



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.: G

Coordinatrice Prof.ssa D'Alessandro Maria Franca

Versione del 20.04.2026

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 – EX PCTO).....	10
CRITERI DI VALUTAZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO.....	12
SCALA DI CORRISPONDENZA TRA VOTI E LIVELLI DI APPRENDIMENTO.....	13
CREDITO SCOLASTICO E CREDITO FORMATIVO.....	14
RIFERIMENTI PER LA PREDISPOSIZIONE DELLA SECONDA PROVA.....	15
ARTICOLAZIONE E MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL COLLOQUIO.....	16
FIRME DEL CONSIGLIO DI CLASSE.....	17

MODULI MATERIE

ALLEGATO N.1 (Fascicolo riservato)

ALLEGATO N.2 (Fascicolo riservato)

ALLEGATO N.3 (Fascicolo riservato)

ALLEGATO N.4 (Fascicolo riservato)

ALLEGATO N.5 (Fascicolo riservato)

ALLEGATO N.6 (Fascicolo riservato)

ALLEGATO N.7 Modulo formativo di orientamento

ALLEGATO N.8 Simulazione Seconda Prova Scritta

ALLEGATO N.9 Griglia di valutazione Prima Prova Scritta

ALLEGATO N.10 Griglia di valutazione Seconda Prova Scritta

ALLEGATO N.11 Griglia di valutazione del colloquio

ALLEGATO N.12 PCTO/FSL (Certificazione delle competenze, Relazione finale e Progetto)

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 5 G di quest'anno, composta da 12 alunni, distribuiti in 4 femmine e 8 maschi, si è costituita al terzo anno, con la scelta dell'indirizzo, con un numero diverso di studenti: 4 femmine e 9 maschi. Tuttavia, al termine dell'anno scolastico precedente, un alunno non è stato ammesso alla classe successiva a causa del numero eccessivo delle assenze e delle diffuse negatività. Non sono presenti alunni ripetenti. Nella classe sono presenti 6 alunni con Bisogni Educativi Speciali (BES), di cui 3 seguono una programmazione con obiettivi minimi, 2 sono classificati nella terza fascia. E' presente, inoltre, un'alunno con Disturbo Specifico dell'Apprendimento (DSA).

2) Continuità didattica dei docenti

La continuità didattica ha caratterizzato l'intero triennio per tutte le discipline; diversamente, nell'anno scolastico corrente, si è verificata una sostituzione per i docenti di Tedesco, Francese e Lab. Sala e Vendita.

3) Livelli di partenza (aspetti didattici)

I livelli iniziali della classe risultano essere, nel complesso, ampiamente appropriati al profilo professionale, con alcune eccezioni che riescono a distinguersi per costanza e coinvolgimento nel dialogo educativo. Nel corso del triennio sono emerse le difficoltà di alcuni allievi in qualche disciplina, ma anche la volontà e l'impegno necessari per superare le lacune. Sin dall'inizio alcuni alunni si sono messi in evidenza per la continuità e la serietà nell'impegno scolastico, mentre altri hanno intensificato l'impegno solo nella seconda parte dell'anno scolastico anche se non in tutte le materie e in vista delle verifiche scritte e orali. Pochi altri, con difficoltà anche in conseguenza della frequenza discontinua, solo dopo continue stimolazioni e colloqui piuttosto frequenti con le famiglie, stanno provando a colmare le lacune pregresse in quest'ultima parte dell'anno scolastico, anche se non in tutte le materie.

4) Profilo comportamentale

La classe, nel complesso, ha mantenuto un comportamento corretto e collaborativo sin dall'inizio dell'anno scolastico, il che ha favorito un ambiente di lavoro positivo tra studenti e docenti. Rispetto agli anni precedenti, qualche atteggiamento scorretto che ha richiesto attenzioni e richiami particolari, è stato riconosciuto e abbandonato.

5) Partecipazione alla vita scolastica

La partecipazione alla vita scolastica è stata abbastanza adeguata. In generale la classe, ha partecipato alla vita scolastica in modo collaborativo, partecipando attivamente al dialogo educativo e dimostrando impegno ed interesse per tutte le iniziative e attività proposte. La classe ha partecipato in maniera attiva a tutte le manifestazioni che l'hanno vista coinvolta, mostrando sempre entusiasmo e buone abilità dal punto di vista tecnico-professionale.

6) Situazione finale della classe

La classe, eterogenea per capacità ed impegno, si presenta, mediamente, con profitto soddisfacente con punte di eccellenze per capacità, metodo di studio e profitto.

Sono presenti nel gruppo classe 3 allievi con bisogni educativi speciali con sostegno, che seguono proficuamente i Piani educativi individuali per i medesimi predisposti.

Più di qualcuno ha raggiunto una preparazione più che discreta.

Una parte della classe ha conseguito una preparazione discreta nella maggior parte delle discipline. Altre ancora hanno intensificato l'impegno solo nell'ultima parte dell'anno scolastico e, inoltre, a causa di uno studio ancora in parte mnemonico e discontinuo a causa delle numerose assenze, non hanno raggiunto la piena autonomia espositiva riportando in alcune materie delle valutazioni non pienamente sufficienti anche se, impegnandosi maggiormente nell'ultimo periodo, potranno dare risultati migliori.

QUADRO ORARIO

Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	2	2	2
Storia	1	1	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2	-	-	-
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Geografia	1	1	-	-	-
RC o attività alternative	1	1	1	1	1
Seconda lingua (Francese/Tedesco)	2	2	3	3	3
Scienze integrate - Scienze della terra e Biologia	2	2	-	-	-
Scienza degli alimenti	2 (2)	2 (2)	-	-	-
T.I.C.	2 (2)	2 (2)	-	-	-
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	2 (2)	2 (2)	5	5	4
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	2 (2)	2 (2)	-	2	2
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2 (2)	2 (2)	-	-	-
Scienza e cultura dell'alimentazione	-	-	5 (2)	3 (1)	4 (1)
Inglese tecnico	-	-	1	1	1
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	-	-	4	4	4

OBIETTIVI GENERALI DEL CORSO

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

COMPETENZE IN USCITA:

Competenza n. 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.

Competenza n. 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.

Competenza n. 3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

Competenza n. 4: Predisporre prodotti, servizi e menù 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.

Competenza n. 5: Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

Competenza n. 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.

Competenza n. 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.

Competenza n. 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.

Competenza n. 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.

Competenza n. 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.

Competenza n. 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.

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.

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.

ABILITA'

- 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.

- Elezioni dei rappresentanti di classe/istituto/consulta provinciale.
- Incontro con ADMO
- Progetto sulla Sostenibilità Ambientale ed Energetica “Il sole per tutti”
- Educazione STRADALE (giornata in memoria delle vittime della strada e incontro con una rappresentanza della Polizia Stradale)
- Educazione FINANZIARIA (incontri con esperti del mondo bancario e con una rappresentanza della Guardia di Finanza)
- Progetto CONNESSIDENTRO (dal catalogo regionale Scuola e Salute: consolidamento delle competenze relazionali e dell'affettività in adolescenza)
- Progetto DIS_CONNESSI (uso responsabile e consapevole dello smartphone e dei socialmedia)
- Visione della Prosa “Autunno” (Storia di un Testimone di Giustizia)
- Seminario presso UNIFG, Dipartimento di Scienze Sociali, “Spreco Alimentare: Dalla Consapevolezza all'Azione Creativa”
- Incontro con INCIBUM

Le attività di orientamento sono indicate nel modulo di orientamento (Allegato 1).

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 ed i principi che costituiscono il fondamento etico delle società (equità, libertà, coesione sociale), sanciti dal diritto nazionale ed internazionale. Hanno inoltre 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, per un raggiungimento di un proprio positivo contributo.

