opportunità |
| <input type="checkbox"/> pluralismo | <input checked="" type="checkbox"/> rispetto delle diversità |
| <input checked="" type="checkbox"/> dialogo interculturale | <input type="checkbox"/> etica della responsabilità individuale e sociale |
| <input type="checkbox"/> bioetica | <input type="checkbox"/> tutela del patrimonio artistico e culturale |
| <input checked="" type="checkbox"/> sviluppo sostenibile | <input checked="" type="checkbox"/> benessere personale e sociale |
| <input type="checkbox"/> fair play nello sport | <input checked="" type="checkbox"/> sicurezza |
| <input type="checkbox"/> solidarietà e volontariato | <input type="checkbox"/> educazione stradale |
| <input type="checkbox"/> educazione finanziaria | <input type="checkbox"/> educazione alla salute |
| <input type="checkbox"/> contrasto alle dipendenze | <input type="checkbox"/> educazione al rispetto e alla parità di genere |
| <input type="checkbox"/> _____ | |

Obiettivi in termini di competenze

- Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.
- Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.
- Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.
- Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.
- Partecipare al dibattito culturale.
- Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.
- Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile e adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.
- Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità. Adottare i comportamenti più adeguati alla tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente

in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.

Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.

Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.

X Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.

X Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.

Acquisire conoscenze e comportamenti responsabili in materia di mobilità sicura e sostenibile, anche attraverso percorsi di educazione stradale.

Comprendere i concetti di gestione del denaro, risparmio, spesa consapevole e sostenibilità economica, in relazione alla propria vita e al contesto sociale.

FORMAZIONE SCUOLA LAVORO (FSL)

In conformità alla normativa vigente di cui all'O.M. n.54 del 26/03/2026 (Esami di Stato 2026), si attesta che ciascun candidato ha svolto almeno 210 ore di attività FSL, come requisito di ammissione all'Esame di Stato. L'Alternanza scuola-lavoro, la cui denominazione a seguito dell'Art. 57, comma 18 della Legge di Bilancio 2019 è stata rinominata P.C.T.O., è una modalità didattica innovativa che, attraverso l'esperienza pratica, aiuta a consolidare le conoscenze acquisite a scuola e a testare sul campo le attitudini degli studenti, ad arricchire la formazione e a orientarne il percorso di studio e al futuro lavoro, grazie a progetti in linea con il loro piano di studi. Tale attività è obbligatoria negli ultimi tre anni della secondaria di secondo grado ed è una delle innovazioni più significative introdotte dalla Legge 107 del 2015 (La Buona Scuola). Delle 400 ore inizialmente previste, a decorrere dall'a. s. 2018/19 le ore di tale attività sono state ridotte quasi del 50% del monte ore triennale. A partire dall'A.S. 2025/26 i Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO) diventano ufficialmente "Formazione Scuola Lavoro". Il decreto-legge 9 settembre 2025 n. 127 chiarisce esplicitamente che rimangono fermi tutti gli obblighi di attivazione, i contenuti formativi, gli obiettivi generali e le finalità educative previsti dalla normativa vigente.

Attività svolte

Gli alunni hanno preso parte alle attività previste dalla Formazione Scuola Lavoro (ex-PCTO), modalità didattica che, attraverso l'esperienza pratica, aiuta a consolidare le conoscenze acquisite a scuola e a testare sul campo le attitudini degli studenti, ad arricchire la formazione e a orientarne il percorso di studio e al futuro lavoro, grazie a progetti in linea con il loro piano di studi. Tutti gli alunni hanno svolto le ore previste, compreso le certificazioni di attestato sulla sicurezza e H.A.C.C.P.

Nei PCTO la classe ha realizzato:

1. a.s. 2023/2024 8 ore formazione d'aula
2. a.s. 2024/2025 150 ore di stage
3. a.s. 2025/2026 150 ore di stage

ARIONNE MIRIANA 210 H.
BARTOLOMEO ALESSIA 212 H.
BONDANESE ALESSANDRA 223 H.
CIAMPONE SERENA 211 H.
COVIELLO MARILU 210 H.
D'AMELIO FATIMA 210 H.
D'ANGELO SALVATORE 300 H.
LA FERRARA SARA IOLANDA 210 H.
MANE' SADJO 221 H.
MORELLI PALMINANGELICA 300 H.
POCCHIA LUCIA 228 H.
SELVITANO AZZURRA 300 H.
SIGNORIELLO CONCETTA 217 H.
TANZI ANNITA 255 H.
TOTARO PATRIZIA 228 H.

ORE DI ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO SVOLTE

1. Incontro con l'Associazione IMPEGNO DONNA 18/11/2025 dalle 17:00 alle 20:00 (3 ore).
2. Incontro con l'Unifg "Autoimprenditorialità e futuro del lavoro" 07/01/2026 presso Einaudi dalle 15:00 alle 19:00 (4 ore).
3. Incontro con l'Unifg "Autoimprenditorialità e futuro del lavoro" 08/01/2026 presso Einaudi dalle 15:00 alle 19:00 (4 ore).
4. Incontro con l'Unifg "Autoimprenditorialità e futuro del lavoro" 09/01/2026 presso Einaudi dalle 15:00 alle 19:00(4 ore) .
5. Incontro con l'Unifg "Autoimprenditorialità e futuro del lavoro" 07/01/2026 presso Einaudi, da remoto con esperti,dalle 15:00 alle 18:00 (3 ore).
6. Camera di Commercio di Foggia, incontro informativo sui servizi erogati dall'ente dalle 15:30 alle 17:30 (2 ore).
7. Attività svolta in laboratorio, preparazione per evento Vigili del Fuoco, saluto al comandante. Dalle 15:00/21:00 il 09/10/2025. (6 ore)
8. Lezione sull'elaborazione del curriculum (2 ore)
9. Preparazione dessert moderni per buffet dell'evento del 16/05 presso l'UNIFG. Dalle 15:00 alle 17:00 (2 ore)

Attività da svolgere

Nessuna

Obiettivi del progetto raggiunti e/o da raggiungere entro il termine dell'anno scolastico:

Gli obiettivi previsti dal percorso sono stati pienamente raggiunti.

- Favorire l'orientamento dei giovani per valorizzare le aspirazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento, nonché aiutarli a sviluppare la capacità di scegliere autonomamente e consapevolmente.
- Integrare la formazione acquisita durante il percorso scolastico con l'acquisizione di competenze più pratiche, che favoriscano un avvicinamento al mercato del lavoro.
- Offrire agli studenti opportunità di crescita personale, attraverso un'esperienza extrascolastica che contribuisca a sviluppare il senso di responsabilità.
- Favorire una comunicazione intergenerazionale, gettando le basi per un mutuo scambio di esperienze e una crescita reciproca.

- Consolidare competenze di cittadinanza, linguistiche e di comunicazione informatica

Partecipazione degli alunni all'area di progetto

La partecipazione è stata costante e proficua per molti di loro.

CRITERI DI VALUTAZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO

I momenti e le funzioni della valutazione sono essenzialmente tre:

1. **valutazione diagnostica:** all'inizio del percorso formativo, per adeguare la programmazione alle esigenze del gruppo classe;
2. **valutazione formativa:** durante il percorso di formazione, per adeguare gli interventi alle esigenze dei singoli (dimensioni di autovalutazione e confronto tra prestazione e obiettivi prefissati);
3. **valutazione sommativa:** alla fine del percorso formativo, per classificare i singoli rispetto alle esigenze del curriculum e del programma.

Nel processo di valutazione si terranno in giusta considerazione i seguenti fattori:

- Nessuna influenza delle eventuali infrazioni disciplinari connesse al comportamento, sulla valutazione del profitto. A tale proposito si rinvia alla normativa vigente sulla condotta.
- I progressi conseguiti da ogni singolo alunno rispetto ai livelli di partenza accertati.
- L'atteggiamento del singolo alunno nei confronti delle discipline in termini di motivazione allo studio, interesse e partecipazione attiva al dialogo formativo (alcuni alunni abbandonano lo studio di alcune discipline nella convinzione di ottenere in ogni modo la promozione, concentrando i loro sforzi su un numero parziale di materie e aumentando così, rispetto ai compagni "più corretti", le probabilità di successo finale). Si stabilisce quindi *una netta differenziazione tra il voto assegnato all'alunno che rifiuta di affrontare il colloquio - o lo fa con atteggiamento pregiudizialmente passivo - e quello assegnato all'alunno che si sforza comunque di sostenerlo secondo le sue capacità e la sua preparazione.*

Per dare uniformità di giudizio è stata adottata una scala di valutazione, riportata sotto, che contempla i tre indicatori relativi a CONOSCENZE – COMPETENZE – CAPACITA' a cui corrispondono giudizi sintetici e relativi voti decimali

LA VALUTAZIONE ANNUALE

Sono previste n. 2 valutazioni annuali: una per il quadrimestre settembre-gennaio e una per il quadrimestre febbraio-giugno.