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

X Costituzione

Carta europea dei diritti fondamentali

Carta delle Nazioni Unite

Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo

Convenzione dei diritti dell'infanzia Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile

Contenuti: dimensione trasversale alle discipline

X legalità e coesione sociale

appartenenza nazionale ed europea

X diritti umani

X pari opportunità

X pluralismo

rispetto delle diversità

dialogo interculturale

X etica della responsabilità individuale e sociale

bioetica

tutela del patrimonio artistico e culturale

X sviluppo sostenibile

X benessere personale e sociale

fair play nello sport

X sicurezza

solidarietà e volontariato

X educazione stradale

X educazione finanziaria

X educazione alla salute

contrasto alle dipendenze

educazione al rispetto e alla parità di genere

Obiettivi in termini di competenze

X 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.

X 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.

X 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.

X Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.

X 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.

X 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.

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

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

X 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
<p>Gli alunni hanno svolto stage presso strutture ristorative, ivi maturando esperienze lavorative e ampliando le loro conoscenze di settore nel corso del triennio durante il periodo scolastico.</p> <ul style="list-style-type: none">• Terzo anno (2023/24) ore 120• Quarto anno (2024/25) ore 50 (40 ore di stage e 10 ore d'aula)• Quinto anno (2025/26) ore 40
Attività da svolgere
Nessuna
Obiettivi del progetto raggiunti e/o da raggiungere entro il termine dell'anno scolastico:
<ul style="list-style-type: none">• Applicazione delle conoscenze e competenze acquisite nel percorso scolastico• Sviluppo di capacità di adattamento e apprendimento autonomo in situazioni nuove, socializzazione e sperimentazione delle dinamiche alla base del lavoro in azienda (lavoro di squadra, relazioni interpersonali, rispetto di ruoli e gerarchie, strategie aziendali e valori distintivi)

- Conoscenza del territorio e delle istituzioni in esso presenti
- Approccio al mondo del lavoro in situazione protetta, ma contestualizzata in tempi e modalità reali, al fine di promuovere senso di responsabilità e di impegno sociale
- Conoscenza dell'ambiente di lavoro e delle sue regole, con conseguente acquisizione di comportamenti idonei all'ambiente stesso e sviluppo di un processo di crescita dell'autostima
- Approfondimento e applicazione della legislazione vigente in materia civilistica e fiscale

Partecipazione degli alunni all'area di progetto

La partecipazione degli alunni all'area di progetto è stata complessivamente positiva e coinvolta. Gli studenti hanno mostrato interesse e impegno nello svolgimento delle attività previste, collaborando attivamente sia nella fase di progettazione che nella realizzazione operativa. Hanno contribuito con proposte, idee e soluzioni pratiche, dimostrando spirito di iniziativa, capacità di lavorare in gruppo e attenzione agli obiettivi comuni. Il lavoro svolto ha favorito un apprendimento significativo, stimolando la creatività, il senso di responsabilità e l'applicazione concreta delle competenze acquisite nel percorso di studi. Un esempio concreto lo dimostra la partecipazione agli eventi interni/esterni in cui la scuola è sempre coinvolta durante gli anni scolastici.

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
$6 < M \leq 7$	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

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 Ordinanza Ministeriale n. 54 del 26 marzo 2026, sono state illustrate alla classe le modalità di svolgimento della seconda prova scritta, tenendo conto delle novità introdotte con la riforma degli istituti professionali di nuovo ordinamento in relazione alla seconda prova dell'esame di stato.

Si è quindi utilizzato come documento principale il nuovo quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'esame di Stato del 2 ciclo, spiegando alla classe che la prova verterà sulle competenze in uscita, a partire dai nuclei tematici fondamentali di indirizzo correlati alle competenze e alle tipologie di prove che saranno indicate dal MIUR il giorno prima della data prevista per la seconda prova.

Per preparare gli alunni alla seconda prova scritta, di concerto con i docenti delle discipline d'indirizzo delle articolazioni aventi lo stesso quadro orario, è stata predisposta una simulazione della prova della durata di minimo 6 ore.

La traccia è stata elaborata coinvolgendo le seguenti discipline d'indirizzo (Laboratorio di Enogastronomia e Scienze e Cultura dell'Alimentazione), a partire dal nucleo tematico 3: programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione dei prodotti e/o nell'allestimento dei servizi: dalle procedure di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza qualità e privacy.

Si è inoltre scelta come tipologia di prova B:

analisi e soluzioni di situazioni problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).

La simulazione della seconda prova si è svolta in data 05/05/2026

Difficoltà incontrate

Le difficoltà e le paure degli alunni durante la fase di preparazione sono incentrate sulla tipologia di prova in quanto è la prima volta che si trovano ad affrontare una verifica su più discipline professionali a partire da un unico nucleo tematico.

Esiti delle prove

Gli esiti sono in linea con la media voti annua nelle due discipline coinvolte e si possono sintetizzare nel seguente modo:

- 1 alunna sul livello eccellente/ottimo degli indicatori
- 3 alunni sul livello distinto degli indicatori
- 4 alunni sul livello discreto degli indicatori
- 2 alunni sul livello sufficiente degli indicatori
- 2 alunni sul livello quasi sufficiente degli indicatori

Altre osservazioni

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.

MATERIA: ITALIANO

ATTIVITÀ DIDATTICO-EDUCATIVE CURRICOLARI

- Ottocento e Novecento a confronto
- Naturalismo e Verismo
- G. Verga

MOD. N. 1	ABILITA'	- Identificare le tappe fondamentali del processo di sviluppo della cultura letteraria italiana, dall'Ottocento ad oggi. - Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano e internazionale nel periodo considerato. - Contestualizzare testi letterari, artistici, scientifici della tradizione italiana tenendo conto anche dello scenario europeo.
	CONOSCENZE	Conoscere le caratteristiche culturali e le differenze tra Positivismo e Decadentismo Caratteri del Naturalismo e del Verismo Poetica e opere di G. Verga
	COMPETENZE	Saper utilizzare i diversi linguaggi della disciplina - Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore - Saper riconoscere nei testi i caratteri fondanti dell'opera
	TEMPO IN ORE	
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale Lezione dialogata Lettura, comprensione e analisi dei testi Discussioni guidate sull'interpretazione del testo Schematizzazione dei contenuti Esercitazioni applicative di diverso tipo
	MEZZI	Libro di testo, quaderno, mappe, sintesi, link di approfondimento e/o sintesi

La crisi delle certezze e la scoperta della fragilità dell'io:
il Decadentismo: prosa poesia.
D'Annunzio, Pascoli, Svevo e Pirandello

MOD. N. 2	ABILITA'	Condurre una lettura autonoma di un testo letterario Saper esporre in modo chiaro un argomento e il proprio punto di vista critico Cogliere i caratteri specifici di un testo letterario Ricostruire l'identità dell'uomo del '900 attraverso le opere letterarie
	CONOSCENZE	Le caratteristiche letterarie del Decadentismo sia della poesia che della prosa La poetica e le più importanti poesie di Pascoli e D'Annunzio La poetica e i testi in prosa di Svevo e Pirandello
	COMPETENZE	Saper utilizzare i diversi linguaggi della disciplina Analizzare testi diversi Contestualizzare le opere Riconoscere la complessità della letteratura come forma di conoscenza del reale
	TEMPO IN ORE	
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale Lezione dialogata Lettura, comprensione e analisi dei testi Discussioni guidate sull'interpretazione del testo Schematizzazione dei contenuti Esercitazioni applicative di diverso tipo
	MEZZI	Libro di testo, quaderno, mappe, sintesi, link di approfondimento e/o sintesi
<u>DOPO IL 15 MAGGIO</u>		
La poesia del Novecento G. Ungaretti, E Montale		
MOD. N. 3	ABILITA'	- Orientarsi nel contesto storico-culturale del Novecento - Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie del Novecento - Saper rapportare le forme della poesia e della prosa del Novecento al loro contesto storico e culturale - Saper cogliere la novità e centralità di Ungaretti, e Montale nel panorama letterario del loro tempo - Saper collegare le opere alle poetiche degli autori - Saper riconoscere nei testi i caratteri fondanti delle opere
	CONOSCENZE	- Il contesto storico: Il Novecento - La lirica Italiana in età decadente - L'Ermetismo nel primo dopoguerra - La vita di Giuseppe Ungaretti nel suo tempo, la sua poetica, lo stile e le opere - La vita di Eugenio Montale nel suo tempo, la sua poetica, lo stile e le opere

	TEMPO IN ORE	
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale Lezione dialogata Lettura, comprensione e analisi dei testi Discussioni guidate sull'interpretazione del testo Schematizzazione dei contenuti Esercitazioni applicative di diverso tipo
	MEZZI	Libro di testo, quaderno, mappe, sintesi, link di approfondimento e/o sintesi
MOD. N. 4	ABILITA'	Distinguere i caratteri della tipologia A, analisi del testo Distinguere i caratteri della tipologia B, comprensione e produzione di un testo argomentativo Distinguere i caratteri della tipologia C, tema di attualità
	CONOSCENZE	Le tre tipologie della prima prova scritta
	COMPETENZE	Leggere, comprendere, individuare gli snodi concettuali ed argomentativi, produrre testi di diversa tipologia, pertinenti alla traccia ed espressi in forma chiara e corretta
	TEMPO IN ORE	
	METODOLOGIE ADOTTATE	Indicazioni teoriche ed operative
	MEZZI	Appunti, link

MATERIA: STORIA

ATTIVITÀ DIDATTICO-EDUCATIVE CURRICOLARI

Il periodo post-unitario:
La destra e la sinistra storica
Le grandi potenze all'inizio del Novecento

MOD. N. 1	ABILITA'	Decodificare la lezione frontale dell'insegnante e contestualizzare le parole chiave in un testo Saper utilizzare (scrivere ed interpretare) mappe concettuali, schemi e grafici Saper sintetizzare brani, produrre testi argomentativi Utilizzare i termini storici, giuridici e politici Saper confrontare eventi simili nel tempo e nello spazio
	CONOSCENZE	Il passaggio tra epoche diverse e le cause che hanno reso possibile tale passaggio: gli ideali liberali, le rivoluzioni politiche, il ruolo guida di uno stato, l'unità d'Italia, la politica più conservatrice di destra e quella più progressista di sinistra
	COMPETENZE	Ricostruire il quadro politico del primo Novecento Apprendere e collocare in una dimensione sincronica e diacronica i vari eventi studiati Apprendere ed utilizzare il lessico storico Analizzare i principali cambiamenti sociali, culturali e politici avvenuti nel tempo e nello spazio Individuare nel tempo l'articolazione dei diritti politici, sociali e civili
	TEMPO IN ORE	
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale Lezione dialogata Produzione di mappe concettuali Lettura di documenti
	MEZZI	Libro di testo, quaderno, mappe, sintesi, link di approfondimento e/o sintesi

L'Industrializzazione e la politica del 900

- La Belle Epoque
- L'Età giolittiana
- Il colonialismo e l'Imperialismo

MOD. N. 2	ABILITA'	Come sopra
	CONOSCENZE	Le trasformazioni sociali, politiche e tecnologiche avvenute in Italia e in Europa nel primo ventennio del 900
	COMPETENZE	Come sopra
	TEMPO IN ORE	
	METODOLOGIE ADOTTATE	
	MEZZI	
<ul style="list-style-type: none"> - I conflitti nel primo Novecento - La prima guerra mondiale - La rivoluzione russa 		
MOD. N. 3	ABILITA'	Come sopra
	CONOSCENZE	Le cause e gli eventi più importanti e gli esiti della prima guerra mondiale e della rivoluzione in Russia
	COMPETENZE	Come sopra
	TEMPO IN ORE	
	METODOLOGIE ADOTTATE	
	MEZZI	

La dittatura in Europa - Il Fascismo - Il Nazismo - Il socialismo La seconda guerra mondiale		
MOD. N. 4	ABILITA'	Come sopra
	CONOSCENZE	Confronto tra ideologie diverse(il fascismo, il nazismo, il socialismo), i totalitarismi, politiche razziali economiche delle grandi dittature
	COMPETENZE	Come sopra
	TEMPO IN ORE	
	METODOLOGIE ADOTTATE	
(DOPO IL 15 MAGGIO) il dopoguerra in Italia e in Europa		
MOD. N. 5	ABILITA'	Come sopra
	CONOSCENZE	Gli eventi che caratterizzano la seconda guerra mondiale, l'olocausto, la resistenza italiana al nazifascismo, i più importanti eventi del dopoguerra italiano ed europeo.
	COMPETENZE	Come sopra
	TEMPO IN ORE	
	METODOLOGIE ADOTTATE	
	MEZZI	

DOCENTE: ALTOMANO MARIA ROSA

ATTIVITÀ DIDATTICO-EDUCATIVE CURRICOLARI

MATERIA: LINGUA INGLESE

MOD.1 SLOW FOOD AND FOOD WASTE REDUCTION	ABILITA'	Develop the ability to write technical documents for the hospitality and catering sector, using professional vocabulary to synthesize acquired knowledge. Promote sustainability and zero-waste cooking practices, while highlighting two traditional Apulian local specialties, such as the " Monte Sant'Angelo Bread " and " Fava beans with wild chicory "
	CONOSCENZE	know the grammatical constructs useful to communicate correctly and appropriately in L2 regarding the specific topic: Slow Food .
	COMPETENZE	Sustain a conversation regarding Slow Food and zero-waste cooking Master linguistic and lexical structures belonging to the nutrition sector.
	TEMPO	September-October
	METODOLOGIE ADOTTATE	Learning by doing, interactive learning, blended learning, e-learning, peer education, flipped classroom, text analysis, debate
	MEZZI	textbook, mind maps, handouts, worksheets

<p style="text-align: center;">MOD. 2 THE NEW PYRAMID: between Mediterranean diet, Health and Sustainability</p>	ABILITA'	Ability to promote cooking suitable for a healthy diet. Provide professional and linguistic information on different types of cooking useful for a healthy diet, including zero-waste practices.
	CONOSCENZE	Know the grammatical constructs useful to communicate correctly and appropriately in L2 regarding the specific topic: The New Pyramid and the Sustainability of the Mediterranean diet.
	COMPETENZE	Sustain a conversation regarding the New Food Pyramid and the Sustainability of the Mediterranean diet. Master linguistic and lexical structures belonging to the nutrition sector.
	TEMPO	November-December
	METODOLOGIE ADOTTATE	Learning by doing, interactive learning, blended learning, e-learning, peer education, flipped classroom, text analysis, debate
	MEZZI	textbook, mind maps, handouts, worksheets
<p style="text-align: center;">MOD.3 WRITING A CV</p>	ABILITA'	Ability to discuss one's curriculum vitae , personally adapting the vocabulary and grammatical structures acquired.
	CONOSCENZE	Sustain a conversation regarding the curriculum vitae.
	COMPETENZE	Master linguistic and lexical structures belonging to one's curriculum.
	TEMPO	January-February
	METODOLOGIE ADOTTATE	Learning by doing, interactive learning, blended learning, e-learning, peer education, flipped classroom, text analysis, debate
	MEZZI	textbook, mind maps, handouts, worksheets

<p style="text-align: center;">MOD.4 ALTERNATIVE DIETS : vegetarian and vegan diets, the Flexitarian diet</p>	ABILITA'	Ability to promote cooking suitable for an alternative diet . Provide professional and linguistic information on different types of cooking using sustainable practices for a healthy life
	CONOSCENZE	know the grammatical constructs useful to communicate correctly and appropriately in L2 regarding the specific topic: Alternative diets .
	COMPETENZE	Sustain a conversation regarding Alternative diets Master linguistic and lexical structures belonging to the nutrition sector
	TEMPO	March-April
	METODOLOGIE ADOTTATE	Learning by doing, interactive learning, blended learning, e-learning, peer education, flipped classroom, text analysis, debate
	MEZZI	textbook, mind maps, handouts, worksheets