SCALA DI CORRISPONDENZA TRA VOTI E LIVELLI DI APPRENDIMENTO

(Espressa in decimi)

Voto	Conoscenze	Competenze	Abilità
10	Conoscenza ampia e approfondita degli argomenti	Applicazione efficace e pienamente autonoma delle conoscenze e delle procedure per la soluzione dei problemi	Organizzazione coerente e coesa dei contenuti con rielaborazioni critiche personali e motivate, integrate da collegamenti. Espressione fluida, corretta, con uso di terminologie specifiche
9	Conoscenza approfondita degli argomenti	Applicazione autonoma delle conoscenze e delle procedure per la soluzione dei problemi	Organizzazione coerente e coesa dei contenuti con rielaborazioni critiche motivate, integrate da collegamenti Espressione fluida, corretta, con uso di terminologie specifiche
8	Conoscenza sicura e articolata degli argomenti	Applicazione corretta e autonoma delle conoscenze e delle procedure nella soluzione dei problemi .	Organizzazione coerente e coesa del discorso con rielaborazioni accurate Espressione efficace e corretta, con uso delle terminologie specifiche
7	Conoscenza precisa degli argomenti	Applicazione adeguata e autonoma delle conoscenze e delle procedure nella soluzione dei problemi	Sviluppo coerente delle argomentazioni con giudizi motivati Espressione chiara e corretta
6	Conoscenza essenziale degli argomenti	Applicazione semplice ma autonoma delle conoscenze e procedure nella soluzione dei problemi	Organizzazione adeguata del discorso Espressione semplice ma chiara
5	Conoscenza parziale e/o superficiale degli argomenti	Applicazione incerta delle conoscenze e delle procedure nella soluzione dei problemi.	Argomentazione poco accurata e puntuale Espressione confusa e non sempre corretta
4	Conoscenza lacunosa e frammentaria degli argomenti	Applicazione errata delle conoscenze e delle procedure nella soluzione dei problemi	Argomentazione confusa e superficiale Espressione incerta e non corretta
1 / 3	Conoscenza gravemente carente	Applicazione gravemente errata di conoscenze e procedure nella soluzione dei problemi	Espressione inefficace e gravemente inesatta

CREDITO SCOLASTICO E CREDITO FORMATIVO

Il credito scolastico tiene conto del profitto dello studente, mentre il credito formativo considera le esperienze maturate al di fuori dell'ambiente scolastico, in coerenza con l'indirizzo di studi e debitamente documentate.

A tutti gli studenti di terza e quarta promossi all'anno successivo, e a quelli del quinto anno ammessi agli esami, sarà assegnato inizialmente il punteggio minimo previsto dalla fascia di appartenenza relativa alla media dei voti di profitto riportati nelle diverse materie secondo la seguente tabella, prevista dall'allegato A al Decreto legislativo 62/2017:

Media voti	Credito scolastico candidati interni - Punti		
	1° anno	2° anno	3° anno
M<6	-	-	7-8
M=6	7-8	8-9	9-10
6<M<=7	8-9	9-10	10-11
7<M<=8	9-10	10-11	11-12
8<M<=9	10-11	11-12	13-14
9<M<=10	11-12	12-13	14-15

Il punteggio minimo della fascia di appartenenza sarà poi aumentato di un punto aggiuntivo solo se lo studente ha conseguito una valutazione pari almeno a 9 in condotta e, contemporaneamente, si verifica uno dei seguenti casi:

- se la media aritmetica dei voti di scrutinio sarà più vicino all'estremo superiore della banda;
- se si riscontrerà la presenza di almeno tre dei seguenti elementi:
 1. assiduità della frequenza scolastica (almeno 80%);
 2. interesse e impegno nella partecipazione al dialogo educativo;
 3. interesse e l'impegno nelle attività complementari ed integrative (le attività valutabili sono tutte quelle organizzate dalla scuola e rientranti nel POF), con assenze non superiori al 25% sul totale delle ore;
 4. partecipazione a progetti PON e PNRR;
 5. crediti formativi certificati da Enti esterni riconosciuti. Sono considerate credito formativo anche le attività di solidarietà civile purché certificate e continuative. Nella certificazione deve essere, infatti, specificata la frequenza a tale attività e qualificato l'impegno;
 6. Le attività di formazione scuola-lavoro concorrono alla valutazione delle discipline alle quali tali attività afferiscono e a quella del comportamento, e contribuiscono alla definizione del credito scolastico.

RIFERIMENTI PER LA PREDISPOSIZIONE DELLA SECONDA PROVA

Attività svolte

A partire dalla data di pubblicazione dell'Ordinanza Ministeriale n. 54 del 26 marzo 2026, sono state illustrate alla classe le modalità di svolgimento della seconda prova scritta, utilizzando il Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta, dell'Esame di Stato del 2° ciclo, adottato con D.M. n. 769 del 26 novembre 2018 (vecchio ordinamento) per l'indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, articolazione "CUCINA". La simulazione si è svolta in data 31/03/2025 in accordo con i quadri di riferimento del succitato D.M. 769/2018.

Difficoltà incontrate

Le difficoltà sono state relative alla prova, alle sue caratteristiche e complessità ma superate; la prova ha causato un po' di 'ansia da prestazione'.

Esiti delle prove

Gli esiti delle prove riflettono l'andamento del profitto medio del corrente anno scolastico.

Altre osservazioni

Nell'ultimo periodo si cercherà di proporre un'ulteriore simulazione con nuclei fondamentali diversificati.

ARTICOLAZIONE E MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL COLLOQUIO

Come indicato dall'Art. 22 dell'OM 54/2026, il colloquio è disciplinato dall'articolo 17, comma 9, del d.lgs. 62/2017, e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP). A tal fine la commissione d'esame tiene conto anche delle informazioni contenute nel *Curriculum della studentessa e dello studente* di cui all'articolo 1, comma 30, della legge 13 luglio 2015, n. 107. Il colloquio si svolge sulle quattro discipline individuate ai sensi dell'articolo 1, comma 1, lettera b), del D.M. 13/2026, al fine di verificare l'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri di ciascuna disciplina, la capacità di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite e di argomentare in modo critico e personale, nonché il grado di responsabilità e maturità raggiunto. Esso concorre alla valutazione delle conoscenze, delle abilità e delle competenze del candidato, nonché del grado di maturazione personale, di autonomia e di responsabilità raggiunto al termine del percorso di studio, anche tenuto conto dell'impegno dimostrato nell'ambito scolastico e in altre attività coerenti con il percorso di studio, nonché del grado di responsabilità o dell'impegno evidenziati in azioni particolarmente meritevoli – documentate nel Curriculum della studentessa e dello studente - in una prospettiva di sviluppo integrale della persona.

Il colloquio ha inizio con una breve riflessione del candidato sul proprio percorso scolastico e personale, anche alla luce delle informazioni contenute nel Curriculum della studentessa e dello studente. Il colloquio prosegue con la proposta di domande e approfondimenti sulle quattro discipline di cui all'art. 1, co.1, lettera b), del D.M. 13/2026, al fine di evidenziare il grado di responsabilità e maturità raggiunto dal candidato in ordine all'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole discipline e alla capacità di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite per argomentare in maniera critica e personale. Nel corso del colloquio il candidato analizza criticamente e correla al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito delle attività di formazione scuola-lavoro o dell'apprendistato di primo livello, con riferimento al complesso del percorso effettuato.

Inoltre, il colloquio verifica le competenze di educazione civica, di cui alla legge 20 agosto 2019, n. 92, e alle linee guida di cui al decreto ministeriale 7 settembre 2024, n. 183, come definite nel curriculum d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe.

Infine, nell'ambito del colloquio, viene effettuata la discussione degli elaborati relativi alle prove scritte. La commissione cura l'equilibrata articolazione e durata delle fasi del colloquio e il coinvolgimento delle diverse discipline, valorizzandone soprattutto i nuclei tematici fondamentali e la dimensione pluridisciplinare e interdisciplinare. Nella conduzione del colloquio, la commissione tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto, in coerenza con il documento di ciascun consiglio di classe, al fine di considerare le metodologie adottate, i progetti e le esperienze realizzati, con riguardo anche alle iniziative di personalizzazione eventualmente intraprese nel percorso di studi, nel rispetto delle Indicazioni nazionali per i licei e delle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali.

La commissione/classe dispone di venti punti per la valutazione del colloquio. La commissione/classe procede all'attribuzione del punteggio del colloquio sostenuto da ciascun candidato nello stesso giorno nel quale il colloquio viene espletato. Il punteggio è attribuito dall'intera commissione/classe, compreso il presidente, secondo la griglia di valutazione di cui all'allegato A.

NODI CONCETTUALI CARATTERIZZANTI LE DIVERSE DISCIPLINE

ITALIANO:
Le correnti culturali e letterarie a cavallo tra XIX e XX secolo, dal verismo al decadentismo in Italia L'affermazione del genere romanzesco e la sua imposizione come genere prediletto del Novecento I linguaggi poetici e le ideologie del Novecento, la crisi dell'Io e la concezione della modernità nel nuovo secolo Gli effetti dei conflitti mondiali sulla letteratura italiana e sulla società del secondo Novecento.

STORIA:
<p>Conflitti e rivoluzioni nel primo Novecento, tra Rivoluzione russa, Biennio rosso e Prima guerra mondiale</p> <p>La crisi della civiltà europea: i totalitarismi in Europa: focus su fascismo e nazismo</p> <p>Il mondo diviso dalle ideologie politiche ed economiche: la Guerra fredda e il blocco occidentale e quello orientale</p> <p>La società contemporanea: l'Italia nel secondo dopoguerra, il boom economico, le rivoluzioni della fine degli anni Sessanta.</p>
MATEMATICA:
<p>Studio di una funzione reale di una variabile reale per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative, con l'uso del linguaggio proprio della matematica (dominio, segno, asintoto, punti di massimo, minimo e flessi).</p>
LINGUA STRANIERA: INGLESE
<p>Food safety: the HACCP</p> <p>The Kitchen: the brigade and the equipment</p> <p>Being a cook: the qualities of a good cook - the chef's uniform</p> <p>Ingredients and recipes: English recipes and afternoon tea tradition</p> <p>Meals and menus: breakfast, lunch, brunch, dinner, afternoon tea - types of menus - special menus - menu basics</p> <p>The Food Pyramid</p>
LINGUA STRANIERA: FRANCESE:
<ul style="list-style-type: none"> ● La restauration ● Les fournisseur et la communication par écrite ● Préparation et techniques culinaires ● Ricettes locaux et françaises
LABORATORIO DI CUCINA:
<p>La sicurezza, il sistema H.A.C.C.P., l'igiene nella ristorazione</p> <p>Piatti e menù con soggetti con intolleranze alimentari, il catering, il banqueting, il servizio a buffet, la progettazione di una cucina, i prodotti a km zero e la filiera corta, il reparto economato e il magazzino.</p>
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE:
<p>Dieta razionale ed equilibrata</p> <p>Alimentazione e tutela della salute</p> <p>La sicurezza alimentare: Food safety</p> <p>Sicurezza alimentare</p> <p>Reazioni avverse al cibo</p> <p>Individuare e proporre menu funzionali alle esigenze della clientela</p> <p>Qualità degli alimenti</p> <p>Etichettatura degli alimenti</p> <p>Novel foods</p>

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE:

Il mercato turistico e le sue dinamiche.

Il marketing. Il marketing strategico e il marketing operativo.

La pianificazione, la programmazione e il controllo di gestione

La normativa del settore turistico-ricettivo

I principali contratti del settore: Viaggio, Albergo, Somministrazione, Banqueting, Catering.

Le certificazioni di qualità

LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA:

Il vino, i marchi di qualità del vino, l'etichetta del vino. I vini liquorosi.

La classificazione dei cocktails. I cocktails internazionali, cocktails per tutti i gusti. Il bar, le bevande nervine e tutte le preparazioni a base di caffè.

**COMPETENZE, CONOSCENZE E ABILITÀ DEL V ANNO
PROGRAMMATE PER I VARI AMBITI DISCIPLINARI
(DALLE LINEE GENERALI DI PROGRAMMAZIONE)**

ATTIVITÀ DIDATTICO-EDUCATIVE CURRICOLARI

MATERIA: ITALIANO

<p align="center">MOD. N. 1</p> <p align="center">Il Naturalismo in Francia e il Verismo in Italia</p>	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> - Collocare gli eventi nel tempo e nello spazio; - Riconoscere nel testo le caratteristiche del genere letterario di appartenenza; - Saper analizzare dal punto di vista linguistico e stilistico varie tipologie di testi; - Cogliere i nessi tra le scelte linguistiche e gli scopi comunicativi di un testo; - Mettere in relazione i fenomeni letterari ed i dati biografici di un autore con il contesto storico- sociale; - Cogliere l'influsso che il contesto storico esercita sugli autori.
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> - Il positivismo e la nuova condizione sociale in Europa nell'Ottocento. - I caratteri del realismo. - Realismo e Flaubert. - I caratteri del naturalismo: Zola - I caratteri del verismo: Capuana - Vita e opere principali degli autori del periodo. - Zola "L'ingresso in miniera" da <i>Germinal</i>. - "Una prefazione programmatica" da Therese Raquin. - Verga, "I Malavoglia". - Due scrittrici del vero: Serao Matilde e Aleramo Sibilla.
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> - Cogliere le linee fondamentali della cultura e della mentalità del tempo e comprenderne gli elementi di continuità e di mutamento; - Maturare un'autonoma capacità di interpretare e commentare i testi letterari, creando opportuni confronti con il presente; - Riconoscere l'interdipendenza tra temi affrontati, visione della società, scelte stilistiche ed intento degli autori.
	TEMPO IN ORE	Ottobre novembre dicembre
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione dialogata, lezione frontale, lezione multimediale, dibattiti di gruppo, ricerche individuali.
	MEZZI	Libro di testo, computer, LIM, dispositivi informatici personali.

<p>MOD. N. 2</p> <p>DAL SIMBOLISMO AL DECADENTISMO D'ANNUNZIO E PASCOLI</p>	<p>ABILITA'</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Collocare gli eventi nel tempo e nello spazio; - Riconoscere nel testo le caratteristiche del genere letterario di appartenenza; - Saper analizzare dal punto di vista linguistico e stilistico varie tipologie di testi; - Cogliere i nessi tra le scelte linguistiche e gli scopi comunicativi di un testo; - Mettere in relazione i fenomeni letterari ed i dati biografici di un autore con il contesto storico- sociale; - Cogliere l'influsso che il contesto storico esercita sugli autori.
	<p>CONOSCENZE</p>	<ul style="list-style-type: none"> - L'Estetismo; - Il Simbolismo; - Il Decadentismo; - Gabriele D'Annunzio, le opere in versi e i romanzi; - Giovanni Pascoli, la poetica del "fanciullino" e la produzione in versi;
	<p>COMPETENZE</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Cogliere le linee fondamentali della cultura e della mentalità del tempo e comprenderne gli elementi di continuità e di mutamento; - Maturare un'autonoma capacità di interpretare e commentare i testi letterari, creando opportuni confronti con il presente; - Riconoscere l'interdipendenza tra temi affrontati, visione della società, scelte stilistiche ed intento degli autori.
	<p>TEMPO IN ORE</p>	<p>Gennaio febbraio marzo</p>
	<p>METODOLOGIE ADOTTATE</p>	<p>Lezione dialogata, lezione frontale, lezione multimediale, dibattiti di gruppo, ricerche individuali.</p>
	<p>MEZZI</p>	<p>Libro di testo, computer, LIM, dispositivi informatici personali.</p>
	<p>TEMPO IN ORE</p>	<p>Marzo aprile</p>

<p>MOD. N. 3</p> <p>LA LIRICA ITALIANA</p> <p>CARDUCCI</p>	<p>ABILITA'</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Collocare gli eventi nel tempo e nello spazio; - Riconoscere nel testo le caratteristiche del genere letterario di appartenenza; - Saper analizzare dal punto di vista linguistico e stilistico varie tipologie di testi; -Cogliere i nessi tra le scelte linguistiche e gli scopi comunicativi di un testo; - Mettere in relazione i fenomeni letterari ed i dati biografici di un autore con il contesto storico- sociale; - Cogliere l'influsso che il contesto storico esercita sugli autori.
	<p>CONOSCENZE</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Il poeta e la società nel nuovo panorama culturale. - Giosuè Carducci vita e opere. - I movimenti letterari minori. - Crepuscolari e Futurismo.
	<p>COMPETENZE</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Cogliere le linee fondamentali della cultura e della mentalità del tempo e comprenderne gli elementi di continuità e di mutamento; - Maturare un'autonoma capacità di interpretare e commentare i testi letterari, creando opportuni confronti con il presente; - Riconoscere l'interdipendenza tra temi affrontati, visione della società, scelte stilistiche ed intento degli autori.
	<p>TEMPO IN ORE</p>	<p>Marzo</p>
	<p>METODOLOGIE ADOTTATE</p>	<p>Lezione dialogata, lezione frontale, lezione multimediale, dibattiti di gruppo, ricerche individuali.</p>
	<p>MEZZI</p>	<p>Libro di testo, computer, LIM, dispositivi informatici personali.</p>

<p>MOD. N. 4 LA CRISI DELL'IO TRA SVEVO E PIRANDELLO</p>	<p>ABILITA'</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Collocare gli eventi nel tempo e nello spazio; - Riconoscere nel testo le caratteristiche del genere letterario di appartenenza; - Saper analizzare dal punto di vista linguistico e stilistico varie tipologie di testi; - Cogliere i nessi tra le scelte linguistiche e gli scopi comunicativi di un testo; - Mettere in relazione i fenomeni letterari ed i dati biografici di un autore con il contesto storico- sociale; - Cogliere l'influsso che il contesto storico esercita sugli autori.
	<p>CONOSCENZE</p>	<ul style="list-style-type: none"> - La condizione di crisi dell'uomo nel Novecento; - L'affermazione del romanzo psicologico; - Sigmund Freud e la psicoanalisi; - La vita di Italo Svevo, "La coscienza di Zeno"; * - La vita di Luigi Pirandello, la poetica del relativismo e dell'umorismo, il "Fu Mattia Pascal" e "Sei personaggi in cerca d'autore".
	<p>COMPETENZE</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Cogliere le linee fondamentali della cultura e della mentalità del tempo e comprenderne gli elementi di continuità e di mutamento; - Maturare un'autonoma capacità di interpretare e commentare i testi letterari, creando opportuni confronti con il presente; - Riconoscere l'interdipendenza tra temi affrontati, visione della società, scelte stilistiche ed intento degli autori.
	<p>TEMPO IN ORE</p>	<p>Aprile</p>
	<p>METODOLOGIE ADOTTATE</p>	<p>Lezione dialogata, lezione frontale, lezione multimediale, dibattiti di gruppo, ricerche individuali.</p>
	<p>MEZZI</p>	<p>Libro di testo, computer, LIM, dispositivi informatici personali.</p>