<p style="text-align: center;">MOD. 5 FOOD ALLERGIES AND INTOLERANCES COELIAC DISEASE</p>	ABILITA'	<p>Explain and manage topics related to food allergies and food intolerances in a professional context, combined with the ability to identify the specific ingredients that are responsible for common allergic reactions and food intolerances.</p> <p>Discuss about Coeliac disease.</p>
	CONOSCENZE	<p>Know the grammatical constructs useful to communicate correctly and appropriately in L2 regarding the specific topic: food allergies, food intolerances and coeliac disease</p>
	COMPETENZE	<p>.Sustain a conversation regarding Food allergies and food intolerances</p> <p>Master linguistic and lexical structures belonging to the nutrition sector</p>
	TEMPO	<p>March-April</p>
	METODOLOGIE ADOTTATE	<p>Learning by doing, interactive learning, blended learning, e-learning, peer education, flipped classroom, text analysis, debate</p>
	MEZZI	<p>textbook, , mind maps, handouts, worksheets</p>

MOD.6 FOOD SAFETY HACCP	ABILITA'	Understand technical content, including videos and texts, focused on food safety and the application of HACCP regulations . Summarize and discuss these topics after conducting an analysis.
	COSCENZE	know the grammatical constructs useful to communicate correctly and appropriately in L2 regarding the specific topic: HACCP and Food Safety
	COMPETENZE	Sustain a conversation regarding HACCP and Food Safety Master linguistic and lexical structures belonging to HACCP regulations.
	TEMPO	May-June
	METODOLOGIE ADOTTATE	Learning by doing, interactive learning, blended learning, e-learning, peer education, flipped classroom, text analysis, debate
	MEZZI	textbook, mind maps, handouts, worksheets, smartboard

ATTIVITÀ DIDATTICO-EDUCATIVE CURRICOLARI**MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

MOD N.1 Sicurezza e Tecnologie Alimentari	ABILITA'	<p>Porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e le culture alimentari</p> <p>Identificare gli eventuali additivi presenti in un alimento, dalla lettura dell'etichetta alimentare</p> <p>Distinguere un additivo da un coadiuvante tecnologico</p> <p>Illustrare gli aspetti fondamentali della regolamentazione comunitaria sui nuovi prodotti alimentari</p>
	CONOSCENZE	<p>Le cause di alterazione degli alimenti</p> <p>I metodi di conservazione degli alimenti.</p> <p>Conoscere le tecniche di conservazione degli alimenti</p> <p>Proporre tecniche di conservazione adeguate per ogni tipo di alimento.</p> <p>Descrivere le caratteristiche degli additivi alimentari in base alla normativa vigente.</p> <p>Conoscere i nuovi alimenti, le biotecnologie e le sue applicazioni</p>
	COMPETENZE PROFESSIONALI	<p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera d'interesse.</p> <p>Applicare le normative vigenti nazionali, europee e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico e nutrizionale</p>
	TEMPO IN ORE	30
	METODOLOGIE ADOTTATE	<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>
	MEZZI	<p>Aula didattica, laboratorio di scienze; laboratorio di enogastronomia; libro di testo, raccolta di appunti, testi alternativi, fotocopie, lavagna, cartelloni, mappe concettuali, materiale audiovisivo, PC, CD Rom, Internet, riviste scientifiche.</p>

MOD. 2 Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare	ABILITA'	<p>Saper utilizzare correttamente il linguaggio specifico.</p> <p>Prevenire e gestire i rischi di tossinfezioni connessi alla manipolazione di alimenti.</p> <p>Applicare le norme igieniche nella manipolazione corretta degli alimenti; applicare i principi del piano HACCP.</p> <p>Saper riconoscere i diversi marchi di qualità dei prodotti</p>
	CONOSCENZE	<p>Fattori tossici e contaminazioni alimentari. Contaminazione fisica, chimica e biologica. Il sistema HACCP.</p> <p>La rintracciabilità, i marchi di qualità e le frodi alimentari</p> <p>Conoscere le principali cause di contaminazione degli alimenti.</p> <p>Conoscere le possibili conseguenze sulla salute derivanti dall'assunzione dei diversi contaminanti.</p> <p>Conoscere alcune sostanze tossiche per l'uomo, utilizzate nelle pratiche agricole e zootecniche.</p> <p>Conoscere gli agenti biologici responsabili di malattie trasmissibili con gli alimenti e le principali tossinfezioni e parassitosi.</p> <p>Conoscere le principali cause di contaminazione particellare e radioattiva.</p> <p>Conoscere i requisiti generali in materia di igiene e ed il sistema HACCP.</p>
	COMPETENZE PROFESSIONALI	<p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera d'interesse.</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali, europee e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico e nutrizionale</p>
	TEMPO IN ORE	20
	METODOLOGIE ADOTTATE	<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.</p> <p>Pertanto oltre alla lezione frontale si farà uso di conversazioni guidate, lavori di gruppo, tutoring affidato ai compagni.</p>
	MEZZI	<p>Aula didattica, laboratorio di scienze; laboratorio di enogastronomia; libro di testo, raccolta di appunti, testi alternativi, fotocopie, lavagna, cartelloni, mappe concettuali, materiale audiovisivo, PC, CD Rom, Internet, riviste scientifiche.</p>

MOD. N.3 La dieta in condizioni fisiologiche	ABILITA'	Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela Scegliere menù adatti al contesto territoriale e culturale Individuare le nuove tendenze nel settore della ristorazione
	CONOSCENZE	Bisogni di energia e di nutrienti. Valutazione dello stato nutrizionale. Promozione della salute. La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche Diete particolari L'alimentazione nella ristorazione collettiva 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. Conoscere le tipologie di diete in relazione alle condizioni fisiologiche Conoscere le principali caratteristiche di alcune tra le più conosciute diete Conoscere le diverse tipologie di ristorazione collettiva
	COMPETENZE PROFESSIONALI	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
	TEMPO IN ORE	20
	METODOLOGIE ADOTTATE	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.
	MEZZI	Aula didattica, laboratorio di scienze; laboratorio di enogastronomia; libro di testo, raccolta di appunti, testi alternativi, fotocopie, lavagna, cartelloni, mappe concettuali, materiale audiovisivo, PC, CD Rom, Internet, riviste scientifiche.

MOD. N.4 La dieta in situazioni patologiche	ABILITA'	Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze tecnologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari
	CONOSCENZE	Le malattie correlate all'alimentazione. Le reazioni avverse al cibo: allergie e intolleranze. La predisposizione di un menù. Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi alimentari e le principali patologie correlate all'alimentazione
	COMPETENZE PROFESSIONALI I	Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione alle specifiche necessità dietologiche.
	TEMPO IN ORE	15
	METODOLOGIE ADOTTATE	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.
	MEZZI	Aula didattica, laboratorio di scienze; laboratorio di enogastronomia; libro di testo, raccolta di appunti, testi alternativi, fotocopie, lavagna, cartelloni, mappe concettuali, materiale audiovisivo, PC, CD Rom, Internet, riviste scientifiche.

MOD. N.5 I nuovi prodotti alimentari	ABILITA'	Apportare innovazioni personali alla produzione gastronomica
	CONOSCENZE	Tecnologie innovative di produzione e manipolazione: I prodotti alimentari innovativi Alimenti salutistici (arricchiti, alleggeriti, alimenti senza; Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare; Gli integratori alimentari; Gli alimenti funzionali; Alimenti Prebiotici e Probiotici I novel food (nuovi alimenti) Gli Alimenti geneticamente modificati
	COMPETENZE PROFESSIONALI (4-5)	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. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione dei piatti utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
	TEMPO IN ORE	5
	METODOLOGIE ADOTTATE	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.
	MEZZI	Aula didattica, laboratorio di scienze; laboratorio di enogastronomia; libro di testo, raccolta di appunti, testi alternativi, fotocopie, lavagna, cartelloni, mappe concettuali, materiale audiovisivo, PC, CD Rom, Internet, riviste scientifiche.

DOCENTE: SABATINO NICOLA

**MATERIA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA
5 G**

ATTIVITÀ DIDATTICO-EDUCATIVE CURRICOLARI

MOD. 1: SICUREZZA E TUTELA DELLA SALUTE

1. LA SICUREZZA 2. IL SISTEMA H.A.C.C.P 3. L'IGIENE NELLA RISTORAZIONE	ABILITA'	Simulare un piano H.A.C.C.P. <ul style="list-style-type: none">• Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.
	CONOSCENZE	Il pacchetto igiene. La rintracciabilità dei prodotti alimentari. La sicurezza sul lavoro. La sicurezza alimentare. <ul style="list-style-type: none">• Igiene e sicurezza in ambienti, attrezzature e prodotti alimentari.
	COMPETENZE	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi; Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettica, merceologico, chimico fisico ,nutrizionale e gastronomico; <ul style="list-style-type: none">• Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
	TEMPO IN ORE	Tempi: Settembre/Ottobre/Novembre (con attività pratiche in laboratorio)
	METODOLOGIE ADOTTATE	Non si è fatto riferimento ad un unico criterio metodologico, ma si sono variati i metodi in base alla loro funzionalità rispetto alla situazione comunicativa. In linea di massima, si è accertato che gli alunni fossero in possesso delle informazioni indispensabili per poter affrontare i nuovi argomenti di studio, si è proceduto ad una selezione attenta delle conoscenze; si sono favorite applicazioni di quanto appreso, in modo che il sapere si traducesse anche in un saper fare. Sono state utilizzate lezioni frontali, didattica breve, stimolo/reazione, mastery learning, ecc.
	MEZZI	Gli strumenti di base sono stati costituiti dai libri di testo in possesso degli alunni anche in versione digitale, da fotocopie, dalla lavagna, dal computer e attività Laboratoriali in Cucine

MOD. 2: LA SALUTE IN CUCINA

<p>• PIATTI E MENU PER SOGGETTI CON INTOLLERANZE ALIMENTARI</p>	ABILITA'	Realizzare piatti funzionale all'esigenza della clientela con problemi di intolleranze alimentari.
	CONOSCENZE	Le reazioni avverse agli alimenti . <ul style="list-style-type: none"> • Le intolleranze alimentari.
	COMPETENZE	Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. <ul style="list-style-type: none"> • Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
	TEMPO IN ORE	Tempi: Dicembre/Gennaio (con attività pratiche in laboratorio)
	METODOLOGIE ADOTTATE	Non si è fatto riferimento ad un unico criterio metodologico, ma si sono variati i metodi in base alla loro funzionalità rispetto alla situazione comunicativa. In linea di massima, si è accertato che gli alunni fossero in possesso delle informazioni indispensabili per poter affrontare i nuovi argomenti di studio, si è proceduto ad una selezione attenta delle conoscenze; si sono favorite applicazioni di quanto appreso, in modo che il sapere si traducesse anche in un saper fare. Sono state utilizzate lezioni frontali, didattica breve, stimolo/reazione, mastery learning, ecc
	MEZZI	Gli strumenti di base sono stati costituiti dai libri di testo in possesso degli alunni anche in versione digitale, da fotocopie, dalla lavagna, dal computer e attività Laboratoriali in Cucine.

MOD. 3: CATERING E BANQUETING

<p>IL CATERING</p> <p>ILBANQUETING</p> <p>IL SERVIZIO A BUFFET</p>	<p>ABILITA'</p>	<p>Simulare eventi di catering e banqueting. Simulare l'organizzazione di un buffet nelle sue diverse tipologie</p> <p>Progettare menu per tipologia di eventi.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Simulare nuove forme di ristorazione con l'offerta di prodotti Food and Drink.
	<p>CONOSCENZE</p>	<p>Il catering: caratteristiche e forme, contratto di catering. Il Banqueting : caratteristiche e forme. Il trasporto dei pasti.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il servizio a buffet.
	<p>COMPETENZE</p>	<p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica alberghiera.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.
	<p>TEMPO IN ORE</p>	<p>Tempi da Febbraio/Marzo/ Aprile (con attività pratiche in laboratorio)</p>
	<p>METODOLOGIE ADOTTATE</p>	<p>Non si è fatto riferimento ad un unico criterio metodologico, ma si sono variati i metodi in base alla loro funzionalità rispetto alla situazione comunicativa. In linea di massima, si è accertato che gli alunni fossero in possesso delle informazioni indispensabili per poter affrontare i nuovi argomenti di studio, si è proceduto ad una selezione attenta delle conoscenze; si sono favorite applicazioni di quanto appreso, in modo che il sapere si traducesse anche in un saper fare. Sono state utilizzate lezioni frontali, didattica breve, stimolo/reazione, didattica laboratoriale, ecc</p>
	<p>MEZZI</p>	<p>Gli strumenti di base sono stati costituiti dai libri di testo in possesso degli alunni anche in versione digitale, da fotocopie, dalla lavagna, dal computer e attività Laboratoriali in Cucine.</p>

MOD. 4: LA QUALITA'

<p>• LA QUALITA'</p>	ABILITA'	<p>Saper riconoscere le qualità di un prodotto per la sua valutazione da un punto di vista oggettivo e non soggettivo, Riuscire a riconoscere un prodotto di filiera corta</p>
	CONOSCENZE	<p>Conosce la differenza tra i vari marchi di qualità. Conosce i sistemi di tutela e valorizzazione dei prodotti tipici del territorio. Conoscere i vantaggi dei prodotti a filiera corta e a km 0</p>
	COMPETENZE	<p>Realizzare piatti con prodotti di qualità e/o filiera corta al fine della rivalutazione anche di piatti tradizionali; Realizzare menu utilizzando prodotti certificati a marchio di qualità europea, nazionale e locale Realizzare menu/piatti con prodotti della filiera corta e/o a km 0</p>
	TEMPO IN ORE	<p>Tempi da Maggio / Giugno</p>
	METODOLOGIE ADOTTATE	<p>Non si è fatto riferimento ad un unico criterio metodologico, ma si sono variati i metodi in base alla loro funzionalità rispetto alla situazione comunicativa. In linea di massima, si è accertato che gli alunni fossero in possesso delle informazioni indispensabili per poter affrontare i nuovi argomenti di studio, si è proceduto ad una selezione attenta delle conoscenze; si sono favorite applicazioni di quanto appreso, in modo che il sapere si traducesse anche in un saper fare. Sono state utilizzate lezioni frontali, didattica breve, stimolo/reazione, mastery learning, ecc</p>
	MEZZI	<p>Gli strumenti di base sono stati costituiti dai libri di testo in possesso degli alunni, fotocopie, materiale didattico messo a disposizione del docente, attività Laboratoriali</p>

MATERIA: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA**ATTIVITÀ DIDATTICO-EDUCATIVE CURRICOLARI****DOCENTE: DE PALMA PATRIZIA**

Modulo 1 LE NUOVE DINAMICHE DEL MERCATO TURISTICO

MOD. N.1	ABILITA'	interpretare le dinamiche in atto nel mercato turistico nazionale e internazionale Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato
	CONOSCENZE	7) 1.Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale
	COMPETENZE	<input type="checkbox"/> Comprendere il concetto di trasversalità del turismo <input type="checkbox"/> Comprendere l'importanza della sostenibilità ambientale
	TEMPO IN ORE	20
	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• Esercitazioni scritte

MOD. N.2	ABILITA'	1. Redigere un piano di marketing di un'impresa turistico-alberghiera
	CONOSCENZE	2. Conoscere il marketing e suoi elementi, il marketing mix e la pianificazione di marketing 3. Conoscere quali sono i fattori oggetto dell'analisi dell'ambiente esterno dell'impresa 4. Comprendere che cosa si intende per segmentazione del mercato, targeting e posizionamento 5. Conoscere il marketing mix
	COMPETENZE	6. Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato 7. Individuare le peculiarità del marketing turistico pubblico
	TEMPO IN ORE	70
	METODOLOGIE ADOTTATE	8. Lezione frontale 9. Lezione partecipata 10. Problem solving 11. -Lavori di gruppo
	MEZZI	1. Libro di testo 2. Esercitazioni scritte

MOD. N.3	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • Saper costruire un semplice business plan • Saper redigere il budget
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Pianificazione e programmazione aziendale • Vantaggio competitivo • Controllo di gestione • Budget e controllo budgetario • Business plan
	COMPETENZE	Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi
	TEMPO IN ORE	50
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lezione frontale 2. Lezione partecipata 3. Problem solving 4. Lavori di gruppo
	MEZZI	<ol style="list-style-type: none"> 12. Libro di testo 13. Esercitazioni scritte