<p>MOD. N. 5 LA POESIA E LA NARRATIVA NELL'ETÀ CONTEMPO RANEA</p>	<p>ABILITA'</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Collocare gli eventi nel tempo e nello spazio; - Riconoscere nel testo le caratteristiche del genere letterario di appartenenza; - Saper analizzare dal punto di vista linguistico e stilistico varie tipologie di testi; -Cogliere i nessi tra le scelte linguistiche e gli scopi comunicativi di un testo; - Mettere in relazione i fenomeni letterari ed i dati biografici di un autore con il contesto storico- sociale; -Cogliere l'influsso che il contesto storico esercita sugli autori.
	<p>CONOSCENZE</p>	<ul style="list-style-type: none"> - L'influenza dei conflitti mondiali sulla letteratura; - L'Ermetismo, il Neorealismo e il postmoderno; - Giuseppe Ungaretti, "Il porto sepolto" e "Allegria di naufragi"; - Salvatore Quasimodo, da Erato e Apollion "Ed è subito sera" e da Giorgio Caporale "Alle fronde dei salici"; - Alberto Moravia; * - Primo Levi. *
	<p>COMPETENZE</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Cogliere le linee fondamentali della cultura e della mentalità del tempo e comprenderne gli elementi di continuità e di mutamento; - Maturare un'autonoma capacità di interpretare e commentare i testi letterari, creando opportuni confronti con il presente; - Riconoscere l'interdipendenza tra temi affrontati, visione della società, scelte stilistiche ed intento degli autori.
	<p>TEMPO IN ORE</p>	<p>Aprile/Maggio</p>
	<p>METODOLOGIE ADOTTATE</p>	<p>Lezione dialogata, lezione frontale, lezione multimediale, dibattiti di gruppo, ricerche individuali.</p>
	<p>MEZZI</p>	<p>Libro di testo, computer, LIM, dispositivi informatici personali.</p>

*** ARGOMENTI DA SVOLGERE.**

MATERIA: STORIA

<p>MOD. N. 1</p> <p>DALLA BELLE ÉPOQUE ALLA PRIMA GUERRA MONDIA LE</p>	<p>ABILITA'</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Esporre e scrivere in modo organizzato e critico i concetti acquisiti - Fare ricerca attraverso strumenti informatici - Collegare le discipline in modo trasversale - Distinguere e definire differenti istituzioni politiche - Individuare i fattori storici che determinano un mutamento - Individuare idee e concezioni politiche - Capire e distinguere differenti ordinamenti politici e costituzionali
	<p>CONOSCENZE</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Il periodo della Belle Époque dal punto di vista sociale e culturale - La politica Giolittiana - I motivi che portarono alla Prima Guerra Mondiale - Gli eventi della Grande Guerra e la sua conclusione.
	<p>COMPETENZE</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Saper leggere e valutare diversi tipi di fonti, documenti storici e testi storiografici - Cogliere gli elementi di affinità-continuità e diversità-discontinuità fra contesti e periodi diversi - Orientarsi sui concetti generali relativi ai tipi di società e alla produzione artistica e culturale - Saper utilizzare un lessico adeguato ed essere in grado di creare una produzione scritta grammaticalmente e ortograficamente appropriato
	<p>TEMPO IN ORE</p>	<p>Settembre-Ottobre-Novembre</p>
	<p>METODOLOGIE ADOTTATE</p>	<p>Lezione dialogata, lezione frontale, lezione multimediale, dibattiti di gruppo, ricerche individuali.</p>
	<p>MEZZI</p>	<p>Libro di testo, computer, LIM, dispositivi informatici personali.</p>

<p>MOD. N.2</p> <p>DAL BIENNIO ROSSO ALLA CRISI DEL '29</p>	<p>ABILITA'</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Esporre e scrivere in modo organizzato e critico i concetti acquisiti - Fare ricerca attraverso strumenti informatici - Collegare le discipline in modo trasversale - Distinguere e definire differenti istituzioni politiche - Individuare i fattori storici che determinano un mutamento - Individuare idee e concezioni politiche - Capire e distinguere differenti ordinamenti politici e costituzionali
	<p>CONOSCENZE</p>	<ul style="list-style-type: none"> - La Rivoluzione Russa e la nascita dell'URSS; L'URSS dal comunismo di guerra alla NEP. Le elezioni del '19 in Italia; Il biennio rosso. - La repubblica di Weimar e le caratteristiche della sua Costituzione; - Le origini e l'affermazione del fascismo in Italia; - Lo stalinismo; - Il crollo di Wall Street e la crisi del 1929 e il New deal; - Il fascismo al potere; - L'ascesa di Hitler in Germania e il regime nazista: l'ideologia, l'antisemitismo, l'obiettivo della guerra come guerra totale; - Politica tedesca di riarmo e alleanza con Italia e Giappone e l'espansionismo: patto Molotov- Ribbentrop; - Le origini e l'affermazione del fascismo in Italia; Lo stalinismo. - Il crollo di Wall Street e la crisi del 1929; Il fascismo al potere. - L'ascesa di Hitler in Germania; - Il regime nazista: l'ideologia, l'antisemitismo, l'obiettivo della guerra come guerra totale;
	<p>COMPETENZE</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Saper leggere e valutare diversi tipi di fonti, documenti storici e testi storiografici. - Cogliere gli elementi di affinità-continuità e diversità-discontinuità fra contesti e periodi diversi. - Orientarsi sui concetti generali relativi ai tipi di società e alla produzione artistica e culturale. - Saper utilizzare un lessico adeguato ed essere in grado di creare una produzione scritta grammaticalmente e ortograficamente appropriato
	<p>TEMPO IN ORE</p>	<p>NOVEMBRE-DICEMBRE-GENNAIO</p>
	<p>METODOLOGIE ADOTTATE</p>	<p>Lezione dialogata, lezione frontale, lezione multimediale, dibattiti di gruppo, ricerche individuali.</p>
<p>MEZZI</p>	<p>Libro di testo, computer, LIM, dispositivi informatici personali.</p>	

<p>MOD. N. 3</p> <p>LA SECONDA GUERRA MONDIALE</p>	<p>ABILITA'</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Esporre e scrivere in modo organizzato e critico i concetti acquisiti - Fare ricerca attraverso strumenti informatici - Collegare le discipline in modo trasversale - Distinguere e definire differenti istituzioni politiche - Individuare i fattori storici che determinano un mutamento - Individuare idee e concezioni politiche - Capire e distinguere differenti ordinamenti politici e costituzionali
	<p>CONOSCENZE</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteri e cause della Seconda Guerra mondiale; - Panoramica delle varie fasi; - La Shoah; - Il patto atlantico; - Sbarco delle truppe angloamericane in Sicilia; - La caduta del fascismo e la destituzione di Mussolini; - Firma armistizio con gli Alleati e le fasi dell'avanzata in Italia; - Partigiani e Resistenza; - Sconfitta del nazifascismo in Italia e 25 aprile; - Foibe ed esodo giuliano dalmata;
	<p>COMPETENZE</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Saper leggere e valutare diversi tipi di fonti, documenti storici e testi storiografici. - Cogliere gli elementi di affinità-continuità e diversità-discontinuità fra contesti e periodi diversi. - Orientarsi sui concetti generali relativi ai tipi di società e alla produzione artistica e culturale. - Saper utilizzare un lessico adeguato ed essere in grado di creare una produzione scritta grammaticalmente e ortograficamente appropriato
	<p>TEMPO IN ORE</p>	<p>FEBBRAIO-MARZO</p>
	<p>METODOLOGIE ADOTTATE</p>	<p>Lezione dialogata, lezione frontale, lezione multimediale, dibattiti di gruppo, ricerche individuali.</p>
	<p>MEZZI</p>	<p>Libro di testo, computer, LIM, dispositivi informatici personali.</p>