MOD. N.4	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare il linguaggio giuridico e applicare la normativa nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza alle certificazione obbligatorie e volontarie. • Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto. • Individuare norme e procedure relative per la tracciabilità dei prodotti
	CONOSCENZE	<ol style="list-style-type: none"> 1. Normativa relativa alla sicurezza del lavoro e del luogo di lavoro, all'igiene alimentare e alla tracciabilità dei prodotti, contratti delle imprese turistico ristorative
	COMPETENZE	Applicare la normative in material di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
	TEMPO IN ORE	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 • Esercitazioni scritte

MOD. N 5	ABILITA'	<ol style="list-style-type: none"> 2. Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari 3. individuare i prodotti a km 0 come strumento di marketing.
	CONOSCENZE	<ol style="list-style-type: none"> 1. Consumi e abitudini alimentari 2. marchi di qualità 3. prodotti a km 0
	COMPETENZE	Predisporre menu, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità, promovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
	TEMPO IN ORE	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 • Esercitazioni scritte

DOCENTE: D'ALESSANDRO MARIA FRANCA

ATTIVITÀ DIDATTICO-EDUCATIVE CURRICOLARI

MATERIA: MATEMATICA

MOD. N.1 Limiti di funzione	ABILITA'	5. Conoscere le disequazioni e saperle risolvere; 6. Conoscere il concetto di limite di una funzione; 7. Saper calcolare il limite di una funzione; 8. Conoscere i teoremi fondamentali sui limiti; 9. Saper operare con i limiti; 10. Conoscere il concetto di continuità della funzione in un punto e in un intervallo.
	CONOSCENZE	11. Disequazioni - Intervalli e intorno - Concetto di limite di una funzione - Limite finito ed infinito per una funzione in un punto - Limite finito ed infinito per una funzione all'infinito - Teoremi fondamentali sui limiti - Funzioni continue.
	COMPETENZE	12. Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative; 13. Individuare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni;
	TEMPO IN ORE	25(disequazioni) +25 (limiti)
	METODOLOGIE ADOTTATE	14. Metodo direttivo-Metodo ripetitivo 15. Stimolo-reazione-Problem solving 16. Mastery Learning-Lavoro di gruppo 17. Didattica breve
	MEZZI	18. Libro di testo 19. Lavagna

MOD. N.2 Derivate di funzione	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere il concetto di derivata di una funzione; • Conoscere il significato geometrico di derivata; • Conoscere le regole di derivazione; • Saper calcolare la derivata di una funzione; • Conoscere alcuni teoremi sulle derivate; • Saper applicare le derivate nello studio di funzione
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Concetto di derivata di una funzione-Derivate di alcune funzioni elementari- Derivate di una somma, di un prodotto , di un quoziente e della radice-Regole di derivazione.
	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; <p>20. Individuare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni;</p>
	TEMPO IN ORE	<p>15</p>
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> • Metodo direttivo-Metodo ripetitivo • Stimolo-reazione - Problem solving • Mastery Learning-Lavoro di gruppo <p>21. Didattica breve</p>
	MEZZI	<p>22. Libro di testo</p> <p>23. Lavagna</p>

MOD. N.3 Studio di funzione	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • Saper calcolare gli intervalli di crescita e di decrescenza delle funzioni; • Conoscere le regole per la determinazione dei massimi, dei minimi, dei punti di flesso e degli asintoti; • Saper studiare e rappresentare graficamente semplici funzioni algebriche.
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Crescenza e decrescenza delle funzioni – Massimi e minimi – Punti di flesso – Asintoti verticali, orizzontali e obliqui–Concavità e convessità- Studio di una funzione e sua rappresentazione grafica.
	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;
	TEMPO IN ORE	19
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> • Metodo direttivo-Metodo ripetitivo • Stimolo-reazione-Problem solving • Mastery Learning-Lavoro di gruppo • Didattica breve
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> • • Libro di testo • Lavagna

DOCENTE : Troiano Anna

ATTIVITÀ DIDATTICO-EDUCATIVE CURRICOLARI

MATERIA: FRANCESE

MOD. N. 1: La cuisine en salle	ABILITA'	Comprendere le informazioni contenute in un testo autentico dell'area professionalizzante. Saper riassumere e argomentare con lessico e sintassi appropriati su temi di area professionalizzante o culturali.
	CONOSCENZE	Conoscere gli aspetti teorici essenziali in L2 che sottendono all'area di indirizzo. Conoscere i costrutti grammaticali essenziali per comunicare correttamente e in modo appropriato su argomenti specifici in L2
	COMPETENZE	Gestire con padronanza gli elementi strutturali e lessicali della lingua straniera già acquisiti nel corso dei due bienni di studio della disciplina
	TEMPO IN ORE	n.10

	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale – Lavoro di gruppo e in coppie per favorire l'interazione comunicativa – Esercitazioni scritte e orali guidate – Metodo di ricerca – Attività laboratoriali
	MEZZI	Libro di testo – Documenti autentici scritti e orali – CD audio- Video

MOD. N.2 : La France et l'Europe	ABILITA'	Comprendere le informazioni contenute in un testo autentico. Saper riassumere e argomentare con lessico e sintassi appropriati su temi di area professionalizzante o culturali
	CONOSCENZE	Conoscere gli aspetti teorici essenziali in L2 che sottendono all'area d'indirizzo
	COMPETENZE	Assimilare strutture linguistiche e lessico appartenenti al registro specifico dell'indirizzo di studio scelto. Sostenere conversazioni su argomenti specifici e generali

	TEMPO IN ORE	N.10
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale – Lavoro di gruppo e in coppie per favorire l’interazione comunicativa – Esercitazioni scritte e orali guidate – Metodo di ricerca – Attività laboratoriali
	MEZZI	Libro di testo – Documenti autentici scritti e orali – CD audio- Video

MOD. N.3: L’Economie	ABILITA’	Comprendere le informazioni contenute in un testo autentico. Saper riassumere e argomentare con lessico e sintassi appropriati su temi di area professionalizzante o culturali
	CONOSCENZE	Conoscere gli aspetti teorici essenziali in L2 che sottendono all’area d’indirizzo

	COMPETENZE	Ampliare gli orizzonti culturali, sociali e umani attraverso il contatto con le civiltà straniere Produce in modo corretto e originale testi scritti di carattere quotidiano e specialistico
	TEMPO IN ORE	N.10
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale – Lavoro di gruppo e in coppie per favorire l'interazione comunicativa – Esercitazioni scritte e orali guidate – Metodo di ricerca – Attività laboratoriali
	MEZZI	Libro di testo – Documenti autentici scritti e orali – CD audio- Video

MOD. N.4 : La Mondialisation	ABILITA'	Comprendere le informazioni contenute in un testo autentico. Saper riassumere e argomentare con lessico e sintassi appropriati su temi di area professionalizzante o culturali
	CONOSCENZE	Conoscere gli aspetti teorici essenziali in L2 che sottendono all'area d'indirizzo
	COMPETENZE	Ampliare gli orizzonti culturali, sociali e umani attraverso il contatto con le civiltà straniere Produce in modo corretto e originale testi scritti di carattere quotidiano e specialistico
	TEMPO IN ORE	N.10

	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale – Lavoro di gruppo e in coppie per favorire l’interazione comunicativa – Esercitazioni scritte e orali guidate – Metodo di ricerca – Attività laboratoriali
	MEZZI	Libro di testo – Documenti autentici scritti e orali – CD audio- Video

MOD. N.5 : Histoire de France	ABILITA'	Realizzare presentazioni multimediali, realizzare percorsi multidisciplinari in un'ottica di comparazione multiculturale
	CONOSCENZE	Conoscere gli aspetti teorici essenziali in L2 che sottendono all'area d'indirizzo
	COMPETENZE	Produrre in modo corretto testi scritti di carattere quotidiano e specialistico. . Ampliare gli orizzonti culturali, sociali e umani attraverso il contatto con le civiltà straniere
	TEMPO IN ORE	N.10