<p>MOD. N. 4</p> <p>L'ITALIA REPUBBL ICANA</p>	<p>ABILITA'</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Esporre e scrivere in modo organizzato e critico i concetti acquisiti - Fare ricerca attraverso strumenti informatici - Collegare le discipline in modo trasversale - Distinguere e definire differenti istituzioni politiche - Individuare i fattori storici che determinano un mutamento - Individuare idee e concezioni politiche - Capire e distinguere differenti ordinamenti politici e costituzionali.
	<p>CONOSCENZE</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Nuovo sistema mondiale bipolare; - Guerra fredda: definizione e caratteri; - "Cortina di ferro" e sovietizzazione dell'Europa orientale; - Piano Marshall e Comecon; - Patto atlantico e Patto di Varsavia; - Blocco di Berlino ovest e nascita due Germanie; - La "nuova frontiera" di Kennedy, crisi di Cuba; - L'Italia nel blocco occidentale; - La nascita della Repubblica; - L'idea di un'Europa unita*; - Il rilancio dell'economia nel dopoguerra*;
	<p>COMPETENZE</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Saper leggere e valutare diversi tipi di fonti, documenti storici e testi storiografici - Cogliere gli elementi di affinità-continuità e diversità-discontinuità fra contesti e periodi diversi - Orientarsi sui concetti generali relativi ai tipi di società e alla produzione artistica e culturale - Saper utilizzare un lessico adeguato ed essere in grado di creare una produzione scritta grammaticalmente e ortograficamente appropriato
	<p>TEMPO IN ORE</p>	<p>Aprile maggio</p>
	<p>METODOLOGIE ADOTTATE</p>	<p>Lezione dialogata, lezione frontale, lezione multimediale, dibattiti di gruppo, ricerche individuali.</p>
<p>MEZZI</p>	<p>Libro di testo, computer, LIM, dispositivi informatici personali.</p>	

***ARGOMENTI DA SVOLGERE**

MATERIA: MATEMATICA

MOD. N.1 EQUAZIONI DI II GRADO	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Risolvere equazioni numeriche di secondo grado ▪ Risolvere e discutere equazioni letterali di secondo grado
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La forma normale dell'equazione di secondo grado ▪ La formula risolutiva di un'equazione di secondo grado
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica. ▪ Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.
	TEMPO IN ORE	10
	METODOLOGIE ADOTTATE	Peer to peer, cooperative learning, debate, didattica per scenari, problem solving
	MEZZI	Libri , dispense, lim

MOD. N.2 DIS - EQUAZIONI DI II GRADO	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Risolvere equazioni, disequazioni di primo e secondo grado e verificare la correttezza dei procedimenti. ▪ Risolvere sistemi di disequazioni.
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Disequazioni. Proprietà. ▪ Disequazioni di primo grado. ▪ Disequazioni di secondo grado. ▪ Disequazioni razionali fratte. ▪ Sistemi di disequazioni.
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative; ▪ Individuare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni; ▪ Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati; ▪ Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;
	TEMPO IN ORE	20
	METODOLOGIE ADOTTATE	Peer to peer, cooperative learning, debate, didattica per scenari, problem solving
	MEZZI	Libri , dispense, lim

MOD. N.3 STUDIO DI FUNZIONI	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Saper riconoscere una funzione ▪ Saper classificare le funzioni ▪ Saper individuare il dominio di una funzione Intersezioni con assi ▪ Positività
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Le funzioni reali di variabile reale ▪ La proprietà delle funzioni e la loro composizione ▪ Il dominio di una funzione
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative; ▪ Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati; ▪ Padronanza della lingua italiana. Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti ▪ Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.
	TEMPO IN ORE	27
	METODOLOGIE ADOTTATE	Peer to peer, cooperative learning, debate, didattica per scenari, problem solving
	MEZZI	Libri , dispense, lim

MOD. N.4 LIMITI *In fase di attuazione	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conoscere le definizioni di limite di una funzione nei diversi casi. ▪ Verificare la correttezza di limiti di funzioni assegnati applicando le opportune definizioni. ▪ Riconoscere le forme di indecisione. ▪ Conoscere i limiti delle funzioni elementari agli estremi del dominio.
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Def, di Funzione ▪ Concetto di limite di una funzione e sua definizione. ▪ Forme di indeterminazione.
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative; ▪ Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati; ▪ Padronanza della lingua italiana. Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti ▪ Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.
	TEMPO IN ORE	27
	METODOLOGIE ADOTTATE	Peer to peer, cooperative learning, debate, didattica per scenari, problem solving
	MEZZI	Libri , dispense, lim

Argomenti da svolgere:

MOD. N.5 DERIVATE	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conoscere le derivate delle funzioni elementari
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Calcolo della derivata di una funzione di una variabile.
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative; ▪ Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati; ▪ Padronanza della lingua italiana. Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti ▪ Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.
	TEMPO IN ORE	14
	METODOLOGIE ADOTTATE	Peer to peer, cooperative learning, debate, didattica per scenari, problem solving
	MEZZI	Libri , dispense, lim

MATERIA: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

<p>IL MERCATO TURISTICO</p>	<p>MOD.</p>	<p>ABILITÀ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Identificare le caratteristiche del mercato turistico. ● Analizzare il mercato turistico e interpretare le sue dinamiche. ● Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato. ● Individuare la normativa internazionale e comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica.
	<p>N.1</p>	<p>CONOSCENZE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale. ● Enti e organismi internazionali e interni. ● Normativa nazionale, internazionale e comunitaria di settore.
		<p>COMPETENZE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 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. ● 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.
		<p>TEMPO IN ORE</p>	<p>15</p>
		<p>METODOLOGIE ADOTTATE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Lezione frontale. ● Lezione partecipata. ● Problem solving. ● Lavori di gruppo.
		<p>MEZZI</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Libro di testo. ● Dispense ● Lim ● Esercitazioni scritte

<p style="text-align: center;">MOD. N. 2 IL MARKETING</p>	<p style="text-align: center;">ABILITÀ</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Analizzare il mercato turistico e interpretare le sue dinamiche. Distinguere le caratteristiche del mercato turistico. Individuare le risorse per promuovere il turismo integrato. • Operare scelte di marketing strategico. • Utilizzare le leve di marketing mix. Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali. • Realizzare in semplici situazioni operative un piano di marketing.
	<p style="text-align: center;">CONOSCENZE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di marketing turistico. • Marketing pubblico, privato e integrato. • Analisi interna ed esterna. • Targeting, posizionamento e scelte strategiche. • Leve di marketing. • Tecniche e strumenti di web marketing. • Piano di marketing.
	<p style="text-align: center;">COMPETENZE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di organizzazione e di commercializzazione dei servizi di accoglienza turistico - alberghiera. ● 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.
	<p style="text-align: center;">TEMPO IN ORE</p>	<p style="text-align: center;">20</p>
	<p style="text-align: center;">METODOLOGIE ADOTTATE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Lezione frontale. ● Lezione partecipata. ● Problem solving. ● Lavori di gruppo.
	<p style="text-align: center;">MEZZI</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Libro di testo. ● Dispense ● Lim ● Esercitazioni scritte

<p>MOD.N.3</p> <p>PIANIFICAZIONE PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE</p>	<p>ABILITÀ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistica. ● Redigere la contabilità di settore. ● Individuare fasi e procedure per redigere un business plan. ● Saper costruire un semplice business plan. ● Saper redigere piani strategici e piani operativi.
	<p>CONOSCENZE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Analisi dell'ambiente e scelte strategiche, Pianificazione e programmazione aziendale. • Vantaggio competitivo. • Business plan. • Marketing plan.
	<p>COMPETENZE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 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. ● 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. ● Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi. ● Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo, relative a situazioni professionali.
	<p>TEMPO IN ORE</p>	<p>35</p>
	<p>METODOLOGIE ADOTTATE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Lezione frontale. ● Lezione partecipata. ● Problem solving. ● Lavori di gruppo.
	<p>MEZZI</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Libro di testo. ● Dispense ● Lim ● Esercitazioni scritte

<p>MOD.N.4</p> <p>LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO- RICETTIVO</p>	<p>ABILITÀ</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare e applicare norme e procedure relative alla costituzione dell'impresa. • Individuare e applicare la normativa di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica. • Saper individuare un semplice sistema di tracciabilità. • Saper leggere l'etichetta di un prodotto alimentare. • Saper leggere una norma ISO.
	<p>CONOSCENZE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Normativa relativa alla costituzione dell'impresa. • Contratti delle imprese turistico ricettive. • Responsabilità degli operatori di settore.
	<p>COMPETENZE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Applicare correttamente la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. ● 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. ● Distinguere le fasi in cui si snoda il sistema di rintracciabilità. ● Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti.
	<p>TEMPO INORE</p>	<p>20</p>
	<p>METODOLOGIE ADOTTATE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Lezione frontale. ● Lezione partecipata. ● Problem solving. ● Lavori di gruppo.
	<p>MEZZI</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Libro di testo. ● Dispense ● Lim ● Esercitazioni scritte

	ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> • Distinguere i diversi tipi di qualità alimentare. • Saper elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.
MOD.N. 5 I MARCHI DI QUALITÀ' ALIMENTARE	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Il marchio • I marchi di qualità alimentare • I prodotti a Km 0
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> ● Individuare gli elementi che identificano un'impresa ● Individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing. ● Comprendere i vantaggi economici e sociali apportati dalle produzioni a chilometro zero.
	TEMPO INORE	10
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> ● Lezione frontale. ● Lezione partecipata. ● Problem solving. ● Lavori di gruppo.
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> ● Libro di testo. ● Dispense ● Lim ● Esercitazioni scritte

MATERIA: ENOGASTRONOMIA -SETTORE CUCINA

<p>MOD.N 1</p> <p>ORGANIZZAZIONE E GESTIONE</p>	<p>ABILITÀ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Identificare le materie prime e i principali elementi di qualità. ● Utilizzare tecniche di approvvigionamento anche nell'ottica di contenere e controllare i costi. ● Identificare attrezzature e utensili di uso comune. <p>Saper sviluppare pietanze e menù utilizzando prodotti a marchio e prodotti a km zero.</p>
	<p>CONOSCENZE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● La figura dell'economista e il reparto economato ● La selezione di un fornitore ; ● Il magazzino ● Come si gestiscono le scorte; ● Cosa si intende per approvvigionamento ● La progettazione di una cucina; ● I prodotti a km zero; ● I prodotti a marchio ● La classificazione in gamme alimentari.
	<p>COMPETENZE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico, nutrizionale e enogastronomico. ● Applicare le normative vigenti nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza trasparenza e tracciabilità dei prodotti. ● Saper individuare in base alle proprie competenze un fornitore.
	<p>TEMPO IN ORE</p>	<p>4</p>
	<p>METODOLOGIE ADOTTATE</p>	<p>Lezione frontale, dialogata o multimediale, metodo induttivo, deduttivo, esperienziale o scientifico, ricerche individuali o di gruppo, problem solving, brain storming, dibattito, attività di laboratorio, simulazioni, role playing, learning by doing, e-learning, studio autonomo, classe capovolta.</p>
	<p>MEZZI</p>	<p>Libri di testo, laboratorio, lavagna luminosa, LIM, registratore, riviste e giornali.</p>

<p>MOD.N 2</p> <p>LA SALUTE IN CUCINA</p>	<p>ABILITÀ</p>	<p>Realizzare piatti funzionale all'esigenza della clientela con problemi di intolleranze alimentari.</p>
	<p>CONOSCENZE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Le intolleranze alimentari e le allergie alimentari • Intolleranza al lattosio • Intolleranza al glutine
	<p>COMPETENZE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. • Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche esigenze e necessità dietologiche
	<p>TEMPO IN ORE</p>	<p>4</p>
	<p>METODOLOGIE ADOTTATE</p>	<p>Lezione frontale, dialogata o multimediale, metodo induttivo, deduttivo, esperienziale o scientifico, ricerche individuali o di gruppo, problem solving, brain storming, dibattito, attività di laboratorio, simulazioni, role playing, learning by doing, e-learning, studio autonomo, classe capovolta.</p>
	<p>MEZZI</p>	<p>Libri di testo, laboratorio, lavagna luminosa, LIM, registratore, riviste e giornali.</p>

<p>MOD. N 3</p> <p>Catering e banqueting</p>	<p>ABILITÀ</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Simulare eventi di catering e banqueting. • Simulare l'organizzazione di un buffet nelle sue diverse tipologie. • Progettare menu per tipologia di eventi. • Simulare nuove forme di ristorazione con l'offerta di prodotti Food and Drink.
	<p>CONOSCENZE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Il catering: caratteristiche e forme, contratto di catering. • Il Banqueting: caratteristiche e forme. • La figura del Banqueting Manager
	<p>COMPETENZE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica alberghiera. • Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.
	<p>TEMPO IN ORE</p>	<p>4</p>
	<p>METODOLOGIE ADOTTATE</p>	<p>Lezione frontale, dialogata o multimediale, metodo induttivo, deduttivo, esperienziale o scientifico, ricerche individuali o di gruppo, problem solving, brain storming, dibattito, attività di laboratorio, simulazioni, role playing, learning by doing, e-learning, studio autonomo, classe capovolta.</p>
	<p>MEZZI</p>	<p>Libri di testo, laboratorio, lavagna luminosa, LIM, registratore, riviste e giornali.</p>

MOD. N 4	ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> • Simulare un piano H.A.C.C.P. • Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Il pacchetto igiene. • Il sistema H.A.C.C.P: descrizione delle fasi. • Cosa si intende per sicurezza sul lavoro
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico, nutrizionale enogastronomico.
	TEMPO IN ORE	4
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, dialogata o multimediale, metodo induttivo, deduttivo, esperienziale o scientifico, ricerche individuali o di gruppo, problem solving, brain storming, dibattito, attività di laboratorio, simulazioni, role playing, learning by doing, e-learning, studio autonomo, classe capovolta.
	MEZZI	Libri di testo, laboratorio, lavagna luminosa, LIM, registratore, riviste e giornali.

MATERIA: SALA E VENDITA

MOD. N.1 I cocktails	ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> Saper organizzare il lavoro di miscelazione in base alle ore della giornata.
		<ul style="list-style-type: none"> Eeguire le principali tecniche di miscelazione.
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> Conoscere la classificazione dei cocktail in base al momento della giornata in cui si gustano. Conoscere la classificazione dei cocktail in base alla quantità di alcool.
	COMPETENZE	Acquisire le basi teoriche necessarie della classificazione dei cocktail.
	TEMPO IN ORE	12 ore
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, dialogata o multimediale, metodo induttivo, deduttivo, esperienziale o scientifico, ricerche individuali o di gruppo, <i>problem solving</i> , <i>brainstorming</i> , dibattito, attività di laboratorio, simulazioni, <i>role playing</i> , <i>learning by doing</i> , <i>e-learning</i> , studio autonomo, classe capovolta.
	MEZZI	Libri di testo, Lim, filmati.

MOD. N.2 Il vino	ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> • Saper applicare le regole del servizio dei vini • Saper distinguere i vini delle principali aree vinicole • Conoscere l'importanza della carta dei vini
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le tecniche di vinificazione • Conoscere i diversi vitigni impiegati e le zone di produzione di vino nazionale • Conoscere i sistemi di certificazione di qualità dei vini • L'etichetta del vino
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le tecniche di produzione del vino • Essere in grado di presentare un vino e spiegare le sue caratteristiche
	TEMPO IN ORE	10 ore
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, dialogata o multimediale, metodo induttivo, deduttivo, esperienziale o scientifico, ricerche individuali o di gruppo, <i>problem solving</i> , <i>brainstorming</i> , dibattito, attività di laboratorio, simulazioni, <i>role playing</i> , <i>learning by doing</i> , <i>e-learning</i> , studio autonomo, classe capovolta.
	MEZZI	Libri di testo, Lim, filmati.

<p>MOD. N.3</p> <p>I distillati</p>	<p>ABILITÀ</p>	<p>Saper applicare le regole del servizio dei distillati di vino, distillati di vinacce e di altri vegetali.</p>
	<p>CONOSCENZE</p>	<p>Conoscere le tecniche di lavorazione dei distillati col metodo alambicco continuo e discontinuo.</p>
	<p>COMPETENZE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Acquisire le tecniche di produzione dei distillati. ● Acquisire le tecniche di distillazione divino (Brandy, Armagnac e Cognac). ● Acquisire le tecniche dei distillati di vinaccia (Grappa, Assenzio, Rum e derivati).
	<p>TEMPO IN ORE</p>	<p>10 ore</p>
	<p>METODOLOGIE ADOTTATE</p>	<p>Lezione frontale, dialogata o multimediale, metodo induttivo, deduttivo, esperienziale o scientifico, ricerche individuali o di gruppo, <i>problem solving</i>, <i>brainstorming</i>, dibattito, attività di laboratorio, simulazioni, <i>role playing</i>, <i>learning by doing</i>, <i>e-learning</i>, studio autonomo, classe capovolta.</p>
	<p>MEZZI</p>	<p>Libri di testo, Lim, filmati.</p>

MOD.	ABILITÀ	● Saper classificare i distillati in base alle Lavorazioni subite e all'invecchiamento.
N.4 La classificazione dei distillati		● Saper effettuare il servizio dei distillati.
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> ● Conoscere le fasi di lavorazione dei distillati di frutta e cereali. ● Conoscere la classificazione dei distillati di frutta e cereali.
	COMPETENZE	Acquisire le tecniche di produzione dei distillati di frutta e cereali.
	TEMPO IN ORE	6 ore
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, dialogata o multimediale, metodo induttivo, deduttivo, esperienziale o scientifico, ricerche individuali o di gruppo, <i>problem solving</i> , <i>brainstorming</i> , dibattito, attività di laboratorio, simulazioni, <i>role playing</i> , <i>learning by doing</i> , <i>e-learning</i> , studio autonomo, classe capovolta.
	MEZZI	Libri di testo, Lim, filmati.
MOD. N.5 I liquori	ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> ● Saper classificare i liquori in base all'estrazione a freddo e a caldo. ● Saper classificare i liquori in base alla gradazione alcolica.
	CONOSCENZE	Conoscere le fasi di produzioni dei liquori. Estrazione delle sostanze aromatizzanti a caldo e a freddo.
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> ● Storia dei liquori ad uso terapeutico dell'erbe. ● Acquisire le tecniche di produzione dei liquori.
	TEMPO IN ORE	6 ore
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, dialogata o multimediale, metodo induttivo, deduttivo, esperienziale o scientifico, ricerche individuali o di gruppo, <i>problem solving</i> , <i>brainstorming</i> , dibattito, attività di laboratorio, simulazioni, <i>role playing</i> , <i>learning by doing</i> , <i>e-learning</i> , studio autonomo, classe capovolta.
	MEZZI	Libri di testo, Lim, filmati.

MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

<p>MOD N.1 Innovazioni di filiera e tecnologie alimentari</p>	<p>ABILITÀ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Identificare gli eventuali additivi presenti in un alimento, dalla lettura dell'etichetta alimentare. ● Distinguere un additivo da un coadiuvante tecnologico. ● Illustrare gli aspetti fondamentali della regolamentazione comunitaria sui nuovi prodotti alimentari.
	<p>CONOSCENZE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Le cause di alterazione degli alimenti. ● I metodi di conservazione degli alimenti. ● Conoscere le tecniche di conservazione degli alimenti. ● Descrivere le caratteristiche degli additivi alimentari in base alla normativa vigente. ● Conoscere i nuovi alimenti (alleggeriti, arricchiti, funzionali), le biotecnologie (OGM) e le sue applicazioni.
	<p>COMPETENZE PROFESSIONALI</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera d'interesse. ● Applicare le normative vigenti nazionali, europee e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. ● Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico e nutrizionale.
	<p>TEMPO IN ORE</p>	<p>15</p>
	<p>METODOLOGIE ADOTTATE</p>	<p>Si adatterà la scelta metodologica prevista dal P.O.F. che è quella di un'impostazione comune del tipo induttivo-deduttivo che, partendo dall'accertamento della formazione di base degli studenti, consente di sviluppare il senso della problematicità e dell'autonomia degli allievi coinvolti, individualmente e in gruppo. Si cercherà di favorire la partecipazione attiva di tutti gli alunni e incoraggiarne la fiducia nelle proprie possibilità. Pertanto oltre alla lezione frontale si farà uso di conversazioni guidate, lavori di gruppo, tutoring affidato ai compagni.</p>
	<p>MEZZI</p>	<p>Aula didattica; laboratorio di enogastronomia; libro di testo, raccolta di appunti, testi alternativi, fotocopie, lavagna, mappe concettuali, PC, Internet, riviste scientifiche.</p>

<p>MOD. N.2</p> <p>Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare</p>	<p>ABILITÀ</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Saper utilizzare correttamente il linguaggio specifico. Prevenire e gestire i rischi di tossinfezioni connessi alla manipolazione di alimenti. • Applicare le norme igieniche nella manipolazione corretta degli alimenti; applicare i principi del piano HACCP. • Saper riconoscere i diversi marchi di qualità dei prodotti.
	<p>CONOSCENZE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Fattori tossici e contaminazioni alimentari. Contaminazione fisica, chimica e biologica. Il sistema HACCP. • La rintracciabilità, i marchi di qualità. • Conoscere le possibili conseguenze sulla salute derivanti dall'assunzione dei diversi contaminanti. • Conoscere gli agenti biologici responsabili di malattie trasmissibili con gli alimenti e le principali tossinfezioni e parassitosi. • Conoscere i requisiti generali in materia di igiene ed il sistema HACCP.
	<p>COMPETENZE PROFESSIONALI</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera d'interesse. Applicare le normative vigenti, nazionali, europee e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. • Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico e nutrizionale.
	<p>TEMPO IN ORE</p>	<p>30</p>
	<p>METODOLOGIE ADOTTATE</p>	<p>Si adatterà la scelta metodologica prevista dal P.O.F. che è quella di un'impostazione comune del tipo induttivo-deduttivo che, partendo dall'accertamento della formazione di base degli studenti, consente di sviluppare il senso della problematicità e dell'autonomia degli allievi coinvolti, individualmente e in gruppo. Si cercherà di favorire la partecipazione attiva di tutti gli alunni e incoraggiarne la fiducia nelle proprie possibilità. Pertanto oltre alla lezione frontale si farà uso di conversazioni guidate, lavori di gruppo, tutoring affidato ai compagni.</p>
	<p>MEZZI</p>	<p>Aula didattica; laboratorio di enogastronomia; libro di testo, raccolta di appunti, testi alternativi, fotocopie, lavagna, mappe concettuali, PC, Internet, riviste scientifiche.</p>

<p>MOD. N.3</p> <p>La dieta in condizioni fisiologiche</p>	<p>ABILITÀ</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela. • Scegliere menù adatti al contesto territoriale e culturale Individuare le nuove tendenze nel settore della ristorazione.
	<p>CONOSCENZE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Bisogni di energia e di nutrienti. Valutazione dello stato nutrizionale. Promozione della salute. • La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche. • Conoscere il significato di metabolismo, catabolismo e anabolismo. • Conoscere i metodi per calcolare il fabbisogno energetico giornaliero. • Conoscere il concetto di bilancio energetico. • Conoscere le raccomandazioni nutrizionali e le linee guida per una sana e corretta alimentazione. • ED.CIVICA: la dieta mediterranea, i modelli dietetici vegetariani, la sostenibilità dei modelli dietetici, la doppia piramide alimentare-ambientale. • Conoscere le tipologie di diete in relazione alle condizioni fisiologiche. • Conoscere le principali caratteristiche di alcune tra le più conosciute diete.
	<p>COMPETENZE PROFESSIONALI</p>	<p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione alle specifiche necessità dietologiche. Controllare e utilizzare gli argomenti e le bevande sotto il profilo organolettico merceologico, chimico –fisico, nutrizionale e gastronomico.</p>
	<p>TEMPO IN ORE</p>	<p>15</p>
	<p>METODOLOGIE ADOTTATE</p>	<p>Si adotterà la scelta metodologica prevista dal P.O.F. che è quella di un'impostazione comune del tipo induttivo-deduttivo che, partendo dall'accertamento della formazione di base degli studenti, consente di sviluppare il senso della problematicità e dell'autonomia degli allievi coinvolti, individualmente e in gruppo. Si cercherà di favorire la partecipazione attiva di tutti gli alunni e incoraggiarne la fiducia nelle proprie possibilità. Pertanto oltre alla lezione frontale si farà uso di conversazioni guidate, lavori di gruppo, tutoring affidato ai compagni.</p>
	<p>MEZZI</p>	<p>Aula didattica; laboratorio di enogastronomia; libro di testo, raccolta di appunti, testi alternativi, fotocopie, lavagna, mappe concettuali, PC, Internet, riviste scientifiche.</p>

<p>MOD. N. 4</p> <p>Allergie e intolleranze alimentari</p>	<p>ABILITÀ</p>	<p>Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze tecnologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.</p>
	<p>CONOSCENZE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Le malattie correlate all'alimentazione. • Le reazioni avverse al cibo: allergie e intolleranze.
	<p>COMPETENZE PROFESSIONALI</p>	<p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione alle specifiche necessità dietologiche.</p>
	<p>TEMPO IN ORE</p>	<p>6</p>
	<p>METODOLOGIE ADOTTATE</p>	<p>Si adatterà la scelta metodologica prevista dal P.O.F. che è quella di un'impostazione comune del tipo induttivo-deduttivo che, partendo dall'accertamento della formazione di base degli studenti, consente di sviluppare il senso della problematicità e dell'autonomia degli allievi coinvolti, individualmente e in gruppo. Si cercherà di favorire la partecipazione attiva di tutti gli alunni e incoraggiarne la fiducia nelle proprie possibilità. Pertanto oltre alla lezione frontale si farà uso di conversazioni guidate, lavori di gruppo, tutoring affidato ai compagni.</p>
	<p>MEZZI</p>	<p>Aula didattica; laboratorio di enogastronomia; libro di testo, raccolta di appunti, testi alternativi, fotocopie, lavagna, mappe concettuali, PC, Internet, riviste scientifiche.</p>

MATERIA: INGLESE

<p>MOD.N.1 THE FOOD</p>	<p>ABILITÀ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Ascoltare, leggere e comprendere le informazioni essenziali contenute in testi nei testi ● Interagire in conversazioni ed esporre, oralmente e in forma scritta, gli argomenti trattati con efficacia funzionale, correttezza forma le proprietà lessicale accettabili; rielaborare in modo personale il lessico e le strutture acquisite.
	<p>CONOSCENZE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● The food pyramid ● The mediterranean pyramid ● Alternative and special diets ● Special diets for food allergies and intolerance ● Celiac disease
	<p>COMPETENZE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Saper utilizzare il linguaggio specifico della microlingua. ● Saper utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione di testi, orali e scritti, inerenti al settore d'indirizzo. ● Essere in grado di sostenere conversazioni e di produrre brevi testi scritti su argomenti relativi all'indirizzo specifico di studio.
	<p>TEMPO IN ORE</p>	<p>19 ore</p>
	<p>METODOLOGIE ADOTTATE</p>	<p>Lezione frontale e dialogata, brainstorming, dibattito guidato, cooperative learning e studio autonomo.</p>
	<p>MEZZI</p>	<p>Libro di testo, appunti dalle lezioni, materiale didattico fornito dall'insegnante, smartphone</p>