	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale – Lavoro di gruppo e in coppie per favorire l'interazione comunicativa – Esercitazioni scritte e orali guidate – Metodo di ricerca – Attività laboratoriali
	MEZZI	Libro di testo – Documenti autentici scritti e orali – CD audio- Video

Moduli da svolgere

<p>MOD.</p> <p>N.6 : Argumenter dans la cinquième République</p>	<p>ABILITA'</p>	<p>Comprendere e svolgere dialoghi in ambiente simil lavorativo utilizzando il lessico adeguato al contesto. Realizzare presentazioni multimediali, realizzare percorsi multidisciplinari in un'ottica di comparazione multiculturale</p>
	<p>CONOSCENZE</p>	<p>Conoscere gli aspetti teorici essenziali in L2 che sottendono all'area d'indirizzo. Conoscere i costrutti grammaticali essenziali per comunicare correttamente e in modo appropriato su argomenti specifici in L2</p>
	<p>COMPETENZE</p>	<p>Produrre in modo corretto testi scritti di carattere quotidiano e specialistico. Sostenere conversazioni su argomenti specifici. Sostenere conversazioni su argomenti specifici. Ampliare gli orizzonti culturali, sociali e umani attraverso il contatto con le civiltà straniere</p>
	<p>TEMPO IN ORE</p>	<p>N.10</p>

	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale – Lavoro di gruppo e in coppie per favorire l'interazione comunicativa – Esercitazioni scritte e orali guidate – Metodo di ricerca – Attività laboratoriali
	MEZZI	Libro di testo – Documenti autentici scritti e orali – CD audio- Video

DOCENTE: ANDREANA SALVATORE

ATTIVITÀ DIDATTICO-EDUCATIVE CURRICOLARI

MATERIA: TEDESCO

MOD. N. 1 <i>Lan des kun de: Die deu tsch spra chic hen Län der stell en sich vor</i>	ABILITA'	8) saper presentare la Germania dal punto di vista fisico e politico 9) saper presentare il Land: Bayern 10) saper presentare ricorrenze e tradizioni gastronomiche della Baviera
	CONOSCENZE	□ Conoscere i principali aspetti storico-geografici della Germania, Austria, Svizzera, Lichtenstein
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none">• padroneggiare la lingua tedesca per scopi comunicativi ed utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.• valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
	TEMPO IN ORE	20
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, dialogata o multimediale, metodo induttivo, deduttivo, <i>problem solving</i> , <i>brainstorming</i> , simulazioni, <i>role playing</i> , studio autonomo
	MEZZI	Libro di testo, materiale multimediale, fotocopie, LIM

MOD. N. 2	ABILITA'	<p>24. saper utilizzare il registro appropriato col cliente</p> <p>25. saper consigliare il cliente</p> <p>26. saper prendere ordinazioni</p> <p>27. saper chiedere preferenze e gradimento</p>
	CONOSCENZE	<p>3. tipi di colazione, brunch, pranzo, cena</p> <p>4. cibi e bevande</p> <p>5. fasi di lavoro</p> <p>6. abitudini alimentari italiane e dei paesi di lingua tedesca</p>
	COMPETENZE	<p>14. padroneggiare la lingua tedesca per scopi comunicativi ed utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.</p> <p>15. 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.</p>
	TEMPO IN ORE	20
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, dialogata o multimediale, metodo induttivo, deduttivo, <i>problem solving</i> , <i>brainstorming</i> , simulazioni, <i>role playing</i> , studio autonomo
	MEZZI	Libro di testo, materiale multimediale, fotocopie, LIM

MOD. N. 3 <i>In der Küche</i>	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • Saper descrivere metodi di preparazione • Saper descrivere metodi di cottura • Essere in grado di presentare piatti • Saper servire un cliente • Saper descrivere una ricetta
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Principali metodi di preparazione e di cottura • Ricette • Fare la lista degli ingredienti
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> • padroneggiare la lingua tedesca per scopi comunicativi ed utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali. • valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
	TEMPO IN ORE	20
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, dialogata o multimediale, metodo induttivo, deduttivo, <i>problem solving</i> , <i>brainstorming</i> , simulazioni, <i>role playing</i> , studio autonomo
	MEZZI	Libro di testo, materiale multimediale, fotocopie, LIM

MOD. N. 4 <i>Landeskunde, Die kulinarischen Spezialitäten</i> (ANCOR A DA SVOLGERE)	ABILITA'	1. saper riconoscere e presentare le principali ricorrenze e tradizioni gastronomiche della Germania
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le caratteristiche generali della cucina tedesca • Approfondire la cucina regionale della Germania • Conoscere le caratteristiche generali della cucina degli altri paesi di lingua tedesca
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> • padroneggiare la lingua tedesca per scopi comunicativi ed utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali. • valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
	TEMPO IN ORE	15
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, dialogata o multimediale, metodo induttivo, deduttivo, <i>problem solving, brainstorming, simulazioni, role playing</i> , studio autonomo
	MEZZI	Libro di testo, materiale multimediale, fotocopie, LIM

DOCENTE: DE LEONARDIS ANTONIO

ATTIVITÀ DIDATTICO-EDUCATIVE CURRICOLARI

MATERIA: SCIENZE MOTORIE

U. di A. N. 1 Affinamento Schemi Motori di base	ABILITA'	- Curare l'alimentazione relativa al fabbisogno quotidiano - Cogliere e padroneggiare le differenze ritmiche e realizzare personalizzazioni efficaci nei gesti e nelle azioni sportive
	CONOSCENZE	- Conoscere i principi scientifici generali dell'alimentazione e relativa importanza nell'attività fisica e nei vari sport. - Conoscere il ritmo dei gesti e delle azioni motorie.
	COMPETENZE	- Padroneggiare le diverse abilità motorie, adattarle alla variabilità delle condizioni presenti richieste.
	TEMPO IN ORE	12 ore
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, metodo induttivo e deduttivo, lavoro individuale e di gruppo, problem solving, pear education, learning by doing e e-learning..
	MEZZI	Libri di testo, piccoli attrezzi, grandi attrezzi, , step.
	ABILITA'	- Realizzare progetti motori e sportivi che prevedano una complessa coordinazione globale e segmentaria individuale e in gruppo con e senza piccoli attrezzi
U. di A. N. 2		
	CONOSCENZE	- Conoscere la correlazione dell'attività motoria e sportiva con gli altri saperi. - Principi fondamentali dell'allenamento.
Conoscere il proprio corpo e le sue modificazioni		

<p>U.di A. N. 3</p> <p>Salute – Sport e corretti stili di vita</p>	ABILITA'	<p>- Applicare le norme di prevenzione per la sicurezza e gli elementi fondamentali del primo soccorso.</p> <p>- Saper eseguire in maniera globale le fasi dello sport individuale trattato (<i>STAFFETTA 4x100</i>)</p>
	CONOSCENZE	<p>- Conoscere la struttura e l'evoluzione dello sport individuale trattato (<i>STAFFETTA 4x100</i>)</p> <p>- Conoscere le norme di prevenzione e gli elementi fondamentali di primo soccorso.</p>
	COMPETENZE	<p>- Strutturare programmi autonomi di lavoro</p>
	TEMPO IN ORE	6 ore
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, metodo induttivo e deduttivo, lavoro individuale e di gruppo, problem solving, pear education, learning by doing e e-learning.
	MEZZI	Libri di testo, testimone.
<p>U. di A. N. 4</p>	ABILITA'	<p>- Padroneggiare i gesti motori nello sport di squadra trattato (<i>PALLAVOLO</i>)</p>
<p>Gioco – Sport (aspetto relazionale e aspetti storici dello sport.</p>	CONOSCENZE	<p>1. Conoscere possibili interazioni tra linguaggio motorio e gli altri ambiti (letterario, storico, artistico, ecc.)</p> <p>2. Conoscere l'aspetto educativo, sociale e storico dello sport: <i>Le Olimpiadi, sport e fascismo.</i></p> <p>3. <i>Realizzare progetti interdisciplinari</i></p>
	COMPETENZE	<p>2. Svolgere funzioni tecnico-organizzative.</p> <p>3. Padroneggiare le abilità motorie adattandole alle varianti delle condizioni di gara o ad altri contesti.</p>
	TEMPO IN ORE	12 ore
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, metodo induttivo e deduttivo, lavoro individuale e di gruppo, problem solving, pear education, learning by doing e e-learning.
	MEZZI	Libri di testo, piccoli attrezzi, palloni