<p>MOD. N.2 Food Safety</p>	<p>ABILITÀ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Ascoltare leggere e comprendere le informazioni essenziali contenute nei testi.. ● Interagire in conversazioni ed esporre, oralmente e in forma scritta, gli argomenti trattati, con efficacia funzionale, correttezza formale e proprietà lessicale accettabili; ● rielaborare in modo personale il lessico e le strutture acquisite.
	<p>CONOSCENZE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● The HACCP system. ● Food contamination ● Food poisoning
	<p>COMPETENZE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Saper utilizzare il linguaggio specifico della microlingua. ● Saper utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione di testi, orali e scritti, inerenti al settore d'indirizzo. ● Essere in grado di sostenere conversazioni e di produrre brevi testi scritti su argomenti relativi all'indirizzo specifico di studio.
	<p>TEMPO IN ORE</p>	<p>14 ore</p>
	<p>METODOLOGIE ADOTTATE</p>	<p>Lezione frontale e dialogata, brainstorming, dibattito guidato, cooperative learning e studio autonomo.</p>
	<p>MEZZI</p>	<p>Libro di testo, appunti dalle lezioni, materiale Didattico fornito dall'insegnante, smartphone.</p>

	ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> ● Ascoltare, leggere e comprendere le informazioni essenziali contenute nei testi ● Interagire in conversazioni ed esporre oralmente e in forma scritta, gli argomenti trattati, con efficacia funzionale, correttezza formale e proprietà lessicale accettabili. ● Rielaborare in modo personale il lessico e le strutture acquisite.
MOD. N.3 TABLES IDE COOKING	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> ● Recipes
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> ● Saper utilizzare il linguaggio specifico della microlingua. <ul style="list-style-type: none"> ● Saper utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione di testi, orali e scritti, inerenti al settore d'indirizzo. ● Essere in grado di sostenere conversazioni e di produrre brevi testi scritti su argomenti relativi all'indirizzo specifico di studio.
	TEMPO IN ORE	13 ore
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale e dialogata, brainstorming, dibattito guidato, cooperative learning e studio autonomo.
	MEZZI	Libro di testo, appunti dalle lezioni, materiale didattico fornito dall'insegnante, smartphone.

MOD. N.4 MEALS AND MENUS	ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> ● Ascoltare, leggere e comprendere le informazioni essenziali contenute nei testi ● Interagire in conversazioni ed esporre, oralmente e in forma scritta, gli argomenti trattati, con efficacia funzionale, correttezza formale e proprietà lessicale accettabili. ● rielaborare in modo personale il lessico e le strutture acquisite.
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> ● Menus: menu basic.
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> ● Saper utilizzare il linguaggio specifico della microlingua. ● Saper utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione di testi, orali e scritti, inerenti al settore d'indirizzo.
		<ul style="list-style-type: none"> ● Essere in grado di sostenere conversazioni e di produrre brevi testi scritti su argomenti relativi all'indirizzo specifico di studio.
	TEMPO IN ORE	13 ore
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale e dialogata, brainstorming, dibattito guidato, cooperative learning e studio autonomo.
	MEZZI	Libro di testo, appunti dalle lezioni, materiale didattico fornito dall'insegnante, smartphone e Classe virtuale.

MO D.N. 5 Educazione Civica Food sustainability * in fase di attuazione	ABILITÀ	Ascoltare, leggere e comprendere le informazioni essenziali contenute in testi relativi al concetto di sostenibilità in relazione a Slow Food. Interagire in conversazioni sull'argomento trattato, mostrando un livello accettabile di efficacia funzionale, correttezza formale e proprietà lessicale.
	CONOSCENZE	The concept of food sustainability in Slow Food. Il concetto di sostenibilità alimentare in Slow Food.
	COMPETENZE	Comprendere i concetti del prendersi cura di sé e dell'ambiente, capire la necessità di uno sviluppo sostenibile attraverso l'adozione di comportamenti e stili di vita rispettosi della salvaguardia delle risorse naturali e della salute Propria e altrui.
	TEMPO IN ORE	3 ore
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale e dialogata, brainstorming, dibattito guidato, cooperative learning e studio autonomo.
	MEZZI	Libro di testo, appunti dalle lezioni, materiale didattico fornito dall'insegnante, smartphone e Classe virtuale.

MATERIA: LINGUA FRANCESE

<p>MOD. N. 1 La restauration</p>	<p>ABILITA'</p>	<p>Comprendere brevi testi relativamente complessi, su argomenti riguardanti il settore d'indirizzo professionale. Produrre testi brevi, semplici e coerenti per esprimere o descrivere esperienze, impressioni e opinioni personali su argomenti di lavoro, personali o di attualità. Utilizzare lessico ed espressioni di base per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana, narrare esperienze professionali. Identificare il legame dei prodotti con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera attraverso tecniche tradizionali di lavorazione e commercializzazione, promuoverne la valorizzazione.</p>
	<p>CONOSCENZE</p>	<p>Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici dell'interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori. Strutture sintattiche, ritmo e intonazione della frase adeguate al contesto comunicativo. Conoscenza delle principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali. Les différents types de restauration- Les banquets et le traiteur-Les fournisseurs-La communication écrite pour passer une commande au fournisseur. Ampliamento delle conoscenze relative al mondo enogastronomico. Lessico e fraseologia idiomatica frequente, relativi ad argomenti tecnico-professionali. Varietà espressive e di registro.</p>
	<p>COMPETENZE</p>	<p>Consolidamento ed ampliamento delle competenze comunicative. Potenziamento della microlingua afferente all'indirizzo scelto. Saper presentare un territorio, regione o città. Utilizzare le 4 competenze richieste dal QCER. Uso dei dizionari on-line e cartaceo.</p>
	<p>TEMPO IN ORE</p>	<p>1° Quadrimestre</p>
	<p>METODOLOGIE ADOTTATE</p>	<p>Lezioni dialogate e di confronto con uso di slides in PPT e mappe concettuali, ascolto e produzione di messaggi orali <i>jeux de rôle</i>, <i>simulations</i> attività di lettura, esercizi di completamento, traduzioni, ricerche on line.</p>
	<p>MEZZI</p>	<p>Libro di testo, video su Youtube, documenti autentici, fotocopie, LIM - Reverso dizionario e context on-line.</p>

*MOD. N. 2 Préparation et techniques culinaires	ABILITA'	<p>Cogliere il senso generale di testi scritti e orali relativi all'ambito professionale, identificandone i contenuti specifici.</p> <p>Acquisire ed usare nozioni e terminologia specifiche riguardanti l'indirizzo professionale scelto. Essere in grado di dare informazioni su argomenti inerenti il proprio ambito professionale.</p> <p>Comprendere brevi testi relativamente complessi, riguardanti argomenti del settore d'indirizzo.</p> <p>Produrre testi brevi, semplici e coerenti per esprimere impressioni, opinioni, intenzioni e descrivere esperienze ed eventi di interesse personale, d'attualità o di lavoro. Utilizzare lessico ed espressioni di base per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana.</p>
	CONOSCENZE	<p>Uso della microlingua afferente all'indirizzo scelto. Strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase adeguate al contesto comunicativo.</p> <p>Aspetti socio-culturali ed enogastronomici del territorio francese. Conoscenza delle specialità gastronomiche regionali francesi, le specialità enogastronomiche locali, i vari alimenti e le loro preparazioni, ricette e terminologia specifica, tecniche di cottura e preparazione.</p>
	COMPETENZE	<p>Padroneggiare una lingua straniera per scopi comunicativi.</p> <p>Ampliare conoscenze lessicali.</p> <p>Sviluppare abilità operative e schemi mentali interdisciplinari.</p>
	TEMPO IN ORE	2° Quadrimestre
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezioni dialogate e di confronto con uso di slides in PPT e mappe concettuali, ascolto e produzione di messaggi orali, attività di lettura, esercizi di completamento, traduzioni, ricerche on line.
	MEZZI	Libro di testo, video su Youtube, documenti autentici, fotocopie, LIM - Reverso dizionario e context on-line.

*Modulo in fase di svolgimento

NODI CONCETTUALI

1. Le régime crétois, les 5 couleurs du bien-être. 2. La pyramide alimentaire et ses caractéristiques.

FIRME DEL CONSIGLIO DI CLASSE

MATERIE	DOCENTI	FIRMA
ITALIANO E STORIA	QUIRITO GRAZIA MARIA	
MATEMATICA	BISCARDI FRANCESCO	
INGLESE	MONTINI MARIA TERESA	
LINGUA STRANIERA FRANCESE	PETITO ROBERTA	
LABORATORIO DI CUCINA	RICCO DAVIDE	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	VAIRA MATTEO	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	RUSSO GIOVANNI	
LABORATORIO DI SALA	CIAVARRELLA DAVIDE	
EDUCAZIONE CIVICA	RUSSO GIOVANNI	

Elenco allegati

1. Elenco alunni interni
2. Riservato BES D'A. S.
3. Riservato BES S.M.
4. Simulazione: traccia seconda prova scritta
5. Griglia di valutazione seconda prova scritta
6. Certificazioni delle competenze FSL 2025/2026
7. Griglia di valutazione prima prova scritta
8. Modulo orientamento formativo