	ABILITA'	- Realizzare personalizzazioni efficaci nei gesti e nelle azioni sportive.
U. di A. N. 5	CONOSCENZE	- Conoscere le tecniche mimico – gestuali, di espressione corporea, il ritmo dei gesti e delle azioni motorie in relazione agli altri saperi.
Espressività corporea	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere che l'espressività corporea costituisce un elemento di identità culturale presso i vari popoli. • Saper ideare ed eseguire una coreografia in gruppo con base musicale.
	TEMPO IN ORE	10 ore
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, metodo induttivo e deduttivo, lavoro individuale e di gruppo, problem solving, peer education, learning by doing e e-learning.
	MEZZI	Libri di testo, supporti audio

DOCENTE: MANTOVA ANTONIO

ATTIVITÀ DIDATTICO-EDUCATIVE CURRICOLARI

MATERIA: MODULI I.R.C.

Modulo n.1	ABILITA'	Motivare le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana della vita, come luogo di interiorità
	CONOSCENZE	Il viaggio come metafora della vita Il cammino interiore dell'uomo Vita interiore-vita spirituale Reimparare il tempo
	COMPETENZE	Sviluppare un senso critico ed un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità di uomo in cammino che deve riscoprire l'interiorità nella vita quotidiana.
	TEMPO INORE	Settembre – Ottobre: 4 ore
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, dialogo in classe
	MEZZI	Testo Scolastico, Documenti.
Modulo n. 2	ABILITA'	Usare ed interpretare correttamente e criticamente le fonti autentiche della tradizione cristiana cattolica.
	CONOSCENZE	Analisi del credo Io credo, spero e amo I punti fondamentali del cristianesimo Il mistero della Trinità Il senso dell'Incarnazione
	COMPETENZE	Utilizzare consapevolmente le fonti del cristianesimo interpretando correttamente i contenuti teologici
	TEMPO INORE	Novembre- Dicembre: 6 Ore
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, Dialogo in classe
	MEZZI	Testo scolastico, documenti, mezzi audiovisivi
Modulo n.3.	ABILITA'	In parallelo alla storia civile cercare di comprendere la storia della Chiesa nel '900. Usare ed interpretare correttamente le fonti bibliche per una conoscenza corretta dei vangeli.
	CONOSCENZE	Le vicende ecclesiali nel '900 Il mistero pasquale Le opere di misericordia
	COMPETENZE	Avere la competenza di riuscire a leggere il vissuto del '900 con gli eventi ecclesiali.
	TEMPO INORE	Gennaio-Marzo: 10 ore
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione Frontale, dialogo in classe
	MEZZI	Testo scolastico; mezzi audiovisivi

MOD. N.4	ABILITA'	Riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e nell'ambito tecnologico e bioetico
	CONOSCENZE	- Brevi cenni di Morale Sociale - Le quattro tappe della maturità - Accogliere gli altri - Cibo e religione <hr/> Dopo il 15 Maggio: Saper Scegliere
	COMPETENZE	Saper cogliere l'incidenza del cristianesimo nella vita personale, della famiglia e nella società .
	TEMPO IN ORE	Aprile-Giugno: Ore 4
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione Frontale, dialogo in classe
	MEZZI	Testo scolastico, Documenti, mezzi audiovisivi.

DOCENTE: PETRILLO VINCENZO

ATTIVITÀ DIDATTICO-EDUCATIVE CURRICOLARI

MATERIA: LABORATORIO DI SALA E VENDITA 2025/2026

MODULO N. 1 I Distillati	
ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none">• Lo studente sa spiegare le caratteristiche dei diversi sistemi di distillazione.• Sa evidenziare le differenze tra i principali distillati del mondo.• Saper distinguere l'alambicco continuo e discontinuo• Saper riconoscere la Classificazione dei Distillati
CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none">• Lo studente conosce la storia della distillazione.• Conosce le differenti tecniche di distillazione.• Conosce i principali distillati e i loro sistemi di produzione e di maturazione.
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none">• Lo studente sa utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, organizzazione, commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.• Sa progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali e nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
TEMPO IN ORE	Primo Quadrimestre
METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, dialogata o multimediale,
MEZZI	Libro di testo, LIM.
MODULO N. 2 I distillati di vino Europei e Italiani	
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none">• Lo studente sa spiegare le caratteristiche dei diversi sistemi di distillazione Francesi e Italiani• Sa evidenziare le differenze tra i principali distillati di vino e Grappe• Saper distinguere i distillati di altri vegetali• Saper effettuare il servizio di Umanizzazione
CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none">• Lo studente conosce la storia vitivinicola della regione Francese e Italiana• Conosce la suddivisione delle denominazioni di origine e la classificazione dei distillati• Conosce le diciture riportate in etichetta
	<ul style="list-style-type: none">• Lo studente è in grado di presentare un distillato e le sue caratteristiche

COMPETENZE	<p>organolettiche.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sa collocare un vino nella nuova piramide qualitativa in base all'etichetta • Il servizio dei distillati in sala e al Bar
TEMPO IN ORE	Primo Quadrimestre
METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, dialogata o multimediale
MEZZI	Libro di testo-Lim
Modulo N°3: Il bere miscelato	
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • Lo studente sa creare un cocktail in base alla clientela e ai prodotti disponibili, ed è in grado di proporre tutti i cocktail codificati dall'IBA. • Sa usare le attrezzature manuali ed elettriche per miscelare i Cocktails
CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Lo studente conosce l'origine dei Cocktails e la classificazione internazionale del bere miscelato. • Conosce le grammature, le guarnizioni, e i cocktail mondiali IBA
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Conosce le differenze fra Cocktail aperitivi, adatti a tutte le ore e digestivi, è in grado di consigliare le bevande giuste, seguendo la ricetta giusta. • Sa ideare un Cocktail a partire dagli ingredienti
TEMPO IN ORE	2° Quadrimestre
METODOLOGIE ADOTTATE	<p>Lezione frontale, dialogata o multimediale</p> <p>Ricerche individuali o di gruppo</p>
MEZZI	Libro di testo- Lim
Modulo N°4: Tecniche di preparazione e di servizio della cucina di sala	
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • Principale norme di sicurezza e abilità tecnico-pratiche • E in grado di organizzare la Mice-en-Place per la preparazione di un piatto alla Lampada • Sa abbinare il distillato giusto per ogni pietanza da preparare
CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • L'organizzazione del Flambage, le attrezzature, tecniche. • Ricette classiche
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Eseguire preparazione flambé

	<ul style="list-style-type: none"> • Cenni sulla origine dell'arte del Flambage
TEMPO IN ORE	2° Quadrimestre
METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Lezione frontale, dialogata o multimediale ❖ Ricerche individuali o di gruppo
MEZZI	Libro di testo- Lim

FIRME DEL CONSIGLIO DI CLASSE

MATERIE	DOCENTI	FIRMA
ITALIANO E STORIA	AUGELLI CARMEN CLAUDIA	
MATEMATICA	D'ALESSANDRO MARIA FRANCA	
INGLESE	ALTOMANO MARIAROSA	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	DE LEONARDIS ANTONELLO	
IRC	MANTOVA ANTONIO	
LINGUA STRANIERA FRANCESE	TROIANO ANNA	
LINGUA STRANIERA TEDESCO	ANDREANA SALVATORE	
LABORATORIO DI CUCINA	SABATINO NICOLA	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	CANCELLARO CORRADO	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	DE PALMA PATRIZIA	
LABORATORIO DI SALA	PETRILLO VINCENZO	
EDUCAZIONE CIVICA	PANARESE SILVANO	
SOSTEGNO	CASO GIULIANA	
SOSTEGNO	NAPODANO ANTONIO	